**Kabanosy przyciągają coraz więcej konsumentów**

**Dominika Rąba, członek zarządu Zakłady Mięsne Henryk Kania S.A. mówi, jakie są perspektywy rozwoju segmentu kabanosów, z czego wynika jego popularność oraz jakie kabanosy posiada w swym asortymencie firma i czy dalej zamierza stawiać na ten segment.**

Kabanosy są najdynamiczniej rosnącym segmentem w kategorii wędlin, który jako jedyny przyciągnął nowych nabywców rok do roku (2014 vs 2015). W naszej ocenie jest on bardzo perspektywiczny i nadal będzie się rozwijał na podobnym poziomie. Popularność kabanosów ma kilka źródeł. Przede wszystkim jednak już kilka lat temu Polacy przestali spożywać je wyłącznie jako „wędlinę do chleba”, a zaczęli również jako przekąskę. Kabanosy to bowiem idealny element domowych imprez, zimnych płyt, czy też chociażby perfekcyjny dodatek do piwa. Co ważne, charakteryzują się dłuższym niż większość wędlin terminem przydatności. Wykorzystując stały wzrost popularności kabanosów wśród polskich konsumentów, wielu producentów zaczęło więc urozmaicać swoje portfolio w tym zakresie o różne odmiany smakowe. Ruch ten stanowił skuteczną odpowiedź na dość nowy zwyczaj konsumencki, jakim było i nadal jest poszukiwanie innowacyjnych i niespotykanych połączeń smakowych produktów spożywczych. Trend ten widoczny jest z resztą nie tylko na rynku wędliniarskim, ale także w innych obszarach rynku spożywczego. W ślad za nim nasza firma oferuje m.in. linię kabanosów o gramaturze 120 g w aż siedmiu wariantach smakowych – od pikantnych papryczek piri piri, poprzez żurawinę, bekon i paprykę, aż po warianty: klasyczny, wędzony i drobiowy. Ponadto proponujemy klientom także najwyższej jakości kabanosy pieczone w nowoczesnym, kartonowym opakowaniu w dwóch odmianach: klasycznej i pepperoni. Wszystkie one są źródłem białka oraz – co ważne – mogą być przechowywane poza warunkami chłodniczymi.

Dominika Rąba, członek zarządu Zakłady Mięsne Henryk Kania