

Wyszukiwanie potrzeb

KCK – IIUwr – Zadanie 2

Opis problemu

Według PIE¹: „Polacy rocznie marnują 247 kg żywności na osobę (wobec 173 kg przeciętnie na jednego mieszkańca UE), co daje nam 5. miejsce w Unii Europejskiej [...]”. Na świecie marnuje się około 1/3 żywności (1.3 miliarda ton), a przy tym około 800 milionów ludzi głoduje.

Problem marnowania żywności z roku na rok staje się coraz głośniejszy. Kolejne regulacje rządu, Unii Europejskiej oraz oddolne akcje próbują walczyć z problemem. Jednak według danych największy wpływ mają osobiste decyzje każdego z nas (43% udziału w marnowaniu żywności to gospodarstwa domowe). Ludzie zaczęli dostrzegać problem marnowania żywności oraz jego wpływu na nasze środowisko i zmiany klimatu. Coraz bardziej modne staje się bycie ekologicznym.

Produkty coraz bardziej drożeją, więc klienci sklepów i restauracji starają się poszukiwać tańszych alternatyw. Marnowanie jedzenia to również problem dla sprzedawców, ponieważ każdy wyrzucony produkt, wpływa na rozmiar sumy, którą muszą oni zapłacić Państwu, na podstawie ustawy o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności. Pojawiają się aplikacje związane z wymianą produktów żywnościowych, ale są one czymś dosyć nowym na rynku aplikacji mobilnych i nie spotykają się z dużym zainteresowaniem konsumentów i właścicieli restauracji.

Opis badania

Znaleźliśmy trzy osoby, które dotyka problem marnowania jedzenia:

Właściciel restauracji – 45-letni mężczyzna, restauracją zarządza od 10 lat. Jest to mała restauracja, serwująca posiłki kuchni polskiej.

Freeganin - 33-letni mężczyzna, aktywista, działa na rzecz różnych organizacji ekologicznych, swój freeganizm traktuje jako walkę z konsumpcjonizmem.

Studentka - 20-letnia kobieta, studiuje filologię germańską na Uniwersytecie Wrocławskim. Na czas studiów przeprowadziła się do Wrocławia.

Przeprowadziliśmy z nimi wywiady oraz ankietę, chcąc dowiedzieć się więcej o marnowaniu żywności w ich życiu, problemach z tym związanych, ich opiniach oraz pomysłami. Chcieliśmy poznać istniejące już rozwiązania oraz ich wady lub niedogodności w użytkowaniu.

1 Polski Instytut Ekonomiczny

Raport z wywiadów

Ze względu na sytuację epidemiologiczną wywiad z restauratorem oraz freeganinem odbyliśmy poprzez wideorozmowę, a ze znajomą studentką porozmawialiśmy osobiście.

Właściciel restauracji:

Właściciel restauracji opowiedział nam o tym, jak zarządza on magazynowaniem żywności w swojej restauracji oraz jakie kontrole i w jakiej częstotliwości przeprowadza, by ograniczyć marnowanie żywności. Dowiedzieliśmy się, że przed rozpoczęciem każdego dnia pracy są dostarczane z nadmiarem dostawy produktów niezbędnych do przygotowywania dań. Zapytaliśmy się go, czy istnieje możliwość zamówienia połowy porcji i jak często klienci zabierają resztki posiłku ze sobą do domu. Powiedział nam, że jedynie do niektórych dań istnieje możliwość zamówienia połowy. Natomiast resztki, tylko niewielka część klientów zabiera ze sobą, głównie wtedy, gdy zostało jeszcze dużo jedzenia na talerzu. Te produkty, które się nie zużywają, oraz resztki, musi wyrzucać na śmieci, a najlepiej, gdyby tę czynność zarejestrowała kamera monitoringu, tak by nie miał on potem problemów z urzędnikami. Poinformował nas, że gdyby chciał skorzystać z odliczenia VAT-u, przekazując żywność, musiałby sprawdzić status i dokumentację organizacji, której ją przekazuje oraz faktyczne wykorzystywanie darowizny, co jest bardzo trudne do zrealizowania.

Freeganin:

Mężczyzna od lat działa w organizacjach ekologicznych. Powiedział nam o skutkach wyrzucania żywności dla planety. Przytoczył dane dotyczące wpływu na zmiany klimatu oraz porównał ilość wyrzucanego jedzenia do liczby osób niedożywionych. Często poszukuje żywności na śmietnikach (w środowisku freegan to tzw. Dumpster diving), aby skutki te zminimalizować, oraz jako swoisty protest dużych korporacji. Ten styl życia pozwala mu płacić o wiele mniej za produkty żywnościowe, ale wymaga też poświęcenia czasu. Stara się informować ludzi o tym problemie oraz skłaniać do wyrzucania mniejszej ilości produktów poprzez kupowanie tylko niezbędnych rzeczy bądź przejście na freeganizm jak on.

Studentka:

Studentka od niedawna zaczęła samodzielne zarządzanie finansami oraz gotowanie. Brak doświadczenia sprawia, że często wyrzuca produkty, bo nie wie jak je wykorzystać. Wiele przepisów wymaga tylko części składników i w takich sytuacjach resztę z nich wyrzuca. Mieszka z 2 współlokatorami, z którymi współdzieli lodówkę, ma więc ograniczone miejsce na przechowywanie żywności, czasem go jej brakuje, zwłaszcza, jeśli chodzi o produkty mrożone, które można długo przechowywać. Robi często zakupy na zapas, a potem wyrzuca produkty, których nie zdąży wykorzystać, rzadko patrzy na etykiety i o tym, że produkt jest przeterminowany, dowiaduje się często dopiero po wyciągnięciu go z lodówki. Chciałaby żyć ekologicznie i oszczędzać pieniądze, ale brakuje jej czasu, żeby zajmować się gotowaniem i zakupami dłużej niż parę minut dziennie.

Ankieta

Ankietę internetową wystaliśmy po przeprowadzeniu wywiadów.

Czy Pana / Pani zdaniem informacja na opakowaniu „należy spożyć do ...” i „najlepiej spożyć przed ...” oznaczają to samo?

- **Restaurator:** Tak
- **Freeganin:** Nie
- **Studentka:** Tak

Czy musimy marnować mniej żywności i czy jest to ważny problem?

- **Restaurator:** Zgadzam się
- **Freeganin:** Zdecydowanie się zgadzam
- **Studentka:** Nie mam zdania

Czy temat marnowania żywności jest coraz popularniejszy?

- **Restaurator:** Tak
- **Freeganin:** Tak
- **Studentka:** Tak

Czy obecnie marnuje Pan/Pani mniej żywności niż kiedyś?

- **Restaurator:** „Niestety nie, im więcej klientów, tym nadmiar zakupywany jest większy”.
- **Freeganin:** „Tak, cały czas. Staram się marnować jak najmniej jedzenia”.
- **Studentka:** „Nie, marnuję więcej, niż gdy mieszkałam w domu rodzinnym”.

Czy zdarzyło się Panu/Pani wyrzucać jedzenie w ostatnim miesiącu?

- **Restaurator:** Tak
- **Freeganin:** Nie
- **Studentka:** Tak

Jeśli tak, jak często?

- **Restaurator:** Codziennie
- **Studentka:** Częściej niż raz na tydzień

Czy sprawdzasz przed zakupami stan swoich zapasów/magazynu/lodówki?

- **Restaurator:** Zawsze
- **Freeganin:** Zawsze
- **Studentka:** Zazwyczaj

Jak często są u Ciebie przyczyną marnowania się żywności:

	Restaurator	Freeganin	Studentka
<i>nieodpowiednie warunki przechowywania?</i>	Okazjonalnie	Rzadko	Czasami
<i>przygotowywanie zbyt dużej ilości jedzenia?</i>	Często	Rzadko	Czasami
<i>brak pomysłu na wykorzystanie produktów do przygotowywania innych potraw?</i>	Rzadko	Rzadko	Często
<i>przekroczenie daty ważności?</i>	Często	Rzadko	Okazjonalnie

Czy istnieją inne powody marnowania przez Ciebie żywności?

- **Restaurator:** „Tak, kupujemy nadmiar produktów, oraz wyrzucamy nadmiarowe posiłki, które kolejnego dnia byłyby już niedobre”.
- **Studentka:** „Czasami kupuję produkty, które później okazują się niepotrzebne, bądź jednak nie mam na nie ochoty”.

Czym przeważnie się kierujesz, gdy wyrzucasz jedzenie?

	Restaurator	Freeganin	Studentka
<i>Wyglądem</i>	Zgadzam się	Nie zgadzam się	Zgadzam się
<i>Zapachem/Smakiem</i>	Zdecydowanie się zgadzam	Zgadzam się	Zgadzam się
<i>Datą przydatności do spożycia</i>	Zdecydowanie się zgadzam	Zdecydowanie się zgadzam	Zgadzam się

Inne:

- **Restaurator:** Codziennie muszę wyrzucać resztki i nadmiary jedzenia, ponieważ następnego dnia, jest już zaplanowana, następna dostawa

Jak ważne są dla Pani/Pana wymienione funkcje spożywanie posiłków?

- *Przyjemność jedzenia:*

Restaurator: „Bardzo ważnym jest dla mnie, żeby moi klienci odczuwali satysfakcję ze spożywania dań przygotowywanych w mojej restauracji”.

Freeganin: „Może być smaczne, ale nie musi”.

Studentka: „Najlepiej jakby smakowało (haha)”.

- *Aspekt Towarzyski*

Restaurator: „Moi klienci bardzo często przychodzą jako rodzina bądź grupa znajomych”.

Freeganin: „Najlepiej jeść z innymi osobami, ponieważ wtedy łatwiej przygotowywać posiłki z produktami, które się nie zmarnują”.

Studentka: „Lubię jeść z moimi znajomymi, ale nie muszę”.

- *Zaspokojenie potrzeby głodu*

Restaurator: „Zaspokajanie potrzeb klientów jest priorytetem, dzięki temu mam za co żyć”.

Freeganin: „Każdy człowiek musi jeść, najlepiej ekologicznie”.

Studentka: „Jedzenie jest bardzo ważne dla funkcjonowania człowieka, dla mnie też. Staram się też odżywiać zdrowo”.

Jakie metody przeciwdziałania marnowaniu żywności stosujesz?

- **Restaurator:** „Staram się często kontrolować stan zapasów tak, aby ograniczyć do minimum wyrzucanie żywności”.
- **Freeganin:** „Oddaję jedzenie do lodówek foodsharingowych”.
- **Studentka:** „Przez chwilę stosowałam aplikację *Olio*, ale korzystało z niej za mało osób w mojej okolicy oraz byłam zagubiona, ponieważ miała ona zbyt dużo funkcjonalności”.

Czy jesteś skłonny zastosować nowe metody przeciwdziałania marnowaniu żywności?

- **Restaurator:** „Tak, jeśli nie będą one wymagały dużo formalności”.
- **Freeganin:** „Jestem otwarty na nowe metody”.
- **Studentka:** „Jeśli będą szybkie, łatwe i wygodne”.

Jeśli tak, jak często?

☐ Raz w miesiącu
☐ Rzadziej niż raz na tydzień
☐ Częściej niż raz na tydzień
☐ Codziennie/co drugi dzień

Jak często są u Ciebie przyczyną marnowania się żywności:

	Często	Czasami	Okazjonalnie	Rzadko	Nigdy
Nieodpowiednie warunki przechowywania	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Przygotowywanie zbyt dużej ilości jedzenia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brak pomysłu na wykorzystanie produktów do przygotowywania innych potraw	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Przekroczenie daty ważności	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Czy istnieją inne powody marnowania się u Ciebie żywności?

Twoja odpowiedź

Rysunek 1. Fragment ankiety wypełnianej przez uczestników badania.

Potrzeby

Na podstawie przeprowadzonych wywiadów i późniejszych ankiet wskazaliśmy następujące potrzeby:

1. Oszczędność pieniędzy przez klientów sklepów i restauracji.
2. Zmniejszenie marnowania żywności.
3. Organizacja zapasów w lodówce lub magazynie.
4. Prostszy sposób oddawania żywności przez restauracje.
5. Ominięcie kar za marnowanie żywności przez restauracje.
6. Chęć dbania o środowisko.
7. Ominięcie strat ekonomicznych związanych z marnowaniem żywności.
8. Chęć pomagania innym.
9. Prosty sposób na wymianę żywności między ludźmi.
10. Powiadomianie o zbliżających się terminach końca przydatności produktu.

Pomysły

Nasze propozycje ulepszeń:

1. Umożliwienie szybkiej i prostej w obsłudze wymiany (jednostronnej lub dwustronnej) produktów żywieniowych między użytkownikami.
2. Zachęcenie ludzi do dbania o środowisko poprzez zmniejszenie marnowania żywności dzięki systemowi grywalizacji.
3. Umożliwienie restauracjom i kawiarniom wystawienia ogłoszeń dotyczących zniżek w podanym okresie czasowym na któreś z dań, tak aby ograniczyć wyrzucanie gotowych posiłków. Pozwoli to też restauracjom wpisać się w ostatnio coraz bardziej popularny kierunek w gastronomii bycia ekologicznym (tzw. zero waste).
4. Możliwość zbierania informacji o produktach magazynowanych przez użytkownika, aby zapobiec nadmiernemu kupowaniu tych, które już mamy oraz ułatwienie sprawdzania daty ważności danego produktu, wraz z systemem powiadamiania o upływającym terminie daty przydatności do spożycia.
5. Prosty interfejs, aby użytkownicy nie mieli problemu w znalezieniu dla siebie odpowiedniej funkcjonalności, co przełoży się na większą liczbę użytkowników, a to z kolei spowoduje większą ilość produktów dostępnych na „rynku”.