

Mgr Hanna Ziętara
 Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach
 ORCID: 0000-0001-5676-2715
 e-mail: hanna.zietara@ue.katowice.pl

Foodsharing — bariery i perspektywy tworzenia sieci społecznych w polskich miastach

Foodsharing — barriers and perspectives of creating social networks in Polish cities

Streszczenie

Gospodarka współdzielenia i wspólna konsumpcja to kwestie coraz częściej poruszane we współczesnym dyskursie naukowym. Co niezwykle istotne to sieci społeczne są coraz częstszym inspiratorem zmian w otoczeniu. Na popularności zyskuje również stosunkowo młode zjawisko foodsharingu — czyli dzielenia się jedzeniem. Problem poruszany w niniejszym artykule dotyczy zidentyfikowania barier rozwoju oraz perspektyw powstawania foodsharingowych sieci społecznych w przestrzeni polskich miast. Celem artykułu jest zbadanie perspektyw i barier rozwoju foodsharingu w Polsce, jego scharakteryzowanie, analiza aktualnej sytuacji na rynku polskim, również w zakresie form aktywności opartych na rozwiązaniach peer-to-peer. Cel pracy jest realizowany na podstawie obserwacji bezpośredniej, analizy tekstu dokumentów, własnych badań ankietowych.

Słowa kluczowe:

gospodarka współdzielenia, współdzielenie żywności, sieci społeczne, przestrzeń miejska

Abstract

Sharing economy and common consumption are issues that are increasingly addressed in the contemporary scientific discourse. What is extremely important is that social networks are an increasingly common inspiration for changes in the environment. Also relatively popular is the phenomenon of foodsharing — sharing food. The problem raised in this article concerns the identification of development barriers and the perspectives of foodsharing social networks in the space of Polish cities. The aim of the article is to examine awareness and understanding of the concept of foodsharing, its characterization, analysis of the current situation on the Polish market, also in terms of forms of activity based on peer-to-peer solutions. The aim of the work the author implements based on direct observation, analysis of the text of current documents, own surveys.

Key words:

sparing economy, foodsharing, social networks, city spa

JEL: A13, B55, D91, L3, Z13, Q18

Wstęp

Zmiana podejścia ludzi do kwestii posiadania oraz dążenie do przebywania we wspólnotach zrodziło koncepcję współdzielenia. Konsekwencją tych zmian jest odmienne od dotychczasowego postrzeganie systemu społeczno-gospodarczego, który zakładał podział zasobów ludzkich i materialnych. Społeczeństwo współczesnych miast również ulega zmianom. Kiedyś sieci społeczne budowały się głównie poprzez „realne” spotykane się ze sobą,

teraz spotykamy się w świecie cyfrowym, głównie, dzięki mediom społecznościowym. Związek pomiędzy rozwojem miast a rozwojem gastronomii jest zdecydowanie widoczny. Gastronomia i miasto to dwa nierozzerwalnie związane ze sobą pojęcia. Mimo tego, że żywienie się poza domem zyskuje w ostatnich latach na popularności (Polska na talerzu, 2018) nie sposób nie zauważyć problemu dotyczącego marnotrawstwa żywności. To właśnie w tym kierunku rozwijają się współczesne sieci społeczne na świecie. Media społecznościowe i aplikacje służą już nie tylko do polecania miejsc z atrak-

cyjnymi daniami, teraz to szansa na podzielenie się informacjami o pozostawionej przez użytkowników zdatnej do spożycia żywności, której nie chcą zmarnować. Współczesna gastronomia to już nie tylko zjawiska proekologiczne (zdrowa żywność, naturalne składniki), ale także zjawiska takie jak *foodsharing*¹ czy *freeganizm*², które powoli obserwować można również w Polsce.

Współdzielenie w dyskursie naukowym

Ekonomia współdzielenia, występująca w literaturze również jako: *sharing economy*, *peer-to-peer economy*, *mesh*, *collaborative economy*, *collaborative consumption*. To działania, w których jedna bądź więcej osób konsumuje dobra lub usługi, angażując się w ten proces wspólnie z innymi osobami (Felson i Spaeth, 1978, s. 614–624). Tak szerokie rozumienie tego pojęcia sprawia niestety wiele problemów przy dokonywaniu analizy współdzielenia w charakterze rynkowym. Z tego powodu warto zwrócić także uwagę na pojęcie konsumpcji kolaboratywnej, czyli ekonomicznego modelu opartego na pożyczaniu, wymianie, umowach barterowych lub płatnym dostępie do dóbr, stojący w opozycji do własności (Botsman i Rogers, 2010). Można uznać, że podstawowym założeniem konsumpcji kolaboratywnej jest zmiana sposobu korzystania z dóbr użytkowych — wcześniejszy trend do posiadania wypierany jest przez trend do użytkowania (Niezgoda, Markiewicz, 2018, s. 333). Prezentowane podejście pozwala przede wszystkim ograniczać koszty użytkowania poszczególnych kategorii dóbr. Kategorie te są zasadniczo oparte na koncepcji „dostępu do własności” i dzielenia się niewykorzystanymi zasobami, takimi jak narzędzia, zabawki, samochody i przestrzeń biurowa w sposób bardziej ekonomiczny i ekologiczny (Rinne, 2015).

Działania z zakresu ekonomii współdzielenia są również obserwowane w turystyce, np. poprzez portal Airbnb (serwis, który kojarzy turystów poszukujących noclegu z właścicielami mieszkań).

Rozwój ekonomii współdzielenia był możliwy, dzięki jednoczesnemu dynamicznemu rozwojowi nowoczesnych technologii (wspomniane wcześniej serwisy społecznościowe, ale także upowszechnienie się korzystania ze smartfonów z dostępem do Internetu). Wymienione narzędzia znacząco skróciły dystans dzielący użytkowników z rynkiem stwarzając zupełnie nowe potencjalne obszary współpracy. Tradycyjnym przedsiębiorstwom przybyła współcześnie konkurencja w postaci osób prywatnych. Konsument zyskuje w tej sytuacji cechy przedsiębiorcy, staje się producentem, usługodaw-

cą. Miasta inwestują obecnie w rozwiązania oparte o ideę bike- lub car-sharingu (na popularności zyskują obecnie hulajnogi), czyli możliwość wypożyczenia rowerów, samochodów czy hulajnóg na godzinę.

Zaobserwować można również wzrastającą popularność wynajmu mieszkań wśród młodych ludzi w opozycji do kupna mieszkań związanych z angażowaniem się w kredyty mieszkaniowe. Co niezwykle istotne, w 2010 r. *The Time Magazine* umieścił *collaborative consumption* na liście dziesięciu najważniejszych idei, które zmieniają świat.

Foodsharing — koncepcja

Foodsharing to tętniąca życiem aktywna społeczność członków angażująca się

w bardzo praktyczne sposoby na poziomie lokalnym w celu wymiany żywności (Ganglbauer, Fitzpatrick, Subasi i Guldenpfennig, 2012, s. 2). Nazwa pochodzi od dwóch angielskich słów *food* — jedzenie, *share* — dzielić, ale omawiana działalność pochodzi z Niemiec. To właśnie tam, zaledwie kilka lat temu, powstały pierwsze jadalnie. Są to miejsca (zarówno wewnątrz budynków, jak i zlokalizowane na świeżym powietrzu), gdzie udostępnioną przestrzeń przeznacza się na pozostawienie niepotrzebnej już żywności. Chodzi tu o produkty, które nie będą już konsumowane w poszczególnych gospodarstwach domowych, ale wciąż nadają się do spożycia i jako użytkownicy, chcemy je przekazać innym.

Mogą to być lodówki, szafki, półki, pozwalające na przechowywanie określonych produktów spożywczych zgodnie z instrukcją (produkty muszą być często szczegółowo opisane, jeśli są to gotowe dania lub oznaczone terminem przydatności do spożycia).

W jadalniach nie można pozostawiać niektórych typów produktów, np. jajek. W Polsce *foodsharing* umożliwia producentom oraz dystrybutorom żywności, a przede wszystkim indywidualnym użytkownikom, podzielenie się nadmiarową żywnością. Pozwala to na minimalizację zjawiska marnotrawienia żywności bądź jej utylizowania. Nie jest to jednak zjawisko, które uznać by można za bardzo popularne.

Co niezwykle istotne, dzielenie się żywnością to nie tylko oddawanie jedzenia innemu użytkownikowi, to pojęcie zdecydowanie bardziej złożone, które pozwala na budowanie społeczności i poruszanie aspektów związanych z żywnością i jej użytkowaniem. Za dzielenie się żywnością uznaje się:

- spożywanie porcji jedzenia z innymi (wspólna konsumpcja i komensalność);

- dawanie porcji jedzenia innym (redystrybucja);
- wspólne użytkowanie, zajmowanie lub cieszenie się żywnością i związanymi z nią czynnościami, urządzeniami i miejscami (wspólne korzystanie z przestrzeni do uprawy, przygotowywania i gotowania; wspólne przybory i narzędzia ogrodnicze; wspólne uprawianie, gotowanie i spożywanie posiłków);
- posiadanie wspólnej fascynacji jedzeniem (wspólne zainteresowanie);
- mówienie komuś o jedzeniu (wspólne umiejętności i wiedza); (Davies i Evans, 2019, s. 155).

Jadłodzielnie powstają najczęściej w popularnych, często odwiedzanych punktach miasta, które są łatwo dostępne dla wielu grup mieszkańców, co raz więcej pojawia się ich ostatnio np. w różnego rodzaju urzędach miejskich. Niestety, wciąż są to projekty powstające z inicjatywy oddolnej. Powstają między innymi na uczelniach, w akademikach, przy bazarach, ale także na osiedlach mieszkaniowych, w coraz mniejszych społecznościach bliskich sobie osób np. sąsiadów. Trudność stanowić może fakt, że powinny to być miejsca stwarzające jednak poczucie anonimowości. Przeprowadzone na potrzeby niniejszego artykułu badania dobitnie udowadniają, że jedną z najważniejszych barier przed korzystaniem z foodsharingu jest wstyd i negatywne konotacje.

Sieci społeczne w obszarze miasta

Perspektywa sieci społecznych powstała z potrzeby badań struktury społecznej w sposób alternatywny do ujęć opartych na esencjalizujących kategoriach np. statusu społeczno-ekonomicznego czy płci (Thatcher, 1998; Wichłacz, 2012, s. 108). Z tego też powodu badanie sieci społecznych nie należy do prostych, złożoność elementów emocjonalnych jest bardzo trudna do tradycyjnego zmierzenia, szczególnie, że w ramach sieci społecznych bazujemy na aspektach poruszających kwestie świadomości i wzajemnego uświadamiania. Termin „świadomość” można również rozpatrywać jako „sumę treści mentalnych przeżywanych przez podmiot P w czasie T1”, „najwyższy poziom rozwoju psychicznego człowieka” (Dąbrowski, 2013, s. 27). W codziennym, nienaukowym dyskursie odnosi się zazwyczaj do własności „bycia świadomym” (posiadania świadomości) rozumianej na dwa sposoby — jako „przytomność” bądź jako „zdawanie sobie z czegoś sprawy” (Jonkisz, 2012, s. 32).

W literaturze wyróżnia się obecnie trzy kategorie sieci społecznych:

- handlowe, zorientowane na przychody;

- edukacyjne i związane z wymianą doświadczeń zawodowych;
- istotne społecznie projekty.

Przy czym ostatnia z wymienionych staje się nośnikiem najważniejszych treści spajających społeczeństwo i współdecydujących o jakości życia (Szołtysek, 2015, s. 11). W przypadku przestrzeni miejskich mamy do czynienia praktycznie z każdą przedstawioną kategorią, jednak ostatnia jest zdecydowanie najtrudniejsza w prowadzeniu i w osiągnięciu założonych celów. To właśnie w tej kategorii będą znajdowały się projekty z obszaru współdzielenia (oczywiście nie tylko, często są one kojarzone również osiągnięciem bezpośrednich zysków). Budowanie świadomości w zakresie projektów społecznych powinno być oparte nie tylko na inicjatywach oddolnych mieszkańców, ale także wspierane przez działania władzy miast w celu potęgowania założonych efektów.

Siłę oddziaływania sieci społecznych można określać jako wpływ użytkownika sieci na innych poprzez rozpowszechnianie informacji i formowanie opinii (Szołtysek, 2015, s. 7). To właśnie siła wpływu będzie najistotniejsza w przypadku rozpowszechniania informacji związanych z foodsharिंगiem i promowania tego zjawiska wśród społeczności. Sam wzrost świadomości jest już niewystarczający, szczególnie, że przeprowadzone badania udowodniły, że o ile chęć do współdzielenia żywnością możemy z pewnością uznać za znaczącą, to takie same są także obawy związane z tym zjawiskiem. Na społeczny charakter przemian największy wpływ ma rozwój komunikacji i innych interakcji w Internecie. Interaktywne sieci komputerowe rosną wykładniczo, tworząc nowe formy i kanały komunikacji, kształtując nasze życie, będąc jednocześnie przez nie kształtowane (Castells, 2007, s. 20). Ponadto, wymienione procesy wpływają na siebie wzajemnie w bardzo dynamicznym, niespotykanym dotychczas tempie, powodując ciągły rozwój sieci.

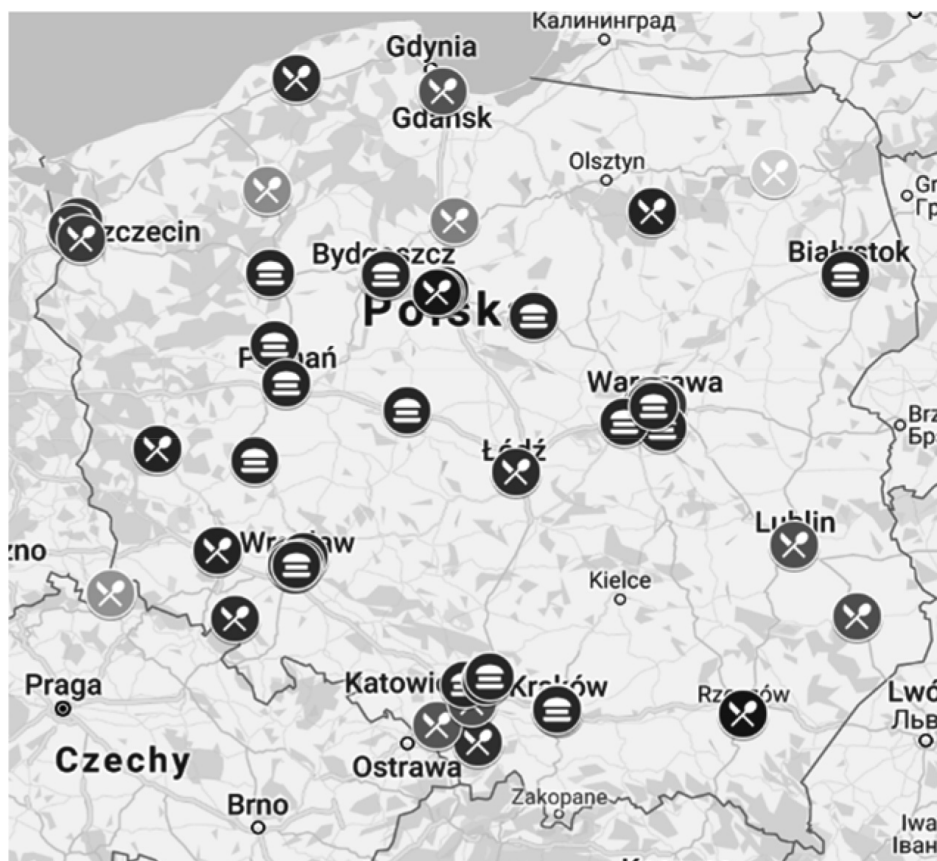
Foodsharing w Polsce — sytuacja rynkowa w świetle badań własnych

Jedną z niezmiennych wartości dla człowieka jest zaspokojenie podstawowych potrzeb fizjologicznych, rozumianych m.in. jako prawo do swobodnego dostępu do żywności (Dębek, 2010, s. 21). W maju 2016 r. powstała pierwsza w Polsce Jadłodzielnia na Wydziale Psychologii Uniwersytetu Warszawskiego przy ulicy Stawki. Obecnie jest ich około 27 (wciąż powstają nowe punkty).

Punkty współdzielenia żywności zlokalizowane są w dużych miastach polski, a oznaczenia widoczne na rys. 1 charakteryzują typ danego punktu oraz

Rysunek 1

Mapa Jadłodzielni w Polsce



Źródło: Foodsharing Polska <https://www.facebook.com/jadlodzielnia/posts/mapa-jad%C5%82odzielni-w-polsce/1774652455896522/> (dostęp: 22.04.2020).

jego specyfiką lokalizacyjną (punkt dostępny całodobowo, lub zlokalizowany w instytucji miejskiej).

W ostatnim czasie pojawiły się w nich także specjalne półki przeznaczone na karmy dla zwierząt. Według danych Eurostatu z 2006 r. Polska pod względem marnowania żywności plasuje się na 5 miejscu w Unii Europejskiej, zwrócenie uwagi na problem marnowania żywności staje się więc obecnie niezwykle istotne.

W celu zbadania świadomości i rozumienia pojęcia foodsharingu oraz perspektyw jego rozwoju, posłużono się metodą ankiety z wykorzystaniem kwestionariusza ankietowego CAWI. Próbę do badań dobrano w sposób przypadkowy spośród reprezentantów aglomeracji śląskiej i okolic. W skład badanej próby weszło 190 osób, z czego większość stanowili mężczyźni — 60,5%. Ankietowanych zakwalifikowano do pięciu grup wiekowych. Najbardziej liczną grupę stanowiły osoby w wieku do 25 lat (66,3%)

Badania wykazały, że ponad połowa respondentów nie zna pojęcia foodsharingu, a prawie 40% ankietowanych przyznało, że zdarza im się wyrzucać

jedzenie. Co ciekawe, prawie 3 skorzystałoby z możliwości oddania niepotrzebnej już żywności, ale jednocześnie niecałe 6% deklaruje, że skorzystałoby z takiej formy konsumpcji. Na pytanie „czy uważa Pan/Pani, że dzielenie się niepotrzebną żywnością to dobry pomysł?” zdecydowanie tak odpowiedziało 35,3% respondentów, a odpowiedzi tak udzieliło 45,8%.

Przedstawiona na rys. 2 mapa myśli opracowana na podstawie udzielonych przez respondentów odpowiedzi wyraźnie pokazuje, że potencjalni użytkownicy, choć zdecydowanie popierają współdzielenie żywnością, to jednak mają wiele obaw w zakresie korzystania z tego typu rozwiązań. Głównie związane są one z aspektami informacyjnymi (dotyczące braku informacji o współdzieleniu w ogóle, ale także informacji zakresie pochodzenia żywności), aż 162 osoby uznały to za istotną barierę, natomiast ponad połowa ankietowanych za barierę uznaje wstyd, co przekłada się częściowo na mylne kojarzenie foodsharingu z ubogością. To bardzo krzywdząca założenia tego ruchu społecznego opinia wywołująca bardzo negatywne skojarzenia.

Rysunek 2

Bariera we współdzieleniu żywności

rozwiązanie dla ubogich
nieufność wstyd niepewne źródło
brak informacji

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań.

Jadłodzielnie nie mogą stanowić synonimu dla jadłodajni. Dla przykładu w krakowskich jadłodzielniach mamy możliwość skorzystania nawet z dań pochodzących z firm specjalizujących się w kosztownej diecie pudełkowej.

Foodsharingowe sieci społeczne — bariery i perspektywy

Oparta na platformach cyfrowych ekonomia współdzielenia wpisuje się w przeobrażenia o szerokim charakterze, obejmujące swym zasięgiem działalność gospodarczą, polityczną i społeczną (Strzyczkowski, 2017, s. 15). Warto jednak zwrócić uwagę na fakt, że większość platform ekonomii współdzielenia, pozostaje dość odległa wobec wąsko zdefiniowanego modelu dzielenia się, opartego na praktykach integrującego społecznie, bezwrotnego transferu dóbr, ich unilateralnego użyczenia czy grupowego współposiadania (Strzyczkowski, 2017, s. 164). Warto zauważyć, że w ten wąsko zdefiniowany model dzielenia doskonale wpisuje się np. platforma *Foodsharing* Polska, doskonale realizując założenia współdzielenia. Bardzo często tworzy się specjalne aplikacje służące do wymiany informacji o jedzeniu lub korzysta się z ogólnodostępnych komunikatorów, takich jak Messenger czy What's up. Na początku kwietnia 2019 r. pojawiła się stworzona przez Polaków aplikacja Foodsi, która pomaga restauracjom, piekarniom, kawiarniom czy supermarketom zmniejszyć ilość marnowanego jedzenia poprzez udostępnianie go w atrakcyjnych cenach poprzez aplikację. Niestety, nie możemy założyć, że każda osoba korzysta biegle z aplikacji telefonicznych oraz czy będzie miała zaufanie do tak sprzedawanego jedzenia (mogą się pojawić znaczne obawy, co do jego jakości). Jeżeli uzna się, że powstawanie takich sieci może być korzystne z punktu widzenia funkcjonowania społeczeństwa

(a w istocie — poprawy jakości życia), wówczas, warto mieć na uwadze konieczność wsparcia materialnego i informacyjnego takich grup (Szołtysek, 2015, s. 12).

Tym, co wyróżnia współkonsumpcję początku XXI w. jest nie tylko jej zakres czy skala, ale przede wszystkim łatwość z jaką? użytkownik staje się oferentem (Gansky, 2010). Z raportu Accenture Technology Vision 2016 wynika, że w 2020 r. przedsiębiorstwa cyfrowe będą stanowić 1/4 całej gospodarki, a najszybciej rozwijającym się segmentem będą platformy biznesowe, wykorzystujące możliwości, jakie daje budowanie nowych modeli opartych na otwartych ekosystemach. Sektor gastronomiczny już od dłuższego czasu doskonale realizuje się w obszarze tworzenia i wykorzystywania platform biznesowych, mediów społecznościowych, czy innych platform łączących ze sobą użytkowników (klientów). Z tego właśnie powodu budowanie sieci społecznych opartych na wymianie żywności mogłoby się odbywać dwojako — poprzez kontakt pomiędzy klientami a lokalami gastronomicznymi, ale także w perspektywie B2B pomiędzy poszczególnymi przedsiębiorcami.

Współpraca tego typu jest bardzo często obserwowana np. w sektorze tzw. gastrobusów (foodtrucków), gdzie wymiana produktów i półproduktów jest wręcz codziennością. Przykładem lokalu, który zaangażował się w *foodsharing* może być stosunkowo młoda restauracja z Katowic „Dzień i Noc”, która na swoim profilu w mediach społecznościowych informuje o znajdującej się w lokalu lodówce, z której zawartości mogą skorzystać wszystkie osoby potrzebujące. Jak informuje jeden z szefów kuchni, w nawiązaniu do obaw restauratorów pod jego lokalem wcale nie ustawia się kolejka osób bezdomnych, które mogłyby w jakimś stopniu odstraszyć potencjalnych gości. Istnieją zatem powody, dla których należy rozważyć adaptowanie praktyk *foodsharingu* i angażowanie lokalnych społeczności w przedsięwzięcia, takie jak dzielenie się

żywnością w miastach lub nawet na większą międzymiejską skalę.

Zakończenie

Ludzie łączą się w grupy w celu realizacji własnych celów, ale przy okazji, w miarę powstawania w małych społecznościach więzów międzyludzkich, pojawia się dodatkowa jakość — kapitał społeczny — który staje się zasobem wszystkich i wszyscy, nawet nowi członkowie grupy, mogą z niego czerpać korzyści (Sierocińska, 2011, s. 71–72). Sektor gastronomiczny już od dłuższego czasu doskonale realizuje się w obszarze tworzenia i wykorzystywania platform biznesowych, mediów społecznościowych, czy innych platform łączących ze sobą użytkowników (klientów).

Dzielenie się żywnością w przestrzeni miasta może wpisać się nie tylko w strategię zrównoważonego rozwoju miast lub wspierać systemy żywnościowe. Pozwala minimalizować marnotrawstwo żywności, a dodatkowo umożliwia budowanie nowych relacji ekonomicznych i społeczno-przestrzennych. Rozwiązania w zakresie gospodarki współdzielenia w sektorze gastronomii można postrzegać w kategorii innowacji społecznej, która przyczynia się do lepszej, bardziej ekologicznej i zgodnej z ideą zrównoważonego rozwoju dystrybucji dóbr i usług. W warunkach, gdy — zdaniem J. Hausnera — krytycznym problemem kapitalizmu jawi się rozzerwanie związku między rynkiem a wartościami, taki model gospodarki oznacza powrót do źródeł. Gospodarkę współdzielenia można więc postrzegać, jako uzupełnienie gospodarki głównego nurtu o segment biznesu społecznie odpowiedzialnego.

Przypisy/Notes

¹ Z ang. *food* — jedzenie, *share* — dzielić, idea dzielenia się jedzeniem, które w przeciwnym razie trafiłoby do kosza na śmieci

² Antykonsumpcyjny styl życia, polegający na ograniczaniu udziału w konwencjonalnej ekonomii. Nazwa tego ruchu powstała w USA jako zbitka słów *free* — wolny, *darmowy*, i *veganism* — weganizm (jednak nie wszyscy jego członkowie są weganami czy wegetarianami); freeganizm obejmuje zarówno poszukiwanie żywności już wyrzuconej do śmieci, ale także proszenie o nadmiarowe i niepotrzebne towary zanim zostaną one wyrzucone przez restauracje, sprzedawców z targowisk lub hipermarkety.

Bibliografia/References

- Botsman, R., Rogers, R. (2010). *What's mine Is Yours: the Rise of Collaborative Consumption*, New York: Harper Collins.
- Castells, M. (2007). *Spółeczeństwo sieci*, Warszawa: PWN.
- Davies, A., Evans, D. (2019). Urban food sharing: Emerging geographies of production, consumption and exchange. *Geoforum*, 99, s. 154–159. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2018.11.015>.
- Dąbrowski, A. (2013). Podstawowe rodzaje świadomości we współczesnej filozofii naturalistycznej. *Diametros*, 36, s. 27–46.
- Dębek, M. (2010). Miasto: pierwotna dżungla, superstruktura, klucz do piramidy ludzkich potrzeb? W: B. Janda-Dębek (red.), *Psychologia współczesnego człowieka* (17–29). Wrocław: Oficyna Wydawnicza Atut — Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe. <https://doi.org/10.19195/0137-1150.170.15>.
- Felson, M., Spaeth, J. L. (1978). Community Structure and Collaborative Consumption: A Routine Activity Approach. *American Behavioral Scientist*, 21. <https://doi.org/10.1177/000276427802100411>.
- Ganglbauer, E., Fitzpatrick, G., Subasi, Ö., Güldenpfennig, F. (2014). Think Globally, Act Locally: A Case Study of a Free Food Sharing Community and Social Networking. *CSCW'14, February 2014*, Baltimore, MD, USA, s. 15–19. <https://doi.org/10.1145/2531602.2531664>.
- Gansky, L. (2010). *The Mesh. Why the Future of Business is Sharing*, London: Portfolio/Penguin.
- Jonkisz, J. (2012). Pojęcie świadomości w kognitywistyce i filozofii umysłu — próba systematyzacji. *Filozofia Nauki*, 78 (2), s. 29–55.
- Markiewicz, E., Niezgoda, A. (2018). Wpływ konsumpcji kolaboratywnej na jakość życia mieszkańców regionów turystycznych, *Prace Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Pragmata tes Oikonomias*, 12, s. 9–23. <https://doi.org/10.16926/pto.2018.12.01>.
- Polska na talerzu 2015. (2018) — Polski Rynek HoReCa, Raport firmy MAKRO Cash and Carry.
- Sierocińska, K. (2011). Kapitał społeczny. Definiowanie, pomiar i typy, *Studia Ekonomiczne/Polska Akademia Nauk. Instytut Nauk Ekonomicznych*, 68 (1), s. 69–86.
- Strzyczkowski, K. (2017). Perły ze śmietnika. Dzielenie się w ramach społeczności online. W: *Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu = Research Papers of Wrocław University of Economics*, 501, s. 152–164. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu. <https://doi.org/10.15611/pn.2017.501.14>.
- Szołtysek, J. (2015). Logistyka miasta wobec podejścia sieciowego, *Studia Ekonomiczne, Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach*, 217 (1), s. 81–96.
- Szołtysek, J. (2015). Sieci społeczne w kształtowaniu decyzji logistyki społecznej, *Czasopismo Logistyka*, 3, s. 7–12.
- Thatcher, M. (1998). The Development of Policy Network Analyses: From Modest Origins to Overarching Frameworks, *Journal of Theoretical Politics*, 10 (8). <https://doi.org/10.1177/0951692898010004002>.
- Wichlacz, M. (2012). Sieć a rozumienie przestrzeni polityki. W: A. Czajowski, L. Sobkowiak (red.), *Polityka i polityczność. Problemy teoretyczne i metodologiczne*, Wrocław: Atla 2 — Wrocławskie Wydawnictwo Naukowe.

Mgr Hanna Ziętara

Asystent w Katedrze Logistyki Społecznej, Kolegium Zarządzania Uniwersytetu Ekonomicznego w Katowicach.

Mgr Hanna Ziętara

Assistant at the Department of Social Logistics, College of Management at the University of Economics in Katowice.

PWE poleca

Michał Michorowski, Rafał Sieradzki, Bogumiła Szopa

POLSKIE GOSPODARSTWA DOMOWE WOBEC WYZWAŃ GLOBALIZACYJNYCH



Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne

www.pwe.com.pl