

Dr inż. Marzena Lemanowicz

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

ORCID: 0000-0002-5114-9185

e-mail: marzena_lemanowicz@sggw.edu.pl

Dr Anna Jasiulewicz

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

ORCID: 0000-0001-6190-5231

e-mail: anna_jasiulewicz@sggw.edu.pl

Marnotrawstwo żywności w gospodarstwach domowych w Polsce a zrównoważona konsumpcja¹

Food waste in households in Poland and sustainable consumption

Streszczenie

W artykule przedstawiono podstawy teoretyczne związane z zagadnieniem zrównoważonej konsumpcji i marnotrawstwa żywności. Celem ogólnym było zbadanie zachowań konsumentów w aspekcie marnotrawstwa żywności, ocena postrzegania tego zjawiska przez konsumentów oraz ocena możliwości ograniczenia marnotrawstwa poprzez wprowadzanie zachowań z zakresu zrównoważonej konsumpcji. Przeprowadzono badania ankietowe w grupie 1078 polskich konsumentów. W celu zweryfikowania, jakie czynniki socjodemograficzne i związane z wiedzą i zachowaniami w aspekcie marnowania żywności wpływały na powyższe zagadnienia, wykonana została analiza regresji. Przeprowadzone badania potwierdziły, że wyższą świadomość w zakresie wpływu zmiany odpowiednich zachowań konsumenckich na zmniejszenie skali marnowania żywności mają kobiety, prawdopodobnie ze względu na bardziej bezpośredni kontakt z żywnością podczas zakupów i gotowania, wykształcone i świadome wysokiego udziału gospodarstw domowych w tym zjawisku. Wyniki badań wskazują, że na wyższą świadomość postrzegania marnotrawstwa jako ważnego problemu społeczno-ekonomicznego i środowiskowego miał wpływ młody wiek i wyższe wykształcenie respondentów. Badania nie są reprezentatywne, dlatego ich wyniki można odnosić tylko do badanych osób.

Słowa kluczowe

marnotrawstwo żywności, straty żywności, zrównoważona konsumpcja, gospodarstwo domowe

Abstract

The article presents the theoretical background related to the issue of sustainable consumption and food waste. The general objective was to examine consumer behavior in the aspect of food waste, assess the perception of this phenomenon, and assess the possibility of reducing waste by introducing sustainable consumption behavior. A survey was conducted on a group of 1,078 Polish consumers. In order to verify what socio-demographic factors and factors related to knowledge and behavior in the aspect of food waste affected the above issues, a regression analysis was performed. The conducted research confirmed that women are more aware of the impact of changing appropriate consumer behaviors on reducing the scale of food waste, probably due to more direct contact with food during shopping and cooking, educated and aware of the high share of households in this phenomenon. The research results indicate that the young age and higher education of respondents influenced the higher awareness of waste as an important socio-economic and environmental problem. The research is not representative, therefore its results can only be applied to the surveyed people.

Keywords

food waste, food losses, sustainable consumption, household

JEL: D10, Q18

Wstęp

Marnowanie żywności jest zjawiskiem szkodliwym w aspekcie ekonomicznym, społecznym oraz środowiskowym. Polska należy do krajów realizujących cele zrównoważonego rozwoju zapisane w dokumencie Agenda 2030, wśród których znajduje się cel dotyczący zapewnienia wzorców zrównoważonej konsumpcji i produkcji. Agenda 2030 to strategia rozwoju świata do 2030 r., która zawiera 17 Celów Zrównoważonego Rozwoju. Została przyjęta w 2015 r., gdy wszystkie 193 państwa członkowskie ONZ jednomyślnie przyjęły rezolucję *Przekształcamy nasz świat. Agenda na rzecz zrównoważonego rozwoju 2030 (Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development)* (ONZ, 2015). W ramach celu dotyczącego zapewnienia wzorców zrównoważonej konsumpcji i produkcji do 2030 r. planuje się zmniejszyć o połowę globalną ilość marnowanej żywności *per capita* w sprzedaży detalicznej i konsumpcji, zmniejszyć straty żywnościowe w procesie produkcji i dystrybucji, w tym straty powstałe podczas zbiorów. Nieco wcześniej, bo w 2012 r., Parlament Europejski przyjął rezolucję *Jak uniknąć marnotrawienia żywności. Strategie na rzecz poprawy wydajności łańcucha żywnościowego w UE*. Od tego czasu Unia Europejska prowadzi działania mające na celu ograniczenie marnowania jedzenia, w ramach których ułatwiono m.in. przekazywanie żywności przez duże markety organizacjom charytatywnym. Komisja Europejska powołała także Unijną Platformę ds. Strat i Marnotrawienia Żywności. Problem marnotrawstwa żywności dotyczy nie tylko szacowania ilościowej skali tego zjawiska, ale też jego negatywnego wpływu na aspekty ekonomiczne, społeczne (etyczne), a także środowiskowe i energetyczne. Marnotrawstwo żywności to nie tylko straty finansowe ponoszone przez przedsiębiorstwa całego łańcucha żywnościowego, to również konieczność zagospodarowania większej ilości odpadów organicznych i nieorganicznych (opakowania), czego konsekwencją jest chociażby nasilenie emitowanego do środowiska metanu. Nieracjonalne wykorzystanie żywności poza stratami ilościowymi oznacza zagrożenie dla środowiska naturalnego, powoduje nadmierne zużycie zasobów naturalnych, wody i wpływa na globalne ocieplenie (Kołożyn-Krajewska, 2016). To również zagadnienie o charakterze etycznym, gdyż z jednej strony mówimy o stratach i marnowaniu żywności, a z drugiej strony zmagamy się na świecie z problemem głodu.

Celem ogólnym niniejszego artykułu jest przedstawienie podstaw teoretycznych związanych ze zrównoważoną konsumpcją i marnotrawstwem żywności oraz zbadanie postrzegania zjawiska marnotrawstwa żywności przez młodych konsu-

mentów i możliwości jego ograniczenia poprzez wprowadzanie zachowań z zakresu zrównoważonej konsumpcji. Ponadto w badaniu zidentyfikowano przyczyny marnowania żywności, a także świadomość udziału gospodarstw domowych w tym zjawisku. Ważnym aspektem analiz jest identyfikacja czynników socjodemograficznych i związanych z wiedzą na temat marnowania żywności wpływających na ocenę tego zjawiska. W trakcie badań poszukiwano odpowiedzi na następujące pytania badawcze:

- Jakie są przyczyny marnotrawienia żywności w gospodarstwach domowych badanych osób?
- Na których etapach w łańcuchu dostaw występuje największe marnotrawstwo żywności w opinii badanych osób?
- Jakie czynniki socjodemograficzne i związane z wiedzą na temat marnowania żywności wpływają na ocenę postrzegania marnotrawstwa żywności jako ważnego problemu społeczno-ekonomicznego i środowiskowego?
- Jakie czynniki socjodemograficzne i działania konsumentów wpływają na ocenę, że zachowania z zakresu zrównoważonej konsumpcji żywności przyczyniają się do zmniejszania skali marnotrawienia żywności w gospodarstwach domowych?

Pojęcie zrównoważonej konsumpcji i marnotrawstwa żywności

Mimo że działania w sprawie zrównoważonej konsumpcji są prowadzone już jakiś czas, nie doczekała się ona jednoznacznej definicji. W różnych opracowaniach naukowych można znaleźć pokrewne, bardziej lub mniej złożone wyjaśnienia tego zagadnienia. Istnieje kilka sposobów ujmowania kategorii zrównoważonej konsumpcji – jako stylu życia bądź ekokonsumpcji, a w ujęciu holistycznym obejmuje ona też kwestie społeczne i gospodarcze (Dąbrowska, 2016).

Model zrównoważonej konsumpcji zakłada konsumowanie dóbr i usług w taki sposób, aby minimalizować zużycie zasobów naturalnych, zwłaszcza tych nieodnawialnych, jak również ograniczać ilość odpadów powstających podczas konsumpcji (Wasilik, 2014). Wielu autorów powołuje się na definicję konsumpcji zrównoważonej przyjętą na sympozjum norweskim poświęconym tej problematyce – Oslo Roundtable 1994. Według tej definicji ze zrównoważonym poziomem konsumpcji mamy do czynienia, „gdy konsumujemy dobra materialne i usługi w stopniu wystarczającym, by zaspokoić podstawowe potrzeby i osiągnąć wyższą jakość życia, minimalizując zużycie zasobów naturalnych, materiałów szkodliwych dla środowiska, powstających na wszystkich etapach produkcji, nie ograni-



czając jednocześnie praw następnych pokoleń do takiej konsumpcji” (Łuczka, 2016, s. 137). Glavic (2021), który analizował ewolucję zadań i priorytetów zrównoważonej konsumpcji, opisał to pojęcie jako korzystanie z dóbr i usług, które mają minimalny wpływ na środowisko i umożliwiają przyszłym pokoleniom zaspokojenie ich potrzeb. Pierwsza polska próba zdefiniowania konsumpcji zrównoważonej odnosiła ją do ekokonsumpcji, czyli takiej konsumpcji, która nie stwarza zagrożeń dla środowiska przyrodniczego i nie generuje bodźców do intensywnego eksploatowania jej zasobów. Wdrożenie zrównoważonej konsumpcji oznacza przyjęcie odpowiedzialności przez nabywców za dokonywanie zakupów w sposób etyczny, w celu zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko (Evans, 2011), co w efekcie ma zapewnić godne życie dla każdego, w granicach zasobności Ziemi (Lorek & Fuchs, 2013; Lorek & Spangenberg, 2014).

Niezwykle ważną kwestią w kontekście konsumpcji zrównoważonej jest racjonalne wykorzystywanie żywności. Problem marnotrawstwa żywności odnosi się nie tylko do gospodarstw domowych, należy go bowiem analizować z punktu widzenia całego łańcucha dostaw. Jak wcześniej wspomniano, jednym z 17 Celów Zrównoważonego Rozwoju jest zapewnienie wzorców zrównoważonej konsumpcji i produkcji. W ramach tego celu planuje się do 2030 r. zmniejszyć o połowę globalną ilość marnowanej żywności *per capita* w sprzedaży detalicznej i konsumpcji, a także zmniejszyć straty żywnościowe w procesie produkcji i dystrybucji, w tym straty powstałe podczas zbiorów. Marnotrawstwo i straty żywności są terminami często używanymi łącznie, jednakże są to pojęcia nieco odmienne. W literaturze przedmiotu można spotkać wiele podejść do interpretacji zjawiska strat i marnotrawstwa żywności, a brak jednolitej definicji skutkuje odmiennym liczeniem wielkości strat i marnotrawstwa w poszczególnych krajach. FAO (2019) zdefiniowała straty żywności jako zmniejszenie ilości lub jakości żywności, wynikające z decyzji i działań dostawców żywności w łańcuchu rolno-żywnościowym, z wyłączeniem sprzedawców detalicznych, dostawców usług gastronomicznych i konsumentów, marnotrawstwo żywności zaś – jako zmniejszenie ilości lub jakości żywności wynikające z decyzji i działań sprzedawców detalicznych, usług gastronomicznych i konsumentów. Według Grupy Roboczej ds. Racjonalnego Wykorzystania Żywności przy Federacji Polskich Banków Żywności pojęcie strat i marnotrawstwa żywności należy rozumieć jako surowce i produkty żywnościowe wytworzone na cele spożywcze, które nie zostały spożyte przez ludzi, a więc nie zostały wykorzystane zgodnie z pierwotnym przeznaczeniem na każdym etapie łańcucha żywnościowego (Łaba, Bilska i in., 2020). Straty i marnotrawstwo

są ujmowane przez pryzmat zmniejszenia masy jadalnej żywności występującego w trzech kategoriach: jako ubytki naturalne – pojawiające się na skutek zmian fizycznych i biochemicznych, jako straty – będące efektem niegospodarności i błędnych procesów zachodzących np. na poziomie produkcji rolniczej, jej zbiorów, w przetwórstwie, w magazynowaniu i dystrybucji, oraz jako marnotrawstwo – odnoszące się do nieracjonalnych procesów gospodarowania żywnością związanych z jej dystrybucją, transportem, przechowywaniem i przygotowaniem, zachodzących w zakładach gastronomicznych oraz w gospodarstwach domowych (Michalczyk & Michalczyk, 2019). Na poziomie Unii Europejskiej również nie istnieje ujednolicona definicja marnotrawstwa żywności, wobec czego państwa członkowskie wykorzystują różne definicje do swoich badań. Parlament Europejski w rezolucji z 2012 r. zaproponował własną definicję, według której marnotrawstwem jest usunięcie poza obręb łańcucha rolno-spożywczego (zaczynającego się od produkcji rolnej, a kończącego na konsumpcji) – z przyczyn gospodarczych, wizualnych oraz związanych z upływającym terminem przydatności do spożycia – produktów nadających się jeszcze do konsumpcji, które z powodu braku alternatywnych ich zastosowań są kierowane do likwidacji i utylizacji (Rezolucja..., 2012; Łaba, Szczepański & Łaba, 2020). Wspólnym dla wszystkich ujęć jest założenie, że przez pojęcie strat i marnotrawstwa żywności należy łącznie rozumieć surowce i produkty żywnościowe wytworzone w celach konsumpcyjnych, które nie zostały spożyte przez ludzi, czyli nie zostały wykorzystane zgodnie z pierwotnym przeznaczeniem żywności na każdym etapie łańcucha żywnościowego, od produkcji pierwotnej, przez przetwórstwo i dystrybucję, do końcowej konsumpcji w gospodarstwach domowych (Niedek i in., 2019). Taką też definicję strat i marnotrawstwa przyjęto w projekcie badawczym PROM² (Program Racjonalizacji i Ograniczania Marnotrawstwa Żywności). W tak przyjętej definicji nie uwzględnia się niejadalnych części żywności (np. skórek, obierek, skorupki jaj i innych części przyjętych za niejadalne), a także surowców spożywczych produkowanych w innych celach niż konsumpcyjne, np. na paszę lub bioenergię. W literaturze anglojęzycznej stosuje się termin *food loss and waste* (FLW), obejmujący łącznie straty i odpady żywnościowe. W polskiej literaturze używa się pojęcia „straty i marnotrawstwo żywności” (Łaba, Szczepański & Łaba, 2020). W międzynarodowej literaturze również funkcjonują różne definicje dotyczące nieracjonalnego gospodarowania żywnością (Griffin i in., 2009; Gustavsson i in., 2011; Hodges i in., 2011; Schneider, 2013), ale najczęściej definicje te bazują na definicji FAO (2011; 2019).

Skala zjawiska marnotrawstwa żywności w Polsce i innych krajach

Wielość definicji i określeń związanych ze stratami i marnotrawstwem żywności zarówno w Polsce, jak i w innych krajach, a także brak ujednoliconych metod badawczych i dostępności danych utrudnia badania i analizy porównawcze w skali światowej. Pewne jest natomiast, że straty i marnotrawstwo żywności występują w całym łańcuchu rolno-żywnościowym, począwszy od produkcji pierwotnej aż do konsumpcji, przy czym straty żywności występują głównie na początkowych etapach łańcucha, a marnotrawstwo – w ogniwie dystrybucji, gastronomii i gospodarstwach domowych. Bez względu na zakres pojęciowy definicji na pewno jest to zjawisko szkodliwe w różnych wymiarach. W przypadku państw rozwijających się najwięcej strat zaobserwowano na początkowych etapach produkcji. Wynika to przede wszystkim z braku zaawansowanych technik rolnych, odpowiedniej infrastruktury transportu (np. właściwego chłodzenia) oraz możliwości przechowywania zapewniającego trwałość produktów. W regionach rozwiniętych, czyli w Europie, Ameryce Północnej oraz w uprzemysłowionej części Azji, ogniwem, w którym dochodzi do największego marnotrawstwa żywności, jest konsumpcja. Straty na poziomie produkcji i magazynowania występują natomiast głównie w Azji Południowej i Południowo-Wschodniej (Łaba, Szczepański & Łaba, 2020).

Jeśli chodzi o UE, to dopiero w maju 2019 r. Komisja Europejska przyjęła akt delegowany ustanawiający wspólną metodykę pomiaru strat i odpadów żywności. Ma on na celu wsparcie państw członkowskich w ilościowym określaniu strat, marnotrawienia i odpadów żywności na każdym etapie łańcucha produkcji żywności i łańcucha dostaw (Decyzja delegowana..., 2019).

W zjawisku marnotrawstwa żywności kluczową rolę odgrywają konsumenci. Na podstawie przeglądu literatury możemy zauważyć, że skala marnotrawstwa żywności od dawna była badana w wielu krajach, m.in. w USA (Venkat, 2011; Thyberg i in., 2015), Niemczech (Schmidt, 2016), Hiszpanii (Gracia & Gomez, 2020), Czechach (Macková i in., 2019) czy Chinach (Zhang i in., 2020). W Polsce do czasu opublikowania wyników badań prowadzonych w ramach projektu PROM właściwie bazowaliśmy na danych Eurostatu z 2006 r. Według tych szacunków w Unii Europejskiej marnuje się rocznie 89 mln t żywności, średnio 173 kg na mieszkańca. Najwięcej żywności marnuje się w Wielkiej Brytanii (która wówczas była członkiem UE) i w Niemczech. W Polsce skala marnotrawstwa wynosiła ok. 9 mln ton, a udział gospodarstw domowych stanowił 42% (European Commission, 2010). Według raportu FUSIONS *Food waste data set for EU-28* kraje UE wygenerowały w 2012 r. ok.

87,6 mln ton zmarnowanej żywności, z czego gospodarstwa domowe odpowiadały za około 53% tej ilości (Timmermans, 2015). Na podstawie wyników przeprowadzonych badań naukowcy pracujący w ramach projektu PROM podjęli próbę oszacowania skali strat i marnotrawstwa żywności w Polsce. Oszacowana wielkość strat dla wszystkich ogniw łańcucha żywnościowego to 4,84 mln ton rocznie. Wyniki badań wskazują na największy, bo wynoszący aż 60% udział gospodarstw domowych w marnowaniu żywności, natomiast produkcja i przetwórstwo żywności odpowiadają łącznie za 30% (Łaba, Bilska i in., 2020). Z przeglądu literatury wynika, że istnieje duża zmienność w szacowaniu marnotrawstwa i strat żywności ze względu na różne metodologie stosowane przy zbieraniu danych (Van der Werf & Gilliland, 2017). Badania przeprowadzone w fińskich gospodarstwach domowych wskazują, że ilość odpadów żywnościowych generowanych każdego roku wynosi ok. 23 kg na mieszkańca i 63 kg na gospodarstwo domowe (Katajajuuri i in., 2014; Silvennoinen i in., 2014). Badanie przeprowadzone w Niemczech pokazuje, że odpady żywnościowe z gospodarstw domowych to 89,5 kg rocznie, a odpady żywnościowe na mieszkańca to 44,6 kg rocznie (Herzberg i in., 2020).

Materiał i metodyka

Badanie ankietowe zostało przeprowadzone wśród 1078 respondentów w wieku 18–35 lat. Dóbr próby był przypadkowy – badane osoby wyrażały chęć i zgodę na udział w badaniu poprzez wypełnienie kwestionariusza. Badanie przeprowadzono metodą CAWI (*computer-assisted web interview*) przy wykorzystaniu elektronicznego kwestionariusza ankiety oraz techniki ankiety bezpośredniej. Przyjęty został warunek włączenia do badania dorosłych osób do 35. roku życia (18–35 lat), które odpowiadają za dokonywanie zakupów i przygotowywanie posiłków. Poprzez wprowadzenie tego ograniczenia chciano poznać opinie młodych konsumentów, gdyż ich świadomość i opinie co do zjawiska marnotrawstwa żywności są bardzo ważne. Osoby te wchodzi na rynek pracy, zakładają rodziny, często wyznaczają trendy zachowań, tworzą swoje gospodarstwa domowe lub będą to robić w niedalekiej przyszłości.

Całkowita grupa badanych liczyła $N = 1078$ osób, z czego 82,6% stanowiły kobiety, natomiast pod względem wieku przeważały osoby w przedziale wiekowym 18–25 lat (71,4%). Przeważającą grupę stanowiły osoby będące w trakcie studiów (43,4%) i osoby z wykształceniem wyższym (36,4%), mniejszość natomiast stanowiły osoby z wykształceniem średnim (16,5%) lub niższym. Pod względem miej-

Tabela 1. Charakterystyka respondentów pod względem cech socjodemograficznych

Cechy	N	%	Cechy	N	%
Płeć			Wiek		
Kobieta	890	82,56	18–25 lat	770	71,43
Mężczyzna	188	17,44	26–35 lat	308	28,57
Wykształcenie			Miejsce zamieszkania		
Poniżej średniego	40	3,71	Miasto do 50 tys. mieszkańców	420	38,96
Średnie	178	16,51	Miasto od 50 tys. do 200 tys. mieszkańców	168	15,58
W trakcie studiów	468	43,41	Miasto od 200 tys. do 500 tys. mieszkańców	44	4,08
Wyższe	392	36,36	Miasto powyżej 500 tys. mieszkańców	466	43,23
Miesięczny dochód netto na osobę w gospodarstwie domowym			Status zawodowy		
Do 1000 zł	182	16,88	Bezrobotny	40	3,71
1001–2000 zł	398	36,92	Student	514	47,68
2001–3000 zł	254	23,56	Pracujący (umowa o pracę) lub prowadzący działalność gospodarczą	524	48,61
Powyżej 3000 zł	244	22,63			

Źródło: badania własne.

sca zamieszkania przeważały osoby mieszkające w bardzo dużych miastach powyżej 500 tys. mieszkańców (43,2%) lub osoby z małych miejscowości do 50 tys. mieszkańców (39%). Rozkład miesięcznego orientacyjnego dochodu netto na osobę w gospodarstwie domowym był zróżnicowany. W badanej grupie były osoby z wysokimi i niskimi dochodami na osobę w gospodarstwie domowym, a największą grupę stanowiły osoby z dochodami w przedziale 1000–2000 zł (36,9%) (tabela 1).

Badane osoby zazwyczaj pochodziły z gospodarstw domowych trzy- lub czteroosobowych (43,4%) albo jednoosobowych (28,2%), rzadziej z gospodarstw dwuosobowych (10,8%) i większych niż czteroosobowe (17,6%).

W celu zweryfikowania, jakie czynniki socjodemograficzne i związane z wiedzą na temat marnowania żywności wpływały na ocenę postrzegania marnotrawstwa żywności jako ważnego problemu społeczno-ekonomicznego i środowiskowego oraz na ocenę wpływu zachowań z zakresu zrównoważonej konsumpcji żywności na zmniejszenie skali marnotrawienia żywności w gospodarstwach domowych, została wykonana analiza regresji. Stworzono dwa modele regresji dla nowo uzyskanych zmiennych latentnych w analizie czynnikowej. Zmiennymi niezależnymi były: płeć, wiek, wykształcenie, dochód, miejsce zamieszkania, liczba osób w gospodarstwie domowym, status zawodowy, świadomość największego udziału gospodarstw domowych w marnowaniu żywności w łańcuchu dostaw, oddawanie żywności do jadalni czy w ramach różnych innych akcji, rozróżnianie pojęć terminu przydatności do spożycia i daty mi-

nimalnej trwałości, staranne planowanie zakupów żywności itp. Aby uzyskać modele najlepiej dopasowane do danych i posiadające zmienne jedynie istotne statystycznie, wykonana została analiza regresji metodą eliminacji wstępnej. Modele regresji w badaniu zostały opisane wzorem:

$$Y = a_0 + a_1X_1 + \dots + a_kX_k + \epsilon, \quad (1)$$

gdzie:

- Y – zmienna zależna,
- a_0 – stała,
- a_1, \dots, a_k – współczynniki regresji,
- X – zmienne niezależne,
- ϵ – reszta.

Wyniki

Do marnowania żywności w gospodarstwie domowym przyznało się aż 97,8% badanych. Kilka razy w tygodniu żywność w domu wyrzucało 6,8% osób, kilka razy w miesiącu – 49,5%, natomiast średnio raz w miesiącu do wyrzucenia żywności przyznało się 22,4%, a rzadziej niż raz w miesiącu – 20,5%. Żywność w gospodarstwach domowych wyrzucana była zazwyczaj z powodu przeoczenia terminu przydatności do spożycia (83,7%), a następnie, ale dużo rzadziej, z powodu zbyt dużych porcji przygotowywanych posiłków (43,3%), zbyt dużej ilości zakupionych produktów (27,7%) i niewłaściwego przechowywania produktów (18,2%) (rysunek 1).

Rysunek 1. Powody wyrzucania żywności w gospodarstwie domowym

Źródło: badania własne.

Oszacowana przez badane osoby wielkość wyrzucanych miesięcznie produktów wynosiła w większości do 0,5 kg (52%) lub 1–2 kg (35,9%). Mniejsza część badanych osób określiła, że miesięcznie wyrzuca między 2–3 kg (8,7%) lub powyżej 3 kg jedzenia (3,4%). Najczęściej marnowaną żywnością w grupie badanej było pieczywo (51,8%), a następnie owoce, wędliny, warzywa i jogurty (po ok. 35% osób). Badania Hanssena, Syversena i Sto (2016) także wskazują, że pieczywo należy do najczęściej marnowanych produktów żywnościowych. Wyniki badań prezentowane w raportach Federacji Polskich Banków Żywności (FPBŻ, 2018; 2019) również potwierdzają, że najczęściej wyrzucanym produktem jest pieczywo. Duża część badanych osób stosowała jednak środki mające na celu zapobieganie wyrzucaniu zbyt dużej ilości żywności. Było to głównie mrożenie żywności, zanim utraci ważność (64,7%), sporządzanie listy produktów niezbędnych do zakupu (53,3%) oraz planowanie posiłków na kilka dni (40,4%).

Ważnym aspektem badania była weryfikacja wiedzy konsumentów co do etapu w łańcuchu dostaw, w którym ich zdaniem marnowane jest najwięcej żywności. Prawie jedna trzecia respondentów (31,1%) była zdania, że najwięcej żywności marnowane jest w gospodarstwach domowych. Największą grupę stanowili badani będący zdania, że żywność w największej ilości marnowana jest podczas sprzedaży detalicznej i hurtowej (37,8%), a 22,4% respondentów uważało, że to usługi żywieniowe (restauracje, catering) odpowiadają za najwięcej zmarnowanej żywności. Jedynie 1,9% osób było zdania, że najwięcej żywności marnuje się na etapie rolnictwa (rysunek 2).

Przypomnijmy, że w świetle wyników badań przeprowadzonych w ramach projektu PROM udział gospodarstw domowych w marnotrawstwie żywności wynosi 60%, wcześniejsze badania (projekt FUSION) wskazywały na ten udział na pozo-

mie 53%. Wyniki niniejszego badania ujawniają, że tylko jedna trzecia respondentów jest świadoma najwyższego udziału gospodarstw domowych w marnotrawstwie żywności w łańcuchu dostaw.

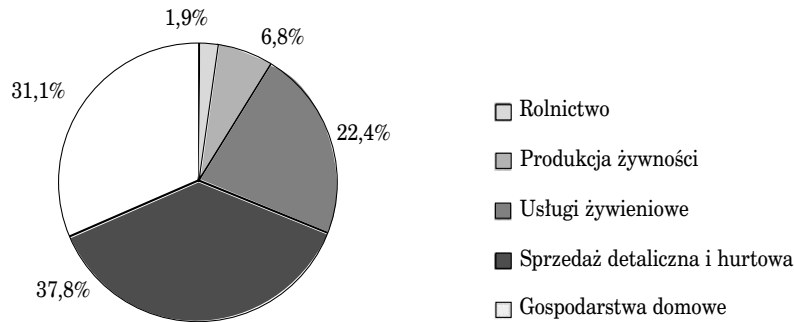
O możliwościach oddania żywności do jadłodzielni czy zbiórkach jedzenia organizowanych przez np. banki żywności słyszało 90,1% badanych, a kiedykolwiek w tego typu akcjach udział wzięło 44,8% osób.

W celu zweryfikowania, jakie czynniki socjodemograficzne i związane z wiedzą i zachowaniami w aspekcie marnowania żywności wpływały na stosunek do zjawiska marnowania żywności, wykonana została analiza regresji. Pierwszy z analizowanych modeli okazał się istotny statystycznie $F(4,516) = 12,44$; $p < 0,001$; $R^2 = 0,08$, a istotnymi statystycznie predyktorami oceny, że zachowania konsumentów z zakresu zrównoważonej konsumpcji mogą przyczynić się do zmniejszenia skali marnotrawstwa, okazały się płęć $t = -4,68$; $p < 0,001$; $\beta = -0,20$, wiek $t = -3,08$; $p < 0,01$; $\beta = -0,13$, staranne planowanie zakupów $t = 2,49$; $p < 0,05$; $\beta = 0,11$, oddawanie żywności do jadłodzielni czy banków żywności $t = -2,31$; $p < 0,05$; $\beta = -0,10$ i rozróżnianie pojęć „najlepiej spożyć przed” i „należy spożyć do” $t = 2,35$; $p < 0,05$; $\beta = 0,09$ (tabela 2). Wykazano, że na możliwości ograniczenia skali marnotrawstwa żywności poprzez wdrożenie zachowań z zakresu zrównoważonej konsumpcji najczęściej wskazywały kobiety, osoby w przedziale wieku do 25 lat i osoby, które starannie planowały zakupy i rozróżniały znaczenia terminów „należy spożyć do” i „najlepiej spożyć przed”, ale nigdy nie oddawały żywności do jadłodzielni czy banków żywności.

Kolejny model badał predyktory oceny postrzegania marnotrawstwa przez konsumentów jako ważnego i wielowymiarowego problemu, z którym zmagają się współczesny świat. Również ten model był dobrze dopasowany do danych $F(5,515) = 9,41$; $p < 0,001$; $R^2 = 0,08$. Istotnymi statystycznie predyktorami tej oceny w badanej grupie okazały się

Rysunek 2. Wskazania respondentów co do etapu w łańcuchu dostaw, na którym marnuje się najwięcej żywności

Na jakim etapie Pana/Pani zdaniem marnuje się najwięcej żywności w łańcuchu dostaw żywności?



Źródło: badania własne.

pleć $t = -2,07$; $p < 0,05$; $\beta = -0,09$, wiek $t = -3,31$; $p < 0,01$; $\beta = -0,14$, wykształcenie $t = 2,92$; $p < 0,01$; $\beta = 0,12$, świadomość najwyższego udziału gospodarstw domowych w marnowaniu żywności w łańcuchu dostaw $t = 3,14$; $p < 0,01$; $\beta = 0,13$ oraz znajomość zbiórek żywności organizowanych przez banki żywności czy inne organizacje $t = 2,60$; $p < 0,05$; $\beta = 0,11$ (tabela 3).

Większą świadomość co do postrzegania marnotrawstwa jako wielowymiarowego problemu o znaczeniu ekonomiczno-społecznym i środowiskowym prezentowały kobiety, osoby w wieku do 25 lat, z wykształceniem wyższym, które zdawały sobie sprawę, że najwięcej żywności marnowanej jest w gospodarstwach domowych, oraz miały wiedzę na temat zbiórek organizowanych przez banki żywności.

Tabela 2. Wyniki analizy regresji dla predykcji oceny działań konsumentów mogących przyczynić się do zmniejszenia skali marnotrawstwa żywności

Charakterystyka	<i>B</i>	<i>SE</i>	β	<i>t</i>	<i>p</i>
(Stała)	3,33	0,34	x	9,91	0,000
Płeć	-0,50	0,11	-0,20	-4,68	0,000
Wiek	-0,27	0,09	-0,13	-3,08	0,002
Staranne planowanie zakupów	0,34	0,14	0,11	2,49	0,013
Oddawanie żywności do różnych organizacji, m.in. do banków żywności, jadłodzielni	-0,19	0,08	-0,10	-2,31	0,021
Rozróżnianie pojęć „należy spożyć do” i „najlepiej spożyć przed”	0,27	0,12	0,09	2,35	0,010

Oznaczenia: *B* – współczynnik niestandardyzowany, *SE* – błąd standardowy, β – współczynnik standaryzowany, *t* – statystyka *t*-Studenta, *p* – poziom istotności statystycznej.

Źródło: badania własne.

Tabela 3. Wyniki analizy regresji dla predykcji oceny ogólnego postrzegania marnotrawstwa przez konsumentów

Charakterystyka	<i>B</i>	<i>SE</i>	β	<i>t</i>	<i>p</i>
(Stała)	2,61	0,39	x	6,61	0,000
Płeć	-0,23	0,11	-0,09	-2,07	0,039
Wiek	-0,30	0,09	-0,14	-3,31	0,001
Wykształcenie	0,30	0,10	0,12	2,92	0,004
Świadomość największego udziału gospodarstw domowych w marnowaniu żywności w łańcuchu dostaw	0,28	0,09	0,13	3,14	0,002
Znajomość zbiórek żywności organizowanych przez różne organizacje, m.in. banki żywności	0,37	0,14	0,11	2,60	0,010

Oznaczenia: *B* – współczynnik niestandardyzowany, *SE* – błąd standardowy, β – współczynnik standaryzowany, *t* – statystyka *t*-Studenta, *p* – poziom istotności statystycznej.

Źródło: badania własne.

Podsumowanie

W artykule poruszono niezmiernie ważny problem marnotrawstwa żywności. Jest to zjawisko szkodliwe w wielu wymiarach. W krajach rozwiniętych wyrzucane są ogromne ilości jedzenia, a tymczasem w 2020 r. 1/10 globalnej populacji była niedożywiona, co oznacza, że 811 mln ludzi, w szczególności z Azji i Afryki, cierpiało z powodu głodu. Cieszy fakt, że problem marnotrawstwa żywności został dostrzeżony na poziomie globalnym, a redukcja tego zjawiska do 2030 r. o połowę stała się jednym z zadań w ramach celu „zrównoważona konsumpcja i produkcja żywności” Agendy 2030. Unia Europejska dopiero od kilku lat aktywnie angażuje się w działania przeciwdziałające marnotrawstwu żywności. Ważnym posunięciem było wdrożenie przepisów, które ułatwiły przekazywanie żywności przez duże markety organizacjom charytatywnym, a także powołanie przez Komisję Europejską Unijnej Platformy ds. Strat i Marnotrawienia Żywności.

Przeprowadzone badania, choć ze względu na niereprezentatywność próby badawczej mają charakter poglądowy, pokazują, że blisko 98% respondentów przyznaje się do wyrzucania żywności, a najczęstszym tego powodem jest przeoczenie terminu przydatności do spożycia. Prawdopodobną

przyczyną tego, że żywność jest wyrzucana ze względu na przeoczenie daty widniejącej na opakowaniu, jest brak zrozumienia przez konsumentów różnic w sformułowaniach „najlepiej spożyć przed” i „należy spożyć do”. Ważne jest, by zrozumieć, że żywność oznakowana „najlepiej spożyć przed” może być spożywana po upływie terminu przydatności bez negatywnych konsekwencji dla zdrowia. Natomiast produkty z etykietą „należy spożyć do” muszą zostać skonsumowane do wskazanej daty. Zdaniem autorki kampania społeczna, która uświadomiłaby konsumentom różnice w tych oznaczeniach, byłaby zapewne ważnym krokiem w walce z ograniczaniem marnotrawstwa żywności. Wyniki badań wskazują również, że badani konsumenci zdają sobie sprawę, iż marnotrawstwo żywności jest wielowymiarowym problemem o znaczeniu ekonomicznym, społecznym i środowiskowym, a wdrożenie zachowań z zakresu zrównoważonej konsumpcji przyczyni się do ograniczenia marnotrawstwa żywności. W tym przypadku istotnymi statystycznie predyktorami oceny, że zachowania konsumentów z zakresu zrównoważonej konsumpcji mogą przyczynić się do zmniejszenia skali marnotrawstwa, okazały się płeć, wiek, staranne planowanie zakupów, oddawanie żywności do jadalni czy banków żywności i rozróżnianie pojęć „najlepiej spożyć przed” i „należy spożyć do”.

Przypisy/Notes

¹ Projekt dofinansowany ze środków budżetu państwa, przyznanych przez Ministra Edukacji i Nauki w ramach Programu „Doskonała Nauka II – Wsparcie konferencji naukowych”.

² Projekt „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnowania żywności” realizowany w ramach strategicznego programu badań naukowych i prac rozwojowych GOSPOSTRATEG, finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju. Partnerami projektu są: Instytut Ochrony Środowiska – PIB, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności.

Bibliografia/References

- Dąbrowska, A. (2016). Postawy polskich konsumentów – od konsumpcjonizmu do zrównoważonej konsumpcji. *Handel Wewnętrzny*, 2(355), 88–100.
- Decyzja delegowana Komisji (UE) 2019/1597 z dnia 3 maja 2019 r. uzupełniająca dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2008/98/WE w odniesieniu do wspólnej metody i minimalnych wymagań jakościowych dla jednolitego pomiaru poziomów odpadów żywności. Dz. Urz. UE C 2311 z 27.9.2019.
- European Commission. (2010). Preparatory Study On Food Waste Across EU 27. https://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf
- Evans, D. (2011). Thrifty, green or frugal: Reflections on sustainable consumption in a changing economic climate. *Geoforum*, 42, 550–557. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2011.03.008>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2011). *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. <http://www.fao.org/3/a-i2697e.pdf>.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2019). *Moving forward on food loss and waste reduction*. <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>.
- Federacja Polskich Banków Żywności (FPBŻ). (2018). *Nie marnuj jedzenia 2018*. https://bankizywnosci.pl/wp-content/uploads/2018/10/Przewodnik-do-Raportu-FPBŻ_-Nie-marnuj-jedzenia-2018.pdf
- Federacja Polskich Banków Żywności (FPBŻ). (2019). *Nie marnuj jedzenia 2019*. https://niemarnuje.bankizywnosci.pl/wp-content/uploads/2019/11/banki-zcc87ywnosci_-raport-nie-marnuj-jedzenia-2019.pdf
- Glavié, P. (2021). Evolution and current challenges of sustainable consumption and production. *Sustainability*, 13(16), 9379. <https://doi.org/10.3390/su13169379>
- Griffin, M., Sobal, J., & Lyson, T. A. (2009). An analysis of a community food waste stream. *Agriculture and Human Values*, 26(1), 67–81. <https://doi.org/10.1007/s10460-008-9178-1>
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Otterdijk, R. van, & Meybeck, A. (2011). *Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention*. Food and Agriculture Organization.
- Herzberg, R., Schmidt, T. G., & Schneider, F. (2020). Characteristics and determinants of domestic food waste: A representative diary study across Germany. *Sustainability*, 12(11), 4702. <https://doi.org/10.3390/su12114702>
- Hodges, R. J., Buzby, J. C., & Benenett, B. (2011). Postharvest losses and waste in developed and less developed countries: Opportunities to improve resource use. *Journal of Agricultural Science*, 149, 37–45. <https://doi.org/10.1017/S0021859610000936>

- Gracia, A., & Gómez, M. I. (2020). Food sustainability and waste reduction in Spain: Consumer preferences for local, suboptimal, and/or unwashed fresh food products. *Sustainability*, 12(10), 4148. <https://doi.org/10.3390/su12104148>
- Hanssen, O. J., Syversen, F., & Sto, E. (2016). Edible food waste from Norwegian households – detailed food waste composition analysis among households in two different regions in Norway. *Resources, Conservation & Recycling*, 109, 146–154. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2016.03.010>
- Katajajuuri, J. M., Silvennoinen, K., Hartikainen, H., Heikkilä, L., & Reinikainen, A. (2014). Food waste in the Finnish food chain. *Journal of Cleaner Production*, 73, 322–329. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.12.057>
- Kołozyn-Krajewska, D. (2016). *Jak uniknąć marnotrawienia żywności – strategie poprawy wydajności łańcucha dystrybucji w UE w zakresie przekazywania darowizn żywności na cele charytatywne*. Kancelaria Senatu.
- Lorek, S., & Fuchs, D. (2013). Strong sustainable consumption governance – precondition for a degrowth path? *Journal of Cleaner Production*, 38, 36–43. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2011.08.008>
- Lorek, S., & Spangenberg, J. H. (2014). Sustainable consumption within a sustainable economy: Beyond green growth and green economies. *Journal of Cleaner Production*, 63, 33–44. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.08.045>
- Łaba, S., Bilska, B., Tomaszewska, M., Łaba, R., Szczepański K., Tul-Krzyszczuk, A., Kosicka-Gębska, M., & Kołozyn-Krajewska, D. (2020). Próba oszacowania strat i marnotrawstwa żywności w Polsce. *Przemysł Spożywczy*, 74, 10–18. <https://doi.org/10.15199/65.2020.11.2>
- Łaba, S., Szczepański K., & Łaba, R. (2020). Definicje i wytyczne w obszarze strat i marnotrawstwa żywności jako podstawa prowadzenia badań. W: S. Łaba (red.), *Straty i marnotrawstwo żywności w Polsce. Skala i przyczyny problemu* (s. 9–22), Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy.
- Łuczka, W. (2016). Zrównoważona konsumpcja i uwarunkowania jej rozwoju. *Handel Wewnętrzny*, 6(365), 36–145.
- Macková, M., Hazuchová, N., & Stávková, J. (2019). Czech consumers' attitudes to food waste. *Agricultural Economics – Czech*, 65(7), 314–321. <https://doi.org/10.17221/364/2018-AGRICECON>
- Michalczyk, J., & Michalczyk, W. (2019). Problem marnotrawstwa i strat wobec zachowania bezpieczeństwa żywnościowego w ujęciu międzynarodowym. *Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu*, 63(3), 50–69. <https://doi.org/10.15611/pn.2019.3.05>
- Niedek, M., Łaba, S., Kamińska-Dwórznicza, A., Krajewski, K., & Szczepański, K. (2019). Definiowanie strat i marnotrawstwa żywności. *Żywność. Nauka, Technologia, Jakość*, 26, 5–16. <http://dx.doi.org/10.15193/zntj/2019/121/309>
- ONZ. (2015). *Transforming our world: The 2030 Agenda for Sustainable Development*. <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/21252030%20Agenda%20for%20Sustainable%20Development%20web.pdf>
- Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 19 stycznia 2012 r. Jak uniknąć marnotrawienia żywności: strategie na rzecz poprawy wydajności łańcucha żywnościowego w UE, 2011/2175(INI). Dz. Urz UE C 227E z 6.8.2013.
- Schmidt, K. (2016). Explaining and promoting household food waste-prevention by an environment psychological based intervention study. *Resources Conservation and Recycling*, 111, 53–66. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2016.04.006>
- Schneider, F. (2013). Review of food waste prevention on an international level. *Proceedings of the ICE – Waste and Resource Management*, 166, 187–203. <http://dx.doi.org/10.1680/warm.13.00016>
- Silvennoinen, K., Katajajuuri, J. M., Hartikainen, H., Heikkilä, L., & Reinikainen, A. (2014). Food waste volume and composition in Finnish households. *British Food Journal*, 116, 1058–1068. <https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2012-0311>
- Thyberg, K. L., Tonjes, D. J., & Gurevitch, J. (2015). Quantification of food waste disposal in the United States: A meta-analysis. *Environmental Science & Technology*, 49, 13946–13953. <https://doi.org/10.1021/acs.est.5b03880>
- Timmermans, A. J. M. (2015). *FUSIONS Food waste data set for EU-28: New Estimates and Environmental Impact*. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_fw_expo2015_fusions_dataset_151015.pdf
- Van der Werf, P., & Gilliland, J. A. (2017). A systematic review of food losses and food waste generation in developed countries. *Proceedings of the Institution of the ICE – Waste and Resource Management*, 170(2), 66–77. <https://doi.org/10.1680/jwarm.16.00026>
- Venkat, K. (2011). The climate change and economic impacts of food waste in the United States. *International Journal of Food System Dynamics*, 2, 431–446. <https://doi.org/10.18461/ijfsd.v2i4.247>
- Wasilik, K. (2014). Trendy w zachowaniach współczesnych konsumentów – konsumpcjonizm a konsumpcja zrównoważona. *Konsumpcja i Rozwój*, 1(6), 66–74.
- Zhang, P., Zhang, D., & Cheng, S. (2020). The effect of consumer perception on food waste behavior of urban households in China. *Sustainability*, 12(14), 5676. <https://doi.org/10.3390/su12145676>

Dr inż. Marzena Lemanowicz

Adiunkt w Instytucie Ekonomii i Finansów SGGW, członkini Polskiego Naukowego Towarzystwa Marketingu, Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, członkini Rady Dyscypliny Ekonomia i Finanse (SGGW), była kierownik Zakładu Studiów Regionalnych i Europejskich. Badaczka w projektach międzynarodowych i krajowych. Autorka i recenzentka wielu publikacji naukowych. Aktywna uczestniczka międzynarodowych konferencji naukowych. Członkini komitetów redakcyjnych i rad naukowych w czasopismach o zasięgu międzynarodowym. W ramach mobilności dydaktyczno-badawczej była wykładowcą na Universidad de Murcia, Mugla Sitki Kocman University, Alanya Alaaddin Keykubat University, University of Azores, Akdeniz University, Parthenope University of Naples, University of West Attica i innych. Jej zainteresowania badawcze koncentrują się na marketingu, zachowaniach konsumentów na rynku żywnościowym i turystycznym, trendach konsumenckich, procesach integracyjnych w agrobiznesie.

Dr inż. Marzena Lemanowicz

Assistant profesor at the Institute of Economics and Finance, Warsaw University of Life Sciences – WULS, member of the Polish Scientific Society of Marketing, the Polish Association of Agricultural and Agribusiness Economists, member of the Board of Economics and Finance Discipline (WULS), former head of the Division of Regional and European Studies. Researcher in international and national projects. Author and reviewer of many scientific publications. Active participant in international scientific conferences. Member of the editorial committee and scientific council in international journals. As part of the teaching and research mobility, she was a lecturer at Universidad de Murcia, Mugla Sitki Kocman University, Alanya Alaaddin Keykubat University, University of Azores, Akdeniz University, Parthenope University of Naples, University of West Attica and others. Her research interests focus on marketing, consumers behavior in the food and tourism market, consumer trends, integration processes in agribusiness.

Dr Anna Jasiulewicz

Adiunkt w Instytucie Zarządzania SGGW, kierownik Podyplomowych Studiów Zamówień Publicznych, członkini Polskiego Towarzystwa Naukowego Marketingu. Jest badaczką w projektach międzynarodowych i krajowych oraz autorką kilkudziesięciu publikacji naukowych, organizatorką międzynarodowych konferencji i recenzentką artykułów naukowych w czasopismach krajowych i zagranicznych. Specjalizuje się w zagadnieniach związanych z zachowaniami konsumentkimi, digital marketingiem, innowacyjnymi strategiami marketingowymi przedsiębiorstw oraz marketingiem sportowym. W ramach staży dydaktycznych i badawczych była wykładowcą na University of Algarve, University of Naples, University of West Attica, University of Azores, National Chung Hsing University, Akdeniz University, University of Murcia, Mugla Sitki Kocman University, Alanya Alaaddin Keykubat University, Narodowym Uniwersytecie Przyrodniczym i Nauk o Środowisku na Ukrainie, Słowackim Uniwersytecie Rolniczym w Nitrze.

Dr Anna Jasiulewicz

Assistant professor at the Institute of Management, Warsaw University of Life Sciences, head of Postgraduate Public Procurement Studies, member of Polish Scientific Society of Marketing. She is researcher in the international and national projects and author of several dozen scientific publications, organizer of international conferences and reviewer of scientific articles in national and international journals. She specializes in issues related to consumer behavior, digital marketing, enterprises innovative marketing strategies and sports marketing. As part of the teaching and research internships, she was lecturer at the University of Algarve, University of Naples, University of West Attica, University of Azores, National Chung Hsing University, Akdeniz University, University of Murcia, Mugla Sitki Kocman University, Alanya Alaaddin Keykubat University, National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine, Slovak University of Agriculture.



Jarosław Woźniczka

CIEMNA STRONA MARKETINGU

Posługując się prostą metaforą, można stwierdzić, że zarówno w podręcznikach, jak i w praktyce rynkowej prezentowana jest zwykle jasna strona marketingu. Przejawia się ona m.in. w nastawieniu przedsiębiorstw na zaspokajanie potrzeb nabywców, dostarczaniu im użytecznych produktów, oferowaniu ich na korzystnych warunkach i zapewnianiu odpowiedniego poziomu obsługi. Marketing ma jednak także swoją ciemną stronę. Za pomocą tego określenia opisuje się wszystkie te działania rynkowe, które można uznać za nieetyczne, nielegalne, nieuczciwe, oszukańcze czy manipulacyjne, a których efektem jest powstawanie różnego rodzaju szkód dla nabywców, konkurentów i konkurencji, środowiska naturalnego lub innych grup interesariuszy.

Prezentowana monografia jest poświęcona eksploracji ciemnej strony marketingu. Zawiera swoisty katalog nieetycznych lub co najmniej kontrowersyjnych praktyk rynkowych, takich jak m.in. ukrywanie wyników badań marketingowych, fałszowanie ich i dezinformowanie nabywców oraz opinii publicznej, oferowanie nabywcom szkodliwych lub wadliwych produktów, żądanie od nich nieuczciwych cen za określone dobra lub usługi, wchodzenie w zмовы cenowe, stosowanie korupcji w działaniach sprzedażowych, dyskryminowanie nabywców poprzez oferowanie im gorszych warunków zakupu niż innym klientom, oszukiwanie ich za pomocą komunikacji marketingowej czy manipulowanie nimi przez sprzedawców, telemarketerów i pracowników obsługi klienta. Poszczególne przejawy ciemnej strony marketingu zostały zidentyfikowane i objaśnione, przedstawiono mechanizmy i możliwe skutki tego typu działań, reakcje nabywców wobec nich oraz stosowane sposoby przeciwdziałania im.

Więcej informacji na stronie www.pwe.com.pl