

Jan Krupa

Beata Dec

Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie

PREFERENCJE KONSUMENCKIE NA RYNKU ŻYWNOŚCI WZBOGACONEJ I EKOLOGICZNEJ W ASPEKCIE ZDROWEGO STYLU ŻYCIA

Streszczenie

Celem niniejszego opracowania było przedstawienie wyników badań dotyczących oceny preferencji konsumenckich na rynku żywności ekologicznej i wzbogaconej, z uwzględnieniem wybranych czynników socjo-ekonomicznych. Na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych stwierdzono, że konsumenci coraz częściej zwracają uwagę na zdrowe i prawidłowe odżywianie oraz interesują się nowościami na rynku produktów spożywczych. Klienci oczekują od żywności nie tylko dobrego smaku i wyglądu, ale przede wszystkim wysokiej wartości odżywczej i bezpieczeństwa zdrowotnego. Duży wpływ na kształtowanie i zmianę postaw konsumentów wobec zakupu tego rodzaju żywności mają informacje o produkcie, które muszą być kompletne, wiarygodne i rzetelne.

Słowa kluczowe: żywność ekologiczna i wzbogacona, żywność funkcjonalna, preferencje konsumenckie, badania ankietowe, region podkarpacki

CONSUMER PREFERENCES FOR THE ENRICHED FOODS MARKET IN THE CONTEXT OF HEALTHY LIFESTYLE

Summary

The aim of this study is to present the results of the survey on consumer preferences towards enriched foods market, considering selected socio-economic factors. According to the results of the survey, nowadays consumers are paying more attention to healthy and proper nutrition and they have increased interest in new products in the foods market. Customers expect products to be not only tasty and good-looking, but also to be highly nutritious and safe to eat. The major impact on the formation and change of the consumer attitudes towards buying that kind of foods comes from the product information that has to be complete, reliable and precise.

Keywords: organic and enriched foods, functional foods, consumer preferences, surveys, the Podkarpackie region

1. Wprowadzenie

Wzrost tempa życia i związany z tym poziom stresu psychospołecznego, negatywne oddziaływanie zanieczyszczonego środowiska, a także niewłaściwe nawyki żywieniowe oraz brak regularnej aktywności fizycznej to główne czynniki występowania schorzeń i chorób chronicznych niezakaźnych, jak: nadwaga, otyłość, cukrzyca, nadciśnienie, miażdżyca czy choroby nowotworowe. Niektóre wymienione czynniki są trudno modyfikowalne, jednak aktywność fizyczna i prawidłowe odżywianie mogą w znacznym stopniu zapobiegać rozwojowi większości chorób. Racjonalne odżywianie może również stanowić element o charakterze profilaktycznym lub leczniczym dla niektórych zaburzeń zdrowia¹.

Spożywane pokarmy muszą umożliwić organizmowi człowieka spełnienie podstawowych funkcji związanych z przemianą materii i energii, przy czym racjonalne odżywianie polega na dostarczaniu pożywienia w odpowiednich ilościach i proporcjach. Produkty żywnościowe różnią się pod względem składu chemicznego i każdy z nich pełni inną rolę w odżywianiu, stąd też niezwykle istotna jest różnorodność spożywanych pokarmów. Taki model konsumpcji jest gwarancją, że uwzględnione zostały wszystkie niezbędne do właściwego funkcjonowania organizmu, składniki².

W literaturze przedmiotu badanie preferencji jest łączone z oceną upodobań nabywców. Oba te obszary zainteresowań naukowych stanowią najbardziej rozległą sferę ocen postępowania konsumentów na rynku. Celem marketingowych badań preferencji nabywców jest poznanie systemu subiektywnych odczuć i motywów, na podstawie których konsument dokonuje wyboru. Skala i struktura preferencji odzwierciedla się w uszeregowaniu stworzonych możliwości wyboru i powinna jednocześnie określać hierarchiczną strukturę tych wyborów³.

Preferencje konsumenckie mogą być analizowane w ujęciu szerszym i węższym. Ujęcie szersze odnosi się do wyboru produktów zaspokajających tę samą potrzebę z grona produktów różniących się między sobą (preferencje marek np. produktów mleczarskich). Ujęcie węższe natomiast ma związek z wyborem w obrębie produktów nie tylko zaspokajających tę samą potrzebę, ale również podobnych do siebie. Obrazuje relacje między postawami wobec produktów tej samej kategorii, np. wobec marek (różnicowanie produktów w obrębie grup produktów podobnych pod względem składu, właściwości, sposobu produkcji, zaspokajających te same potrzeby).

Preferencje są rozpatrywane jako nadawanie pierwszeństwa jednemu produktom w stosunku do innych oraz stopień upodobania lub dezaprobaty nazw poszczególnych produktów⁴. Ocena preferencji konsumenckich pozwala na określenie hierarchii

¹ L. Drobnica, E. Rembiałkowska, J. Krupa, *Styl życia a częstotliwość występowania niektórych schorzeń i dolegliwości zdrowotnych wśród młodzieży*, [w:] *Dobrostan i powodzenie*, K. Turowski (red.), Wydawnictwo NeuroCentrum w Lublinie, Lublin 2009, s. 93–105.

² H.J. Lewandowski, *Doznania kultury kulinarnej w turystyce*, [w:] *Nowa ekonomia turystyki kulturowej*, M.K. Leniartek, K. Widawski (red.), Wydawnictwo Wyższej Szkoły Zarządzania „Edukacja”, Wrocław 2012, s. 43–51.

³ H. Górka-Warsewicz, *Badania preferencji konsumenckich na rynku produktów żywnościowych*, „Handel Wewnętrzny”, nr 4/5, 2002, s. 40–47.

⁴ L. Rudnicki, *Zachowania konsumentów na rynku*, PWE, Warszawa 2000, s. 320.

upodobań i świadczy o konkurencyjności poszczególnych marek oraz produktów, a także jest odzwierciedleniem obszarów o różnym stopniu konsumenckiej akceptacji.

Preferencje konsumenta są przedmiotem zainteresowania ekonomistów i żywieniowców, natomiast znajomość preferencji jest marzeniem każdego producenta oraz sprzedawcy. Jak się okazuje, gusty konsumenta nie zależą wyłącznie od cen dóbr i budżetu, jaki posiada, a przede wszystkim od satysfakcji, zadowolenia i szczęścia, jakie mu zapewni dane dobro. Szczególną uwagę do preferencji konsumentów przykładają ekonomiści zajmujący się mikroekonomią. Teoria wyboru konsumenta opisuje zachowania konsumentów w różnorodnych warunkach wyboru. Zestawienie preferencji z możliwością finansową konsumenta pozwala przewidzieć realistyczny dobór zakupów.

W dobie rynku klienta preferencje konsumenckie stanowią jeden z podstawowych czynników w procesie podejmowania decyzji zakupu produktu żywnościowego i dotyczą, m.in. marki (producenta), posiadanych znaków jakości, certyfikacji lub innych oznaczeń na etykiecie. Ponadto rodzaju i wielkości opakowania oraz wyglądu i smaku. Dzisiejszy konsument dobiera i selekcjonuje produkty według swoich wymagań oraz upodobań. Na wybór żywności i sposób jej konsumpcji ma obecnie wpływ wiele czynników, jak: społeczne, ekonomiczne, psychologiczne, a nawet i filozoficzne⁵.

Decyzje o wyborze danego dobra zapadają w ludzkim mózgu. Proces ten jest bardzo złożony, dlatego ludzie różnią się między sobą w kwestii wyborów. Dla ekonomistów ważne jest to, że konsument potrafi porównać dostępne dobra i wybrać lepsze dla siebie. Nie dociekają, dlaczego dokonał takiego wyboru i jakimi kryteriami się kierował. Preferencje są zatem wynikiem subiektywnego procesu wyboru, który zachodzi w świadomości konsumenta, przy czym wybory te nie zawsze są oceniane jako racjonalne przez żywieniowców, zwłaszcza z punktu widzenia zdrowia konsumenta.

Celem głównym przeprowadzonych badań było określenie preferencji konsumenckich na podkarpackim rynku żywności wzbogaconej i funkcjonalnej oraz żywności ekologicznej, z uwzględnieniem czynników socjo-ekonomicznych respondentów. Uzupełnienie podjętych badań stanowiło zapoznanie się z opinią klientów na temat suplementów diety, tj. czym się kierują przy ich doborze i co wpływa na ich ewentualny wybór.

2. Współczesne trendy na rynku żywności

Żywnienie zaliczane jest do najważniejszych czynników środowiskowych wpływających na rozwój fizyczny, stan zdrowia i samopoczucie ludzi. Powszechnie wiadomo, że posiłek przygotowany własnoręcznie, z produktów znanego pochodzenia jest zdrowszy i bardziej odżywczy od spożywanego w barach szybkiej obsługi typu fast food czy pizzerie itp. Należy zaznaczyć, że jesteśmy coraz bardziej świadomi tego co jemy. Bowiem to od jakości zdrowotnej żywności oraz prawidłowego sposobu żywienia zależy kondycja społeczeństwa, a powszechnie wiadomo, że wszelkie zaniedbania w kwestii odżywiania mogą być przyczyną wzrostu zachorowań i śmiertelności wśród ludzi.

⁵ J. Krupa, L. Drobnica, *Preliminary estimate of food preferences among college students*, [w:] *Public Health and Research*, L. Wdowiak, W. Kruk, M. Binkowska-Bury (red.), Wydawnictwo NeuroCentrum, Lublin 2009, s. 209-220.

Odpowiednie żywienie to takie, które całkowicie pokrywa zapotrzebowanie organizmu na wszystkie składniki odżywcze potrzebne do jego funkcjonowania, rozwoju i zachowania zdrowia. Z naukowego punktu widzenia jedzenie pełni w życiu człowieka trzy funkcje. Podstawowa i najbardziej pierwotna to odżywianie organizmu, a dwie pozostałe, równie ważne, to funkcja psychologiczna oraz społeczna. Spożywając pokarm, zaspokajamy potrzeby psychiczne, np. bezpieczeństwa, akceptacji czy odreagowania stresu. W sensie społecznym odżywianie jest sposobem na okazanie drugiej osobie szacunku, miłości, troski, jest także okazją do wytworzenia więzi międzyludzkich. Inną przyczyną, dla której sięgamy po posiłek, jest zwyczajny odruch, kojarzący konkretne sytuacje z jedzeniem. Wówczas jemy automatycznie, nie zastanawiając się nad kolejnymi kęsami. Naukowcy podkreślają, że np. problem nadwagi i otyłości leży w zmysłach człowieka, bowiem funkcja społeczna i psychologiczna jedzenia zaczyna dominować nad odżywczą.

Na żywieniowy dobrostan składa się odpowiednia jakość żywności, którą cechują: akceptacja konsumenta (atrakcyjność sensoryczna, dyspozycyjność, wielkość opakowania, trwałość), jakość żywieniowa (wartość odżywcza i dietetyczna), bezpieczeństwo (brak substancji obcych lub obecność na poziomie dopuszczalnym przez normę), jak również ciągłość zaopatrzenia w żywność, wiedza konsumenta i jego edukacja w tym zakresie⁶.

Coraz częściej zadajemy sobie pytanie, co zawiera współczesna żywność. Odpowiedź nie jest prosta, tak jak w czasach, kiedy w przeważającej części żywność pochodziła z okolicznych lub rodzinnych gospodarstw rolnych. Obecnie, większość produktów, które spożywamy, uprawiają, przetwarzają i rozprowadzają wielkie korporacje przemysłowe. Produkcja wielkotowarowa pozwala bowiem na obniżenie kosztów wytwarzania żywności, ale niestety stwarza wiele zagrożeń dla zdrowia, a nawet życia człowieka. Ponadto inżynieria genetyczna, poprzez nowatorskie metody wzbogacania cech genetycznych podstawowych płodów rolnych, z jednej strony stwarza nadzieję na wyżywienie wzrastającej liczby ludności świata, z drugiej zaś, wyzwała obawy o zdrowie przyszłych pokoleń ludzkiego gatunku, jakość upraw w rolnictwie, zwłaszcza ekologicznym oraz bioróżnorodność gatunkową środowiska.

W dobie powszechnej chemizacji procesu wytwarzania i przetwórstwa żywności, produkty funkcjonalne i prozdrowotne oraz żywność tradycyjna i ekologiczna, stanowią alternatywę dla konsumentów w stosunku do żywności przemysłowej, wysoko przetworzonej, zarówno na rynku wewnętrznym, jak i międzynarodowym.

Pożywanie samo w sobie nie jest kluczem do zdrowszego i dłuższego życia. Dobre odżywianie powinno być częścią zdrowego stylu życia, który obejmuje również aktywność fizyczną, unikanie nadmiernych ilości używek, radzenie sobie ze stresem i ograniczanie kontaktu z zagrożeniami środowiska naturalnego, takimi jak np. zanieczyszczone powietrze czy woda. Czynnikiem warunkującym zdrowie człowieka są również odziedziczony genotyp oraz poziom i dostęp do świadczonych usług medycznych.

⁶ J. Chabiera, *Jakość żywności*, [w:] *Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza*, P. Dominik (red.), Wydawnictwo ALMAMER – Szkoła Wyższa, Warszawa 2012, s. 61-74.

Istotna jest ponadto rola prozdrowotnej modyfikacji stylu życia w kształtowaniu zdrowia społeczeństwa, poznanie preferencji konsumentów w zakresie żywności, nawyków i zwyczajów żywieniowych oraz prowadzenie edukacji zdrowotnej, której celem jest m.in. zmiana nieracjonalnych zachowań żywieniowych. Stosując profilaktykę oraz elementy promocji zdrowia, można zredukować bądź zlikwidować ryzyko wystąpienia określonej choroby.

Działania dotyczące zachowań prozdrowotnych, np. zdrowego odżywiania, zapewnienia wystarczającej ilości ruchu fizycznego oraz dbania o higienę osobistą, są często ograniczane, m.in. przez liczne czynniki natury społecznej, ekonomicznej, geograficznej i kulturowej oraz oddziaływanie wszechobecnych mediów.

Tendencje, które obserwujemy we współczesnym przemyśle spożywczym, są sprzeczne z tradycyjną zdrową sztuką kulinarną. Przemysł spożywczy oferuje coraz więcej dań gotowych, zaczynając od odżywek dla niemowląt, a kończąc na daniach dla klientów o specjalnych wymaganiach. Ta tendencja sprawia, że nawet pozornie wymagający klient, poszukujący żywności dobrej jakości, ulega handlowej ofercie i coraz mniej czasu poświęca na przygotowanie posiłku, jak również na jego konsumpcję. W dużym stopniu winę za to ponoszą producenci żywności, którzy wmawiają wszystkim, że ich produkty są zdrowe, bezpieczne i niezbędne. Na szczęście od pewnego czasu można zaobserwować w polskim społeczeństwie dość mocny trend ukierunkowany na zdrowy styl życia, zgodny z naturą, bądź aktywny, który przynosi niewątpliwie korzyści jednostce i społeczeństwu. Dzisiejsza nauka nie pozostawia cienia wątpliwości, iż racjonalne żywienie stanowi podstawowy element prozdrowotnego stylu życia.

Popyt konsumentów żywności przesunął się obecnie na produkty wyższego poziomu wyboru, zwłaszcza na produkty naturalne, bezpieczne i zdrowe (żywność ekologiczna) oraz wygodne⁷. Zauważa się wzrost popytu na żywność wzbogaconą o dodatkowe składniki, którym przypisuje się właściwości zdrowotne, jest to: żywność funkcjonalna, suplementy diety, żywność tradycyjna i regionalna oraz ekologiczna.

Wobec jakości produktów spożywczych dzisiejszy klient zgłasza coraz więcej wymagań. Oczekiwania i potrzeby konsumenta uzależnione są od wielu czynników, m.in. od regionu kraju, w którym zamieszkuje, od przyzwyczajzeń, stylu życia, kultury i zasobności finansowej. Zmieniają się one również w zależności od poziomu wiedzy o wpływie odżywiania na stan zdrowia, a często też od mody.

Alternatywą zmiany sposobu żywienia jest wzbogacenie żywności i suplementacja diety. Sposób oraz poziom suplementacji zależy od charakteru niedoborów i grupy społecznej, której dotyczy. Wzbogacenie żywności odgrywa istotną rolę w eliminacji zagrożenia chorobą, natomiast suplementacja stosowana jest częściej w celu indywidualnego zwiększenia spożycia niektórych składników odżywczych. Wyrazem tego jest pojawienie się koncepcji żywności funkcjonalnej jako żywności specjalnie zaprojektowanej dla uzyskania określonego efektu prozdrowotnego. Żywność funkcjonalna jest to żywność, w przypadku której udowodniono korzystny wpływ na jedną lub więcej funkcji organizmu ponad efekt odżywczy, który to wpływ polega na

⁷ J. Krupa, A. Majka, *Badanie preferencji konsumenckich mięsa i jego przetworów w południowo-wschodnim makroregionie Polski*, Nauka-Technologia-Jakość, nr 2, 2000, s. 91-99.

poprawie stanu zdrowia oraz samopoczucia i/lub zmniejszeniu ryzyka chorób. Są to, m.in. produkty zmniejszające ryzyko chorób krążenia, nowotworowych, osteoporozy, usuwające zmęczenie i poprawiające sprawność umysłową.

Najczęściej występujące produkty prozdrowotne w handlu detalicznym to: probiotyczne produkty mleczne z dodatkiem takich substancji, jak: wapń, żywe kultury bakterii, fitosterole, żelazo, a nawet kwasy omega-3 i witaminy przeciwutleniające. Ponadto koncentraty napojów, zbożowe produkty śniadaniowe oraz soki⁸. Bardzo popularna jest margaryna z dodatkiem kwasów omega-3 i fitosteroli, która wspomaga układ sercowo-naczyniowy. Niektóre nutraceutyki stały się bardzo popularne i ich wysoka pozycja na rynku jest już ugruntowana⁹.

Z myślą o ludziach chorych i dzieciach przemysł spożywczy wytwarza żywność spełniającą określone funkcje dietetyczne. Noszą one nazwę środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, a ich asortyment jest bardzo szeroki. Wzbogacanie żywności jest postrzegane jako najskuteczniejszy i opłacalny sposób zapobiegania występowaniu braków, głównie składników mineralnych i witamin. Jest bezpieczniejszy od suplementacji diety, której głównym celem jest wzbogacenie jej składnikami, które zostały utracone w procesie produkcji lub uzupełnienie o składniki, które w nich nie występują. Związki chemiczne, jakie są dodawane do żywności, jako źródło witamin i składników mineralnych, muszą być bioprzyswajalne i w żaden sposób nie mogą zagrażać życiu lub zdrowiu człowieka. Nie mogą również wpływać na smak, zapach i barwę żywności.

Funkcjonalnej żywności (o zwiększonej lub obniżonej zawartości określonych składników) nie należy jednak traktować jako panaceum na wszystkie schorzenia. Jej rolą jest głównie wspomaganie organizmu w utrzymaniu dobrej kondycji fizycznej i psychicznej oraz pomoc w zapobieganiu i ewentualnie leczeniu niektórych stanów chorobowych. W miarę możliwości produkty o działaniu prozdrowotnym powinny stanowić uzupełnienie zrównoważonej i urozmaiconej diety jako jeden z elementów tzw. zdrowego stylu życia¹⁰. Najwięcej produktów prozdrowotnych możemy nabyć w hipermarketach, natomiast małe sklepy osiedlowe w swej ofercie posiadają ich najmniej. Konsumenci przy wyborze i zakupie produktu kierują się przeważnie emocjami, sami decydują czy chcą korzystnie wpływać na swe zdrowie, nabywając dany produkt.

Pozytywny wpływ żywności funkcjonalnej na zdrowie zależy, m.in. od tego, czy spożywa się ją regularnie, we właściwej ilości i z właściwą częstotliwością oraz od tego, czy w diecie występują inne składniki, które mogłyby wchodzić w interakcje, zwiększając lub zmniejszając oddziaływanie prozdrowotne produktu spożywczego¹¹. Konsumenci postrzegają suplementację diety jako łatwy sposób na skorygowanie nieracjonalnego żywienia, bez wprowadzenia zmian w diecie. Zastąpienie prawidło-

⁸ M. Krełowska-Kulas, *Żywność funkcjonalna (prozdrowotna) w Polsce ze szczególnym uwzględnieniem Krakowa*, Zeszyty Naukowe Akademii Ekonomicznej w Krakowie, nr 623, 2003, s. 68.

⁹ R. Sandoz, *Nowe trendy w odżywianiu*, CABINES Świat Kosmetyki Profesjonalnej, nr 44, Opole 2011, s. 40.

¹⁰ W. Kudelka, D. Łobaza, *Charakterystyka żywności funkcjonalnej*, Zeszyty Naukowe Akademii Ekonomicznej w Krakowie, nr 743, Kraków 2007, s. 113.

¹¹ B. Waszkiewicz-Robak, F. Świdorski, *Nutraceutyki, dodatki prozdrowotne i bioaktywne składniki żywności*, „Przemysł Spożywczy”, nr 9, 2009, s. 39.

wej diety poprzez spożywanie np. tabletek, pozbawia – niestety – organizm wielu substancji bioaktywnych, które naturalnie występują w produktach spożywczych. Zwykle dzieje się tak, że suplementacja nie jest stosowana przez osoby, które najbardziej jej potrzebują. Występuje ona u osób, które dbają o swoje odżywianie, włączając do diety produkty wzbogacone i nierzadko stosują kilka preparatów jednocześnie, co zwiększa ryzyko przedawkowania.

Warto podkreślić, że efektywność stosowania suplementów diety jest największa, gdy występują niedobory, natomiast mniejsza przy lepszym stanie odżywiania. Stwierdzono, że suplementy diety zawierające syntetyczne witaminy nie mają tak skutecznego działania, jak substancje naturalne zawarte w warzywach, owocach i ziołach. Wynika to z faktu, że w roślinach występują również inne substancje czynne, takie jak np.: związki siarki w czosnku i cebuli, związki polifenolowe, kwasy oraz estry w owocach cytrusowych i roślinach strączkowych¹².

Duże znaczenie przypisuje się wspomaganie organizmu, np. podczas treningu sportowców, suplementami żywnościowymi, które w mniemaniu wielu powinny zastąpić „wyrugowane” poprzez kontrolę, sterydy anaboliczne. Wzrost popytu na dozwolone substancje wspomagające i względna swoboda obrotu tymi środkami spowodowały zasypanie rynku suplementami o różnym składzie i pochodzeniu. Wiele firm, podpierając się pseudonaukowymi opracowaniami, promuje bezwartościowe preparaty, oszukując konsumentów (zwykle sportowców) i narażając ich na znaczne wydatki¹³.

Powszechnie wiadomo, że obecnie zwiększyła się aktywność zawodowa kobiet, społeczeństwo się starzeje, przeważa liczba małych gospodarstw, zmienił się styl życia i formy spędzania czasu wolnego. To z kolei przyczynia się do wzrostu popytu na produkty, które nie wymagają dużego nakładu czasu i pracy podczas ich przygotowywania do konsumpcji. Takie produkty określa się mianem żywności wygodnej, która dzięki odpowiedniemu przetworzeniu pozwala na łatwe i szybkie jej przygotowanie do konsumpcji. Niestety, jest to żywność o wysokim stopniu przetworzenia, co nie pozostaje bez wpływu na jej wartość odżywczą.

Można też jednak zauważyć tendencje pozytywne w podejściu do odżywiania. W ostatnich latach zaczyna się upowszechniać trend polegający na powrocie do tego, co naturalne. Dużym popytem cieszą się produkty wiejskie nabywane w tzw. pewnych źródłach, u osób znanych sobie lub polecanych przez rodzinę czy przyjaciół. Produkty takie są z reguły droższe od ich sklepowych odpowiedników, istnieje jednak ryzyko, że klient może być oszukiwany¹⁴.

Do tej grupy żywności bez wątplenia należy zaliczyć żywność ekologiczną, a system rolnictwa ekologicznego, które produkuje żywność bezpieczną, wolną od chemikaliów, przy jednoczesnym zachowaniu równowagi ekosystemu, to idealna alternatywa dla przeważającego rolnictwa konwencjonalnego w Polsce. Ekologiczna gospodarka to

¹² W. Kolanowski, H. Jędrzejczyk, *Żywność i napoje dla sportowców*, Wydawnictwo Żywnienie a zdrowie, Kraków 1999, s. 40.

¹³ M. Kruszewski, *Efektywność metod rozwijania siły mięśniowej i suplementacji żywieniowej w aspekcie zmian potencjału ruchowego i składu ciała ćwiczących*, Akademia Wychowania Fizycznego w Warszawie, Wydawnictwo AWF, Warszawa 2011, s. 15.

¹⁴ R. Sandoz, *Nowe trendy w odżywianiu...*, op. cit., s. 40.

najbardziej przyjazna środowisku forma produkcji rolniczej, pozytywnie wpływająca na jakość i żyzność gleby, bioróżnorodność i różnorodność krajobrazu, a przede wszystkim na zdrowie i jakość życia człowieka. Jest równorzędnym do naturalnych ekosystemów obciążeniem dla środowiska. Ponadto może być niezależna od wsparcia zewnętrznego, a jej koncepcja wpływa na rozwój wsi oraz rolnictwa w aspekcie kategorii społecznych, a także kulturowych.

Rozwój popytu na żywność ekologiczną warunkowany jest przez zwiększenie dostępności produktów ekologicznych na rynku. Odnosi się to zarówno do miejsc sprzedaży oraz dostępnego asortymentu na rynku żywności. Skuteczną formą promocji sprzedaży jest organizowanie degustacji oraz targów ekologicznych.

Zakup żywności ekologicznej dokonuje się w trzech głównych miejscach. Pierwsze to bezpośrednia sprzedaż od rolników, gdyż wiele osób kupuje produkty u znanych sobie producentów żywności ekologicznej. Drugim źródłem są sklepy specjalistyczne, których w Polsce jest ponad 500 i ich liczba wzrasta z każdym rokiem. Trzecim miejscem, gdzie można kupić żywność ekologiczną, są hipermarkety, supermarkety oraz wiele sklepów delikatesowych. Należy wspomnieć także o rozwijającej się sprzedaży internetowej żywności i produktów ekologicznych, jednak ta póki co nie jest zbyt dobrze znana.

Głównym czynnikiem mającym wpływ na wybór żywności ekologicznej przez konsumenta jest troska o zdrowie swoje i najbliższych, a kupujący mają większą pewność co do źródła ich pochodzenia oraz naturalnej metody produkcji¹⁵. Społeczeństwo jest świadome zalet spożywania żywności ekologicznej, jednak nie przekłada się to na wielkość zgłaszanego popytu.

Na uwagę zasługuje także żywność tradycyjna i regionalna wykorzystywana głównie na potrzeby turystyki wiejskiej i agroturystyki oraz silnie rozwijającej się tzw. turystyki kulinarnej czy narodowej, zwanej także turystyką żywności i wina¹⁶. Turystyka kulinarna określana jest jako podróżowanie pod kątem poznawania potraw i produktów kulinarnych danego regionu. Połączona jest ze zwiedzaniem, poznawaniem kultury i przyrody, czyli z elementami, które dla wielu osób są nieodłącznymi składnikami podróży. Turystyka kulinarna to doskonała forma na wypromowanie lokalnej gastronomii i przyciągnięcie turystów do regionu.

3. Metodologia badań, wyniki i ich analiza

Preferencje konsumenckie w zakresie żywności wzbogaconej i funkcjonalnej

Badania mające charakter ilościowy przeprowadzono wśród klientów sklepów spożywczych w Rzeszowie we wrześniu i październiku 2013 r. na grupie 122 losowo wybranych osób. W badaniu posłużono się podstawową metodą, jaką jest sondaż diagnostyczny, który ułatwił zebranie danych do analizy preferencji konsumentów w zakresie zakupu suplementów żywności oraz postrzegania tego typu produktów

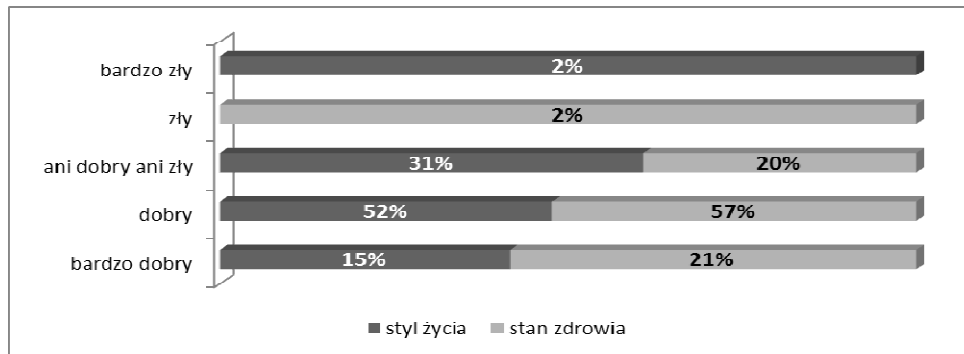
¹⁵ J. Krupa, K. Krupa, *Rolnictwo ekologiczne czynnikiem gwarancji jakości żywności oraz zdrowia konsumenta*, [w:] *Transfer wiedzy i działań innowacyjnych w obszarze agrobiznesu. Uwarunkowania, mechanizmy, efekty*, S. Makarski (red.), Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2007, s. 458–479.

¹⁶ E. Czarniecka-Skubina, *Turystyka kulinarna*, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 1, 2009, s. 7–9.

na rynku. Narzędziem badawczym był kwestionariusz ankiety złożony z 33 pytań i metryczki. Z uwagi na ograniczone możliwości wydawnicze przedstawiona analiza danych dotyczy tylko wybranych zagadnień. W badaniu przeważały kobiety (67%), natomiast najliczniejszą grupę ze względu na wiek (31%), odnotowano w przedziale 25–31 lat, a następnie 46–52 lata (20%). Najliczniej reprezentowane były rodziny o liczbie członków 4 (31%). Ze względu na wykształcenie przeważały osoby z wyższym magisterskim (44%), zamieszkujące miasto o liczbie ludności od 100 do 200 tys. mieszkańców, charakteryzujące się dobrą sytuacją materialną (43%).

Analizując wyniki badań, zwrócono uwagę na zbliżoną samoocenę respondentów wobec własnego sposobu życia i stanu zdrowia. Wykres 1 prezentuje zadowolenie z prowadzonego stylu życia u ponad połowy respondentów (52%), jak również ze stanu zdrowia (57%).

Wykres 1. Samoocena respondentów wobec swojego stylu życia i stanu zdrowia



Źródło: Opracowanie własne

Duża część osób, odpowiednio: 31% i 20% nie była w stanie odnieść się do swego stylu życia oraz stanu zdrowia. 15% respondentów określiło styl życia jako bardzo dobry, a 21% osób za bardzo dobry uznało także swój stan zdrowia. Jedynie po 2% badanej grupy stan zdrowia określiło jako zły, a styl życia jako bardzo zły.

W odpowiedzi na pytanie dotyczące znajomości terminu „zdrowe odżywianie” respondenci w większości (90%) wskazywali na codzienne spożywanie warzyw i owoców (wykres 2), 67% uznało za właściwe spożywanie urozmaiconych produktów w ciągu dnia, jak również przyjmowanie pięciu posiłków dziennie (44%).

Wśród innych odpowiedzi znalazły się sugestie picia wody i soków, spożywania ciemnego pieczywa, regularne pory spożywania posiłków, uprawianie aktywności fizycznej oraz spożywanie produktów ze sklepów z tzw. zdrową żywnością. Z uwagi na możliwość wyboru kilku odpowiedzi przytaczane wartości procentowe nie sumują się do 100.

Wykres 2. Znajomość respondentów z zakresu zdrowego odżywiania



Źródło: Opracowanie własne

Większość respondentów (57%) stwierdziła, że odżywia się nieregularnie, 8% spożywa posiłki w pośpiechu, dla 3% respondentów jest obojętne, co i gdzie spożywa. 17% ankietowanych podjada między posiłkami i lubi obficie zjeść, natomiast zaledwie 15% spożywa posiłki regularnie i dba o ich jakość.

Stwierdzono dobrą znajomość wśród respondentów (75%) terminu „suplement diety”, jednak nie ma to bezpośredniego związku z motywacją ich zakupu i spożycia, bowiem aż 56% ankietowanych nie kupuje takich produktów. Większość osób (59%) twierdzi, że mają one wpływ na lepszy stan zdrowia i deklaruje zakup tych produktów po zdobyciu większej wiedzy na ich temat. Duża część respondentów nie ma obaw przed spożywaniem suplementów diety (89%). Z kolei 11% respondentów stwierdziło, że są to substancje o charakterze trucizn, niezdrowe, zawierające syntetyczne składniki, a nawet rakotwórcze. Możliwe jest również uzależnienie się w ich spożyciu, a producenci nie podają prawdziwego składu chemicznego. Skojarzenie pojęcia „suplement diety” respondenci najczęściej utożsamiali z żywnością wzbogaconą w składniki odżywcze (30%), następnie z żywnością prozdrowotną (18%) oraz żywnością ekologiczną (12%). Pojęcie to odnoszono również do grupy leków (32%), mleka i napojów mlecznych (26%) oraz soków (14%). Konsekwencją kojarzenia suplementów diety z lekami było wskazywanie najczęściej apteki (18%) jako miejsca ich zakupu. Na drugim miejscu ankietowani deklarowali zakupy w hipermarketach i sklepach z tzw. zdrową żywnością (10%).

Dla 39% respondentów znany był również termin „żywność funkcjonalna”, natomiast termin „nutraceutyki” był znany zaledwie 13% ankietowanych. Respondenci, spośród żywności zawierającej składniki funkcjonalne, najczęściej wybierają produkty typu: wzbogacone przetwory owocowo-warzywne, płatki zbożowe, jogurty probiotyczne oraz wzbogacone produkty piekarskie. Dużo mniejszą popularnością cieszą się produkty z grupy tłuszczów, obniżających poziom cholesterolu, produkty wzbogacone w kwasy omega-3, jak i wzbogacone napoje.

Na decyzje respondentów odnośnie zakupu żywności wzbogaconej wpływają następujące czynniki: dbałość o zdrowie (51%), przystępna cena i walory smakowe (39%) oraz opinia specjalistów (31%) – lekarzy czy dietetyków. Najmniejsze znaczenie odgrywa reklama oraz opinia znajomych. Wśród źródeł informacji na temat wartości biologicznej tego rodzaju artykułów spożywczych do najważniejszych zaliczono: informacje żywieniowe zawarte na opakowaniach (52%), pozyskane z Internetu (43%) oraz z reklam (31%) i artykułów prasowych (30%).

Z odpowiedzi na pytania dotyczące wpływu żywności funkcjonalnej na organizm, ewentualnych zagrożeń jej spożywania oraz właściwego oznakowania wynika, że większość ankietowanych nie potrafi jednoznacznie określić ani pozytywnego wpływu (56%), ani zagrożeń, jakie się z tym wiążą (44%). Prawie połowa (48%) respondentów nie ma zdania na temat prawidłowego oznakowania tych produktów, natomiast 39% badanych osób twierdzi, że są źle oznakowane.

Reasumując, można stwierdzić, że respondenci pozytywnie oceniają prowadzony przez siebie styl życia (67%) i nie uskarżają się na stan zdrowia (78%). Pomimo dobrej znajomości najważniejszych zasad zdrowego odżywiania, popełniają liczne błędy. Aktywność fizyczna dla dużej części respondentów (42%) ogranicza się jedynie do wykonywania obowiązków zawodowych. Pochłonięci obowiązkami odkładają ćwiczenia ruchowe na okres urlopowy. Szybkie tempo życia prowadzi również do zaniedbań w sposobie konsumpcji, tj. nieregularnego odżywiania, jedzenia w pośpiechu czy w drodze do pracy, stosowania na co dzień używek typu kawa, czy palenie papierosów. Po całym dniu obowiązków próbują się zrelaksować przy piwie czy drinku oraz uzależniają się często od tabletek przeciwbólowych. Przeprowadzone badania potwierdziły znaczną świadomość wśród respondentów w zakresie dbałości o zdrowie, ale tylko część osób wykorzystuje ową wiedzę w „praktyce życia codziennego”.

Walory odżywcze i organoleptyczne żywności wzbogaconej, w porównaniu z żywnością tradycyjną i konwencjonalną, oceniano jako bardzo zbliżone, przy czym respondenci nie potrafili wskazać istotnych różnic między tymi rodzajami żywności. Powodem takiej sytuacji może być fakt, że ponad połowa respondentów nie kupuje takich produktów i nie wie, jak one wyglądają i smakują, lub też młodsza wiekowo grupa respondentów spożywa na co dzień produkty wysoko przetworzone i nie odpowiadają im walory smakowe żywności wzbogaconej lub naturalnej.

Preferencje konsumenckie w zakresie żywności ekologicznej

Badania ankietowe zostały przeprowadzone wśród klientów sklepów, które prowadzą sprzedaż żywności wysokiej jakości, w tym żywność ekologiczną z certyfikatem. Kwestionariusz ankiety zawierał 15 pytań, które miały na celu określenie poziomu świadomości konsumentów na temat żywności ekologicznej oraz uzyskanie informacji o preferencjach zakupu i konsumpcji oraz 8 pytań z metryczki. Dokonano celowo doboru osób w przedziale wieku od 30–50 lat. Badania przeprowadzone zostały w trzecim kwartale 2013 r. na terenie powiatu rzeszowskiego i łańcuckiego. Spośród pozostawionych w sklepach 150 kwestionariuszy ankiet do analizy końcowej zakwalifikowano tylko 78 prawidłowo wypełnionych kwestionariuszy.

Ankietowani w przypadku niektórych pytań mieli możliwość wyboru kilku odpowiedzi, dlatego też nie zawsze wyrażone w procentach wartości sumują się do 100.

W większości respondentami byli mieszkańcy wsi (53,3%) oraz miasta do 50 tys. mieszkańców (33,8%), zamieszkujący gospodarstwa domowe w ilości 4 osób i więcej (46,7%), 3 osób (29,2%), 2 osób (20,9%), a także jednoosobowo (3,2%). W 70,9% przypadków były to osoby pracujące, które oceniały swoją sytuację materialną jako dobrą (56,5%), średnią (33,8%), bardzo dobrą (8,1%) oraz złą (1,6%). Średnie miesięczne dochody brutto w gospodarstwie domowym badani szacowali głównie na poziomie 3000–5000 zł (33,9%), oraz 2000–3000 zł (30,7%), mniejszą grupą były osoby z dochodem 1000–2000 zł (20,9%), natomiast dochody gospodarstwa domowego wynoszące poniżej 1000 zł deklarowało tylko 1,6%.

Ponad 3/4 respondentów stanowiły kobiety, głównie w wieku 41–45 lat o wykształceniu średnim. Spośród 78 zbadanych respondentów 97,5% wie, czym jest żywność ekologiczna, jednak regularnie bądź „od czasu do czasu” kupuje ją tylko 79,5%. Aby poznać przyczynę, dlaczego pozostała część osób nie kupuje żywności ekologicznej, zadano dodatkowe pytanie dotyczące tego problemu. Jak się okazało, najwięcej osób uznało, że jest po prostu za droga.

Wybór żywności ekologicznej zamiast konwencjonalnej spowodowany jest głównie czynnikami zdrowotnymi, lepszym smakiem, brakiem dodatków chemicznych oraz ich świeżością. Niewiele osób kupujących żywność ekologiczną zwraca uwagę na skład produktu, który jest wyszczególniony na etykiecie.

Częstotliwość zakupu żywności ekologicznej zależy od upodobań konsumentów oraz często od możliwości finansowych. Ponad 37% ankietowanych kupuje produkty ekologiczne sporadycznie, zwykle są to osoby o średnim miesięcznym dochodzie 2000–3000 tys. zł, natomiast prawie 34% dokonuje zakupu regularnie (osoby o dochodzie 3000–5000 tys. zł). Nieliczna grupa badanych dokonuje zakupu żywności ekologicznej raz w tygodniu.

Do produktów ekologicznych najczęściej kupowanych przez respondentów należą produkty nabiałowe. Innymi chętnie kupowanymi produktami są kolejno: jajka, owoce, warzywa, pieczywo i produkty zbożowe. Naturalny smak oraz pewność co do składu produktu zachęcają konsumentów również do zakupu pachnących wędlin, a także naturalnych soków.

Ponad 51% respondentów kupuje żywność ekologiczną na targu. Pozostali nabywają tego typu produkty bezpośrednio u wytwórcy, w supermarketach oraz przez Internet. Jednostkowe osoby kupują żywność ekologiczną w sklepach specjalistycznych, najprawdopodobniej w okolicznych miastach. Powodem tak małej liczby osób kupujących żywność ekologiczną jest mała liczba punktów ich sprzedaży w powiecie rzeszowskim, a zwłaszcza łańcuckim.

W odpowiedzi na pytanie, jakie wymagania powinna spełniać żywność ekologiczna, wśród najważniejszych wymieniono, aby była wyprodukowana w sposób naturalny (25,8%), nie powinna być produkowana przy użyciu nawozów sztucznych, nieszkodliwa dla zdrowia, bogata w składniki odżywcze, a także powinna być mało przetworzona i posiadać krótki termin przydatności.

Największe znaczenie dla badanych przy wyborze żywności ekologicznej ma cena. Innymi cechami branymi pod uwagę przy zakupie są: data ważności, jej bezpieczeństwo, oznakowanie, producent i kraj pochodzenia, a także wygląd (tab. 1). Najmniejszą uwagę respondenci przywiązują do składników, z jakich składa się produkt ekologiczny.

Tab. 1. Kryteria, jakimi kierują się konsumenci przy wyborze żywności ekologicznej

Wyszczególnienie	Liczba osób	Udział %
wygląd	7	11,3
zapach	5	8,1
data ważności	18	29,0
składniki	3	4,8
oznakowanie	14	22,6
producent	8	12,9
cena	41	66,1
bezpieczeństwo	17	27,4
wartość odżywcza	5	8,1
inne	6	9,7

Objaśnienie: Z uwagi na możliwość wyboru kilku odpowiedzi wartości procentowe nie sumują się do 100

Źródło: Badania własne

Większość konsumentów uważa, że żywność ekologiczna jest za droga. W porównaniu z żywnością konwencjonalną różnice cenowe są bardzo duże, dlatego też często wielu konsumentów nie stać na tego rodzaju żywność.

Zdecydowana większość badanych pozyskuje informacje o wyrobach ekologicznych z mediów, tj. telewizja i radio (35,5%). Duża część osób wskazała na Internet i prasę, a także jako źródło wiedzy wskazywane były osoby z rodziny oraz znajomi.

67,7% badanych zdecydowanie popiera akcje promujące zakup i konsumpcję żywności ekologicznej, gdyż mogą one zwiększyć świadomość Polaków na temat walorów zdrowotnych tego rodzaju żywności oraz korzystnych aspektów środowiskowych przy jej produkcji. 1/4 badanych nie miała zdania na ten temat, natomiast nieliczne osoby uznały, że nie ma takiej potrzeby.

Podsumowując, należy stwierdzić, że rolnictwo ekologiczne oraz produkty żywnościowe stają się coraz bardziej doceniane przez polskich konsumentów. Wzrasta chęć sięgania po produkty ekologiczne mimo dość wysokich cen, natomiast gospodarstwa ekologiczne chętnie oferują swoje produkty konsumentom oraz włączają się w akcje promujące zdrowy styl odżywiania. Walory smakowe i zdrowotne przyciągają coraz większą liczbę zainteresowanych, na czym zyskują głównie producenci żywności ekologicznej, konsumenci, a przede wszystkim pośrednicy.

4. Podsumowanie

W przeprowadzonych badaniach stwierdzono istnienie związku między czynnikami socjo-ekonomicznymi a preferencjami w zakupie żywności wzbogaconej (funkcjonalnej). Respondenci pozytywnie oceniający spożywanie tego rodzaju produktów uznali, że jest to jedyna droga, aby dostarczyć organizmowi niezbędnych składników.

Zdaniem autorów artykułu jest to zbyt uproszczone rozumowanie, bowiem nic nie jest w stanie zastąpić zróżnicowanej, dobrze zbilansowanej diety. Klienci sięgają po żywność wzbogaconą głównie ze względu na brak czasu i chęci na prowadzenie zdrowego stylu życia, w tym odżywiania.

Niekontrolowane korzystanie ze wzbogaconej żywności może sprzyjać utrwalaniu błędów dietetycznych, gdyż niejednokrotnie są to produkty wysoko przetworzone, jedynie podobne do naturalnych, o dużej zawartości konserwantów, emulgatorów czy barwników. Zdaniem autorów należy powracać do naturalnych (organicznych) produktów żywnościowych, bowiem nic nie zastąpi zdrowej diety, natomiast w konsumpcji wzbogaconej żywności należy zachować rozsądek.

Płeć badanych respondentów okazała się zmienną, która wywiera wpływ na wiedzę żywieniową, poczucie bezpieczeństwa o własne zdrowie, poprzez racjonalne odżywianie się. Poziom miernika socjologicznego był wyższy u kobiet niż mężczyzn, bowiem to kobiety zazwyczaj zajmują się zakupami i żywieniem całej rodziny.

Wiek ma również duży wpływ na preferencje konsumentów, zwłaszcza u osób z wyższym wykształceniem. Najmłodszy respondenci (18–24 lat), posiadający wykształcenie średnie bądź zawodowe (30%) wyróżniali się większą podatnością na wpływy marketingowe oraz mniejszym postrzeganiem zagrożeń płynących z niezdrowej żywności i nieprawidłowego sposobu odżywiania się. Osoby starsze, o bogatym doświadczeniu i z wyższym wykształceniem posiadają większe poczucie troski o zdrowie, sposób odżywiania się, i podchodzą z większym dystansem do mało znanej i zbyt „agresywnie” promowanej żywności.

Miejsce zamieszkania tylko w przypadku neofobii żywieniowej ma wpływ na decyzje o zakupie żywności funkcjonalnej. Osoby zamieszkujące tereny wiejskie odznaczają się wyższym zakresem neofobii żywieniowej w porównaniu z mieszkańcami miast. Z kolei sytuacja materialna w rodzinie różnicuje respondentów pod względem poziomu wiedzy żywieniowej, poczucia zagrożenia ze strony produktu i sposobu odżywiania się oraz lęku przed nowościami na rynku żywnościowym.

Większość ankietowanych zna pojęcia związane z żywnością wzbogaconą w składniki odżywcze i kojarzy ją z żywnością prozdrowotną i ekologiczną. Ocenia te produkty pozytywnie, twierdząc, że wpływają one na osiągnięcie lepszego stanu zdrowia. Mniej niż połowa respondentów nabywa suplementy i robi to niezbyt często – tylko raz do roku, ale deklaruje chęć nabywania ich w przypadku pozyskania większej wiedzy na ich temat. Ogólna ocena znajomości suplementów diety wypadła pozytywnie, co oznacza, że interesuje nas wzbogacenie spożywanych posiłków w brakujące składniki odżywcze, tj. witaminy i składniki mineralne oraz szlachetne szczepy bakterii, potrzebne dla zachowania zdrowia i dobrego samopoczucia. Respondenci nie uznali ceny za najważniejszy czynnik w kształtowaniu preferencji w zakupie i spożyciu tego rodzaju żywności. Badanych bardziej interesują zamieszczone informacje o wpływie poszczególnych składników na zdrowie niż sam wygląd i atrakcyjność opakowania. Ogromny wpływ na kształtowanie i zmianę postaw konsumentów wobec zakupu żywności, mają informacje o produkcie. Muszą one być wiarygodne, rzetelne i przekonujące jak największą liczbę odbiorców.

Niestety, producenci żywności mogą obecnie dowolnie kształtować jej jakość. Na szczęście zgodnie z wymaganiami konsumentów zobowiązani są spełnić podstawowy warunek, tzn. żywość musi być bezpieczna i zgodna z przepisami prawa w tym zakresie. Wyrazem dostosowania prawodawstwa polskiego do warunków UE jest ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225). Istotnym czynnikiem w tym zakresie jest właściwe znakowanie środków spożywczych, będące nośnikiem wielu informacji sprzyjających podejmowaniu przez konsumentów decyzji zakupowych.

W Polsce konsumenci, nabywając żywność, najczęściej zwracają uwagę na jej cenę, termin przydatności do spożycia oraz markę. Wśród wielu czynników wpływających na decyzję o zakupie żywności ogólnodostępnej i w sklepach specjalistycznych, konsumenci wymieniają głównie: brak wiedzy na temat żywności wzbogaconej, funkcjonalnej i prozdrowotnej, miejsc ich sprzedaży oraz brak umiejętności odróżnienia tej grupy produktów od żywności konwencjonalnej. Wśród cech sensorycznych żywności za najważniejsze uznano świeżość oraz smak i zapach, co jest zgodne z wynikami innych przeprowadzonych badań¹⁷.

Analizując np. problem racjonalnego odżywiania się młodzieży studiującej¹⁸, okazuje się, że główną przyczyną zaniedbań żywieniowych związana jest z brakiem czasu u studentów, co może być spowodowane długotrwałym przebywaniem na uczelni, jak również z obowiązkami zawodowymi. Problem dotyczy obecnie nie tylko studentów trybu niestacjonarnego, ale coraz częściej również studentów stacjonarnych podejmujących różnego rodzaju pracę. Na podstawie wstępnych badań¹⁹ stwierdzono, że studenci przywiązują wagę do zdrowego odżywiania, posiadają podstawową wiedzę o żywności i żywieniu przy stosunkowo niskiej wiedzy o zasadach racjonalnego odżywiania się. Swoją sposob odżywiania uznają za racjonalny, a ukształtowane preferencje w zakresie zakupu i konsumpcji żywności za prawidłowe. Badania wykazały, że 44,5% studentów kieruje się reklamą podczas wyboru żywności, przy czym zakres produktów zawęży się do soków, słodczy i jogurtów. Pozostała część badanych, tj. 55,5% odpowiadała, że reklama nie wywiera na nich żadnego wpływu, dobierają produkty według własnego doświadczenia, nawyków, a także kierują się łatwością zakupu.

Z kolei w badaniach dotyczących żywności ekologicznej stwierdzono, że poziom wiedzy wśród respondentów na temat jej właściwości i walorów zdrowotnych jest dobry. Głównym czynnikiem mającym wpływ na konsumenta przy wyborze żywności ekologicznej jest troska o zdrowie swoje i najbliższych. Decydując się na te produkty, konsumenci mają pewność, że pochodzą z gospodarstwa ekologicznego, gdzie ściśle przestrzegane są wymogi jednostek certyfikujących. Zazwyczaj badani zaopatrują się w żywność ekologiczną regularnie, kupując głównie produkty z nabiału oraz owoce i warzywa w miejscach, takich jak targ i bazar. Uważają oni, że najważniejszym walorem żywności ekologicznej jest to, że jest wyprodukowana w sposób naturalny, bez dodatków chemicznych. Główną barierą jej zakupu dla wielu osób jest problem

¹⁷ J. Krupa, A. Majka, *Badanie preferencji konsumenckich mięsa i jego przetworów w południowo-wschodnim makroregionie Polski...*, op. cit., s. 91-99.

¹⁸ J. Krupa, L. Drobnica, *Preliminary estimate of food preferences among college students...*, op. cit., s. 209-220.

¹⁹ *Ibidem*, s. 209-220.

wysokiej ceny oraz ograniczona dostępność. Informacje na temat rolnictwa ekologicznego ankietowani zazwyczaj czerpią z mediów, gdyż jest to w ich opinii najlepsze źródło. Niestety, w Polsce wielu ludzi nie do końca wie, jakie korzyści daje spożywanie produktów ekologicznych, jak można je odróżnić od innych dostępnych na rynku, dlatego zachodzi duża potrzeba wprowadzania coraz to nowszych i ciekawszych metod przekazu i promowania rolnictwa ekologicznego i jego produktów.

Można zatem postawić pytanie, czy produkty żywnościowe z tzw. wyższej półki cieszą się dużą popularnością wśród konsumentów? Wydaje się, że coraz większa część społeczeństwa zwraca uwagę na taką żywność, na jej korzystny wpływ na zdrowie, ale jest to jeszcze nieliczna grupa klientów.

Nie można jednak zapominać o innych zagrożeniach, które wynikają z rozwoju cywilizacji. Znaczący problem tkwi w pasywności społeczeństwa oraz w nieprawidłowych wzorcach spędzania czasu wolnego. Intensywność życia ludzi i dzisiejsze metody pracy są źródłem stresu i zmęczenia, dlatego tak ważny jest aktywny wypoczynek oraz większa świadomość znaczenia zdrowego odżywiania.

Bibliografia

1. Chabiera J., *Jakość żywności*, [w:] *Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza*, P. Dominik (red.), Wydawnictwo ALMAMER – Szkoła Wyższa, Warszawa 2012.
2. Czarniecka-Skubina E., *Turystyka kulinarna*, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 1, 2009.
3. Drobnica L., Rembiałkowska E., Krupa J., *Styl życia a częstotliwość występowania niektórych schorzeń i dolegliwości zdrowotnych wśród młodzieży*, [w:] *Dobrostan i powodzenie*, K. Turowski (red.), Wydawnictwo NeuroCentrum w Lublinie, Lublin 2009.
4. Górską-Warsewicz H., *Badania preferencji konsumenckich na rynku produktów żywnościowych*, „Handel Wewnętrzny”, nr 4/5, 2002.
5. Kolanowski W., Jędrzejczyk H., *Żywność i napoje dla sportowców*, Wydawnictwo Żywnienie a Zdrowie, Kraków 1999.
6. Krelowska-Kułas M., *Żywność funkcjonalna (prozdrowotna) w Polsce ze szczególnym uwzględnieniem Krakowa*, Zeszyty Naukowe Akademii Ekonomicznej w Krakowie, nr 623, Kraków 2003.
7. Krupa J., Drobnica L., *Preliminary estimate of food preferences among college students*, [w:] *Public Health and Research*, (red.) L. Wdowiak, W. Kruk, M. Binkowska-Bury, Wydawnictwo NeuroCentrum, Lublin 2009.
8. Krupa J., Krupa K., *Rolnictwo ekologiczne czynnikiem gwarancji jakości żywności oraz zdrowia konsumenta*, [w:] *Transfer wiedzy i działań innowacyjnych w obszarze agrobiznesu. Uwarunkowania, mechanizmy, efekty*, S. Makarski (red.), Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2007.
9. Krupa J., Majka A., *Badanie preferencji konsumenckich mięsa i jego przetworów w południowo-wschodnim makroregionie Polski*, *Nauka-Technologia-Jakość*, nr 2, 2000.
10. Kruszewski M., *Efektywność metod rozwijania siły mięśniowej i suplementacji żywieniowej w aspekcie zmian potencjału ruchowego i składu ciała ćwiczących*, Akademia Wychowania Fizycznego w Warszawie, Wydawnictwo AWF, Warszawa 2011.
11. Kudelka W., Łobaza D., *Charakterystyka żywności funkcjonalnej*, Zeszyty Naukowe Akademii Ekonomicznej w Krakowie, nr 743, Kraków 2007.

12. Lewandowski H.J., *Doznania kultury kulinarnej w turystyce*, [w:] *Nowa ekonomia turystyki kulturowej*, M.K. Leniartek, K. Widawski (red.), Wydawnictwo Wyższej Szkoły Zarządzania „Edukacja”, Wrocław 2012.
13. Rudnicki L., *Zachowania konsumentów na rynku*, Wydawnictwo PWE, Warszawa 2000.
14. Sandoz R., *Nowe trendy w odżywianiu*, CABINES Świat Kosmetyki Profesjonalnej, nr 44, Opole 2011.
15. Waszkiewicz-Robak B., Świdorski F., *Nutraceutyki, dodatki prozdrowotne i bioaktywne składniki żywności*, „Przemysł Spożywczy”, nr 9, 2009.