

Anna Dąbrowska, Mirosława Janoś-Kresło  
SGH w Warszawie

## Marnowanie żywności jako problem społeczny

### Streszczenie

Celem rozważań jest przedstawienie problemu marnowania żywności ze szczególnym uwzględnieniem aspektu społecznego. Każdego dnia marnuje się znaczną ilość żywności, która jest traktowana jako odpady, a idealnie nadaje się do spożycia. Marnotrawienie żywności stanowi problem środowiskowy i etyczny, ale także gospodarczy i społeczny. UE postawiła sobie za cel opracowanie konkretnych działań ukierunkowanych na ograniczenie o połowę zjawiska marnotrawienia żywności do 2025 r., a jednocześnie na zapobieganie produkcji odpadów żywnościowych. Coraz częściej zwraca się uwagę na marnowanie żywności, jako skutek nieodpowiedzialnego zachowania się konsumentów. W artykule wykorzystano metodę *desk research*. Jak wynika z badań Banku Żywności w Polsce, do marnotrawienia żywności przyznaje się 30% Polaków. Autorki, poza przedstawieniem skali zjawiska i jego postrzegania przez UE, podzieliły się także własnymi refleksjami.

**Słowa kluczowe:** żywność, konsumpcja, marnowanie, koszt społeczny, etyka.

**Kody JEL:** D12, D19, D61, O11

### Wstęp

Badania zwykle koncentrują się na poziomie i strukturze spożycia żywności, obszarze niezaspokojonych potrzeb czy miejscu żywności w hierarchii potrzeb, bowiem nie jest już ona odnoszona tylko do potrzeb fizjologicznych, ale obecnie może pełnić określone role na każdym poziomie piramidy Maslova. Coraz częściej zwraca się uwagę na marnowanie żywności i konsumpcję zrównoważoną. Wyrzucanie (marnowanie) żywności ma negatywne skutki społeczne, ekonomiczne i ekologiczne. Aby produkt spożywczy mógł trafić do obrotu musi zostać wyprodukowany, zwykle wymaga opakowania, transportu, energii itp., co pociąga za sobą nie tylko konsekwencje ekonomiczne, ale także określone skutki dla środowiska naturalnego. Z kolei na zakup tych dóbr gospodarstwa domowe muszą wydatkować środki finansowe, a następnie czas i siły na przyniesienie, przygotowanie posiłku, które są trudno mierzalne. Problem marnowania żywności zaczyna nabierać globalnego charakteru.

Według danych FAO z 2011 r., na świecie, co roku wyrzuca się 1,3 mld ton jedzenia. Stanowi to ponad 30% produkowanej żywności nadającej się do spożycia. W Europie, według Komisji Europejskiej, marnuje się 89 mln ton żywności. W typowym europejskim gospodarstwie domowym wyrzuca się 20-30% kupionego jedzenia, z którego 2/3 nadawałoby się jeszcze do spożycia. Brytyjczycy marnują ponad 20% kupowanego jedzenia, natomiast Amerykanie nawet 25-40% żywności.

## Spożycie żywności w Polsce w latach 2000-2012

Żywność zajmuje szczególne miejsce w wydatkach gospodarstw domowych z racji charakteru zaspokajanych potrzeb. Przeciętne polskie gospodarstwo nie realizuje „żywnościowego modelu konsumpcji”, co oznacza, że żywność nie stanowi dominującej pozycji w ich wydatkach miesięcznych, aczkolwiek jest ona znacząca. Według danych GUS, w 2012 r. udział wydatków na żywność i napoje bezalkoholowe w polskich gospodarstwach domowych ogółem w strukturze wydatków ogółem stanowił 25,1% (podobnie jak w 2011 r.) (*Sytuacja gospodarstw domowych...* 2013).

Od 2000 r. obserwuje się zmianę modelu spożycia wybranych produktów żywnościowych. W 2012 r. najbardziej spadło spożycie kaszy, ryżu i płatków (o 5,1%), ryb (o 4,7%), warzyw (o 3,9%), w tym ziemniaków (o 8,0%), tłuszczów zwierzęcych (o 2,6%), w tym masła (o 3,8%). Spadło również spożycie mięsa surowego (o 2,6%), w tym wieprzowego (o 5,2%), przy jednoczesnym wzroście spożycia mięsa drobiowego (o 0,7%) i wędlin wysokogatunkowych (o 1,5%). Najbardziej wzrosło spożycie owoców (o 3,6%), w tym jabłek (o 13,6%).

W 2012 r. mieszkańcy miast, w porównaniu z gospodarstwami wiejskimi, spożywali przeciętnie miesięcznie w przeliczeniu na 1 osobę więcej napojów bezalkoholowych (9,2 l w miastach i 7,0 l na wsi), w tym wód mineralnych lub źródlanych (4,7 l w miastach i 3,1 l na wsi), ryb (0,4 kg w miastach i 0,3 kg na wsi), natomiast mniej mleka (3,1 l w miastach i 3,9 l na wsi) oraz jaj (11,8 szt. w miastach i 13,4 szt. na wsi).

Z uwagi za fakt, iż dane za 2012 r. opublikowane przez GUS są jeszcze niepełne, dalsza analiza dotyczy lat 2000-2011.

Przeciętne miesięczne spożycie ilościowe wybranych artykułów żywnościowych na 1 osobę w gospodarstwie domowym w latach 2000-2011 przedstawiono w tabeli 1.

W latach 2000-2011 gospodarstwa domowe ograniczyły spożycie pieczywa i produktów zbożowych o 26,9%, w tym samego pieczywa o 32,5%. W 2011 r. przeciętna konsumpcja miesięcznie wynosiła odpowiednio 6,70 kg/osobę i 4,46 kg/osobę. Spadek spożycia pieczywa i produktów zbożowych odnotowano także wśród mieszkańców miast – pieczywa i produktów zbożowych o 25,9%, w tym samego pieczywa o 32,5%. Na wsi tendencja zmian miała podobny charakter (*Sytuacja gospodarstw domowych...* 2013). Spadek spożycia pieczywa i produktów zbożowych może wskazywać na wzrost poziomu życia Polaków.

Spadek spożycia dotyczył także innych produktów. W 2011 r. najbardziej zmalało spożycie cukru (o 9,2%), mięsa wołowego (o 9,1%), tłuszczów zwierzęcych (o 7,1%), w tym masła (o 3,7%). Polacy spożywają również mniej mąki (o 6,8%), napojów mlecznych (o 6,7%), kaszy, ryżu i płatków (o 4,9%), pieczywa (o 4,5%), ryb (o 4,4%), owoców (o 4,1%), co jest wynikiem spadku spożycia jabłek (o 12,0%) i owoców jagodowych (o 7,1%). Podobną tendencję odnotowano w przypadku spożycia mleka, śmietany i śmietanki (o 2,6%) oraz ziemniaków i jaj (o 2,1%).

**Tabela 1**  
**Przeciętne miesięczne spożycie ilościowe wybranych artykułów żywnościowych na 1 osobę w gospodarstwie domowym**

Wyszczególnienie	Lata											
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Pieczywo i produkty zbożowe (w kg)	9,16	9,12	8,92	8,82	8,68	8,44	8,05	7,70	7,42	7,17	7,01	6,70
w tym pieczywo (w kg)	6,81	6,55	6,33	6,17	6,08	5,90	5,57	5,29	5,06	4,85	4,67	4,46
Mięso (w kg)	5,47	5,38	5,41	5,59	5,43	5,48	5,40	5,39	5,60	5,55	5,57	5,48
Ryby (w kg)	0,43	0,42	0,40	0,41	0,41	0,42	0,42	0,45	0,47	0,46	0,45	0,43
Mleko (w l)	5,39	5,11	4,89	4,89	4,60	4,43	4,12	3,84	3,64	3,51	3,51	3,42
Jogurty i napoje mleczne (w kg)	0,56	0,56	0,58	0,62	0,61	0,59	0,64	0,69	0,70	0,74	0,84	0,82
Sery (w kg)	0,83	0,84	0,94	0,89	0,87	0,87	0,89	0,88	0,88	0,92	0,95	0,94
Jaja (w szt.)	14,62	14,79	15,08	15,16	14,89	15,16	14,02	13,49	13,05	13,00	12,81	12,54
Oleje i produkty tłuszczowe (w kg)	1,56	1,59	1,58	1,61	1,57	1,53	1,46	1,42	1,39	1,37	1,35	1,31
Owoce (w kg)	4,10	4,08	4,07	3,99	3,91	3,72	3,55	3,40	3,59	3,77	3,43	3,29
Warzywa (w kg)	3,27	12,85	13,02	12,67	12,33	12,42	11,06	10,77	10,51	10,28	9,95	9,88
w tym ziemniaki (w kg)	7,82	7,45	7,51	7,12	6,91	6,68	5,72	5,60	5,27	5,07	4,83	4,73
Cukier, dżem, miód, czekolada i wyroby cukiernicze (w kg)	2,16	2,13	2,08	2,10	2,03	1,95	1,94	1,86	1,86	1,83	1,76	1,65
Uzywki (kawa, herbata, kakao i inne) (w kg)	0,27	0,28	0,28	0,29	0,29	0,29	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,26
Napoje bezalkoholowe (w l)	1,89	2,01	2,43	2,94	2,83	5,25	6,11	6,42	6,79	7,26	7,92	8,10
W tym wody mineralne (w l)	1,11	1,22	1,56	1,97	1,89	2,13	2,62	2,74	2,90	3,35	3,85	3,98

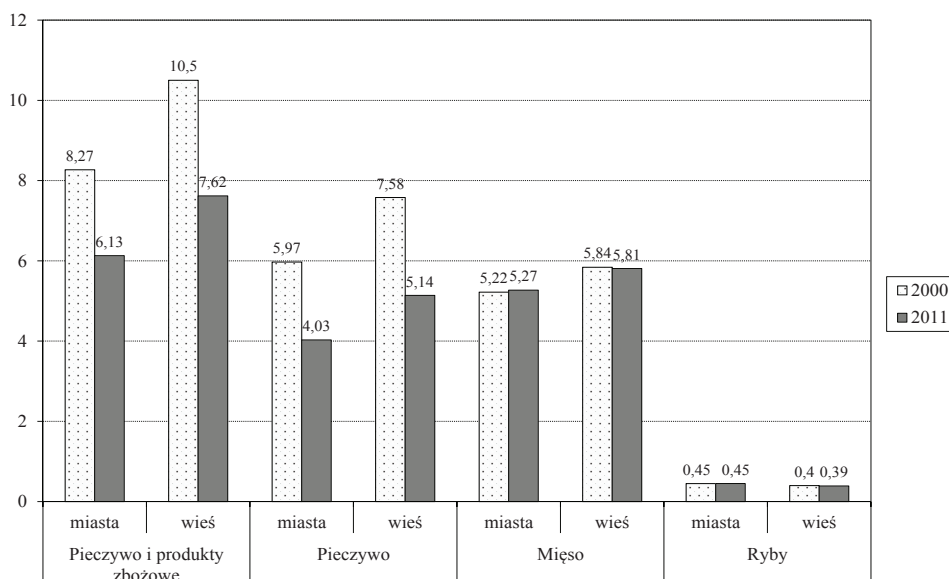
Źródło: *Sytuacja społeczno-ekonomiczna gospodarstw domowych w latach 2000-2011. Zróżnicowanie miasto-wieś (2013).*

Należy zauważyć, że wzrost spożycia odnotowano w grupie niektórych warzyw i owoców: pomidorów (o 15,8%), bananów (o 4,9%) i owoców cytrusowych (o 1,6%), co może dowodzić zmiany stylu żywienia.

W okresie 2000-2011 prawie nie zmieniła się konsumpcja mięsa (w 2000 r. na 1 osobę w mieście przypadało 5,22 kg, w 2011 r. 5,27 kg, natomiast na wsi odpowiednio: 5,84 kg i 5,81 kg) oraz ryb (odpowiednio: 0,45 kg i 0,45 kg; 0,40 kg i 0,39 kg) – por. wykres 1. Na niskim poziomie pozostaje konsumpcja ryb, zarówno w mieście, jak i na wsi.

## Wykres 1

### Spożycie wybranych artykułów żywnościowych na 1 osobę w gospodarstwach domowych w miastach i na wsi w latach 2000 i 2011 (w kg)



Źródło: *Sytuacja społeczno-ekonomiczna gospodarstw domowych w latach 2000-2011. Zróżnicowanie miasto-wieś* (2013).

Porównując lata 2000 i 2011 warto zauważyć, że w Polsce o 36,5% spadło spożycie mleka, przy czym znacznie wyraźniej na wsi – o 41,9%, w miastach o 30,8%. W tym samym czasie Polacy chętniej spożywali jogurty i napoje mleczne, co wskazuje na zmianę nawyków żywieniowych, na co niewątpliwie wpłynął marketing. Spożycie jogurtów i napojów mlecznych wzrosło o 46,4%, w miastach o 33,8%, ale na wsi aż o 90,6%, co nie oznacza, że spożycie tych produktów jest na wysokim poziomie (0,95 kg w miastach i 0,61 kg na wsi).

Omawiając spożycie produktów nabiałowych należy zauważyć, że wzrosło także spożycie serów (o 13,3%), przy czym znacznie wyższy wzrost zanotowano w miastach (o 18,2%) niż na wsi (o 5,3%) – różnica wynosi 12,9 p.p.

Zdecydowaną różnicę w konsumpcji artykułów żywnościowych odnotowano w odniesieniu do ziemniaków. W ciągu 11 lat ich spożycie na 1 osobę w przeciętnym gospodarstwie domowym spadło o 2/5, przy czym w miastach o 41,5%, a na wsi o 36,0%. Jest to bardzo wyraźna zmiana w stylu żywienia Polaków. Ziemniaki to kolejny produkt, obok pieczywa, który jest wyznacznikiem poziomu życia. Im mniejsza jest konsumpcja tych produktów, tym wyższa jest zamożność społeczeństwa.

Woda jest jednym z najważniejszych składników środowiska, w którym żyjemy i podstawowym, obok powietrza, elementem potrzebnym do życia. Jej zawartość w organizmie wynosi od 70% do 90%. Dzielne zapotrzebowanie człowieka wynosi średnio 2,5 litra wody, co oznacza, że bez wody człowiek nie może funkcjonować. Ogromne znaczenie ma jakość spożywanej wody. Jednym z trendów obserwowanych w konsumpcji jest wzrost spożycia wód mineralnych i źródłowych jako przejaw świadomego postępowania człowieka (Dąbrowska 2011).

W Polsce, w latach 2000-2011, spożycie napojów bezalkoholowych wzrosło 4-krotnie, w tym spożycie wód mineralnych i źródłowych ponad 3-krotnie. W roku 2000 przeciętny Polak miesięcznie wypijał 1,11 l wód mineralnych i źródłowych, w 2011 roku 3,98 l. Bardzo ciekawe są wyniki dotyczące miast i wsi. W miastach spożycie wód wzrosło 3-krotnie, a na wsi ponad 5-krotnie. Można postawić tezę, że akcje edukacyjne przynoszą efekty, aczkolwiek nadal jest dysproporcja między spożyciem wód w miastach i na wsi. W miastach w 2000 r. spożycie wynosiło 1,49 l, a w 2011 r. 4,62 l, natomiast na wsi odpowiednio: 0,54 l i 2,94 l. W roku 2012 spożycie w miastach wzrosło do 4,7 l, a na wsi do 3,1 l.

## Marnowanie żywności w Polsce

Jak podano w raporcie pt. *Marnowanie żywności w Polsce i Europie* (2012), opublikowanym przez Federację Polskich Banków Żywności: „Marnotrawstwo żywności zakłada świadome działanie nie spożytkowania żywności zgodnie z jej pierwotnym przeznaczeniem na każdym etapie łańcucha żywnościowego”. W przyjętej definicji nie ujmuję się niejadalnych części żywności (takich jak niejadalne skórki, obierki, skorupki i części zwyczajowo uznawanych za niejadalne) oraz surowców spożywczych produkowanych w innym celach niż konsumpcyjny, np. na paszę lub bioenergię.

Wśród przyczyn marnotrawienia żywności w gospodarstwach domowych wymieniono: nieodpowiednie przechowywanie żywności i zarządzanie zapasami, niewłaściwą obróbkę surowców i procesy kulinarne, wyrzucanie nadwyżek żywności, częściowo zużytych produktów spożywczych, niewykorzystanych potraw, nieudane próby nowych receptur, nierozróżnianie terminów „najlepiej spożyć przed” i „termin przydatności do spożycia”<sup>1</sup>, resztki talerzowe.

<sup>1</sup> Data minimalnej trwałości poprzedzona określeniem „najlepiej spożyć przed” wskazuje, do kiedy żywność zachowuje odpowiednią jakość. Po upływie tego terminu żywność jest nadal bezpieczna dla konsumenta, pod warunkiem, że przestrzega się wskazówek dotyczących przechowywania, a opakowanie nie jest naruszone. Po upływie tej daty produkt może jednak zacząć tracić swoje właściwości smakowe i zmieniać konsystencję. Termin przydatności do spożycia, poprzedzony określeniem „należy spożyć do” wskazuje, do kiedy spożycie danego produktu jest bezpieczne. Por. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz

W przypadku restauracji i usług cateringowych, które odpowiadają za 14% odpadów za główne przyczyny uznano: brak wyboru wielkości porcji, zbyt duże zapasy produktów, preferencje konsumentów.

Według ostatnich danych Eurostatu (2006 r.) opublikowanych przez Komisję Europejską, w Polsce marnuje się blisko 9 mln ton żywności, z tego ponad 2 mln ton przypadało na gospodarstwa domowe. Polska zajmowała wysoką, piątą pozycję wśród krajów UE, a wyprzedzały nas Wielka Brytania, Niemcy, Francja i Holandia. W krajach zachodnich skala marnowania żywności była większa wśród konsumentów, natomiast w Polsce w branży spożywczej. Nie można wykluczyć, że gdyby powtórzono badania, proporcje między konsumentami a branżą spożywczą uległyby zmianie.

Najczęściej w Europie marnotrawione w gospodarstwach domowych są produkty należące do grup: zboża (25%), owoce i warzywa (19%), korzenie i bulwy (17%), mięsa (11%), ryby i owoce morza (11%), mleko (7%), nasiona oleiste i rośliny strączkowe (4%).

W Polsce, jak wynika z badania MillwardBrown SMG/KRC<sup>2</sup>, do wyrzucania niespożytej żywności przyznaje się 30% badanych, z tego aż 70% osób zdarzyło się wyrzucić żywność w ciągu ostatniego miesiąca. Jest to o 6% więcej niż w roku 2011. Znacząco częściej żywność wyrzucają osoby pracujące, mieszkające w dużych miastach. Najczęściej zdarza się nam wyrzucać pieczywo, warzywa, wędliny, ziemniaki, owoce – por. wykres 2.

Wśród przyczyn najczęściej wymieniano:

- przekroczenie terminu przydatności do spożycia – 51%,
- niewłaściwe przechowywanie żywności – 31%,
- zakup złego jakościowo produktu – 26%,
- zbyt duże porcje posiłków – 25%,
- zbyt duże zakupy – 22%,
- brak pomysłów na wykorzystanie składników do różnych dań – 5%,
- inne – 1%,
- nie zastanawiam się nad tym – 1%.

Mimo że Polacy marnują tak wiele żywności, aż 66% wskazuje marnotrawstwo jako problem żywieniowy, jednocześnie 65% dostrzega skutki ekonomiczne marnotrawstwa, a 36% dostrzega negatywne skutki ekologiczne niewykorzystanej żywności. Zjawisko to można by określić jako „świadomą nieświadomość”.

Według opinii Polaków, to właśnie konsumenci powinni podejmować różnorodne działania mające na celu minimalizację niepotrzebnego wyrzucania żywności w naszych domach. Na taki kierunek działań wskazało 57% badanych. Zapewne dobrym rozwiązaniem byłoby robienie zakupów z listą potrzebnych produktów, po wcześniejszym skontrolowaniu zapasów i zawartości lodówki. Dobrze jest też zastanowić się dla ilu osób robimy zakupy.

---

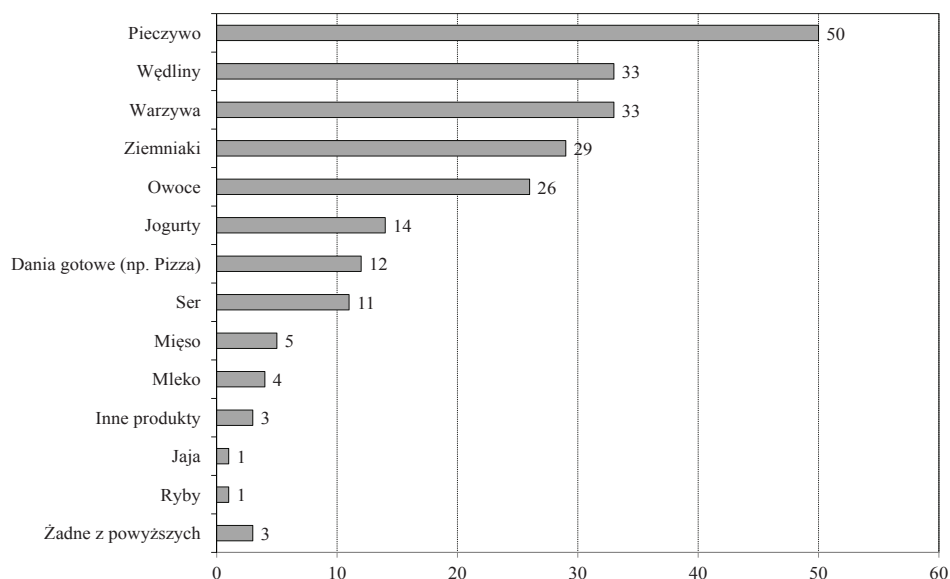
uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Także: [http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/docs/best\\_before\\_pl.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/docs/best_before_pl.pdf)

<sup>2</sup> Badanie zrealizowało MillwardBrown SMG/KRC na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności, wrzesień 2012 r.

## Wykres 2

## Produkty najczęściej wyrzucane (w %)



Źródło: *Marnowanie żywności w Polsce i Europie* (2012).

Polacy również oczekują, że sprzedawcy i producenci żywności aktywnie włączą się w działania ograniczające marnowanie żywności (ok. 35% badanych). Rodzi się pytanie, jak to zrobić, kiedy konsumentów namawia się do konsumpcjonizmu, kupowania więcej, więcej, więcej ...

Istotną rolę w ograniczaniu marnowania żywności przypisuje się działaniom rządowym (29% badanych) i organizacjom społecznym (21% badanych). Zapewne ważną rolę edukacyjną mogą odegrać np. banki żywności, organizacje konsumenckie, kampanie społeczne w mediach. Wskazano także na restauratorów (15% badanych), którzy zapewne powinni zrewidować menu i wielkość porcji (ale tymi atrybutami niektórzy przyciągają klientów).

Federacja Polskich Banków Żywności co roku w sposób szczególny obchodzi Światowy Dzień Żywności, który przypada 16 października. W 2012 r. Federacja Polskich Banków Żywności oraz wybrane banki żywności podjęły tematykę przeciwdziałania marnowaniu produktów pochodzenia zwierzęcego, tj. wędlin i mięsa, co jest problemem o wielowątkowych i daleko idących skutkach.

W Europie, jak podaje Komisja Europejska, marnuje się niemal ¼ produkowanego mięsa i produktów mięsnych (23,8%). Najwięcej marnuje się na etapie konsumpcji – 11%, produkcji i pakowania – 5%, dystrybucji i sprzedaży – 4 %, produkcji rolnej – 3,1% oraz przetwórstwa i przechowywania 0,7%. Ilość spożywanego mięsa jest zależna od poziomu życia

i statusu społecznego, który systematycznie wzrasta, dlatego też KE prognozuje, że do 2050 roku podwoi się ilość mięsa spożywanego w UE<sup>3</sup>.

W Polsce, jak wynika z *Diagnozy Społecznej 2011*, wędliny są trzecim najczęściej wyrzucanym produktem, a mięso dziewiątym. Jednocześnie 13% gospodarstw domowych w Polsce wskazywało, że najczęściej nie było ich stać na zaspokojenie potrzeb dotyczących mięsa (*Diagnoza Społeczna 2011*). Warto w tym kontekście wspomnieć, że zakupy żywności podlegają ograniczeniom w sytuacji wystąpienia trudności finansowych. Gospodarstwa domowe poszukują wówczas przede wszystkim tańszych zamienników, także kupują mniej. Z badania dotyczącego niedoborów konsumpcji wynika, że w gospodarstwach o relatywnie najkorzystniejszej sytuacji dochodowej, czyli w gospodarstwach pracujących na własny rachunek w przypadku takich artykułów, jak: mięso, drób i ich przetwory, ryby i przetwory rybne oraz przetwory z warzyw i owoców wyższe były odsetki wskazań „kupujemy mniej” niż „kupujemy tańsze produkty”. Może to wskazywać na dokonywanie bardziej przemyślanych decyzji co do kupowanych ilości tych produktów (Dąbrowska i in. 2013, s. 146).

## Marnowanie żywności – działania Parlamentu Europejskiego

Wobec problemu marnowania żywności nie pozostała obojętna Unia Europejska. Problematyce, unikania marnotrawienia żywności, czyli strategii na rzecz poprawy wydajności łańcucha żywnościowego w UE poświęcona była Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 19 stycznia 2012 r. (2011/2175(INI))<sup>4</sup>.

Parlament Europejski miał na uwadze następujące okoliczności:

- według badań opublikowanych przez KE, szacuje się, że roczna produkcja odpadów żywnościowych w 27 państwach członkowskich wynosi około 89 mln ton, tj. 179 kg na osobę (przy dużym zróżnicowaniu między poszczególnymi państwami), a jeśli nie zostaną podjęte działania i środki zapobiegawcze do roku 2020 całkowita ilość marnotrawionej żywności wzrośnie do około 126 milionów ton, tzn. o 40%. Gospodarstwa domowe są odpowiedzialne za 42% marnotrawionej żywności, gastronomia – za 14%;
- w Unii Europejskiej 79 mln osób żyje nadal poniżej progu ubóstwa – co oznacza, że ponad 15% obywateli Unii osiąga dochód poniżej 60% średniego dochodu w ich kraju zamieszkania;
- 16 milionów spośród osób żyjących poniżej progu ubóstwa otrzymało pomoc żywnościową za pośrednictwem instytucji charytatywnych;
- jak szacuje Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (*Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO*), obecnie niedożywienie zagraża 925 mln osób na świecie i raczej niemożliwe jest do roku 2015 osiągnię-

<sup>3</sup> Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 19 stycznia 2012 r. (2011/2175(INI)), <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//P> [dostęp: 20.05.2013].

<sup>4</sup> Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 19 stycznia 2012 r. (2011/2175(INI)), *op. cit.*



cie milenijnych celów rozwoju obejmujących zmniejszenie o połowę poziomu ubóstwa i głodu;

- zgodnie z badaniami FAO, prognozowany wzrost światowej populacji z 7 mld do 9 mld spowoduje konieczność zwiększenia do 2050 r. dostaw żywności o co najmniej 70%;
- światowa produkcja zboża wzrosła z 824 mln ton w 1960 r. do około 2,2 mld ton w 2010 r., co daje 27 mln ton więcej każdego roku i gdyby ta tendencja utrzymała się do roku 2050, byłby to wystarczający poziom, żeby wyżywić światową populację. Trzy piąte całkowitej zwiększonej ilości zaopatrzenia potrzebnej w 2050 r. można by otrzymać dzięki zaprzestaniu marnotrawienia żywności, w tym w gospodarstwach domowych;
- marnotrawienie żywności ma konsekwencje nie tylko natury etycznej, gospodarczej, społecznej i żywieniowej, ale również zdrowotnej i środowiskowej, gdyż zalegające duże ilości niespożytej żywności w znacznym stopniu przyczyniają się do globalnego ocieplenia, a odpady żywnościowe wydzielają metan – gaz cieplarniany 21 razy silniejszy niż dwutlenek węgla;
- produkcja 30% żywności, która nie zostaje skonsumowana, powoduje zwiększenie o 50% zużycia zasobów wodnych do celów nawadniania;
- w Europie około 89 mln ton zmarnowanej żywności jest źródłem 170 mln ton CO<sub>2</sub> rocznie, przy czym udział gospodarstw domowych to 78 mln ton CO<sub>2</sub> rocznie.

Dodatkowo zwrócono uwagę, że równoległe z zagrożeniem dla bezpieczeństwa żywnościowego występują inne, powiązane zagrożenia dla najbogatszych gospodarek, takie jak otyłość, choroby układu krążenia i choroby nowotworowe związane z dietą zbyt obfitą w tłuszcze i białka, w związku z czym na świecie liczba osób spożywających nadmierne ilości żywności odpowiada liczbie osób niedożywionych. Podkreślono także, że coraz większa redukcja czynników produkcji jest sprzeczna z koniecznością zwiększenia oferty żywnościowej w Unii Europejskiej.

Parlament Europejski dostrzega, że coraz większa liczba państw członkowskich podejmuje inicjatywy mające na celu uświadamianie społeczeństwa w zakresie przyczyn i konsekwencji marnotrawienia żywności, sposobów ograniczania tej negatywnej tendencji oraz propagowania kultury naukowej i obywatelskiej ukierunkowanej na zasady zrównoważonego rozwoju i solidarności. Ale jednocześnie niektóre państwa członkowskie zakazują sprzedaży żywności poniżej kosztów produkcji, odbierając detalistom możliwość sprzedaży konsumentom świeżej żywności niesprzedanej w ciągu dnia po niższej cenie i przyczyniając się tym samym do dalszego marnotrawienia żywności w łańcuchu rolno-spożywczym.

Parlament Europejski wezwał Radę, Komisję Europejską, państwa członkowskie oraz uczestników łańcucha rolno-spożywczego do bezzwłocznego podjęcia problemu marnotrawienia żywności wzdłuż całego łańcucha dostaw i konsumpcji. Komisja Europejska ma zwiększać świadomość na temat prac prowadzonych zarówno przez Forum Wysokiego Szczebla do spraw Poprawy Funkcjonowania Łańcucha Dostaw Żywności, jak i Europejski Okrągły Stół na rzecz zrównoważonej konsumpcji i produkcji, również z uwzględnieniem zaleceń dotyczących przeciwdziałania marnotrawieniu żywności.

Parlament wzywa Radę i Komisję do ogłoszenia roku 2014 Europejskim Rokiem Przeciwdziałania Marnotrawieniu Żywności, co stanowiłoby ważną inicjatywę na rzecz informowania i promocji mającą na celu uświadamianie obywateli europejskich oraz zwrócenie uwagi rządów na tę ważną kwestię, aby zapewniły one wystarczające środki na podejmowanie wyzwań związanych z najbliższą przyszłością.

## Podsumowanie

Konsumpcja we współczesnym świecie decyduje o poziomie i jakości życia społeczeństw, a jednocześnie może i powinna stać się jednym z elementów socjalizacji człowieka przez akceptację określonych norm, zasad, dotyczących konsumpcji odpowiedzialnej społecznie i korzystania z dóbr i usług z poszanowaniem środowiska.

Kupując żywność konsument powinien wykazać wzmożone zainteresowanie i troskę o jakość żywności, świadomość powiązania żywności i żywienia ze zdrowiem, powinien mieć także zwiększone oczekiwania nie tylko co do walorów sensorycznych żywności, ale również m.in. co do zawartości składników odżywczych, stosowanych metod utrwalania żywności, rodzaju opakowania. Ponadto konsument, wybierając żywność, powinien uwzględniać swoje realne potrzeby, nie kupować nadmiernych ilości, bądź produktów, których nie będzie w stanie spożyć przed upływem terminu przydatności do spożycia.

Z raportów dotyczących żywności i jej marnotrawienia wynika, że dla wielu konsumentów w Polsce liczy się kupowanie bez względu na koszty społeczne, ekologiczne, indywidualne. Zapewne do tej grupy należą konsumenci, którzy kupują żywność bez świadomości, czy jest potrzebna, czy kupowane wielkości są odpowiednie.

Należy jednak zauważyć, że producenci nie włączają się w działania przeciwdziałające marnowaniu żywności. Zbyt mało jest niewielkich opakowań dostosowanych do potrzeb chociażby gospodarstw jednoosobowych. Jednak coś zaczyna się zmieniać. Obserwuje się nowy mikrotrend – *downsizing*, czyli „skromniej”. Odnosi się on również do żywności – mniejsze opakowania, mniejsze porcje za mniejszą cenę. Oznacza to, że chcemy się z różnych powodów ograniczać, ale nie chcemy całkowicie rezygnować. Nadszedł czas na *downsized lifestyle* czy może *rightsized*? (*Teczka mikrotrendów 4P/2013*).

W miarę wzrostu dochodów konsumentów zmieniają się ich preferencje, wzrasta spożycie warzyw i owoców, spożycie wody mineralnej i źródlanej, co należy ocenić pozytywnie.

Jednocześnie zwraca się uwagę na problem marnotrawienia żywności. Papież Franciszek zauważył, że staliśmy się niewrażliwi na wyrzucanie żywności. „Jednak dobrze zapamiętajmy, że wyrzucane jedzenie jest jakby skradzionym ze stołu ubogich, głodnych! Zachęcam wszystkich do zastanowienia się nad problemem utraty i marnowania żywności, aby znaleźć drogi i sposoby, które podejmując poważnie tę problematykę byłyby nośnikami solidarności i dzielenia się z najbardziej potrzebującymi”<sup>5</sup>.

<sup>5</sup> <http://www.niedziela.pl/arttykul/5121/Papiez-Franciszek-wzywa-do-poszanowania> [dostęp: 21.05.2013].

Marnowanie żywności generuje zwiększoną konsumpcję, co nie pozostaje bez wpływu także na budżety gospodarstw domowych. Warto przywołać raport Deloitte pt. *Żywność i napoje 2012 – przedsmak tego, co nas czeka*, w którym stwierdzono, że rosnące ceny towarów stają się „nową rzeczywistością”<sup>6</sup>. Mają one bardzo dotkliwy wpływ na zachowania konsumentów oraz strategie zarówno firm detalicznych, dostawców, jak i producentów. Skutki rosnących kosztów zakupu podstawowych towarów oraz brak pewności co do bezpieczeństwa dostaw żywności, pogłębiają niepewność ekonomiczną konsumentów na całym świecie. W szczególności sposób uderzają w gospodarstwa słabsze ekonomicznie.

Wobec obszaru ubóstwa marnotrawienie żywności nie stanowi chluby dla współczesnego konsumenta. Wobec danych raportu Banku Światowego, na świecie 1,2 mld ludzi żyje w skrajnej biedzie. Poszanowanie żywności ma szczególnie wyrazisty wymiar w dobie kryzysu gospodarczego, w dobie niedojadania przez dzieci.

Wyrzucanie żywności to także marnotrawstwo energii oraz wody potrzebnej do wytworzenia, transportu i dystrybucji żywności. Powstaje także coraz większy problem związany z odpadami.

Racjonalne decyzje zakupu żywności powinny być jednym z przykazań dekalogu świadomego konsumenta. Wkładając produkt do koszyka warto pamiętać, że problem rozbudowanej konsumpcji nie dotyczy wszystkich współczesnych konsumentów.

Do zmiany zachowań zakupowych i konsumpcyjnych mogą przyczynić się ludzie młodzi. Jak zauważają K. Gutkowska i I. Ozimek (2008, s. 9), w Polsce wzorem krajów zachodnich – obserwuje się upodmiotowienie dzieci, czyniąc z nich obiekt aspiracji rodziców i ważnych członków gospodarstw domowych, odczuwających autonomiczne potrzeby i preferencje, wpływając tym samym coraz wyraźniej na decyzje nabywcze rodziców. Należy mieć nadzieję, że udziałem tych młodych konsumentów będzie zrównoważona konsumpcja, a etycznymi zasadami będą зараżać dorosłych, także ich edukując.

## Bibliografia

- Czapiński J., Panek T. (red.), *Diagnoza Społeczna 2011. Warunki i jakość życia Polaków. Raport* (2011), Rada Monitoringu Społecznego, Warszawa.
- Dąbrowska A. (2011), *Trendy w konsumpcji i zachowaniach konsumentów*, (w:) Kusińska A. (red.), *Konsumpcja a rozwój społeczno-gospodarczy regionów*, PWE, Warszawa.
- Dąbrowska A., Janoś-Kresło M., Słaby T., Witek J., (2013) *Niedobory konsumpcji w polskich gospodarstwach domowych*, SGH, Warszawa.
- Gutkowska K., Ozimek I. (2008), *Zachowania młodych konsumentów na rynku żywności*, SGGW, Warszawa.
- Marnowanie żywności w Polsce i Europie* (2012), Federacja Polskich Banków Żywności, Warszawa.
- Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 19 stycznia 2012 r. (2011/2175(INI)),  
<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//P>

<sup>6</sup> <http://www.egospodarka.pl/32205,Rosnace-ceny-zywnosci-zmieniaja-rynek,1,39,1.html> [dostęp: 21.05.2013].

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

*Sytuacja gospodarstw domowych w 2012 r. w świetle wyników badania budżetów gospodarstw domowych* (2013), Informacja sygnałna, GUS, Warszawa.

*Sytuacja społeczno-ekonomiczna gospodarstw domowych w latach 2000-2011. Zróżnicowanie miasto-wieś* (2013), GUS, Warszawa.

*Tezka mikrotrendów 4P/2013* (2013), 4Presearch mix.

[http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/docs/best\\_before\\_pl.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/docs/best_before_pl.pdf)

<http://www.niedziela.pl/arttykul/5121/Papiez-Franciszek-wzywa-do-poszanowania> [dostęp: 21.05.2013].

<http://www.egospodarka.pl/32205,Rosnace-ceny-zywnosci-zmieniaja-rynek,1,39,1.html> [dostęp: 21.05.2013].

## Food Waste as a Social Problem

### Summary

The aim of this article is to present the problem of food waste with a particular emphasis on the social aspect of the problem. Food occupies a special place among human needs. Every day a considerable amount of food is wasted, i.e. the food is treated as waste, while still being ideally suited for consumption. Food waste is an environmental and ethical problem as well as an economic and social issue. The goals established by the European Union involve developing specific measures aimed at reducing the phenomenon of wasting food by 50% by 2025, and, at the same time, preventing the production of food-related rubbish. More and more attention is paid to food waste seen as a result of consumers' irresponsible behaviour. In their article, the authors applied the desk research method. According to the findings presented by the Food Bank in Poland, 30% of Polish people admit wasting food. Apart from presenting the scale of the problem and its perception by the EU, the authors have also shared their own reflections on the issue.

**Key words:** food, consumption, waste, social cost, ethics.

**JEL codes:** D12, D19, D61, O11

## Пищевые отходы как социальная проблема

### Резюме

Цель рассуждений – представить проблему растрачивания пищевых продуктов с особым учетом социального аспекта. Каждый день люди тратят значительное количество продуктов питания, которые считают отходами, хотя

они идеально годятся к потреблению. Трата пищи представляет собой проблему с точки зрения окружающей среды и этики, но также экономическую и социальную. Евросоюз определил своей целью разработку конкретных действий, направленных на ограничение на половину явления траты продуктов питания до 2025 г. и, одновременно, на предупреждение производства пищевых отходов. Все чаще обращают внимание на растрачивание пищи как результат безответственного поведения потребителей. В статье использовали метод кабинетных исследований. Как вытекает из исследований Пищевого банка в Польше, к растрачиванию пищи признаются 30% поляков. Авторы, кроме представления масштаба явления и его восприятия Евросоюзом, указали также их собственные размышления по этому поводу.

**Ключевые слова:** пища, потребление, трата, социальные издержки, этика.

**Коды JEL:** D12, D19, D61, O11

Artykuł nadesłany do redakcji w lipcu 2013 r.

© All rights reserved

**Afiliacja:**

dr hab. Anna Dąbrowska, prof. nadzw. SGH

Zakład Badań Zachowań Konsumentów

SGH w Warszawie

e-mail: adabro3@sgh.waw.pl

dr hab. Mirosława Janoś-Kresło, prof. nadzw. SGH

Zakład Badań Zachowań Konsumentów

SGH w Warszawie

e-mail: mirkajk@interia.pl