



Nina Stępnicka✉

Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach, Filia w Piotrkowie Trybunalskim, Poland

FOODSHARING A BEZPIECZEŃSTWO EKOLOGICZNE I ŻYWNOŚCIOWE PAŃSTWA Z UWZGLĘDNIENIEM PRZYKŁADU JADŁODZIELNI

Abstrakt. Celem artykułu jest wykazanie, że model foodsharingowy może przyczynić się do ograniczenia marnotrawstwa żywności oraz – poprzez zaangażowanie podmiotów sektora B2P – ma szansę stać się jednym z istotnych czynników wpływających na bezpieczeństwo ekologiczne i żywnościowe państwa. Praca ma charakter teoretyczny, zaś w realizacji założonego celu posłużyły autorce metoda krytycznej analizy literatury oraz *case study*. Analiza literatury wykazała, że projekty foodsharingowe coraz bardziej zyskują na znaczeniu nie tylko w państwach europejskich, ale także na całym świecie. Wprawdzie różne odmiany foodsharingu funkcjonują już od dawna, niemniej trend ten nabrał szczególnego znaczenia w XXI wieku, kiedy marnotrawstwo żywności stało się jednym z najważniejszych problemów świata. Projekty foodsharingowe opierają się przede wszystkim na współpracy i zaangażowaniu uczestników tego trendu, a także budowaniu społeczności użytkowników, tj. dawców i biorców, aktywnie zaangażowanych w jego rozwój. Jednym z przykładów projektu foodsharingowego w Polsce są Jadłodzielnie, które w coraz większym stopniu przyczyniają się m.in. do kształtowania odpowiednich nawyków konsumenckich i ograniczenia marnotrawstwa żywności.

Słowa kluczowe: bezpieczeństwo, bezpieczeństwo ekologiczne, bezpieczeństwo żywnościowe, dzielenie się, foodsharing, Jadłodzielnia

WSTĘP

Foodsharing to jeden z trendów polegających na bezpłatnym dzieleniu żywnością, który pojawił się we współczesnej gospodarce w drugiej dekadzie XXI wieku. Wpisuje się on w tzw. *sharing economy*, a więc gospodarkę współdzielenia, zgodnie z założeniami której ludzie dzielą wspólną własność, czyli współdzielą dobro (dobro), którego (których) są właścicielami (aby zaistniało współdzielenie dobra lub dóbr, prawo do ich własności

muszą posiadać minimum dwie osoby). Wprawdzie prezentowana definicja *sharing economy* zakłada aktywność opartą na dzieleniu się w sposób tzw. modelowy (stricte teoretyczny), niemniej praktyka gospodarcza mnoży przykłady aktywności sharingowych, które bardzo rzadko w pełni odzwierciedlają czysty model *sharing economy*. Są to modele zbliżone do analizowanego trendu foodsharingowego, które za podstawę przyjmują kategorię własności (w tym przypadku własności w zakresie

✉Prof. UJK dr hab. Nina Stępnicka, Katedra Bezpieczeństwa Narodowego, Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach, Filia w Piotrkowie Trybunalskim, ul. J. Słowackiego 114/118, 97-300 Piotrków Tryb., Poland, e-mail: n.stepnicka@unipt.pl

żywności) i dzielenia się, ale z pominięciem współwłasności i/lub wspólnego użytkowania własności.

Wprawdzie zjawisko dzielenia się żywnością ma swoje korzenie w odległych czasach, jednak powrót do tego typu form dystrybucji i współpracy oraz pewne jego przededefiniowanie stały się możliwe dzięki m.in. rozwojowi nowoczesnych technologii (głównie Internetu) oraz zmianom w zakresie produkcji i konsumpcji. Zarówno w polskiej, jak i zagranicznej literaturze tematyka dotycząca foodsharingu nie została jeszcze dokładnie rozpoznana i opisana. Zagadnienie to podjęli m.in. Katarzyna Wągrowaska (2017), Stefan Wahlen (2018, s. 57–76), Hillard Kaplan i Michael Gurven (2005), Donatella Privitera i Rebecca Abushena (2018), niemniej występująca w odniesieniu do badanego problemu luka terminologiczna i badawcza wynika m.in. z braku jednoznaczności w odniesieniu do klasyfikacji różnych modeli aktywności opartych na sharingu i nieznacznym póki co udziale foodsharingu w polskiej i zagranicznej praktyce gospodarczej.

Celem artykułu jest wykazanie, że analizowany model aktywności stanowiący tzw. społeczną (tj. „oddolną”) inicjatywę ludzi (w ramach tzw. relacji P2P, tj. *people-to-people*) może przyczynić się do ograniczenia marnotrawstwa żywności również dzięki zaangażowaniu podmiotów sektora B2P (ang. *business-to-people*), a także stać się jednym z czynników wpływających na bezpieczeństwo ekologiczne i żywnościowe państwa. Ponadto została podjęta próba systematyzacji pojęć związanych z foodsharingiem, umiejscowienia modelu foodsharingowego w gospodarce opartej na dzieleniu się oraz określenia, w czym przejawia się znaczenie foodsharingu w kształtowaniu bezpieczeństwa ekologicznego i żywnościowego państwa. Realizacji założonego celu posłużyła autorce metoda krytycznej analizy literatury i studium przypadku oparte na przykładzie projektu Jadłodzielni¹. Praca ma charakter teoretyczny i może stanowić wstęp do bardziej pogłębionych badań i analiz.

FOODSHARING I JEGO MIEJSCE W GOSPODARCE DZIELENIA SIĘ

Gospodarka dzielenia (ang. *sharing economy*) to wszelka aktywność opierająca się na tzw. „sharingu” (od ang. *sharing*, pol. dzielić się), czyli działaniach i procesach

dotyczących dystrybucji różnych dóbr (produktów, usług etc.), które polegają na przekazaniu ich innym osobom wykorzystującym dane dobra, bez konieczności posiadania ich na własność. Analizowana aktywność jest realizowana w gospodarce tradycyjnej bądź wspomaganą wykorzystaniem mediów elektronicznych i obejmuje następujące kategorie:

- recyrkulację różnych dóbr (za pośrednictwem serwisów eBay.com, Freecycle Network, Yerdle);
- zwiększone wykorzystanie majątku trwałego (Airbnb, Zipcar, BlablaCar, Uber, Bolt);
- wymianę usług (TaskRabbit, banki czasu);
- wymianę aktywów produkcyjnych (Skillshare);

a także praktyki dzielenia się w zakresie wymiany produktów, rynków redystrybucji, wspólny styl życia oraz formy aktywności związane z uberyzacją gospodarki (por. Kalinowski, 2017, s. 47–60; Kalinowski, 2019, s. 73–92; Stępnicka, 2017, s. 293–302). W obrębie *sharing economy* mieści się także wspólna konsumpcja, która obejmuje różne formy współdzielenia i dzielenia, np. wolnego czasu, przestrzeni biurowej, mieszkań, zdrowego trybu życia, ubrań, rzeczy nieużywanych, środków transportu, finansów oraz żywności, a także innych dóbr, którymi można się dzielić i które można współdzielić (Atrek i Ilter, 2017, s. 40).

Ta ostatnia ze wspomnianych aktywności, tj. dzielenie się żywnością (ang. *foodsharing*), jest działaniem o charakterze społecznym, które łączy różnych ludzi. Z punktu widzenia nauk społecznych oraz praktyki gospodarczej foodsharing nie tylko wpisuje się w założenia m.in. ekonomii społecznej, uchodząc za „oddolną” inicjatywę ludzi i jeden ze sposobów działalności łączącej w sobie cele o charakterze społecznym i ekonomicznym, ale nawiązuje także do ekonomiki daru, symbolicznej wymiany czy ekonomiki wspólnoty, które generują zyski z relacji społecznych i ciągle wiodą spór z ekonomią zysku (por.: Rogoziński, 2012, s. 179). Znana była już w kulturze i społeczeństwie od czasów najdawniejszych, ponieważ żywnością (szczególnie przydziałem mięsa z zabójstw dużych zwierząt) dzielono się z przyjaciółmi, członkami rodziny, przyjaciółmi, sąsiadami i osobami potrzebującymi (por. Hunt, 2015, s. 7–26; por. Carolan, 2018; Hayden, 2014; Kaplan i Gurven, 2005).

W rozwiniętych społeczeństwach inicjatywy foodsharingowe realizowane są w różny sposób, m.in. za pośrednictwem internetowych sieci spożywczych (ang. *web food networks*), tzw. podziemnych restauracji (ang.

¹ Jadłodzielnia, jako nazwa własna, będzie pisana z wielkiej litery.

underground restaurants)² czy ogólnodostępnych lodówek (ang. *public refrigerator*) (Privitera i Abushena, 2018, s. 70, 76). Formy aktywności oparte na *sharing economy* mogą funkcjonować na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji żywności, zarówno jako modele tradycyjne, jak i modele wspomagane użyciem nowoczesnych technologii, np. Internetu, w tym mediów społecznościowych.

Zdaniem Donatelli Privitera i Rebekki Abusheny (2018, s. 70, 76) można wyróżnić kilka form i inicjatyw dzielenia się żywnością, mających postać typową (tradycyjną), jak również wspomaganą Internetem. Należą do nich:

- tzw. restauracje społecznościowe, których zadaniem jest łączenie konsumentów (także podróżnych) z lokalnymi gospodarzami w celu pozyskiwania nowych doświadczeń w zakresie tzw. „domowych doznań kulinarnych”. Odpowiednikami restauracji społecznościowych w Internecie są serwisy online (tzw. *pop-up restaurant platforms*), np. Grub Club, które stanowią platformę współpracy pomiędzy wspomnianymi wyżej uczestnikami *foodsharingu*;
- tzw. kluby kolacyjne (ang. *supper clubs*), działające na podobnych zasadach jak restauracje podziemne i platformy dzielenia się żywnością (np. Casserole Club), które wspomagają szczególnie osoby starsze i samotne w walce z niedożywieniem oraz innymi problemami egzystencjonalnymi, a także wspierają je w nawiązywaniu kontaktów z najbliższym otoczeniem;
- uczestnictwo w dzieleniu się aktywami produkcyjnymi, takimi jak np. ogrody społecznościowe, publiczną otwartą przestrzenią czy wspólnym stylem życia;
- platformy internetowe umożliwiające sprzedawcom detalicznym, producentom, dystrybutorom oraz osobom prywatnym umieszczanie ogłoszeń z ofertami darmowej żywności;
- sprzedaż produktów żywnościowych w celu wsparcia tzw. zielonej gospodarki (ang. *green economy*) bądź nowych sieci producentów oraz spółdzielni;
- tzw. rynek P2P, na którym dokonuje się zamiany żywności (ang. *food swap*), redystrybucji nadwyżek żywnościowych, a także wymiany usług i doświadczeń

² Podziemna restauracja, zwana także restauracją z zamkniętymi drzwiami (ang. *close door restaurant*), to restauracja społecznościana (głównie amatorska) tworzona w domach, w której nie obowiązują przepisy sanitarne i inne uregulowania, konieczne w przypadku funkcjonowania tradycyjnej restauracji.

związanych z wymianą żywności (Privitera i Abushena, 2018, s. 70, 76–77).

Zdaniem Katarzyny Wągworskiej *foodsharing* to „ogólnoświatowy ruch, który narodził się jako głos sprzeciwu wobec marnowania ogromnych ilości jedzenia w krajach rozwiniętych. Bazuje na pracy wolontariuszy i *know-how* wypracowanym przez twórców *foodsharingu* w Niemczech” (2017). Analizowany trend można osadzić zarówno w gospodarce tradycyjnej, jak i cyfrowej. Rozwój Internetu i nowych technologii sprawiły, że coraz częściej pojawiają się także serwisy i aplikacje ułatwiające komunikację między oferentami i biorcami żywności (np. *Mealsharing*, *Cookpp*) (Atrek i Ilter, 2017, s. 51–52), którzy z tej formy *sharingu* korzystają.

Do niedawna aktywność ta dotyczyła przede wszystkim dzielenia się żywnością między ludźmi (tzw. *people-to-people*; P2P), niemniej od kilku lat zauważa się w *foodsharingu* coraz większy udział podmiotów należących do sektora biznesu (w ramach tzw. relacji *business-to-people*; B2P). To zaangażowanie podmiotów sektora B2P może być jednym z istotnych czynników wpływających na bezpieczeństwo ekologiczne i żywnościowe państwa. Niewątpliwie jednak skuteczność opisywanego modelu wymaga poparcia ze strony państwa, które poprzez zapewnienie odpowiednich narzędzi, regulacji prawnych i odpowiednio realizowanej polityki podatkowej może wpływać na bezpieczeństwo ekologiczne i żywnościowe obywateli.

FOODSHARING A ZAPEWNIANIE BEZPIECZEŃSTWA EKOLOGICZNEGO I ŻYWNOŚCIOWEGO

Uczestnicy modeli *foodsharingowych* kierują się w swoich działaniach zarówno chęcią oddziaływania na świadomość użytkowników związaną z konsumpcją, jak i potrzebą zwiększania poziomu bezpieczeństwa ekologicznego (środowiskowego) oraz żywnościowego.

Ten pierwszy ze wspomnianych rodzajów bezpieczeństwa można definiować jako „stan stosunków społecznych, w tym treści, form i sposobów organizacji stosunków międzynarodowych, który nie tylko ogranicza i eliminuje zagrożenia ekologiczne, lecz także promuje pozytywne działania, umożliwiające realizację wartości istotnych dla istnienia i rozwoju narodów i państw” (Zapolska, 2015, s. 210; por.: Pietraś, 2000, s. 85). Bezpieczeństwo ekologiczne dotyczy m.in. zagrożeń, jakie powstają w środowisku na skutek świadomego lub nieświadomego działania człowieka i są wymierzone

przeciwko niemu. Ten rodzaj bezpieczeństwa obejmuje również zagrożenia dla zrównoważonego rozwoju, zapewnienia wody i żywności, a także dotyczy zapobiegania marnotrawstwu zasobów (Ciechowicz-McLean, 2009, s. 59). Biorąc pod uwagę fakt, że zagrożenia o charakterze ekologicznym dotyczą w szczególności lokalne społeczności, opisywane modele *foodsharingu* mogą stanowić w tym zakresie jedno z efektywnych rozwiązań sprzyjających bezpieczeństwu ekologicznemu. Chodzi tu m.in. o relację człowiek – środowisko naturalne, w którym analizowany rodzaj bezpieczeństwa uchodzi za system podtrzymujący życie, a w szczególności zapobiegający wyrzucaniu jedzenia (Piziak-Rapacz, 2013, s. 48). Ten stan stosunków społecznych, a przede wszystkim treści, sposobów oraz form organizacji stosunków, który ogranicza i eliminuje zagrożenia, promuje także działania służące realizacji wartości istotnych z punktu widzenia rozwoju lokalnego i nie tylko – *foodsharing* stanowi odpowiedź na zagrożenia ekologiczne o charakterze antropogenicznym, będące skutkiem ubocznym działalności człowieka, ale także nowego rodzaju zależności przyczynowo-skutkowych, których efekt jest odroczone w czasie (Lasoń, 2010, s. 28; Molo, 2010, s. 180–181).

Bezpieczeństwo żywnościowe to zapewnienie żywności wystarczającej do prawidłowego rozwoju psychofizycznego ludzi. To także możliwość „ciągłego, fizycznego oraz ekonomicznego zaspokojenia potrzeb dietetycznych i preferencji ludzi przez zaopatrzenie w odpowiednią ilość zdrowej i pełnowartościowej żywności potrzebnej do aktywnego i zdrowego życia (Oleszko, 2006, s. 54). Polega ono na „zagwarantowaniu konsumentom określonej podaży żywności, jak również żywności dostępnej po stabilnych, niewygórowanych cenach” (Grosse i Hardt, 2010, s. 85). Bezpieczeństwo żywnościowe rozumiane jako możliwość zapewnienia żywności każdemu człowiekowi jest stanem pożądanym od wielu lat, bez względu na ustrój polityczny i warunki społeczno-gospodarcze (Leśkiewicz, 2012, s. 182). Warunkami istotnymi z punktu widzenia bezpieczeństwa żywnościowego są:

- fizyczna dostępność żywności, tj. ilość artykułów żywnościowych, jaka została wytworzona i dystrybuowana, niezbędna do zaspokojenia minimalnego zapotrzebowania biologicznego;
- ekonomiczna dostępność żywności, pozwalająca na zaspokojenie minimalnych potrzeb żywnościowych;

- bezpieczeństwo żywności rozumiane jako brak zanieczyszczeń żywności oraz optymalizacja w zakresie składników odżywczych;
- społeczny wymiar bezpieczeństwa żywności (Mikuła, 2012, s. 40; Kapusta, 2016, s. 72; Obiedzińska, 2016, s. 126–127).

Zgodnie z badaniami przeprowadzonymi przez Organizację Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (ang. FAO), co roku około 1,3 mld ton żywności na świecie jest wyrzucana, podczas gdy w Polsce marnotrawstwu ulega około 9 mln ton jedzenia (Dyjas, 2017). Problem ten rodzi szereg negatywnych konsekwencji o charakterze społecznym, ekonomicznym i ekologicznym.

Można uznać, że *foodsharing* przyczynia się do spełnienia warunków fizycznej, ekonomicznej oraz społecznej dostępności do żywności, a także stanowi odpowiedź na straty i marnotrawstwo żywności, które powstają w obrębie całego łańcucha rolno-żywnościowego i są konsekwencją nawyków żywieniowych, różnic kulturowych czy technologii produkcji żywności. *Foodsharing* zapewnia bowiem fizyczny dostęp do żywności w celu zaspokojenia potrzeb żywieniowych różnych osób, który determinowany jest m.in. przez działalność w zakresie pomocy żywnościowej oraz możliwość gromadzenia i przechowywania zapasów żywności. Ekonomiczny dostęp do artykułów spożywczych w ramach *foodsharingu* pozwala na jej tzw. „przystępność cenową”. W tym wypadku żywność jest darmowa i nie naraża zaspokojenia innych potrzeb. Z kolei społeczna dostępność do żywności to budowanie wspólnot użytkowników (biorców i dawców), którzy chcą wspierać działania *foodsharingowe*, jak również osoby mające potrzebę z nich korzystać (Obiedzińska, 2016, s. 148; Michalczyk, 2012, s. 12).

Foodsharing, a w szczególności rynek, na którym dokonuje się obrotu żywnością w ramach relacji P2P i B2P, wymaga z jednej strony szczególnego traktowania, zaś z drugiej także kontroli i uregulowań prawnych. Wprawdzie udział *foodsharingu* w zapewnieniu bezpieczeństwa ekologicznego i bezpieczeństwa żywnościowego na świecie jest jeszcze nieznaczący, niemniej kształtowanie odpowiednich nawyków konsumentów, propagowanie różnych form w odniesieniu do analizowanego trendu, jak również tworzenie i/lub wzmacnianie tradycji w zakresie społeczno-żywnościowej wymiany żywności powinny stanowić jeden z ważnych aspektów polityki żywnościowej państwa.

JADŁODZIELNIA JAKO PRZYKŁAD PRZEDSIĘWZIĘCIA I JEDNEGO Z MODELI FOODSHARINGU P2P I B2P W POLSCE

Opisane w pracy modele foodsharingu koncentrują się głównie na relacjach między osobami (tj. relacjach P2P, czyli *people-to-people*), aczkolwiek coraz częściej uczestnikami modeli foodsharingowych są podmioty gospodarcze, np. sklepy, kawiarnie, piekarnie, cukiernie, a także inne firmy funkcjonujące m.in. w branżach gastronomicznej i przetwórczej. Ten układ relacji między podmiotami gospodarczymi i finalnymi beneficjentami foodsharingu zwany jest przez autorkę modelem B2P (ang. *business-to-people*). Model ten zaczyna coraz bardziej zyskiwać na znaczeniu, chociażby z uwagi na możliwość wspierania działań foodsharingowych przez samych producentów, pośredników, a także sprzedawców.

Uwzględniając klasyfikację wyżej opisanych modeli foodsharingowych, Jadłodzielnia stanowi formę rynku pozwalającego na redystrybucję nadwyżek żywnościowych oraz zapobieganie marnotrawstwu żywności na wszystkich etapach łańcucha produkcji i dystrybucji. Nie należy jej mylić z jadłodajnią, jak również bankiem żywności, albowiem pod pojęciem Jadłodzielni rozumie się wyznaczoną przestrzeń w miejscu publicznym (np. uczelni, akademiku, miejscu pracy, świetlicy, bazarze) z przeznaczoną do tego celu infrastrukturą (np. lodówką, szafką), służącą do nieodpłatnej wymiany żywności pomiędzy różnymi osobami (w ramach relacji P2P, choć coraz częściej są to firmy czy lokale gastronomiczne), aczkolwiek można wskazać także przykłady Jadłodzielni, w których wydzielona jest także specjalna przestrzeń na żywność dla zwierząt.

Funkcjonowanie Jadłodzielni wpisuje się w jeden z celów rozwojowych Organizacji Narodów Zjednoczonych na lata 2015–2030, który dotyczy „zapewnienia wzorów zrównoważonej konsumpcji i produkcji, aby do 2030 roku zmniejszyć o połowę marnotrawstwo żywności w rolnictwie, przetwórstwie, sprzedaży oraz konsumpcji” (Banki Żywności, 2016, s. 3, por. Dąbrowska i Janoś-Kresło, 2013, s. 14–26). Zgodnie z regulaminem każdej Jadłodzielni, produkty w niej zostawione powinny być szczegółowo zabezpieczone i opisane (tj. z oznaczeniem rodzaju produktu, daty przygotowania, terminu przydatności do spożycia etc.)³. Nad prawidłowym

funkcjonowaniem Jadłodzielni (m.in. w zakresie czystości, świeżości produktów, transportu żywności, jeśli jest on potrzebny) czuwa opiekun, którym z reguły jest osoba, która zainicjowała jej powstanie. W ramach Jadłodzielni funkcjonują także tzw. fudsejwery lub ratownicy żywności, zajmujący się dostarczaniem do Jadłodzielni produktów żywnościowych z targów, bazarów, restauracji etc.

W Polsce pierwsza Jadłodzielnia powstała w maju 2016 r. w Warszawie na Wydziale Psychologii Uniwersytetu Warszawskiego. W listopadzie 2018 r. funkcjonowało już blisko trzydzieści autoryzowanych punktów w różnych miastach Polski (np. Białymstoku, Bogatyni, Bydgoszczy, Ełku, Gdańsku, Grudziądzu, Koninie, Krakowie, Legnicy, Lesznie, Lublinie, Łodzi, Obornikach, Pile, Toruniu, Sierpcach, Słupsku, Szczecinie, Szczecinku, Wrocławiu, Zielonej Górze), z czego najwięcej działa ich w Warszawie. Współcześnie projekty i modele rynku P2P w zakresie redystrybucji nadwyżek to jedna z najpopularniejszych form dzielenia się żywnością. Polskie Jadłodzielnie są odpowiedzią na podobnie funkcjonujący model (formę) dzielenia się żywnością, jaki zrodził się w Niemczech w 2012 r. We wspomnianym okresie podobne projekty powstawały także w Austrii, Holandii, Szwajcarii i Włoszech, zaś ich celem przewodnim, bez względu na kraj i miejsce, jest gromadzenie niewykorzystanej żywności i dzielenie się nią z innymi.

Poza wspomnianym wyżej utylitarnym aspektem związanym z funkcjonowaniem Jadłodzielni, coraz częściej zaczynają one odgrywać także ważną rolę dla bezpieczeństwa żywnościowego, umożliwiając dostęp do artykułów spożywczych zaspokajających potrzeby żywieniowe różnych osób i grup społecznych. Jadłodzielnie odgrywają również rolę społeczną, ponieważ nie tylko pozwalają na dzielenie się umiejętnościami i wiedzą, ale także integrują lokalną społeczność. Coraz częściej w Jadłodzielniach można zapoznać się z poradami i przepisami, które opracowali wolontariusze, a także spróbować różnych potraw przyrządzonych przez członków Jadłodzielni z produktów żywnościowych, które wcześniej do nich trafiły. Jadłodzielnie sprzyjają zatem budowaniu wspólnoty, uwalniają od stygmatyzacji oraz wspierają działania organizacji, których zadaniem jest ratowanie żywności i przekazywanie jej osobom potrzebującym.

³ Produktami, których nie powinno zostawiać się w Jadłodzielniach, są: alkohol, surowe mięso, ryby, jaja, produkty, które

w swoim składzie zawierają surowe jaja i/lub niepasteryzowane mleko, a także których termin przydatności do spożycia minął.

Innymi przedsięwzięciami funkcjonującymi w Polsce na zasadach typowych dla foodsharingu oraz w sposób zbliżony do Jadłodzielni są: Eataway (międzynarodowa społeczność tzw. lokalnych „kucharzy”, z którymi można zjeść darmowy posiłek), MyYummie (serwis internetowy oparty na idei gotowania „po sąsiedzku”) czy Quertes (aplikacja, za pomocą której można kupować posiłki przygotowane w domu przez kucharzy-amatorów).

PODSUMOWANIE

Analiza literatury i studium przypadku oparte na przykładzie projektu Jadłodzielni wykazały, że różne modele foodsharingowe, w tym projekty związane z dzieleniem się żywnością, zyskują na znaczeniu, zarówno z punktu widzenia budowania i umacniania relacji w społecznościach lokalnych, jak i kształtowania bezpieczeństwa ekologicznego i żywnościowego kraju. *Foodsharing* to nie tylko aktywność bazująca na dzieleniu się żywnością, ale także zmiana stylu życia oraz odejście od konsumpcjonizmu na rzecz zrównoważonej konsumpcji.

W projekty o znaczeniu foodsharingowym angażowane są także różne podmioty życia gospodarczego: producenci, sprzedawcy, organizacje pożytku publicznego. Tak jest m.in. w przypadku Jadłodzielni, będącej przykładem projektów foodsharingowych, które zyskują coraz bardziej na znaczeniu dzięki temu, że ich utworzenie wymaga niewielkich nakładów finansowych, zaś lokalizacja w miejscach publicznych sprzyja upowszechnianiu modelu. Wprawdzie brak potwierdzonych badań uniemożliwia oszacowanie, jaki odsetek społeczeństwa w Polsce korzysta z projektów foodsharingowych, niemniej popularność tego typu przedsięwzięć wzrasta. Świadczy o tym chociażby wzrastająca liczba Jadłodzielni w miastach, w których projekty te już funkcjonują (np. Warszawie, Poznaniu, Krakowie) oraz tych, w których dotychczas Jadłodzielnie nie były znane (np. w Gdańsku czy Łodzi).

LITERATURA

Atrek, B., Ilter, B. (2017). *Social Innovation Practices in Services for Sustainable Consumption: The Case of Turkey*. W: V. Nadda, S. Dadwal, R. Rahimi (red.), *Promotional Strategies and New Service Opportunities in Emerging Economies* (s. 32–65). Hershey: IGI Global. <http://dx.doi.org/10.4018/978-1-5225-2206-5.ch002>

Banki Żywności (2016). Warszawa: Federacja Polskich Banków Żywności.

Carolan, M. S. (2018). *The Food Sharing Revolution: How Start-Ups, Pop-Ups, and Co-Ops Are Changing the Way We Eat*. Washington: Island Press.

Ciechowicz-McLean, J. (2009). *Prawo i polityka ochrony środowiska*. Warszawa: Oficyna Wolters Kluwer Business.

Dąbrowska, A., Janoś-Kresło, M. (2013). Marnowanie żywności jako problem społeczny. *Handel Wewn.*, 4(345), 14–26.

Dyjas, N. (2017). Chcemy, by mieszkańcy podzielili się jedzeniem z potrzebującymi. Pobrane 2 grudnia 2018 z <https://plus.gazetalubuska.pl/chcemy-by-mieszkancy-podzielili-sie-jedzeniem-z-potrzebujacymi/ar/11965990>

Grosse, T. G., Hardt, Ł. (2010). *Sektorowa czy zintegrowana czyli o optymalnej strategii rozwoju polskiej wsi*. Warszawa: ProOeconomia Fundacja Ewaluacji i Badań Ekonomicznych.

Hayden, B. (2014). *The Power of Feasts*. New York: Cambridge University Press.

Hunt, R. C. (2015). Forager Food Sharing Economy: Transfers and Exchanges. *Senri Technological Studies*, 53, 7–26. <http://doi.org/10.15021/00002843>

Kalinowski, S. (2017). Niepewność pracy w warunkach uberyzacji gospodarki. W: Z. Galor, S. Kalinowski, U. Kozłowska (red.), *Marginalizacja a rozwój społeczny – między teraźniejszością i przeszłością* (s. 47–60). Bielefeld: Societas Pars Mundi.

Kalinowski, S. (2019). Employment Precarisation in the Contemporary Economy. *Ekonomista*, 1, 73–92.

Kaplan, H., Gurven, M. (2005). *The Natural History of Human Food Sharing and Cooperation: a Review a New Multi-Individual Approach to the Negotiation of Norms*. W: H. Gintis, S. Bowles, R. Boyd, E. Fehr (red.), *Moral Sentiments and Material Interests: The Foundations of Cooperation in Economic Life* (s. 77–112). Cambridge: Massachusetts Institute of Technology.

Kapusta, F. (2016). Bezpieczeństwo żywnościowe Polski i jej mieszkańców w okresie przedakcesyjnym i po akcesji do Unii Europejskiej. *Ekonomia XXI wieku. Economics of The 21th Century*, 4(12), 68–86. <http://dx.doi.org/10.15611/e21.2016.4.06>

Lasoń, M. (2010). Przesłanki i następstwa interwencji zbrojnej w Iraku. W: E. Cziomer (red.), *Bezpieczeństwo międzynarodowe w XXI wieku. Wybrane problemy* (s. 137–180). Kraków: Krakowska Akademia im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego.

Leśkiewicz, K. (2012). Bezpieczeństwo żywnościowe i bezpieczeństwo żywności – aspekty prawne. *Przegląd Prawa Rolnego*, 1(10), 179–198.

Michalczyk, J. (2012). Bezpieczeństwo żywnościowe w obliczu globalizacji. *Ekonomia. Economics*, 1(18), 9–23.

Mikuła, A. (2012). Bezpieczeństwo żywnościowe Polski. *Roczniki Ekonomii Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich*, 99, 40–48.

- Molo, B. (2010). Rozwiązywanie problemów globalnych na przykładzie ochrony środowiska. W: E. Cziomer (red.), *Bezpieczeństwo międzynarodowe w XXI wieku. Wybrane problemy* (s. 181–228). Kraków: Krakowska Akademia im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego.
- Obiedzińska, A. (2016). Wybrane aspekty zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego w Unii Europejskiej. *Studia BAS*, 4(48), 123–161.
- Oleszko, A. (2006). *Prawo żywnościowe wspólnotowego rynku żywnościowego*. Warszawa: Wolters Kluwer Polska.
- Pietraś, M. (2000). *Bezpieczeństwo ekologiczne w Europie. Studium politologiczne*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Piziak-Rapacz, A. (2013). Zarządzanie bezpieczeństwem energetycznym Polski a ekologia. *Bezpieczeństwo. Teoria i Praktyka*, 1(X), 45–60.
- Privitera, D., Abushena, R. (2018). *The Home as a Consumption Space: Promoting Social Eating*. W: J. Byrom, D. Medway (red.), *Case Studies in Food Retailing and Distribution* (s. 69–86). Amsterdam: Woodhead Publishing Series.
- Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102037-1.00006-2>
- Rogoziński, W. (2012). *Zarządzanie wartością z klientem*. Warszawa: Oficyna Wolters Kluwer Business.
- Stępnicka, N. (2017). Wpływ Ubera i uberyzacji na rynek pracy i zarządzanie różnorodnością. *Przedsiębiorczość i Zarządzanie*, XVIII, 9, 293–302.
- Wahlen, S. (2018). “Foodshring”: Reflecting on Individualized Collective Action in a Collaborative Consumption Community Organisation. W: I. Cruz, R. Ganga, S. Wahlen (red.), *Contemporary Collaborative Consumption: Trust and Reciprocity Revisited* (s. 57–75). Wiesbaden: Springer VS.
- Wągrowaska, K. (2017). *Życie Zero Waste. Żyj bez śmieci i żyj lepiej*. Kraków: Wydawnictwo Znak literanova.
- Zapolska, G. (2015). *Bezpieczeństwo ekologiczne jako element bezpieczeństwa narodowego RP*. W: E. M. Guzik-Makaruk, E. W. Pływaczewski (red.), *Współczesne oblicza bezpieczeństwa* (s. 209–218). Białystok: Wydawnictwo Temida 2.

FOODSHARING VS. ENVIRONMENTAL AND FOOD SECURITY OF THE NATION, AS ILLUSTRATED BY THE EXAMPLE OF JADŁODZIELNIA

Abstract. The purpose of this paper is to demonstrate that the food sharing model can help reducing food waste and, through the involvement of the B2P sector, could become an important factor affecting the environmental and food security of the nation. This is a theoretical paper. In the pursuit of the above objective, the author relied on a critical analysis of literature and used a case study. As shown by the literature analysis, food sharing projects become increasingly important in Europe and all over the world. Although different models of food sharing have been functioning for a long time, it gained particular importance in the 21st century when food waste has become one of the most severe global issues. Food sharing is mainly based on cooperation and involvement of participants. Also, there is a user community (i.e. donors and recipients) who take active part in its development. In Poland, examples of food sharing projects include what is referred to as *Jadłodzielnia*, a facility which contributes to changing and developing appropriate consumption patterns and, as a result, to reducing food waste.

Keywords: security, sharing, foodsharing, environmental security, food security, Jadłodzielnia

