



INSTYTUT EKONOMIKI ROLNICTWA
I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

***Wpływ globalizacji
na wyżywienie ludności
w Polsce***

nr 75

Warszawa 2007

***Bożena Gulbicka
Mariola Kwasek***



EKONOMICZNE I SPOŁECZNE UWARUNKOWANIA
ROZWOJU POLSKIEJ GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ
PO WSTĄPIENIU POLSKI DO UNII EUROPEJSKIEJ

***Wpływ globalizacji
na wyżywienie ludności
w Polsce***



INSTYTUT EKONOMIKI ROLNICTWA
I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

Wpływ globalizacji na wyżywienie ludności w Polsce

Autorzy:

prof. dr hab. Bożena Gulbicka

dr inż. Mariola Kwasek



EKONOMICZNE I SPOŁECZNE UWARUNKOWANIA
ROZWOJU POLSKIEJ GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ
PO WSTĄPIENIU POLSKI DO UNII EUROPEJSKIEJ

Warszawa 2007

Autorki publikacji są pracownikami naukowymi
Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej
– Państwowego Instytutu Badawczego

Pracę zrealizowano w ramach tematu

Miejsce polskiego rolnictwa na globalnym rynku żywnościowym

w zadaniu *Wpływ procesów globalizacji na rozwój polskiego rolnictwa i wsi*

Celem pracy jest określenie wpływu procesów globalizacji konsumpcji na poziom wyżywienia ludności w Polsce. Szczególną uwagę zwrócono na tendencje w spożyciu żywności, zróżnicowanie spożycia żywności w gospodarstwach domowych według grup społeczno-ekonomicznych, upodobania wzorców konsumpcji żywności, problemy związane ze zmianą stylu oraz spożycie żywności tradycyjnej i ekologicznej, jako przeciwwagę makdonalizacji konsumpcji.

Korekta

Krystyna Mirkowska

Redakcja techniczna

Leszek Ślipski

Projekt okładki

AKME Projekty Sp. z o.o.

ISBN 978-83-60798-20-1

Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

– Państwowy Instytut Badawczy

00-950 Warszawa, ul. Świętokrzyska 20, skr. poczt. nr 984

tel.: (0 22) 50 54 444

faks: (0 22) 50 54 636

e-mail: dw@ierigz.waw.pl

<http://www.ierigz.waw.pl>

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

Nakład: 500 egz.

Druk: ABM System

Oprawa: UWIPAL

Spis treści

	str.
WPROWADZENIE (<i>prof. dr hab. Bożena Gulbicka</i>)	7
I. TENDENCJE W SPOŻYCIU ŻYWNOŚCI (<i>prof. dr hab. Bożena Gulbicka</i>)	8
II. ZRÓŻNICOWANIE SPOŻYCIA ŻYWNOŚCI W GOSPODARSTWACH DOMOWYCH WEDŁUG GRUP SPOŁECZNO-EKONOMICZNYCH (<i>dr inż. Mariola Kwasek</i>)	14
1. Zróżnicowanie dochodów i wydatków	15
2. Ilościowe spożycie produktów żywnościowych	16
3. Spożycie naturalne	19
III. STOPIEŃ ZASPOKOJENIA POTRZEB ŻYWNOŚCIOWYCH W GOSPODARSTWACH DOMOWYCH (<i>dr inż. Mariola Kwasek</i>)	22
IV. INTERWENCJA PAŃSTWA I INSTYTUCJI POZARZĄDOWYCH NA RZECZ POPRAWY POZIOMU WYŻYWIENIA UBOŻSZEJ LUDNOŚCI (<i>prof. dr hab. Bożena Gulbicka</i>)	28
1. Pomoc państwa w zakresie dożywiania ludności	30
2. Europejski Program Pomocy Żywnościowej	31
3. Program „Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych”	32
4. Banki Żywności	33
5. Polska Akcja Humanitarna	34
6. Caritas Polska	35
V. UPODABNIANIE WZORCÓW KONSUMPCJI ŻYWNOŚCI (<i>dr inż. Mariola Kwasek</i>)	36
VI. NADWAGA I OTYŁOŚĆ NA ŚWIECIE (<i>dr inż. Mariola Kwasek</i>)	42
VII. ŻYWNOŚĆ REGIONALNA I TRADYCYJNA (<i>prof. dr hab. Bożena Gulbicka</i>)	48
VIII. RUCH SLOW FOOD (<i>prof. dr hab. Bożena Gulbicka</i>)	52
IX. RYNEK ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ (<i>prof. dr hab. Bożena Gulbicka</i>)	54
PODSUMOWANIE (<i>dr inż. Mariola Kwasek</i>)	58
BIBLIOGRAFIA	60

WPROWADZENIE

Praca jest kolejnym raportem zrealizowanym w ramach tematu „Miejsce polskiego rolnictwa na globalnym rynku żywnościowym” w zadaniu „Wpływ procesów globalizacji na rozwój polskiego rolnictwa i wsi”, który jest częścią Programu Wieloletniego „Ekonomiczne i społeczne uwarunkowania rozwoju polskiej gospodarki żywnościowej po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej”.

Konsumpcja żywności jest wynikiem oddziaływania wielu różnych czynników. W Polsce od kilkunastu lat głównymi jej determinantami są: efekty transformacji systemu ekonomicznego, przeobrażenia kulturowo-społeczne i demograficzne oraz postęp techniczno-technologiczny. Towarzyszące im i upowszechniające się zjawisko globalizacji produkcji żywności i rynku wzmacnia ich wpływ na konsumpcję oraz modyfikuje i rozszerza zakres, miejsce i sposoby organizacji konsumpcji żywności. Wszystkie wymienione determinanty konsumpcji żywności oddziałują w sposób pośredni lub bezpośredni, krótko- lub długookresowo na rozwój psychofizyczny konsumentów, a także na stan i rozwój całej gospodarki żywnościowej, w tym polskiego rolnictwa. Z tego powodu proces kształtowania nowych wzorców konsumpcji i jej jakość nabiera dużej wagi, zwłaszcza w okresie szybkich przemian społeczno-gospodarczych, jakie mają miejsce w Polsce i wielu krajach globalizującego się świata.

Segmentacja rynku żywnościowego w Polsce – oferta dla konsumentów o różnych preferencjach i różnej sytuacji ekonomicznej są przejawem globalizacji w konsumpcji żywności. Następuje przenikanie europejskich i pozaeuropejskich wzorców konsumpcji żywności, a wśród nich upowszechnia się żywność fast food, jako alternatywa lub dopełnienie konsumpcji w domu.

Przejawem globalizacji jest upodabnianie wzorców konsumpcji żywności i stylu życia w skali światowej oraz ukształtowanie się globalnej polityki konsumpcji dotyczącej przede wszystkim ochrony konsumentów. Polityka w dziedzinie żywności i żywienia dotyczy racjonalizacji spożycia żywności i bezpieczeństwa żywności, rozwoju produkcji żywności ekologicznej, utrzymania bioróżnorodności wobec produkcji żywności modyfikowanej genetycznie. Promowanie zdrowego żywienia w Polsce i aktywności fizycznej ma europejski wymiar (np. zapobieganie nadwadze i otyłości oraz chorobom przewlekłym).

W opracowaniu przedstawiono tendencje w spożyciu żywności w Polsce, zróżnicowanie spożycie żywności w gospodarstwach domowych według grup społeczno-ekonomicznych, zaspokojenie potrzeb żywnościowych ludności, upodabnianie wzorców konsumpcji żywności, spożycie żywności tradycyjnej i ekologicznej, jako przeciwwagę makdonalizacji konsumpcji.

I. TENDENCJE W SPOŻYCIU ŻYWNOŚCI

Dochody, od których zależy popyt na żywność wzrastają wolniej niż produkt krajowy brutto (wyjątek 2001 r.). W latach 1995-2006 produkt krajowy brutto w cenach stałych wzrósł o 60,9%, a dochody do dyspozycji brutto w sektorze gospodarstw domowych – o 34,1%. W tym okresie spożycie indywidualne gospodarstw domowych z dochodów osobistych wzrosło o 59,1%, a spożycie żywności o 26,8%. Ceny żywności i napojów bezalkoholowych wzrosły w tym okresie o 79,2%, a przeciętne wynagrodzenie nominalne brutto w gospodarce narodowej – o 191,6%.¹ Żywność stała się relatywnie tańsza dla konsumentów.

W latach 1995-2006 dokonały się dość duże zmiany w spożyciu żywności w Polsce, szczególnie w grupie produktów pochodzenia zwierzęcego. W roku 2006 spożycie mięsa i podrobów wynosiło 74,3 kg na 1 mieszkańca rocznie i było wyższe w porównaniu z 1995 r. o 17,2%.

Tabela 1

Spożycie podstawowych produktów żywnościowych w Polsce w latach 1995-2006 – w kilogramach na 1 mieszkańca rocznie

Wyszczególnienie	1995	1996	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Przetwory zbożowe ^a	120	120	119	119	120	121	120	120	119	119	117
Ziemniaki ^a	138	135	135	131	134	131	131	130	129	125	121
Warzywa	120	116	128	120	121	122	111	110	111	110	109
Owoce	40,9	49,7	54,3	53,7	51,6	57,7	56,7	54,5	55,0	54,1	54,4
Mięso i podroby	63,4	64,7	64,7	66,8	66,1	66,6	69,5	72,1	71,8	71,2	74,3
mięso	59,4	60,4	60,1	62,7	62,0	62,5	65,3	67,7	67,3	66,8	70,0
wieprzowe	39,1	40,1	37,6	39,6	38,0	38,2	39,2	41,2	39,1	39,0	41,4
wołowe	8,7	8,6	8,1	7,8	6,8	5,5	5,2	5,8	5,3	3,8	4,5
drób	11,2	10,2	13,1	13,9	14,1	17,0	19,8	19,7	22,2	23,4	23,7
Tłuszcze jadalne ^b	25,3	26,3	28,5	28,9	28,7	29,5	30,8	29,2	30,7	.	.
zwierzęce	7,2	7,1	7,0	7,1	6,7	6,7	6,7	6,9	6,6	6,6	6,1
roślinne	14,4	15,3	17,1	17,2	17,8	18,5	19,5	17,6	19,7	.	.
masło	3,7	3,9	4,4	4,6	4,2	4,3	4,6	4,7	4,4	4,2	4,3
Mleko krowie ^c	195	196	205	196	193	187	182	181	174	173	176
Jaja kurze ^d	154	175	177	182	188	198	211	214	211	215	214
Cukier	41,9	39,7	41,7	42,5	41,6	41,2	43,6	40,5	37,6	40,1	35,3

^a dane dotyczą lat gospodarczych, ^b w wadze handlowej, ^c łącznie z mlekiem przerobionym na przetwory w litrach, bez mleka przeznaczonego na masło, ^d jaja w sztukach

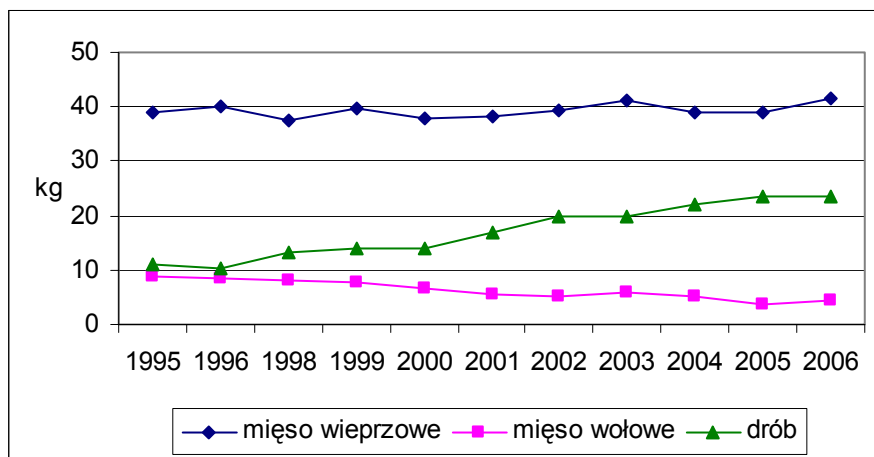
Źródło: Roczniki Statystyczne GUS z kolejnych lat.

W strukturze spożywanego mięsa dominuje mięso wieprzowe. O poziomie spożycia mięsa w Polsce decydują przede wszystkim zmiany w krajowej produkcji wieprzowiny. Mięso wieprzowe stanowi bowiem ponad 59% spożywanego mięsa (bez

¹ Rocznik Statystyczny 2007. GUS, Warszawa 2007.

podrobów). Spożycie mięsa wieprzowego osiągnęło 41,4 kg na 1 mieszkańca rocznie (wzrost o 5,8%) i był to najwyższy poziom w omawianym okresie.

Wykres 1. Spożycie mięsa wieprzowego, mięsa wołowego i drobiu w Polsce w latach 1995-2006 – w kg na 1 mieszkańca rocznie



Źródło: Opracowanie własne na podstawie tabeli 1.

W tym samym okresie popyt na wołowinę malał, w następstwie czego zmniejszała się produkcja, a ceny wołowiny rosły bardziej niż ceny mięsa wieprzowego. W 2006 r. spożycie mięsa wołowego osiągnęło poziom zaledwie 4,5 kg na 1 mieszkańca rocznie i było niższe o 48,3% w porównaniu z rokiem 1995. Zagrożenie chorobą BSE, niska jakość mięsa wołowego (mało jest na rynku mięsa kulinarnego) i wysokie ceny wpłynęły na tak znaczny spadek spożycia mięsa wołowego. Zamiast wołowiny spożywa się więcej tańszego mięsa drobiowego, mimo że wartość odżywcza jest różna (m.in. mniejsza zawartość żelaza w drobiu). W analizowanym okresie udział mięsa wołowego w spożyciu mięsa ogółem (bez podrobów) zmniejszył się z 14,6 do 6,4%, a wzrósł udział drobiu – z 18,9 do 33,9%. Spożycie drobiu wzrosło o 111,6% i osiągnęło poziom 23,7 kg na 1 mieszkańca rocznie. Tak wysoka dynamika spożycia tego rodzaju mięsa wynika z większej produkcji oraz z korzystnych dla konsumentów relacji cen drobiu do cen innych mięs.

Spożycie mleka i przetworów mlecznych wykazywało słabą tendencję spadkową osiągając 176 l na 1 mieszkańca rocznie w 2006 r., tj. mniej o 9,7% w porównaniu z 1995 r.

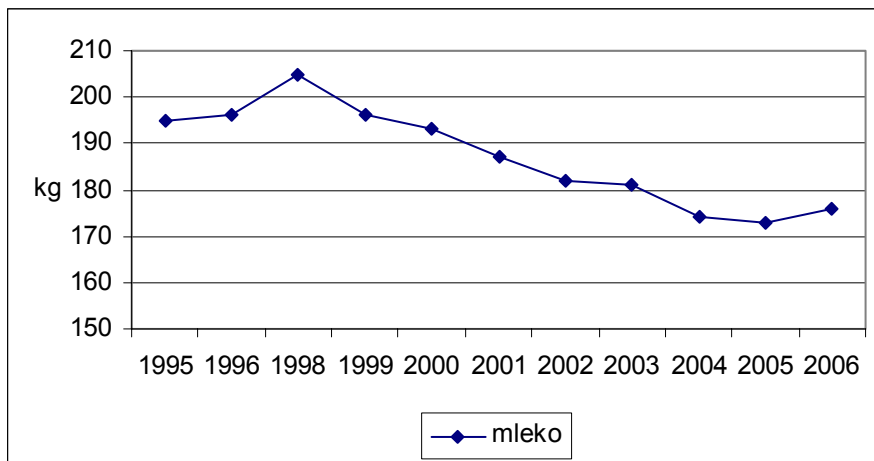
Spożycie jaj wyniosło w 2006 r. 214 sztuk na 1 mieszkańca rocznie i było wyższe w porównaniu z 1995 r. o 39,0%. W całym analizowanym okresie spożycie jaj wykazywało wahania w zależności od poziomu produkcji.

Spożycie ryb w Polsce osiągnęło poziom zaledwie 13 kg na 1 mieszkańca rocznie w wadze żywej. Wśród krajów UE-25, niższe od Polski było spożycie ryb na Węgrzech (5,1 kg), w Słowacji (7,3 kg) i Słowenii (7,7 kg).

W 2006 r. spożycie owoców na 1 mieszkańca rocznie wynosiło 54,4 kg i było wyższe w porównaniu z 1995 r. o 33,0%. Mimo wzrostu, spożycie owoców jest jednak nadal znacznie niższe niż przeciętne w krajach UE (UE-25 prawie 100 kg na 1 miesz-

kańca rocznie). Wskazane byłoby przyspieszenie tempa wzrostu spożycia owoców w Polsce, ale jest to związane zarówno z poprawą sytuacji dochodowej ludności, jak i z większą świadomością konsumentów o korzystnym wpływie owoców na zdrowie człowieka.

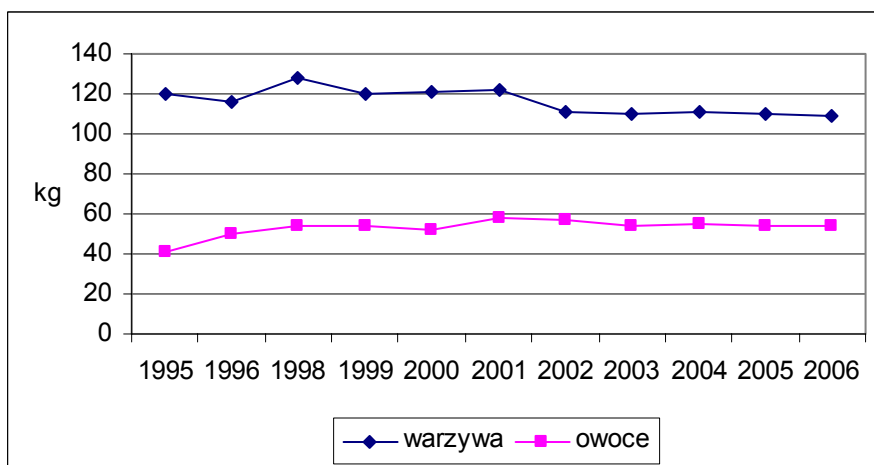
**Wykres 2. Spożycie mleka w Polsce w latach 1995-2006
– w litrach na 1 mieszkańca rocznie**



Źródło: Opracowanie własne na podstawie tabeli 1.

W latach 1995-2006 spożycie warzyw zmniejszyło się o 9,2%, do poziomu 109 kg na 1 mieszkańca. Z roku na rok wykazywało ono niewielkie zmiany uzależnione od wysokości produkcji. Warzywa oraz owoce, dostarczają dużo witamin, soli mineralnych i błonnika, z tych też względów spożycie ich powinno być znacznie wyższe.

**Wykres 3. Spożycie owoców i warzyw w Polsce
w latach 1995-2006 – w kg na 1 mieszkańca rocznie**

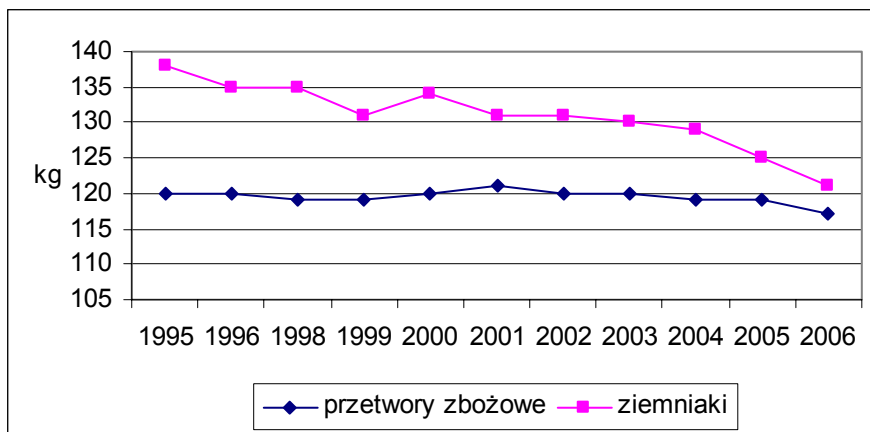


Źródło: Opracowanie własne na podstawie tabeli 1.

W latach 1995-2006 spożycie przetworów zbożowych wykazywało niewielkie zmiany. W 2006 r. osiągnęło ono poziom 117 kg na 1 mieszkańca rocznie i w porównaniu z 1995 r. zmniejszyło się o 2,5%.

Spożycie ziemniaków w Polsce wykazywało tendencję malejącą w latach 1995-2006. Mimo tego jest ono nadal wysokie. W 2006 r. wynosiło 121 kg na 1 mieszkańca rocznie, tj. o 12,3% mniej niż w 1995 r.

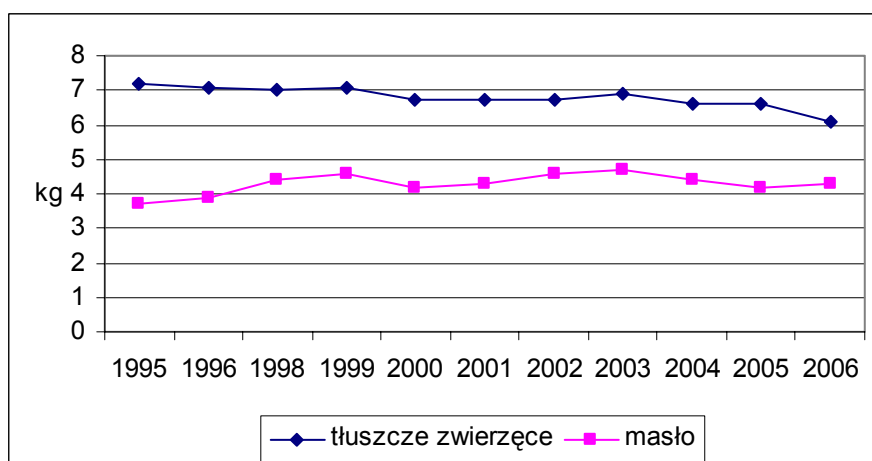
Wykres 4. Spożycie przetworów zbożowych i ziemniaków w Polsce w latach 1995-2006 – w kg na 1 mieszkańca rocznie



Źródło: Opracowanie własne na podstawie tabeli 1.

W grupie tłuszczów zwierzęcych wyodrębnionych na uwagę zasługuje substytucja tłuszczów zwierzęcych tłuszczami roślinnymi. W ostatnim dziesięcioleciu spożycie tłuszczów roślinnych wykazywało tendencję wzrostową, a spożycie tłuszczów zwierzęcych wyodrębnionych zmniejszyło się o 14,1% (edukacja konsumentów oraz reklama i bogaty asortyment tych tłuszczów). Wzrosło spożycie masła o 16,2% do poziomu 4,3 kg na 1 mieszkańca rocznie.

Wykres 5. Spożycie tłuszczów zwierzęcych i masła w Polsce w latach 1995-2006 – w kg na 1 mieszkańca rocznie



Źródło: Opracowanie własne na podstawie tabeli 1.

Na ogół ocenę zmian w strukturze konsumpcji żywności dokonuje się w aspekcie racjonalizacji wyżywienia polegającej na respektowaniu przez ludzi zasad zdrowego odżywiania się.

Do pozytywnych zmian, ze względów zdrowotnych, w strukturze konsumpcji żywności w ostatnim dziesięcioleciu zaliczyć należy wzrost spożycia tłuszczów roślinnych, drobiu i owoców, zaś spadek spożycia tłuszczów zwierzęcych i cukru. Do negatywnych zmian zalicza się spadek spożycia mleka i przetworów mlecznych oraz warzyw.

Spośród produktów żywnościowych szczególną uwagę zwraca się na spożycie owoców, warzyw, mleka i przetworów ze względu na ich znaczenie w racjonalnym wyżywieniu ludności.

Zgodnie z zaleceniami żywieniowymi przeciętny mieszkaniec Polski powinien mieć zapewniony dostęp do co najmniej 500 g warzyw i owoców dziennie, które należałoby spożywać w 5 porcjach². Z danych bilansowych wynika, że odpowiednio na 1 mieszkańca Polski przypadało o 10,4% mniej warzyw i owoców w porównaniu z zaleceniami żywieniowymi.

Mleko i przetwory mleczne oprócz białka zwierzęcego i witamin z grupy B są źródłem wapnia najbardziej przyswajalnego przez człowieka (budowa kości i zębów). W 2006 r. dostępność fizyczna mleka i jego przetworów (w przeliczeniu na mleko) w porównaniu z zalecanym poziomem (0,750 l na jednego mieszkańca dziennie) była niższa prawie o 36%.

Biorąc pod uwagę Program „Zdrowie dla Wszystkich w XXI wieku” (program Światowej Organizacji Zdrowia, do którego włączono także Polskę), należałoby upowszechnić i wybrać wzorce konsumpcji z większą ilością owoców, warzyw i mleka, zwłaszcza wśród młodego pokolenia, które preferuje żywność fast food i napoje o zbyt dużej zawartości cukru oraz napoje energetyzujące. Ten sposób odżywiania się może wpłynąć negatywnie na ich stan zdrowia w przyszłości. Bez radykalnej edukacji konsumentów, a zwłaszcza dzieci i młodzieży, i ich rodziców nie będzie zmian we wzorcach konsumpcji w kierunku prozdrowotnym. Nie wystarczy bowiem wiedzieć na czym polega właściwe odżywianie, ale należały stosować się do tych zasad w codziennym życiu.

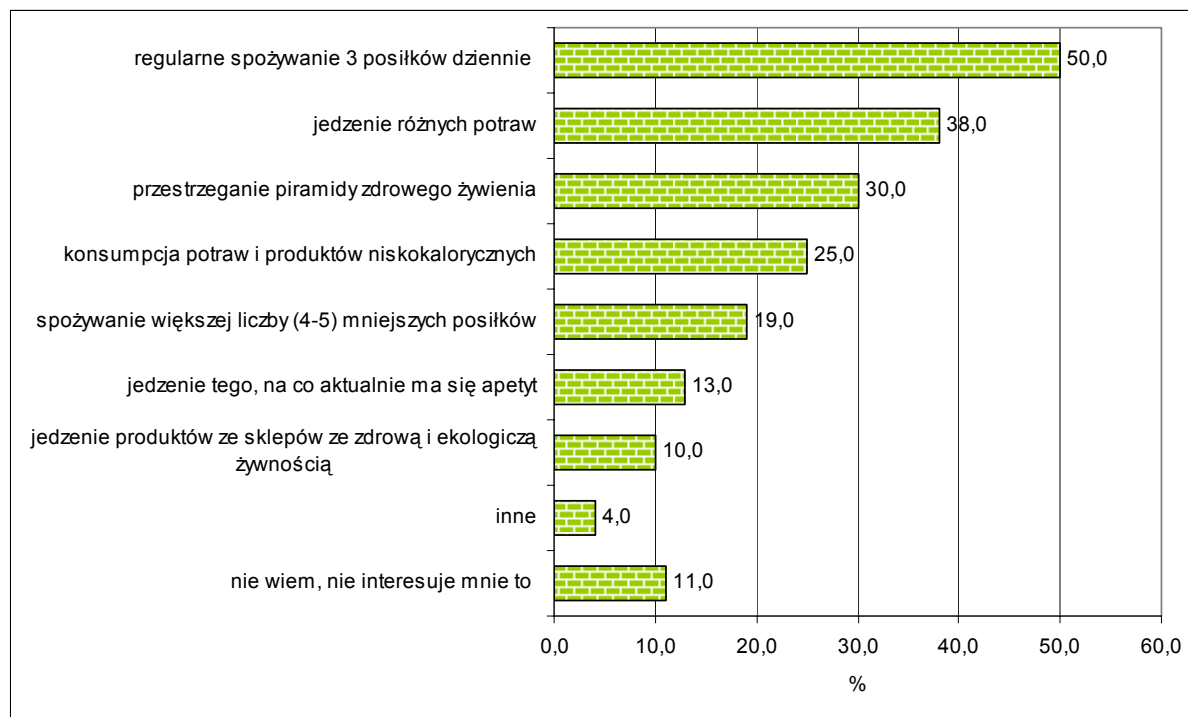
Z raportu Ipsos wynika, że w porównaniu z USA i Kanadą, Polacy są społeczeństwem zachowawczym pod względem przyjętego sposobu odżywiania się. Aż 60% Polaków stwierdziło, że nic się nie zmieniło w ich zwyczajach żywieniowych w ciągu ostatnich lat, a tylko 15% stwierdziło, że spożywa i ogranicza spożycie niezdrowych produktów, 8% badanych spożywa więcej owoców³.

² W. Zatoński, K. Janik, 2003: *Dbaj o zdrowie. Jedz 5 razy dziennie warzywa i owoce*. Fundacja „Promocja zdrowia”, Warszawa.

³ Ipsos w Polsce jest częścią międzynarodowej grupy badawczej, obecnej w 46 krajach świata. Polski oddział Ipsos powstał w wyniku połączenia Ipsos-Demoskop, pod nazwą Demoskop obecnej na rynku polskim od 1989 r. oraz F-Squared Market Research and Consulting działającej na rynkach Europy Środkowo-Wschodniej od 1999 r. Polski oddział Ipsos koordynuje różne projekty badawcze w 25 krajach Europy.

Z raportu Ipsos wynika, że aż 65% Polaków ocenia swój sposób odżywiania się jako „dość zdrowy”. Za podstawę zdrowego odżywiania w Polsce uważa się przede wszystkim regularne spożywanie trzech posiłków dziennie i jedzenie różnorodnych potraw. Świadomość Polaków na czym polega zdrowe odżywianie ilustruje wykres 6.

Wykres 6. Zdrowe odżywianie według respondentów – w procentach



Źródło: *Fakty i mity. Odżywianie i zdrowie Polaków w kontekście międzynarodowym. Raport Ipsos, Warszawa 2006.*

Wykres ten daje pozytywny obraz świadomości Polaków na temat zdrowego odżywiania, gdyż tylko w 13% odpowiedzi stwierdzono, że jedzenie tego na co aktualnie ma się apetyt to warunek zdrowego odżywiania. W ogóle nie interesowało się tym problemem 11% uczestniczących osób.

Aż 30% osób uznało, że przestrzeganie piramidy zdrowego żywienia oznacza właściwe odżywianie, a 25%, że konsumpcja potraw i produktów niskokalorycznych. Spożywanie produktów ze sklepów ze zdrową i ekologiczną żywnością zdaniem 10% respondentów jest warunkiem zdrowego odżywiania.

W raporcie uwzględniono także sposób odżywiania się Polaków. Aż 97% Polaków spożywa mięso, z czego w 4% tylko pewne gatunki. W raporcie z 2006 roku 12% osób zadeklarowało ograniczenie spożycia, któregoś z rodzajów mięsa w ciągu ostatniego roku. Znacznie częściej niż w innych krajach, Polacy spożywają między posiłkami kanapki, drożdżówki i pączki, a w okresie letnim najczęściej owoce, podobnie jak w innych krajach.

II. ZRÓŻNICOWANIE SPOŻYCIA ŻYWNOŚCI W GOSPODARSTWACH DOMOWYCH WEDŁUG GRUP SPOŁECZNO-EKONOMICZNYCH

Z danych makroekonomicznych dotyczących spożycia żywności wynika, że Polska należy do krajów o dość wysokim poziomie wyżywienia, zapewniającym normalny rozwój psychofizyczny polskiemu społeczeństwu. Dane bilansowe nie przedstawiają jednak rzeczywistego spożycia, a dotyczą podaży żywności (łącznie ze spożyciem naturalnym) dostępnej dla przeciętnego mieszkańca kraju.

Dane bilansowe dostarczają danych tylko o średnim rocznym spożyciu żywności (podaży), a nie uwzględniają różnic w dostępie do żywności. Nawet, gdy podaż żywności w skali kraju (dostępność fizyczna) jest wystarczająca dla wszystkich ludzi, nie oznacza to jeszcze, że poszczególne jednostki oraz różne grupy ludności mają jednakowy do niej dostęp. Dlatego konieczne jest uzupełnienie informacji bilansowych bezpośrednimi badaniami spożycia żywności, których dostarczają m.in. dane z budżetów gospodarstw domowych.

Badania budżetów gospodarstw domowych prowadzone są metodą reprezentacyjną, która pozwala na uogólnianie uzyskanych wyników na wszystkie gospodarstwa domowe w kraju.

Od 2005 r. w badaniu budżetów gospodarstw domowych klasyfikuje się gospodarstwa według pięciu podstawowych grup społeczno-ekonomicznych ludności kraju:

- gospodarstwa domowe, których wyłącznym lub głównym (przeważającym) źródłem utrzymania jest dochód z pracy najemnej w sektorze publicznym lub prywatnym – gospodarstwa pracowników;
- gospodarstwa domowe, których wyłącznym lub głównym (przeważającym) źródłem utrzymania jest dochód z użytkowanego gospodarstwa indywidualnego w rolnictwie – gospodarstwa rolników;
- gospodarstwa domowe, których wyłącznym lub głównym (przeważającym) źródłem utrzymania jest praca na własny rachunek poza gospodarstwem indywidualnym w rolnictwie lub wykonywanie wolnego zawodu – gospodarstwa osób pracujących na własny rachunek;
- gospodarstwa domowe, których wyłącznym lub głównym (przeważającym) źródłem utrzymania jest emerytura lub renta – gospodarstwa emerytów i rencistów;
- gospodarstwa domowe, których wyłącznym lub głównym (przeważającym) źródłem utrzymania są źródła niezarobkowe inne niż emerytura lub renta, np. zasiłki dla bezrobotnych, świadczenia pieniężne i niepieniężne udzielone na podstawie ustawy o pomocy społecznej, dodatki mieszkaniowe, zasiłki rodzinne z dodatkami, alimenty, darowizny, dochody z tytułu własności i z wynajmu nieruchomości – gospodarstwa osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł.

Prezentowane wyniki badania budżetów gospodarstw domowych nie obejmują gospodarstw domowych zamieszkujących obiekty zbiorowego zakwaterowania, tj. domów studenckich, domów opieki społecznej i innych oraz gospodarstw członków

korpusu dyplomatycznego państw obcych. Gospodarstwa domowe obywateli obcego państwa zamieszkujące w Polsce stale lub przez dłuższy czas i posługujące się językiem polskim biorą udział w badaniu.

Od kilku lat GUS udostępnia informacje o zróżnicowaniu dochodów, wydatków i spożycia tylko dla gospodarstw domowych pracowników, rolników, osób pracujących na własny rachunek oraz emerytów i rencistów, a dla gospodarstw osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł dane te są nieudostępniane.

1. Zróżnicowanie dochodów i wydatków

Przynależność osób do określonej grupy społeczno-ekonomicznej gospodarstw domowych jest głównym czynnikiem różnicującym poziom i strukturę spożycia żywności.

Możliwość uzyskania przez gospodarstwa domowe produktów żywnościowych odpowiednich ilościowo i jakościowo jest powiązane z ich siłą nabywczą, którą wyznacza dochód. Wielkość przeciętnego miesięcznego dochodu rozporządzalnego w gospodarstwach domowych w przeliczeniu na jedną osobę jest jednym z najczęściej stosowanych mierników poziomu życia, zwłaszcza przy określaniu różnic między grupami społeczno-ekonomicznymi ludności⁴.

W 2006 r. przeciętny miesięczny nominalny dochód rozporządzalny na jedną osobę w gospodarstwach domowych ogółem wynosił 834,68 zł. Najwyższy poziom dochodu osiągnęły gospodarstwa osób pracujących na własny rachunek – 1 102,63 zł, a najniższy – gospodarstwa domowe rolników – 689,75 zł. Rozpiętość między najwyższym a najniższym poziomem dochodu wynosiła 412,88 zł (tabela 2).

Tabela 2

Miesięczny dochód rozporządzalny, wydatki ogółem i wydatki na żywność w gospodarstwach domowych według grup społeczno-ekonomicznych w 2006 roku – na osobę w złotych

Gospodarstwa domowe	Dochód rozporządzalny	Wydatki ogółem	Wydatki na żywność ^a
Ogółem	834,68	744,81	202,11
Pracowników	829,18	732,02	186,93
Rolników	689,75	573,76	201,74
Pracujących na własny rachunek	1 102,63	955,26	216,07
Emerytów i rencistów	872,86	800,36	236,65

^a łącznie z napojami bezalkoholowymi

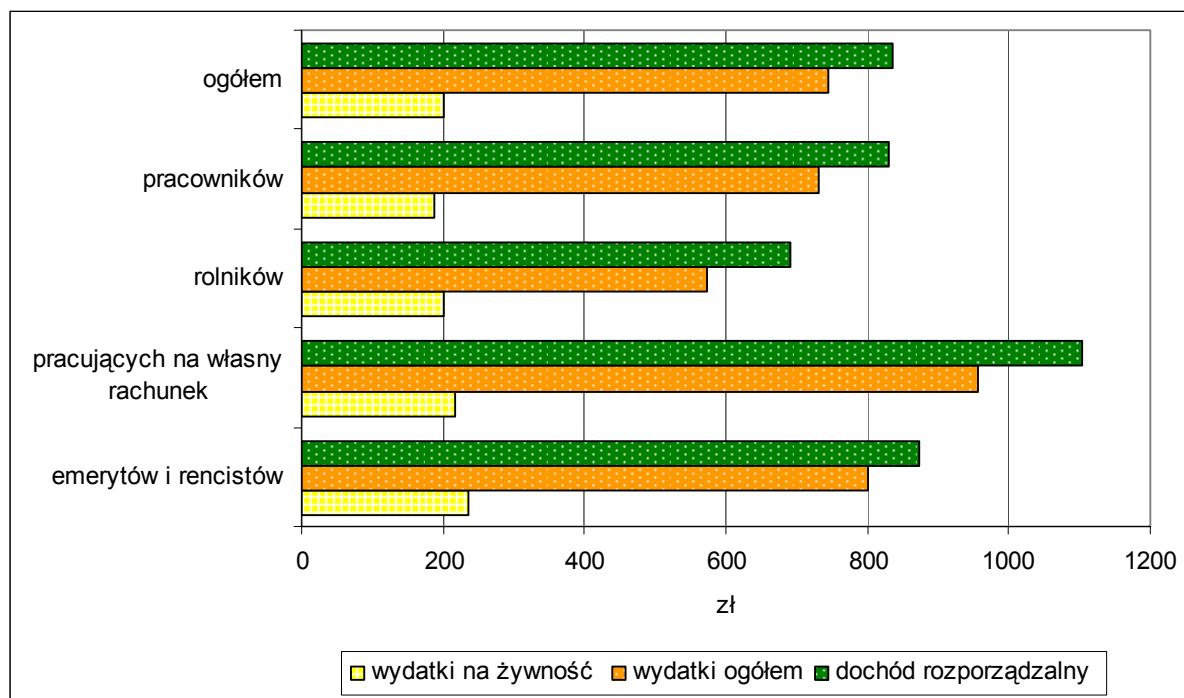
Źródło: Dane GUS, Warszawa 2007.

Niższe niż przeciętne są dochody w gospodarstwach domowych rolników i pracowników. Stanowiły one odpowiednio 82,6 i 99,3% przeciętnego poziomu dochodu

⁴ Dochód rozporządzalny – to suma bieżących dochodów gospodarstwa domowego z poszczególnych źródeł pomniejszona o zaliczki na podatek dochodowy od osób fizycznych płacone przez płatnika w imieniu podatnika (od dochodów z pracy najemnej oraz od niektórych świadczeń z ubezpieczenia społecznego i świadczeń pomocy społecznej), o podatki od dochodów i własności płacone przez osoby pracujące na własny rachunek, w tym przedstawicieli wolnych zawodów i osób użytkujących gospodarstwo indywidualne w rolnictwie oraz o składki na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne (*Budżety gospodarstw domowych w 2006 r. GUS, Warszawa 2007*).

rozporządzalnego na osobę w gospodarstwach domowych ogółem. Znacznie wyższy od średniego poziomu jest dochód rozporządzalny w gospodarstwach domowych osób pracujących na własny rachunek, tj. o ponad 30%. Dochód rozporządzalny w gospodarstwach emerytów i rencistów był także wyższy od przeciętnego poziomu, ale tylko o niecałe 5%.

Wykres 7. Miesięczny dochód rozporządzalny, wydatki ogółem i wydatki na żywność w gospodarstwach domowych według grup społeczno-ekonomicznych w 2006 roku – w złotych na osobę



Źródło: Opracowanie własne na podstawie tabeli 2.

Wydatki ogółem były mniej zróżnicowane niż dochody. Rozpiętość między najwyższym przeciętnym miesięcznym poziomem wydatków na osobę, który charakteryzował gospodarstwa domowe osób pracujących na własny rachunek, a najniższym (gospodarstwa domowe rolników) wynosiła 381,50 zł.

Przeciętne gospodarstwo domowe w Polsce przeznaczyło na żywność (łącznie z żywieniem poza domem) 27,1% swego budżetu. Udział wydatków przeznaczonych na żywność w wydatkach ogółem kształtował się od 22,6% w gospodarstwach osób pracujących na własny rachunek do 35,2% w gospodarstwach rolników.

2. Ilościowe spożycie produktów żywnościowych

W poziomie i strukturze spożycia podstawowych produktów żywnościowych między poszczególnymi grupami społeczno-ekonomicznymi gospodarstw domowych występują duże różnice. Przyjmując, jako miarę ilościowego zróżnicowania, łączne miesięczne spożycie podstawowych grup produktów żywnościowych w przeliczeniu na jedną osobę, stwierdzono, że w 2006 r. przeciętne miesięczne spożycie żywności

w gospodarstwach domowych w Polsce wynosiło około 46 kg na osobę⁵. Najwięcej żywności spożywano w gospodarstwach emerytów i rencistów – około 55 kg, a najmniej w gospodarstwach pracowników – 41 kg. Różnica między najwyższym a najniższym poziomem spożycia żywności wynosiła około 14 kg na osobę miesięcznie. W gospodarstwach rolników poziom spożycia żywności ukształtował się na poziomie około 53 kg, a w gospodarstwach osób pracujących na własny rachunek – około 43 kg.

W poziomie i strukturze spożycia podstawowych produktów żywnościowych między poszczególnymi grupami społeczno-ekonomicznymi ludności występują duże różnice (tabela 3).

W gospodarstwach emerytów i rencistów spożywano najwięcej makaronu, kasz i płatków, wyrobów ciastkarskich, mięsa wołowego i cielęcego, drobiu, ryb i przetworów, napojów mlecznych, serów twarogowych, śmietany i śmietanki, masła, tłuszczów roślinnych, owoców i przetworów oraz warzyw i przetworów. Wysoki poziom spożycia w gospodarstwach domowych emerytów i rencistów wynika m.in. ze składu osobowego. W gospodarstwach domowych emerytów i rencistów przeważają osoby dorosłe, których potrzeby pod względem ilości spożywanej żywności są większe niż w gospodarstwach domowych z dużym udziałem dzieci. W gospodarstwach domowych emerytów i rencistów dzieci do lat 14 stanowiły 6,9% ogólnej liczby osób, zaś w gospodarstwach domowych pracowników – 23,0%, w gospodarstwach domowych osób pracujących na własny rachunek – 24,0% oraz w gospodarstwach domowych rolników – 24,6%.

W gospodarstwach domowych rolników stwierdzono najwyższe spożycie pieczywa, mąki, mięsa wieprzowego, przetworów mięsnych, mleka świeżego, jaj, tłuszczów zwierzęcych (bez masła), ziemniaków i cukru, zaś najniższe – wyrobów ciastkarskich, mięsa wołowego i cielęcego, ryb i przetworów, jogurtów, napojów mlecznych, serów dojrzewających i topionych, przetworów ziemniaczanych, wód mineralnych lub źródlanych oraz soków owocowych i warzywnych, a więc produktów wysoko przetworzonych.

W gospodarstwach domowych pracowników spożycie większości produktów żywnościowych jest znacznie niższe niż średnio w kraju, z wyjątkiem jogurtów, serów dojrzewających i topionych, wód mineralnych lub źródlanych, soków owocowych i warzywnych. Oznacza to, że w gospodarstwach pracowników spożywa się więcej żywności o wyższym stopniu przetworzenia i o wyższej jakości.

⁵ Spożycie artykułów żywnościowych w gospodarstwach domowych obejmuje artykuły zakupione za gotówkę, również przy użyciu karty płatniczej lub kredytowej i na kredyt, otrzymane nieodpłatnie oraz pobrane z gospodarstwa indywidualnego w rolnictwie bądź z prowadzonej działalności gospodarczej na własny rachunek (spożycie naturalne). Dane o spożyciu nie obejmują artykułów spożywczych konsumowanych w placówkach gastronomicznych, tj. w placówkach żywienia przyzakładowego, barach, restauracjach itp. Za moment spożycia artykułów żywnościowych przyjmuje się moment ich pozyskania przez gospodarstwo domowe (*Budżety gospodarstw domowych w 2006 r. GUS, Warszawa 2007*).

**Przeciętne miesięczne spożycie podstawowych produktów żywnościowych
w gospodarstwach domowych w Polsce w 2006 roku – na osobę**

Wyszczególnienie	J.m.	Gospodarstwa domowe				
		ogółem	pracow- ników	rol- ników	pracują- cych na własny rachu- nek	emery- tów i renci- stów
Pieczywo i produkty zbożowe	kg	8,05	7,26	9,65	6,73	9,58
pieczywo	kg	5,57	5,15	6,80	4,58	6,30
makaron	kg	0,37	0,33	0,34	0,33	0,47
kasze i płatki	kg	0,23	0,18	0,24	0,20	0,36
mąka	kg	1,00	0,80	1,53	0,75	1,35
wyroby ciastkarskie	kg	0,62	0,58	0,54	0,64	0,77
Mięso, podroby i przetwory	kg	5,40	4,82	6,88	4,97	6,43
mięso surowe	kg	3,08	2,71	4,19	2,92	3,69
mięso wieprzowe	kg	1,32	1,17	2,30	1,33	1,43
mięso wołowe i cielęce	kg	0,14	0,12	0,09	0,19	0,21
drób	kg	1,52	1,33	1,73	1,32	1,92
przetwory mięsne	kg	2,19	2,00	2,60	1,93	2,56
Ryby i przetwory ^a	kg	0,42	0,37	0,36	0,45	0,57
Mleko świeże	l	4,12	3,42	6,41	3,56	5,14
Jogurt	kg	0,37	0,38	0,22	0,47	0,36
Napoje mleczne	kg	0,27	0,22	0,09	0,29	0,41
Sery	kg	0,89	0,85	0,76	0,97	1,01
sery twarogowe	kg	0,52	0,46	0,54	0,53	0,66
sery dojrzewające i topione	kg	0,36	0,38	0,22	0,44	0,35
Śmietana i śmietanka	kg	0,41	0,35	0,51	0,35	0,55
Jaja	szt.	14,02	12,41	17,11	12,51	17,09
Tłuszcze	kg	1,47	1,29	1,57	1,24	1,86
masło	kg	0,31	0,27	0,28	0,34	0,41
pozostałe tłuszcze zwierzęce	kg	0,19	0,14	0,32	0,13	0,27
margaryna i inne tłuszcze roślinne	kg	0,51	0,48	0,54	0,35	0,59
oleje roślinne ^b	kg	0,46	0,40	0,43	0,42	0,59
Owoce i przetwory	kg	3,55	3,18	3,60	3,79	4,39
Warzywa i przetwory	kg	5,26	4,52	6,30	4,79	6,72
Ziemniaki	kg	5,72	4,78	7,91	4,20	7,50
Cukier, dżem, miód i inne	kg	1,94	1,67	2,49	1,63	2,46
cukier	kg	1,51	1,26	2,14	1,16	1,98
Napoje bezalkoholowe	l	6,11	6,34	4,61	7,94	5,76
wody mineralne lub źródlane	l	2,62	2,62	1,29	3,52	2,84
soki owocowe i warzywne	l	1,10	1,25	0,50	1,72	0,85

^a bez wyrobów garmazeryjnych i panierowanych, ^b łącznie z oliwą z oliwek

Źródło: Dane GUS, Warszawa 2007.

Charakterystyczną cechą wzorca konsumpcji żywności w gospodarstwach domowych osób pracujących na własny rachunek jest relatywnie wysokie spożycie droższych produktów żywnościowych, tj. ryb i przetworów rybnych, jogurtów, serów dojrzewających i topionych, wyrobów cukierniczych, wód mineralnych lub źródlanych, soków owocowych i warzywnych, a także mięsa wołowego i cielęcego, a niskie – pieczywa, makaronu, mąki, drobiu, przetworów mięsnych, śmietany i śmietanki, tłuszczów zwierzęcych (bez masła), tłuszczów roślinnych, ziemniaków oraz cukru.

Gospodarstwa domowe osób pracujących na własny rachunek kupują żywność o wysokiej jakości, o czym świadczy koszt poniesiony na zakup jednego kilograma żywności. W 2006 r. wynosił on 5,03 zł i był o 32,7% wyższy niż w gospodarstwach domowych rolników, w których odnotowano najniższy koszt (3,79 zł). W gospodarstwach pracowników przeciętne miesięczne wydatki na jeden kilogram żywności wynosiły 4,56 zł, a w gospodarstwach emerytów i rencistów – 4,32 zł.

3. Spożycie naturalne

Samozaopatrzenie w żywność z własnego gospodarstwa rolnego lub działki jest jednym z głównych czynników, mających wpływ na kształtowanie wzorców konsumpcji żywności, zwłaszcza w gospodarstwach domowych rolników. W pozostałych grupach gospodarstw domowych znaczenie spożycia naturalnego jest niewielkie, zwłaszcza w gospodarstwach domowych osób pracujących na własny rachunek.

W 2006 r. produkty pobrane do spożycia z gospodarstwa rolnego stanowiły 34,7% ogółu wydatków na żywność w gospodarstwach domowych rolników. W pozostałych grupach ludności udział spożycia naturalnego w spożyciu żywności ogółem był znacznie niższy i przedstawiał się następująco: w gospodarstwach osób pracujących na własny rachunek – 2,5%, w gospodarstwach pracowników – 3,9% oraz w gospodarstwach emerytów i rencistów – 5,2%.

W gospodarstwach domowych rolników wysokie spożycie ziemniaków, mleka świeżego, jaj, mięsa wieprzowego, śmietany, tłuszczów zwierzęcych, warzyw i przetworów, a także drobiu, serów twarogowych, owoców i przetworów jest wynikiem dużego udziału spożycia żywności pochodzącej z własnego gospodarstwa rolnego. W 2006 r. w gospodarstwach domowych rolników 89,0% spożywanych ziemniaków pochodziło z własnej produkcji, 79,2% – mleka świeżego, 77,1% – jaj, 71,7% – mięsa wieprzowego, 62,7% – śmietany, 62,5% – tłuszczów zwierzęcych (bez masła), 61,0% – warzyw i przetworów, 55,5% – drobiu, 53,7% – serów twarogowych, 53,1% – owoców i przetworów (tabela 4).

W pozostałych grupach społeczno-ekonomicznych gospodarstw domowych udział spożycia naturalnego jest dużo niższy niż w gospodarstwach domowych rolników. Emeryci i renciści relatywnie dużo spożywają ziemniaków pochodzących z własnej działki – 20,0%, warzyw i przetworów – 18,6%, jaj – 17,3%, owoców i przetworów – 15,5%, mleka świeżego – 11,3% oraz mięsa wieprzowego – 8,4%. W gospodarstwach domowych pracowników także relatywnie dużo spożywa się ziemniaków pochodzących z własnej działki – 20,5%, warzyw i przetworów – 16,6%, jaj –

12,2%, owoców i przetworów – 11,6%, mleka świeżego – 8,5% oraz mięsa wieprzowego – 7,7%. Najniższy udział spożycia naturalnego w spożyciu podstawowych produktów żywnościowych odnotowano w gospodarstwach domowych osób pracujących na własny rachunek.

Tabela 4

Spożycie produktów żywnościowych pochodzących z własnego gospodarstwa rolnego lub działki w 2006 roku – w procentach spożycia żywności ogółem

Wyszczególnienie	Gospodarstwa domowe				
	ogółem	pracowników	rolników	pracujących na własny rachunek	emerytów i rencistów
Mąka	7,0	5,0	22,2	2,7	5,9
Mięso i przetwory	8,9	5,0	50,4	3,6	5,4
Mięso wieprzowe	15,2	7,7	71,7	5,3	8,4
Mięso wołowe i cielęce	-	-	33,3	-	-
Drób	11,2	6,8	55,5	4,5	7,8
Przetwory mięsne	4,6	2,0	31,2	2,1	2,0
Mleko świeże	16,7	8,5	79,2	4,8	11,3
Sery twarogowe	9,6	6,5	53,7	3,8	7,6
Śmietana	12,2	5,7	62,7	5,7	7,3
Jaja	19,0	12,2	77,1	9,4	17,3
Masło	3,2	-	14,3	-	2,4
Tłuszcze zwierzęce	10,5	7,1	62,5	7,7	7,4
Owoce i przetwory	15,8	11,6	53,1	9,0	15,5
Warzywa i przetwory	20,5	16,6	61,0	11,5	18,6
Ziemniaki	22,6	20,5	89,0	14,5	20,0

Źródło: Obliczenia własne na podstawie danych GUS.

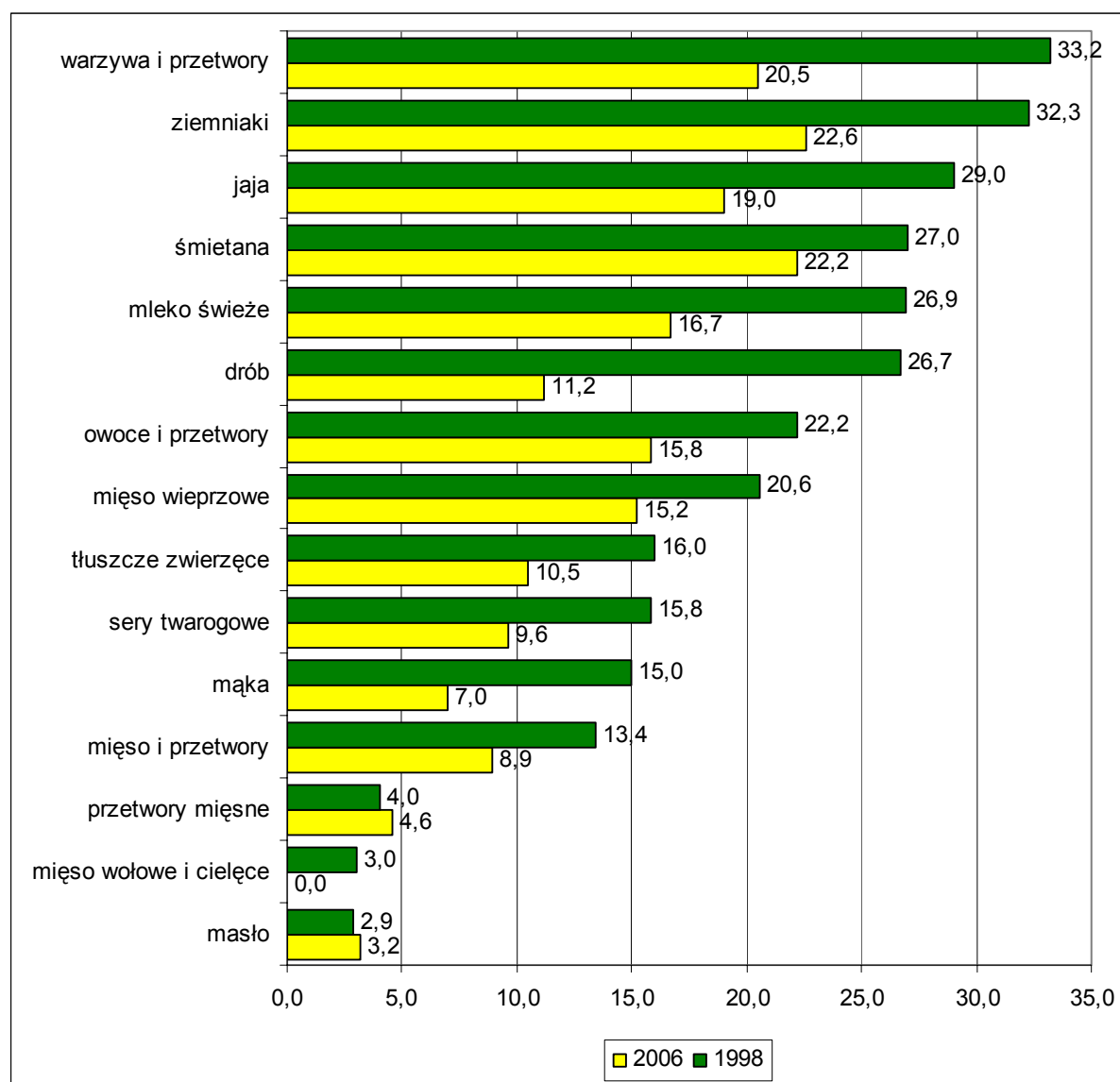
Istota przemian w strukturze konsumpcji żywności, zwłaszcza w gospodarstwach domowych rolników, polega na przechodzeniu od samozaopatrzenia w żywność do zwiększania jej zakupów na rynku. Proces ten obejmuje nie tylko zmiany ilościowe, ale także jakościowe, wynikające ze zmian asortymentowych produktów oraz wzrostu udziału przetwórstwa przemysłowego w zakupach rynkowych.

Wraz z rozwojem społeczno-gospodarczym kraju i poprawą sytuacji dochodowej ludności oraz wzbogaceniem rynku w szeroki asortyment produktów żywnościowych znaczenie spożycia naturalnego w gospodarstwach domowych zmniejszyło się, ale nadal jest duże. W latach 1998-2006 udział spożycia drobiu w gospodarstwach domowych ogółem w Polsce w spożyciu drobiu ogółem zmniejszył się o 15,5 pkt. proc., warzyw i przetworów – o 12,7 pkt. proc., mleka świeżego – o 10,2 pkt. proc., jaj – o 10,0 pkt. proc., ziemniaków – o 9,7 pkt. proc., mąki – o 8,0 pkt. proc., owoców i przetworów – o 6,4 pkt. proc., serów twarogowych – o 6,2 pkt. proc., tłuszczów zwierzęcych (bez masła) – o 5,5 pkt. proc., mięsa wieprzowego – o 5,4 pkt. proc.,

śmietany – o 4,8 pkt. proc., mięsa i przetworów – o 4,5 pkt. proc. oraz mięsa wołowego i cielęcego – o 3,0 pkt. proc. (wykres 8).

Z kolei spożycie masła i przetworów mięsnych wzrosło – odpowiednio o 0,3 i 0,6 pkt. proc. Wzrost udziału spożycia masła i przetworów mięsnych pochodzących ze spożycia naturalnego w spożyciu masła i przetworów mięsnych ogółem spowodowany jest coraz większym zainteresowaniem konsumentów żywnością o tradycyjnym smaku.

Wykres 8. Spożycie produktów żywnościowych pochodzących z własnego gospodarstwa rolnego w latach 1998 i 2006 w gospodarstwach domowych ogółem w Polsce (w procentach spożycia żywności ogółem)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych GUS.

III. STOPIEŃ ZASPOKOJENIA POTRZEB ŻYWNOŚCIOWYCH W GOSPODARSTWACH DOMOWYCH

Zaspokojenie potrzeb żywnościowych determinowane jest przede wszystkim sytuacją dochodową gospodarstw domowych. Charakterystyczną cechą rozwoju krajów w warunkach globalizacji jest znaczne rozwarstwienie ludności pod względem dochodowym. Ilustrują ten problem m.in. dane Eurostatu o nierównościach w podziale dochodów w krajach Unii Europejskiej. Dla określenia tych nierówności Eurostat stosuje powszechnie stosowaną miarę w porównaniach międzynarodowych, a mianowicie stosunek dochodu rozporządzalnego osiąganego przez 20% osób o najwyższych dochodach (piąta grupa kwintylowa) do dochodu rozporządzalnego 20% osób o najniższych dochodach (pierwsza grupa kwintylowa). Im ten stosunek jest wyższy tym nierówności w podziale dochodów są większe. Z danych Eurostatu wynika, że w Polsce w 2005 r. osoby najzamożniejsze dysponowały 6,6 razy większymi dochodami niż osoby najuboższe, a średnio w krajach Unii Europejskiej – 4,9 razy.

Znacznie większe nierówności w podziale dochodów niż średnio w krajach Unii Europejskiej odnotowano w Portugalii i na Litwie – osoby najzamożniejsze dysponowały 6,9 razy większymi dochodami niż osoby najuboższe, a następnie na Łotwie (6,7 razy), w Estonii (5,9 razy), Grecji (5,8 razy), we Włoszech (5,6 razy), w Wielkiej Brytanii (5,5 razy), Hiszpanii (5,4 razy) i Irlandii (5,0 razy).

Mniejsze nierówności w podziale dochodów niż średnio w krajach Unii Europejskiej odnotowano na Cyprze, gdzie osoby najzamożniejsze dysponowały 4,3 razy większymi dochodami niż osoby najuboższe, a także w Belgii, Niemczech i na Malcie (4,1 razy), w Bułgarii, Holandii, Niemczech, we Francji i na Węgrzech (4 razy), w Słowacji (3,9 razy), Luksemburgu i Austrii (3,8 razy), Czechach (3,7 razy), Finlandii (3,6 razy), Danii (3,5 razy) i Szwecji (3,3 razy)⁶.

Z badań budżetów gospodarstw domowych prowadzonych przez Główny Urząd Statystyczny wynika, że w 2006 r. przeciętny miesięczny dochód rozporządzalny w gospodarstwach domowych 20% osób o najwyższych dochodach wynosił 1756,82 zł na osobę i był 6,4 razy wyższy niż w gospodarstwach 20% osób o najniższych dochodach.

Mniejsze różnice odnotowano w wydatkach. Przeciętne miesięczne wydatki w gospodarstwach domowych 20% osób o najwyższych dochodach wyniosły 1401,64 zł na osobę i były 4,0 razy wyższe niż w gospodarstwach domowych 20% osób o najniższych dochodach.

Udział wydatków na żywność i napoje bezalkoholowe w wydatkach ogółem maleje wraz ze wzrostem dochodów na osobę – z 39,5% w gospodarstwach domowych 20% osób o najniższych dochodach do 20,2% w gospodarstwach domowych 20% osób o najwyższych dochodach, gdyż w miarę wzrostu dochodów następuje stopniowe zaspokojenie potrzeb żywnościowych i popyt na żywność wzrasta wolniej niż dochód, co jest zgodne z prawem Engla.

⁶ Dane Eurostatu.

Przeciętne miesięczne wydatki na żywność i napoje bezalkoholowe w gospodarstwach domowych 20% osób o najwyższych dochodach wyniosły 282,69 zł na osobę i były 2 razy wyższe niż w gospodarstwach 20% osób o najniższych dochodach.

Wraz ze wzrostem dochodów zwiększa się nie tylko ilościowe spożycie większości produktów żywnościowych, ale także spożycie produktów o wyższej jakości, a więc droższych. Z kolei osoby najuboższe nabywają najtańsze produkty żywnościowe, gdyż przy ich wyborze kierują się przede wszystkim ceną, a nie wartością odżywczą. Tanie produkty żywnościowe, na przykład przetwory mięsne zawierają małe ilości mięsa, a dużo substancji dodatkowych oraz tłuszczów zwierzęcych.

Z dotychczasowych analiz wynika, że w Polsce ok. 20% ludności i około 25% dzieci ma niezaspokojone potrzeby żywnościowe, gdyż poziom spożycia większości produktów żywnościowych jest niski, co zagraża niedożywieniem⁷.

Problem ubóstwa dzieci w wieku poniżej 16 lat dotyczy także pozostałych krajów należących do Unii Europejskiej. Z raportu Eurostatu wynika, że najwyższy odsetek ubogich dzieci w 2005 r. odnotowano w Polsce – 29%, na Litwie – 27%, w Rumunii – 25%, we Włoszech i w Hiszpanii – 24%, Portugalii – 23%, Bułgarii, Irlandii, Wielkiej Brytanii i na Malcie – 22%, w Estonii i na Litwie – 21%, w Luksemburgu – 20% oraz w Belgii, Grecji i na Węgrzech – 19%.

Mniejszy jest odsetek dzieci ubogich (w porównaniu ze średnią dla UE-27 – 19%) odnotowano w Czechach i na Słowacji – 18%, w Holandii – 16%, Austrii – 15%, we Francji – 14%, w Niemczech – 13%, na Cyprze i Słowenii – 12%, w Szwecji – 11% oraz Danii i Finlandii – 10%⁸.

Przeciętna wartość energetyczna dziennego spożycia żywności w gospodarstwach domowych 20% osób uzyskujących najniższe dochody w Polsce wynosiła 1 780 kcal na 1 osobę dziennie. Jest to poziom niższy od granicy bezpieczeństwa żywnościowego, ustalonego na poziomie gospodarstwa domowego dla Polski, zgodnie z metodyką FAO na poziomie 2 000 kcal na 1 osobę dziennie. Jednocześnie z niedoborem energetycznym występuje niedobór białka, witamin i składników mineralnych.

W Polsce mamy do czynienia z jednej strony z osobami niedożywionymi, a z drugiej – z nadwyżkami żywności na rynku, które trudno zagospodarować. Szczególnie niebezpieczne są niedobory żywieniowe u dzieci, gdyż hamują ich rozwój fizyczny i umysłowy.

Potwierdzeniem trudnej sytuacji wyżywieniowej wielu rodzin w Polsce są wyniki badań przeprowadzonych w marcu 2007 r. przez zespół ekspertów i naukowców pod kierunkiem J. Czapińskiego i T. Panka. Celem tych badań była ocena warunków i jakości życia gospodarstw domowych w Polsce (przebadano 5 532 gospodarstwa domowe). Pomiar warunków życia obejmował m.in. sytuację dochodową gospodarstwa domowego i sposób gospodarowania dochodami, wyżywienie, zasobność mate-

⁷ B. Gulbicka, M. Kwasek, 2006: *Analiza spożycia żywności w gospodarstwach domowych. Przesłanki dla polityki żywnościowej*. IERiGŻ-PIB, Warszawa.

⁸ Dane Eurostatu.

rialną gospodarstwa domowego, warunki mieszkaniowe, kształcenie dzieci, uczestnictwo w kulturze i wypoczynek, korzystanie z usług systemu ochrony zdrowia oraz ubóstwo, bezrobocie, niepełnosprawność i inne aspekty wykluczenia społecznego⁹.

Najważniejszym czynnikiem decydującym o stopniu zaspokojenia potrzeb żywnościowych jest sytuacja finansowa ludności. Z Diagnozy Społecznej 2007 wynika, że w najtrudniejszej sytuacji finansowej znajdują się gospodarstwa domowe osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł – aż 65,8% tych gospodarstw zadeklarowało, że ich stałe dochody nie pozwalały na zaspokojenie bieżących potrzeb. W pozostałych grupach ludności odsetek takich gospodarstw kształtował się następująco: w gospodarstwach domowych rencistów – 50,0%, w gospodarstwach rolników – 35,0%, w gospodarstwach emerytów – 33,5%, w gospodarstwach pracowników użytkujących gospodarstwo rolne – 27,9%, w gospodarstwach pracowników – 26,6% i w gospodarstwach osób pracujących na własny rachunek – 14,4%. Trudna sytuacja finansowa dotyczyła także rodzin wielodzietnych, i tak np. w 42,5% gospodarstw domowych z trojgiem i więcej dziećmi stałe dochody nie pozwalały na zaspokojenie ich bieżących potrzeb.

W przeprowadzonym badaniu gospodarstwa domowe oceniły siłę nabywczą swoich dochodów. Wśród badanych gospodarstw domowych 7,3% zadeklarowało, że uzyskane przez nie dochody starczały na wszystko i jeszcze mogły oszczędzać na przyszłość, 9,3% – że starczało na wszystko bez specjalnych wyrzeczeń, lecz nie oszczędzały na przyszłość, 38,6% – że żyło oszczędnie i dzięki temu starczało im na wszystko, 16,7% – że żyło bardzo oszczędnie, ażeby odłożyć na poważniejsze zakupy, 15,0% – że pieniędzy starczało na najtańsze jedzenie, ubranie i opłatę za mieszkanie oraz spłatę kredytu, 2,5%, – że pieniędzy starczało na najtańsze jedzenie, ubranie oraz opłatę za mieszkanie, ale nie starczało na spłatę kredytu, 2,8% – że pieniędzy starczało tylko na najtańsze jedzenie i ubranie, ale nie starczało na opłatę za mieszkanie, 6,2% – że pieniędzy starczało tylko na najtańsze jedzenie, ale nie starczało na ubranie, a 1,7% gospodarstw zadeklarowało, że pieniędzy nie starczało nawet na najtańsze jedzenie.

W bardzo trudnej sytuacji finansowej znajdują się gospodarstwa domowe osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł. Prawie co siódme gospodarstwo domowych zadeklarowało, że pieniędzy nie starczało im nawet na najtańsze jedzenie i co piąte, że pieniędzy starczało im tylko na najtańsze jedzenie, ale na ubranie już nie.

Z analizy stopnia zaspokojenia potrzeb w zakresie podstawowych produktów żywnościowych wynika, że największy odsetek gospodarstw miał niezaspokojone potrzeby w zakresie ryb i przetworów, wyrobów cukierniczych, mięsa i drobiu, przetworów mięsnych i drobiowych, owoców i przetworów, przetworów mlecznych, warzyw i przetworów, a najmniejszy – w zakresie mleka, cukru oraz masła i innych tłuszczów

⁹ *Diagnoza Społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków* (praca zbiorowa pod redakcją J. Czapińskiego i T. Panka). Rada Monitoringu Społecznego, Warszawa 2007.

jadalnych. W Polsce większość konsumentów przy zakupie produktów żywnościowych kieruje się ceną¹⁰.

Z deklaracji respondentów wynika, że w 2007 r. 26,0% gospodarstw domowych nie stać było na zaspokojenie potrzeb żywnościowych w zakresie ryb i przetworów, a 22,2% nie mogło sobie pozwolić na kupno wyrobów cukierniczych. Co szóste gospodarstwo domowe zadeklarowało, że nie posiadało środków finansowych na zakup mięsa i drobiu oraz przetworów mięsnych i drobiowych, co siódme – na zakup owoców i przetworów, co dziesiąte – na zakup przetworów mlecznych oraz warzyw i przetworów. Około 5% gospodarstw domowych miało niezaspokojone potrzeby w zakresie mleka i cukru, a ok. 6% – w zakresie masła i innych tłuszczów jadalnych (tabela 5).

Tabela 5

Procent gospodarstw domowych według grup społeczno-ekonomicznych, których nie stać ze względów finansowych na zaspokojenie potrzeb w zakresie podstawowych produktów żywnościowych – w 2007 roku

Wyszczególnienie	Gospodarstwa domowe							
	ogółem	pracowników	pracowników użytkujący gospodarstwo rolne	rolników	pracujących na własny rachunek	emerytów	rencistów	utrzymujących się z niezarobkowych źródeł
Warzywa i przetwory	9,7	7,2	4,2	9,0	3,4	10,9	19,5	24,9
Owoce i przetwory	14,7	11,5	7,9	10,9	5,5	16,7	26,3	38,0
Mięso i drób	16,0	11,8	10,9	12,7	3,8	19,0	30,4	41,8
Przetwory mięsne	15,9	11,4	13,7	13,0	4,2	19,7	28,3	39,1
Ryby i przetwory	26,0	19,8	25,6	31,7	7,4	30,3	46,1	50,8
Masło i inne tłuszcze	6,1	3,8	2,5	5,4	2,2	7,3	13,3	20,9
Mleko	4,9	3,1	2,7	4,7	2,3	5,9	9,1	16,9
Przetwory mleczne	10,3	7,5	6,0	9,5	2,5	11,4	19,6	31,6
Cukier	5,3	3,2	3,5	2,7	2,1	6,6	10,3	18,4
Wyroby cukiernicze	22,2	15,8	18,0	24,0	7,3	26,9	42,6	48,8

Źródło: *Diagnoza Społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków (praca zbiorowa pod redakcją J. Czapińskiego i T. Panka). Rada Monitoringu Społecznego, Warszawa 2007.*

¹⁰ Z badań ankietowych wynika, że przy zakupie produktów żywnościowych za najważniejszy lub ważny czynnik aż 80,6% wymieniło cenę, 58,7% – przyzwyczajenie, 57,1% – łatwość przyrządzenia posiłków, 55,3% – wartość odżywczą, 54,2% – brak konserwantów i dodatków chemicznych, 50,3% – markę, 44,8% – polskie pochodzenie produktu, 41,3% – niską kaloryczność, a 35,8% – ekologiczny sposób produkcji żywności (K. Gutkowska, J. Ozimek, 2005: *Wybrane aspekty zachowań konsumentów na rynku żywności – kryteria różnicowania*. SGGW, Warszawa).

Najgorsza sytuacja ze względów finansowych w zakresie zaspokojenia potrzeb żywnościowych występuje w gospodarstwach domowych osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł oraz w gospodarstwach rencistów, a najlepsza – w gospodarstwach osób pracujących na własny rachunek. I tak na przykład, niezaspokojone potrzeby w zakresie ryb i przetworów zadeklarowało 50,8% gospodarstw osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł i 46,1% gospodarstw emerytów, a tylko 7,4% gospodarstw osób pracujących na własny rachunek. Brak zaspokojenia potrzeb w zakresie mięsa i drobiu zadeklarowało blisko 42% gospodarstw domowych osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł i 30,4% gospodarstw rencistów, a tylko 3,8% gospodarstw osób pracujących na własny rachunek.

Biorąc pod uwagę typ gospodarstwa domowego, to najgorsza sytuacja w zakresie potrzeb żywnościowych ze względów finansowych panuje w gospodarstwach rodzin wielodzietnych. W gospodarstwach domowych z trojgiem i więcej dzieci brak zaspokojenia potrzeb w zakresie ryb i przetworów zadeklarowało 34,4% gospodarstw, w zakresie wyrobów cukierniczych – 28,4%, w zakresie owoców i przetworów – 21,0%, w zakresie mięsa i drobiu oraz przetworów mięsnych i drobiowych – ok. 20%, w zakresie warzyw i przetworów – 14,1%, w zakresie przetworów mlecznych – 13,1%, w zakresie masła i innych tłuszczów jadalnych, mleka i cukru – ok. 6% gospodarstw. Także gospodarstwa domowe rodzin niepełnych miały duże trudności w zaspokojeniu podstawowych potrzeb żywnościowych (tabela 6).

Tabela 6

Procent gospodarstw domowych według typu gospodarstw domowych, których nie stać ze względów finansowych na zaspokojenie potrzeb w zakresie podstawowych produktów żywnościowych – w 2007 roku

Wyszczególnienie	Ogółem	Małżeństwa				Rodziny niepełne
		bez dzieci	z 1 dzieckiem	z 2 dzieci	z 3 i więcej dzieci	
Warzywa i przetwory	9,7	6,4	6,8	7,2	14,1	13,8
Owoce i przetwory	14,7	9,6	9,5	11,8	21,0	22,7
Mięso i drób	16,0	12,7	11,1	11,9	19,9	24,2
Przetwory mięsne	15,9	12,3	10,9	11,9	20,0	23,9
Ryby i przetwory	26,0	20,3	18,9	21,4	34,4	34,0
Masło i inne tłuszcze	6,1	4,3	4,1	4,8	6,1	9,0
Mleko	4,9	3,4	3,1	3,4	5,6	8,4
Przetwory mleczne	10,3	7,5	7,5	7,9	13,1	16,5
Cukier	5,3	3,5	3,4	3,2	5,8	8,8
Wyroby cukiernicze	22,2	16,6	14,5	16,5	28,4	32,7

Źródło: Jak w tabeli 5.

Gospodarstwa domowe oceniały także zmiany, jakie nastąpiły w zaspokajaniu ich potrzeb żywnościowych w ciągu ostatnich dwóch lat. I tak, odsetek gospodarstw uważających, że zaspokojenie ich potrzeb żywnościowych w 2007 r. w porównaniu do sytuacji w 2005 r. pogorszyło się, przedstawiał się następująco: 43,7% gospodarstw

osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł, 40,6% gospodarstw rencistów, 32,8% gospodarstw emerytów, 20,5% gospodarstw pracowników, 19,6% gospodarstw pracowników użytkujących gospodarstwo rolne, 18,7% gospodarstw rolników i 16,3% gospodarstw osób pracujących na własny rachunek (tabela 7).

Tabela 7

Ocena zmian zaspokojenia swoich potrzeb żywnościowych przez gospodarstwa domowe według grup społeczno-ekonomicznych

Gospodarstwa domowe	Procent gospodarstw domowych uważających, że zaspokojenie ich potrzeb żywnościowych w 2007 r. w porównaniu do sytuacji w 2005 r.		
	pogorszyło się	poprawiło się	nie zmieniło się
Ogółem	26,2	11,9	62,0
Pracowników	20,5	17,6	61,8
Pracowników użytkujących gospodarstwo rolne	19,6	11,4	69,0
Rolników	18,7	11,1	70,2
Pracujących na własny rachunek	16,3	17,4	66,3
Emerytów	32,8	4,5	62,7
Rencistów	40,6	3,5	55,9
Utrzymujących się z niezarobkowych źródeł	43,7	8,2	48,01

Źródło: Jak w tabeli 5.

Znacznie mniejszy odsetek gospodarstw domowych uważał, że sytuacja w zaspokajaniu potrzeb poprawiła się, i tak: 3,5% gospodarstw domowych rencistów, 4,5% gospodarstw emerytów, 8,2% gospodarstw osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł, 11,1% gospodarstw rolników, 11,4% gospodarstw pracowników użytkujących gospodarstwo rolne, 17,4% gospodarstw osób pracujących na własny rachunek oraz 17,7% gospodarstw pracowników.

Odsetek rodzin wielodzietnych uważających, że zaspokojenie ich potrzeb żywnościowych w 2007 r. w porównaniu do sytuacji w 2005 r. pogorszyło się był znacznie wyższy niż odsetek rodzin wielodzietnych uważających, że zaspokojenie ich potrzeb żywnościowych poprawiło się. Wraz ze wzrostem liczby dzieci w rodzinie zwiększa się odsetek respondentów uważających, że sytuacja w zakresie zaspokajania potrzeb żywnościowych pogorszyła się. Odsetek małżeństw z 1 dzieckiem deklarujących, że sytuacja w zakresie zaspokojenia potrzeb żywnościowych w latach 2005-2007 pogorszyła się wynosił 21,5%, małżeństw z 2 dziećmi – 22,8%, a małżeństw z 3 i więcej dziećmi – 24,8%. Największy odsetek gospodarstw domowych uważających, że zaspokojenie ich potrzeb żywnościowych pogorszyło się dotyczył rodzin niepełnych – 37,2%.

Odsetek gospodarstw domowych według typu gospodarstw uważających, że sytuacja w zaspokajaniu ich potrzeb w latach 2005-2007 poprawiła się przedstawiał się następująco: 14,9% małżeństw z 1 dzieckiem, 16,4% małżeństw z 2 dziećmi, 16,2% małżeństw z 3 i więcej dziećmi i tylko 8,9% rodzin niepełnych.

IV. INTERWENCJA PAŃSTWA I INSTYTUCJI POZARZĄDOWYCH NA RZECZ POPRAWY POZIOMU WYŻYWIENIA UBOŻSZEJ LUDNOŚCI

Zjawiskiem o wymiarze globalnym jest ubóstwo i niedożywienie niektórych grup ludności. Nie ma bowiem takiego kraju na świecie, nawet najbardziej gospodarczo rozwiniętego i o wysokim poziomie PKB na 1 mieszkańca, w którym nie występowałyby te problemy, a w szczególności niedożywienie dzieci. Większość z tych krajów stara się przeciwdziałać tym negatywnym zjawiskom. W żadnym jednak kraju, nawet mimo szeroko zakrojonych programów dożywiania i pomocy ubogim, te problemy nie zostały i nie będą do końca rozwiązane. Przykładem mogą być Stany Zjednoczone Ameryki, które realizują wiele, bardzo dobrze zorganizowanych programów zmniejszających ubóstwo i niedożywienie ludności, a zwłaszcza dzieci.

Na początku transformacji ustrojowej w Polsce, tj. w latach 1989-1991, zniesiono dotacje do żywności. Ceny żywności wzrosły w tym okresie 6-krotnie. Polska z kraju o ciągłych niedoborach żywności na rynku, stała się krajem o dość dużych jej nadwyżkach. Spadek dochodów realnych ludności i rosnące bezrobocie nie pozwoliły na utrzymanie poprzedniego poziomu konsumpcji. Wycofanie się państwa z polityki taniej żywności doprowadziło do pogorszenia się poziomu wyżywienia uboższej ludności. Nie podjęto radykalnych działań zmniejszających niedożywienie. Początkowo pojawiły się tylko w niewielkim zakresie społeczne formy interwencji w postaci dożywiania bezrobotnych i ubogich, np. wydawanie zup – inicjatorem, których był Jacek Kuroń (grochówka). Dopiero w 1993 roku w budżecie państwa wydzielono niewielkie środki przeznaczone na dożywianie dzieci w szkołach.

Większe środki na dożywianie dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjalnych – w wysokości 160 mln zł pojawiły się w budżecie państwa w 2003 r., a w roku 2004 kwota ta utrzymała się na tym samym poziomie. W 2005 r. środki przeznaczone na realizację Rządowego Programu „Posiłek dla potrzebujących” wynosiły 250 mln zł. Według obliczeń Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej około 1,5 mln Polaków wymagało dożywiania (dzieci i młodzież oraz osoby dorosłe starsze, chore, niepełnosprawne) z gospodarstw domowych o najniższych dochodach. W rzeczywistości liczba niedożywionych osób potrzebujących pomocy była wtedy znacznie większa – ponad 4 mln. W 2006 r. kwota przeznaczona na dożywianie wzrosła do 350 mln zł.

Dużą rolę w dożywianiu dzieci odgrywają instytucje charytatywne, pozarządowe oraz pojedynczy sponsorzy. Jednak wprowadzenie podatku VAT od darrowanej przez producentów i handlowców żywności ograniczyły pomoc żywnościową dla ubogich.

Programy dożywiania ludności prowadzą takie organizacje pozarządowe, jak Caritas Polska – program „Kromka chleba”, Fundacja Polska Akcja Humanitarna – program „Pajacyk”, posiłki dla dzieci głodnych w regionach o dużym bezrobociu (głównie popegeerowskich).

Przekazując darowiznę rzeczową, indywidualni darczyńcy byli zobligowani do poniesienia kosztów podatku VAT. Mimo tego, wielu darczyńców kontynuowało akcję charytatywną i płaciło ten podatek, ale też wielu zrezygnowało w obawie przed znaczącymi obciążeniami. Przedsiębiorcy niejednokrotnie niszczyli lub wyrzucali żywność, której nie byli w stanie sprzedać.

Organizacje pozarządowe, a zwłaszcza Federacja Banków Żywności, starały się o zniesienie lub zminimalizowanie tego podatku, który został wprowadzony ustawą o VAT. Na skutek tych interwencji, przy poparciu większości posłów, w dniu 19.03.2007 r. Sejm RP przyjął zaproponowaną przez Senat poprawkę do ustawy o VAT w brzmieniu: „W przypadku dostawy towarów, o której mowa w art. 7 ust. 2, której przedmiotem są produkty spożywcze i napoje, w szczególności: pieczywo, wyroby piekarskie i ciastkarskie, świeże, jeżeli są one przekazywane na rzecz organizacji pożytku publicznego, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. Nr 96, poz. 873, z późn. zm.), z przeznaczeniem wyłącznie na cele działalności charytatywnej prowadzonej przez te organizacje, pod warunkiem prowadzenia szczegółowej dokumentacji przez dokonującego dostawy towarów potwierdzającej dokonanie dostawy towarów na rzecz tych organizacji, podstawą opodatkowania jest kwota, jaką, w celu uzyskania w danym momencie takich towarów, nabywca na takim samym etapie sprzedaży jak ten, na którym dokonywana jest dostawa towarów, musiałby, w warunkach uczciwej konkurencji, zapłacić niezależnemu dostawcy na terytorium kraju, o ile nie jest ona wyższa niż cena nabycia towarów, a gdy nie ma ceny nabycia, koszt wytworzenia, określone w momencie dostawy tych towarów”.

Wprowadzone rozwiązanie zakłada, że podstawą opodatkowania dla dokonującego wydania żywności na rzecz organizacji pożytku publicznego będzie wartość rynkowa darowanych towarów określona na moment wydania. Wartość rynkowa towarów ze względu na brak możliwości ich sprzedania będzie bliska zero. Proponowany przepis zawiera co najmniej trzy mechanizmy kontrolne istotne z punktu widzenia funkcjonowania podatku VAT: po pierwsze, preferencyjnym określeniem podstawy opodatkowania objęte będą jedynie odpowiednio udokumentowane wydania żywności na rzecz organizacji pożytku publicznego; po drugie, podstawa opodatkowania określona zostanie w oparciu o wartość rynkową, co wyeliminuje nadużycia związane z potencjalnymi darowiznami pełnowartościowej żywności, która mogłaby zostać sprzedana (w takiej sytuacji wartość rynkowa będzie zasadniczo równa możliwej do uzyskania cenie sprzedaży); po trzecie, ażeby nie pogarszać skutków proponowanej regulacji dla podatników dokonujących na rzecz organizacji pożytku publicznego darowizn pełnowartościowej żywności wprowadzono ograniczenie podstawy opodatkowania zakładające, iż cena rynkowa dla darowizn towarów nie może być wyższa od historycznej ceny nabycia lub kosztu wytworzenia (w konsekwencji w przypadku darowizn pełnowartościowej żywności obowiązywać będą zasady dotychczas obowiązujące)¹¹.

¹¹ Opinia prawna przygotowana nieodpłatnie przez Pricewaterhouse Coopers dla Banków Żywności, www.bankizywnosci.pl.

1. Pomoc państwa w zakresie dożywiania ludności

Zgodnie z ustawą z dnia 29 grudnia 2005 r. o ustanowieniu programu wieloletniego „Pomoc w zakresie dożywiania” (Dz. U. z 2006 r. Nr 267, poz. 2259) w Polsce jest realizowany przyjęty na lata 2006-2009 program, którego cele zawarte są w art. 2 niniejszej ustawy. Są to: wsparcie gmin w wypełnianiu zadań własnych o charakterze obowiązkowym w zakresie dożywiania dzieci oraz zapewnienia posiłku osobom jego pozbawionym, ze szczególnym uwzględnieniem osób z terenów objętych wysokim poziomem bezrobocia i ze środowisk wiejskich; długofalowe działanie w zakresie poprawy stanu zdrowia dzieci i młodzieży poprzez ograniczanie zjawiska niedożywienia; upowszechnianie zdrowego stylu życia; poprawa poziomu życia osób i rodzin o niskich dochodach; rozwój w gminach bazy żywnościowej, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb dzieci i młodzieży.

Program obejmuje dożywianie dzieci do 7 roku życia, uczniów do czasu ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej oraz osób i rodzin w trudnej sytuacji materialnej, a w szczególności osób samotnych, w podeszłym wieku lub niepełnosprawnych. Dożywianie może przybierać formę posiłku lub żywności.

Pomoc w zakresie dożywiania może być przyznana nieodpłatnie osobom i rodzinom, jeżeli dochód osoby samotnie gospodarującej lub dochód na osobę w rodzinie nie przekracza 150% kryterium dochodowego. Mechanizmy udzielania wsparcia w zakresie dożywiania w ramach programu rządowego są takie same jak w przypadku innych świadczeń społecznych. W 2007 r. osoba samotna w gospodarstwie (jedno osobowe gospodarstwo domowe) może ubiegać się o pomoc w ramach programu dożywiania, jeżeli jej miesięczny dochód nie przekracza kwoty 715,50 zł, natomiast osoba w rodzinie, jeżeli jej dochód nie przekracza kwoty 526,50 zł. Rada gminy może podjąć uchwałę o podwyższeniu kryterium dochodowego na poziomie gminy.

Program jest finansowany z budżetu państwa oraz ze środków budżetów gmin. Planowane środki z budżetu państwa na realizację działań przewidywanych w ramach Programu nie mogą być mniejsze niż 500 mln zł w poszczególnych latach. Na realizację Programu gmina może otrzymać dotację, jeżeli udział środków własnych gminy wynosi nie mniej niż 40% przewidywanych kosztów realizacji Programu. Szczegółowe przepisy w sprawie realizacji Programu Wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” zawiera rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 7 lutego 2006 r. (Dz. U. Nr 25, poz. 186).

W ustawie budżetowej na rok 2007 wyznaczono mniejsze środki na dożywianie – około 300 mln zł, tj. o 14,3% mniej niż w 2006 r., a w porównaniu z programem wieloletnim są mniejsze o 40% (a w 2006 r. – o 30%). Z programu dożywiania korzysta około 1 700 tys. osób.

Program realizowany jest przez gminy za pośrednictwem ośrodków pomocy społecznej lub innych placówek i instytucji posiadających odpowiednie warunki do wydawania posiłków – szkoły, przedszkola, organizacje pozarządowe. Pomoc jest realizowana w formie posiłków, świadczeń pieniężnych na zakup posiłków lub żywności albo świadczenia rzeczowe – produktów żywnościowych. Środki mogą zostać

przeznaczone także na utrzymanie nowych i doposażenie istniejących punktów przygotowywania posiłków oraz na dowóz posiłków.

2. Europejski Program Pomocy Żywnościowej

Od 1987 roku w krajach Unii Europejskiej funkcjonuje Europejski Program Pomocy Najbardziej Potrzebującym (PAED) na podstawie Rozporządzenia Komisji Europejskiej nr 3730/87 zezwalającego na bezpłatne przekazywanie osobom ubogim żywności z rezerw UE za pośrednictwem akredytowanych organizacji charytatywnych z terenów Wspólnoty (w tym banki żywności).

Unia Europejska zgromadziła ogromne nadwyżki żywności, których wyeksportowanie wymagałoby dopłat eksportowych. Jednocześnie ich magazynowanie wiązało się z coraz większymi nakładami finansowymi. Ażeby zmniejszyć marnotrawstwo żywności, przeznaczono te nadwyżki na walkę z niedożywieniem ubogiej ludności w krajach UE. Udział poszczególnych państw UE w programie dożywiania ubogiej ludności nie jest obligatoryjny. Na przykład Szwecja w nim nie uczestniczy.

Skomplikowane procedury, logistyka, wysokie wymagania stawiane wszystkim partnerom Programu powoduje, że nie wszystkie kraje UE chcą w nim uczestniczyć. W 2004 r. spośród 15 „starych” państw Unii Europejskiej swoje uczestnictwo w Programie zgłosiło 10 krajów, a wśród nowo przyjętych 10 państw członkowskich UE, Polska była jedynym krajem, który wziął udział w realizacji Programu.

Unia Europejska przeznaczą na Program corocznie około 200 mln euro bez względu na liczbę uczestniczących krajów. Ta kwota obejmuje wartość towarów żywnościowych pochodzących z zapasów interwencyjnych i wartość dofinansowania na koszty dystrybucji. W zamian za towary udostępnione przez UE przejmowane od przedsiębiorców wybranych w drodze przetargów. Ilość i rodzaj produktów interwencyjnych przeznaczonych do rozdysponowania zmienia się w zależności od rodzaju nadwyżek żywności.

W 2004 r. na program przeznaczono w UE 213,7 mln euro. Z danych Eurostatu wynika, że najwięcej otrzymały Włochy – 62,0 mln euro, a w następnej kolejności Francja – 52,5 mln euro, Hiszpania – 41,1 mln euro, Polska – 23,9 mln euro, Portugalia – 15,3 mln euro, Grecja 12,0 mln euro, Belgia – 3,4 mln euro, Finlandia – 2,9 mln euro, Dania i Irlandia – po około 0,2 mln euro oraz Luksemburg – 42 tys. euro.

Polska uzyskała zgodę na korzystanie z tego programu w unijnym roku budżetowym 2003/2004, jako jedyny z nowo przyjętych krajów. Otrzymała pomoc w postaci towarów, m.in. ryż, zboże i masło pochodzące z zapasów UE o wartości 22,8 mln euro oraz ponad 1,1 mln euro w gotówce na pokrycie kosztów transportu i wydatków administracyjnych. W Polsce obecnie odpowiedzialna za program jest Agencja Rynku Rolnego, a początkowo Federacja Banków Żywności.

Dostarczone nadwyżki żywności w krajach Unii Europejskiej skierowane są do organizacji pozarządowych – otrzymują one bezpłatnie artykuły spożywcze, i następnie, również bezpłatnie dostarczają je najbardziej potrzebującym.

Program dostarczania żywności najuboższej ludności UE był kontynuowany w 2005 r. Komisja Europejska przyznała Polsce na ten cel ponad 35,5 mln euro. Z tego wartość towarów żywnościowych (ryż z Włoch, zboża z Polski, mleko w proszku z Irlandii, masło z Finlandii i Niemiec) wynosiła 33,8 mln euro, a koszty dystrybucji i administracyjne – 1,7 mln euro.

W 2006 roku do magazynów organizacji charytatywnych w Polsce trafiło ponad 43 tys. ton żywności (o 2 tys. ton więcej niż w 2005 r.) z zapasów Unii Europejskiej. Wśród artykułów żywnościowych była mąka pszenna, makaron, ser podpuszczkowy dojrzewający, ser topiony, mleko UHT, ryż biały, kasza jęczmienna i cukier.

Parlament Europejski jest zaniepokojony przyszłością Programu Pomocy Żywnościowej dla najuboższych obywateli Unii Europejskiej, z uwagi na trwałe zmniejszanie publicznych wspólnotowych zapasów interwencyjnych oraz na fakt, że program traci moc prawną. W UE jest około 40 mln obywateli z 25 państw członkowskich, którzy nie mogą zaspokoić podstawowych potrzeb żywnościowych¹². Dla nich ten program stał się niezbędny. Dlatego Parlament Europejski wezwał Komisję i Radę do ustalenia w UE osób niedożywionych i wykazania konieczności zaspokojenia ich potrzeb żywnościowych poprzez kontynuację Europejskiego Programu Pomocy Żywnościowej oraz przyznania na wiele lat puli środków do jego realizacji.

3. Program „Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych”

Eksperti od spraw żywienia stwierdzają, że spożycie mleka przez dzieci jest coraz mniejsze. Nie jest to tylko problem Polski, ale także większości krajów Unii Europejskiej, z wyjątkiem Szwecji, Finlandii i Danii oraz innych krajów na świecie m.in. USA. Mleko jest niezbędnym, bardzo wartościowym produktem żywnościowym, dostarczającym najlepiej przyswajalnego przez organizm człowieka wapnia, potrzebnego do budowy systemu kostnego oraz pełnowartościowego białka zwierzęcego oraz witamin z grupy B. Z tych względów w krajach UE, a przede wszystkim w USA opracowano i wdrożono programy picia mleka przez dzieci.

W Polsce program ten obejmuje na ogół przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe. Jego nadrzędnym celem jest kształtowanie nawyku picia mleka od dzieciństwa. W ramach tych programów prowadzi się szeroką działalność edukacyjną. Mleko jest zalecane w profilaktyce osteoporozy, w leczeniu otyłości, nadciśnienia. W Polsce Rada Promocji Żywienia Zdrowego Człowieka oraz Złota Karta Prawidłowego Żywienia zalecają, ażeby codziennie spożywać minimum dwie szklanki mleka oraz przetworów i 1-2 plasterki sera.

W Polsce program dopłat do spożycia mleka i przetworów stworzony i finansowany przez Unię Europejską zakłada dopłaty do jednej szklanki, co pokrywa połowę dziennego rekomendowanego spożycia. Od 1 września 2004 r. działa w Polsce system dopłat z funduszy Unii Europejskiej do mleka i jego przetworów spożywanych przez

¹² Po akcesji Bułgarii i Rumunii do Unii Europejskiej ubogich jest znacznie więcej.

dzieci w placówkach oświatowych kraju. Zarządzająca tymi środkami Agencja Rynku Rolnego prowadzi akcję „Szlanka mleka”. W ramach tego programu wprowadzone zostały dopłaty do mleka dostarczanego do szkół, które pokrywają 50% wartości szklanki mleka.

Program „Szlanka mleka” finansuje przede wszystkim Unia Europejska. Dołączają do niego także budżet państwa oraz przetwórcy wplacający do Funduszu Promocji Mleczarstwa 0,1 gr od każdego litra kupionego mleka. W roku 2006/2007 program objął 6 tys. szkół i przedszkoli.

4. Banki Żywności

Pierwsze banki żywności powstały w 1967 r. w Stanach Zjednoczonych Ameryki z inicjatywy emerytowanego amerykańskiego biznesmena Johna van Hengela. Ich celem było racjonalne wykorzystanie wyprodukowanej żywności i przekazywanie nadwyżek ludziom jej potrzebującym. W USA do tej pory powstało 215 banków żywności, udzielających pomocy ubogim Amerykanom. Stały się one największą dobroczynną organizacją zajmującą się problemami niedożywienia w USA. Rocznie rozdzielają ponad 800 tys. ton żywności, a korzysta z tej pomocy około 25 mln Amerykanów, w tym około 4 mln to dzieci i młodzież poniżej 18 roku życia.

W krajach Europy Zachodniej aktualnie funkcjonuje około 140 banków żywności. Krajowe federacje powołały do życia Europejską Federację Banków Żywności, w skład której wchodzi banki żywności z Francji, Belgii, Wielkiej Brytanii, Irlandii, Hiszpanii, Portugalii, Włoch, Grecji, Czech, Łotwy, Ukrainy i Polski.

Banki są instytucjami pozarządowymi. Pozyskują nadwyżki żywności m.in. od producentów i z dużych sieci handlowych. Działają w oparciu o zasadę non-profit. Działalność banków żywności polega na bezpłatnym pozyskiwaniu żywności od producentów i dystrybutorów, a następnie przekazywanie jej w darze pozarządowym organizacjom charytatywnym, które bezpłatnie darują potrzebującym. Dzięki ich działalności zmniejszają się obszary niedożywienia oraz marnotrawstwo żywności.

W Polsce banki żywności rozpoczęły działalność w 1993 r. Z inicjatywy Jacka Kuronia przy Fundacji „Pomoc Społeczna SOS” powstał w Warszawie pierwszy Bank Żywności SOS. W kolejnych latach tworzyły się nowe banki żywności w różnych regionach kraju. W 1995 r. sieć polskich Banków Żywności łączy się w Federację Polskich Banków Żywności, która współpracuje również z bankami niezrzeszonymi. Federacja zrzesza 19 banków żywności. Jest to niezależna organizacja pozarządowa, nie nastawiona na zysk, działająca na polu pomocy społecznej i prowadząca działalność pożytku publicznego.

Odbiorcami polskich banków są organizacje pozarządowe: placówki udzielające pomocy osobom chorym, niepełnosprawnym i ubogim dzieciom, domom dla bezdomnych matek z dziećmi, stołówkom i jadalniom dla ludzi ubogich, a także noclegowniom i schroniskom dla bezdomnych; budżetowe placówki dziecięce: domy dziecka, ośrodki szkolno-wychowawcze, szkoły i przedszkola; instytucje pomocy społecznej: miejskie i gminne ośrodki pomocy społecznej; rodziny, które ucierpiały pod-

czas klęsk żywiołowych: powodzianie i pogorzelcy. Federacja Polskich Banków Żywności udziela systematycznej pomocy żywnościowej ponad 550 organizacjom i instytucjom.

Federacja Banków Żywności corocznie (od 1997 r.) organizuje świąteczną zbiórkę żywności, zachęcając klientów placówek handlowych do darowania chociaż jednego produktu spożywczego. W 2007 r. od 30.11 do 2.12. odbywała się świąteczna zbiórka żywności w dużych sklepach i supermarketach. Na pomoc oczekuje co najmniej 4 mln osób, tj. 10,5% ogółu ludności w Polsce znajdujących się poniżej minimum egzystencji.

Od 2003 r. Banki Żywności współpracują z firmą Danone w ramach programu „Podziel się posiłkiem”. Razem organizują zbiórkę żywności (mleko, cukier, mąka, płatki śniadaniowe, odżywki dla dzieci, dżemy, soki i tłuszcze). Dzięki temu można objąć dożywianiem dodatkową liczbę uczniów, wzbogacić posiłki o drugie danie (albo drugie śniadanie) oraz urozmaicić posiłek podstawowy.

5. Polska Akcja Humanitarna

Polska Akcja Humanitarna rozpoczęła akcję dożywiania dzieci w roku 1996 na terenach byłych państwowych gospodarstw rolnych. W wyniku przemian gospodarczych zlikwidowano państwowe gospodarstwa rolne, pozostawiając bez pracy wiele rodzin nieprzygotowanych do radzenia sobie z nową rzeczywistością. Indywidualne gospodarstwa rolne na tych terenach są bardzo małe i nie zapewniają odpowiednich środków do godnego życia. Możliwości uzyskania pracy były niewielkie, szczególnie dla ludzi bez wykształcenia. Wskaźnik bezrobocia na tych terenach był bardzo wysoki. Likwidacja wielu szkół spowodowała, że dzieci stały się grupą ludności najbardziej poszkodowaną. Zdarzały się przypadki omdleń z głodu, czy zjadania resztek śniadań przyniesionych przez inne dzieci.

Fundacja Polska Akcja Humanitarna od lat prowadzi Program „Pajacyk”, w ramach którego finansuje dożywianie dzieci w szkołach i świetlicach w rejonach o dużym odsetku ubogiej ludności. Rządowe i gminne działania, z powodu niewystarczającego budżetu, a przede wszystkim sztywnych kryteriów dochodowych, pozostawiają wiele dzieci bez pomocy.

Fundacja stara się, w miarę swoich możliwości, zapłacić tę lukę i poprawić sytuację bytową dzieci, ich warunki życia i nauki. Pomoc polega na finansowaniu obiadów dla dzieci, które nie są objęte pomocą gmin. Często dzięki dożywianiu dzieci regularnie chodzą do szkoły, co poprawia ich wyniki w nauce. W roku szkolnym 2005/2006 PAH dożywiała 4 185 dzieci w 97 szkołach w całej Polsce.

Polska Akcja Humanitarna w maju 2006 r. przy pomocy Agencji Synovate przeprowadziła wywiady z pracownikami szkół podstawowych i gimnazjalnych, ażeby oszacować skalę potrzeb dotyczących dożywiania dzieci w wieku szkolnym. Badanie miało na celu określenie liczby dzieci, które według pedagogów powinny zostać objęte pomocą. Zebrane materiały dostarczyły informacji na temat źródeł

finansowania dożywiania w szkołach oraz wykazały dla jak dużej liczby dzieci w rzeczywistości taka pomoc jest konieczna¹³.

Z badania wynika, że w Polsce aż 4,2 mln dzieci uczęszczających do szkół podstawowych i gimnazjów, tj. 34% uczniów jada posiłki w szkole, nieodpłatnie dożywianych jest 16%, a 5% uczniów powinno zostać objętych nieodpłatnym dożywianiem, tj. 210 tys. dzieci ze szkół podstawowych i gimnazjów.

Wyniki badania pokazują występowanie zależności między sytuacją społeczno-ekonomiczną regionu a problemem niedożywienia. Silnie skorelowana jest liczba bezrobotnych w danym województwie oraz liczba dzieci nieodpłatnie dożywianych i tych jeszcze wymagających pomocy. Wraz ze wzrostem liczby bezrobotnych rośnie liczba dzieci objętych pomocą i tych, które dodatkowo wymagają dożywiania.

6. Caritas Polska

Organizacja kościelna Caritas Polska prowadzi bardzo szeroką akcję pomocy potrzebującym, m.in. opiekę pielęgnacyjną chorych w domu, pomoc osobom bezdomnym, zwłaszcza tym osobom, które znalazły się w trudnej sytuacji nie z własnej woli, starających się wyjść z bezdomności (schroniska, noclegownie), pomoc osobom bezrobotnym – pomoc w postaci żywności, ubrań, pościeli, sprzętu gospodarstwa domowego oraz nauczania sposobów aktywnego poszukiwania pracy. Caritas organizuje biura aktywizacji bezrobotnych, udziela pomocy samotnym matkom, osobom niepełnosprawnym i prowadzi akcje dożywiania z darowizn.

Caritas Polska prowadzi akcję „Kromka Chleba”, która to akcja ma wymiar ogólnopolski. W jej ramach są przekazywane środki na dożywianie najbiedniejszych. Caritas Polska także organizuje takie akcje jak „Wigilijna Pomoc Dzieciom” oraz „Jałmużna Wielkopostna” wspólnie z organizacjami charytatywnymi kościoła protestanckiego i katolickiego.

Całoroczną opieką objętych jest obecnie około 16 tys. dzieci z całej Polski w ramach programu pomocy „Skrzydła”. Caritas udziela niedożywionym dzieciom kompleksowego wsparcia w ramach tego programu. Ma on charakter długoterminowej pomocy skierowanej do dzieci i młodzieży, którzy z powodu złej sytuacji materialnej w rodzinie wymagają pomocy w formie dożywiania, zakupu wyprawek z artykułami szkolnymi, dofinansowania do wycieczek szkolnych. Po prawie dwóch latach istnienia programu zebrano ponad 1,7 mln zł¹⁴.

Polska Caritas uczestniczy w programie PEAD. Dystrybucja środków w ramach tego programu odbywa się poprzez placówki Caritas prowadzone w Polsce. Są to kuchnie i jadłodajnie dla ubogich, domy samotnej matki, rodzinne domy dziecka, ośrodki profilaktyczno-wychowawcze, ośrodki dla narkomanów, domy dla bezdomnych, placówki dla osób niepełnosprawnych.

¹³ *Problem niedożywienia dzieci w wieku szkolnym w Polsce. Raport z badania ilościowego.* Polska Akcja Humanitarna, Synowate, Research reinvented, Warszawa 2005.

¹⁴ *Niedożywienie dzieci w Polsce na drodze do skutecznego rozwiązania problemu. Raport otwarcia.* Danone, Warszawa 1 czerwca 2007.

V. UPODABNIANIE WZORCÓW KONSUMPCJI ŻYWNOŚCI

Procesy globalizacji odciskają swoje piętno na różnych obszarach życia społecznego i gospodarczego, dlatego też socjologowie, ekonomiści i kulturoznawcy mówią o postępującej globalizacji konsumpcji i stylów życia. Przez globalizację konsumpcji należy rozumieć proces upowszechniania się oferty produktów lansowanych na rynkach światowych prowadzących do upodabniania się wzorców spożycia i zachowań konsumenckich w różnych zakątkach świata.¹⁵

Upodabnianiu wzorców konsumpcji żywności sprzyjają: rozwój międzynarodowych sieci handlowych (super- i hipermarketów oraz sklepów dyskontowych), unifikacja oferty centrów handlowych, media, zwłaszcza telewizja, w tym programy emitowane przez stacje komercyjne, rozwój sieci satelitarnej, rozwój technik komputerowych, zwłaszcza Internetu, rozwój sieci restauracji typu fast-food (McDonald's, Kentucky Fried Chicken – KFC, Pizza Hut), rozpowszechnianie tzw. żywności wygodnej (półproduktów, dań gotowych, koncentratów spożywczych, sosów, zup błyskawicznych typu gorący kubek, a także chipsów, batonów itp.), łatwość przemieszczania się (turystyka, wyjazdy służbowe), zalecenia żywieniowe prowadzące do racjonalnego wyżywienia, zbliżonego do diety śródziemnomorskiej (wysokie spożycie tłuszczów roślinnych, warzyw, owoców, mięsa chudego, np. drobiu oraz ryb i owoców morza), a także zatracanie pewnych cech narodowych charakterystycznych dla poszczególnych krajów.

Proces globalizacji konsumpcji utożsamiany jest z amerykańizacją lub makdonalizacją, ze względu na dominację amerykańskiego wzorca konsumpcji.

Przykłady wpływu amerykańskich wzorców konsumpcji na inne kraje:

- Izrael posiada od niedawna restauracje McDonald's, Domino's, i Kenny Roger's Roasters, Gap, Tower Records, Hard Rock Cafe, Planet Hollywood,
- do Rosji, oprócz wielu nowych środków konsumpcji, trafiły telezakupy,
- w Chinach pod koniec 1996 roku pojawił się Wal-Mart i Sam's Club,
- w Hanoi powstały bary Kentucky Fried Chicken, McDonald's,
- w Paryżu, Pola Elizejskie to teraz amerykańskie centrum handlowe, gdzie nie brak nawet sklepu Disneya i Planet Hollywood. A McDonald's i Burger King są na tym wielkim bulwarze już od dawna¹⁶.

Makdonalizacja jest to globalna unifikacja potrzeb w stosunku do pewnych towarów i usług. Dotyczy to głównie przemysłu spożywczego, elektronicznego i samochodowego. Według George'a Ritzera można wyodrębnić cztery wyznaczniki makdonalizacji:

- efektywność – jedząc w McDonald's ludzie oszczędzają czas, ponieważ dania są bardzo szybko serwowane (przygotowanie posiłku w domu lub zje-

¹⁵ K. Mazurek-Łopacińska, 2001: *Globalizacja w aspekcie wpływu na zachowania konsumenckie*. „Marketing i Rynek” nr 3.

¹⁶ G. Ritzer, 2004: *Magiczny świat konsumpcji*. Warszawskie Wydawnictwo Literackie MUZA SA, Warszawa.

dzenie go w restauracji jest nieefektywne, bowiem zabiera znacznie więcej czasu niż wyprawa do McDonald's),

- kalkulacyjność – menedżerowie wykorzystują znaczenie hasła: *im więcej tym lepiej*, stąd kuszące nazwy na przykład Big Mac, podwójny cheeseburger; podliczywszy wszystko klient ma wrażenie, że dostał mnóstwo jedzenia za niewielką cenę,
- przewidywalność – zestawy śniadaniowe w Nowym Yorku, Paryżu czy Warszawie niczym się między sobą nie różnią, co daje poczucie bezpieczeństwa i stabilności; stałe, niezmiennie menu minimalizuje element zaskoczenia, dlatego cudzoziemcy przebywający za granicą chętnie jedzą w restauracjach McDonald's,
- manipulacyjność – subtelna i nie wprost; kolejki, ograniczone menu, mały wybór i niewygodne krzesła służą temu, aby klienci zachowywali się zgodnie z życzeniami dyrekcji, czyli szybko opuszczali lokal.¹⁷

O międzynarodowej ekspansji amerykańskich wzorców konsumpcji świadczy rozwijająca się sieć restauracji McDonald's. W 1991 r. McDonald's miał swoje restauracje w pięćdziesięciu dziewięciu krajach, w 1996 r. – w stu sześciu krajach, a w roku 2004 – w stu dwudziestu jeden krajach¹⁸. Ekspansja makdonalizmu oznacza zanik różnorodności i oryginalności.

W 1996 r. liczba restauracji McDonald's na świecie wynosiła 20 884, a w roku 2006 – 31 667¹⁹. W omawianym okresie liczba restauracji wzrosła o 51,6%. Tylko w 2006 r. McDonald's otworzył 744 restauracje na świecie. Najwięcej restauracji McDonald's znajduje się w Stanach Zjednoczonych, gdzie stanowią one 43,5% ogółu restauracji na świecie, a w dalszej kolejności w Europie – 20,2%, Ameryce Łacińskiej – 5,2% oraz Kanadzie – 4,4% (wykres 9).

W latach 1996-2006 dochody całego systemu restauracji McDonald's zwiększyły się z 10,687 mln USD do 21,586 mln USD, tj. ponad 2-krotnie²⁰.

Styl amerykański zagościł także w Polsce. McDonald's Polska systematycznie zwiększa dynamikę swojego rozwoju. W pierwszym roku działania, tj. w roku 1992 otworzono trzy restauracje. Obecnie działa 212 restauracji w kilkudziesięciu miastach Polski. Największa liczba restauracji znajduje się w Warszawie – 35, a następnie we Wrocławiu – 13, Krakowie i Łodzi – 12 oraz Poznaniu – 11.

Szczególną kategorię stanowią uruchamiane przez McDonald's restauracje typu McDrive. Lokale te poza salą jadalną oferują swoim zmotoryzowanym gościom, tzw. linię samochodową. Umożliwia ona zakup produktów bezpośrednio z samochodu. Koncepcja ta cieszy się stale rosnącym uznaniem klientów. Znaczna większość z dzia-

¹⁷ Por. G. Ritzer, 2003: *Makdonalizacja społeczeństwa: wydanie na nowy wiek*. Warszawskie Wydawnictwo Literackie MUZA SA, Warszawa.

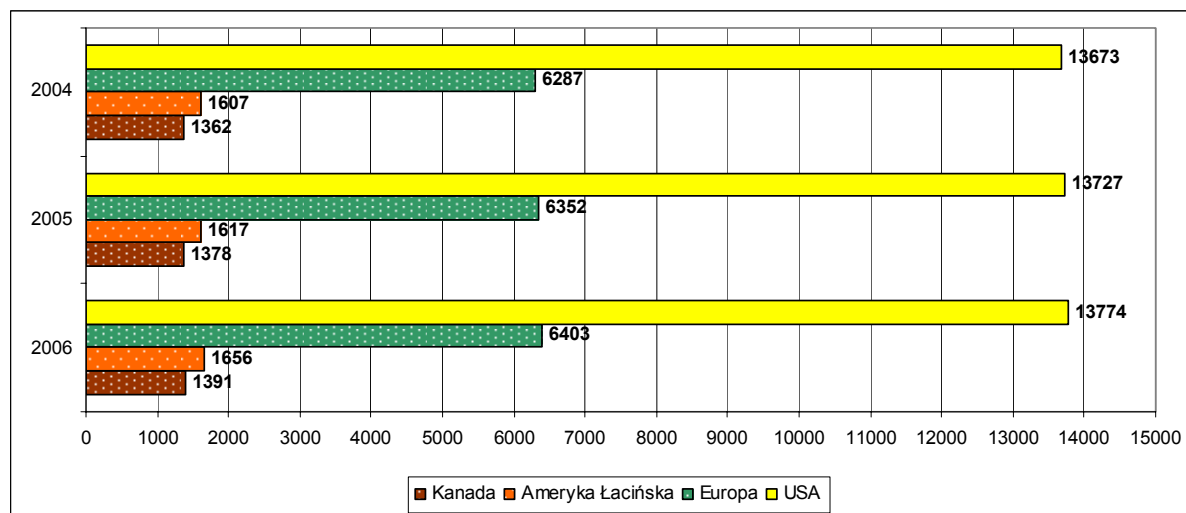
¹⁸ Por. G. Ritzer, 2004: *Magiczny świat ...*, jw.

¹⁹ *McDonald's Corporation. Annual Report 2006*.

²⁰ Tamże.

łąjących obecnie restauracji McDonald's w Polsce to lokale McDriver. Stanowią one 66,2% ogółu lokali znajdujących się na terenie naszego kraju, tj. 147 lokali.

Wykres 9. Liczba restauracji McDonald's w Stanach Zjednoczonych, Europie, Ameryce Łacińskiej i Kanadzie w latach 2004-2006



Źródło: Opracowanie własne na podstawie McDonald's Corporation. Annual Report 2006.

Od początku istnienia McDonald's w Polsce, jednym z nielicznych krajowych surowców używanych do produkcji hamburgerów była wołowina, a pozostałe produkty sprowadzano z zagranicy. Obecnie większość surowców spożywczych, z wyjątkiem kawy, kakao i soku pomarańczowego pochodzi z krajowych upraw i hodowli od krajowych dostawców. Wielu z nich to długoletni partnerzy McDonald's, którzy rozpoczęli swoją działalność razem z powstaniem pierwszej restauracji. Należy podkreślić, że część dostawców McDonald's Polska eksportuje swoje wyroby do innych krajów Europy Środkowej, w których działają restauracje sieci.

McDonald's nie osiągnęłyby światowego sukcesu bez systemu kontroli jakości. Wszystkie surowce i produkty są wielokrotnie kontrolowane. Dotyczy to zarówno dostawców, jak i procedur obowiązujących w restauracjach. Komórką koordynującą badania surowców, a także oferowanych w restauracjach produktów jest Dział Zapewnienia Jakości. Do obowiązków Działu Zapewnienia Jakości należy uzgadnianie składu i procedur przygotowywania produktów z wymaganiami Ministerstwa Zdrowia, Sanepidu, Państwowego Zakładu Higieny i innych instytucji odpowiedzialnych za nadzór nad branżą spożywczą.

McDonald's dostosowuje się do lokalnych preferencji mieszkańców kraju, w których posiada swoje restauracje. McDonald's robi to wykorzystując miejscowych właścicieli i przystosowując swe produkty do miejscowych obyczajów. Na przykład McDonald's w Delhi sprzedaje baranie hamburgery (Maharaja Mac), ze względu na to, że Hindusi czczą krowy i nie jedzą wołowiny, w Japonii – krewetkowe hamburgery (Ebi-Filet-O shrimp burger), na Środkowym wschodzie – McArabia, a w Polsce –

WieśMac. W Indiach, ze względu na dużą liczbę wegetarian w menu znajduje się dużo warzyw, np. McNuggets. Mimo to McDonald's ma tam przeciwników, zwłaszcza wśród obrońców praw zwierząt.

McDonald's oferuje różnorodne menu, tak ażeby dotrzeć do jak największej liczby konsumentów. Zarówno zwolennicy mięsa wołowego, kurczaków, ryb, jak i wegetarianie znajdują coś dla siebie.

Niestety żywność tego typu przygotowywana jest z półproduktów wysoko przetworzonych, czyli pozbawionych witamin i składników mineralnych. Na przykład pieczywo wypiekane jest z wysoko oczyszczonej mąki pszennej. W przeciwieństwie do pieczywa pełnoziarnistego, pozbawione jest ono cennych witamin z grupy B oraz błonnika, który jest niezbędny do prawidłowego funkcjonowania przewodu pokarmowego. Fast food jest posiłkiem tłustym, wysoko węglowodanowym, zawierającym duże ilości cukru i soli, której nadmiar w organizmie uszkadza nerki i jest niebezpieczny dla osób z nadciśnieniem, i jednocześnie ubogim w witaminy i sole mineralne.

Restauracje i bary szybkiej obsługi oferują podobne menu, w skład którego wchodzi głównie hamburgery, frytki i napoje typu cola. Jest to żywność bardzo kaloryczna. Jej częste spożywanie powoduje bardzo szybki przyrost masy ciała, co prowadzi do nadwagi, a w konsekwencji do otyłości. Na przykład sprzedawany w McDonald's hamburger dostarcza 255 kcal, Filet-O-Fish – 350 kcal, McChicken – 420 kcal, Big Mac – 495 kcal, tortilla z kurczakiem – 530 kcal, Big Tasty Bekon – 903 kcal, frytki (mała porcja) 235 kcal, frytki (duża porcja) – 470 kcal, panierowane kawałki kurczaka – od 180 kcal za 4 kawałki do 409 kcal za 9 kawałków, coca-cola (250 ml) – 170 kcal, ketchup – 35 kcal, sałatka chicken premiere – 365 kcal, ciastko jabłkowe – 210 kcal, owocogurt – 230 kcal, shake waniliowy od 210 kcal za 250 ml do 345 kcal za 400 ml²¹. Zestaw składający się na przykład z Big Maca, sałatki szefa, średniej porcji frytek, średniej coco-coli, ketchupu i ciastka jabłkowego zawiera 1 400 kcal. Zamieniając w zaprezentowanym zestawie Big Maca na Big Tasty Bekon, a średnią porcję frytek na dużą porcję wartość energetyczna produktów wzrośnie do 1 938 kcal²².

Restauracje zachęcają do kupna zestawów w korzystniejszej cenie niż produkty kupione oddzielnie, ale za to dostarczających znacznie więcej energii. Spożywanie żywności typu fast food, zwłaszcza przez dzieci i młodzież powoduje niebezpieczeń-

²¹ Dane pochodzą ze strony internetowej McDonald's Polska (www.mcdonalds.pl).

²² Dienne zapotrzebowanie na energię dla dzieci w wieku 7-9 lat ważących od 25-30 kg wynosi od 1 900 do 2 200 kcal. Dienne zapotrzebowanie na energię dla młodzieży o małej aktywności fizycznej przedstawia się następująco: np. dla dziewcząt w wieku 10-12 lat ważących 37 kg – 1 800 kcal, dla dziewcząt w wieku 13-15 lat ważących 50 kg – 2 050 kcal, dla chłopców wieku 10-12 lat ważących 42 kg – 2 100 kcal, dla chłopców wieku 13-15 lat ważących 56 kg – 2 450 kcal, zaś o umiarkowanej aktywności fizycznej odpowiednio: dla dziewcząt – 2 050 i 2 300 kcal, a dla chłopców – 2 350 i 2 750 kcal. Dienne zapotrzebowanie na energię dla osób dorosłych o małej aktywności fizycznej przedstawia się następująco: np. dla kobiet w wieku 19-25 lat ważących 55 kg – 1 800 kcal, dla kobiet w wieku 26-60 lat ważących 65 kg – 1 950 kcal, dla mężczyzn wieku 19-25 lat ważących 65 kg – 2 350 kcal, dla mężczyzn w wieku 26-60 lat ważących 75 kg – 2 450 kcal, zaś o umiarkowanej aktywności fizycznej odpowiednio: dla kobiet – 2 200 i 2 350 kcal, a dla mężczyzn – 2 850 i 3 000 kcal (dane Instytutu Żywności i Żywienia).

stwo nieprawidłowych nawyków żywieniowych, tj. spożywania niepełnowartościowych posiłków, zbyt tłustych i obfitych oraz pozbawionych witamin i soli mineralnych. Dlatego dzieci i młodzież mogą spożywać tego typu żywność tylko sporadycznie, zaś osoby z nadwagą i otyłe, a także chore na serce, cukrzyce lub mające problemy z układem pokarmowym w ogóle nie powinny spożywać *fast foodów*.

Systematyczne spożywanie żywności typu fast food może mieć negatywny wpływ na zdrowie człowieka. Przekonał się o tym Morgan Spurlock, który zagrał główną rolę w filmie dokumentalnym wyreżyserowanym przez samego siebie pt. „Super Size Me”. Bohater filmu wcielił się w postać konsumenta *fast foodów* odżywiającego się przez cały miesiąc tylko i wyłącznie w jednej z największych sieci barów szybkiej obsługi, tj. w McDonald’s. Po miesiącu mężczyzna przytył około 12 kg, i pojawiły się u niego dolegliwości żołądkowe, bóle głowy, nadciśnienie tętnicze, podwyższony poziom cholesterolu i cukru. Ponadto okazało się, że żywność tego typu uzależniła Spurlocka, który stawał się nerwowy, gdy nie mógł zjeść hamburgera. Podczas trwania eksperymentu mężczyzna był pod stałą opieką lekarzy specjalistów, którzy obserwując wzrastający poziom cholesterolu i trójglicerydów we krwi, obawiali się o jego zdrowie. Przykład Spurlocka dowodzi, że codzienne spożywanie hamburgerów, frytek i coli jest niezdrowe i grozi poważnymi konsekwencjami zdrowotnymi.

Wiele krajów wydając wojnę otyłości, jako głównego winowajcę upatruje w sieciach restauracji szybkiej obsługi. McDonald’s odpiesza zarzuty i nie przyjmuje do wiadomości, że żywność serwowana w jego restauracjach powoduje otyłość. Przyczynę otyłości upatruje w braku aktywności fizycznej, a nie w konsumpcji produktów typu fast food.

Potwierdzają to badania naukowe przeprowadzone w Stanach Zjednoczonych, które dowodzą, że na otyłość większy wpływ ma zmniejszająca się aktywność fizyczna niż dostępność żywności. W latach 1980-2000 liczba otyłych nastolatków w Stanach Zjednoczonych wzrosła o 10%, mimo, że liczba spożywanych przez nich kalorii zwiększyła się zaledwie o 1%. W tym samym czasie liczba nastolatków uprawiających sport spadła o 13%²³.

Argumenty te nie wszystkich jednak przekonują, dlatego restauracje serwujące żywność typu fast food muszą zadbać o tzw. zdrowy wizerunek. Dlatego McDonald’s rozpoczął kampanię w obronie swojego dobrego imienia. Obecnie w menu McDonald’s oprócz tradycyjnych cheeseburgerów, frytek i coli pojawiły się świeże sałatki, przygotowywane głównie z sałaty, pomidorów i cebuli (np. sałatka grecka z fetą) oraz napoje mleczne (np. skahi waniliowe, truskawkowe, czekoladowe przygotowane na bazie mleka oraz owocogurty).

McDonald’s jako pierwsza restauracja na świecie podaje od 2006 r. informacje dotyczące składu sprzedawanych produktów oraz ilości dostarczanej energii oraz wartości odżywczych, tj., białka, tłuszczów i węglowodanów. Informacje te dostępne są na opakowaniach sprzedawanych produktów, broszurach, folderach umieszczanych na

²³ *Jedźmy zdrowo! Fast food, chipsy i słodycze nie są przyczyną epidemii otyłości.* Tygodnik „Wprost” nr 1151 (19 grudnia 2004).

tacach oraz na stronach internetowych. Ponadto informacje dotyczące wartości energetycznej i odżywczej konsumenci McDonald's mogą odnieść do swojego dziennego zapotrzebowania za pomocą Wskaźnika Dziennego Zapotrzebowania – GDP (Guideline Daily Amount).

W ostatnich latach zapanowała moda na spożywanie posiłków poza domem, zwłaszcza wśród osób młodych, żyjących w ciągłym pośpiechu, spędzających większość czasu w pracy lub starających się pogodzić naukę z pracą. Osoby te nie mają czasu na przygotowywanie tradycyjnych posiłków w domu, dlatego chcą zjeść posiłek szybko, tanio, smacznie i w przyjaznej atmosferze. A to wszystko mogą znaleźć w restauracjach serwujących żywność fast food, których oblicze coraz bardziej się zmienia.

Upodabnianie wzorców konsumpcji powoduje utratę kulturowych odrębności. Sprzyja temu dynamiczny rozwój nowoczesnych obiektów handlowych (supermarketów i hipermarketów oraz sklepów dyskontowych) powszechnie akceptowanych przez konsumentów. Placówki te oferują swoim klientom zarówno produkty żywnościowe, jak i nieżywnościowe. Ponadto wprowadzają nowe metody sprzedaży (promocje, gazetki reklamowe) oraz kształtują nowe zwyczaje w zakresie dokonywania zakupów i konsumpcji.

Centra handlowe są efektywnym i akceptowanym przez całe rodziny miejscem dokonywania zakupów, ze względu na bogatą ofertę asortymentową, niższe ceny niż w innych sklepach, promocje wielu produktów. Z badań przeprowadzonych przez IRWiK oraz GfK Polonia wynika, że konsumenci wybierają na miejsce swoich zakupów super- i hipermarkety przede wszystkim ze względu na możliwości kupienia niezbędnych produktów żywnościowych i nieżywnościowych w jednym miejscu.

Centra handlowe dostosowują swoją ofertę handlową do gustów i poziomu dochodów konsumentów. W sklepach dyskontowych, takich jak: Biedronka, Leader Price, Lidl, Netto, Plus ceny produktów są zazwyczaj kilkadziesiąt procent niższe niż w super- i hipermarketach. W sklepach tych panuje uproszczona forma sprzedaży, często wprost z opakowań zbiorczych (palet). Asortyment jest zawężony do podstawowych produktów, z których znaczną część stanowią marki własne, wyprodukowane na zlecenie sieci. W przypadku Leader Price jest to 100% produktów, Biedronki – ok. 80%, zaś Plusa – ok. 30%.

Wielu konsumentów, z wyjątkiem najuboższych, narzeka na jakość oferty handlowej sklepów dyskontowych. W polskiej rzeczywistości, gdzie 20% osób uzyskujących najniższe dochody ma niezaspokojone potrzeby żywnościowe, czynnik ceny ma ogromne znaczenie. Sklepy dyskontowe dla wielu rodzin w Polsce są jedyną możliwością pozyskania podstawowych produktów żywnościowych po niskich cenach.

Dla zamożniejszych konsumentów coraz bardziej modne stają się zakupy w internetowych centrach handlowych. Są one doskonałym miejscem do robienia zakupów dla osób zapracowanych, którzy nie mają czasu na robienie zakupów w ciągu dnia. Zaletą zakupów dokonywanych przez Internet jest robienie zakupów o każdej porze i w każdym miejscu na świecie. Oferowane produkty w sieci posiadają pełną informację o sprzedawanym produkcie, łącznie z jego ceną, a nawet zdjęciem.

VI. NADWAGA I OTYŁOŚĆ NA ŚWIECIE

Jednym z najbardziej powszechnych ogólnoswiatowych problemów związanych ze zmianą stylu życia jest nadwaga i otyłość. Wysokotłuszczowy i wysokoenergetyczny sposób żywienia oraz siedzący tryb życia to czynniki najsilniej związane ze wzrostem występowania otyłości na świecie. Problem otyłości dotyczy nie tylko osób dorosłych, ale także dzieci i młodzieży.

Otyłość uważana jest za chorobę społeczną. Rozpoznawana jest wówczas, gdy zawartość tkanki tłuszczowej przekracza 30% należnej masy ciała u kobiet i 25% u mężczyzn. Światowa Organizacja Zdrowia (World Health Organization – WHO) uznała otyłość za jedno z największych zagrożeń dla zdrowia ludzkości. Obecnie mówi się o pandemii otyłości, ponieważ około 10% światowej populacji do 18 roku życia ma nadwagę lub jest otyła, w USA – 30% dzieci i młodzieży ma nadmierną masę ciała, w Europie – 20%, zaś w Polsce – 12%²⁴.

W literaturze przedmiotu wyróżnia się następujące typy otyłości – prostą, wtórną, regulacyjną i metaboliczną. Najbardziej rozpowszechniona jest otyłość prosta (ponad 90% przypadków) i jest ona spowodowana nadmiarem jedzenia, bez innych objawów chorobowych. Występowanie otyłości u dzieci i młodzieży wiąże się z poważnymi następstwami zdrowotnymi zarówno w wieku rozwojowym (zaburzenia emocjonalne, trudności w szkole, astma oskrzelowa, bezdech podczas snu, wady postawy, płaskostopie, przedwczesne dojrzewanie, gorsza tolerancja wysiłku), jak i u osób dorosłych. Wśród otyłych osób w wieku dojrzałym wzrasta ogólna śmiertelność, rośnie ryzyko chorób układu sercowo-naczyniowego (nadciśnienie tętnicze, choroba niedokrwienna serca, udar mózgu), cukrzyca typu II (cukrzyca insulinoniezależnej), stłuszczenia wątroby, które prowadzi do jej marskości, kamicy żółciowej oraz chorób psychicznych, w tym depresji²⁵.

Monitoring otyłości umożliwia specjalny wskaźnik zwany indeksem masy ciała BMI (Body Mass Index). Wskaźnik ten wyraża stosunek masy ciała do wzrostu (w kg/m²). Obliczając BMI możemy określić ilość tkanki tłuszczowej w organizmie. Uzyskane wyniki przedstawia się w postaci rozkładu BMI według grup ustalonych przez Światową Organizację Zdrowia. BMI < 18,5 – niedowaga, BMI 18,5-24,9 – norma, BMI ≥ 25 – nadwaga, BMI 25,0-29,9 – okres przed otyłością i BMI ≥ 30 – otyłość (BMI 30,0-34,9 – otyłość I stopnia, BMI 35,0-39,9 – otyłość II stopnia, BMI ≥ 40 – otyłość III stopnia)²⁶. Im wyższy wskaźnik tym większa zapadalność na różne schorzenia. Dotyczy to szczególnie takich chorób, jak nadciśnienie tętnicze, choroba niedokrwienna serca, cukrzyca insulinoniezależna, zespół oddychania w czasie snu oraz niektóre nowotwory złośliwe. Światowa Organizacja Zdrowia uznała otyłość za stan

²⁴ Por. G. Sikorska-Wiśniewska, 2007: *Otyłość wieku dziecięcego*, [w:] Żywność a choroby cywilizacyjne. Materiały Konferencji Naukowej, Kraków 21-22 czerwca 2007.

²⁵ Tamże.

²⁶ BMI classification of obesity by WHO.

przewlekły, wymagający leczenia, sprzyjający rozwojowi innych schorzeń, związany ze zwiększoną śmiertelnością.

Dramatycznie wzrasta liczba osób z nadwagą i otyłych we wszystkich krajach świata. W Stanach Zjednoczonych moda na fast food spowodowała, że w latach 2005-2006 odsetek badanych mężczyzn cierpiących na otyłość wynosił około 33%, a kobiet – około 35%. Szczególną predyspozycję do otyłości wykazują kobiety rasy czarnej, żyjące w złych warunkach społeczno-ekonomicznych²⁷.

Europa pod względem liczby osób z nadwagą i otyłością zbliża się do Stanów Zjednoczonych. Według danych szacunkowych 50-65% populacji europejskiej ma nadmierną masę ciała. Otyłość jest szóstym co do ważności czynnikiem ryzyka, odpowiedzialnym za ogólną liczbę zgonów na świecie²⁸.

Występowanie otyłości w krajach europejskich w latach 1995-2002 wzrosła o około 10-40%. Wśród mężczyzn z 10 do 20%, a wśród kobiet z 10-25%. Najbardziej alarmujący wzrost osób z nadwagą i otyłych odnotowano w Wielkiej Brytanii, gdzie 2/3 dorosłych mężczyzn i ponad połowa kobiet ma nadwagę lub cierpi na otyłość. Wśród młodych mężczyzn w wieku 16-24 lat otyłość w omawianym okresie wzrosła z 5,7 do 9,3%, a wśród kobiet – z 7,7 do 11,6%. W populacji chłopców częstotliwość występowania otyłości wzrosła blisko 2-krotnie, tj. z 2,9 do 5,7%, a w populacji dziewcząt – z 4,9 do 7,8%. Obecnie co piąty chłopiec i co czwarta dziewczynka w Wielkiej Brytanii ma nadwagę lub cierpi na otyłość²⁹.

W krajach należących do Unii Europejskiej najwyższy odsetek mężczyzn z nadmierną masą ciała ($BMI \geq 25$) odnotowano na Cyprze, w Grecji, Czechach, i Niemczech (od 72,6% na Cyprze do 75,4% w Niemczech), a najniższy – w Estonii – 45,7%, Rumunii – 45,8% i we Francji – 47,4% (tabela 8).

W Luksemburgu, na Węgrzech, Austrii, Irlandii, Słowenii, Wielkiej Brytanii, Słowacji i na Malcie odsetek mężczyzn z nadmierną masą ciała kształtował się od 60,9% w Luksemburgu do 69,4% na Malcie, a w Bułgarii, Łotwie, Belgii, we Włoszech, Danii, Holandii, Polsce, Litwie, Szwecji, Hiszpanii, Portugalii i Finlandii – od 50,1% w Bułgarii do 59,7% w Finlandii.

Najwyższy odsetek otyłych mężczyzn odnotowano na Cyprze – 26,6%, a najniższy w Rumunii – 7,7%.

Odsetek kobiet z nadmierną masą ciała ($BMI \geq 25$) jest niższy w porównaniu z mężczyznami. Najwyższy odsetek kobiet z nadmierną masą ciała odnotowano w Austrii, w Wielkiej Brytanii, Czechach, na Cyprze i w Niemczech (od 53,2% w Austrii do 58,9% w Niemczech), a najniższy – we Włoszech, Francji, Szwecji, Belgii, Rumunii i Holandii (od 34,5% we Włoszech do 38,6% w Holandii).

²⁷ T. Zdrojewski, Z. Babińska, P. Bandosz, B. Wyrzykowski, 2004: *Epidemiologia otyłości i otyłości brzusznej w Polsce, Europie Zachodniej i USA*. „Kardiologia w Praktyce” nr 3.

²⁸ H. Jasiel-Wojculewicz, M. Chrostowska, K. Narkiewicz, 2007: *Otyłość – niektóre aspekty epidemiologiczne i rokownicze*. „Kardiologia na co Dzień” nr 3.

²⁹ The International Obesity Task Force monitors prevalence data (www.iof.org).

Najwyższy odsetek otyłych kobiet odnotowano w Czechach – 26,2%, Wielkiej Brytanii – 24,3%, na Cyprze – 23,7%, w Niemczech – 23,3%, na Węgrzech – 21,2% i w Austrii – 20,8%, a najniższy we Włoszech – 8,7% i w Rumunii – 9,5%.

Tabela 8

Nadwaga i otyłość wśród dorosłej populacji mieszkańców Unii Europejskiej – w procentach

Kraj	Lata	Mężczyźni			Kobiety		
		nadwaga (BMI = 25-29,9)	otyłość (BMI ≥ 30)	BMI ≥ 25	nadwaga (BMI = 25-29,9)	otyłość (BMI ≥ 30)	BMI ≥ 25
Austria	2005/6	42,3	23,3	65,6	32,4	20,8	53,2
Belgia ^a	2004	38,7	11,9	50,6	24,4	13,4	37,8
Bułgaria ^a	2001	38,8	11,3	50,1	28,8	13,5	42,3
Czechy	1997/8	48,5	24,7	73,2	31,4	26,2	57,6
Cypr	2000	46,0	26,6	72,6	34,3	23,7	58,0
Dania ^a	2001	40,1	11,8	51,9	26,9	12,5	39,4
Estonia ^a	2004	32,0	13,7	45,7	28,4	14,4	42,8
Finlandia ^a	2005	44,8	14,9	59,7	26,7	13,5	40,2
Francja ^a	2006	35,6	11,8	47,4	23,3	13,0	36,3
Grecja	2001/2	53,0	20,0	73,0	31,0	15,0	46,0
Hiszpania	2000	45,0	13,4	58,4	32,2	15,8	48,0
Holandia	2002	43,5	10,4	53,9	28,5	10,1	38,6
Irlandia	1997/99	46,3	20,1	66,4	32,5	15,9	48,4
Litwa ^a	2002	41,2	16,4	57,6	26,6	15,8	42,4
Łotwa	1997	41,0	9,5	50,5	33,0	17,4	50,4
Luksemburg	-	45,6	15,3	60,9	30,7	13,9	44,6
Malta ^a	2003	46,5	22,9	69,4	34,3	16,9	51,2
Niemcy ^a	2002/3	52,9	22,5	75,4	35,6	23,3	58,9
Polska	2000	41,0	15,4	56,4	28,7	18,9	47,6
Portugalia	2003/4	44,1	14,5	58,6	31,9	14,6	46,5
Rumunia ^a	2000	38,1	7,7	45,8	28,6	9,5	38,1
Słowacja	1992/99	49,7	19,3	69,0	32,1	18,9	51,0
Słowenia ^a	2001	50,0	16,5	66,5	30,9	13,8	44,7
Szwecja	2002	43,5	14,8	58,3	26,6	11,0	37,6
Węgry	1992/4	41,9	21,0	62,9	27,9	21,2	49,1
Wielka Brytania	2005	43,4	23,1	66,5	32,1	24,3	56,4
Włochy	2003	42,1	9,3	51,4	25,8	8,7	34,5

^a raporty własne

Źródło: *International Association for the Study of Obesity. London – June 2007.*

W krajach śródziemnomorskich nadwaga i otyłość stanowią taki sam problem, jak w pozostałych krajach Europy. Oznacza to, że tak zwana dieta śródziemnomorska bogata w witaminy i sole mineralne wypierana jest przez produkty wysokoenergetyczne i wysokotłuszczowe. Problem otyłości w Europie dotyczy częściej kobiet. W Belgii, Bułgarii, Czechach, Danii, Estonii, Francji, Hiszpanii, Niemczech, Polsce, Portu-

galii, Rumunii, Wielkiej Brytanii oraz na Łotwie i Węgrzech liczba otyłych kobiet przewyższa liczbę otyłych mężczyzn.

W przeprowadzonych w 1993 r. badaniach POL-MONICA stwierdzono, że w populacji polskiej w znacznym odsetku (70% mężczyzn i blisko 65% kobiet) występuje nadmierna masa ciała – nadwaga u ponad 45%, a otyłość u 22% mężczyzn, u kobiet – odpowiednio 35 i 29%.³⁰ W wykonanym dekadę później badaniu NATPOL III PLUS (Nadciśnienie Tętnicze w Polsce Plus Zaburzenia Lipidowe i Cukrzyca – jeden z pierwszych w Europie programów w zakresie informacji epidemiologicznej) zaobserwowano, że 52% populacji w Polsce stanowią osoby z podwyższoną masą ciała.³¹

Z badania stanu zdrowia ludności Polski przeprowadzonego przez GUS w roku 2004 wynika, że w naszym kraju 32,8% ludności w wieku 15 lat i więcej ma nadwagę, a 12,5% jest otyła. Oznacza to, że co trzeci dorosły Polak ważył zbyt dużo, a co ósmy był otyły. Odsetek kobiet z nadwagą wynosił 26,6%, a otyłych – 12,5%, zaś odsetek mężczyzn z nadwagą – 39,5%, a otyłych – 12,6%.³²

Poważne problemy z nadwagą i otyłością zaobserwowano u dzieci i nastolatków. Według International Obesity Task Force (IOTF) – agencji Światowej Organizacji Zdrowia zajmującej się otyłością – przynajmniej 155 mln dzieci na całym świecie, czyli co dziesiąte dziecko ma nadwagę lub cierpi na otyłość. Wśród nich 30-45 mln to otyłe dzieci i młodzież w wieku 5-17 lat oraz 22 mln otyłych dzieci w wieku poniżej 5 lat.³³

W 2006 r. w krajach Unii Europejskiej największe rozpowszechnienie nadwagi i otyłości wśród dzieci i młodzieży w wieku 5-18 lat występowało w krajach Europy Południowej, tj. na Cyprze, w Grecji, na Malcie, w Hiszpanii, Portugalii i we Włoszech (wskaźnik BMI ≥ 25 dla regionu wynosił 38,4% dla chłopców i 34,0% dla dziewcząt).

W Hiszpanii odnotowano największy odsetek chłopców z nadwagą i cierpiących na otyłość – 41,4%, a w Holandii – najniższy (20,0%). Z kolei we Włoszech odnotowano najwyższy odsetek dziewcząt z nadwagą i otyłych – 38,8%, a najniższy w Czechach – 22,5% (tabela 9).

³⁰ Informacji na temat występowania nadwagi i otyłości zarówno wśród dorosłych, jak i dzieci na świecie dostarcza projekt MONICA – Multinational MONItoring of trends and determinants in Cardiovascular diseases prowadzone pod patronatem World Health Organization. W projekcie bierze udział 21 państw, w których znajdują się 32 współpracujące centra. W Polsce są dwa centra POL-MONICA Kracow i POL-MONICA Warsaw.

Kraje biorące udział w projekcie MONICA to: Australia, Belgia, Chiny, Czechy, Dania, Federacja Rosyjska, Finlandia, Francja, Hiszpania, Islandia, Kanada, Litwa, Niemcy, Nowa Zelandia, Polska, Serbia, Szwajcaria, Szwecja, Wielka Brytania, Włochy i USA.

³¹ Por. H. Jasiel-Wojculewicz, M. Chrostowska, K. Narkiewicz, 2007: *Otyłość ...*, jw.

³² *Stan zdrowia ludności Polski w 2004 r.* GUS, Warszawa 2005.

³³ *IOTF demands action on childhood obesity crisis*, [w:] Obesity newsletter vol. 6, 2004.

**Nadwaga i otyłość wśród dzieci w wieku 5-18 lat w krajach Unii Europejskiej
w 2006 roku – w procentach ^a**

Wyszczególnienie	Nadwaga i otyłość			
	ogółem BMI \geq 25		otyłość (BMI \geq 30)	
	chłopcy	dziewczęta	chłopcy	dziewczęta
Europa Zachodnia				
Austria	22,3	24,1	8,5	8,5
Dania	25,3	29,2	4,0	6,0
Francja	24,5	31,9	4,6	6,8
Niemcy	27,0	30,0	5,5	6,8
Holandia	20,0	25,8	3,4	5,4
Szwecja	24,8	36,5	4,9	11,5
Wielka Brytania	28,1	36,1	6,9	9,8
Wskaźnik dla regionu	25,9	31,9	5,5	7,7
Europa Południowa				
Cypr	33,7	33,0	8,8	8,6
Grecja	30,8	23,6	10,6	7,3
Hiszpania	41,4	30,8	11,1	7,4
Włochy	37,8	38,8	9,1	10,8
Wskaźnik dla regionu	38,4	34,0	10,0	9,1
Europa Wschodnia				
Czechy	21,9	22,5	4,3	4,7
Polska	28,8	28,7	5,5	6,3
Słowacja	22,7	24,3	3,8	4,9
Węgry	31,5	32,9	6,8	9,0
Wskaźnik dla regionu	27,7	28,0	5,3	6,3

^a brak danych dla Belgii, Finlandii, Irlandii, Luksemburga, Malty, Portugalii, Estonii, Litwy, Łotwy i Słowenii

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: R. Jackson-Leach, T. Lobstein, 2006: *Estimated burden of paediatric obesity and co-morbidities in Europe. Part 1. The increase in the prevalence of child obesity in Europe it itself increasing. "International Journal of Pediatric Obesity" nr 1.*

W krajach Europy Zachodniej i Wschodniej odsetek chłopców otyłych jest niższy niż dziewcząt, zaś w Europie Południowej, z wyjątkiem Włoch, – przeważa odsetek otyłych chłopców. Najwyższy odsetek otyłych chłopców odnotowano w Hiszpanii – 11,1% i w Grecji – 10,6%, a najniższy w Holandii – 3,4%, zaś najwyższy odsetek otyłych dziewcząt odnotowano w Szwecji – 11,5% i we Włoszech – 10,8%, a najniższy w Czechach – 4,7% i Słowacji – 4,9%.

W Polsce na nadwagę lub otyłość cierpi blisko 29% dziewcząt i 29% chłopców w wieku 5-18 lat. Odsetek otyłych dziewcząt jest wyższy niż odsetek otyłych chłop-

ców – 6,3% wobec 5,5%. Zajmujemy wysoką pozycję po Hiszpanii, Włoszech, Cyprze, Grecji i Węgrzech.

Problemy z nadmierną masą występują także w krajach rozwijających się. Regiony o największym wzroście liczby dzieci z nadwagą to kraje Środkowego Wschodu (7%), Afryki Północnej (8%), Ameryki Łacińskiej i Karaibów (4,5-7%)³⁴. W Afryce Południowej 25% dziewcząt w wieku 13-19 lat ma nadwagę, a tylko 7% – chłopców³⁵.

W Stanach Zjednoczonych wśród dzieci w wieku 6-11 lat w ciągu ostatnich 25 lat zwiększyła się liczba dzieci z nadwagą i otyłych blisko 3,3-krotnie, natomiast wśród dzieci japońskich w podobnym wieku – 2,3-krotnie w ciągu 20 lat³⁶.

Według ekspertów z International Obesity Task Force, do 2010 r. dramatycznie wzrośnie liczba dzieci z nadwagą i otyłością w większości krajów świata. W Ameryce Południowej i Północnej blisko połowa dzieci może mieć nadwagę. W krajach Unii Europejskiej liczba dzieci z nadwagą i otyłych wzrośnie z 22 mln w 2006 r. do 26 mln w 2010 r., tj. o około 18%³⁷. Przyczyną tak dramatycznego wzrostu liczby dzieci z nadwagą i otyłych należy upatrywać w nieprawidłowym odżywianiu się. Dlatego koniecznie należy ograniczyć konsumpcję wysokotłuszczowych i wysokoenergetycznych produktów żywnościowych i zwiększyć aktywność fizyczną.

Obserwacje i doświadczenia krajów zachodnich z dużym prawdopodobieństwem wskazują na spodziewany kierunek zmian epidemiologicznych i następstw epidemii otyłości w Polsce. W walce z epidemią, podobnie jak w przypadku innych chorób przewlekłych, zasadnicze znaczenie powinna mieć nowoczesna profilaktyka i edukacja. Jest to najbardziej skuteczne i opłacalne podejście do problemu. Szczególnie odnosi się to do dzieci i młodzieży, u których nadmierna masa ciała i coraz bardziej siedzący tryb życia (ponad 40% polskich dzieci spędza codziennie co najmniej cztery godziny przed telewizorem lub komputerem) będą powodować narażenie ich w dorosłym życiu na częstsze występowanie czynników ryzyka, przedwczesną umieralność i choroby układu sercowo-naczyniowego oraz metaboliczne.³⁸

³⁴ A. Obuchowicz, 2005: *Epidemiologia nadwagi i otyłości – narastającego problemu zdrowotnego w populacji dzieci i młodzieży*. „Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii” nr 3, tom 1.

³⁵ *IOTF demands action on childhood obesity crisis ...*, jw.

³⁶ A. Obuchowicz, 2005: *Epidemiologia nadwagi ...*, jw.

³⁷ R. Jackson-Leach, T. Lobstein, 2006: *Estimated burden of paediatric obesity and co-morbidities in Europe. Part 1. The increase in the prevalence of child obesity in Europe it itself increasing*. “International Journal of Pediatric Obesity” nr 1.

³⁸ Por. T. Zdrojewski, Z. Babińska, P. Bandosz, B. Wyrzykowski, 2004: *Epidemiologia otyłości i otyłości brzusznej ...*, jw.

VII. ŻYWNOŚĆ REGIONALNA I TRADYCYJNA

Ogólnoświatowym trendem w spożyciu żywności jest zwrot ku żywności tradycyjnej. Konsumenci coraz częściej szukają żywności wysokiej jakości, która wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Te wymogi spełniają produkty wytwarzane tradycyjnymi metodami w różnych regionach Polski i świata. Produkty regionalne i tradycyjne stanowią dla konsumentów alternatywę w stosunku do produktów wytwarzanych metodami przemysłowymi, zarówno na rynku krajowym, jak i za granicą.

Politykę jakości we Wspólnocie realizuje się m.in. przez wyróżnienia znakami potwierdzającymi wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych, pochodzących z określonych regionów, jak i charakteryzującymi się tradycyjną metodą produkcji. Ochrona i promocja produktów regionalnych i tradycyjnych jest jednym z najważniejszych czynników mających wpływ na rozwój obszarów wiejskich. Stwarza na wsi nowe źródła utrzymania, zwiększa dochody rolników, w szczególności na terenach o niekorzystnych warunkach gospodarowania i zapobiega wyludnianiu się tych terenów oraz chroni dziedzictwo kulturowe wsi i kraju.

Najważniejszym wyróżnikiem produktów regionalnych i tradycyjnych jest ich specyficzna jakość, która wynika z tradycyjnego sposobu wytwarzania zgodnego z dziedzictwem kulturowym (receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie), a także ze szczególnych walorów klimatycznych, glebowych oraz miejsc wytwarzania, np. oscypek³⁹.

W Polsce organem odpowiedzialnym za przyjmowanie, ocenę i przekazywanie wniosków o rejestrację nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz nazw specyficznego charakteru jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych z 2005 r. (Dz. U. Nr 19, poz. 68) określa także szczegółowo procedurę składania wniosków, zastrzeżeń do wniosków oraz sprzeciwów do wniosków na arenie międzynarodowej. Zgodnie z Ustawą stworzono Radę do Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych, która jest organem opiniodawczo-doradczym w sprawach związanych z produktami regionalnymi i tradycyjnymi.

Wytwarzanie, ochrona i promocja takiej żywności odgrywa w państwach Unii Europejskiej znaczną rolę od 1992 r. W Polsce w ostatnim kwartale 2005 r. rozpoczęła się kampania „Oryginalność pod ochroną”, zorganizowana przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, promująca certyfikację w UE polskich wyrobów regionalnych i tradycyjnych. Dotychczas tylko bryndza podhalańska została wpisana na listę produktów regionalnych, których nazwa jest chroniona i zastrzeżona w całej Unii Europejskiej. W Dzienniku Urzędowym Komisji Europejskiej ukazały się wnioski dotyczące rejestracji miódów pitnych: półtoraka, dwójniaka, trójniaka i czwórniaka. Jeżeli

³⁹ G. Russak, 2005: *Idea produktów regionalnych i lokalnych w Unii Europejskiej*, [w:] O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia (praca zbiorowa pod redakcją M. Gąsiorowskiego). Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa.

przez sześć miesięcy nie będzie sprzeciwu wobec rejestracji, to produkty te otrzymają znak „Gwarantowana tradycyjna specjalność”. Certyfikat pomógłby te trunki upowszechnić w krajach UE.

Polska skierowała do Brukseli ponad 30 wniosków o rejestrację produktów regionalnych i tradycyjnych, a pozostałe są oceniane na poziomie krajowym. Rejestracja oscypka została wstrzymana, gdyż Słowacja zgłosiła zastrzeżenie. Blisko rejestracji jest m.in. rogal świętomarciński, kielbasa lisiecka i miód wrzosowy, andruty kaliskie.

Po zarejestrowaniu nazwy jakiegoś produktu przez Komisję Europejską, chronione jest oznaczenie (nazwa), a nie sam produkt czy receptura. Włochy, Francja, Grecja mają zarejestrowanych po kilkadziesiąt odmian serów, oliwy, owoców i innych produktów. Ochrona oznaczeń wynika nie tylko z prawa wspólnotowego, ale także polskiego. Nieuprawnione ich używanie jest przestępstwem, za popełnienie którego grozi kara.

Rejestracja nadaje producentom wyłączne prawo do używania nazwy zarejestrowanej, przy czym należy ono nie tylko do producentów, którzy jako pierwsi złożyli wniosek, tj. pierwotnych członków zrzeszenia producentów, lecz także do wszystkich innych producentów z danego obszaru geograficznego, którzy stosują się do warunków produkcji, zawartych w specyfikacji.

Wyłączne prawo do nazwy umożliwia producentom odróżnienie ich produktu od konkurencyjnych produktów znajdujących się na rynku, jednocześnie dostarczają konsumentom wiarygodnych informacji dotyczących jakości wyrobu⁴⁰.

System ochrony i promocji wyrobów regionalnych i tradycyjnych jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich i realizację założeń II filaru Wspólnej Polityki Rolnej. Przyczynia się do zwiększenia możliwości zatrudnienia na obszarach wiejskich, stwarzając na wsi pozarolnicze źródła utrzymania, zwiększa dochody producentów rolnych, zwłaszcza na obszarach odległych lub obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania oraz zapobiega wyludnianiu się tych terenów. System ochrony i promocji produktów rolnych i środków spożywczych chroni także dziedzictwo kulturowe wsi, przyczyniając się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich, rozwoju agroturystyki i turystyki wiejskiej, a także do ochrony środowiska w skali lokalnej.⁴¹

W Polsce rośnie popyt na żywność wyprodukowaną z tradycyjnych ras zwierząt i upraw roślin. Do takich zwierząt należą polska owca górska (sery, oscypek, bryndza, bundz), krowa czerwona polska (mleko do produkcji serów), świnia złotnicka (mięso o wyjątkowych walorach smakowych, odporna na stres), świnia puławska (produkcja szynki puławskiej o niepowtarzalnym smaku), kura zielononóżka kuropatwiana, której jaja są ponad 2,5-razy droższe od fermowych, mimo że są znacznie mniejsze, ale za-

⁴⁰ Por. J. Jasiński, 2005: *Wyróżnianie produktów regionalnych na rynku i wynikające z tego korzyści*, [w:] O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia (praca zbiorowa pod redakcją M. Gąsiorowskiego). Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa.

⁴¹ *Produkty regionalne i tradycyjne*. MRiRW, FAPA, Warszawa 2004.

wierają o 30% mniej cholesterolu⁴². Powszechnie znana jest kielbasa Lisiecka (Liszki k/Krakowa), na którą jest ogromny popyt. Spośród produktów roślinnych wielu nabywców znajdują jabłka z Raciechowic, kapusta Charsznicka, orkisz, amarantus. Chleb prądnicki – najlepsze polskie pieczywo – wkrótce będzie chronione w UE jako wyrób tradycyjny wypiekany na podstawie tradycyjnej receptury, sięgającej początku XIX wieku. Kielbasa jałowcowa swojska z Mazowsza została uznana i wpisana na listę produktów tradycyjnych (w 2006 r. otrzymała nagrodę Perła). Na uwagę zasługują też m.in. powidła z Doliny Dolnej Wisły smażone ze śliwek węgierek bez dodatku cukru w miedzianym naczyniu na ogniu z drzewa owocowego. W Polsce zakładane są też tradycyjne sady. Na przykład w zespole Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego założono tradycyjny sad. Zgromadzono około 100 odmian jabłek, grusz, śliw, wiśni i czereśni. W okresie międzywojennym uprawiano na tym terenie około 200 odmian drzew owocowych. Dzięki różnorodności odmian zbiory owoców były wysokie. Obecnie w sadach uprawia się kilka lub kilkanaście nowych odmian drzew owocowych. Odeszło się od tradycyjnych odmian jabłek m.in. takich jak: papierówki, ananas, grafsztynek inflancki, oliwka inflancka, antonówka zwykła, kronselka, malinowa oberlandzka, cesarz Wilhelm, kosztela, koks pomarańczowa, landsberska, bojken, złota renet. Te i inne tradycyjne odmiany jabłek uprawia się jeszcze w ogrodach przydomowych.

Unijne fundusze na lata 2007-2013 wprowadzają dodatkowe dopłaty do hodowli większej liczby tradycyjnych odmian i ras zwierząt (bydło, konie i owce). Jedne z największych dotacji będą przysługiwały na utrzymanie starych sadów. Nie wszystkie uprawy spotykają się jednak z aprobatą polskich rolników, mimo potencjalnie dużych zysków. Duży jest popyt na produkty z orkiszu, ale większość pochodzi z Czech, bo tam jakość ziarna jest dużo lepsza od polskiego. Cena orkiszu jest kilkakrotnie wyższa niż pszenicy. Zboże rośnie bez nawozów nawet na słabych glebach i daje niższe plony. Jego twarde kłosa nie nadają się do zbierania przez kombajny.

Szczególnie ważne jest to, ażeby w świadomości konsumentów produkty tradycyjne i regionalne konkurowały z produktami żywnościowymi masowymi przede wszystkim przez unikalną jakość, smak i tradycyjną recepturę. Ceny produktów tradycyjnych są znacznie wyższe niż żywności konwencjonalnej i takimi muszą pozostać.

W Slow Food ocenia się, że żywność wyprodukowana w sposób tradycyjny w Polsce jest droższa o 30-40%, a w Europie Zachodniej o 100-150%. O zyskach w przemyśle spożywczym decyduje koszt surowców, a zwłaszcza ich wydajność. Przy tradycyjnych metodach wytwarzania jest ona znacznie niższa. Na wyprodukowanie tradycyjnej szynki z 1 kg mięsa uzyskuje się 0,7-0,8 kg szynki, a w dużych zakładach dzięki chemii 1,7 kg, a nawet 2 kg. Dlatego cena za tradycyjną szynkę musi być znacznie wyższa. Żywność tradycyjna jest często produkowana w firmach rodzinnych,

⁴² We francuskim przewodniku dla smakoszy – informator o najlepszych produktach i potrawach tradycyjnych w 2006 r. po raz pierwszy wymieniono polski produkt – szynkę puławską. W Polsce szynka puławska otrzymała nagrodę Perła 2006 dla najlepszych produktów tradycyjnych wyłonionych w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

gdzie koszty pracy nie zawsze są liczone. Gdyby wziąć pod uwagę wszystkie koszty, a zwłaszcza koszty pracy, to żywność tradycyjna w Polsce byłaby co najmniej o 100% wyższa.

Polska żywność tradycyjna może być także atrakcyjna poza granicami kraju. Ojcowie Benedyktyni z Opactwa w Tyńcu k/Krakowa zamierzają otworzyć w 2008 r. sklepy poprzez franczyzę w Kanadzie, Niemczech i Austrii. Dotychczas tylko turyści z różnych krajów świata mogli poznać tradycyjne benedyktyńskie specjały sygnowane klasztorным znakiem jakości.

Marka Produkty Benedyktynskie zyskała uznanie konsumentów krajowych i zagranicznych, w szczególności: ser, konfitury anielskie z jabłek i gruszek, soki, chleb pielgrzymia, cukierki na niemoce wszelakie i kilkadziesiąt innych produktów, m.in. ciastka, wędliny i wino. Wszystkie te produkty są nie tylko dobre, ale i zdrowe, gdyż nie stosuje się żadnej chemii.

Ze względu na wymogi sanitarne, produkcję prowadzą małe rodzinne firmy. Np. konfitury i pikantne sosy produkuje się w Łomiankach koło Warszawy (kilkaset słoików dziennie). Sprzedaż produktów rozpoczęto za pośrednictwem Internetu oraz w klasztorze. Obecnie Benedyktyni mają 9 sklepów, 8 następnych tuż przed otwarciem. Ich produkty stają się coraz popularniejsze.

Polacy pracujący w Wielkiej Brytanii, Irlandii i w innych krajach poszukują smaku polskiej żywności. Ich zapotrzebowanie na polski chleb, masło, kielbasę, kapustę kwaszoną, ogórki, grzyby i polskie najpopularniejsze potrawy (schabowy, bigos, pierogi, flaki, pomidorowa), a także na kanapki z polską wędliną jest ogromne. Wszystkie te produkty dostępne na lokalnym rynku nie przypominają polskich wyrobów. Nie jest to tylko popyt na żywność tradycyjną, ale każdą żywność z Polski, także tę z masowej produkcji. Jest to postawa etnocentryczna w sferze rynku i konsumpcji. Konsumenty są przeświadczeni, że produkty krajowe są lepsze od zagranicznych. Postawy etnocentryczne cechują także wiele polskich konsumentów w kraju. Z tych względów zagraniczne korporacje, które wykupiły polskie firmy pozostawiły polską markę na produktach, na przykład Nestle pozostawiło markę Winiary, gdyż konsumenci są do niej przyzwyczajeni.

Na półkach angielskich sklepów pojawia się coraz więcej produktów naśladujących polskie. Także mięso do produkcji kielbas nie pochodzi z Polski. Podróbki to głównie wyroby mięsne. Cieszą się dość dużym zainteresowaniem wśród Polaków. Większość klientów szybko wyczuwa różnicę między tego typu wyrobami. Niewielkie sklepy same importują świeżą polską żywność, ale ceny są bardzo wysokie.

W 2006 r. w Wielkiej Brytanii, sieci Tesco, Morisson, Sainbury i ASDA wprowadziły do sprzedaży produkty żywnościowe z Polski. Tesco, będące największą siecią supermarketów w Wielkiej Brytanii, oferuje w sprzedaży ponad 100 polskich produktów spożywczych i napojów, w tym zupę z kiszanej kapusty, polskie musztardy, marynowane warzywa i grzyby, wędliny, szynkę cygańską, chleb oraz piwo Tyskie.

VIII. RUCH SLOW FOOD

Szybkość jest cechą globalizacji, która zdominowała każdy aspekt życia społeczeństwa w większości krajów świata, także spożycie żywności. Jako przeciwstawienie złym nawykom żywieniowym wynikającym z upowszechnienia niedobrego stylu jedzenia, ograniczenia czasu na posiłki i ich przygotowanie, mało urozmaicone jedzenie, spożywanie *fast foodów*, szybko, samotnie z myślą ażeby oszczędzić czas, który często jest przeznaczany na pracę, powstał we Włoszech w 1986 r. ruch Slow Food, a jego założycielem jest Carlo Petrini⁴³.

Slow Food jako ruch międzynarodowy rozpoczął działalność w Paryżu w roku 1989. Za symbol całego ruchu obrano ślimaka jako przeciwieństwo szybkiego życia oraz uosobienie mądrości i roztropności.

Obecnie do tej organizacji należy ponad 100 tysięcy członków ze wszystkich kontynentów – 45 krajów (z czego połowa z Włoch), m.in. Japonia, Singapur, Kanada, USA oraz kraje europejskie.

Slow Food jest międzynarodową organizacją typu non-profit, która w manifestacji określiła swój cel jako: ochrona prawa do smaku. Od początku ruch ten zajął się wspieraniem niewielkich regionalnych producentów żywności, szczególnie żywności oryginalnej, produkowanej w sposób niespotykany w innych miejscach na świecie, żywności tradycyjnej, a także potraw regionalnych będących elementem kultury materialnej, a zagrożonych zniknięciem na skutek wprowadzania żywności typu fast food. Ochrona i promocja lokalnych i regionalnych sposobów produkcji żywności, propagowanie tradycyjnych metod wytwarzania to główny cel ruchu Slow Food w wielu krajach świata. Członkiem stowarzyszenia może zostać każdy, kto przeciwstawia się fasfoodyzacji życia a dostrzega smaki kuchni regionalnych.

Ruch ten organizuje także banki nasion – w celu zachowania naturalnej różnorodności upraw, niewielkie wytwórnie żywności, zwłaszcza szybko psującej się (np. rzeźnie), a także obchody dni lokalnych kuchni w chronionych regionach produkcyjnych.

Slow Food rozpoczął działalność w Polsce 4 grudnia 2002 roku. Jego ideą jest szerzenie prawa do smaku, organizowanie restauracji z doskonałymi potrawami tradycyjnej polskiej kuchni oraz z całego świata. Wybrane restauracje, po przejściu procedury weryfikacyjnej, zostają oznaczone znakiem Ślimaka i są promowane przez Slow Food.

Międzynarodowy ruch Slow Food wspiera projekty, których celem jest ochrona bioróżnorodności. Pierwszym krokiem w tym kierunku jest projekt ogólnoświatowy „Arka Smaku” mający na celu odbudowę bioróżnorodności. W jego zakres wchodzi

⁴³ Carlo Petrini w swojej książce wydanej w 2007 r. w wielu krajach świata, a także w Polsce pt. „Slow Food – dobre, czyste, sprawiedliwe” uczy nas przez opis osobistych doświadczeń wynikających z zetknięcia się z wiejską kulturą Meksyku, Skandynawii, Afryki bezpośredniego, radosnego i praktycznego podejścia do kwestii odżywiania. Stawia sobie za cel odbudowanie przez każdego z nas własnej tożsamości kulturowej poprzez zwrot do produktów regionalnych i lokalnych w codziennym odżywianiu.

określenie i skatalogowanie potraw, roślin i zwierząt zagrożonych całkowitym wygięciem. Na przykład wśród chronionych produktów znajduje się czerwona krowa żyjąca tylko w Małopolsce pod opieką Ojców Cystersów w Szczyrzycu, miody pitne Macieja Jarosa, na Madagaskarze – wanilia, w Maroku – olej arganowy, w Peru – ziemniaki andyjskie, w Chile – kury znoszące niebieskie jaja, w Bośni i Hercegowinie – śliwki słatko, w Tybecie – ser z mleka jaków, we Francji – czarna świnia gaskońska, w hrabstwie Somerset w Anglii – ser cheddar.⁴⁴

Ruch Slow Food organizuje programy edukacyjne dla konsumentów wskazujące na ukryte ryzyko częstego spożywania żywności fast food, dla społeczności lokalnych informujące o ryzyku jakie stwarza agrobiznes i fermy przemysłowe w produkcji zwierzęcej oraz uprawy monokulturowe. Ponadto ruch ten występuje przeciwko organizmom genetycznym w żywności, używaniu pestycydów, a popiera rozwój farm organicznych (ekologicznych) oraz różne programy polityczne wspierające rodzinne gospodarstwa.

W obronie bioróżnorodności w rolnictwie i tradycyjnej żywności powstała np. w Stanach Zjednoczonych organizacja kierowana przez Slow Food, której hasłem jest „Powrót do tradycyjnej żywności” (Renewing America’s Food Traditions – RAFT). RAFT skupia siedem krajowych organizacji zajmujących się produkcją żywności i edukacją. RAFT zrzesza producentów i konsumentów żywności. W USA ruch Slow Food upowszechnia się w koledżach skupiając grupy studentów pasjonujących się tradycyjną żywnością i ochroną środowiska.

W USA, odczytnie fast foodów, rośnie popyt na produkty naturalne i organiczne (ekologiczne). W 2006 r. co czwarty konsument chociaż raz w tygodniu nabywał produkty organiczne. Obecnie coraz więcej konsumentów chce nabywać produkty sezonowe świeże, wyprodukowane przez lokalne farmy z uwagi nie tylko na smak, ale także w celu ograniczenia transportu warzyw i owoców z dużych odległości samolotami lub TIR-ami szkodzącym i środowisku przyrodniczemu. Z tych powodów powstał nowy ruch lokalno-sezonowego podejścia do spożycia żywności lansowany przez Centrum Żywności i Rolnictwa Stone Barns. Jest to organizacja non profit propagująca zrównoważoną gospodarkę żywnościową i wspieranie drobnych producentów żywności oraz konsumpcję produktów żywnościowych pochodzących z lokalnej produkcji. Częścią Centrum jest restauracja Blue Hill, która posiada własną farmę, szklarnię, ogród i hodowlę świń Berkshire.⁴⁵

⁴⁴ www.wikipedia.org/slowfood

⁴⁵ M. Rittenhouse, 2007: *Z amerykańskiej grządki*. „Rzeczpospolita” nr 128 (2-3 czerwca).

IX. RYNEK ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ

Na świecie bardzo dynamicznie rozwija się rynek żywności ekologicznej. W Polsce także coraz więcej konsumentów w trosce o zdrowie chce nabywać żywność naturalną, wyprodukowaną w czystym środowisku.

Rolnictwo ekologiczne i obrót jego produktami, w tym także używanie określeń „eko” i „bio” jest w Unii Europejskiej uregulowane rozporządzeniem UE 2092/91. W świetle tych przepisów, produkt ekologiczny może pochodzić jedynie z gospodarstwa ekologicznego, tj. takiego, w którym nie stosuje się nawozów sztucznych, herbicydów i pestycydów, a w produkcji zwierzęcej np. hormonów wzrostu. Podobne zasady dotyczą przetwórstwa, w którym nie wolno wykorzystywać określonych związków chemicznych – głównie konserwantów, barwników, substancji zapachowych i smakowych oraz różnego rodzaju polepszaczy, promieniowania jonizującego w procesie konserwacji.

W polskiej Ustawie o rolnictwie ekologicznym z 20 kwietnia 2004 roku (Dz. U. Nr 93, poz. 898) nie dopuszcza się obecności organizmów modyfikowanych genetycznie, nawet na poziomie śladowym, tj. do 0,9% ogólnej masy w certyfikowanych produktach ekologicznych. Ten próg jest przyjęty w ustawodawstwie Unii Europejskiej. Ta ilość GMO nie dyskwalifikuje produktu jako produktu ekologicznego. Ustawodawstwo unijne jest dostosowane do rzeczywistych warunków środowiska przyrodniczego, w którym znajduje się coraz więcej uwolnionych organizmów modyfikowanych genetycznie.⁴⁶

W krajach członkowskich UE rolnictwo ekologiczne jest określone zapisami rozporządzenia Rady EWG nr 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 roku w sprawie rolnictwa ekologicznego oraz oznakowania jego produktów. Rozporządzenie to obejmuje zasady produkcji roślin metodami ekologicznymi oraz sposób kontroli. Rozporządzenie to zostało uzupełnione o rozporządzenie 1804/99 z 19 lipca 1999 roku regulujące również produkcję zwierzęcą. W załącznikach do rozporządzenia wymieniono dopuszczone do stosowania nawozy, środki ochrony roślin, paszę zwierząt, minimalną powierzchnię przypadającą na zwierzę w budynkach, pasze i dodatki paszowe, składniki i substancje dopuszczone w przetwórstwie surowców ekologicznych.

Rozporządzenie Rady EWG 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie rolnictwa ekologicznego (sekcja C, zał. 6) określa warunki, które muszą spełniać jednocześnie artykuły rolno-spożywcze, ażeby zostać uznane za produkty ekologiczne: 95% składników pochodzenia rolniczego musi być wytwarzane metodami ekologicznymi; wszystkie pozostałe składniki pochodzenia rolniczego – do 5% nie muszą być ekologiczne, ale muszą spełniać wszystkie kryteria uregulowane rozporządzeniem Rady EWG nr 2092/91; artykuły rolno-spożywcze mogą zawierać składniki nierolnicze

⁴⁶ Por. S. Zięba, 2007: *Rynek żywnościowych produktów ekologicznych w Polsce*, [w:] *Rozwój rolnictwa, gospodarki żywnościowej i obszarów wiejskich Polski w Unii Europejskiej* (praca zbiorowa pod redakcją S. Zięby i A. Kowalskiego). Wydawnictwo Almamater, Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Warszawie, IERiGŻ-PIB, Warszawa.

wymienione w rozporządzeniu; do obróbki produktów lub surowców nie można stosować promieniowania jonizującego; w produkcji nie użyto organizmów modyfikowanych genetycznie; produkty muszą być wytworzone w zakładzie objętym kontrolą przez upoważnioną jednostkę certyfikującą. Od 1 maja 2004 r. obowiązuje w Polsce ustawa o rolnictwie ekologicznym z 20 kwietnia 2004 r. implementująca powyższe rozporządzenia (Dz. U. Nr 93, poz. 898).

Żywność ekologiczna posiada certyfikat gwarantujący bezpieczeństwo tych produktów, stosowanie w rolnictwie ekologicznym i przetwórstwie metod produkcji ekologicznej i technologii przetwarzania. Prawo do jego przyznawania ma obecnie w Polsce 6 jednostek. Najwięcej certyfikatów wydały dotychczas lubelska Ekogwarancja i Agro Bio Test w Warszawie.

Technologie przetwarzania w przetwórstwie ekologicznym są dobierane tak, ażeby zachować wartości odżywcze surowców dostarczanych z gospodarstw ekologicznych. Na przykład do konserwowania warzyw stosuje się kwaszenie, które stabilizuje wit. C i prowitaminę A oraz hamuje rozwój bakterii patogennych. Marynowanie przy użyciu octu winnego konserwuje warzywa, owoce. Nektary są utrwalane przez pasteryzację, a nie przez dodawanie chemicznych substancji dodatkowych. Soki produkuje się przez wyciśnięcie lub tłoczenie, a utrwała się przez pasteryzację bez stosowania obróbki enzymatycznej i klarowania. W produkcji naturalnego soku nie można stosować dodatku cukru i kwasów spożywczych. Dla każdego produktu pochodzącego z przetwórni ekologicznej opracowywana jest odpowiednia technologia, która pozwala zachować cenne składniki zawarte w świeżych owocach i warzywach.

W porównaniu do żywności konwencjonalnej ekologiczne produkty zawierają więcej witaminy C, witaminy B₂ (mleko), beta-karotenu (marchew, pory, chleb z ziarna ekologicznego), witaminy B₁ (marchew, pieczywo), witaminy PP (chleb). W większości badanych produktów ekologicznych stwierdzono większą zawartość węglowodanów. Produkty te cechuje też wyższa wartość biologiczna białka, mierzona zawartością niezbędnych aminokwasów. Warzywa i owoce ekologiczne zawierają więcej żelaza, magnezu, fosforu i potasu.⁴⁷

W 2006 r. liczba gospodarstw rolnych prowadzących produkcję metodami ekologicznymi wynosiła 9 194. W ostatnich trzech latach w Polsce odnotowano blisko 2,5-krotny wzrost liczby producentów rolnych prowadzących produkcję metodami ekologicznymi dzięki możliwości uzyskania dopłat do upraw ekologicznych.⁴⁸

Kierunkiem dominującym w strukturze rolnictwa ekologicznego w większych gospodarstwach w Polsce jest produkcja zbóż i pasz uzyskiwanych na trwałych użytkach zielonych oraz bydło rzeźne, a w mniejszych – warzywa i owoce. Poglówie zwierząt gospodarskich w przeliczeniu na 100 ha użytków rolnych w gospodarstwach eko-

⁴⁷ E. Rembiałkowska, 2006: *Analiza cech jakościowych żywności wytwarzanej przez rolnictwo ekologiczne*, [w:] *Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym* (3). Zeszyt nr 52, Program Wieloletni 2005-2009, Ekonomiczne i społeczne uwarunkowania rozwoju polskiej gospodarki żywnościowej po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej. IERiGŻ-PIB, Warszawa.

⁴⁸ *Rolnictwo ekologiczne*. IJHARS, Warszawa 2007.

logicznych jest ponad 2-krotnie wyższe (bez drobiu) niż przeciętnie w gospodarstwach konwencjonalnych (bydło, konie, owce i kozy), a trzoda chlewna ma mniejsze znaczenie.⁴⁹ Mocną stroną polskiego rolnictwa ekologicznego jest łączenie chowu zwierząt i produkcji roślinnej, co ułatwia pozyskiwanie pasz i nawozów organicznych pochodzących z własnego gospodarstwa. Rynek żywności ekologicznej w Polsce rozwija się bardzo dynamicznie, ale jego znaczenie jest jeszcze niewielkie, gdyż zajmuje obecnie 1-1,5% ogólnego rynku rolno-żywnościowego.

Przeciętne ceny żywności ekologicznej w Polsce są o 30-50%, a nawet o 100% wyższe od cen żywności konwencjonalnej. To hamuje popyt na tę żywność w stosunkowo ubogim społeczeństwie polskim. Często także wygląd żywności ekologicznej jest mało zachęcający – np. owoce ekologiczne nie są tak kształtne i atrakcyjnie wybarwione, jak ich konwencjonalne odpowiedniki. Na przykład morele ekologiczne mają kolor brązowy, a konwencjonalne piękny pomarańczowy kolor, który zachęca do ich nabycia.

Gospodarstwa ekologiczne oraz przetwórnice są corocznie kontrolowane przez inspektorów jednostek certyfikujących, które posiadają akredytację PCA oraz upoważnienie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na podstawie protokołu z kontroli, który w przypadku gospodarstwa obejmuje ocenę warunków środowiska, uprawę roślin i chów zwierząt, a w przypadku przetwórnicy – kontrolę dostawców oraz technologię przetwarzania, gospodarstwa i przetwórnice mogą utrzymać certyfikat produkcji ekologicznej lub go stracić.

Hamulcem rozwoju produkcji żywności ekologicznej w Polsce są surowce, gdyż niewiele jest gospodarstw ekologicznych. Polska mogłaby także znacznie zwiększyć eksport tej żywności. Obecnie eksportuje się przede wszystkim: soki owocowe, owocowo-warzywne, nektary, konserwy warzywne (ogórki konserwowe, buraczki i sałatki). Polskie firmy ekologiczne eksportują do Francji korniszony, do Hamburga – marynaty z cukinii, a soki warzywne – do USA. Polska firma Regina wprowadza wiśnie i śliwki w spirytusie na rynek japoński po uzyskaniu tamtejszego certyfikatu JAS. Inne firmy produkujące żywność ekologiczną także zawarły kontrakty z tym krajem. Żywność ekologiczna jest popularna w Japonii, stanowi 1/3 produktów kupowanych przez Japończyków.

Polski rynek żywności ekologicznej jest szacowany na 50 mln euro. Żywność certyfikowaną nabywa około 7% polskich konsumentów. Najszybciej sprzedaż produktów ekologicznych rośnie w dużych miastach, gdyż zamożniejsza ludność jest gotowa zapłacić o 50-100% więcej niż za produkty masowe.

W Unii Europejskiej najważniejszym miejscem sprzedaży żywności ekologicznej są sklepy ogólnospożywcze, w tym super- i hipermarkety. Ich znaczenie w całości sprzedaży żywności ekologicznej rośnie wraz ze wzrostem podaży tej żywności. W latach 80. XX wieku w Czechach, Polsce i na Węgrzech w dużych ośrodkach miej-

⁴⁹ J. Zegar, 2007: *Charakterystyka gospodarstw ekologicznych w Polsce*, [w:] Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym (2). Zeszyt nr 30, Program Wieloletni 2005-2009, Ekonomiczne i społeczne uwarunkowania rozwoju polskiej gospodarki żywnościowej po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej. IERiGŻ-PIB, Warszawa.

skich, wraz z rozwojem wegetarianizmu, powstawały pierwsze sklepy z żywnością ekologiczną. Ich znaczenie jest nadal duże, gdyż konsumenci mają zaufanie do tych sklepów i do żywności ekologicznej w nich sprzedawanej.

Niewielka liczba gospodarstw ekologicznych w większości produkujących na niewielką skalę, utrudnia tworzenie działów z żywnością ekologiczną w super- i hipermarketach. W Polsce dopiero rozpoczyna się konsolidacja producentów żywności ekologicznej. Firmy Primavika, BioFuturo, BioFood powołały Grupę Oleko, której celem było stworzenie oferty produktów pod marką Oleko i wspólna promocja. Grupa ta wprowadziła swoje produkty do hipermarketów Tesco. Produkty tej grupy już trafiły na rynek Europy Zachodniej. Także w sklepach Carrefour i Auchan rozpoczęto sprzedaż produktów ekologicznych.

Konsumenci mają coraz większą świadomość chroniącego zdrowie odżywiania. W niektórych sieciach sklepów porad udzielają dietetycy (w Warszawie w sieci Organic Farma Zdrowia). Ten sposób propagowania żywności ekologicznej będzie się rozwijał w miarę wzrostu popytu na tę żywność. W Polsce na jeden milion mieszkańców przypada 8 sklepów z żywnością ekologiczną, a w Niemczech 194 sklepy.⁵⁰

W Polsce znajomość pojęcia żywności ekologicznej deklaruje około 79% respondentów. Najczęściej respondenci produkty rolnictwa ekologicznego określali jako „naturalne” (66%), „zdrowe” (57%) oraz „bezpieczne” (30%).⁵¹

W 2006 r. sprzedaż żywności organicznej (ekologicznej) na świecie osiągnęła 39 mld USD i była o ponad 16% większa niż rok wcześniej (wg brytyjskiej organizacji badawczej Organic Monitor). Ten wzrost wynikał z coraz większych zakupów ekoproduktów w Europie i USA, na które przypada 97% sprzedaży. Pięć lat temu żywność ekologiczną sprzedawano w Europie, głównie w specjalistycznych sklepach, teraz coraz częściej w dużych supermarketach. Popyt na żywność ekologiczną zaczyna przewyższać podaż. Dlatego też kraje gospodarczo rozwinięte coraz częściej importują żywność ekologiczną. Jest to szansa dla producentów z mniej zaawansowanych technologicznie krajów Europy, gdzie zużycie nawozów sztucznych jest stosunkowo niewielkie, np. w Polsce. W krajach Europy Zachodniej rolnicy, którzy chcą się przestawić na produkcję ekologiczną i dostać odpowiedni certyfikat, muszą czekać trzy lata, zanim gleba oczyści się z chemikaliów. Dlatego zagraniczne koncerny coraz częściej szukają dostawców ekologicznej żywności w Europie Środkowej oraz Europie Wschodniej oraz w Afryce i Ameryce Południowej, gdzie ziemia jest mniej nasycona chemikaliami.

Z analiz Stowarzyszenia Polskiej Ekologii (SPE) wynika, że w kolejnych latach rynek żywności ekologicznej w Polsce będzie się rozwijał w tempie 30% rocznie. Nadal największy udział w handlu żywnością ekologiczną będą miały małe sklepy, a nie jak w innych krajach supermarketety.

⁵⁰ P. Otto, 2007: *Małe sklepy zdominują sprzedaż żywności ekologicznej*. „Dziennik” nr 261 (8 listopada).

⁵¹ S. Żakowska-Biemians, 2006: *Rynek żywności ekologicznej w Polsce. Szanse i możliwości rozwoju*. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Radomiu, Radom.

PODSUMOWANIE

1. Globalizacja konsumpcji wpływa zarówno na upodabnianie wzorców konsumpcji żywności, jak i na ich zróżnicowanie.

Upodabnianiu wzorców konsumpcji żywności sprzyjają:

- dynamiczny rozwój międzynarodowych sieci handlowych (super- i hipermarketów, sklepów dyskontowych),
- unifikacja oferty centrów handlowych,
- media, zwłaszcza telewizja, w tym spoty reklamowe emitowane przez stacje komercyjne (dzięki nim globalne marki uzyskują akceptację wśród konsumentów na całym świecie),
- rozwój sieci satelitarnej,
- rozwój technik komputerowych, zwłaszcza Internetu,
- łatwość przemieszczania się (turystyka, wyjazdy służbowe),
- rozwój sieci restauracji typu fast food (McDonald's, KFC i inne),
- rozpowszechnienie tzw. żywności wygodnej (produktów gotowych do bezpośredniego spożycia lub wymagające niewielkiej obróbki termicznej),
- zalecenia żywieniowe zbliżone do diety śródziemnomorskiej.

Zróżnicowaniu wzorców konsumpcji żywności sprzyjają:

- nierówności w podziale dochodów ludności,
- odrębności kulturowe,
- zwrot ku żywności tradycyjnej i ekologicznej,
- polityka państwa ograniczająca rozwój sieci handlowych, będących najważniejszymi kanałami dystrybucji produktów globalnych,
- import produktów żywnościowych i rozwój sieci restauracji z różnych regionów świata,
- dostosowanie importowanych produktów do oczekiwań mieszkańców danego kraju, np. w restauracjach McDonald's na całym świecie można spożywać dania odpowiadające lokalnym upodobaniom kulinarnym.

2. W Polsce, mimo wysokiej dynamiki produktu krajowego brutto i dochodów ludności utrzymuje się duże rozwarstwienie ludności pod względem sytuacji finansowej i spożycia żywności.

3. W gospodarstwach domowych 20% osób najuboższych w Polsce stopień zaspokojenia potrzeb żywnościowych jest niezadowalający. Świadczy o tym bardzo niski poziom spożycia wielu produktów żywnościowych. Oznacza to, że co najmniej 7,6 mln mieszkańców naszego kraju ma niezaspokojone potrzeby żywnościowe.

4. Potwierdzają to również badania warunków życia ludności przeprowadzone przez GUS w latach 2004-2005. Z badań tych wynika, że duża część społeczeństwa, ze względu na aktualną sytuację dochodową, nie może w pełni zaspokoić swoich potrzeb żywnościowych. 36% rodzin w Polsce oraz 60% rodzin zagrożonych ubóstwem, a tak-

że 31% rodzin niezagrażonych ubóstwem nie stać było w 2005 r. na zjedzenie co drugi dzień posiłku, w skład którego wchodziłoby mięso, drób czy ryba (w miastach – 32%, na wsi – 45%).

5. Niezaspokojenie potrzeb żywnościowych grozi niedożywieniem, które powoduje poważne konsekwencje zdrowotne, zwłaszcza wśród dzieci. Według Polskiej Akcji Humanitarnej i Firmy Danone w Polsce aż 32% dzieci jest niedożywionych. Oznacza to, że co trzeci uczeń rozpoczyna naukę na czczo. Dlatego ochrona uboższej ludności przed niedożywieniem powinna być jednym z najważniejszych zadań polityki żywnościowej.

6. Na wzór krajów zachodnich i Stanów Zjednoczonych powstały w Polsce programy zwalczania ubóstwa i niedożywienia ubogiej ludności prowadzone przez organizacje rządowe i charytatywne organizacje pozarządowe.

7. Preferencje najzamożniejszych osób w Polsce zwracają się w kierunku produktów żywnościowych o wysokiej jakości i bardziej zróżnicowanych pod względem asortymentowym. W wyniku zmian preferencji konsumentów wzrasta spożycie żywności wysokoprzetworzonej, a zmniejsza się – produktów rolnych pochodzących bezpośrednio z gospodarstwa.

8. Ogólnoswiatowym problemem związanym ze zmianą stylu życia jest nadwaga i otyłość. Wysokotłuszczowy i wysokoenergetyczny sposób odżywiania się oraz siedzący tryb życia powoduje, że liczba osób z nadwagą i cierpiących na otyłość systematycznie wzrasta. Problem otyłości dotyczy nie tylko osób dorosłych, ale także dzieci i młodzieży.

9. Nieprawidłowy sposób odżywiania się zwiększa ryzyko wystąpienia wielu chorób przewlekłe (chronicznie) niezakaźnych, potocznie zwanych chorobami cywilizacyjnymi, do których należą m.in. choroby układu krążenia, choroby nowotworowe, choroby układu trawiennego, cukrzyca insulinozależna, osteoporoza, a także otyłość. Choroby te niosą ogromne zagrożenie dla zdrowia i życia polskiego społeczeństwa. Główną przyczyną zgonów mieszkańców naszego kraju są właśnie choroby układu krążenia i choroby nowotworowe. W 2005 r. choroby układu krążenia stanowiły 45,7% ogółu zgonów w Polsce (w miastach – 43,7%, a na wsi – 48,5%), zaś choroby nowotworowe złośliwe – 24,5% (w miastach – 26,3%, a na wsi – 21,9%).

10. Prowadząc prozdrowotny styl życia, a więc stosując dietę zgodną z zasadami prawidłowego żywienia, ograniczając palenie tytoniu oraz nadmierne spożycie alkoholu i zwiększając przy tym aktywność fizyczną możemy ustrzec się przed wieloma chorobami, w tym otyłością, którą Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) w 1997 r. zaliczyła do światowej epidemii.

BIBLIOGRAFIA

- Budżety gospodarstw domowych w 2006 r.* GUS, Warszawa 2007.
- Diagnoza Społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków* (praca zbiorowa pod redakcją J. Czapińskiego i T. Panka). Rada Monitoringu Społecznego, Warszawa 2007.
- Fakty i mity. Odżywianie i zdrowie Polaków w kontekście międzynarodowym. Raport Ipsos.* Warszawa 2006.
- Gulbicka B., Kwasek M., 2006: *Analiza spożycia żywności w gospodarstwach domowych. Przesłanki dla polityki żywnościowej.* IERiGŻ- PIB, Warszawa.
- Gutkowska K., Ozimek J., 2005: *Wybrane aspekty zachowań konsumentów na rynku żywności – kryteria zróżnicowania.* SGGW, Warszawa.
- International Association for the Study of Obesity.* London – June 2007.
- IOTF demands action on childhood obesity crisis,* [w:] *Obesity newsletter* vol.6, 2004.
- Jackson-Leach R., Lobstein T., 2006: *Estimated burden of paediatric obesity and co-morbidities in Europe. Part I. The increase in the prevalence of child obesity in Europe it itself increasing.* „International Journal of Pediatric Obesity” nr 1.
- Jasiel-Wojculewicz H., Chrostowska M., Narkiewicz K., 2007: *Otyłość – niektóre aspekty epidemiologiczne i rokownicze.* „Kardiologia na co Dzień” nr 3.
- Jasiński J., 2005: *Wyróżnianie produktów regionalnych na rynku i wynikające z tego korzyści,* [w:] *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia* (praca zbiorowa pod redakcją M. Gąsiorowskiego). Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa.
- Jedzmy zdrowo! Fast food, chipsy i słodczyce nie są przyczyną otyłości.* Tygodnik „Wprost” (19 grudnia 2004).
- Kwasek M., 2007: *Analiza spożycia żywności w Polsce w aspekcie zaleceń żywieniowych.* Zagadnienia Ekonomiki Rolnej nr 4.
- Mazurek-Lopacińska K., 2001: *Globalizacja w aspekcie wpływu na zachowania konsumenckie.* „Marketing i Rynek” nr 3.
- McDonald's Corporation. Annual Report 2006.*
- Niedożywienie dzieci w Polsce na drodze do skutecznego rozwiązania problemu. Raport otwarcia.* Danone, Warszawa 1 czerwca 2007.
- Obuchowicz A., 2005: *Epidemiologia nadwagi i otyłości – narastającego problemu zdrowotnego w populacji dzieci i młodzieży.* „Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii” nr 3, tom 1.
- Otto P., 2007: *Małe sklepy zdominują sprzedaż żywności ekologicznej.* „Dziennik” nr 261 (8 listopada).
- Petrini C., 2007: *Slow Food – dobre, czyste, sprawiedliwe.* Wydawnictwo Książkowe Twój Styl.
- Problem niedożywienia dzieci w wieku szkolnym w Polsce. Raport z badania ilościowego.* Polska Akcja Humanitarna, Synowate, Research reinvented, Warszawa 2005.
- Produkty regionalne i tradycyjne.* MRiRW, FAPA, Warszawa 2004.
- Rembiałkowska E., 2006: *Analiza cech jakościowych żywności wytwarzanej przez rolnictwo ekologiczne,* [w:] *Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym* (3). Zeszyt nr 52, Program Wieloletni 2005-2009. Ekonomiczne i społeczne uwarunkowania rozwoju polskiej gospodarki żywnościowej po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej. IERiGŻ-PIB, Warszawa.
- Rittenhouse M., 2007: *Z amerykańskiej grządki.* „Rzeczpospolita” nr 128 (2-3 czerwca 2007).
- Ritzer G., 2004: *Magiczny świat konsumpcji.* Warszawskie Wydawnictwo Literackie MUZA SA, Warszawa.
- Ritzer G., 2003: *Makdonalizacja społeczeństwa: wydanie na nowy wiek.* Warszawskie Wydawnictwo Literackie MUZA SA, Warszawa.
- Rocznik Statystyczny 2007.* GUS, Warszawa 2007.
- Rolnictwo ekologiczne.* IJHARS, Warszawa 2007.
- Russak G., 2005: *Idea produktów regionalnych i lokalnych w Unii Europejskiej,* [w:] *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia* (praca zbiorowa pod redakcją M. Gąsiorowskiego). Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa.
- Sikorska-Wiśniewska G., 2007: *Otyłość wieku dziecięcego,* [w:] *Żywność a choroby cywilizacyjne. Materiały Konferencji Naukowej,* Kraków 21-22 czerwca.
- Stan zdrowia ludności Polski w 2004 r.* GUS, Warszawa 2005.
- Zatoński W., Janik K., 2003: *Dbaj o zdrowie. Jedz 5 razy dziennie warzywa i owoce.* Fundacja „Promocja zdrowia”, Warszawa.
- Zdrojewski T., Babińska Z., Bandosz P., Wyrzykowski B., 2004: *Epidemiologia otyłości i otyłości brzusznej w Polsce, Europie Zachodniej i USA.* „Kardiologia w Praktyce” nr 3.
- Zegar J., 2007: *Charakterystyka gospodarstw ekologicznych w Polsce,* [w:] *Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym* (2) nr 30. Program Wieloletni 2005-2009. IERiGŻ-PIB, Warszawa.
- Zięba S., 2007: *Rynek żywnościowych produktów ekologicznych w Polsce,* [w:] *Rozwój rolnictwa, gospodarki żywnościowej i obszarów wiejskich Polski w Unii Europejskiej* (praca zbiorowa pod redakcją S. Zięby i A. Kowalskiego). Wydawnictwo Almam, Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Warszawie, IERiGŻ-PIB, Warszawa.
- Żakowska-Biemans S., 2006: *Rynek żywności ekologicznej w Polsce. Szanse i możliwości rozwoju.* Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Radomiu, Radom.