

FOOD SHARING JAKO ELEMENT EKONOMII WSPÓŁDZIELENIA W KONTEKŚCIE MARNOWANIA ŻYWNOŚCI

DATA PRZESŁANIA: 22.08.2019, DATA AKCEPTACJI: 31.08.2019, KOD JEL: M14

Emilia Drozłowska

ORCID: 0000-0003-4350-7875

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

e-mail: emilia_drozlowska@zut.edu.pl

Marcin Sobieraj

ORCID: 0000-0002-3118-9286

Uniwersytet Szczeciński

e-mail: marcin.sobieraj@wzieu.pl

STRESZCZENIE

Cel artykułu: analiza głównych założeń nurtu *food sharing* i ocena szans jego rozwoju w kontekście redukcji ilości marnowanej żywności.

Metodyka badań: analiza źródeł literaturowych, internetowych, statystycznych oraz danych udostępnionych przez inne instytucje, pozwalających na zestawienie ze sobą odpowiednich pojęć, definicji i danych.

Wyniki: przeprowadzona analiza wskazuje na zauważalny i upowszechniający się w społeczeństwie trend, związany z ograniczeniem marnowania żywności, co jest potęgowane przez szerokie zastosowanie aplikacji internetowych.

Wnioski: obecnie, w obliczu braku rozwiązania odnoszącego się do efektywnego systemu dystrybucji żywności (z regionów, gdzie jest ona marnowana, do krajów z jej niedoborem), *food sharing* ma szansę, by stać się ważnym elementem wspierającym redukcję ilości marnowanej żywności i zmiany świadomości społeczeństwa w zakresie powiązanych z tym zjawiskiem negatywnych skutków.

SŁOWA KLUCZOWE

żywność, bezpieczeństwo żywnościowe, *food sharing*, ekonomia współdzielenia

WPROWADZENIE

Szacuje się, że na świecie każdego roku marnuje się około 1,3 mld ton żywności – to jeden ze współczesnych problemów cywilizacyjnych. Wskazana problematyka może generować potrzebę podjęcia określonych działań, mających na celu złagodzenie negatywnych rezultatów, m.in. strat finansowych i skutków ekologicznych oraz wypracowania skutecznego systemu dystrybucji nieskonsumowanych dóbr do rejonów, w których występuje jej niedobór.

W celu osiągnięcia zamierzonego efektu, dużą rolę w procesie redukcji ilości marnowanej żywności może odegrać koncepcja *food sharing*. Główną ideę tego nurtu stanowi dzielenie się produktami nieskonsumowanymi w poszczególnych sektorach (np. gastronomia, gospodarstwa domowe). Jako elementy wspierające koncepcję, wskazuje się aplikacje mobilne, a dynamiczny rozwój technologiczny (internet) może decydować o upowszechnieniu się przedstawionych założeń.

Celem artykułu jest analiza głównych założeń nurtu *food sharing* i ocena szans jego rozwoju w kontekście redukcji ilości marnowanej żywności. Przyjęta hipoteza badawcza zakłada, że *food sharing* wpisuje się w założenia ekonomii współdzielenia oraz ma realną szansę na ograniczenie ilości marnowanej żywności.

GŁÓWNE ZAŁOŻENIA EKONOMII WSPÓLDZIELENIA

Ekonomia współdzielenia (*sharing economy*) jest szeroko rozpatrywanym pojęciem w literaturze. Próba powiązania jej charakteru i głównych założeń z problematyką marnowania żywności daje podstawę do przybliżenia podejścia do jej definiowania i podkreślania cech nadrzędnych. *Sharing economy* utożsamiana jest ze zjawiskiem społecznym i ekonomicznym, które w swoich założeniach wyróżnia bezpośrednie świadczenie wzajemnych usług. Co więcej, zauważalne staje się również współtworzenie, współużytkowanie i wszelkiego rodzaju podobna ludzka aktywność, która docelowo ma zwiększyć efektywność posiadanych zasobów (Eckhardt, Bardhi, 2015).

Inni autorzy wskazują, że ekonomia współdzielenia pozwala dostarczycielom i konsumentom na bezinteresowne dzielenie się zasobami i usługami (Banaszek, 2016), wyróżniając w tym procesie budynki, pojazdy a także żywność. Obecny dynamiczny rozwój technologii, internetu oraz innowacyjna komunikacja (Rifkin, 2016) stały się czynnikami zwiększającymi szybkość kreowania ekonomii współdzielenia.

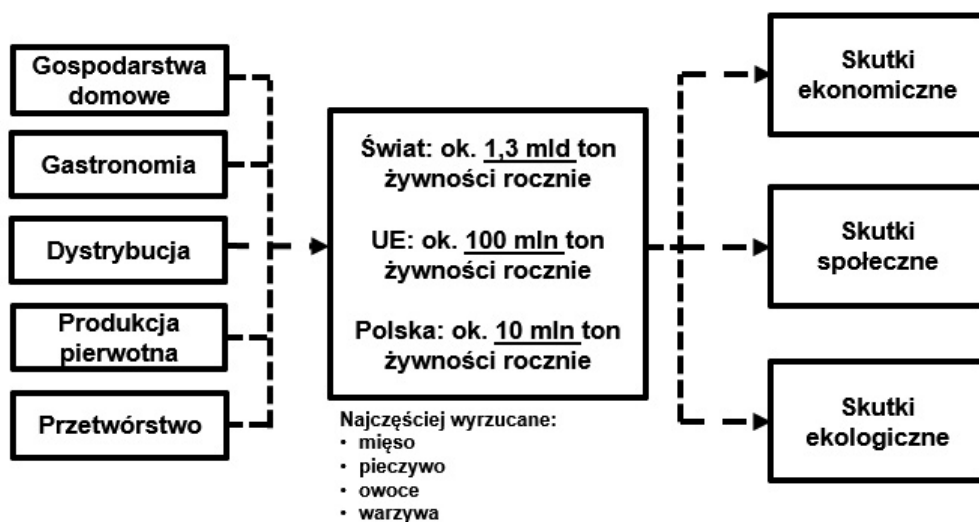
Kreowanie omawianego nurtu (Kauf, 2018) zostało określone jako wynik poszerzającego się poziomu interaktywności ludzkiej, bazującej na nowoczesnych technologiach i rozwoju platform internetowych. Co więcej, wskazuje się, że do dodatkowych przyczyn, które determinują jej rozwój zaliczyć można narastające problemy z degradacją środowiska, przeludnienie miast, obniżający się poziom jakości życia ich mieszkańców, a także problemy komunikacyjne i zbyt duże natężenie hałasu.

Ekonomia współdzielenia zostaje wskazana jako element, który można utożsamiać z odpowiedzialnością na ludzkie potrzeby, powiązane ze zwiększeniem jakości ich życia oraz efektywniejszym wykorzystaniem zasobów. Utożsamiana jest także z ideą, która w znaczącym stopniu przyczyniła się do zmiany światowych trendów (Walsh, 2011).

Przedstawiona problematyka marnowania żywności i potrzeba jej dystrybucji do obszarów zmagających się z jej niedoborem, może zostać zakwalifikowana do problemów umiejscowionych w obszarze ekonomii współdzielenia. To, że straty żywnościowe generują poważne konsekwencje (w tym także dla środowiska), a także powodują niebezpieczeństwo zaburzenia poziomu bezpieczeństwa żywnościowego, może dodatkowo wzmacniać przedstawione założenie.

PROBLEM BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCIOWEGO I MARNOWANIA ŻYWNOCI

Bezpieczeństwo żywnościowe jest definiowane jako sytuacja, w której wszyscy ludzie nieustannie posiadają fizyczny, społeczny i ekonomiczny dostęp do wystarczającej, bezpiecznej i odżywczej żywności, zaspokajającej ich potrzeby żywieniowe i preferencje dla prowadzenia aktywnego i zdrowego życia (Mikuła, 2012). Według danych ONZ, ok. 820 mln ludzi na świecie cierpi w powodu głodu (w tym ok. 113 mln ludzi w powodu dotkliwego głodu). Z kolei zmarnowana żywność jest definiowana jako produkt, który został wytworzony w celu konsumpcyjnym, ale nie został spożyty przez człowieka. Przedstawione zjawisko jest jednym z najpoważniejszych, współczesnych problemów cywilizacyjnych, mogących generować poważne konsekwencje (rys. 1).



Rysunek 1. Uproszczony schemat źródła i skutków marnowania żywności

Źródło: opracowanie własne na podstawie Eurostat (2019), CBOS (2019).

Szacuje się, że na świecie każdego roku wyrzucanych jest ok 1,3 mld ton żywności. Z kolei dane przedstawione przez CBOS (CBOS, 2019) i Eurostat (Eurostat, 2019), wykazują, że w Unii Europejskiej każdego roku marnowanych jest ok. 100 mln ton żywności, z czego ok. 10 mln ton strat jest generowanych w Polsce. Szacuje się, że ok. 70% udziału w strukturze zmarnowanej

żywności „jest zasługą” sektora gastronomii i gospodarstw domowych. W strukturze produktów, które zostają nieskonsumowane i zmarnowane, największy udział mają produkty mięsne, pieczywo, owoce i warzywa (Raport Federacji Polskich Banków Żywności, 2016).

Zmarnowana żywność generuje skutki, które rozpatrywane są w trzech aspektach, tj. ekonomicznym, społecznym i ekologicznym. Wymiar ekonomiczny, utożsamiany jest ze stratami finansowymi, odnoszącymi się do nakładów poniesionych na produkcję żywności, która nie zostaje skonsumowana – w szerszym ujęciu, marnowanie żywności może być utożsamiane z nadmiernym poziomem zakupu produktów.

Zbyt duży poziom zakupu dóbr, które nie zostają zużytkowane, utożsamiany jest z wyższym poziomem popytu. Analogicznie, wraz ze wzrostem poziomu popytu, w celu zachowania równowagi, ceny dóbr powinny wzrosnąć. Wraz ze wzrostem cen nabywanych dóbr zauważa się kolejne negatywne zjawisko, tzw. ubóstwo jakościowe konsumowanych dóbr (tj. niemożność zakupu dobrej pod względem jakościowym żywności, a w zamian, jako substytut, nabywanie żywności tańszej i o niższej jakości).

Konsekwencje, rozpatrywane pod kątem wymiaru społecznego, wskazują na występowanie zjawiska marnowania żywności (głównie w krajach rozwiniętych) przy jednoczesnym problemie panującego na świecie głodu (głównie w krajach afrykańskich), co jest postrzegane jako nieetyczne.

Wymiar ekologiczny, w kontekście skutków marnowania żywności, pozwala na zauważenie wpływu takiego działania na środowisko. Według danych opublikowanych przez banki żywności (bankizywnosci.pl, 2019), szacuje się, że marnowanie żywności wpływa na zwiększenie ilości gazów cieplarnianych w atmosferze. Co więcej, warto zwrócić uwagę na następującą kwestię – do produkcji żywności wymagane są nakłady poszczególnych surowców, brak jej konsumpcji i marnowanie oznacza niepotrzebne zużycie wody i energii w procesie produkcyjnym.

GŁÓWNE ZAŁOŻENIA KONCEPCJI ZERO WASTE I FOOD SHARING

Problem marnowania żywności i braku efektywnego systemu jej dystrybucji do regionów zmagających się z jej niedoborem może stanowić podstawę do powstawania nowych ideologii, które mają na celu minimalizację skali negatywnego zjawiska i związanych z nim konsekwencji. Jako przykład nurtu, który zakłada minimalizację generowanych odpadów, autorzy przytoczyli ruch *zero waste*.

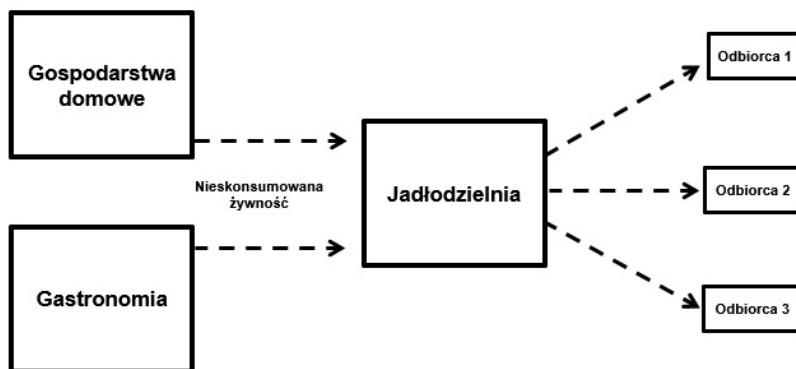
Zgodnie z definicją, przyjętą przez Zero Waste International Alliance (zwia.org, 2019), nurt utożsamiany jest z ochroną wszystkich zasobów poprzez odpowiedzialną produkcję, konsumpcję, ponowne wykorzystanie i odzyskiwanie wszystkich produktów, opakowań i materiałów, bez ich spalania oraz zrzutów do ziemi, wody lub powietrza, które mogłyby zagrazać środowisku lub zdrowiu ludzkiemu.

Wedle założeń ideologii, życie powinno sprowadzać się do pięciu kroków, tj. odmawiaj, ograniczaj, wykorzystaj ponownie, recyklinguj, kompostuj. Analiza działań w ramach nurtu *zero waste* obserwowalnych na świecie wskazuje, że polityka odpadowa jest oparta m.in. na rozszerzonej odpowiedzialności producenta, co oznacza łańcuch kontroli produkcji, który obejmuje cały cykl życia produktu. Działania związane z redukcją ilości odpadów doprowadziły do przyjęcia

przez wiele krajów na świecie stosownego ustawodawstwa, co stało się podstawą do opracowania wielu owych programów recyklingowych (Zaman, 2015).

Pojęciem, odnoszącym się do ruchu *zero waste*, jest gospodarka o obiegu zamkniętym (GOZ). W celu wdrażania tej idei został powołany specjalny międzyresortowy zespół, w skład którego wchodzi między innymi przedstawiciel Ministerstwa Środowiska i Ministerstwa Przedsiębiorczości i Technologii. Polskie Stowarzyszenie Zero Waste zostało utworzone w 2017 roku i jego głównym celem są działania na rzecz zmiany społecznej świadomości i promocji założeń nurtu (zero-waste.pl, 2019) (m.in. przez działania na rzecz ochrony środowiska, zapobieganie produkcji zanieczyszczeń i odpadów u źródeł ich powstawania, wdrażanie zasad gospodarki bezodpadowej, zwiększenie dostępu społeczeństwa do informacji o powstających zanieczyszczeniach i odpadach). Jako przykład akcji Polskiego Stowarzyszenia Zero Waste można wskazać tzw. „torby bumerangi”, czyli wprowadzanie do punktów sprzedaży toreb wielorazowych, z których można bezpłatnie skorzystać, a później zwrócić.

Jedną z ideologii, która wpisuje się w założenia koncepcji *zero waste*, jest *food sharing*. Za nadrzędny cel uważa się ograniczenie zjawiska marnowania żywności poprzez edukowanie społeczeństwa (zasady zrównoważonych zakupów oraz planowania posiłków, tak marnowało się jak najmniej zdalnych do spożycia produktów) (Michelini, Principato, Iasevoli, 2018). *Food sharing* ma charakter niesformalizowany, nie posiada zarządu i jest ruchem w pełni społecznym (ma charakter wolontariatu). Jego twórcą jest Raphael Fellmer, który w grudniu 2012 założył domenę internetową foodsharing.de. Ideą *food sharing* jest tworzenie na terenie Polski tzw. jadłodzielni – miejsc tworzonych z inicjatywy społecznej (rys. 2).



Rysunek 2. Schemat funkcjonowania jadłodzielni

Źródło: opracowanie własne.

Jadłodzielnia jest miejscem działającym na zasadzie tymczasowej przechowalni – punktu wymiany żywności, dzięki temu nieskonsumowane produkty nie zostaną wyrzucone i zmarnowane. W celu sprawowania należytej kontroli wypracowano zalecane, które nakazują umieszczenie

grafiku sprzątania i kontaktu do wolontariusza odpowiedzialnego za punkt oraz zasugerowano, aby nie przyjmować produktów surowych, np. mięsa czy jajek (Drozłowska, 2018). Każda jadalnia jest oznakowana logotypami udostępnianymi wolontariuszom w grupie na portalu Facebook.pl oraz posiada swoją stronę społecznościową, gdzie na bieżąco udostępniane są informacje odnośnie do produktów pozostawionych do odbioru.

Jadalnie są zorganizowaną formą społecznych inicjatyw, takich jak pozostawianie przez sprzedawców, przy straganie, warzyw i owoców, które nie nadadzą się do sprzedania w kolejnym dniu lub też zwyczaj, polegającego na pozostawianiu we wspólnej kuchni produktów, których z różnych przyczyn nie zdąży się skosztować przed upływem terminu ważności.

ROLA APLIKACJI W DZIAŁANIACH OBSZARU FOOD SHARING

Dzięki powszechności telefonów z dostępem do internetu coraz więcej osób korzysta z aplikacji społecznościowych. Dzięki temu zjawisko *food sharing* mogło stać się bardziej powszechne, a także przyjąć formę trendu społecznego. *Food sharing* może mieć zarówno charakter działań społecznych, jak i aplikacji mobilnych (Privitera, 2016), których celem jest redystrybucja jedzenia lub wspólne planowanie posiłków. Wśród aplikacji przeznaczonych do dzielenia się żywnością znajduje się wiele propozycji, które mają także na celu tworzenie społeczności. Obecnie w Polsce aplikacje związane z *food sharing* nie są rozpowszechnione na tak szeroką skalę jak np. w Stanach Zjednoczonych czy w Niemczech, jednakże analiza źródeł internetowych pozwala na zauważenie platform, które wspierają nurt dzielenia się żywnością.

W Polsce jedną z najpowszechniej używanych platform jest *podzielnysie.pl*. Biorąc pod uwagę cel i charakter platformy, zauważa się wzmoczoną aktywność jej użytkowników w okresach świątecznych. Platforma umożliwia rejestrację, jako darczyńca, kierowca lub potrzebujący. Odbiorcami żywności są osoby potrzebujące, natomiast celem jej twórców i użytkowników jest walka z marnowaniem żywności, której nadmiar bardzo często wyrzucany jest z powodu złego planowania. Jest to działanie, w odróżnieniu od jadalni, sezonowe i bazujące na przekazie treści za pomocą strony internetowej.

W Polsce firma Electrolux udostępniła aplikację *Taste&Share*, która pozwala zarówno na dzielenie się żywnością, jak i ułatwia zmianę nawyków żywieniowych, np. dzięki wykorzystaniu udostępnianych przepisów. Nie jest jednak zbyt powszechnie używana, ponieważ jak dotąd została pobrana ponad 500 razy, co jest słabszym wynikiem niż np. w przypadku *OLIO – Share more. Waste less*, która została pobrana ponad 500 000 razy.

Analiza charakteru i funkcjonalności aplikacji, pozwala na wyodrębnienie w ich obszarze podkategorii:

- przekazywanie konkretnych produktów,
- zapraszanie innych użytkowników do spożycia razem posiłku,
- tworzenie społeczności i pomoc.

Przedstawicielem pierwszej grupy jest aplikacja *LeftOverSwap* (*Leftoverswap.com*). Działa na zasadzie łączenia ze sobą osób, które chcą podzielić się niespożytym jedzeniem oraz tych, którzy zgłaszają chęć ich odbioru. Głównym założeniem twórcy (Dan Newman) było zbliżenie formy aplikacji do popularnego *couchsurfingu*. Aplikacją o podobnych charakterze jest *Quertes-Share*

Eat! (quertes.com), która docelowo ma zostać wprowadzona w Polsce, a obecnie znajduje szerokie grono użytkowników w Niemczech.

Kolejnym przykładem aplikacji, wspomagającej zjawisko *food sharing* jest *Caserrole club*. Celem tej platformy jest wspieranie lokalnych społeczności i motywowanie do planowania współdzielonych posiłków, by generować jak najmniejszy poziom odpadów oraz żywności, która nie zostanie skonsumowana.

PODSUMOWANIE

Podjęte rozważania wskazują na możliwość umiejscowienia idei *food sharing* w obszarze ekonomii współdzielenia – dzielenia się zasobami (w tym przypadku żywnością) prowadzi do redukcji generowanych odpadów. Problem ochrony stanu środowiska (w nawiązaniu do skutków marnowania żywności dla środowiska naturalnego) zyskuje coraz wyższy priorytet, toteż obecnie zarówno osoby prywatne, jak i przedsiębiorstwa coraz chętniej wybierają postawy proekologiczne.

Przedstawione rozważania mogą wskazywać, że *food sharing* znajduje coraz szersze grono odbiorców w zakresie redukcji generowania odpadów, zwłaszcza w gospodarstwach domowych i sektorze gastronomii.

Rozwój technologiczny (internet i aplikacje wspierające wymianę zasobów żywności z innymi użytkownikami) oraz zmieniający się poziom świadomości konsumentów, także w kwestii generowania strat przez przedsiębiorstwa, mogą stanowić podstawę do stwierdzenia i prognozowania redukcji ilości marnowanej żywności. Łatwość transferu informacji może stanowić o skuteczniejszej działalności zgodnej z założeniami *food sharing*.

Na podstawie przedstawionych założeń i wniosków przyjęto hipotezę badawczą zakładającą, że *food sharing* może zostać umiejscowiony w założeniach ekonomii współdzielenia oraz ma realną szansę na ograniczenie ilości marnowanej żywności, co w opinii autorów znajduje potwierdzenie w podjętych rozważaniach.

Co więcej, *food sharing* w swoich założeniach może stanowić kolejny krok ku opracowaniu coraz skuteczniejszych metod redukcji poziomu marnowania żywności, co równocześnie przełoży się na zmniejszenie skali skutków z tym związanych, a także może stanowić element wspierający stworzenie globalnego i skutecznego systemu dystrybucji żywności, zapobiegając jej marnowaniu.

LITERATURA

- Banaszek, M. (2016). Ekonomia współdzielenia jako alternatywny kierunek rozwoju miast. *Ekonomia Społeczna*, 1, 51–59.
- Dąbrowska, A., Janoś-Kresło, M. (2013). Marnowanie żywności jako problem społeczny. *Handel Wewnętrzny*, 4 (345), 14–26.
- Droźłowska, E. (2018). *Problematyka marnowania żywności w Polsce – przegląd inicjatyw pozarządowych i społecznych. Ludzie nauki w kręgu interdyscyplinarnych badań*. Waleńczów: INTELLECT.
- Eckhardt, G., Bardhi, F. (2015). The Sharing Economy Isn't About Sharing at All. *Harvard Business Review*, 28 stycznia. Pobrane z: <https://hbr.org/2015/01/the-sharing-economy-isnt-about-sharing-at-all> (11.05.2019).
- Eurostat (2019).

- 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. W: *Proceedings of the 17th ACM conference on Computer supported cooperative work & social computing*. ACM (s. 911–921). Baltimore, MD, USA.
- Karikari, I. (2014). Casserole Club. *International Journal of Integrated Care (IJIC)*, 14, 145–152.
- Kauf, S. (2018). Ekonomia Współdzielenia (Sharing Economy) jako narzędzie kreowania Smart City. *Organizacja i Zarządzanie*, 120, 141–151.
- Michelini, L., Principato, L., Iasevoli, G. (2018). Understanding food sharing models to tackle sustainability challenges. *Ecological Economics*, 145, 205–217.
- Mikuła, A. (2012). Bezpieczeństwo żywnościowe Polski. *Roczniki Ekonomii Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich*, 4 (99), 38–48.
- Privitera, D. (2016). Describing the collaborative economy: Forms of food sharing initiatives. *Economic Science for Rural Development Conference Proceedings*, 43, 92–98.
- Raport Federacji Polskich Banków Żywności (2016). *Badania ankietowe dotyczące marnowania żywności w Polsce na zlecenie Federacji Polskich Banków Żywności*.
- Rifkin, J. (2016). *Spółczeństwo zerowych kosztów krańcowych*. Warszawa: EMKA.
- Walsh, B. (2011). 10 ideas that will change the world. Today's smart choice: don't own share. *Time*, 17 marca. Pobrane z: http://content.time.com/time/specials/packages/article/0,28804,2059521_2059717,00.html (10.05.2019).
- Zaman, A.U. (2015). A comprehensive review of the development of zero waste management: lessons learned and guidelines. *Journal of Cleaner Production*, 91, 12–25.
- www.cbos.pl (13.05.2019).
- www.bankizywnosci.pl (4.05.2019).
- www.rp.pl (10.11.2017).
- www.facebook.com/FoodsharingPolska (12.11.2018).
- www.foodsharing.de (10.11.2018).
- www.reliefweb.int (3.05.2019).
- www.zero-waste.pl (30.05.2019).
- www.zwia.org (19.06.2019).

Food sharing as part of the sharing economy in the context of food waste

SUMMARY

Aim of the article: analysis of the main assumptions of the Food sharing trend and assessment of development opportunities in the context of reducing food waste.

Methodology of analysis: analysis of literature, internet, statistical sources and data made available by other institutions allowing for juxtaposition of relevant concepts, definitions and data.

Results: the analysis indicates a noticeable and widespread trend in society related to the reduction of food waste, which intensifies the widespread use of web applications.

Conclusions: in the current era, in the absence of a solution related to an effective food distribution system (from regions where it is wasted to countries with its shortage), Food sharing has a chance to become an important element supporting the reduction of the amount of wasted food and changing public awareness in terms of negative effects related to this phenomenon.

KEYWORDS

food, food security, food sharing, sharing economy

Translated by Marcin Sobieraj