

KAROLINA MROCZEK

¹Studenckie Koło Naukowe Technologów Żywności „Ferment”, Szkoła Doktorska Uniwersytetu Rzeszowskiego, e-mail: karolina22em@gmail.com

FREEGANIZM W OPINII STUDENTÓW UNIWERSYTETU RZESZOWSKIEGO

Marnowanie żywności stanowi problem globalny, który w ciągu ostatnich lat stał się wyzwaniem społecznym i gospodarczym. Żywność marnowana jest na różnych etapach jej produkcji i dystrybucji przez producentów, dystrybutorów, gastronomię oraz sklepy. Najwięcej żywności marnuje się jednak w gospodarstwach domowych. Odpowiedzią na niezrównoważoną konsumpcję, może być idea freeganizmu. Przeprowadzone wśród studentów Uniwersytetu Rzeszowskiego badania ankietowe wskazują, że badanym zdarza się wyrzucać żywność, choć czują przed tym opór (98%). Zasadnicza większość z nich (86%) kupuje żywność przecenioną z powodu uszkodzeń lub krótkiej daty ważności. Wielu badanych studentów zna i popiera freeganizm (po 61% badanych), ale 76% nie uczestniczy w tym zjawisku.

Słowa kluczowe: zrównoważony rozwój, żywność, trendy konsumpcyjne, freeganizm

I. WSTĘP

Walka z głodem jest jednym z 17 celów rozwoju trwałego i zrównoważonego, które są zapisane w dokumencie Agenda 2030. Cel numer 2 wspomnianego dokumentu dotyczy potrzeby zmiany systemu żywnościowego, tak aby mógł on pozwolić na wyżywienie wciąż zwiększającej się populacji ludzkiej [Agenda... 2015]. Charakterystyczna dla współczesnych społeczeństw masowa konsumpcja jest istotnym obciążeniem dla środowiska naturalnego. Konsumpcjonizm polega na ciągłym nabywaniu, użytkowaniu i pozbywaniu się odpadów. Negatywne następstwa nadmiernej konsumpcji stały się załącznikiem powstania różnych ruchów ekologicznych. Freeganizm jest jednym z nich, a jego celem jest zachowanie równowagi między naturalnymi potrzebami człowieka, a tym co wymusza postęp cywilizacyjny [Rostek i Zalega 2015]. Marnowanie żywności można określić, jako problem globalny, który występuje we wszystkich krajach rozwiniętych. Priorytetowym działaniem staje się zatem edukacja młodych pokoleń w celu zapobiegania marnowania żywności, gdyż dzieci i młodzież będą w stanie przekazywać dobre nawyki w swoich rodzinnych domach [Dąbrowska i Janoś-Kresło 2013].

Celem pracy było określenie źródeł strat żywności jako efektu konsumpcjonizmu, oraz zaprezentowanie freeganizmu jako antykonsumpcyjnego stylu życia. Przedstawiono także wstępne wyniki badań ankietowych dotyczących postrzegania problematyki marnowania żywności i akceptacji zasad freeganizmu przez studentów Uniwersytetu Rzeszowskiego.

II. METODA PRACY

Określając straty żywności jako efekt konsumpcjonizmu, oraz freeganizm jako antykonsumpcyjny styl życia, dokonano przeglądu literatury i dostępnych dokumentów. W części badawczej pracy zastosowano samodzielnie skonstruowany kwestionariusz ankiety. Ankietę prowadzono z użyciem internetowego kreatora tworzenia ankiet *webankieta.pl*. Badania przeprowadzono w październiku 2021 roku. W grupie badanych znalazło się 83 studentów Uniwersytetu Rzeszowskiego (70 kobiet i 13 mężczyzn). Byli to studenci Kolegium Nauk Przyrodniczych, studiujący na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka. Ankieta zawierała 7 pytań zamkniętych i 1 otwarte. Pytania weryfikowały dwie hipotezy:

ankietowani znają pojęcie zrównoważonego rozwoju i wiedzą jak ważny jest problem marnowania żywności:

1. Czy znane jest Pani/Panu pojęcie zrównoważonego rozwoju?

(tak / nie)

2. Czy kupuje Pani/Pan żywność przecenioną z powodu uszkodzeń lub krótkiej daty ważności?

(często / sporadycznie / nigdy)

3. Czy czuje Pani/Pan opór przed wyrzucaniem żywności?

(zawsze / czasami / nigdy)

4. Czy zdarza się Pani/Panu wyrzucać żywność?

(tak / nie)

- ankietowani wiedzą co to jest freeganizm i popierają ten ruch konsumencki:

5. Czy wie Pani/Pan co to jest freeganizm?

(tak / nie)

6. Czy Pani/Pan miała do czynienia ze zjawiskiem freeganizmu?

(osobiście zdarzyło mi się raz uczestniczyć w skipach / uczestniczyłem w skipach więcej niż jeden raz / regularnie uczestniczę w skipach / mam znajomych uczestniczących w skipach / moja rodzina uczestniczy w skipach / nie mam do czynienia ze zjawiskiem freeganizmu)

7. Czy Pani/Pan popiera freeganizm?

(tak / nie)

8. Jakie ma Pani/Pan przemyślenia na temat freeganizmu?

III. STRATY ŻYWNOCI JAKO EFEKT KONSUMPCJONIZMU

Z raportu na temat stanu bezpieczeństwa żywnościowego na świecie wynika, że w 2019 roku niemal 690 mln ludzi cierpiało głód. Najwięcej niedożywionych mieszka w Azji (381 mln), Afryce (250 mln), Ameryce Łacińskiej i na Karaibach (48 mln). Jeśli jednak obecny trend się utrzyma, to w 2030 roku Afryka będzie domem dla ponad połowy wszystkich niedożywionych ludzi na świecie [The State of Food...2021].

Przez długi czas nie zwracano uwagi na problem marnowania żywności. W krajach wysokorozwiniętych oszczędzanie żywności nie było uważane za istotne. Z kolei kraje znajdujące się na niskim poziomie rozwoju nie doświadczały zjawisk towarzyszących nadmiarowi żywności. Dopiero pojawienie się w świadomości społecznej zasad i celów rozwoju zrównoważonego skupiło uwagę na negatywnych zjawiskach, które towarzyszą marnotrawstwu pożywienia [Śleszyński 2016].

FAO - *Food and Agriculture of the United Nations Organization*, w swoich raportach definiuje pojęcia związane z marnowaniem żywności, wyróżniając straty żywności i odpady żywnościowe, które łącznie składają się na zmarnowaną żywność. Strata

żywności (*food loss*) odnosi się do zmniejszenia masy lub wartości odżywczej żywności. Wspomniane straty wynikają głównie z nieskuteczności łańcuchów dostaw, słabej infrastruktury i złej logistyki. Odpady żywnościowe (*food waste*) odnoszą się do żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi, która jednak została z różnych przyczyn wyrzucona. Powodem tego mogło być zarówno zepsucie się jedzenia, przekroczenie terminu przydatności do spożycia, ale także nadmierna podaż lub indywidualne nawyki konsumenckie. Sumą tych niekorzystnych procesów jest zmarnowana żywność (*food wastage*) [Food...2014].

We współczesnym świecie wzrasta popyt na żywność spowodowany wzrostem liczby ludności i jednocześnie wzrasta marnotrawstwo produktów nadających się do spożycia. Towarzyszy tym problemom nadmierne wykorzystanie zasobów naturalnych, ograniczanie powierzchni terenów uprawnych, zanieczyszczenie i degradacja środowiska. Zmniejszenie ilości żywności ulegającej zniszczeniu lub zmarnowaniu może być częściowym rozwiązaniem tych problemów, ponieważ ograniczyłoby presję na środowisko, pozwoliło na dostarczenie żywności potrzebującym oraz zmniejszyło potrzebę intensyfikacji produkcji żywności w celu wykarmienia rosnącej liczby ludności.

Na podstawie danych z Austrii, Belgii, Bułgarii, Czech, Niemiec, Estonii, Finlandii, Chorwacji, Luksemburga, Malty, Holandii, Polski, Serbii, Szwecji, Słowenii oraz Słowacji oszacowano, że w wymienionych krajach zmarnowaniu uległo średnio 173 kg żywności *per capita* [Estimates of European food...2016]. Gospodarstwa domowe odpowiadają za 42% strat żywności, sektor produkcji wytwarza 44% strat, sektor obejmujący rolnictwo, leśnictwo i rybołówstwo odpowiada za ich 5%, a w pozostałych sektorach wytwarza się 9% wszystkich odpadów żywnościowych. Regiony o wysokim dochodzie charakteryzują się zwiększonymi stratami na etapach przetwarzania, dystrybucji i przede wszystkim na etapie konsumpcji. Typowe i szkodliwe zachowania konsumentów to: kupowanie więcej niż jest się w stanie spożyć, przekraczanie daty przydatności do spożycia oraz nie odróżnianie informacji „należy spożyć przed” (ang. *use by*) - wskazującej datę po przekroczeniu której nie powinno się spożywać danego produktu, od zalecenia „najlepiej spożyć przed” (ang. *best before*) - wskazującej datę po przekroczeniu której produkt nadal nadaje się do spożycia, a jedynie jego kolor lub konsystencja uległy zmianie, nie wpływając na walory smakowe i bezpieczeństwo żywności [Bednarczuk i Sleszyński 2019].

W krajach europejskich gospodarstwa domowe powodują około 50% odnotowanych liczbowo odpadów żywnościowych. Pomimo wzrostu świadomości ekologicznej wydaje się, że nadmierna konsumpcja na kontynencie europejskim nie spotkała się jeszcze z krytyczną refleksją większości obywateli. Wydaje się więc dlatego koniecznym jak najszybsze opracowanie jednolitych zasad sprawozdawczości. Pozwoli to stworzyć dokładniejszy opis skali marnotrawstwa oraz wskazać główne etapy cyklu życia produktów żywnościowych oraz główne podmioty odpowiedzialne za powstawanie największej ilości marnowanej żywności. Również w Polsce umożliwi to podjęcie odpowiednich działań w celu skutecznego przeciwdziałania marnotrawstwu żywności.

Z analiz wynika, że na etapach produkcji, przetwórstwa, dystrybucji i konsumpcji w naszym kraju rocznie marnuje się prawie 5 mln ton żywności. Produkcja rolnicza odpowiada za 15% marnowanej żywności w całym łańcuchu żywnościowym, również przetwórstwo jest odpowiedzialne za straty na zbliżonym poziomie. Najwięcej żywności marnują jednak konsumenci, aż 60% wyrzucanego jedzenia pochodzi z gospodarstw domowych [Czernik 2020, Projekt PROM...2021].

Z badań przeprowadzonych przez Stępnia i Dobrowolskiego [2017] wynika, że przyczynami wyrzucania produktów spożywczych z polskich gospodarstw domowych są:

przekroczenie terminu przydatności do spożycia (51%), niewłaściwe przechowywanie żywności (31%), zakup złego jakościowo produktu (26%), zbyt duże porcje posiłków (25%), zbyt duże zakupy (22%), brak pomysłów na wykorzystanie składników do różnych dań (5%) oraz inne przyczyny (1%). Według tych samych badań Polacy coraz częściej zaczynają dostrzegać nie tylko ekonomiczne skutki marnowania żywności, ale także społeczne.

IV. FREEGANIZM - DEFINICJA I ZASADY

Freeganizm jest antykonsumpcyjnym stylem życia zapoczątkowanym w Stanach Zjednoczonych Ameryki pod koniec XX wieku. Ten nowy kierunek konsumencki szybko dotarł do krajów Europy Zachodniej. W Polsce jeszcze nie osiąga takich rozmiarów jak w innych krajach europejskich. Nazwa pochodzi od angielskiego słowa *freeganism* i jest połączeniem dwóch słów *free* - wolny i *veganism* - weganizm. Geneza słowa może sugerować unikanie produktów pochodzenia zwierzęcego, jednak freeganie często deklarują, że zdają sobie sprawę z tego, że nie mają wpływu na zmniejszenie produkcji mięsa i zazwyczaj nie rezygnują z jego konsumpcji. Głównymi zasadami, którymi kierują się członkowie ruchu są: odzyskiwanie odpadów, minimalizację ilości wytwarzanych odpadów, ekologiczny transport, *squatting* polegający na zagospodarowaniu niewykorzystywanych mieszkań, samowystarczalność i ograniczenie czasu pracy [Zalega 2013, Milburn i Fischer 2021].

Idee freeganizmu są odpowiedzią niewielkiej części ekologicznie nastawionego społeczeństwa na procesy globalizacji. Freeganizm i preferowane przez niego idee stanowią przykład kreacji nowych wartości i postaw społecznych wobec zmieniających się uwarunkowań globalnych [Pentina i Amos 2011].

Idea freeganizmu oparta jest na wyrażeniu sprzeciwu wobec ogromu konsumpcji poprzez alternatywne zaspokajanie potrzeb. Dlatego o freeganizmie można mówić jako o subkulturze kontestacji społecznej, gdyż członkowie tej alternatywnej grupy kontestują dotychczasowy styl życia społeczeństwa i niezrównoważoną konsumpcję. Freeganie są bardzo negatywnie nastawieni do obecnego modelu gospodarki, który bazuje na ustawicznym wzroście ekonomicznym, stałych innowacjach, ekspansji rynków i ciągłym obiegu kapitału. Promują alternatywne zaspokajanie codziennych potrzeb poprzez szukanie jedzenia, ubrań, sprzętu elektronicznego czy innych niezbędnych dla funkcjonowania rzeczy w śmietnikach. Ortodoksyjni freeganie uważają, że istnieją dwie możliwości egzystencji człowieka. Pierwsza możliwość to marnowanie życia na zdobywanie pieniędzy i kupowanie rzeczy, których nie potrzebuje człowiek. Druga możliwość lansowana przez członków tej subkultury, polega na posiadaniu w pełni satysfakcjonującego życia poprzez okazjonalne poszukiwanie niezbędnych do życia dóbr, eliminowanie marnotrawstwa i szanowanie środowiska przyrodniczego [Bąk 2014, Nguyen i in. 2014, Modrzyk 2017].

Z idei freeganizmu wyrosło wiele organizacji mających na celu promocję nowego, niekonsumpcyjnego stylu życia. Na przykład w Bostonie powstała organizacja Food Not Bombs, która w miarę rozwoju zaczęła łączyć w sobie setki grup z miast i miasteczek w Stanach Zjednoczonych Ameryki, Kanadzie i Europie. Głównym działaniem tej organizacji jest cotygodniowe przygotowywanie darmowych wegańskich posiłków dla osób bezdomnych i biednych. Jedzenie pochodzi z datków i akcji wygrzebywania żywności ze śmietników [Food Not Bombs 2021].

W naszym kraju freeganizm jest stosunkowo nowym trendem, zyskującym jednak na popularności. Sami freeganie określani są mianem „kontenerowców” lub „śmietnikowych nurków”, choć idea freeganizmu obejmuje nie tylko poszukiwanie żywności w śmietnikach, ale także proszenie o zbywające produkty na osiedlowych targowiskach,

zanim zostaną one wyrzucone przez sprzedawców. Nie ograniczają się oni do nabywania w ten sposób żywności, ale również poszukują odzieży, obuwia oraz innych przedmiotów życia codziennego. Freeganie przestrzegają trzech podstawowych zasad. Nie zostawiają bałaganu w śmietnikach i nie bierz więcej niż potrzebujesz oraz dziel się pozyskanymi w ten sposób dobrami z innymi.

Jeszcze do niedawna polskie prawo nakazywało sieciom handlowym i mniejszym sklepom utylizowanie lub wyrzucanie na śmietniki nie sprzedanej żywności. Inaczej sytuacja wygląda w większości krajów Europy Zachodniej, gdzie sieci hipermarketów zabezpieczają odpady żywnościowe przed zanieczyszczeniami, tak aby mogły być one jeszcze wykorzystane przez freegan czy ludzi o niskim statusie materialnym. W Polsce od 1 marca 2020 roku weszło nowe prawo, które nakazuje handlowcom oddawać niesprzedaną żywność organizacjom społecznym działającym na rzecz osób bezdomnych i najbardziej potrzebujących [Ustawa o przeciwdziałaniu...2019].

Bardzo interesującą inicjatywą popierającą niemarnowanie żywności są przyjazne hotele i restauracje, które praktykują wystawianie na zapleczach swoich lokali nie sprzedanych w danym dniu potraw. Na popularności zyskuje opierająca się na podobnych zasadach aplikacja *Too Good To Go*: Ratuj jedzenie. Idea tej aplikacji polega na tym, że punkty gastronomiczne, stacje benzynowe i cukiernie w godzinach poprzedzających zamknięcie lokali tworzą paczki żywnościowe, które konsumenci mogą nabyć w niskiej cenie. Z aplikacji coraz częściej korzystają również sklepy, które tworzą wspomniane paczki z produktów spożywczych z krótkim terminem przydatności do spożycia.

V. WYNIKI ANKIETY I ICH OMÓWIENIE

W kształtowaniu świadomości ekologicznej społeczeństwa ogromne znaczenie ma wiedza na temat zagrożeń jakie niesie współczesny konsumpcjonizm oraz racjonalnych działań przeciwstawiających się postępującym zagrożeniom środowiska i dobrostanu człowieka. Pojęcie zrównoważonego rozwoju znało 65% ankietowanych studentów. Na pytanie: „Czy kupuje Pani/Pan żywność przecenioną z powodu uszkodzeń lub krótkiej daty ważności?” 86% ankietowanych udzieliło odpowiedzi twierdzącej (tab. 1). Rozkład tej odpowiedzi był następujący: często takie zakupy robi 34% respondentów, natomiast sporadycznie 52%; nie robi 14%. Opór przed wyrzucaniem niewykorzystanej w gospodarstwie domowym żywności czuje 98% badanych (zawsze 65% / czasami 33% / nigdy 2%). Wynika to pewnie nie tylko z proekologicznego nastawienia badanych studentów, ale również z uwarunkowań historycznych i tradycji, gdyż w Polsce żywność, a szczególnie chleb traktowany jest z szacunkiem. Pomimo tego faktu, na pytanie: „Czy zdarza się Pani/Panu wyrzucać żywność?”, twierdząco odpowiedziało 96% respondentów (częściej niż raz w tygodniu robi to 8% badanych studentów, rzadziej niż raz w tygodniu 44%, a bardzo rzadko także 44%). Uzyskane w ankiecie wyniki wskazują, że badani studenci Uniwersytetu Rzeszowskiego zauważają problem marnowania żywności.

Druga część ankiety miała na celu zbadanie opinii studentów na temat ruchu określanego jako freeganizm. Na pytanie: „Czy wie Pani/Pan co to jest freeganizm?” 60% udzieliło odpowiedzi twierdzącej, natomiast 40% ankietowanych nie wiedziało co oznacza ten termin. W praktyce z tym nowym zjawiskiem do czynienia miało tylko 24% ankietowanych (7% uczestniczyło jeden raz w tzw. skipach*, więcej niż jeden raz w skipach uczestniczyło 5%, regularne uczestnictwo w nich deklarowało 4% studentów, 7% ma uczestniczących w skipach znajomych, a 1% badanych ma rodzinę uczestniczącą

*Skip - wyprawa na śmietnik w poszukiwaniu żywności

w skipach). Oceniając stosunek ankietowanych studentów do freeganizmu należy stwierdzić, że 61% popiera to zjawisko, a tylko 39% jej mu przeciwnych (tab. 2).

Tabela 1 - Table 1

Odpowiedzi na kolejne pytania ankiety dotyczące marnowania żywności / *Answers to following survey questions about food waste [%]*

Pytanie / <i>Question</i>	Tak / <i>Yes</i>	Nie / <i>No</i>
Czy znane jest Pani/Panu pojęcie zrównoważonego rozwoju? <i>Do you know the concept of sustainable development?</i>	65	35
Czy kupuje Pani/Pan żywność przecenioną z powodu uszkodzeń lub krótkiej daty ważności? / <i>Do you buy food at discount prices due to defects or short expiration dates?</i>	86	14
Czy czuje Pani/Pan opór przed wyrzucaniem żywności? <i>Do you feel reluctant to throw away food?</i>	98	2
Czy często zdarza się Pani/Panu wyrzucać żywność? <i>Does it often happen that you throw away food?</i>	96	4

Tabela 2 - Table 2

Odpowiedzi na pytania ankiety dotyczące freeganizmu / *Answers to survey questions about freeganism [%]*

Pytanie / <i>Question</i>	Tak / <i>Yes</i>	Nie / <i>No</i>
Czy wie Pani/Pan co to jest freeganizm? / <i>Do you know what freeganism is?</i>	60	40
Czy Pani/Pan uczestniczy w zjawisku freeganizmu? / <i>Do you participate in the phenomenon of freeganism?</i>	24	76
Czy Pani/Pan popiera freeganizm? / <i>Do you support freeganism?</i>	61	39

Na pytanie otwarte analizowanej ankiety „Jakie ma Pani/Pan przemyślenia na temat freeganizmu?” udzielono wiele odpowiedzi, które wskazują na freeganizm jako ruch pożyteczny, ale budzący również wiele kontrowersji. Z bardziej interesujących odpowiedzi można wymienić następujące:

- freeganizm to dobry sposób na ograniczenie wydatków w dobie inflacji,
- pozwala na oszczędności i nie marnowanie produktów żywnościowych o krótkim okresie przydatności do spożycia,
- dobry sposób na nie marnowanie jedzenia i oszczędzanie pieniędzy,
- freeganizm jest modnym trendem, który ma niewiele wspólnego z ograniczeniem nadmiernego kupowania artykułów spożywczych oraz ich marnowania,
- uważam, że to ciekawy sposób walki ze zjawiskiem marnowania żywności, jednak osobiście nie mógłbym w nim uczestniczyć mając świadomość, że żywność pochodzi ze sklepowego śmietnika,
- w śmietniku widziałem warzywa i owoce w bardzo dobrym stanie, ale przeraża mnie kwestia higieny.

Podstawowym paradygmatem rozwoju zrównoważonego jest odpowiedzialna konsumpcja, która sprzyja zachowaniu walorów środowiska dla współczesnych i przyszłych pokoleń. W badaniach przeprowadzonych przez Siedlecką i Kuszneruka [2018] wykazano, że w ponad 60% gospodarstw domowych uporanie się z nadmierną ilością żywności oznacza wyrzucanie jej do śmieci. Z kolei w badaniach ankietowych przeprowadzonych przez Przeborską-Skobiej i Wizę [2021] wykazano zasadnicze różnice między osobami młodszymi i starszymi w zakresie

prawidłowego przechowywania żywności i właściwego wykorzystania jej nadwyżek. Obie grupy badanych konsumentów marnują żywność, ale studenci marnują ją częściej i w większych ilościach niż starsi, którzy skuteczniej powtórnie wykorzystują resztki talerzowe we własnych gospodarstwach domowych.

V. PODSUMOWANIE

Marnowanie żywności jest negatywnym elementem organizacji współczesnego świata. Idea freeganizmu może łagodzić niezrównoważoną konsumpcję żywności.

Uzyskane wyniki badań wskazują, że studentom kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka na Uniwersytecie Rzeszowskim (96%) zdarza się wyrzucać żywność, choć czują przed tym opór (98%). Zasadnicza większość z nich (86%) kupuje żywność przecenioną z powodu uszkodzeń lub krótkiej daty ważności.

Wielu badanych studentów zna i popiera freeganizm (po 61% badanych), ale 76% nie uczestniczy w tym zjawisku.

Przeprowadzone badania mają charakter pilotażowy. Warto je prowadzić dalej, biorąc pod uwagę także edukacyjną rolę prowadzonych ankiet.

BIBLIOGRAFIA

1. Agenda 2030 na rzecz zrównoważonego rozwoju - implementacja w Polsce. 2015. [dok. elektr.: http://www.un.org.pl/files/170/Agenda2030PL_pl-5.pdf, data wejścia: 10.11.2021].
2. Bąk T. 2014. Freeganizm jako subkultura i zjawisko nowych wartości w zglobalizowanym świecie. *Edukacja Humanistyczna*. 1 (30). 17-27.
3. Bednarczyk A., Śleszyński J. 2019. Marnotrawstwo żywności - problem pomiaru i dostępności danych. *Optimum. Economic Studies*. 3 (97). 19-32.
4. Czernik E. 2020. Praktyczne wskazówki jak ograniczyć marnowanie żywności. *Wyd. Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego*. 5-6.
5. Dąbrowska A., Janoś-Kresło M. 2013. Marnowanie żywności jako problem społeczny. *Handel Wewnętrzny*. 4 (345). 14-26.
6. Estimates of European food waste levels. 2016. [dok. elektr.: <https://www.eufusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>, data wejścia: 14.10.2021].
7. Food Not Bombs. 2021. [dok. elektr.: <https://www.facebook.com/FoodNotBombsGlobal/>, data wejścia: 15.11.2021].
8. Food wastage footprint. Full-cost accounting. FAO - Final Report 2014. [dok. elektr.: <http://www.fao.org/3/a-i3991e.pdf>, data wejścia: 10.11.2021].
9. Milburn J., Fischer B. 2021. The Freegan Challenge to Veganism. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*. 34 (17). 1-19.
10. Modrzyk A. 2017. Społeczeństwo marnotrawców? Funkcje i status normy niemarnowania żywności. Praca doktorska - Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Wydział Nauk Społecznych. Instytut Socjologii. 164-168. [dok. elektr. <https://repozytorium.amu.edu.pl/bitstream/10593/17966/1/Ariel%20Modrzyk%20-%20praca%20dr%20-%20wersja%20ostateczna.pdf>, data wejścia: 15. 11. 2021].
11. Nguyen H.P., Chen S., Mukherjee S. 2014. Reverse stigma in the Freegan community. *Journal of Business Research*. 67 (9). 1877-1884.
12. Pentina I., Amos A. 2011. The Freegan phenomenon: Anti-consumption or consumer resistance? *European Journal of Marketing*. 45 (11-12). 1768-1778.
13. Projekt PROM - Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczenia marnotrawstwa żywności. 2021.

- [dok. elektr.: <https://www.teraz-srodowisko.pl/aktualnosci/PROM-badania-marnowanie-zywnosci-w-Polsce-wyniki-9624.html>, data wejścia: 15.11.2021].
14. Przezbórska-Skobiej L., Wiza P.L. 2021. Młodzi i starsi konsumenci wobec marnotrawstwa żywności w gospodarstwach domowych w Polsce (na przykładzie badań ankietowych). Konferencja Naukowa pt. „Ograniczenie strat i marnotrawstwa żywności - wyzwaniem najbliższych lat”. Warszawa 17. 06. 2021. [dok. elektr.: <https://ios.edu.pl/wp-content/uploads/2021/06/Ograniczenie-strat-i-marnotrawstwa-zywnosci-wyzwaniem-najblizszych-lat-Konferencja-streszczenia-prelekcji.pdf>, data wejścia: 15.11.2021].
 15. Rostek A., Zalega T. 2015. Freeganizm - trend czy styl życia? Handel Wewnętrzny. 5 (358). 262-279.
 16. Siedlecka A., Kuszneruk M. 2018. Zrównoważona konsumpcja a marnotrawstwo żywności w opinii kierowników gospodarstw domowych. Polityki Europejskie, Finanse i Marketing. 19 (68). 223-236.
 17. Stępień S., Dobrowolski D. 2017. Straty i marnotrawstwo w łańcuchu dostaw żywności - propedeutka problemu. Progress in Economic Sciences. 4. 305-316.
 18. Śleszyński J. 2016. The principles of sustainability. Ekonomia i Środowisko. 4 (59). 10-21.
 19. The State of Food Security and Nutrition in the World 2021. Food and Agriculture of the United Nations Organization. [dok. elektr.: <https://www.fao.org/publications/sofi/2021/en/>] [data wejścia: 10.11.2021].
 20. Ustawa o przeciwdziałaniu marnowania żywności. Dz. U. 2019. poz. 1680.
 21. Zalega T. 2013. Alternatywne trendy konsumenckie w miejskich gospodarstwach domowych w Polsce w okresie kryzysu. Studia i Materiały. 16. 56-78.

Serdeczne podziękowania składam pani prof. dr hab. Joannie Kosteckiej za pomoc w napisaniu niniejszej pracy.

FREEGANISM ACCORDING TO OPINIONS EXPRESSED BY STUDENTS OF THE UNIVERSITY OF RZESZÓW

Summary

Food waste is a global problem which in recent years has become a challenge for economy and for the society. Food is wasted at various stages of production and distribution, by farmers, manufacturers, distributors, as well as restaurants and stores. However, most food is wasted in households. Among others the idea of freeganism is a response to unsustainable consumption. A survey conducted among students of the University of Rzeszów, respondents sometimes throw away food (96%), although they feel resistance to do it (98%). Most of them (86%) buy food that is discounted because of damage or a short expiry date. Many students know what Freeganism egzisting and support this trend (61%), but 76% did not participate in this phenomenon.

Key words: sustainable development, food, consumption trends, freeganism