

# PROJEKTY GOSPODARKI WSPÓLDZIELENIA W SEKTORZE GASTRONOMICZNYM – STUDIUM PRZYPADKU

<https://doi.org/10.18559/978-83-8211-106-4/4>



**Hanna Ziętara**

Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach

## SHARING ECONOMY PROJECTS IN THE CATERING SECTOR – A CASE STUDY

**Abstract:** Sharing resources is now a frequently discussed topic in the scientific discourse. The phenomenon of consumerism and globalization in the food market has led to the problem of wasting food. This is one of the greatest challenges we face today, especially in developed countries and their urban areas. Food sharing may be a solution to this problem. Foodsharing points, however, are only social initiatives, not systemic solutions. Based on the qualitative research – case study of the Metropolis of Upper Silesia and Zagłębie – the aim of the article is implemented, concerning the identification of available solutions for sharing food in cities and their assessment. This publication will be an introduction to further considerations in the field of organized food sharing in urban areas, which will contribute to enriching the concept of city management with solutions in the field of foodsharing.

**Keywords:** sharing economy, foodsharing, To Good To Go application, catering sector.

**Słowa kluczowe:** gospodarka współdzielenia, współdzielenie żywności, sektor gastronomiczny, aplikacja To Good To Go.

## Wstęp

Współdzielenie zasobów jest obecnie tematem często poruszonym w dyskursie naukowym. Zjawisko konsumpcjonizmu oraz globalizacji na rynku artykułów żywnościowych doprowadziło do problemu marnowania żywności. To jedno

### Sugerowane cytowanie:

Ziętara, H. (2022). Projekty gospodarki współdzielenia w sektorze gastronomicznym – studium przypadku. W: S. Konecka i A. Łupicka (red.), *Logistyka gospodarki światowej* (s. 60–70). Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. <https://doi.org/10.18559/978-83-8211-106-4/4>

z największych wyzwań, z którymi obecnie się spotykamy, szczególnie w krajach rozwiniętych i ich obszarach miejskich. Rozwiązaniem tego problemu może być współdzielenie żywności. Punkty dzielenia się jedzeniem to jednak wyłącznie inicjatywy społeczne, a nie rozwiązania systemowe. Celem tego rozdziału była identyfikacja dostępnych rozwiązań współdzielenia żywności w miastach wraz z ich oceną. Zrealizowano go, opierając się na badaniach jakościowych – studium przypadku dotyczącego funkcjonowania aplikacji Too Good To Go. Niniejsze rozważania są wstępem do dalszych działań dotyczących współdzielenia żywności (*foodsharing*) w obszarach miejskich, które przyczynią się do wzbogacenia koncepcji zarządzania miastem o rozwiązania z tego zakresu.

## Marnowanie żywności – problem społeczny

Jedną z niezmiennych wartości dla człowieka jest zaspokojenie podstawowych potrzeb fizjologicznych, do których możemy zaliczyć m.in. prawo do swobodnego dostępu do żywności. Dynamiczne zmiany cywilizacyjne, globalizacja rynków żywnościowych i nadmierny konsumpcjonizm doprowadziły do sytuacji, w których podaż znacząco przewyższa popyt, co prowadzi do wspomnianego już marnotrawstwa. Zgodnie z piramidą Abrahama Masłowa zaspokajanie głodu należy do potrzeb fizjologicznych najniższego rzędu, uznawanych za najbardziej podstawowe, niezbędne do życia. Jednym z wyznaczników poziomu życia ludzi są spożywane przez nich artykuły żywnościowe, których głównym dostawcą jest rolnictwo, czyli jeden z najważniejszych sektorów gospodarki narodowej (Dębski, 2010). Szybkie tempo życia i coraz wyższe zarobki sprawiły, że żywienie się poza domem zyskuje w ostatnich latach na popularności (Polska na talerzu, 2018). Nie sposób jednak nie zauważyć problemu dotyczącego marnotrawstwa żywności. Z obserwacji wynika, że najwięcej żywności marnuje się na końcowych etapach łańcucha dostaw żywności, tzn. w gospodarstwach domowych i gastronomii.

Na szczęście świadomość problemu w ostatnim czasie wzrasta nie tylko wśród konsumentów, ale także w całym sektorze gastronomicznym. Sektor ten obecnie szczyli się nie tylko postawą proekologiczną związaną z korzystaniem naturalnych składników, serwowaniem zdrowych, nieprzetworzonych potraw czy współpracą z lokalnymi rolnikami i piekarzami. To również działania z obszaru współdzielenia, takie jak *foodsharing*<sup>1</sup> czy wykorzystywanie żywności potencjalnie nienadającej się do spożycia – *freeganizm*<sup>2</sup>. Zjawiska te zyskują na popularności również w Polsce.

<sup>1</sup> *Foodsharing* (od ang. *food* – jedzenie, *share* – dzielić) to idea dzielenia się jedzeniem, które w przeciwnym razie trafiłoby do kosza na śmieci. Pojęcie omówiono szerzej w dalszej części opracowania.

<sup>2</sup> *Freeganizm* to antykonsumpcyjny styl życia, polegający na ograniczaniu udziału konsumpcji w konwencjonalnej ekonomii. Nazwa tego ruchu powstała w Stanach Zjednoczonych jako zbitka

Coraz szybsze tempo życia i wiążący się z tym brak czasu powoduje, że ludzie zwracają coraz mniej uwagi na to, co kupują, a przede wszystkim, ile kupują. Podobnie jest w lokalach gastronomicznych – tworzone są nadmierne zapasy żywności, ponieważ bardzo trudno prognozować, ilu gości pojawi się w lokalu w danym dniu, a już szczególnie w danej porze dnia (wiele lokali proponuje swoim klientom np. oferty specjalne w porze lunchu). Taki czynnik sprzyja nadmiernemu kupowaniu na zapas, co wiąże się z występowaniem marnotrawstwa. Jak podaje Polska Agencja Prasowa na podstawie danych Greenpeace Polska z 2017 roku, w naszym kraju co roku marnuje się około 9 mln ton żywności. Pod tym względem Polska zajmuje niechlubne piąte miejsce w Unii Europejskiej (Piotrowska-Puchała i Stasiak, 2019).

Marnowanie żywności to nie tylko problem powstających odpadów, ale też szukania odpowiedzi na pytanie, co z nimi zrobić i jak się ich pozbyć lub przynajmniej ograniczyć ich produkcję. Według wyliczeń agencji Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) szacuje się, że w Europie koszty związane z marnowaniem żywności wynoszą 2,6 bln dolarów rocznie, w tym koszty ekonomiczne szacowane są na 1 bln dolarów rocznie, koszty środowiskowe na 700 mld dolarów, a koszty społeczne na 900 mld (Borowski, 2018). Na świecie marnuje się rocznie 1,3 mld ton żywności (wg raportu FAO z 2013 roku), w tym 88 milionów ton dotyczy Unii Europejskiej (*Nie marnuj jedzenia*, 2018)). Co bardzo przykre, marnowanie jedzenia jest domeną krajów zamożnych (CBOS, 2016), mimo że świadomość problemu jest tu dużo większa.

Nieefektywne zarządzanie surowcami i produktami żywnościowymi prowadzące do tego, że dana partia żywności nie może być już spożyta przez człowieka, powoduje zaprzepaszczenie wcześniej poniesionych na jej wytworzenie nakładów pracy ludzkiej, nieodwracalne zużycie zasobów naturalnych oraz poniesienie kosztów i nieefektywnych nakładów finansowych (HLPE, 2014).

## Foodsharing – założenia

Udział usług wżywieniu wielu społeczeństw z roku na rok wzrasta (Zabrocki i Cordice, 2010), a co za tym idzie – coraz więcej osób jest zainteresowanych usługami gastronomicznymi i poszukuje informacji na ich temat. Foodsharing to domena działania tętniącej życiem aktywnej społeczności angażującej się w bardzo praktyczne inicjatywy na poziomie lokalnym w celu wymiany żywności (Ganglbauer, Fitzpatrick, ÖSubasi i Güldenpfennig, 2012). Współdzielenie żywności ma początki

---

słów *free* – wolny, darmowy, i *veganism* – weganizm (jednak nie wszyscy jego członkowie są weganami czy wegetarianami). Freeganizm obejmuje zarówno poszukiwanie żywności już wyrzuconej do śmieci, jak i prośenie o nadmiarowe i niepotrzebne towary, zanim zostaną wyrzucone przez restauracje, sprzedawców z targowisk lub hipermarkety.

w Europie, a dokładnie w Niemczech. To tam powstały pierwsze jadłodzielnie, czyli ogólnodostępne miejsca w przestrzeni miejskiej (mogą to być specjalnie oznaczone szafki czy lodówki), gdzie każda chętna osoba może zostawić jedzenie, którego nie planuje już konsumować, mimo że jest ono ciągle zdatne do spożycia. Do dzielenia się żywnością zaliczamy:

- spożywanie porcji jedzenia z innymi (wspólna konsumpcja i komensalizm);
- dawanie porcji jedzenia innym (redystrybucja);
- wspólne użytkowanie żywności, zajmowanie się lub cieszenie nią i związanymi z nią czynnościami, urządzeniami i miejscami (wspólne korzystanie z przestrzeni do uprawy, przygotowywania i gotowania; wspólne przybory i narzędzia ogrodnicze; wspólne uprawianie ziemi, gotowanie i spożywanie posiłków);
- podobną fascynację jedzeniem (wspólne zainteresowania);
- opowiadanie komuś o jedzeniu (wspólne umiejętności i wiedza) (Davies i Evans, 2019).

W Polsce foodsharing umożliwia producentom i dystrybutorom żywności, a przede wszystkim osobom indywidualnym, podzielenie się nadmiarową żywnością, co pozwala na minimalizację zjawiska trwonienia żywności. Warto jednak zwrócić uwagę, że o ile na początku chodziło przede wszystkim o nawiązywanie relacji wśród członków społeczności lokalnych, o tyle obecnie coraz częściej z rozwiązań z zakresu foodsharingu korzystają przedstawiciele sektora gastronomicznego. Kiedyś niezwykle rzadko w lokalach były ogólnie dostępne lodówki, z których zawartości mogły skorzystać osoby potrzebujące. Pierwszym takim lokalem w Górnośląsko-Zagłębiowskiej Metropolii była restauracja Dzień i Noc. Obecnie jednak, dzięki rozwojowi technologii mobilnych, restauratorzy znaleźli sposób na zarabianie na żywności, która w zasadzie nie powinna już przynosić zysków.

Dzielenie się żywnością to nie tylko oddawanie jedzenia innemu użytkownikowi, to pojęcie zdecydowanie bardziej złożone. Zjawisko to pozwala na budowanie społeczności i prowadzenie dyskusji na temat marnotrawienia jedzenia i tego, co można z nim zrobić. Na przykład restauracja Skip Garden and Kitchen w Londynie prowadzi akcje edukacyjne na temat gotowania i pochodzenia produktów, angażuje lokalną społeczność w uprawianie roślin rosnących na jej terenie. Członkowie społeczności mogą wspólnie gotować i spożywać posiłki ze składnikami pochodzącymi z otaczającego ogrodu. Ma to wyzwolić inicjatywy mające na celu dotarcie do szerszego grona odbiorców i przyczynić się do rozszerzenia inicjatywy na inne obszary, w miarę jak stają się bardziej lub mniej aktywne (Davies i in., 2017).

Sytuacja spowodowana epidemią COVID-19 znacząco wpłynęła na sektor gastronomiczny i dała szansę tej branży na rozwój foodsharingu. Ludzie zaczęli oszczędzać na jedzeniu i możliwość zjedzenia posiłku z ulubionego lokalu po niższej cenie okazała się niezwykle atrakcyjna. Obecnie sektor gastronomiczny został niejako zmuszony do dynamicznego poszukiwania nowych źródeł przewagi konkurencyjnej i wzmocnienia swojej pozycji na rynku. Wprowadzony stan epidemiczny spowodo-

wał, że wiele lokali zostało postawionych w sytuacji walki o przetrwanie na rynku, a posiadana wcześniej pozycja konkurencyjna często okazywała się niewystarczająca. Trudno mówić o wygranych czy przegranych, spadki w dochodach obserwują wszystkie typy lokali. Czasowe zamknięcie stacjonarnych punktów gastronomicznych spowodowało spadek obrotów branży w wysokości 80–90% – szacował Polski Instytut Ekonomiczny (TVPINFO, 2020). Jediną szansą na przetrwanie okazało się szybkie i elastyczne dostosowanie do nowej rzeczywistości, np. sprzedawanie posiłków pod koniec godzin otwarcia lokalu po obniżonych cenach, zamiast ich wyrzucania.

## **Ekonomia współdzielenia a foodsharing**

Koncepcję współdzielenia zrodziły zmiany podejścia ludzi do kwestii posiadania oraz dążenie do przebywania we wspólnotach. Konsekwencją tych zmian jest odmienne od dotychczasowego postrzeganie systemu społeczno-gospodarczego, który zakładał podział zasobów ludzkich i materialnych. Te aspekty obejmuje ekonomia współdzielenia, występująca w literaturze również jako: *sharing economy*, *peer-to-peer economy*, *mesh*, *collaborative economy*, *collaborative consumption*. Przez to pojęcie rozumie się działania, w których jedna bądź więcej osób konsumuje dobra lub usługi, angażując się w ten proces wspólnie z innymi osobami (Felson i Spaeth, 1978). Tak szerokie spektrum rozumienia tego pojęcia sprawia niestety wiele problemów przy dokonywaniu analizy współdzielenia pod kątem rynkowym.

Oprócz pojęcia ekonomii współdzielenia pojawia się także pojęcie konsumpcji kolaboratywnej, czyli ekonomiczny model oparty na pożyczaniu, wymianie, umowach barterowych lub płatnym dostępie do dóbr, stojący w opozycji do własności (Botsman i Rogers, 2010]. Można uznać, że podstawowym założeniem konsumpcji kolaboratywnej jest zmiana sposobu korzystania z dóbr użytkowych – wcześniejszy trend do posiadania wypierany jest przez trend do użytkowania (Niezgoda i Markiewicz, 2018).

W polskiej nomenklaturze ekonomia współdzielenia nazywana jest także ekonomią współpracy bądź ekonomią dzielenia się. To trend będący przeciwieństwem konsumpcjonizmu. Zakłada dzielenie się, pożyczanie oraz wymianę produktów oraz usług.

Można rozróżnić trzy podstawowe kategorie ekonomii współdzielenia:

- rynki redystrybucji (mają one na celu przedłużenie cyklu życia produktu i redukcjonowanie odpadów),
- współdzielony styl życia (dzielenie się pieniędzmi, umiejętnościami oraz czasem),
- wynajem dóbr (użytkownik płaci jedynie za korzyści z produktu, bez konieczności posiadania go na własność; największy potencjał mają tu produkty używane bardzo rzadko, np. wiertarka, która zwykle używana średnio przez ok. 12–13 minut w ciągu całego cyklu życia) (Sztokfisz, 2017).

Gospodarka współdzielenia zawdzięcza dynamiczny rozwój przede wszystkim równoległemu rozwojowi nowoczesnych technologii. Chodzi tu nie tylko o serwisy społecznościowe, ale również o upowszechnienie się korzystania ze smartfonów z dostępem do internetu. W wypadku aplikacji foodsharingowych niezwykle istotna jest możliwość lokalizowania użytkownika. Dzięki rozbudowie platform internetowych stało się możliwe dotarcie do każdego potencjalnego zarówno nabywcy, jak i zbywcy (Buczek i Ziętara, 2020). Zdecydowanie skrócił się dystans dzielący użytkowników i rynek, co dało możliwość rozwoju zupełnie nowych, potencjalnych obszarów współpracy. Ponadto do rozwoju gospodarki współdzielenia przyczyniły się trzy grupy czynników:

- zmiany społeczno-kulturowe – które są bezpośrednim efektem wymiany pokoleniowej; największą grupę konsumentów zaczynają tworzyć millenials, dla których jakość doświadczeń i usług jest dużo ważniejsza od własności; dużą rolę gra tutaj powszechność komunikacji przez media społecznościowe;
- recesja gospodarcza – wpłynęła bezpośrednio na zachowania konsumenckie milionów ludzi, którzy musieli się odnaleźć w nowych warunkach, zaczęli więc

**Tabela 1. Struktura idei foodsharingu w odniesieniu do ekonomii współdzielenia**

| Wyszczególnienie             | Ekonomia współdzielenia                                   | Foodsharing  |
|------------------------------|---|--|
| Model biznesu                | sieciowy  | – uczestnicy sieci samoistnie tworzą elastyczną strukturę sieciową<br>– utworzona sieć powiązań pozwala na swobodną wymianę zasobów<br>– sieć bazuje na rozwiązaniach opartych na nowych technologiach informacyjnych<br>– niezależność jednostek/organizacji w układzie sprzyja innowacyjności oraz uczeniu się<br>– możliwy jest swobodny przepływ informacji<br>– występuje wielostronna współpracy |
| Charakter relacji            | C2C lub C2B   | – jednostki indywidualne/organizacje działające na rzecz społeczności  |
| Sposób wykorzystania zasobów | użyczanie wolnych bądź nie w pełni wykorzystanych zasobów | – dążenie do wyeliminowania marnotrawstwa oraz zapobieganie utylizacji środków spożywczych zdolnych do użycia  |
| Charakter usług              | odpłatny i nieodpłatny                                    | – nieodpłatne dzielenie się produktami spożywczymi   |
| Kompetencje                  | oparte na doświadczeniach                                 | – brak konieczności posiadania unikatowych kompetencji<br>– świadomość społeczna   |
| Pracownicy                   | „na żądanie”  | – uczestnikiem może być każdy, kto tylko ma chęć dzielenia się pożywieniem   |

Źródło: opracowano na podstawie (Buczek i Ziętara, 2020).

- oszczędzać, bardziej świadomie podejmować decyzje o zakupach i szanować środowisko naturalne; własność okazała się zbyt kosztowna;
- technologie mobilne – umożliwiły spięcie wszystkiego w całość i stworzyły podatny grunt pod powstanie dziesiątek start-upów; bez smartfonów i powszechnego dostępu do mobilnego internetu nie byłoby możliwe połączenie ze sobą milionów użytkowników tak niskim kosztem, a jako że w ekonomii współdzielenia chodzi o ilość dostępnych zasobów, skalowalność i dostępność były kluczem do sukcesu (Chimczak-Bratkowski, 2018).

Tabela 1 prezentuje strukturę modelu foodsharingu w odniesieniu do ekonomii współdzielenia.

Foodsharing z całą pewnością wpisuje się w szeroki koncept gospodarki współdzielenia. Oba zjawiska bazują na angażowaniu społeczności lokalnej i charakteryzują się układem sieciowym. Co ważne, charakter ich relacji przybiera postać wymiany/transakcji pomiędzy indywidualnymi jednostkami bądź między jednostkami a organizacjami. W 2010 roku *The Time Magazine* umieścił współdzieloną konsumpcję na liście dziesięciu najważniejszych idei, które zmieniają świat. Tym, co ją wyróżnia na początku XXI wieku, jest nie tylko zakres czy skala, ale przede wszystkim łatwość, z jaką użytkownik staje się oferentem (Gansky, 2010).

## Badania własne

Głównym celem badań własnych była identyfikacja dostępnych rozwiązań współdzielenia żywności w miastach wraz z ich oceną. Ze względu na to, że jest to koncepcja dość nowa i jeszcze słabo rozwinięta, podjęto decyzję o przeprowadzeniu badań o charakterze jakościowym. Badaniom poddano aplikację Too Good To Go, której celem jest walka z marnowaniem jedzenia. Za pomocą aplikacji można zamawiać pełnowartościowe jedzenie za zdecydowanie niższą od standardowej cenę. W ramach aplikacji można zakupić posiłki z wszelkiego typu lokali gastronomicznych, kawiarni, piekarni, stacji benzynowych, małych sklepów spożywczych czy supermarketów.

Aplikacja ta była źródłem danych na temat badanego rozwiązania z obszaru foodsharingu w sektorze gastronomicznym. Podjęty problem badawczy nie był wcześniej opracowany w literaturze przedmiotu. Przedmiot badań jest związany z analizą funkcjonowania aplikacji Too Good to Goo na polskim rynku, ze szczególnym uwzględnieniem Górnośląsko-Zagłębiowskiej Metropolii. Źródłem danych były informacje dostępne w internecie, zarówno na oficjalnej stronie aplikacji, jak i w mediach społecznościowych (z uwzględnieniem grup skierowanych do przedstawicieli sektora gastronomicznego) oraz własne doświadczenia i obserwacje uzyskane dzięki użytkownikowi aplikacji.

Too Good To Go – studium przypadku Too Good To Go to wywodząca się z Dании aplikacja, dzięki której niesprzedana danego dnia żywność, zamiast trafić do

kosza, staje się wspinałym posiłkiem niespodzianką. Choć każde z przedsiębiorstw sektora gastronomicznego stara się sprzedać wszystkie porcje, to nie zawsze się to udaje. W ten sposób świeże i wciąż dobre jedzenie może zostać potraktowane jako odpad. Dzięki aplikacji Too Good To Go użytkownicy mają szansę uratować przed wyrzuceniem pełnowartościowe produkty i posiłki, kupując je po bardzo atrakcyjnych cenach (Too Good To Go International, b.d.). Obniżki cen to co najmniej 50% wartości towarów. Globalną CEO firmy Too Good To Go jest Mette Lykke, jej misją jest zainspirowanie ludzi do walki z marnowaniem jedzenia i do bardziej zrównoważonego stylu życia. Jest założycielką Endomondo, hitowej aplikacji dla fanów sportu z ponad 30 milionami użytkowników na całym świecie. Za polski oddział odpowiada Kuba Walasek (Too Good To Go International, b.d.). Twórcy aplikacji uważają, że ze wszystkich możliwych sposobów niszczenia środowiska wyrzucanie jedzenia jest najgłupszym z nich.

Grupa Accor – i hotele pod jej markami, takimi jak Sofitel, Mercure, Ibis czy Novotel – współpracuje z Too Good To Go od połowy 2016 roku w ośmiu krajach europejskich, między innymi we Francji, w Wielkiej Brytanii, Niemczech, Szwajcarii i Hiszpanii. Dzięki tej aplikacji w sieci Accor uratowano przed wyrzuceniem do kosza 160 000 posiłków, a to oznacza ograniczenie emisji CO<sub>2</sub> do atmosfery o 370 ton – wyjaśnia Katarzyna Nowak, corporate PR & CSR senior manager dla grupy Accor i Orbis w Europie Środkowo-Wschodniej.

Obecnie aplikacja działa w 12 krajach i ma ponad 12 milionów klientów. Dzięki niej zostało już uratowanych ponad 16 milionów posiłków (Too Good To Go International, b.d.). Ostatnio aplikacja Too Good To Go została wyróżniona dwoma prestiżowymi nagrodami. Przewodnik Gault et Millau przyznał firmie Digital Award za uratowanie ponad 50 000 posiłków w Belgii. To dosyć ciekawa nagroda, ze względu na to, że organizacja zajmuje się przede wszystkim certyfikowaniem lokali gastronomicznych na całym świecie. Z kolei podczas jednej z najważniejszych imprez branżowych – konferencji The Next Web – przyznana została nagroda dla najgorętszego start-upu.

Zasady działania Too Good To Go są podobne do innych aplikacji służących zamawianiu posiłków. Tutaj jednak klient kupuje „paczkę niespodziankę” – czyli to, co danego dnia serwowały lokalne współpracujące z Too Good To Go, ale nie zostanie już sprzedane. Przed złożeniem zamówienia klienci mogą się skontaktować z wybranym lokalem, jeśli chcą uzyskać dodatkowe informacje (Dąbrowska, 2019). Co niezwykle ważne, posiłki muszą zostać odebrane osobiście w lokalu; nie działa tutaj system dostaw i mogą być wyznaczone konkretne godziny. Model biznesowy aplikacji opiera się na prowizjach od sprzedanych paczek. Aplikacja jest darmowa zarówno dla kupujących, jak i sprzedających jedzenie. Lokale z niej korzystające nie są zobowiązane umowami partnerstwa z firmą (Dąbrowska, 2019).

Aplikacja w lipcu 2020 roku obchodziła w Polsce pierwszą rocznicę działalności. W naszym kraju ma już 208 000 użytkowników, a ich liczba wciąż wzrasta. Obecnie



działa głównie w dużych miastach, takich jak: Warszawa, Kraków, Trójmiasto, Szczecin, Poznań, Łódź i od niedawna Metropolia Górnośląsko-Zagłębiowska. W ciągu roku w Polsce zakupiono ponad 161 000 paczek niespodzianek. W ofercie można znaleźć zarówno lokalne, jak i sieciowe lokale gastronomiczne. Z aplikacją współpracuje również jedna z najbardziej rozpoznawalnych marek w Polsce – Pizza Hut. Swoje produkty oferują też wszystkie restauracje North Fish w Warszawie i Krakowie oraz w Katowicach w Silesia City Center, znana na całym świecie sieć kawiarni Starbucks, a w Warszawie do listy partnerów dołączyła też sieć Anny Lewandowskiej Healthy by Ann.

Niestety, niektórzy użytkownicy uważają, że restauratorzy zaczynają wykorzystywać aplikację niezgodnie z jej przeznaczeniem, oferując bardzo wcześnie rzekomo „niesprzedane” posiłki i tworząc w ten sposób nową odnogę swojego biznesu. Nie da się ukryć, że takie działania przeczą idei foodsharingu i mogą wpływać negatywnie na odbiór tego typu rozwiązań w przyszłości. Wśród użytkowników pojawiają się także negatywne odczucia związane ze zbyt małą liczbą dostępnych lokali oraz paczek, ale patrząc na dynamiczny rozwój foodsharingu, to raczej kwestia czasu.

## Zakończenie

Sektor gastronomiczny już od dłuższego czasu doskonale realizuje się w obszarze tworzenia i wykorzystywania platform biznesowych, mediów społecznościowych czy innych platform łączących ze sobą użytkowników (klientów). Obecna sytuacja spowodowana pandemią COVID-19 również wpłynęła na dynamiczny rozwój wszelkiego rodzaju rozwiązań online.

Jedną z niezmiennych wartości dla człowieka jest zaspokojenie podstawowych potrzeb fizjologicznych, rozumianych m.in. jako prawo do swobodnego dostępu do żywności (Dębek, 2010). Rozważania nad wdrażaniem praktyk połączone z zaangażowaniem lokalnych społeczności w przedsięwzięcia, takie jak dzielenie się żywnością w miastach, może przynieść realne korzyści zarówno dla społeczności, jak i biznesu.

Nadmierna konsumpcja nie może być usprawiedliwiona potrzebami człowieka, gdyż jej skutki ekologiczne mogą mieć wymiar katastrofy (Śmiechowska, 2016). Dzielenie się żywnością w przestrzeni miasta może się wpisać w strategię zrównoważonego rozwoju miast lub wspierać systemy żywnościowe i minimalizować negatywny wpływ na środowisko poprzez ograniczanie marnotrawstwa oraz skracanie łańcuchów dostaw żywności. Dodatkowo wpływa pozytywnie na budowanie nowych relacji ekonomicznych i społeczno-przestrzennych. Warto zaznaczyć, że aż 95% śmieci produkowanych przez sektor gastronomiczny może być poddanych procesowi recyklingu lub być przeznaczonych do kompostowania (Green Restaurants, 2009).

W warunkach gdy – zdaniem Jerzego Hausnera (Poniatowska-Jaksch, Sobiecki, 2016) – krytycznym problemem kapitalizmu jest rozerwanie związku między rynkiem a wartościami, taki model gospodarki oznacza powrót do źródeł. Foodsharing charakteryzuje się znaczącym potencjałem i dużymi możliwościami rozwoju. Ponadto widoczna i niezwykle istotna staje się zależność pomiędzy rozwojem miast a gastronomią zajmującą coraz istotniejsze miejsce w przestrzeni zurbanizowanej.

## Bibliografia

- Borowski, M. (2018). *Przeciwdziałanie marnowaniu żywności to wspólna odpowiedzialność*. Forum Odpowiedzialnego Biznesu. Pobrane z <http://odpowiedzialnybiznes.pl/artykuly/przeciwdzialanie-marnowaniu-zywnosci-to-wspolna-odpowiedzialnosc/>
- Botsman, R. i Rogers, R. (2010). *What's mine is Yours: The rise of collaborative consumption*. New York: Harper Collins.
- Buczek, J. i Zięta, H. (2020). Foodsharing jako ogniwo ekonomii współdzielenia. W: M. Liściński, J. Dzieńdziora i M. Wróbel (red.), *Wyzwania dla współczesnego zarządzania i jakości z perspektywy młodych naukowców* (s. 311–322). Dąbrowa Górnicza: Wydawnictwo Naukowe Akademii WSB.
- CBOS. (2016). *Deklaracje Polaków dotyczące marnowania żywności. Komunikat z badań nr 115*. Warszawa: Centrum Badania Opinii Społecznej.
- Chimczak-Bratkowski, P. (2018, 2 sierpnia). *Ekonomia współdzielenia*. ThinkCo. Pobrane z <https://thinkco.pl/ekonomia-wspoldzielenia/>
- Davies, A., Edwards, F., Marovelli, B., Morrow, O., Rut, M. i Weymes, M. (2017, November). Making visible: Interrogating the performance of food sharing across 100 urban areas. *Geoforum*, 86, 136–149. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2017.09.007>
- Davies, A. i Evans, D. (2019). Urban food sharing: Emerging geographies of production, consumption and exchange. *Geoforum*, 99, 154–159. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2018.11.015>
- Dąbrowska, J. (2019, 7 lipca). *Niesprzedany posiłek będzie można kupić za jedną trzecią ceny. Aplikacja Too Good To Go wchodzi do Polski*. Pobrane z <https://www.wirtualnemedia.pl/artukul/too-good-to-go-w-polsce-ceny-zasady-dzialania-zamowienia-tworcy-ratuja-jedzenie-przed-zmarnowaniem>.
- Dębek, M. (2010). Miasto: pierwotna dżungla, superstruktura, klucz do piramidy ludzkich potrzeb? W: B. Janda-Dębek (red.), *Psychologia współczesnego człowieka* (s. 17–29). Wrocław: Oficyna Wydawnicza Atut – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe.
- Dębski, D. (2010). *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw* (cz. 2). Warszawa: WSiP.
- FAO. (Food and Agriculture Organization of the United Nations). *Food wastage foodprint. Impacts on natural resources*. Pobrane z <https://www.fao.org/news/story/pt/item/196402/icode/>
- Felson, M. i Spaeth, J. L. (1978). Community structure and collaborative consumption: A routine activity approach. *American Behavioral Scientist*, 21(4), 614–624. <https://doi.org/10.1177/000276427802100411>
- Ganglbauer, E., Fitzpatrick, G., Subasi, Ö. i Guldenpfennig, F. (2014). Think globally, act locally: A case study of a free food sharing community and social networking. W: CSCW

- '14: *Proceedings of the 17th ACM conference on Computer supported cooperative work & social computing*, 15–19 February, Baltimore, MD, USA (s. 911–921). New York: ACM.
- Gansky, L. (2010). *The mesh. Why the future of business is sharing*. London: Portfolio/Penguin.
- Green Restaurants. (2009, 5 lutego). *Green restaurant association educational video* [plik wideo]. Pobrane z <http://www.youtube.com/watch?v=uSusmL-Nvk8>
- HLPE. (2014). *Food losses and waste in the context of sustainable food systems*. A report by The High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome.
- Nie marnuj jedzenia. (2018). *Raport Federacji Polskich Banków Żywności*. Pobrane z [https://bankizywnosci.pl/wp-content/uploads/2018/10/Przewodnik-do-Raportu\\_FPZ\\_-Nie-marnuj-jedzenia-2018.pdf](https://bankizywnosci.pl/wp-content/uploads/2018/10/Przewodnik-do-Raportu_FPZ_-Nie-marnuj-jedzenia-2018.pdf)
- Niezgoda, A. i Markiewicz, E. (2018). Wpływ konsumpcji kolaboratywnej na jakość życia mieszkańców regionów turystycznych. *Prace Naukowe Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie. Pragmata tes Oikonomias*, 12, 9–23.
- Piotrowska-Puchała, A. i Stasiak, S. (2019). Zachowanie konsumentów wobec zjawiska marnowania żywności – analiza przypadku. *Intercathedra*, 40(3), 253–260.
- Polska na talerzu. (2018). *Polski Rynek HoReCa*. Raport firmy MAKRO Cash and Carry. Pobrane z <https://www.horecabc.pl/coraz-chetniej-jemy-w-restauracjach-raport-polska-na-talerzu-2018/>
- Poniatowska-Jaksch, M. i Sobiecki, R. (2016). *Sharing economy (gospodarka współdzielenia)*. Warszawa: Oficyna Wydawnicza SGH.
- Sztokfisz, B. (2017). Gospodarka współdzielenia – pojęcie, źródła, potencjał. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie*, 6(966), 89–103.
- Śmiechowska, M. (2016). Marnotrawstwo żywności a zrównoważona konsumpcja w gospodarstwach domowych. Próba oszacowania marnotrawstwa pieczywa. *Handel Wewnętrzny*, 1, 151–160.
- Too Good To Go International. (b.d.). *Rewolucyjna aplikacja do walki z marnowaniem jedzenia – Too Good To Go już w Polsce!*. Pobrane z <https://toogoodto-go.pl/pl/press/releases/rewolucyjna-aplikacja-do-walki-z-marnowaniem-jedzenia-too-good-to-go-ju-w-polsce>
- TVP INFO. (2020, 16 kwietnia). *Koronawirus. PIE: obroty branży gastronomicznej spadły nawet o 90 proc.* Pobrane z <https://www.tvp.info/47597741/koronawirus-pie-obroty-branzy-gastronomicznej-spadly-nawet-o-90-proc>
- Zabrocki, R. i Cordice, A. (2010). Analiza porównawcza zachowań konsumentów polskich i angielskich na rynku usług żywieniowych. *Zeszyty Naukowe Akademii Morskiej w Gdyni*, 65, 30–38.