

Rynek wołowiny w Singapurze

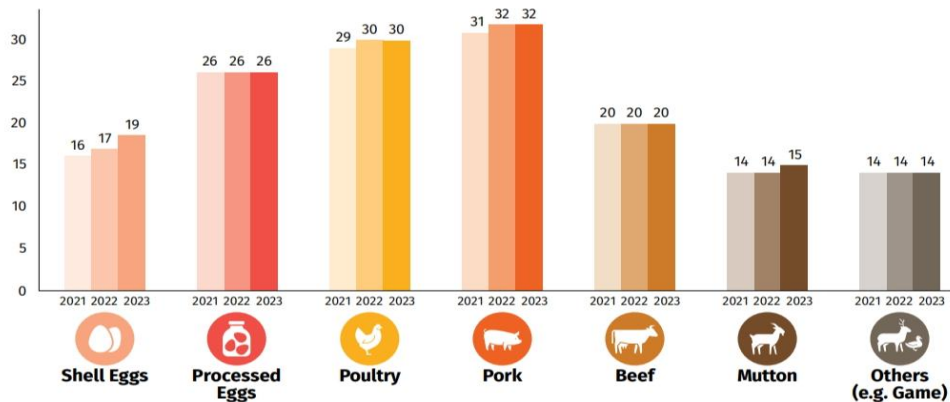
Rynek wołowiny w Singapurze jest bardzo konkurencyjny i według danych Singapore Food Agency z 2023 aż 20 krajów dostarcza tu wołowinę. Jednakże, głównymi dostawcami mięsa wołowego są niezmiennie od kilku lat: Australia, Brazylia oraz Stany Zjednoczone.

Australia od wielu lat jest największym dostawcą schłodzonej wołowiny. Brazylia dominuje w imporcie mięsa mrożonego, przy czym większość brazylijskich produktów jest używana w punktach gastronomii o niższej klasie, jak i też do dalszej produkcji.

W 2023 dostawy wołowiny do Singapuru wyniosły 33,500 tys. ton i odnotowano spadek importu o ponad 3000 ton w porównaniu do 2022 roku.



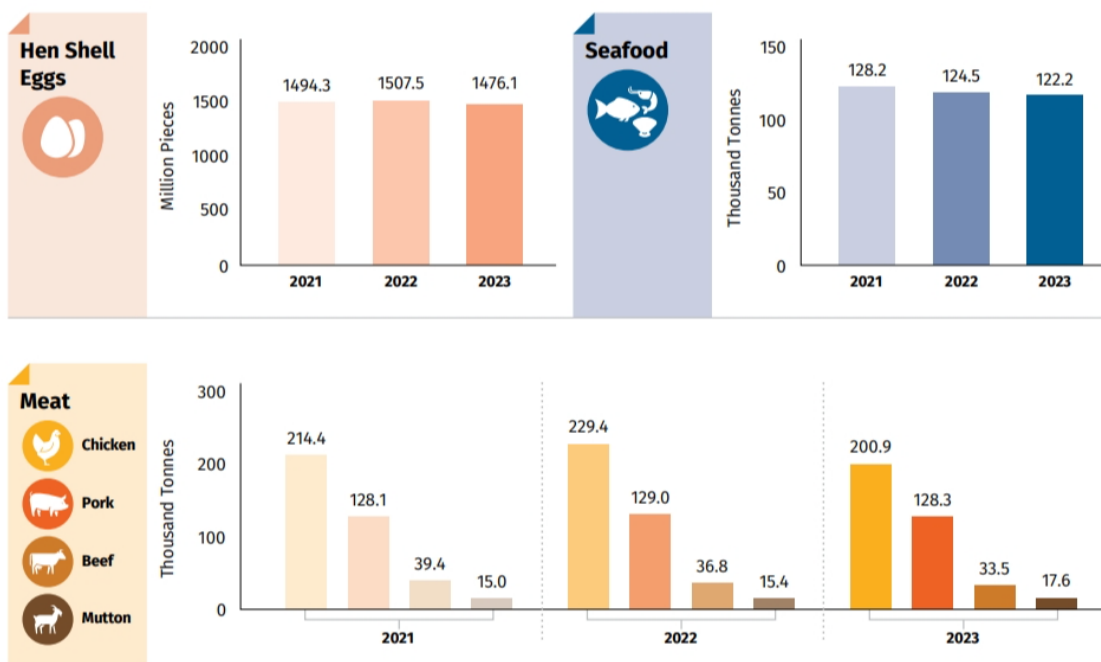
Figure 1.2: Number of Approved Countries/ Regions by Food Type



Note: (1) Poultry refers to chicken, duck, turkey, goose, pigeon, quail and wild guinea fowl, including livestock.
 (2) Shell eggs refer to fresh hen and quail shell eggs.

Pod względem wolumenu importu w 2023, wołowina zajmuje 3. miejsce jeśli chodzi o rodzaj mięsa importowanego do Singapuru, po drobiu (import: 200,900 ton) oraz wieprzowinie (import: 128,300 ton).

Figure 1.3: Import Quantities by Food Type



Singapur ma stosunkowo wysokie spożycie wołowiny na mieszkańca wśród krajów Azji Południowo-Wschodniej, mimo że mięso wołowe jest rzadziej spożywanym białkiem w codziennej diecie Singapurczyków w porównaniu do ryb, kurczaka i wieprzowiny. Wynika to z faktu, iż świadomość konsumentów jeśli chodzi o korzyści zdrowotne i żywieniowe spożywania mięsa wołowego jest zdecydowanie mniejsza.

Pomimo tego import wołowiny do Singapuru rósł w ostatnim czasie w szybkim tempie, napędzany rozwojem sektorów: handlu detalicznego i usług gastronomicznych oraz rosnącą popularnością wołowiny wśród singapurskich konsumentów, zwłaszcza w kontekście większej troski o zdrowie.

W Singapurze wołowinę przygotowuje się na wiele sposobów. Duszenie, grillowanie i smażenie na patelni należą do najpopularniejszych metod obróbki mięsa wołowego. Jednak wielu konsumentów uważa, że wołowina jest mięsem mniej uniwersalnym jeśli chodzi o przyrządzanie lub ma trudności z przygotowaniem jej i gotowaniem.

Postrzeganie i podejście do wołowiny przez singapurskich klientów:

- najdoskonalsze - najlepszej jakości mięso;
- są chętni do zapłacenia więcej;
- wyśmienite walory smakowe;
- ważny jest dobrostan zwierząt “animal well-fare”

Wśród produktów wołowych dostępnych na rynku, Singapurscy konsumenci uważają australijską wołowinę za najbardziej odpowiednią do codziennego spożycia, przy czym japońska wołowina jest dla nich mięsem najwyższej jakości. „Marmurkowatość” i „wołowina pochodząca z

konkretnego kraju” to dwa główne wyznaczniki wysokiej jakości mięsa i steku wołowego dla Singapurczyków.

Jeśli chodzi o kanały sprzedaży, prócz czołowych sieci handlowych (FAIR PRICE, COLD STORAGE, SHENGSIONG) oraz sprzedaży online, w Singapurze rośnie liczba sklepów dla smakoszy i ekskluzywnych sklepów mięsnych, takich jak Ryan’s Grocery, Huber’s, Eaters market, Culina, czy też Little Farms.

Regulacje:

Singapore Food Agency - VETERINARY CONDITIONS FOR IMPORTATION OF BEEF AND BEEF PRODUCTS

[veterinary-import-conditions-beef-and-beef-pdt.pdf \(sfa.gov.sg\)](https://www.sfa.gov.sg/veterinary-import-conditions-beef-and-beef-pdt.pdf)

Źródła:

Singapore Food Agency, Food statistics, 2023

Meat&Livestock Australia, Market Snapshot, 2020