

Publikacja bezpłatna

www.obserwatorium.up.podlasie.pl

Publikacja współfinansowana ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz ze środków budżetu państwa w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

BIALYSTOK 2010



Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku

Białystok
2010

STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI

STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI

ANALIZA GOSPODARCZYCH OBSZARÓW WZROSTU
I INNOWACJI WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI

ANALIZA GOSPODARCZYCH OBSZARÓW WZROSTU
I INNOWACJI WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



ZESPÓŁ BADAWCZY

prof. nadzw. dr hab. Bogusław Plawgo

dr Anna Grabska

dr Magdalena Klimczuk

mgr Mariusz Citkowski

mgr Marta Juchnicka

mgr Agnieszka Sosnowicz

mgr Justyna Żynel-Etel

mgr Kamil Leszko

KONSULTACJA

dr inż. Roman Niesteruk

ISBN 978-83-62258-12-3

© COPYRIGHT BY WOJEWÓDZKI URZĄD PRACY W BIAŁYMSTOKU
BIAŁYSTOK 2010

Badanie zostało przeprowadzone w ramach projektu:
**„PODLASKIE OBSERWATORIUM RYNKU PRACY
I PROGNOZ GOSPODARCZYCH”**
przez Fundację BFKK



współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Działanie 8.1 Rozwój pracowników
i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.4 Przewidywanie zmiany gospodarczej

www.obserwatorium.up.podlasie.pl

DRUK:
Druk123.pl

Spis treści

1. Koncepcja badania	6
1.1. Uzasadnienie badania	6
1.2. Cele badania	7
1.3. Zakres przedmiotowy badania	8
1.4. Obszary analizy	8
2. Metodologia badań	9
2.1. Opis metodologii badania – wstęp	9
2.2. Techniki badawczo-analityczne	10
2.2.1. Zespół badawczy z ekspertami (ZE)	10
2.2.2. Desk research (DR)	11
2.2.3. Zogniskowany wywiad grupowy (FGI)	11
2.2.4. Indywidualne wywiady pogłębione (IDI/ITI)	12
2.2.5. Seminarium (S)	13
3. Charakterystyka sektora	14
3.1. Pojęcie żywności leczniczej	14
3.2. Sektor żywności funkcjonalnej w Polsce i w województwie podlaskim	15
4. Popytowo-podażowe zewnętrzne uwarunkowania rozwojowe	22
4.1. Analiza czynników popytowych	22
4.1.1. Czynniki ekonomiczne	22
4.1.2. Czynniki społeczne	35
4.1.3. Czynniki prawno-administracyjne	48
4.2. Analiza czynników podażowych	59
4.2.1. Czynniki ekonomiczne	59
4.2.2. Czynniki technologiczne	63
4.2.3. Czynniki społeczne	66
4.2.4. Czynniki prawno-administracyjne	69
4.2.5. Czynniki międzynarodowe	73
4.2.6. Czynniki środowiskowe	76
5. Analiza sił konkurencji w sektorze	84
5.1. Siła dostawców	84
5.1.1. Stopień koncentracji sektora dostawców	85
5.1.2. Uzależnienie od jakości dostaw	86
5.1.3. Udział dostaw w kosztach	86
5.1.4. Koszt zmiany dostawców	87
5.1.5. Groźba integracji w przód	88
5.2. Siła nabywców	89
5.2.1. Stopień koncentracji sektora nabywców	89
5.2.2. Uzależnienie nabywców od jakości	90
5.2.3. Udział w kosztach	91
5.2.4. Koszty zmiany dostawcy przez nabywców	91

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

5.3. Siła konkurencji w sektorze.....	92
5.3.1. Liczba i siła konkurentów	92
5.3.2. Tempo wzrostu sektora	93
5.3.3. Zróżnicowanie produktów	93
5.3.4. Udział kosztów stałych	93
5.3.5. Bariery wyjścia	94
5.4. Siła nowych producentów i produktów	94
5.4.1. Korzyści skali działania	95
5.4.2. Wymagania kapitałowe.....	95
5.4.3. Siła marek i zróżnicowanie produktów.....	95
5.4.4. Dostęp do kanałów dystrybucji.....	96
5.4.5. Dostęp do technologii	97
5.5. Siła substytutów.....	97
5.5.1. Dostępność substytutów.....	97
5.5.2. Użyteczność substytutów	98
5.5.3. Konkurencyjność cenowa	99
5.5.4. Nasilenie działań marketingowych	99
5.6. Podsumowanie.....	99
5.7. Analiza punktowa atrakcyjności sektora	101
6. Analiza powiązań sektora z rynkiem pracy	103
6.1. Powiązania instytucji rynku pracy z sektorem produkcji żywności leczniczej	103
6.2. Możliwości współpracy w sektorze produkcji żywności leczniczej	104
6.3. Analiza dostępności i zapotrzebowania na kadry	105
6.4. Dominujące w sektorze zawody i kwalifikacje posiadane przez osoby zatrudnione ..	106
6.5. Oczekiwania podmiotów sektora w zakresie: umiejętności, kwalifikacji, postaw pracowniczych	107
6.6. Analiza rozwoju kadr pracowniczych	107
6.7. Prognozy zmian w zatrudnieniu	108
6.8. Kierunki oddziaływania instytucji na sektor	109
6.9. Podsumowanie.....	110
7. Analiza SWOT sektora.....	112
8. Uwarunkowania i prognozy rozwoju sektora w województwie podlaskim. Rekomendacje.	116
8.1. Uwarunkowania rozwoju sektora	116
8.2. Prognozy rozwoju sektora	117
8.2.1. Scenariusze stanów otoczenia sektora	117
8.2.2. Scenariusz optymistyczny.....	121
8.2.3. Scenariusz pesymistyczny	123
8.2.4. Scenariusz najbardziej prawdopodobny	124
8.2.5. Scenariusz niespodziankowy	125
8.2.6. Podsumowanie	127
8.3. Strategia rozwoju sektora wynikająca z analizy SWOT	128
8.4. Prognozy rozwoju sektora – wnioski.....	129

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

8.4.1. Perspektywa średniookresowa (do 5 lat)	129
8.4.2. Perspektywa długookresowa (powyżej 5 lat)	130
8.5. Rekomendacje	131
8.5.1. Rekomendacje dla przedsiębiorstw	131
8.5.2. Rekomendacje dla władz regionalnych	131
8.5.3. Rekomendacje dla instytucji	132
Słownik pojęć	134
Bibliografia.....	136
Spis rysunków	144
Spis tabel	144
Spis wykresów.....	145
Załączniki	146

1. Koncepcja badania

1.1. Uzasadnienie badania

Badanie pn. „STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI – analiza gospodarczych obszarów wzrostu i innowacji województwa podlaskiego” dotyczy przeprowadzenia badań sektorów w gospodarczych obszarach wzrostu i innowacji województwa podlaskiego i jest ściśle powiązana z realizacją projektu Podlaskiego Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych.

Projekt Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych finansowany jest w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytetu VIII Regionalne Kadry Gospodarki, Działania 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałania 8.1.4 Przewidywanie zmiany gospodarczej. Ideą projektu jest zebranie w jednym miejscu szerokiego zestawu danych, analiz i prognoz odpowiadających potrzebom informacyjnym podmiotów funkcjonujących w gospodarce województwa podlaskiego.

Zapoczątkowanie takiego projektu spowodowane było potrzebą zbudowania jednego spójnego systemu informacyjnego w województwie, który pozwoli na stałą analizę aktualnych zjawisk gospodarczych (w tym zachodzących na rynku pracy) i przewidywania zmiany gospodarczej. Prowadzone dotychczas badania, analizy, prognozy ograniczały się do jednorazowego działania i charakteryzowały się brakiem ciągłości. Ponadto wykorzystanie wyników prowadzonych badań i analiz ograniczało się do środowiska głównie akademickiego lub środowisk współpracujących z akademickim. Tymczasem informacja gospodarcza (w tym dotycząca rynku pracy) zawarta w wynikach badań powinna wspierać podejmowanie decyzji w obszarze polityki społeczno-gospodarczej oraz praktycznej działalności gospodarczej. Jej wymiana mogłaby prowadzić do zacieśnienia współpracy pomiędzy instytucjami kreującymi w regionie politykę społeczno-gospodarczą. Brak cyklicznych działań o charakterze badawczo-analitycznym zrodził pilną potrzebę wypracowania systemu pozyskiwania określonych danych, ich analizowania, wyciągania wniosków na przyszłość i upowszechniania wśród decydentów prowadzących politykę województwa oraz innych instytucji i organizacji sektora społeczno-gospodarczego.

Celem projektu Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych jest dostarczenie aktualnej, rzetelnej informacji dotyczącej uwarunkowań społeczno-gospodarczych w regionie, aktualnych trendów rozwojowych i prognoz zmian zachodzących w gospodarce regionu (w tym na rynku pracy) oraz w jej otoczeniu, ułatwiającej podejmowanie decyzji w zakresie polityki społeczno-gospodarczej. Projekt pozwolił na opracowanie modelu prognozowania zmian gospodarczych w sensie regionalnego systemu pozyskiwania i analizowania danych społeczno-gospodarczych niezbędnych dla przewidywania aktualnych trendów i prognozowania zmian gospodarczych.

Na pierwszym etapie opracowania modelu przeprowadzone zostało badanie potrzeb podmiotów występujących w gospodarce województwa podlaskiego, ich relacji i powiązań. Badanie tych podmiotów wyłoniło już luki informacyjne, pozwalające na określenie potrzeb podmiotów w ramach luk, na podstawie czego zostały sformułowane pierwsze priorytetowe obszary badawcze.

W kolejnym etapie opracowany został system określający rodzaje informacji i kanały dystrybucji do zainteresowanych podmiotów. Sformułowane zostały plany bieżącego

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

funkcjonowania Obserwatorium (cykliczność badań i ukazywania się informacji, źródła i rodzaje pozyskiwania danych do baz danych).

W ramach bieżącego funkcjonowania Obserwatorium są prowadzone cykliczne analizy, badania i prognozy oraz systematyzowane są dostępne dane statystyczne. Stworzona została m.in. baza informacyjna w postaci mapy regionalnej i 14 map lokalnych dla każdego z powiatów województwa podlaskiego. Zawiera ona zestawienia wskaźników charakteryzujących dany obszar. Zadaniem Obserwatorium jest również upowszechnianie i wymiana pozyskanych informacji pomiędzy organizacjami wspierającymi rozwój społeczno-gospodarczy na szczeblu regionalnym i lokalnym, a w efekcie zwiększenie trafności decyzji w obszarze polityki społeczno-gospodarczej.

W ten sposób Wojewódzki Urząd Pracy kompleksowo buduje unikatowy i praktyczny model pozyskiwania, analizowania oraz uaktualniania informacji gospodarczej. W te działania wpisują się przeprowadzone w okresie lipiec-listopad 2009 roku badania zlecone przez Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku pn.: „STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI. Analiza gospodarczych obszarów wzrostu i innowacji województwa podlaskiego”. Realizatorem było konsorcjum Fundacji BFKK i Wydziału Ekonomii i Zarządzania Uniwersytetu w Białymstoku. Analiza dotyczyła dwóch sektorów: rehabilitacji geriatrycznej oraz producentów artykułów i sprzętu medycznego. Kontynuacją niniejszych analiz jest badanie trzech sektorów, które mogą potencjalnie stać się obszarami wzrostu innowacji w województwie podlaskim, jakimi są – w obszarze wzrostu spoza sektorów kluczowych województwa podlaskiego – produkcja bielizny, zaś w obszarze wzrostu nie występującym w województwie podlaskim lub występującym w załączkowym zakresie, ale uznanym w ogólnosiwiatowej gospodarce za posiadający duży potencjał wzrostu Zamawiający wskazał – call center i produkcję żywności leczniczej (w opracowaniu zamiennie będzie stosowane sformułowanie „żywność funkcjonalna”).

1.2. Cele badania

Projekt miał na celu zidentyfikowanie i zdiagnozowanie gospodarczych obszarów wzrostu i innowacji województwa podlaskiego oraz wskazanie i przeanalizowanie tych obszarów, które w gospodarce ogólnosiwiatowej wykazują duży potencjał rozwojowy, a w województwie podlaskim nie występują bądź występują w postaci załączkowej.

Przeprowadzona analiza ma zrealizować następujące cele:

- 1) Ustalić główne determinanty oraz bariery rozwojowe występujące w przedmiotowych obszarach wzrostu.
- 2) Przedstawić prognozy przyszłości rozwoju danego obszaru w województwie podlaskim z uwzględnieniem jego zagrożeń i szans rozwojowych.
- 3) Przedstawić warunki konieczne do spełnienia dla pomyślnego rozwoju danego obszaru w województwie podlaskim.
- 4) Dostarczyć obiektywnych i wyczerpujących informacji, niezbędnych przedsiębiorstwom w procesie planowania strategicznego i określania ich pozycji konkurencyjnej.
- 5) Poprzez identyfikację barier rozwojowych wskazać podmiotom sfery regulacji (w tym instytucjom rynku pracy, władzom lokalnym i regionalnym) kierunki działań zmierzające do ich ograniczenia.

- 6) Dostarczyć informacji w zakresie istniejących form, możliwości wsparcia obszaru ze środków krajowych i unijnych.

1.3. Zakres przedmiotowy badania

Istotą projektu jest szczegółowa analiza obszarów wzrostu i innowacji województwa podlaskiego. Przedmiot badania obejmuje niewystępujące w województwie podlaskim lub występujące w załączkowym zakresie obszary uznawane w ogólnoswiatowej gospodarce za posiadające duży potencjał wzrostu. Produkt odnosi się do obszarów rynkowych dynamicznie rozwijających się na świecie, w świetle wewnętrznych uwarunkowań rozwojowych województwa podlaskiego predysponowanych do uaktywnienia się na jego obszarze, a jest to produkcja żywności leczniczej.

1.4. Obszary analizy

Zostały przeprowadzone analizy w następujących obszarach:

Obszar 1. Popytowo-podażowe zewnętrzne uwarunkowania rozwojowe sektora.

Obszar 2. Analiza sił konkurencji w sektorze.

Obszar 3. Analiza powiązań sektora z rynkiem pracy.

Obszar 4. Prognozy średniookresowe przyszłości sektora w województwie podlaskim uwzględniające szanse i zagrożenia rozwojowe.

W odniesieniu do pierwszego obszaru została przeprowadzona ogólna analiza czynników oddziałujących na rozwój danego obszaru działalności w gospodarce ogólnoswiatowej z odniesieniem do gospodarki regionu. W drugim obszarze była to analiza głównych składników otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstw danego obszaru działalności z odniesieniem do gospodarki regionu. W trzecim obszarze analiza wzajemnych relacji: badany obszar działalności – rynek pracy z odniesieniem do gospodarki regionu.

Natomiast w przypadku obszaru 4. została przeprowadzona analiza przyszłości sektora z uwzględnieniem potrzeb informacyjnych następujących grup interesariuszy: obecni i potencjalni pracownicy sektora, podmioty gospodarcze sektora i potencjalni wchodzący, władze regionalne, instytucje powiązane z rynkiem pracy/sektorem.

2. Metodologia badań

2.1. Opis metodologii badania – wstęp

Z punktu widzenia osiągnięcia celów badania należy uznać, że najbardziej właściwym podejściem jest zastosowanie metodyki *foresight*. *Foresight* można uznać za narzędzie wspomagające w zakresie poprawy innowacyjności i konkurencyjności regionu. Proces gromadzenia informacji o przyszłości i na tej podstawie budowanie średnio- i długoterminowej wizji rozwojowej regionu umożliwia podejmowanie bieżących decyzji oraz mobilizowanie wspólnych działań na przyszłość. Metodologia *foresight* jest zastosowaniem nowego podejścia do prowadzenia analiz na poziomie narodowym czy regionalnym.

Nowoczesne przewidywanie oznacza proces systematycznego podejścia do identyfikacji przyszłych zjawisk w sferze nauki, technologii, ekonomii i zjawisk społecznych. *Foresight* uznaje się w pewnym sensie za proces ciągły. Tak jest np. w Japonii, gdzie cykl badawczy powtarza się co 5 lat. Podczas tego okresu następuje faza przygotowania ankiet, przeprowadzania badań, publikowania wyników i dyskusji. Równolegle w sposób ciągły gromadzi się materiały służące do formułowania kolejnych hipotez, które poddane zostaną weryfikacji. Celem *foresightu* jest bowiem rozpoznanie strategicznych obszarów badawczych, by następnie doświadczenia te mogły przynieść korzyści w życiu codziennym¹. Realizacja tego zamierzenia byłaby bardzo utrudniona, gdyby występowały dłuższe przerwy w tworzeniu opracowań. Tymczasem w przypadku budowania tradycyjnej prognozy nie zawsze stosuje się badania ciągłe, ograniczając je raczej do poszczególnych sesji projektowych.

Podstawową funkcją procesu *foresight* jest identyfikowanie kluczowych kierunków rozwoju i ich opisywanie celem stworzenia płaszczyzny dla debaty publicznej prowadzącej do konsensusu w zakresie celów społecznie pożądanых i sposobów ich osiągnięcia². Ten sposób rozumienia procesu *foresight* eksponuje znaczenie partycypacji i wartości konsensualnych leżących u podstaw generowania szeroko pojmowanych planów rozwojowych i ich realizacji.

W przypadku nowoczesnego prognozowania typu *foresight* można mówić o dwóch rodzajach projektów: regionalnym i technologicznym oraz ich kombinacjach. Determinantą *foresightu* regionalnego jest jego przestrzenny wymiar odnoszący się do procesów zachodzących lub mających wpływ na rozwój danego układu regionalnego. Służy on analizie trendów rozwojowych danego obszaru pod kątem preferencji jego społeczności. *Foresight* regionalny, oparty o platformę wymiany informacji różnych grup interesariuszy, pozwala na wybór priorytetów rozwojowych, których realizacja tworzy istotną przesłankę dla budowania trwałej przewagi konkurencyjnej danego układu terytorialnego. Szczególną rolę w tym procesie odgrywają władze publiczne³.

¹ Grupp H., Linstone H.A. (1999), *National Technology Foresight Activities Around The Globe. Resurrection and New Paradigms*, „Technological Forecasting and Social Change”, Volume 60, Special Issue.

² Wierzbicki A., *Prognozy typu technology foresight a prace Komitetu Prognoz „Polska 2000 Plus” w perspektywie rozwoju społeczeństwa informacyjnego oraz integracji Polski z Unią Europejską*, Instytut Łączności, Warszawa; Wrocławskie Centrum Transferu Technologii (2003), Materiały z konferencji z dn. 21-23 maja 2003: „Foresight – Formułowanie scenariuszy rozwoju”, Wrocławskie Centrum Transferu Technologii.

³ Kuciński J. (2006), *Organizacja i prowadzenie projektów foresight w świetle doświadczeń międzynarodowych*, PAN, Warszawa.

Co ważne, *foresight* nie jest autonomiczną metodą badawczą, lecz zbiorem narzędzi umożliwiających konstrukcję scenariusza rozwoju w stosunkowo dalekiej perspektywie. Na katalog narzędzi *foresight* składają się m.in.: metody badawcze analityczne i heurystyczne, analiza trendów oraz intuicja uczestników procesu prognozowania. Tym samym przeprowadzenie omawianych badań ma na celu nie tyle dokładne określenie czekających nas zjawisk, co raczej lepsze przygotowanie do przyszłości.

W procesie opracowywania badań typu *foresight* wykorzystuje się wiele tradycyjnych metod badawczych. Zastosowanie konkretnej z metod zależy od specyfiki badań oraz od pożądanych rezultatów. Często przewidywanie przy użyciu jednego sposobu następuje po wstępnym rozeznaniu dokonanym za pomocą innych narzędzi. W ramach analizy produkcji żywności leczniczej na terenie województwa podlaskiego zastosowano przedstawione poniżej metody badawcze:

- 1) metoda analizy PEST;
- 2) metoda analizy SWOT;
- 3) metoda pięciu sił Portera;
- 4) metoda punktowej oceny atrakcyjności sektora;
- 5) metoda ilościowo-jakościowa badania podmiotów gospodarczych;
- 6) metoda grupy ekspertów;
- 7) metoda scenariuszowa.

Metody te pozwalają na przeprowadzenie analiz otoczenia sektora, w tym makrootoczenia oraz otoczenia konkurencyjnego, co za tym idzie dzięki zastosowaniu ich możliwe było przede wszystkim dokonanie analizy czynników oddziałujących na sektora w ujęciu popytowym i podażowym; analiza sił konkurencji w sektorze. W celu przeprowadzenia tych metod zastosowano następujących rodzaj techniki badawcze:

- 1) zespół badawczy z ekspertami (ZE);
- 2) desk research (DR);
- 3) zogniskowane wywiady grupowe (FGI);
- 4) indywidualne wywiady pogłębione (IDI/ITI);
- 5) seminarium (S).

Taka kompozycja poszczególnych technik badawczych pozwoliła na przeprowadzenie całościowych analiz przy zastosowaniu analizy danych ze źródeł wtórnych, jak i z zastosowaniem metod jakościowym.

2.2. Techniki badawczo-analityczne

2.2.1. Zespół badawczy z ekspertami (ZE)

W ramach badania zorganizowano zespół badawczy z ekspertami (ZE), który był elementem procedury mającej na celu wyłonienie „ciała opiniotwórczego” w celu przeprowadzenia badań. W skład zespołu badawczego z ekspertami weszli:

- prof. nadzw. dr hab. Bogusław Plawgo,
- dr Anna Grabska,
- dr Magdalena Klimczuk,
- mgr Mariusz Citkowski,
- mgr Marta Juchnicka,

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

- mgr Agnieszka Sosnowicz,
- dr inż. Roman Niesteruk – ekspert branżowy.

Odbyły się 3 spotkania zespołu badawczego z ekspertami, poświęcone następującym zagadnieniom: w dniu 23 czerwca 2010 r. – Popytowo-podażowe zewnętrzne uwarunkowania rozwojowe sektora (analiza PEST sektora; prezentacja analizy tendencji w otoczeniu sektora produkcji żywności leczniczej do scenariuszy rozwoju: optymistycznego, pesymistycznego, niespodziankowego, najbardziej prawdopodobnego); w dniu 7 lipca 2010 r. – Analiza sił konkurencji w sektorze (analiza pięciu sił Portera, punktowa ocena atrakcyjności sektora); w dniu 14 lipca 2010 r. – Analiza powiązań sektora z rynkiem pracy oraz prognozy średniookresowe przyszłości sektora w województwie podlaskim (analiza wyników badań podmiotów i instytucji sektora, analiza SWOT sektora, prognozy rozwoju sektora na podstawie analizy SWOT, metoda scenariuszowa).

W ramach zespołu badawczego z ekspertami zostały zweryfikowane dane pozyskane w pierwszym etapie badania (po analizie danych zastanych i indywidualnych wywiadach pogłębionych). Opinie zgłoszone przez ekspertów posłużyły wypracowaniu wstępnych rekomendacji oraz wskazaniu kierunków i obszarów dalszych działań badawczych.

2.2.2. Desk research (DR)

W ramach badania desk research przeprowadzono analizę literatury naukowej, raportów, opracowań dotyczących produkcji żywności leczniczej. Analiza dokumentów została przeprowadzona jako jeden z pierwszych etapów realizacji badania. Została rozpoczęta w trakcie przygotowywania raportu metodologicznego. Pozwoliło to zespołowi projektowemu zapoznać się z analizowanymi zagadnieniami oraz zebrać informacje, które zostały wykorzystane do przygotowania narzędzi badawczych, tj. scenariuszy wywiadów.

2.2.3. Zogniskowany wywiad grupowy (FGI)

W celu skonfrontowania opinii przedstawicieli przedsiębiorstw zajmujących się działalnością w sektorze, instytucji otoczenia biznesu oraz ekspertów regionalnych w dniu 20 lipca 2010 roku w siedzibie Fundacji BFKK zorganizowano zogniskowany wywiad grupowy. W FGI wzięło udział pięć osób, przedstawicieli instytucji rynku pracy i organizacji otoczenia biznesu. Wśród uczestników spotkania znaleźli się przedstawiciele następujących podmiotów: Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Białymstoku, Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego, Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Białymstoku, Zakładu Zdrowia Publicznego Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku, Zakładu Techniki Rolno-Spożywczej Politechniki Białostockiej.

Grupa fokusowa prowadzona była według scenariusza, który zawierał pytania stanowiące podstawę luźnej dyskusji prowadzonej podczas wywiadu. Przebieg dyskusji został nagrany za pomocą dyktafonu. Spotkanie fokusowe zostało przeprowadzone w końcowej fazie całego projektu i pozwoliło na uzyskanie pogłębionych danych o charakterze jakościowym.

2.2.4. Indywidualne wywiady pogłębione (IDI/ITI)

W celu poznania szczegółowych opinii respondentów na kluczowe kwestie związane z rozwojem sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim zastosowano technikę indywidualnego wywiadu pogłębionego.

Wykonawca przeprowadził piętnaście wywiadów pogłębionych, z czego osiem stanowiły wywiady zrealizowane osobiście, a siedem pogłębione wywiady telefoniczne. Badania przeprowadzone metodą IDI składały się z następujących etapów: skonstruowanie próby, na której było przeprowadzane badanie, przeszkolenie osób prowadzących wywiady, przygotowanie i dopracowanie scenariusza spotkania, przeprowadzenie wywiadów. Przebieg wywiadów bezpośrednich (IDI) był rejestrowany za pomocą dyktafonu, a następnie sporządzono transkrypcje.

Wywiady zostały przeprowadzone przez przeszkolonych ankierów w czerwcu 2010 r. Skontaktowano się łącznie z 24 przedsiębiorstwami sektora przetwórstwa rolno-spożywczego i instytucjami otoczenia sektora z województwa podlaskiego, które zajmują się lub potencjalnie mogą być zainteresowane problematyką produkcji żywności funkcjonalnej, spośród których 9 odmówiło udziału w badaniach. Zgodnie z raportem metodologicznym w indywidualnych wywiadach pogłębionych udział wzięło 15 osób – przedstawicieli przedsiębiorstw i instytucji z terenu województwa podlaskiego. Było to 10 przedstawicieli przedsiębiorstw, w tym: dwóch z branży przetwórstwa mleka, jeden z branży przetwórstwa mięsa, jeden z branży przetwórstwa ryb, czterech z branży przetwórstwa owocowo-warzywnego, dwóch z branży przetwórstwa zbóż.

W tabeli 1. przedstawiono pokrótce charakterystykę 10 badanych przedsiębiorstw (P), których przedstawiciele brali udział w indywidualnych wywiadach pogłębionych. Uwzględniono przy tym wielkość przedsiębiorstw przy podziale na: mikro – do 9 pracowników, małe – od 10 do 49 pracowników, średnie – od 50 do 249, duże – od 250 pracowników.

Tabela 1. Charakterystyka badanych przedsiębiorstw

Branża	Wielkość podmiotu	Przedstawiciel
P1. Przetwórstwo mleczarstwa	mała	Wiceprezes
P2. Przetwórstwo mleczarstwa	duża	Pełnomocnik zarządu ds. produkcji
P3. Przetwórstwo mięsa	duża	Dyrektor handlowy
P4. Przetwórstwo ryb	duża	Asystent dyrektora handlowego
P5. Przetwórstwo owocowo-warzywne	średnia	Technolog
P6. Przetwórstwo owocowo-warzywne	średnia	Główny technolog żywienia
P7. Przetwórstwo owocowo-warzywne	mała	Właściciel
P8. Przetwórstwo owocowo-warzywne	mikro	Właściciel
P9. Przetwórstwo zbóż	mała	Specjalista ds. jakości
P10. Przetwórstwo zbóż	mikro	Właściciel

Źródło: opracowanie własne.

Pozostałych pięciu respondentów to przedstawiciele instytucji otoczenia sektora, w tym Prezes Zarządu Podlaskiego Klastra Piekarniczego – Stowarzyszenie, przedstawiciel

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

Wojewódzkiego Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie, przedstawiciel Zakładu Bromatologii Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku, przedstawiciel Instytutu Technologii Żywności Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży oraz przedstawiciel Technikum Rolniczego Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. chor. J. Szymańskiego w Marianowie.

2.2.5. Seminarium (S)

Seminarium promocyjne zostało zorganizowane w dniu 19 lipca 2010 r. o godz. 13.00 na Wydziale Ekonomii i Zarządzania Uniwersytetu w Białymstoku. Do udziału w seminarium zaproszono przedstawicieli przedsiębiorców instytucji otoczenia sektora oraz ekspertów regionalnych. W trakcie seminarium zaprezentowano wstępne wyniki badania oraz przeprowadzono dyskusje nad głównymi wnioskami i rekomendacjami.

3. Charakterystyka sektora

3.1. Pojęcie żywności leczniczej

Zarówno w prawodawstwie polskim, jak i unijnym brak definicji pojęcia „żywność lecznicza”, częściej określana jest ona jako „żywność funkcjonalna”. Stąd też w całym opracowaniu pojęcie „żywność lecznicza” (użyte w tytule raportu) oraz „żywność funkcjonalna” będą stosowane zamiennie. Poza tym można spotkać się z określeniami takimi jak⁴: a) żywność projektowana dla określonej grupy odbiorców; b) żywność medyczna w leczeniu szpitalnym, po operacjach, wprowadzana dożylnie; c) żywność leczniczo-odżywcza (typu batonik zawierający wewnątrz kapsułki z witaminą E lub z nadzieniem, do którego wprowadzono witaminy, np. cukierki szalwiowe); d) żywność terapeutyczna o określonym działaniu leczniczym, np. dla diabetyków, chorych na celiakię; e) żywność o określonej przydatności zdrowotnej; f) żywność probiotyczna (z udziałem bakterii probiotycznych); g) żywność o działaniu fizjologicznym (np. produkty małosolne); h) żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego (np. produkty dietetyczne, hipoalergiczne); i) żywność witalna.

Zgodnie z definicją przyjętą w Japonii, żywność funkcjonalna zawiera składniki pozytywnie wpływające na strukturę i funkcjonowanie organizmu. Podtrzymuje i reguluje stan zdrowotny, np. zespołu jelitowo-żołądkowego, ciśnienia krwi i zapewnia odpowiedni poziom cholesterolu we krwi. Według Unii Europejskiej można stosować przymiotnik „funkcjonalna” do żywności wtedy, gdy wykazuje ona satysfakcjonujące, korzystne oddziaływanie w pojedynczy sposób lub bardziej złożony na organizm, zapewnia dobry stan zdrowia i dobre samopoczucie i/lub redukcję rozwijania się chorób.⁵

Na podstawie powyższych można uznać, że żywność funkcjonalna to produkty o działaniu sprzyjającym zdrowiu człowieka, stworzone na podstawie wiedzy o zależnościach między pokarmem, jego składnikami a zdrowiem. Co należy podkreślić, żywność funkcjonalna przypomina postacią żywność konwencjonalną i wykazuje korzystne oddziaływanie, kiedy spożywana jest w ilościach uzasadnionych normalną dietą.⁶

Analiza literatury przedmiotu krajowej, jak i zagranicznej prowadzi do wniosku, że żywność funkcjonalna: a) jest najczęściej droższa od żywności konwencjonalnej; b) odbiorcą jest osoba świadoma prozdrowotnego oddziaływania jej składników; c) cechuje się dbałością producentów o wysoką jakość produktów; d) wymaga potwierdzenia poprzez badania prozdrowotnego wpływu takiej żywności (oświadczenia żywieniowe, zdrowotne); e) poddawana jest nowoczesnym metodom kontroli bezpieczeństwa żywności.

⁴ Mocek B., *Żywność funkcjonalna*, <http://www.szkolnictwo.pl/index.php?id=PU0576>, z dnia 11.06.2010; Grajeta H. (2004), *Żywność funkcjonalna w profilaktyce chorób układu krążenia*, Prace Poglądowe, „Advances in Clinical and Experimental Medicine” vol. 13, nr 3, s. 505; Jeżewska-Zychowicz M., Babicz-Zieleńska E., Laskowski W. (2009), *Konsument na rynku nowej żywności. Wybrane uwarunkowania spożycia*, Wyd. SGGW, Warszawa, s. 66.

⁵ Świderski F., Kolanowski W. (2003), *Żywność funkcjonalna i dietetyczna*, [w:] Świderski F. (red.), *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, s. 27-29.

⁶ Trziszka T., *Innowacyjne przedsięwzięcia na rzecz produkcji nutraceutyków i preparatów biomedycznych*, Materiały z seminarium pt. „Innowacje - nośnik wzrostu konkurencyjności”, <http://www.dolnyslask-innowacje.pl/pages/files/File/gielda2007/270907/Trziszka.pdf>, z dnia 5.06.2010.

3.2. Sektor żywności funkcjonalnej w Polsce i w województwie podlaskim

Taka charakterystyka żywności funkcjonalnej prowadzi do wniosku, że „projektowanie” jej ma szczególne znaczenie dla dużych podmiotów sektora przetwórstwa rolno-spożywczego, dla których wprowadzenie jej do oferty jest traktowane jako efekt nasycenia rynku i poszukiwania sposobów dotarcia do nowych grup odbiorców. Można więc ją traktować jako produkty o charakterze niszowym w odniesieniu do podstawowych produktów tych samych producentów żywności.

Do rozwoju żywności funkcjonalnej niezbędne jest tworzenie i korzystanie z kanałów transferu wiedzy między sektorem nauki i przetwórstwa. Na znaczeniu w tym kontekście zyskuje koncepcja systemu innowacyjnego, według której by gospodarka była innowacyjna – muszą istnieć odpowiednie instytucje i podmioty generujące i dystrybuujące wiedzę, tj. przede wszystkim innowacyjne przedsiębiorstwa oraz sfera badawczo-rozwojowa – uczelnie wyższe, instytuty naukowe, ośrodki badawczo-rozwojowe, centra transferu technologii. Istotnym elementem systemu innowacyjnego są usługi świadczone przez instytucje otoczenia biznesu. Ważna jest też odpowiednia polityka władz stymulująca innowacje. Ponadto warto zwrócić uwagę na siłę poszczególnych rodzajów powiązań, a więc interakcje między przedsiębiorstwami, powiązania firm ze sferą B+R, transfer technologii poprzez transakcje rynkowe oraz przepływ wiedzy niejawną i mobilność pracowników. Ponieważ jednak większość procesów produkcyjnych i interakcji zachodzi na poziomie regionów, stąd ważna jest bliskość geograficzna. Ta podstawowa cecha klastrów gospodarczych sprzyja utrzymaniu silnych związków przedsiębiorstw z instytucjami badawczo-rozwojowymi (B&R).⁷

Prowadzone analizy w zakresie innowacji w europejskim sektorze rolno-spożywczym wskazują na szczególną rolę tego rodzaju struktur. Są one najbardziej dynamicznymi obszarami, w których można zaobserwować znaczenie efektu potrójnej heliksy, a więc współpracy trzech grup podmiotów, w tym przedstawicieli władz, uczelni i zakładów badawczo-rozwojowych oraz firm wchodzących w skład sektora. Według badań opublikowanych przez Öresund Food Excellence regiony, które wykazywały wyjątkową dynamikę w zakresie innowacji w sektorze żywnościowym w Europie to: Wageningen w Holandii, szwedzko-duński Region Öresund, Emilia Romagna we Włoszech, Bretania oraz Languedoc-Roussillon we Francji, Katalonia i Aragonia w Hiszpanii, Reading w południowo-wschodniej Anglii, a także południowy zachód Finlandii.⁸

Największy wpływ na produkcję żywności funkcjonalnej mają producenci artykułów spożywczych i napojów, którzy wytwarzają wysoko przetworzone produkty. W tej dziedzinie najmniejszą rolę odgrywa rolnictwo, aczkolwiek nie można go pominąć.⁹ Stąd bardzo duże znaczenie mają w odniesieniu do tego sektora dostawcy podstawowego surowca, a więc m.in.: rolnicy, ogrodnicy, sadownicy. Obok nich należy także wskazać na różne jednostki o charakterze badawczo-rozwojowym, w tym z zakresu takich dziedzin, jak chociażby: biotechnologia, nanotechnologia, bioinżynieria, technologia żywności i żywienia człowieka,

⁷ Wojnicka E. (red.) (2006), *Perspektywy rozwoju małych i średnich przedsiębiorstw wysokich technologii w Polsce do 2020 roku. Ekspertyza dla Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości*, PARP, Warszawa, s. 55-56.

⁸ Europejski sektor żywności. Stan obecny i przyszły. *Innowacje w europejskim sektorze rolno-spożywczym*, FoodMac Project, http://www.food-mac.com/Doc/Reports/FM3-Innovation_EU_report_PL_v1.pdf, z dnia 30.06.2010, s. 7.

⁹ Badowska S. (2009), *Pomorskie mlekiem i miodem płynące? Kondycja klastra rolno-spożywczego w regionie*, „Pomorski Przegląd Gospodarczy”, nr 3 (42), s. 36.

chemia toksykologiczna, bromatologia. Mogą one zarówno realizować badania we współpracy z przedsiębiorstwami lub udostępniać już gotowe rozwiązania dotyczące wprowadzenia do żywności konkretnych składników o charakterze funkcjonalnym, w tym substancji czynnych. W przeważającej większości koncepcje produktów funkcjonalnych opracowuje się w laboratoriach uczelni, jednostek badawczo-rozwojowych i zakładów produkcyjnych. Istnienie w regionie tego rodzaju podmiotów obok przedsiębiorstw produkujących żywność jest kluczowe dla produkcji żywności funkcjonalnej. Nie bez znaczenia pozostaje również kwestia prowadzenia produkcji zgodnie z odpowiednimi zasadami, w tym przede wszystkim wskazuje się na Dobrą Praktykę Produkcyjną (*Good Manufacturing Practice* – GMP) oraz wprowadzenie i certyfikację w systemie *Hazard Analysis and Critical Control Point* – HACCP. Trzeba przy tym wspomnieć, że jakość produktów funkcjonalnych to odpowiednie proporcje składników prozdrowotnych, funkcjonalność i bezpieczeństwo opakowania.

Obecni na rynku producenci jednej z najstarszych grup produktów – tłuszczów ze składnikami funkcjonalnymi, takimi jak np. sterole roślinne, kwasy omega 3, posiadają potwierdzenia prozdrowotnego działania tych składników na podstawie przeprowadzonych badań klinicznych. Często dodatkowo są one wprowadzane na rynek jako rekomendowane przez takie instytucje, jak Polskie Towarzystwo Badań nad Miażdżycą. Niektóre z istniejących na rynku produktów zostały opracowane na zlecenie instytucji promujących zdrowie. Przykład to Grupa Gospodarcza Fundacji Rozwoju Kardiologii w Zabrze, dla której wyprodukowano m.in. Ciasteczka Siła Serca, czy przekąski owsiane Elovena¹⁰. Zakłady Przemysłu Tłuszczowego w Warszawie wprowadziły na rynek produkt pod nazwą Naturima, którego podstawowym składnikiem funkcjonalnym jest olej z nasion wiesiołka, a ponadto znajdują się tu inne składniki: witaminy A, D3, E. Produkt może być stosowany w przygotowywaniu różnorodnych diet leczniczych, szczególnie diet o obniżonej zawartości energii, w żywieniu osób chorych na cukrzycę, chorobach alergicznych, stanach zapalnych i żywieniu ludzi w starszym wieku. Margaryna ta została opracowana w ramach współpracy z Wydziałem Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW), przy udziale badaczy z Zakładu Analizy i Oceny Jakości uczelni, zaś rekomendacje uzyskano od prof. dr. hab. inż. Romana Cichonia, Kierownika Katedry Żywienia i Dietetyki Collegium Medicum Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Bydgoszczy.

Doświadczenia rynku polskiego w zakresie produkcji żywności funkcjonalnej pozwalają twierdzić, że tak naprawdę produkty tego rodzaju pojawiają się już we wszystkich branżach sektora żywności. W przetwórstwie owoców i warzyw przykładem jest sok Siła Serca Dawtona, który zawiera likopen oraz odpowiednie proporcje magnezu i potasu. Szczególnie szeroka jest oferta na polskim rynku wśród tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego m.in.: Benecol, Flora Proactiv, Benevita, Sunvita, Rama Idea!, Flora z kwasami Omega-3 i Omega-6, GoGreen, Naturima, Delma Extra z witaminami.

Produkty przemiału zbóż oraz wyroby piekarnicze to na przykład: Granola, Cruchy, batony Crunchy firmy Sante, Eko Crunchy Amarantusowe, makaron DHA Omega 3 firmy Malwa, pieczywo chrupkie firmy Wasa, Twoja Zupka Fit, Twoja Zupka VITA firmy ActivLab, Ciasteczka Siła Serca firmy Mamut. Wśród produktów mlecznych wymienić

¹⁰ Program Siła Serca, <http://www.sztuczneserce.pl>, z dnia 8.06.2010.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

można takie jogurty funkcjonalne, jak np.: Primo Activ firmy Zott, Actimel Danona. Również producenci napojów mają w swojej ofercie tzw. napoje funkcjonalne. Dla przykładu wymienić tu można: Red Bull Energy Drink GmbH, Isostar firmy Alima Gerber, Powerade firmy Coca Cola, czy Warp 4, Power Sport firmy Drink Unlimited.¹¹

Tendencje światowe również odnajdują swoje miejsce w Polsce i województwie podlaskim. Generalnie do sektora produkcji żywności funkcjonalnej zaliczyć można wszelkie przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego: mleka, mięsa, ryb, owoców i warzyw, zbóż oraz producentów napojów. Zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD) 2007 działalność w tym obszarze jest oznaczona jako Dział C Przetwórstwo przemysłowe (wg PKD 2004 była to Sekcja D, Dział 15, w ramach którego znajduje się:

- 1) PKD 10 Produkcja artykułów spożywczych, która obejmuje:
 - PKD 10.1 Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa
 - PKD 10.2 Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków
 - PKD 10.3 Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw
 - PKD 10.4 Produkcja olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego
 - PKD 10.5 Wytwarzanie wyrobów mleczarskich
 - PKD 10.6 Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych
 - PKD 10.7 Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych
 - PKD 10.8 Produkcja pozostałych artykułów spożywczych
- 2) PKD 11 Produkcja napojów.

Według danych Głównego Urzędu Statystycznego (GUS) na terenie Polski działało w roku 2009 31 640 podmiotów w Sekcji Dział 15 Produkcja artykułów spożywczych i napojów. Przedsiębiorstwa z województwa podlaskiego stanowiły zaledwie 2,5% wszystkich podmiotów zarejestrowanych przetwórstwa rolno-spożywczego. W porównaniu do roku 2005 ich liczba zmniejszyła się z 802 do 776 podmiotów, a więc o 3,2% (tabela 2.). Przy czym zauważalna jest tendencja spadkowa w liczbie podmiotów w analizowanym okresie lat 2005-2009 (wykres 1.).

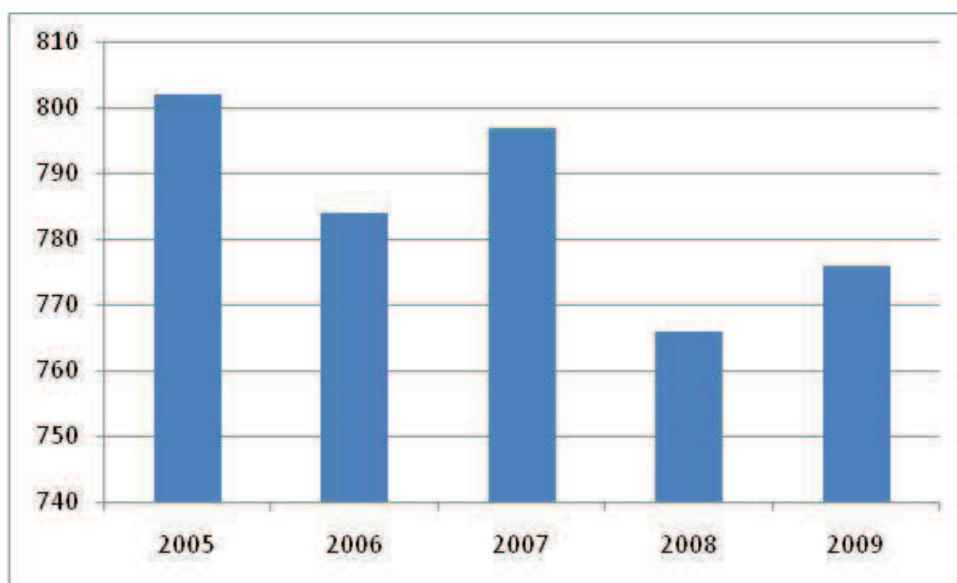
Jeśli chodzi o województwo podlaskie najwięcej podmiotów znajduje się w mieście Białymstoku – ich liczba w roku 2009 niemal nie zmieniła się w porównaniu do roku 2005 i wynosiła odpowiednio 155 i 153 przedsiębiorstwa. Podobnie w innych powiatach liczba zarejestrowanych podmiotów na przestrzeni analizowanych pięciu lat nie uległa znaczącej zmianie. Warto jednak zwrócić uwagę, że w mieście Łomża oraz w powiecie grajewskim miał miejsce największy w województwie spadek liczby podmiotów tym okresie, który wyniósł w obu przypadkach po 10 podmiotów. Wzrost liczby zarejestrowanych przedsiębiorstw sektora miał miejsce w latach 2005-2009 w mieście Suwałki i powiecie łomżyńskim. Był to niewielki przyrost o 5 firm.

Przedstawione szacunki mogą jednak okazać się mało miarodajne, gdyż częstym jest, że podmioty mają wpisane przy rejestracji różne rodzaje kodów PKD, gdy w rzeczywistości działalność podstawowa podmiotu dotyczy tylko jednego czy dwóch z nich. Stąd warto zwrócić uwagę na inne bazy danych.

¹¹ Bochner K., *Red Bulla gonią konkurenci*, <http://wiadomoscihandlowe.pl/content/view/10913/9>, z dnia 20.06.2010.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Wykres 1. Liczba przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego w województwie podlaskim w latach 2005-2009



Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

Tabela 2. Liczba przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego w Polsce i województwie podlaskim według powiatów w latach 2005-2009

Jednostka terytorialna	Lata				
	2005	2006	2007	2008	2009
POLSKA	33 725	32 975	32 328	31 420	31 640
Podlaskie	802	784	797	766	776
Powiat białostocki	90	91	92	95	94
Powiat sokólski	45	47	44	40	42
Powiat m.Białystok	153	150	150	146	155
Powiat bielski	38	38	38	37	37
Powiat hajnowski	29	30	27	28	27
Powiat kolneński	25	25	24	23	23
Powiat łomżyński	42	45	47	42	47
Powiat siemiatycki	26	24	24	23	26
Powiat wysokomazowiecki	48	46	45	42	42
Powiat zambrowski	36	34	36	35	32
Powiat m.Łomża	77	73	71	65	67
Powiat augustowski	30	29	30	30	32
Powiat grajewski	36	33	33	30	26
Powiat moniecki	28	26	25	24	21
Powiat sejneński	12	11	11	12	12
Powiat suwalski	16	14	18	18	17
Powiat m.Suwałki	71	68	82	76	76

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Według szacunków bazy Teleadreson, na terenie województwa podlaskiego w sekcji 10 PKD wg stanu na 7.07.2010 r. znajdowało się 249 podmiotów. Zgodnie z bazą podmiotów zarejestrowanych w systemie REGON w roku 2007 było 319 podmiotów, w tym przedsiębiorstwa zatrudniające 50 pracowników i więcej stanowiły 82 podmioty, zaś pozostałe – zatrudniające od 10 do 49 pracowników to 237 podmiotów, w tym: Produkcja, przetwórstwo i konserwowanie mięsa i wyrobów z mięsa łącznie obejmowała 54 podmioty; Przetwarzanie i konserwowanie ryb i pozostałych produktów rybactwa – 6 podmiotów; Przetwórstwo owoców i warzyw – 11 podmiotów, Wytwarzanie wyrobów mleczarskich – 17 podmiotów; Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych 6 podmiotów; Produkcja pozostałych artykułów spożywczych – 104 podmioty i Produkcja napojów – 16 podmiotów, które na pierwszym miejscu w swoich dokumentach miały wpisane PKD dotyczące produkcji spożywczej. Pozostałe 77 miały PKD 10 lub PKD 11 zapisane jako drugi rodzaj prowadzonej działalności.¹²

W przypadku województwa podlaskiego największą uwagę zwracają produkty przedsiębiorstw zajmujących się przetwórstwem mleka. Wyróżnić tu można: jogurty oraz kefiry i maślanki Milko z MlekoPolu, gamę jogurtów polskich (np. z zieloną herbacianką, probiotyk z żeńszemieniem, probiotyk z melisą oraz guaranę produkowane przez Mlekovitę; mleko O! i Osełkę O! z Omegą 3 produkowane przez Sudowię). OSM Piątnica wprowadziła na rynek Serek Wiejski z probiotykiem. Zaś z branży produkcji napojów wyróżnić można firmę Hoop – producenta napojów, która ma swój zakład przemysłowy w Bielsku Podlaskim, wprowadziła na rynek produkt o nazwie KOOP. Jeśli chodzi o inne branże to w przypadku przetwórstwa zbóż istotne znaczenia ma firma PPHU Szarlat s.c. z siedzibą w Łomży. Dzięki ścisłej współpracy z SGGW w Warszawie oraz wieloma placówkami naukowo-badawczymi i wdrożeniowymi w kraju wprowadziła ona technologię produkcji amaranthusa umożliwiającą pozyskanie surowca bardzo dobrej jakości. W ramach współpracy firmy z jednostkami badawczymi opracowano i wdrożono wzorcowe receptury wykorzystania nasion amaranthusa w przemyśle spożywczym.¹³ Produkowane maki są podstawą do opracowania receptur chleba z amaranthusem, a przykładem jest Chleb Niedziecki oferowany przez firmę GFT Goldfruct Sp. z o.o.

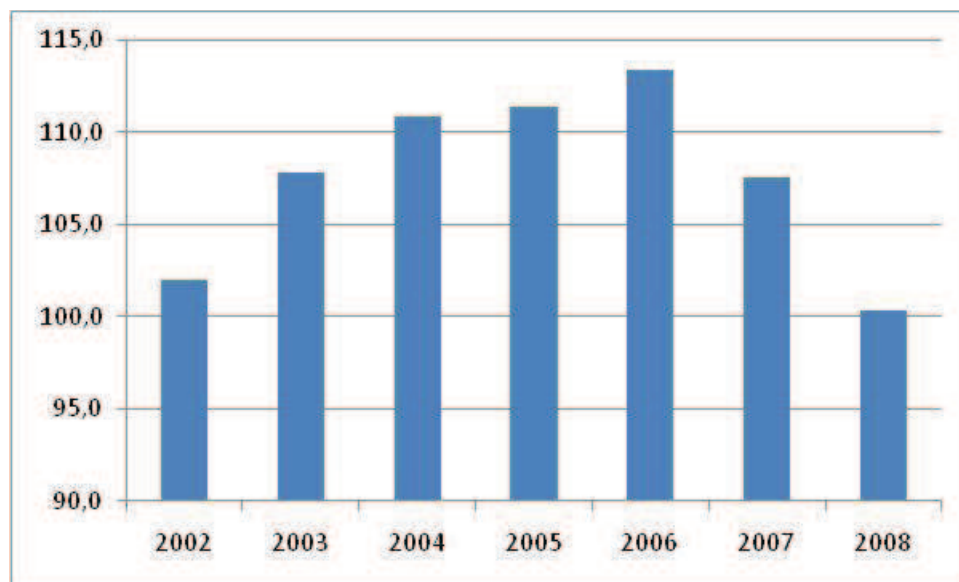
Powyższa analiza prowadzi do wniosku, że na terenie województwa podlaskiego występują podmioty, które już prowadzą swoją działalność związaną z produkcją żywności funkcjonalnej. Trudno jednak o konkretne dane co do skali tej produkcji.

Analiza danych GUS pozwala stwierdzić, że w okresie lat 2002-2008 po rosnącej dynamice produkcji sprzedanej do roku 2006, od roku 2007 widoczny jest spadek tego wskaźnika (wykres 2.). W roku 2008 został osiągnięty najniższy poziom wartości produkcji sprzedanej. Wyniósł on 0,3%, gdy w roku 2002 było to 2%. Najwyższy poziom wskaźnika dynamiki produkcji sprzedanej został osiągnięty w roku 2007 i wyniósł 13,4%.

¹² Na podstawie badań realizowanych w ramach projektu Innowacyjny Podlaski Klaster Przetwórstwa Rolno-Spożywczego, PWSliP w Łomży.

¹³ *Z czego robimy nasze mieszanki*, http://www.chlebpolski.pl/index.php?option=com_content&task=view&id=138&Itemid=102, z dnia 20.06.2010.

Wykres 2. Dynamika produkcji sprzedanej przetwórstwa rolno-spożywczego w Polsce i w województwie podlaskim w latach 2002-2008



Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

Jednocześnie należy stwierdzić, że na terenie województwa podlaskiego były realizowane badania sektora przetwórstwa rolno-spożywczego w ramach Projektu Podlaski Klaster Spożywczy. W tym przeprowadzono badania o charakterze benchmarkingu, a wśród rekomendacji z badań znaleźć można stwierdzenie, że „do obszarów, których rozwój może szczególnie zdynamizować rozwój przetwórstwa spożywczego można zaliczyć (...) produkcję żywności funkcjonalnej i dietetycznej”. Autorzy jednocześnie wskazują, że konieczne są pewnie zmiany w zakresie stosowanych technologii przetwórstwa żywności, w tym: 1) zaawansowane technologie produkcji dodatków do żywności, np. skrobi modyfikowanej, błonnika roślinnego; 2) optymalizowane technologie już funkcjonujące w kierunku: nastawienia na konsumenta, poprawy sprawności energetycznej, ochrony środowiska, wzrostu efektywności produkcji, rozwijania produktów i tworzenia nowych; 3) technologie produkcji żywności ekologicznej; 4) technologie produkcji certyfikowanej, np. kulinarnego mięsa wołowego wysokiej jakości; 5) technologie produkcji żywności funkcjonalnej: o przedłużonym okresie trwałości, o szczególnych walorach dietetycznych, o znamionach regionalnych i tradycyjnych; 6) rozwój biotechnologii, np. produkcji biopaliwa z odpadów produkcyjnych.¹⁴

Inne badania dotyczące przetwórstwa rolno-spożywczego w województwie podlaskim były realizowane na zlecenie Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Białymstoku w ramach projektu Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych jako tzw. *Analiza Kluczowych Sektorów Województwa Podlaskiego*. Raport pt. *Sektor Spożywczy* przedstawia szczegółową analizę tego sektora, dlatego też w niniejszym opracowaniu nie zostały

¹⁴ Badania pt. *Benchmarking klastra* były realizowane w ramach projektu Innowacyjny Podlaski Klaster Przetwórstwa Rolno-Spożywczego w okresie od maja do sierpnia 2007 roku. Brało w nich udział 13 ekspertów z: SGGW, Politechniki Białostockiej, Instytutu Jakości Żywności, PWSZ Suwałki. W badaniach wzięło udział 16 przedsiębiorstw z województwa podlaskiego, dla których przeprowadzono benchmarking technologii produkcji, opakowań produktów oraz samych produktów, PWSiP w Łomży.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

przedstawione wszystkie ogólne dane dotyczące sektora spożywczego w województwie podlaskim, gdyż opracowanie na temat żywności funkcjonalnej stanowi pewnego rodzaju poszerzenie opisywanego raportu. Raport *Sektor Spożywczy* jest dostępny w formie elektronicznej na stronie www.obserwatorium.up.podlasie.pl.

Ponadto warto zwrócić uwagę, że na terenie województwa istnieją obecnie dwa klastry gospodarcze w obszarze produkcji żywności. Pierwszy z nich to Stowarzyszenie Klaster Spożywczy „Naturalnie z Podlasia!”. Skupia ono przedsiębiorstwa i organizacje działające na terenie województwa podlaskiego. Celem stowarzyszenia jest kształtowanie wizerunku, promocja, podniesienie innowacyjności oraz konkurencyjności firm, ich produktów i usług. Inicjatywa klastrowa „Naturalnie z Podlasia!” polega na współpracy przedsiębiorstw w budowaniu produktów regionalnych i usług, która ma za zadanie wzmocnienie ich pozycji na rynku krajowym i zagranicznym. Wśród głównych celów wymieniane jest nie tylko reprezentowanie interesów członków stowarzyszenia wobec władz lokalnych, państwowych oraz krajowych i zagranicznych stowarzyszeń i organizacji, ale także promocja regionu podlaskiego i budowa silnej marki lokalnej.¹⁵ Drugą inicjatywą jest Podlaski Klaster Piekarniczy. Obecnie jego działalność skupia się bardziej na kwestiach zakupowych. Klaster podpisał z trzema młynami oraz hurtownią sprzedającą dodatki piekarskie wspólną umowę i wynegocjował niższe ceny dostaw. Jednak w ramach inicjatywy są już prowadzone własne badania nad recepturą czterech rodzajów chleba żytniego, który oznaczony będzie specjalną banderolą. Będzie on bazował na tradycyjnej technologii produkcji i zawierał dodatki w postaci nasion, które mają działanie prozdrowotne. Receptura wytworzenia pieczywa została opracowana w jednym z młynów dostarczających uczestnikom klastra mąkę, przez zatrudnionego tam technologa piekarnictwa.¹⁶

¹⁵Strona Klastra „Naturalnie z Podlasia”, <http://www.naturalniezpodlasia.pl>, z dnia 20.06.2010.

¹⁶Podlaski Klaster Piekarniczy ma dwa lata, (2010) „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”, s. 33.

4. Popytowo-podażowe zewnętrzne uwarunkowania rozwojowe

W ramach pierwszego obszaru dokonana została analiza zewnętrznych uwarunkowań rozwoju sektora, w podziale na popytowe i podażowe. Zastosowano tu metodę desk research. Uwzględniono przy tym następujące rodzaje czynników: ekonomiczne, społeczne, prawno-administracyjne, techniczne, międzynarodowe, środowiskowe. W grupie czynników popytowych znalazły się wybrane czynniki:

- ekonomiczne: dochody ludności, inflacja, bezrobocie;
- społeczne: styl życia a nawyki żywieniowe Polaków, starzenie się społeczeństwa, stan zdrowia ludności, wykształcenie społeczeństwa, poziom edukacji żywieniowej społeczeństwa;
- prawno-administracyjne: regulacje prawne dotyczące żywności funkcjonalnej, kontrola jakości żywności.

Natomiast w grupie czynników podażowych uwzględniono czynniki:

- ekonomiczne: tempo wzrostu rynku, finansowanie z Unii Europejskiej;
- technologiczne: biotechnologia i nanotechnologia w rolnictwie i żywieniu człowieka, przechowywanie żywności funkcjonalnej;
- społeczne: wykształcenie kadry, migracja kadry;
- prawno-administracyjne: normy żywnościowe, system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- międzynarodowe: polityka wyżywienia;
- środowiskowe: stan środowiska naturalnego, ocieplenie klimatu, obszary chronione.

4.1. Analiza czynników popytowych

4.1.1. Czynniki ekonomiczne

4.1.1.1. Dochody ludności

Dochody konsumentów są jednym z najistotniejszych czynników kształtujących konsumpcję. Dochód kształtuje warunki i motywy działań konsumentów. W określonych warunkach rynkowych wyznacza on górną granicę wydatków oraz w istotnym stopniu decyduje o podziale sum wydatkowanych na zaspokojenie poszczególnych potrzeb konsumpcyjnych. Zgodnie z prawem Engla wzrostowi dochodu w gospodarstwach domowych towarzyszy zmiana jego struktury, tzn. zmniejszenie procentowego udziału wydatków na żywność na korzyść dóbr wyższego rzędu. Tak więc kraje o wyższym poziomie życia ludności charakteryzuje stosunkowo niski udział w strukturze spożycia wydatków na żywność.¹⁷ Według tego prawa wśród gospodarstw domowych posiadających najwyższe dochody może rosnąć zapotrzebowanie na produkty o wyższym standardzie, które są traktowane jako element dbałości o zdrowie, ale również wyróżnienia się, prestiżu, luksusu czy demonstracji. Dotyczy to również żywności leczniczej.

¹⁷ Dziubińska-Michalewicz M. (2005), *Wybrane wskaźniki poziomu życia ludności w Polsce na tle innych krajów UE*, Kancelaria Sejmu, Biuro Studiów i Ekspertyz, Informacja nr 1137, maj, s. 3.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

W 2009 roku przeciętne polskie gospodarstwo domowe rozporządzało miesięcznym dochodem wynoszącym ok. 1 114,50 zł na osobę i dochód ten w stosunku do roku poprzedniego wzrósł realnie o 6,6% (tabela 3. i 4.). Z tabeli 3. wynika, że jedynie w województwie mazowieckim gospodarstwa domowe posiadały dochody wyraźnie wyższe od przeciętnych w kraju – według danych z 2009 roku ich dochody wynosiły 1 438,70 zł i były o 29,1% wyższe od średniej krajowej (tabela 5.). Dochody wyższe od przeciętnych charakteryzowały też województwa: pomorskie (gdzie osiągnęły poziom 1 164,5 zł i były o ponad 4,5% wyższe), dolnośląskie (dochody oscylowały wokół 1 174,3 zł i były o ok. 5,4% wyższe) oraz zachodniopomorskie (dochody na poziomie 1 139,7zł, były wyższe o ok. 2,3%).

Tabela 3. Poziom dochodów rozporządzalnych na 1 osobę według województw w roku 2000, 2004 i 2009

Jednostka terytorialna	Dochody w zł		
	2000	2004	2009
Polska	610,5	735,4	1 114,5
Łódzkie	632,1	730,5	1 115,1
Mazowieckie	750,3	940,2	1 438,7
Małopolskie	583,6	717,6	1 041,7
Śląskie	657,4	748,3	1 114,1
Lubelskie	501,7	676,7	909,0
Podkarpackie	497,2	585,4	834,6
Podlaskie	524,9	644,9	1 018,8
Świętokrzyskie	518,9	615,5	937,9
Lubuskie	609,7	654,4	1 103,3
Wielkopolskie	604,9	700,9	1 097,3
Zachodniopomorskie	603,4	762,0	1 139,7
Dolnośląskie	605,3	748,9	1 174,3
Opolskie	613,7	744,6	1 082,3
Kujawsko-pomorskie	572,6	652,8	1 015,0
Pomorskie	631,5	753,3	1 164,5
Warmińsko-mazurskie	546,5	657,7	1 084,3

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

W najtrudniejszej sytuacji dochodowej była ludność w województwach: podkarpackim, świętokrzyskim i lubelskim – gospodarstwa domowe uzyskały dochód niższy niż przeciętnie w kraju odpowiednio o: 25,1%, 15,8% oraz 18,4%. Dochody rozporządzalne na 1 osobę wynosiły natomiast w tych trzech województwach kolejno: 834,6 zł, 937,9 zł i 909,0 zł.

W roku 2000, 2004 i 2009 za każdym razem najwyższy poziom dochodów charakterystyczny był dla województwa mazowieckiego, a najniższy dla województwa podkarpackiego. W wyniku tych różnic w dochodach między tymi województwami rozpiętość poziomu dochodu rozporządzalnego w regionach wynosiła w 2009 roku około 604,1 zł na osobę. W roku 2004 różnica w dochodzie między najwyższymi a najniższymi dochodami według województw wyniosła 354,8 zł, a w 2000 roku 253,1 zł na osobę. Warto też zwrócić uwagę, że gospodarstwa domowe w województwie mazowieckim osiągały

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

w 2000 roku dochody wyższe o 66,3%, w roku 2004 o 62,3%, zaś 58,0% niż w podkarpackim.

Tabela 4. Dynamika dochodów rozporządzalnych na 1 osobę wg województw w roku 2000, 2004 i 2009

Jednostka terytorialna	Dynamika dochodów (rok poprzedni = 100)		
	2000	2004	2009
Polska	108,9	103,3	106,6
Łódzkie	110,0	102,3	110,0
Mazowieckie	110,3	104,6	107,7
Małopolskie	104,3	106,8	104,1
Śląskie	110,1	103,1	107,0
Lubelskie	102,2	104,4	103,2
Podkarpackie	104,3	100,6	105,5
Podlaskie	109,6	106,1	108,9
Świętokrzyskie	111,0	101,9	106,8
Lubuskie	111,0	96,4	104,2
Wielkopolskie	108,2	101,5	107,7
Zachodniopomorskie	102,1	108,1	108,7
Dolnośląskie	104,2	102,9	105,0
Opolskie	121,0	107,6	100,2
Kujawsko-pomorskie	111,6	101,9	106,8
Pomorskie	111,3	97,9	105,7
Warmińsko-mazurskie	117,3	102,7	110,7

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

Jeśli chodzi o samo województwo podlaskie, to w roku 2000 było ono jednym z czterech województw o najniższym poziomie dochodu rozporządzanego na 1 osobę obok województw lubelskiego, podkarpackiego i świętokrzyskiego – zajmując czwartą pozycję od końca. W roku 2004 zajęło trzecią pozycję od końca, zaś w 2009 weszło o jedno miejsce wyżej plasując się na pozycji trzynastej w kraju, co wskazuje na niewielką tendencję wzrostową. To potwierdza również zmniejszenie rozpiętości w różnicy między dochodami osiąganymi w województwie a średnią krajową. W roku 2000 dochody w województwie były niższe od dochodów rozporządzalnych na jedną osobę w kraju o 14,0%, w roku 2004 o 12,3%, a w roku 2009 luka ta zmniejszyła się do poziomu 8,6%.

Uzupełnieniem powyższej prezentacji może być zróżnicowanie sytuacji dochodowej w podziale na województwa, które przedstawiają rolę głównych źródeł ich pozyskiwania (tabele 6.–8.). Z poniższych danych wynika, że struktura pozyskiwania dochodów w poszczególnych regionach jest znacznie zróżnicowana.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Tabela 5. Relacje dochodów rozporządzalnych na 1 osobę wg województw do średniej krajowej w roku 2000, 2004 i 2009

Jednostka terytorialna	Dynamika dochodów (średnia krajowa = 100)		
	2000	2004	2009
Polska	100,0	100,0	100,0
Łódzkie	103,5	99,3	100,1
Mazowieckie	122,9	127,8	129,1
Małopolskie	95,6	97,6	93,5
Śląskie	107,7	101,8	100,0
Lubelskie	82,2	92,0	81,6
Podkarpackie	81,4	79,6	74,9
Podlaskie	86,0	87,7	91,4
Świętokrzyskie	85,0	83,7	84,2
Lubuskie	99,9	89,0	99,0
Wielkopolskie	99,1	95,3	98,5
Zachodniopomorskie	98,8	103,6	102,3
Dolnośląskie	99,1	101,8	105,4
Opolskie	100,5	101,3	97,1
Kujawsko-pomorskie	93,8	88,8	91,1
Pomorskie	103,4	102,4	104,5
Warmińsko-mazurskie	89,5	89,4	97,3

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

Tabela 6. Źródła dochodów gospodarstw domowych w 2000 r. wg województw (w %)

Jednostka terytorialna	Źródła dochodów				
	z pracy najemnej	gospodarstwo indywidualne	praca na własny rachunek	świadczenia społeczne	inne dochody
Polska	47,7	5,4	8,7	32,5	5,8
Łódzkie	44,4	7,5	8,8	33,1	6,2
Mazowieckie	53,3	4,9	9,4	26,8	5,7
Małopolskie	47,5	4,4	8,0	33,6	6,6
Śląskie	51,7	0,9	7,8	34,5	5,0
Lubelskie	38,0	10,7	6,9	37,9	6,6
Podkarpackie	45,5	4,9	6,2	37,3	6,1
Podlaskie	40,9	11,9	7,8	33,8	5,6
Świętokrzyskie	42,0	9,7	7,7	36,0	4,5
Lubuskie	47,2	4,2	10,1	32,6	5,9
Wielkopolskie	47,0	8,0	9,9	30,7	4,4
Zachodniopomorskie	47,8	3,0	11,3	30,3	7,6
Dolnośląskie	46,0	2,6	8,7	36,9	5,8
Opolskie	46,7	6,1	9,1	30,4	7,7
Kujawsko-pomorskie	44,2	9,1	6,4	34,9	5,4
Pomorskie	51,7	1,8	11,4	29,4	5,7
Warmińsko-mazurskie	46,6	7,8	8,0	31,2	6,3

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Generalnie w dochodzie rozporządzalnym gospodarstw domowych we wszystkich województwach dominującą rolę odgrywają dochody z pracy najemnej, a ich udział waha się od 47,6% do 57% w zależności od województwa. Drugą pozycję w strukturze dochodów zajmują świadczenia społeczne, których udział wśród innych źródeł utrzymania się ludności jest nadal wysoki, gdyż wynosi od 26,3% do 35,4%, co świadczy o utrzymywaniu się, podobnie jak w latach poprzednich, znacznego poziomu socjalizacji dochodów polskiego społeczeństwa. Jeśli chodzi o pozostałe grupy źródeł dochodów, to dochody z pracy na własny rachunek poza rolnictwem stanowią 6–11% ogólnych dochodów, a z gospodarstwa rolnego wahają się przedziale od 0,6% do 15,1%. W województwie mazowieckim, w którym dochód sytuuje się powyżej średniego dla kraju, zanotowano też najwyższy udział dochodów z pracy najemnej i dochodów z pracy na własny rachunek poza rolnictwem.

Tabela 7. Źródła dochodów gospodarstw domowych w roku 2004 wg województw (w %)

Jednostka terytorialna	Źródła dochodów				
	z pracy najemnej	gospodarstwo indywidualne	praca na własny rachunek	świadczenia społeczne	inne dochody
Polska	45,5	4,1	8,0	35,5	6,9
Łódzkie	46,9	4,3	4,8	36,6	7,5
Mazowieckie	52,4	4,0	9,9	27,1	6,6
Małopolskie	46,2	2,1	8,9	34,9	7,8
Śląskie	46,2	0,5	6,2	41,3	5,8
Lubelskie	37,9	9,7	7,9	36,4	8,1
Podkarpackie	43,7	3,5	5,4	41,9	5,5
Podlaskie	40,0	9,3	9,4	33,2	8,1
Świętokrzyskie	39,9	8,7	7,2	37,5	6,7
Lubuskie	40,9	1,4	8,2	44,5	5,0
Wielkopolskie	46,9	5,2	8,0	34,2	5,6
Zachodniopomorskie	43,9	2,4	9,9	37,0	6,8
Dolnośląskie	42,3	2,8	7,8	38,8	8,3
Opolskie	41,3	3,6	6,5	38,7	9,9
Kujawsko-pomorskie	42,7	7,7	5,9	37,6	6,2
Pomorskie	47,8	3,3	11,1	31,1	6,6
Warmińsko-mazurskie	40,1	8,6	9,2	35,3	6,8

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

W województwie podkarpackim występuje najniższy w kraju udział dochodów z pracy na własny rachunek i najwyższy w przypadku źródła dochodu, jakim są świadczenia społeczne. Z kolei w województwie podlaskim można zauważyć, że udział dochodów gospodarstwa rolnego w tworzeniu dochodu rozporządzalnego jest najwyższy spośród wszystkich województw i wynosi 15,1%, zaś dochody z pracy na własny rachunek mają równie niski udział w dochodach ogółem jak w województwie podkarpackim. W roku 2004 udział dochodów z gospodarstwa rolnego wynosił w województwie podlaskim 9,3%, a nieco wyższy był w województwie lubelskim – 9,7%, zaś w roku 2000 kolejność była odwrotna – dochody z gospodarstwa rolnego były wyższe w województwie podlaskim i stanowiły wówczas 11,9% udział w dochodach ludności, a w lubelskim 10,7%. Podkreślenia wymaga

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

stwierdzenie, że na przestrzeni analizowanych lat nastąpił spadek udziału dochodów ze świadczeń społecznych w województwie podlaskim. W roku 2000 stanowił on 33,8%, w roku 2004 – 33,2%, zaś w roku 2009 – 26,3%. Wzrósł udział dochodów z pracy najemnej z około 40% do 47,6% w roku 2009. Natomiast poziom dochodów z pracy na własny rachunek nie zachowywał trwałego trendu wzrostowego czy spodkowego w analizowanym okresie, gdyż w roku 2000 wynosił on 7,8%, by wzrosnąć do poziomu 9,4% w roku 2004, natomiast w roku 2009 można zauważyć spadek do poziomu 6,0%.

Tabela 8. Źródła dochodów gospodarstw domowych w roku 2009 według województw (w %)

Jednostka terytorialna	Źródła dochodów				
	z pracy najemnej	gospodarstwo indywidualne	praca na własny rachunek	świadczenia społeczne	inne dochody
Polska	53,3	3,9	9,1	28,9	4,8
Łódzkie	50,1	3,6	9,7	31,5	5,0
Mazowieckie	57,0	4,2	10,9	23,1	4,8
Małopolskie	54,5	2,1	9,8	28,5	5,2
Śląskie	55,9	0,6	6,8	33,1	3,7
Lubelskie	49,4	5,1	6,8	31,7	6,9
Podkarpackie	52,1	2,7	6,0	35,4	3,9
Podlaskie	47,6	15,1	6,0	26,3	4,9
Świętokrzyskie	50,2	5,9	8,7	31,1	4,1
Lubuskie	54,3	2,1	10,1	27,4	6,1
Wielkopolskie	50,0	8,9	9,1	27,9	4,1
Zachodniopomorskie	50,6	2,6	10,1	31,4	5,4
Dolnośląskie	54,1	1,4	10,6	28,7	5,2
Opolskie	55,4	1,9	6,6	30,6	5,4
Kujawsko-pomorskie	49,7	5,6	9,5	30,0	5,3
Pomorskie	54,7	1,5	10,5	28,3	5,0
Warmińsko-mazurskie	52,7	5,3	9,0	28,5	4,4

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

Podsumowując można stwierdzić, że w najtrudniejszej sytuacji dochodowej znajdują się gospodarstwa domowe z województw, w których znaczącą rolę w dochodach odgrywają świadczenia społeczne i powiązane z rolnictwem. Należy stwierdzić, że województwo podlaskie znajduje się wśród regionów o niskich dochodach rozporządzalnych. Jak wynika z powyższej analizy, występuje tu niekorzystna struktura zatrudnienia wynikająca z wysokiego udziału pracujących w rolnictwie, które jest podstawowym źródłem dochodu dla większej grupy mieszkańców województwa niż w roku 2000, czy 2004. Rolniczy charakter województwa, przy jednoczesnym jego niedoinwestowaniu, sprzyja wstępowaniu zjawiska bezrobocia ukrytego, co ma niekorzystny wpływ na dochody gospodarstw domowych i poziom produktu krajowego brutto osiąganego w ramach województwa. Jednocześnie jednak zauważa się dość znaczną dodatnią dynamikę wzrostową dochodów, co istotnie przybliża poziom dochodów rozporządzalnych na 1 osobę gospodarstw domowych do średniej krajowej.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

W Polsce nastąpił wzrost wydatków ogółem w 2004 w porównaniu do roku poprzedniego o 2,5%, natomiast w roku 2009 zmiana w stosunku do roku 2008 wynosiła 5,8%. W roku 2004 nastąpił szczególnie znaczący wzrost wydatków ogółem w województwie opolskim – 6,4%, natomiast dla województw świętokrzyskiego, podlaskiego i warmińsko-mazurskiego odnotowano spadki w wysokości wydatków ogółem w roku 2004 w porównaniu do roku 2003. Wynosiły one odpowiednio -2,4%, -0,3% i -1,2%. W roku 2009 wszystkie województwa cechował wzrost wydatków ogółem w porównaniu do roku 2008, z wyjątkiem opolskiego, w którym udział wydatków w latach 2008 i 2009 nie uległ zmianie. Szczególnie wysoki wzrost miał miejsce w województwie kujawsko-pomorskim o 9,7%.

Wydatki ogółem wykazały się dynamiką rosnącą w badanych latach, podobnie jak widać z danych zawartych w tabeli 9. dynamika zmian wydatków na żywność i napoje bezalkoholowe w roku 2004 i 2009 miała charakter wzrostowy. W roku 2004 w porównaniu do roku 2003 nastąpił wzrost ich udziału o 3,6%, a w roku 2009 w porównaniu do roku 2008 o 3,9%. Największy wzrost wydatków miał miejsce w roku 2004 w województwie pomorskim o 6,3%, a najniższy o 0,3% w warmińsko-mazurskim. W drugim analizowanym okresie najniższą dynamiką wzrostu wydatków na żywność i napoje bezalkoholowe wyróżniało się województwo wielkopolskie, zaś najwyższą kujawsko-pomorskie.

Tabela 9. Dynamika wydatków ogółem i wydatków na żywność i napoje bezalkoholowe wg województw w roku 2004 i 2009 (rok poprzedni = 100)

Jednostka terytorialna	Wydatki ogółem		Wydatki na żywność i napoje bezalkoholowe	
	2004	2009	2004	2009
Polska	102,5	105,8	103,6	103,9
Łódzkie	103,4	108,2	103,1	105,6
Mazowieckie	102,8	107,5	103,1	104,2
Małopolskie	104,9	101,2	105,1	103,4
Śląskie	100,9	108,0	103,8	104,6
Lubelskie	105,5	102,0	103,1	103,6
Podkarpackie	101,6	105,5	103,4	104,0
Podlaskie	99,7	102,6	101,4	102,1
Świętokrzyskie	97,6	106,1	103,7	104,7
Lubuskie	103,5	100,4	101,9	102,0
Wielkopolskie	104,9	104,8	104,0	101,9
Zachodniopomorskie	101,6	107,6	103,5	105,2
Dolnośląskie	100,7	105,8	103,8	103,8
Opolskie	106,4	100,0	104,9	100,2
Kujawsko-pomorskie	100,4	109,7	104,3	106,9
Pomorskie	102,9	106,6	106,3	102,3
Warmińsko-mazurskie	98,8	107,8	100,3	104,6

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

W porównaniu do innych województw, w podlaskim występowała – o czym wspomniano powyżej – niewielka tendencja spadkowa w zmianie udziału wydatków gospodarstw domowych na 1 osobę ogółem w roku 2004, natomiast w roku 2009 ta tendencja

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

była wzrostowa, jednak utrzymywała się na bardzo niskim poziomie w porównaniu do innych województw, wynoszącym 2,6%. Jednocześnie jednak w badanym okresie następowała wzrostowa dynamika wydatków na żywność i napoje alkoholowe. Zmiana tych wydatków w roku 2004 w porównaniu z 2003 r. wynosiła 1,4%, a w roku 2009 w porównaniu do 2008 2,1%.

Tabela 10. Struktura wydatków gospodarstw domowych ogółem i wydatków na żywność i napoje bezalkoholowe w Polsce i w województwie podlaskim w latach 2004-2009 (w zł)

Lata	Wydatki ogółem		Wydatki na żywność		Udział procentowy wydatków na żywność w wydatkach ogółem	
	Polska	województwo podlaskie	Polska	województwo podlaskie	Polska	województwo podlaskie
2004	694,7	615,0	195,1	190,4	28,1	31,0
2005	690,3	650,1	194,1	198,4	28,1	30,5
2006	744,8	708,6	202,1	213,4	27,1	30,1
2007	810,0	737,5	215,8	220,4	26,6	29,9
2008	904,3	802,8	231,1	230,3	25,6	28,7
2009	956,7	823,6	240,1	235,0	25,1	28,5

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

Szczególnie duży udział w wydatkach ogółem polskich gospodarstw domowych stanowią wydatki na żywność i napoje alkoholowe. Drugie w kolejności są wydatki na użytkowanie mieszkania i nośniki energii. W roku 2004 procentowy udział wydatków na żywność w całości przeciętnych miesięcznych wydatków gospodarstwa domowego w Polsce wynosił 28,1% (tabela 10.). W ciągu kolejnych lat zmalał zaś osiągając w roku 2009 wysokość 25,1%. W tym czasie w województwie podlaskim podobnie miał miejsce spadek udziału wydatków na żywność w wydatkach ogółem z poziomu 31,0% w 2004 roku, do 28,5% w 2009 roku. Należy dodać, że udział wydatków na żywność pozostawał w kraju na niezmiennym poziomie w latach 2004-2005, następnie począwszy od 2007 roku miał miejsce ciągły powolny spadek. Należy zakładać, że wskaźnik udziału wydatków na żywność w strukturze wydatków gospodarstw domowych w Polsce będzie przejawiać dalsze tendencje spadkowe zgodnie z prawem Engla. Co istotne, taka sama tendencja malejąca ma miejsce w odniesieniu do województwa podlaskiego.

W krajach Unii Europejskiej również występuje spadek udziału wydatków na żywność w wydatkach ogółem. Świadczy to o wzroście poziomu życia ludności. Udział wydatków na żywność w 1990 roku kształtował się w granicach od 48% do 57,9% wydatków ogółem, gdy w 2005 roku było to w granicy 25,4%. Natomiast w gospodarstwach domowych ogółem realne wydatki na towary i usługi konsumpcyjne w przeliczeniu na 1 osobę w 2009 roku były wyższe niż przed rokiem o 2,0%, podczas gdy w 2008 roku w stosunku do roku 2007 – o 7,1%. Nadal najwyższy udział (25,1%) w strukturze wydatków ogółu gospodarstw domowych miały wydatki na żywność i napoje bezalkoholowe. Generalnie jednak zaobserwowano kontynuację spadkowego trendu udziału wydatków na żywność i napoje

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

bezalkoholowe o kolejne 0,5%. Taka tendencja może świadczyć o stopniowej poprawie warunków życia ludności.¹⁸

Analiza stanu spożycia przeciętnego wybranych artykułów żywnościowych na 1 osobę pozwala twierdzić, że w roku 2009 w porównaniu do roku 2004 nastąpił wzrost spożycia mięsa, ryb oraz serów (tabela 11.). Nie są to zmiany znaczące, bo w roku 2004 spożycie tych produktów wynosiło odpowiednio 5,43 kg, 0,41 kg i 0,87 kg, gdy w roku 2009 wartości te wyniosły: 5,55 kg, 0,46 kg i 0,92 kg. Szczególnie niepokojący jest spadek spożycia owoców i warzyw. Jeszcze sześć lat wcześniej spożywano przeciętnie miesięcznie w Polsce 12,33 kg warzyw, gdy w roku 2009 było to jedynie 10,28 kg. Negatywna tendencja dotyczyła także owoców – tu nastąpił spadek z 3,91 kg do 3,77 kg. Spożycie mleka, napojów mlecznych oraz jogurtów zmniejszyło się o 0,96 litra.

Tabela 11. Przeciętne miesięczne spożycie wybranych artykułów żywnościowych na 1 osobę w roku 2004

Jednostka terytorialna	Rodzaj żywności									
	Pieczyno i produkty zbożowe (kg)	Mięso (kg)	Ryby (kg)	Mleko (bez zagęszcz. i w proszku), napoje mleczne i jogurty (l)	Sery (kg)	Jaja (szt.)	Oleje i pozostałe tłuszcze (kg)	Owoce (kg)	Warzywa (kg)	Cukier (kg)
Polska	8,68	5,43	0,41	5,21	0,87	14,89	1,57	3,91	12,33	1,62
Łódzkie	9,00	5,81	0,40	4,52	0,85	15,42	1,51	4,23	12,46	1,76
Mazowieckie	8,88	5,68	0,46	5,08	0,96	14,46	1,50	4,38	12,27	1,64
Małopolskie	8,52	4,86	0,32	5,79	0,95	15,23	1,41	3,75	11,77	1,80
Śląskie	8,19	5,42	0,45	4,40	0,84	14,95	1,58	3,58	11,70	1,48
Lubelskie	9,09	5,35	0,38	5,42	0,79	15,12	1,63	4,79	13,31	1,81
Podkarpackie	9,32	4,44	0,28	6,33	1,01	15,71	1,58	3,66	12,88	1,94
Podlaskie	8,58	6,28	0,47	6,15	0,73	14,55	1,47	3,71	13,15	1,69
Świętokrzyskie	9,93	5,93	0,30	5,92	0,87	15,69	1,56	3,74	13,32	1,91
Lubuskie	8,77	5,61	0,43	5,63	0,79	14,38	1,64	3,97	13,72	1,55
Wielkopolskie	8,39	5,17	0,36	4,82	0,79	13,50	1,66	3,74	11,25	1,55
Zachodniopomorskie	8,70	5,49	0,43	4,96	0,82	14,89	1,59	3,64	12,91	1,47
Dolnośląskie	8,49	5,16	0,38	5,35	0,98	15,06	1,67	3,85	12,67	1,53
Opolskie	8,70	5,21	0,35	5,16	0,82	15,77	1,77	4,19	13,60	1,55
Kujawsko-pomorskie	8,86	5,96	0,42	5,20	0,83	15,41	1,64	3,77	12,22	1,63
Pomorskie	7,85	5,36	0,49	5,35	0,91	14,73	1,57	3,67	10,97	1,30
Warmińsko-mazurskie	8,81	5,86	0,52	5,59	0,76	14,63	1,59	3,63	13,06	1,47

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

¹⁸ GUS (2010), *Sytuacja gospodarstw domowych w 2009 r. w świetle wyników badania budżetów gospodarstw domowych*, Warszawa, 26 maja, s. 5.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Tabela 12. Przeciętne miesięczne spożycie wybranych artykułów żywnościowych na 1 osobę w roku 2009

Jednostka terytorialna	Rodzaj żywności									
	Pieczywo i produkty zbożowe (kg)	Mięso (kg)	Ryby (kg)	Mleko (bez zagęszcz. i w proszku), napoje mleczne i jogurty (l)	Sery (kg)	Jaja (szt.)	Oleje i pozostałe tłuszcze (kg)	Owoce (kg)	Warzywa (kg)	Cukier (kg)
Polska	7,17	5,55	0,46	4,25	0,92	13,00	1,37	3,77	10,28	1,38
Łódzkie	7,66	5,97	0,49	3,96	0,94	14,13	1,36	3,98	11,75	1,57
Mazowieckie	7,03	5,51	0,47	4,25	1,01	12,39	1,27	4,22	10,29	1,34
Małopolskie	7,53	5,33	0,42	4,69	0,94	13,95	1,31	3,91	10,42	1,77
Śląskie	7,14	5,40	0,54	3,58	0,92	12,66	1,39	3,29	9,27	1,24
Lubelskie	7,62	5,40	0,43	4,32	0,81	14,08	1,36	3,78	10,63	1,55
Podkarpackie	7,81	4,84	0,36	5,17	1,01	14,08	1,41	3,69	11,13	1,64
Podlaskie	6,80	6,43	0,59	4,91	0,82	12,99	1,38	3,78	10,27	1,42
Świętokrzyskie	8,90	6,17	0,38	4,18	0,78	15,07	1,39	3,88	12,13	1,71
Lubuskie	7,04	5,95	0,50	4,56	0,88	12,16	1,49	3,91	10,39	1,36
Wielkopolskie	7,05	5,58	0,43	4,08	0,85	12,12	1,49	3,55	9,54	1,33
Zachodniopomorskie	6,86	5,85	0,47	4,16	0,94	12,92	1,41	4,02	10,97	1,21
Dolnośląskie	6,50	5,27	0,41	4,15	1,03	11,87	1,41	3,53	9,87	1,20
Opolskie	6,87	5,29	0,40	3,98	0,89	12,91	1,40	4,09	10,28	1,18
Kujawsko-pomorskie	7,11	5,76	0,48	4,24	0,86	12,75	1,38	3,65	10,08	1,29
Pomorskie	6,29	5,40	0,41	4,43	0,95	12,29	1,32	3,70	9,60	1,03
Warmińsko-mazurskie	6,97	5,86	0,60	4,65	0,83	13,35	1,42	3,75	10,14	1,23

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z Banku Danych Regionalnych, GUS.

Dla porównania w województwie podlaskim w roku 2009 wzrosło spożycie ryb o 0,12 kg i było najwyższe w całym kraju. Również spożycie mięsa na poziomie 6,43 kg było najwyższe spośród wszystkich regionów. W porównaniu do tendencji krajowych w województwie podlaskim spożycie owoców pozostało na podobnym poziomie w roku 2004 i 2009, z niewielką tendencją wzrostową wynoszącą 0,07%. Co do pozostałych rodzajów przedstawionych w tabelach artykułów żywnościowych, spożycie zmniejszyło się podobnie jak średnio w kraju.

Według analiz przeprowadzonych dla Agencji Rynku Rolnego¹⁹ w 2010 roku dochody w sektorze gospodarstw domowych będą kształtować się na poziomie zbliżonym do notowanego w 2009 roku. W tych warunkach szanse na wzrost krajowego popytu na żywność są bardzo małe. Wśród czynników, które będą determinować rozwój popytu konsumpcyjnego będą znajdować się przede wszystkim negatywne tendencje na rynku pracy, znajdujące odzwierciedlenie zarówno w spadku zatrudnienia, jak i niskim tempie wzrostu wynagrodzeń w gospodarce narodowej oraz mniejsza dostępność kredytów. Czynniki

¹⁹ Świątek K. (2010), *Popyt na żywność w latach 2008-2009 i jego uwarunkowania*, „Biuletyn Informacyjny” nr 1, ARR, s. 46.

osłabiającymi skutki tych zjawisk będą: stosunkowo wysoki realny wzrost funduszu emerytur i rent (o 5,1%, wobec 6,1% w 2009 roku) oraz spodziewana poprawa sytuacji dochodowej rolników.

Jak twierdzi K. Świetlik, przewiduje się, że w 2010 roku w wyniku obniżenia produkcji i podaży mleka spożycie artykułów mleczarskich ulegnie redukcji. Utrzyma się, obserwowana od 2006 roku, spadkowa tendencja spożycia cukru. Zmaleje konsumpcja ziemniaków i artykułów zbożowych. Bilansowa konsumpcja warzyw i owoców będzie wyższa od notowanej w 2009 roku. Obniży się bilansowa konsumpcja ryb i przetworów rybnych. Możliwy jest natomiast niewielki wzrost konsumpcji tłuszczów roślinnych, rekompensujący spadek konsumpcji masła. Nieznacznie wzrośnie konsumpcja jaj. Spodziewany wzrost produkcji żywca wieprzowego znajdzie odzwierciedlenie we wzroście spożycia mięsa i przetworów wieprzowych. Zwiększy się ponadto konsumpcja mięsa drobiowego, przy spadku popytu na wołowinę.²⁰

Można przy tym wskazać na jeszcze jedną istotną zależność. Otóż wyniki badań osób dokonujących zakupów w sklepach oferujących żywność ekologiczną i nisko przetworzoną wskazują, że wraz ze wzrostem dochodu wzrasta świadomość istotnego wpływu żywienia na możliwość pojawienia się szeregu chorób, takich jak: schorzenia układu pokarmowego, alergiczna nietolerancja pokarmów, jak również schorzenia układu krążenia, próchnica zębów i choroby nowotworowe²¹.

Można stwierdzić, że konsument kształtuje poziom i strukturę wydatków na żywność funkcjonalną pod kątem realizacji odczuwanych potrzeb, aspiracji i możliwości finansowych, na które składają się: wielkość budżetów domowych i liczba członków gospodarstwa domowego. W przypadku żywności leczniczej wydaje się, że może działać zasada taka jak przy żywności ekologicznej – im więcej osób pracujących w gospodarstwie domowym tworzy dochód rodziny, tym bardziej członkowie rodziny przywiązują uwagę do zdrowego stylu życia. Jak wskazują wyniki badań, rodziny posiadające dzieci chętniej przeznaczają środki z budżetu domowego na zakup żywności ekologicznej. Tak więc dochód w znacznym stopniu wpływa na kształt i wielkość rynku żywności ekologicznej.²² Brak jest wyników badań w tym zakresie odnośnie żywności funkcjonalnej, jednak wysoka cena może prowadzić również do konkluzji, że wyższe dochody zachęcają do zakupu tego rodzaju żywności, traktowanej jako swego rodzaju dobro wyższego rzędu. Poza tym promowanie zdrowego stylu życia może zachęcać do zmniejszania konsumpcji żywności przy jednoczesnym większym zwracaniu uwagi konsumentów na lepszą jakość oraz większą wartość dodaną wynikającą z zakupu.

4.1.1.2. Inflacja

Średnioroczna inflacja konsumencka wyniesie w 2010 roku 2,5% i wzrośnie do 2,7% w 2011 roku, zaś rok później – przyspieszy do 2,9%, tak wynika *Raportu o inflacji*

²⁰ Świetlik K. (2010), *Popyt na żywność...*, op. cit., s. 46.

²¹ Drobnica L., Cebulak T., Pieczonka W. (2007), *Żywność a chroniczne choroby niezakaźne w opinii konsumentów żywności niekonwencjonalnej*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, nr 6 (55), s. 324.

²² Szymańska K. (2008), *Dochód czynnikiem kształtującym popyt na żywność ekologiczną*, Materiały Krakowskiej Konferencji Młodych Uczonych w dn. 25-27 września, Akademia Górniczo-Hutnicza im. Stanisława Staszica w Krakowie, Kraków, s. 518.

Narodowego Banku Polskiego²³. Według nowej projekcji, przez ponad rok wskaźnik CPI (*Consumer Price Index*) będzie znajdował się nieznacznie poniżej celu inflacyjnego, by przekroczyć go dopiero w III kwartale 2011 roku.

Od II kwartału 2010 r. do IV kwartału 2010 r. inflacja CPI będzie znajdować się nieznacznie poniżej celu inflacyjnego, na co złożą się: niska inflacja cen żywności, spadająca do III kwartału 2010 roku inflacja bazowa oraz obniżająca się inflacja cen energii. Jednak wraz z ożywieniem gospodarczym, od III kwartału 2011 roku inflacja wzrośnie powyżej celu inflacyjnego, stabilizując się na poziomie ok. 2,9% r/r w 2012 roku.

Inflacja konsumencka wyniosła w maju 2010 roku 2,2% r/r wobec 2,4% w kwietniu. W *Raporcie* podkreślono, że w I kwartale 2010 roku inflacja bazowa ukształtowała się na poziomie 2,2% w ujęciu rocznym. W kolejnych dwóch kwartałach można oczekiwać dalszego jej spadku ze względu na korzystne kształtowanie się determinant inflacji, jakimi są ceny importu i jednostkowe koszty pracy. Wpływ na taką sytuację będzie mieć również względnie niski popyt krajowy. Od IV kwartału 2010 roku do II kwartału 2011 roku inflacja bazowa będzie rosła, a następnie ustabilizuje się na poziomie ok. 2,6% r/r. W krótkim horyzoncie projekcji wzrostowi temu odpowiadać będzie rosnąca dynamika cen importu. W dłuższym horyzoncie dynamika cen importu obniży się, a inflacja bazowa będzie podtrzymywana przez ożywienie w gospodarce przekładające się na dodatnią lukę popytową oraz szybszy wzrost płac. Według centralnej ścieżki projekcji, wskaźnik cen inflacji bazowej po wyłączeniu cen żywności i energii wyniesie 2,1% r/r w 2010 roku, 2,6% w 2011 i 2012 roku wobec poziomu 2,7% z roku 2009.

Według centralnej ścieżki projekcji, ceny żywności wzrosną w roku 2010 o 1,6%, w 2011 roku o 2,1%, zaś w 2012 roku o 2,9%. W ubiegłym roku wzrost cen żywności wyniósł w tym ujęciu 4,1%. Czynnikiem ograniczającym spadek inflacji cen żywności w krótkim okresie będzie natomiast niekorzystna sytuacja podażyowa spowodowana stratami powodziowymi. W dłuższym horyzoncie projekcji, przy stabilnych cenach surowców rolnych na rynkach światowych i rosnącym wraz z ożywieniem gospodarczym popytem, inflacja cen żywności wzrośnie do około 2,9% r/r.

Obecny i projektowany poziom inflacji w polskiej gospodarce nie stanowi istotnego zagrożenia dla realnych dochodów konsumentów sektora produkcji żywności leczniczej. Według prognoz CASE w 2010 roku przeciętna płaca nie powinna wzrosnąć więcej niż o 4%, co przy wzroście cen na poziomie celu inflacyjnego oznacza utrzymanie ponad 1% dynamiki wzrostu realnych dochodów²⁴. Brak zagrożenia ze strony inflacji dla realnych dochodów konsumentów można uznać za czynnik sprzyjający rozwojowi produkcji tego rodzaju żywności.

4.1.1.3. Bezrobocie

Na podstawie dokumentu *Sytuacja społeczno-gospodarcza kraju i województw w I półroczu 2009 roku*²⁵ można wskazać, że w I półroczu 2009 roku w Polsce nastąpił niewielki wzrost zatrudnienia i bezrobocia. Współczynnik aktywności zawodowej wzrósł

²³ NBP, *Inflacja wyniesie 2,5% w 2010 i 2,7% w 2011 r.*, <http://www.bankier.pl/wiadomosc/NBP-Inflacja-wyniesie-2-5-w-2010-i-2-7-w-2011-r-2171557.html> z dnia 02.07.2010; NBP (2010), *Raport o inflacji luty 2010*, Rada Polityki Pieniężnej, Warszawa, luty.

²⁴ Krzak M., Walewski M., Woźniak P. (2010), *Streszczenie*, „Polish Economic Outlook” No. 1 (44), CASE, Warszawa, s. 2, www.case.com.pl.

²⁵ MRR (2009), *Sytuacja społeczno-gospodarcza kraju i województw w I półroczu 2009 roku*, Warszawa, wrzesień.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

w I kwartale 2009 roku w relacji do analogicznego okresu 2008 roku o 1,5 pkt. proc., natomiast w II kwartale – o 0,9 pkt. proc. w ciągu roku.

W konsekwencji słabnącego tempa wzrostu aktywności zawodowej wolniej rósł również wskaźnik zatrudnienia mierzony według Badań Aktywności Ekonomicznej Ludności (BAEL). W II kwartale 2009 roku wyniósł 59,3%, wobec 58,9% w II kwartale 2008 roku (wzrost o 0,4 pkt. procentowego, wobec 0,9 pkt. procentowego w I kwartale 2009 roku w relacji do analogicznego okresu 2008 roku). Jest to mimo wszystko jednak optymistyczna tendencja na tle ogólnej tendencji spadkowej w krajach UE-27 (z 65,5% odpowiednio w 2008 roku do 64,6% w I kwartale 2009 roku).

Nadal jednak wśród 27 krajów UE wskaźnik zatrudnienia plasował Polskę na 5. miejscu od końca. Wzrost wskaźnika zatrudnienia dotyczył 9 województw, przy czym 60% próg zatrudnienia przekraczało w II kwartale 2009 roku 5 województw, wobec 6 w II kwartale 2008 roku.

Przeciętne zatrudnienie w sektorze przedsiębiorstw, mimo minimalnego wzrostu w I kwartale (o 0,1%), w II kwartale spadło o 1%. W efekcie po dwóch kwartałach odnotowano jego spadek do 5 344 tys., czyli o 0,5% w relacji do analogicznego okresu 2008 roku. W rezultacie spadku zatrudnienia w Polsce rosło bezrobocie i w końcu czerwca 2009 roku w urzędach pracy było zarejestrowanych prawie 1 659 tys. bezrobotnych (to jest o 14% więcej niż w końcu czerwca 2007 roku), a stopa bezrobocia rejestrowanego wzrosła do 10,7%, wobec 9,4% przed rokiem. W II kwartale 2009 roku stopa bezrobocia w UE-27 wyniosła 8,8% (wobec 6,8% w 2008 roku). Jednocześnie we wszystkich krajach odnotowano jej istotny wzrost (nawet o 11,8 pkt. procentowego w Estonii), podczas gdy w Polsce stopa bezrobocia wzrosła o 1,1 pkt. proc., wobec 2 pkt. proc. w UE-27 i usytuowała kraj na 12. miejscu wśród wszystkich krajów Unii.

Województwo podlaskie na tle pozostałych znalazło się we wrześniu 2009 roku nieco powyżej stopy bezrobocia rejestrowanego w Polsce, która wyniosła 11,4%. Sytuacja w tym zakresie była jednak o wiele lepsza niż w przypadku województwa warmińsko-mazurskiego, gdzie wskaźnik ten wyniósł 18,4%. Spośród innych województw tzw. Polski Wschodniej, również na terenie województw podkarpackiego i świętokrzyskiego wskaźnik ten uzyskał znaczące wartości i wyniósł odpowiednio 14,5% i 14,0%. W województwie lubelskim stopa bezrobocia rejestrowanego wyniosła 11,6%, a więc była zbliżona do tej z województwa podlaskiego.²⁶

Według analiz Instytutu Badań nad Gospodarką Rynkową w roku 2010 bezrobocie pozostanie na dosyć stabilnym poziomie z najniższy kwartalnym poziomem 12,5% na koniec drugiego kwartału. Następnie zatrudnienie w gospodarce powinno zacząć powoli rosnąć, a poziom stopy bezrobocia na koniec 2011 roku wyniesie 10,5%.²⁷

Planowane zmniejszenie skali niewykorzystanych zasobów siły roboczej może oznaczać pozytywne oddziaływanie rynku pracy na popyt na rynku żywności leczniczej.

Osoby, które zaczną zarabiać i których dochody będą wyższe niż przy utrzymywaniu się z zasiłków, prawdopodobnie skierują swoje środki na potrzeby pierwszego rzędu. Jednocześnie spodziewane przyspieszenie wzrostu gospodarczego w postaci wzrostu zatrudnienia daje szansę na poprawę siły nabywczej konsumentów. Dodatkowe dochody

²⁶ Bank Danych Regionalnych, GUS, www.stat.gov.pl.

²⁷ IBnGR (2010), *Stan i prognoza koniunktury gospodarczej*, Warszawa, 28 kwietnia, s. 1-5.

uzyskiwane przez osoby zatrudnione będą przeznaczane na finansowanie konsumpcji. W sytuacji, gdy konsumenci mają zapewnione dochody, chętniej są skłonni zainteresować się stanem zdrowia i jego poprawą w odniesieniu do samych siebie, jak i swoich rodzin.

4.1.2. Czynniki społeczne

4.1.2.1. Styl życia a nawyki żywieniowe Polaków

Prawidłowe żywienie rozłożone na kilka posiłków w ciągu dnia powinno zapewnić człowiekowi dostarczenie energii, składników budulcowych i składników regulujących. Energia jest niezbędna do pracy narządów wewnętrznych (np. krążenia krwi, oddychania, trawienia, wydzielania gruczołów wewnętrznych), do utrzymania stałej ciepłoty ciała, do pracy mięśniowej. Organizm czerpie energię z biologicznego spalania węglowodanów, tłuszczów oraz białek niewykorzystanych do innych celów. Dostarczenie tych składników organizmowi gwarantuje zachowanie równowagi pomiędzy procesami rozpadu i syntezy składników ciała.

Dlatego też zwyczaje żywieniowe odgrywają dużą rolę w zapobieganiu wystąpienia licznych chorób cywilizacyjnych, w tym m.in.: otyłości, choroby wieńcowej serca, nadciśnienia tętniczego krwi, cukrzycy typu 2 i niektórych nowotworów, których objawy obserwuje się dopiero w średnim wieku i później. Niestety, błędy popełnianie w żywieniu z czasem mogą przejść w nawyk.

Co ważne, sposób żywienia i zwyczaje żywieniowe kształtują się w dzieciństwie i są zachowane w okresie młodzieńczym i dorosłości. Dobre zwyczaje żywieniowe u dzieci i młodzieży w wieku powyżej 2 lat można osiągnąć poprzez „rozsądną dietę” zawierającą umiarkowaną ilość tłuszczu całkowitego i nasyconych kwasów tłuszczowych oraz cholesterolu i dużą ilość węglowodanów złożonych, błonnika pokarmowego i wapnia oraz antyoksydantów, takich jak witamina C, E i karotenoidy.²⁸

Do najczęstszych wad w żywieniu można zaliczyć: nieregularne pory spożywania posiłków, zjadanie w pośpiechu i w stanach dyskomfortu emocjonalnego, niewłaściwą temperaturę potraw, spożywanie żywności zanieczyszczonej substratami szkodliwymi dla zdrowia lub zakażonej patogenami. Wśród innych błędów żywieniowych, charakterystycznych dla społeczeństwa polskiego, trzeba wskazać nadmierne pobranie energii, w tym zbyt wysoki udział energii z tłuszczów, zbyt wysokie spożycie cholesterolu, niskie spożycie witamin i błonnika. Przeciętna dieta dorosłej ludności w Polsce to również niedostateczna liczba spożywanych posiłków, niewłaściwy ich rozkład w ciągu dnia, niedostateczne spożycie owoców i warzyw oraz produktów mlecznych, jak również duży udział produktów wysoko energetycznych typu *fast food*.²⁹ Przy czym można zauważyć, że o wiele gorsze nawyki żywieniowe cechują mężczyzn niż kobiety. Na przykład nieregularne spożycie owoców dotyczy: 28-29% kobiet i 41-44% mężczyzn, zaś brak codziennej konsumpcji warzyw: 19-23% kobiet i 23-31% mężczyzn. Jeśli chodzi o liczbę posiłków to

²⁸ Bawa S. (2007), *Nadmierna konsumpcja żywności, szczególnie wysoce przetworzonej a powstawanie chorób cywilizacyjnych*, [w:] *Wybrane Zagadnienia z Ekologii i Ochrony Środowiska, Wybór wykładów z lat 2004-2007*, Uniwersyteckie Centrum Badań nad Środowiskiem Przyrodniczym, Uniwersytet Warszawski, Warszawa.

²⁹ Karski J. (red.) (1999), *Promocja zdrowia*, Ignis, Warszawa, s. 103-104, [za:] Białokoz-Kalinowska I., Konstatynowicz J., Abramowicz P., Piotrowska-Jastrzebska J. (2006), *Uwarunkowania środowiskowe a nawyki żywieniowe młodzieży z regionu Podlasia*, „Pediatria Współczesna. Gastroenterologia, Hepatologia i Żywnienie Dziecka”, nr 8, vol. 2, s. 117.

mniej niż 3 posiłki spożywa w ciągu dnia 23-25% kobiet i 19-23% mężczyzn. Spożywanie posiłków o dużej wartości energetycznej w godzinach wieczornych oraz spożycie wyłącznie białego pieczywa dotyczy 31% kobiet i 57% mężczyzn. Regularna suplementacja witamin i soli mineralnych dotyczy 14% kobiet i 7% mężczyzn.³⁰

Powyższe wskazują, że błędy żywieniowe Polaków w zasadzie są typowe dla niekorzystnego modelu żywienia w Europie.

Sposób odżywiania może być głównym czynnikiem spośród tzw. epigenetycznych (niedziedzicznych) czynników powstawania nowotworów u człowieka. W przypadku powstawania wszystkich rodzajów nowotworów wg World Cancer Research Fund złe nawyki żywieniowe są dziesięciokrotnie ważniejszym czynnikiem ryzyka. Wśród czynników podnoszących ryzyko wystąpienia nowotworów na pierwszym miejscu znajduje się niewłaściwe odżywianie 50-20%, dla porównania palenie tytoniu ma znaczenie w 31-29%.³¹

Ze względu na prowadzony styl życia Polacy częściej wybierają gotowe dania i rezygnują z możliwości własnoręcznego przyrządzania posiłków. Dlatego też coraz częściej oczekują produktów, które nie wymagają zbyt dużo czasu do ich przygotowania, a co za tym idzie, nie zwracają uwagi na ich skład i wartości odżywcze.³²

Asortyment produktów spożywczych oferowanych przez producentów i handel w ostatnich latach bardzo się zmienia i dostosowuje się do grupy ludzi, którym styl, tempo i poziom życia nie pozostawiają czasu ani ochoty na sporządzanie posiłków w domu. Jednocześnie świadomość konsumencka jest na tyle wysoka, iż nie kupią produktu nie spełniającego wymagań pod względem komfortu przygotowania oraz wartości odżywczej. Badania nawyków żywieniowych Polaków z kilku ostatnich lat wskazują na wolne, lecz systematyczne zmiany w doborze produktów i sposobie przyrządzania posiłków. W okresie przyspieszenia gospodarczego nabrały one tempa. Charakterystycznym trendem ostatnich lat jest nowe podejście do kuchni domowej, którego głównym wyznacznikiem staje się wygoda. Coraz ważniejsze stają się też cechy zdrowotne produktów oraz ich dobór w ciągu całego dnia.³³

Na przykład w Stanach Zjednoczonych niemal połowa zakupów żywności jest dokonywana z powodów zdrowotnych. W Polsce również można zaobserwować coraz częstsze skłanianie się do prowadzenia zdrowego stylu życia. Polacy jednak są najczęściej tradycjonalistami i nie odczuwają potrzeby radykalnych zmian w sposobie odżywiania się, a co więcej w swoim odczuciu odżywiają się zdrowo. Produkty prozdrowotne jedzą od czasu do czasu, traktują je jako uzupełnienie jadłospisu, szczególnie jeśli uznają je za smaczne.³⁴

Między innymi raport Ipsos *Trendy w zwyczajach żywieniowych Polaków. Edycja 2009*³⁵ wskazuje, że Polacy pozytywnie oceniają swój sposób odżywiania. Blisko 75% twierdzi, że odżywia się zdrowo lub dość zdrowo. Najważniejsze produkty spożywcze w diecie Polaków to cukier, białe pieczywo, masło, ziemniaki, warzywa i herbata czarna. Niemal wszyscy jedzą mięso (96%), w tej grupie tylko 4% nie jada wybranych gatunków mięsa. Ulubione rodzaje mięsa to w Polsce drób z kurcząt i wieprzowina. Pomiędzy

³⁰ Krzystyniak K.L. (2010), *Profilaktyka chorób cywilizacyjnych i działania prozdrowotne w obliczu złych nawyków życiowych*, Polski Klub Ekologiczny, Okręg Wschodnio-Pomorski, Zielona Akademia, Gdańsk, s. 3-4.

³¹ Ibidem, s. 2.

³² <http://myecolife.pl/2009/04/hurt-detel-odzywianie-zgodnie-z-natura/>, z dnia 28.06.2010.

³³ Andrzejewska O. (2009), *Nowe trendy w konsumpcji. Żywność racjonalna*, „Fresh&Cool Market”, styczeń, s. 8.

³⁴ <http://newss.pl/biznes/raport-rynek-zywnosci-funkcjonalnej-funkcjonalnosc-a-naturalnosc.html>, z dnia 15.07.2010.

³⁵ <http://www.ipsos.pl/badania-syndykatowe/zwyczaje-zywieniowe-2009>, z dnia 10.07.2010.

posiłkami Polacy najczęściej jedzą słodkie (batony, drożdżówki, herbatniki, czekolada) i owoce. Lubimy nabiał: połowa badanych sięga między posiłkami po produkty mleczne (np. jogurty, kefir, mleko, sery).

Najczęściej Polacy jedzą w domu, choć rośnie grupa osób – częściej są to mężczyźni z dużych miast – jedzących śniadania i obiady poza domem. Systematycznie wzrasta popularność punktów typu *fast food* (pizza, hamburger, kebab). Obserwuje się również zmiany w świadomości konsumenta, który coraz częściej zwraca uwagę na informacje zawarte na opakowaniu. Ważnym elementem polskiego obiadu jest także napój. W wielu domach rezygnuje się z tradycyjnego kompotu, poszukując wygodniejszych, szybszych do podania rozwiązań. Badania przeprowadzone przez markę Żywiec Zdrój Smako-Łyk wskazują, że przy wyborze napoju do obiadu decydującym kryterium jest smak (53% badanych), na drugim miejscu zaś dopasowanie do posiłku (25% ankietowanych).³⁶

Jeszcze bardziej optymistyczne wyniki badań przedstawia GfK Polonia (badanie „Style życia”), które wskazują, że blisko połowa Polaków preferuje zdrowy styl życia, zwraca uwagę na właściwe odżywianie i starannie dobiera produkty żywnościowe oraz potrawy. Dużą wagę do jakości spożywanych produktów i potraw deklaruje 47% badanych. Niemal dwie trzecie ankietowanych (61%) zwraca uwagę na elementy zawarte w spożywanych potrawach i stara się unikać w pożywieniu konserwantów oraz sztucznych składników.³⁷

W Polsce występuje zdecydowanie mniejsza liczba osób z nadwagą lub otyłością niż np. w Wielkiej Brytanii, gdzie można zauważyć, że liczba zachorowań na choroby związane z otyłością jest znacznie większa. Jednak na cukrzycę zapadamy trzykrotnie częściej. Według prognoz, różnica ta będzie się niestety powiększać. Jest to wyraźny sygnał, że w Polsce system zapobiegania chorobom związanym z niezdrowym odżywianiem jest niewystarczający.³⁸ Tym większą wagę trzeba więc przykładąć do budowania świadomości zdrowego odżywiania i rzeczywistych zachowań prozdrowotnych, zapobiegających tym schorzeniom.

Wydaje się, że żywność funkcjonalna w przypadku firm, które zdecydowały się na wprowadzenie jej do swojej oferty, jest odpowiedzią na zdecydowaną większość nowych trendów w stylu życia społeczeństwa, takich jak³⁹: 1) wygoda – zmiany spowodują popularność produktów, którymi można się cieszyć równocześnie z wykonywaniem innych czynności (np. zminiaturyzowanych). Oferty łączą będą w sobie kilka funkcji lub korzyści. Ich użycie zabierze minimum czasu i wysiłku; 2) zdrowie – rośnie świadomość zdrowotna: *wellness*, zdrowie jako czynnik dobrego samopoczucia, wyglądu i kondycji psychicznej. Popularne będą produkty, takie jak żywność funkcjonalna, organiczna, niskotłuszczowa, bogata w wartości odżywcze, zbilansowana dieta, probiotyki, kluby *fitness*, kosmeceutyki; 3) sensualizm – rośnie popularność produktów i usług, które dają nowe lub bardziej intensywne wrażenia, hedonistyczne doświadczenia, większą skłonność do eksperymentowania i ryzyka – z kategorii: żywność, kosmetyki, rekreacja, sporty ekstremalne i rozrywka (np. konfitury z zielonych pomidorów, bary sushi, fondue, czekoladki z solą, piwa

³⁶ Zwyczaje żywieniowe Polaków – trendy w spożyciu, <http://www.matkapolka.com.pl/ciekawostki/zwyczaje-zywieniowe-polakow-8211-trendy-w-spozyciu.html>, z dnia 15.07.2010.

³⁷ Ochmańska E. (2006), *Raport Lekkość Smaku*, „Trendy Food”, nr 3 (16), s. 41.

³⁸ Kwiecińska-Zdrenka M. (2010), *Świadomość zdrowego odżywiania Polaków*, <http://www.we-dwoje.pl/swiadomosc;zdrowego;odzywiania;polakow,artykul,6881.html>, z dnia 20.07.2010.

³⁹ Styl życia – najnowsze trendy, http://gospodarka.gazeta.pl/firma/1,31560,6322837,Styl_zycia_najnowsze_trendy.html, z dnia 29.06.2010.

smakowe w odmianach kwiatowych, kawowa Coca-Cola); 4) indywidualizm – większa liczba jednoosobowych gospodarstw domowych oraz coraz dłuższe pozostawanie w stanie kawalerskim sprawiają, że ludzie poszukują ofert dopasowanych do ich jednostkowych potrzeb, np. musli składające się z indywidualnie dobranych składników, oferty specjalnie dla singli; 5) relaks i komfort – zaczynają liczyć się: *detoxing*, odpoczynek, bezpieczeństwo, zaufanie, prostota, a więc: bary tlenowe, *rest roomy*, *slow food*, *slow down*, *simple life*, bawełna, *organic*, pastele, *chill out*.

Trendy takie oznaczają ogromne możliwości dla sektora produkcji żywności funkcjonalnej. Oczywiście trzeba zdawać sobie sprawę, że nie będą one obejmować wszystkich konsumentów. Trendy te będą się przeplatać. Na przykład moda na zdrowie i wygodę zachęciła producentów do wprowadzenia zdrowych przekąsek, takich jak na płatki śniadaniowe w kubku na wynos, batony zbożowe. Próby ich segmentacji według stylu życia pozwalają jednak wstępnie określić, do jakich grup odbiorców można docierać z taką ofertą i czy te trendy mają rację bytu na rynku polskim.

Co prawda zagraniczne analizy nie prowadzą do jasnego wyjaśnienia zależności między zakupem żywności funkcjonalnej o stylem życia, mimo to wydaje się, że łączenie odbiorców według stylu życia może dawać wskazówkę, jakie wartości powinien zawierać produkt, w jaki sposób prowadzona powinna być działalność marketingowa, by dotrzeć do danej grupy odbiorców. Podziału konsumentów można dokonać chociażby za The Pilsbury Company na⁴⁰: 1) łowców (porywaczy) – to młodzi miejscy samotnicy lub bezdzietne małżeństwa, próbujący nowych, różnorodnych produktów, pragnący wygody, chętnie kupują gotowe dania w postaci mrożonej, interesują się odżywianiem, jednak ich wiedza na ten temat jest ograniczona (26%); 2) konsumenci racjonalni – głównie ludzie starsi, zainteresowani są przygotowywaniem tradycyjnych posiłków w sposób łatwy i wygodny (18%); 3) chomikarze – to konsumenci o niższych dochodach, jadający tradycyjne regionalne potrawy (21%); 4) gotujący ostrożnie – lepiej wykształceni, starsi ludzie, o wyższych dochodach, często na emeryturze, stosują zalecenia żywieniowe, starając się stosować zdrową, odżywczą dietę, a jedzenie wciąż sprawia im przyjemność; 5) szczęśliwi gotujący – tworzą gospodarstwa, w których przynajmniej jeden z członków rodziny lubi gotować i piec, to oni kupują podstawowe składniki i produkty spożywcze.

Jeszcze innego podziału dokonał P. Senkus⁴¹, który w wyniku analizy otrzymał pięć segmentów konsumentów. Wyróżniono tu następujących odbiorców: konserwatywni (17,4% badanej populacji); zmieniający się (27,6%); beztroscy (23,1%); racjonalni (20,9%); światowcy (11,1%). Przy czym konsumenci racjonalni bardziej niż reszta badanych urozmaicali swoją dietę produktami zbożowymi, gdyż częściej niż średnio w całej badanej populacji sięgali po ryż, kasze, musli, a w szczególności po płatki zbożowe i kukurydziane. Częściej także sięgali po wszystkie wybrane typy napojów, a w szczególności po soki owocowe i warzywne, napoje gazowane, napoje niegazowane i wody mineralne. Wśród respondentów, którzy stosowali dietę najczęściej deklarowanym powodem jej stosowania była chęć odchudzania się oraz sport. Natomiast światowcy to segment, którego przedstawiciele najczęściej spośród badanych uprawiali sport, chodzili do kina, teatru czy

⁴⁰ Sznajder M., Senauer B., Asp E., Kinsey J. (1998), *Zmieniający się konsument żywności*, Horyzont, Poznań, [za:] Gutkowska K., Ozimek I. (2002), *Badania marketingowe na rynku żywności*, Wyd. SGGW, Warszawa, s. 60.

⁴¹ Senkus P. (2007), *Nowy ogólny styl życia. Wielowymiarowa analiza segmentacyjna konsumentów*, Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, tom IX, zeszyt 3, Kraków, s. 264-269.

pubu. Są to osoby wykształcone i przedsiębiorcze. Respondenci ci częściej kupowali w supermarketach, prawie wcale nie dokonywali zakupów w dyskontach i hurtowniach. Bardzo zwracali uwagę na wszystkie badane czynniki decydujące o zakupie poza ceną i niską kalorycznością produktów. Rzadko respondenci z tego segmentu spożywali ryż i kasze, częściej natomiast spożywali płatki kukurydziane i śniadaniowe. Najczęściej spośród całej populacji kupowali dania gotowe do podgrzania w domu lub korzystali z półproduktów. Dietę urozmaicali daniami ze wszystkich kuchni świata. Te dwa segmenty wydają się szczególnie zainteresowane zakupem żywności funkcjonalnej. Łącznie stanowili oni jedną trzecią badanej populacji, co oznacza, że będą znacząco wpływać na rozwój tej produkcji.

Styl życia konsumentów może wpływać na zachowanie kupujących i być istotne dla całego systemu produkcji oraz dystrybucji, a także dla rozwoju produktów żywnościowych. Klasyfikacje konsumentów według stylów życia są ważne dla detalistów, dla których klasyfikacja stylów życia jest jednym z komponentów strategii marketingowych pomocnych przy decyzjach dotyczących oferowanego asortymentu towarów i reklam pozwalających na przyciągnięcie klientów do sklepów. Zwraca uwagę, że jest to kategoria ważna również dla technologów żywności i producentów żywności, a efektem ich starań są różne rodzaje żywności funkcjonalnej.⁴²

W dobie kariery, a co za tym idzie – braku czasu, Polacy nabierają złych nawyków żywieniowych, choć jednocześnie przemiany społeczno-ekonomiczne, edukacja żywieniowa i idący za nią wzrost świadomości konsumenta przyniosły od początku lat 90. XX w. oczekiwany korzystny efekt w trendach dotyczących spożycia artykułów żywnościowych.

4.1.2.2. Starzenie się społeczeństwa

Starzenie się społeczeństwa to zjawisko występujące w całej Europie. Odsetek osób w wieku 65 lat i więcej w krajach Unii Europejskiej wynosi średnio 16,5%. Za E. Rossetem przyjmuje się, że społeczeństwo wkracza w fazę starości demograficznej, gdy odsetek ludzi w wieku powyżej 60. roku życia przekracza 12,0% członków populacji.⁴³

Spółeczeństwo polskie, podobnie jak zbiorowości większości krajów europejskich, wkroczyło już w fazę starości demograficznej. Powszechnymi przyczynami starzenia się ludności są spadek dzietności oraz wydłużony okres dalszego trwania życia. Tendencją jest, że przewidywane trwanie życia ludzkiego wydłuża się zarówno dla noworodków, jak i dla osób w innym wieku.

Przeciętne dalsze trwanie życia dla świata wynosiło na początku XX wieku średnio około 40 lat, obecnie wynosi 69 lat, a w Japonii nawet 80. W Polsce wskaźnik ten jest taki sam jak średnia życia w Europie, i wynosi 74 lata. Do 2035 roku liczba osób w wieku poprodukcyjnym wzrośnie do 9,6 mln osób w porównaniu do 6,2 mln osób w 2008 roku. Udział osób w wieku poprodukcyjnym w ogólnej liczbie ludności będzie wynosił w 2035 roku 26,7%. Liczba osób w wieku poprodukcyjnym będzie zwiększała się przeciętnie o ponad 100 tys. rocznie, a w okresie dekady 2010-2020 średniorocznie będzie przybywało prawie 200 tys. osób w wieku 65 lat i więcej. Z badań GUS wynika poza tym, że obniżyć się będzie poziom umieralności, a wydłużać się będzie przeciętna długość życia Polaków.

⁴² Gutkowska K., Ozimek I. (2002), *Badania marketingowe...*, op. cit., s. 60-61.

⁴³ Rosset E. (1959), *Proces starzenia się ludności*, PWG, Warszawa.

W 2035 roku mężczyźni będą żyli ponad 77 lat, natomiast kobiety prawie 83 lata, a więc odpowiednio o około 6 i 3 lata dłużej niż obecnie.⁴⁴

Długość trwania życia jest jednym z podstawowych i najczęściej używanych mierników syntetycznych służących do ogólnej oceny stanu zdrowia populacji. Widoczne są jednak jego ograniczenia wynikające z faktu, że nie pokazuje on, w jakim zdrowiu przeżywają ludzie swoje życie. Z tego powodu coraz częściej stosowany jest miernik długości trwania życia w zdrowiu (*Healthy Life Years* – HLY lub *Disability Free Life Expectancy* – DFLE). Jako brak zdrowia przyjmuje się zazwyczaj ograniczoną sprawność, występowanie określonych chorób przewlekłych, czy złą samoocenę stanu zdrowia.⁴⁵

Według szacunków Eurostat wykorzystujących wyniki europejskiego badania warunków życia ludności *European Statistics on Income and Living Conditions* (EU-SILC) przeprowadzonego przez GUS w latach 2005-2006 na losowej próbie ludności, długość życia w zdrowiu mieszkańców Polski w roku 2005 wynosiła 66,6 lat w przypadku kobiet i 61,0 lat w przypadku mężczyzn. Oznacza to, że kobiety przeżywają bez ograniczonej sprawności 84% całego życia, a mężczyźni 86%. Osoby w wieku 65 lat mogą oczekiwać, że ponad połowę dalszego życia przeżyją w zdrowiu, kobiety o prawie 2 lata więcej niż mężczyźni.⁴⁶

Zmiany demograficzne w Europie, Stanach Zjednoczonych i innych krajach rozwiniętych, wzrastająca liczba osób starszych oraz wysoka częstotliwość występowania chorób sercowo-naczyniowych i innych zależności pomiędzy chorobami a wiekiem są główną przyczyną rozwoju badań dotyczących zdrowego odżywiania i żywności funkcjonalnej. Znaczące sumy pieniędzy, liczba zgonów i osób cierpiących mogą być zmniejszone przez rozpowszechnienie informacji o pozytywnym wpływie zdrowego odżywiania oraz produkcję żywności zmodyfikowanej.⁴⁷ Zmiany te wzbudziły zainteresowanie procesem starzenia się organizmu zarówno wielu badaczy, pracowników administracji oraz przemysłu.

Żywienie i procesy starzenia się były jednym z tematów priorytetowych w Piątym Europejskim Programie Ramowym. W jego ramach realizowano 10 projektów badawczych w tej dziedzinie, w tym np.: „Sposób żywienia a prewencja choroby Alzheimera” (LIPIDIET); „Żywność funkcjonalna dla starzejącej się populacji” (CROWNALIFE), „Witamina D a zdrowe kości” (OPTIFORD). W ostatnim z nich zwrócono uwagę, że coraz dłuższe przeciętne życie ludzkie powoduje znaczny wzrost częstości występowania osteoporozy. Osteoporoza jest chorobą cechującą się niską masą kości oraz zanikiem tkanki kostnej. Prowadzi to do zwiększenia łamliwości i ryzyka złamań kości, zwłaszcza kości udowej, kości nadgarstka i kręgow kręgosłupa. Celem projektu OPTIFORD, realizowanego przez zespoły badawcze pięciu państw europejskich, była poprawa zaopatrzenia dużych grup populacyjnych, takich jak ludzie w starszym wieku, w witaminę D. Poszukiwano rozwiązań w zakresie wzbogacenia pieczywa w witaminę D.⁴⁸

Osoba starsza to także potencjalny odbiorca. Badania wskazują, że występuje uwarunkowanie wyboru produktu w zależności od wieku konsumentów. Przy tym osoby

⁴⁴http://praca.gazetaprawna.pl/artykuly/410442,w_2035_r_w_polsce_będzie_o_4 mln_mniej_pracowników_a_o_3_mln_wiecej_emerytow.html, z dnia 20.07.2010.

⁴⁵ Wojtyniak B., Goryński P. (red.) (2008), *Sytuacja zdrowotna ludności Polski*, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Państwowy Zakład Higieny, Warszawa, s. 35.

⁴⁶ Ibidem, s. 36.

⁴⁷ Holm F. (2010), *Nowa żywność funkcjonalna czynnikiem wpływającym na zdrowy układ sercowo-naczyniowy*, http://www.pttz.org/raporty/zywnosc_fun.doc, z dnia 06.06.2010.

⁴⁸ *Sposób żywienia a starzejące się społeczeństwo – znaczenie witaminy D dla zdrowych kości*, <http://www.eufic.org/article/pl/6/29/artid/nutrition-ageing-vitamin-D-bone-health/>; www.optiford.org z dnia 06.06.2010.

w wieku powyżej 60 lat dokonują decyzji o zakupie produktu na podstawie marki oraz cech organoleptycznych produktu żywnościowego.⁴⁹

4.1.2.3. Stan zdrowia ludności

Zdrowie jest podstawowym zasobem decydującym o jakości życia jednostki i społeczności. Nie ma innej silniejszej determinanty wpływającej na jakość życia, nawet ustępuje mu czynnik ekonomiczny. Według WHO światowi „wrogowie zdrowia” to obok niedowagi i braku zabezpieczenia przeciwko chorobom przenoszonym drogą płciową również nadciśnienie, nałóg palenia tytoniu, alkohol, jak i wysoki poziom cholesterolu, czy otyłość⁵⁰.

Jak wspomniano wcześniej, prawidłowe odżywianie jest jednym z czynników warunkujących zdrowie. Zarówno niedobór, jak i nadmiar składników odżywczych wpływają na jego stan i są bardzo często przyczyną poważnych problemów zdrowotnych, zwłaszcza w krajach rozwiniętych. To właśnie w tych krajach odnotowuje się najwięcej przypadków chorób przewlekłych, powstających na tle wadliwego żywienia. Choroby te wyszczególniła w 1999 r. grupa ekspertów Światowej Organizacja Zdrowia, a są to: 1) choroby sercowo-naczyniowe (niedokrwienność serca, nadciśnienie tętnicze); 2) otyłość; 3) nowotwory; 4) cukrzyca insulinozależna; 5) nienowotworowe choroby jelita grubego; 6) kamica żółciowa; 7) próchnica zębów; 8) osteoporoza.

Dominującymi przyczynami zgonów mieszkańców Polski są zdecydowanie choroby układu krążenia. W 2006 r. były one odpowiedzialne za 70% wszystkich zgonów. Drugie w kolejności były nowotwory złośliwe stanowiące o przyczynie 26,1% zgonów mężczyzn i 23,3% zgonów kobiet. Pozostałe przyczyny to m.in. zewnętrzne przyczyny zgonów, choroby układu oddechowego, układu trawiennego.⁵¹

Występuje zależność między przyczynami zgonów a wiekiem. Pierwsza połowa życia jest przede wszystkim zagrożona przyczynami zewnętrznymi, a w przypadku najmniejszych dzieci problemami związanymi z okresem okołoporodowym, zaś druga chorobami układu krążenia i nowotworami złośliwymi, przy czym w przypadku kobiet w średnim wieku wyraźna jest przewaga zagrożenia nowotworami. W porównaniu z innymi krajami Unii Europejskiej, w Polsce występuje duże zagrożenie zgonem z powodu chorób układu krążenia. Standaryzowany względem wieku współczynnik zgonów z powodu chorób układu krążenia w Polsce jest niemal 2-krotnie wyższy niż w innych krajach Unii Europejskiej⁵².

Pierwszym etapem zapobiegania chorobom cywilizacyjnym jest stosowanie dobrze zbilansowanej i zrównoważonej diety z dużym udziałem warzyw, owoców, produktów z pełnego przemiału, mięsa, ryb. Dopiero w dalszej kolejności przy istniejących już zaburzeniach, czy specyficznych stanach fizjologicznych, zaleca się uzupełnienie diety w produkty specjalnie w tym celu zaprojektowane. Wielu chorobom można zapobiec, a nawet skutecznie je leczyć dzięki wprowadzeniu do diety żywności funkcjonalnej.⁵³

⁴⁹ Grzybowska B., Juchniewicz M. (2010), *Czynniki determinujące zachowania nabywców produktów żywnościowych*, http://kpaim.sggw.waw.pl/files/nauka/34/grzybowska_juchniewicz.pdf, z dnia 10.06.2010.

⁵⁰ Krzysztyniak K.L. (2010), *Profilaktyka chorób cywilizacyjnych...*, op. cit., s. 12.

⁵¹ GUS (2008), *Podstawowe informacje o rozwoju demograficznym Polski do 2007 roku*, GUS, Warszawa, 30 stycznia, s. 8-9.

⁵² Opolski G. (2002), *Opieka kardiologiczna w Polsce. Stan obecny, perspektywy, zagrożenia*, „Kardiologia Polska” nr 57, s. 573-579.

⁵³ *Żywność funkcjonalna dla zdrowia*, http://www.plastmed.pl/zywnosc_funkcjonalna.html, z dnia 15.07.2010.

Szczególnym problemem jest otyłość, która sama w sobie może być traktowana jako choroba, ale również jako czynnik ryzyka wielu chorób somatycznych, takich jak choroby sercowo-naczyniowe (miażdżyca i nadciśnienie tętnicze), cukrzyca typu 2, niektóre nowotwory, choroby zwyrodnieniowe stawów, kamica pęcherzyka żółciowego, czy zespół snu z bezdechem. Obecnie w krajach rozwiniętych obserwuje się wzrost odsetka osób obciążonych otyłością lub nadwagą. Wprawdzie w porównaniu z innymi krajami europejskimi w Polsce problem ten dotyczy ponad 43% populacji. Odsetek otyłych kobiet i mężczyzn jest porównywalny. Według danych GUS, w latach 1996-2004 odsetek mężczyzn z nadwagą lub otyłością wzrósł o 4,2 pkt. procentowego, w tym samym czasie wśród kobiet odpowiednie wartości pozostały bez zmian.⁵⁴

W kontekście powyższej analizy stwierdzić należy, że szczególne znaczenie żywności funkcjonalnej wynika z jej korzystnego działania w przypadku chorób cywilizacyjnych poprzez obniżenie poziomu cholesterolu ogółem, stężenia trigliceroli oraz homocysteiny w surowicy krwi, obniżenie wysokiego ciśnienia tętniczego, uzupełnienie braków witamin (B₆, C) i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, regulowanie poziomu Na, K, Ca, Mg, wzrost zawartości substancji przeciwzakrzepowych, jak np. flawonoidy, allicyna. Ponadto istnieje możliwość wykorzystania żywności prozdrowotnej we wspomaganiu leczenia otyłości poprzez niską wartość energetyczną, dzięki stosowaniu zamienników tłuszczów i sacharozy oraz dużą zawartość błonnika. Korzystne działanie w chorobach nowotworowych uzyskuje się poprzez dużą zawartość błonnika, witamin antyoksydacyjnych i substancji o takim działaniu, a także poprzez zawartość czynników zwiększających naturalną odporność organizmu, np. probiotyki.⁵⁵

Żywność prozdrowotna wspiera także leczenie osteoporozy ze względu na dużą zawartość Ca, oligosacharydów i związków o działaniu słabych estrogenów, np. izoflawonów. Zwiększony udział surowców pochodzenia roślinnego, witamin, mała zawartość cukrów prostych, odpowiedni poziom oligosacharydów, polisacharydów oraz błonnika pozwalają sądzić, że żywność funkcjonalna może także zapobiegać wystąpieniu cukrzycy insulinozależnej.⁵⁶

4.1.2.4. Wykształcenie społeczeństwa

Uznaje się, że wykształcenie może w istotny sposób oddziaływać na sytuację zdrowotną populacji. Wzrost poziomu wykształcenia społeczeństwa i powszechne propagowanie informacji o żywności i żywieniu w środkach masowego przekazu sprawiają, że o wyborze żywności decydują dodatkowe czynniki, na które uwagę zwraca konsument⁵⁵. Naturalnym dążeniem konsumenta stała się bowiem, jak pisze B. Borycka, „chęć odżywiania się zdrowo i racjonalnie, dlatego oczekuje on, że żywność powinna być, przede wszystkim, bezpieczna dla zdrowia i smaczna”.⁵⁷

⁵⁴ Wojtyński B., Goryński P. (red.) (2008), *Sytuacja zdrowotna ludności...*, op. cit., s. 194-196.

⁵⁵ Cieślak E. (2005), *Cechy prozdrowotne żywności pochodzenia roślinnego*, Materiały konferencyjne z VII Ogólnopolskiej Sesji Popularnonaukowej z dn. 2-3 czerwca 2005 r., „Środowisko a zdrowie - 2005”, Częstochowa, s. 9., <http://www.ietu.katowice.pl/wpr/Aktualnosci/Czestochowa/Referaty/Cieslik.pdf>, z dnia 18.06.2010.

⁵⁶ Ibidem.

⁵⁷ Borycka B. (2000), *Aspekty zdrowotnej jakości żywności*, „Problemy Jakości” 2000, nr 3, s. 11-13, <http://www.rsi.podkarpackie.pl/praktyki/publikacje/zalesie/artykuly/016%20bernart.pdf>, z dnia 17.06.2010.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Tabela 13. Ludność województwa podlaskiego w wieku 13 lat i więcej według poziomu wykształcenia i wieku w 2002 roku

Wiek	Ogółem	Poziom wykształcenia								
		wyższe	policealne	Średnie			zasadnicze zawodowe	podstawowe ukończone	podstawowe nieukończone i bez wykształcenia szkolnego	nieustalony
				razem	zawodowe	ogólnokształcące				
Ogółem	1014589	92772	35023	277739	193754	83985	184226	344079	66257	14493
13-14 lat	39579	-	-	-	-	-	-	30139	9414	26
15-19	109092	-	-	14135	4937	9198	7840	82644	3121	1352
20-24	93292	6435	3744	52435	29246	23189	18836	9831	512	1499
25-29	86029	17711	4655	29522	21824	7698	21975	9987	435	1744
30-34	78977	12370	3915	26463	20493	5970	23579	10589	429	1632
35-39	81734	11061	4158	28267	22732	5535	25429	10899	426	1494
40-44	92048	11544	6027	31633	25505	6128	27659	13238	477	1470
45-49	87901	9749	4799	29737	23539	6198	22337	19377	575	1327
50-54	74405	8104	2984	22516	16911	5605	16337	22594	760	1110
55-59	51031	4887	1799	11954	8544	3410	7847	22616	1236	692
60-64	51911	4298	1241	10328	7029	3299	5425	27159	2805	655
65-69	51804	3356	824	9450	6267	3183	3873	25708	8119	474
70-74	51003	1986	445	5918	3884	2034	1842	25741	14709	362
75-79	35599	902	292	3463	1797	1666	721	19507	10419	295
80-84	16587	213	89	1213	669	544	331	8479	6114	148
85-89	8540	100	30	487	272	215	139	3770	3920	94
90-94	4044	44	16	173	78	95	45	1513	2190	63
95 lat i więcej	942	8	4	35	19	16	6	278	594	17
Wiek:										
Przedprodukcyjny	104431	-	-	-	-	-	841	90462	12272	856
Produkcyjny	713176	83984	32348	250853	177039	73814	174359	153633	6256	11743
mobilny	476320	59121	22499	182455	124737	57718	124477	76865	2542	8361
niemobilny	236856	24863	9849	68398	52302	16096	49882	76768	3714	3382
Poprodukcyjny	196911	8784	2674	26876	16707	10169	9021	99974	47727	1855
Nieustalony	71	4	1	10	8	2	5	10	2	39

Źródło: *Ludność, stan oraz struktura demograficzna i społeczno-ekonomiczna – województwo podlaskie*, GUS, http://www.stat.gov.pl/bialystok/69_151_PLK_HTML.htm, z dnia 24.08.2009.

Dane statystyczne wskazują, że w społeczeństwie polskim rośnie liczba osób z wykształceniem średnim i wyższym. W latach 1988-2002 w Polsce zwiększył się procent osób wykształconych w społeczeństwie.⁵⁸

Wyniki ostatnich dwóch Narodowych Spisów Powszechnych w 1988 i 2002 r. pokazały, że odsetek osób w wieku 15 lat i więcej, które mają wykształcenie wyższe zwiększył się z 6,5% do 10,2%, tych z wykształceniem średnim i policealnym zwiększył się z 24,7% do 32,7%, natomiast osób z wykształceniem podstawowym ukończonym spadł z 38,8% do 28,2%. Kobiety mają przeciętnie lepsze wykształcenie niż mężczyźni, wciąż występują duże różnice w wykształceniu mieszkańców miast i wsi na niekorzyść tych drugich.⁵⁹

Poziom wykształcenia osób w wieku aktywności zawodowej 25-64 lata był w Polsce lepszy niż w większości państw UE. Jak pokazują dane Eurostatu, odsetek osób w wieku 18-24 lata, które mają wykształcenie co najwyżej gimnazjalne i nie kontynuują nauki jest w Polsce jednym z najniższych dla krajów UE.⁶⁰

Mieszkańcy miast mogą oczekiwać dłuższego życia w zdrowiu niż mieszkańcy wsi (w 2002 r. mężczyźni 63,3-61,5 lat, kobiety 69,5-68,2 lat), ale w dużym stopniu jest to związane z bardziej korzystną strukturą wykształcenia ludności miejskiej. Jeżeli bowiem porównuje się mieszkańców miast i wsi w jednorodnych grupach wykształcenia, to z wyjątkiem osób o wykształceniu powyżej średniego mieszkańcy miast w wieku 25 lat mogą oczekiwać, że będą żyli trochę krócej, zarówno ogółem jak i w zdrowiu, niż mieszkańcy wsi.⁶¹

Wykształcenie ludzi ma wpływ na ich wybory przy zakupie żywności. Respondenci posiadający wykształcenie podstawowe wskazywali tylko na jeden czynnik, którym kierują się kupując produkty żywnościowe, a są to walory dietetyczne. Blisko co trzecia badana osoba z wykształceniem zawodowym dokonuje zakupów kierując się przede wszystkim przyzwyczajeniem. Respondenci posiadający wykształcenie średnie i wyższe największą uwagę przywiązują do cech organoleptycznych produktów.⁶²

Badania otyłości wśród dzieci w roku 1978 i 1988 wskazywały, że wraz z obniżaniem się poziomu wykształcenia rodziców i wzrostem liczby dzieci w rodzinie otyłaszczanie dzieci malało. Jednak podobne badania w 1998 roku wskazały, że chłopcy ojców z wyższym wykształceniem są szczuplejsi, podobnie jak dziewczyny. Gdy kiedyś otyłość była wyznacznikiem wysokiej pozycji społecznej, obecnie można zaobserwować występowanie tendencji odwrotnej. Odsetek otyłych maleje wraz ze wzrostem wykształcenia i wzrostem statusu społeczno-ekonomicznego.⁶³

Także badania uwarunkowań środowiskowych nawyków żywieniowych młodzieży prowadzą do wniosku, że wykształcenie rodziców odgrywa rolę w modelowaniu pożądanych zachowań żywieniowych. Okazało się, że ani miejsce zamieszkania, czy warunki ekonomiczno-bytowe, a jedynie wykształcenie wyższe obojga rodziców w pewnym stopniu

⁵⁸ Gębska-Kuczerowska A., Miller M. (2006), *Sytuacja zdrowotna ludzi powyżej 65. roku życia w Polsce*, „Zdrowie Publiczne”, nr 116 (1), s. 135.

⁵⁹ Wojtyński B., Goryński P. (red.) (2008), *Sytuacja zdrowotna ludności...*, op. cit., s. 23-24.

⁶⁰ Ibidem, s. 24.

⁶¹ Wojtyński B., Goryński P. (red.) (2008), *Sytuacja zdrowotna ludności...*, op. cit., s. 38-39.

⁶² Grzybowska B., Juchiewicz M., *Czynniki determinujące zachowania...*, op. cit.

⁶³ Nosal A., *Otyłość – choroba XX wieku. Epidemiologiczne, społeczno-ekonomiczne i pedagogiczne aspekty otyłości*, <http://www.sp.zawidz.pl/publikacje/otylosc.html>, z dnia 17.07.2010.

wpływa na właściwe wybory żywieniowe młodzieży. Było to widoczne przede wszystkim w przypadku takich nawyków, jak: codzienne spożycie mleka i produktów nabiałowych oraz w udziale warzyw w posiłkach. W grupie tej częściej spotykano osoby na diecie wegetariańskiej, co autorzy badań uznali jako wynik świadomego podejmowania decyzji żywieniowych.

Poziom wykształcenia i warunki materialne nie mają jednak wpływu na częstość regularnego kupowania żywności uznanej za zdrową. Natomiast różnicują stosunek do jej spożywania w ten sposób, że im wyższy jest poziom wykształcenia badanych, tym częściej zdarza się, iż kupują oni taką żywność przynajmniej czasami, i tym rzadziej – że nie kupują jej wcale.⁶⁴

4.1.2.5. Poziom edukacji żywieniowej społeczeństwa

Rynek artykułów żywnościowych oferuje obecnie szeroką gamę produktów. Obowiązkiem każdego producenta żywności jest odpowiednie znakowanie żywności. Informacje zawarte na etykiecie często są napisane językiem niezrozumiałym dla konsumenta lub też są bardzo sugestywne. Coraz częściej producenci żywności podkreślają na etykiecie wartości odżywcze produktu i jego rolę w zaspokajaniu potrzeb organizmu.⁶⁵ W literaturze wymienia się często sześć czynników, na które konsumenci zwracają szczególną uwagę przy zakupie żywności, jeśli w ogóle się tym interesują: zawartość składników chemicznych (np. dodatków); zdrowotność (np. zawartość cholesterolu); trwałość mikrobiologiczna; regulacje prawne (np. inspekcje i etykietowanie); wątpliwe praktyki (np. diety redukujące masę ciała).⁶⁶ Okazuje się jednak, że poziom wiedzy żywieniowej w Polsce nie jest wysoki.

Przeprowadzone przez A. Kołajtis-Dołowy i I. Boniecką badania dotyczące stanu wiedzy żywieniowej są dość niepokojące. Respondentami byli studenci Wydziału Nauki o Zdrowiu Akademii Medycznej w Warszawie oddziału dietetyki oraz położnictwa i pielęgniarstwa.⁶⁷

Istotnie lepszą wiedzę wykazali się studenci oddziału dietetyki. Stosunkowo najmniej poprawnych wyników dotyczyło pytania o zawartość wapnia. Wyjątkowo słabe wyniki w obu grupach studentów dotyczyły także znajomości zawartości cholesterolu w produktach. Zważywszy, że zagadnienie to związane jest z powstawaniem chorób układu krążenia, jest to niepokojące. Relatywnie mało prawidłowych odpowiedzi, szczególnie wskazywanych przez studentów położnictwa, dotyczyło źródeł witaminy C, wartości energetycznej żywności oraz wartości odżywczej ryb. Stosunkowo najlepiej dobrych wyników dotyczyło zagadnienia składu kwasów tłuszczowych w wybranym produkcie oraz zasad sporządzania surówek. Zidentyfikowano także statystycznie istotną różnicę wiedzy między obydwoma grupami studentów dotyczącą wartości energetycznej produktów i obecności w produktach tłuszczu ukrytego. W tym przypadku znajomość studentów położnictwa okazała się wyjątkowo słaba, podobnie jak w przypadku odpowiedzi na pytanie o zawartości cholesterolu czy wartości odżywczej ryb.

⁶⁴ Białokoz-Kalinowska I., Konstantynowicz J., Abramowicz P., Piotrowska-Jastrzębska J. (2006), *Uwarunkowania środowiskowe a nawyki żywieniowe...*, op. cit., s. 119.

⁶⁵ Wierzejska R., Szponar L. (2004), *Znakowanie żywności – narzędzie ochrony konsumenta*, „Przemysł Spożywczy” nr 12, s. 12-16.

⁶⁶ Brewer M.S., Sprouls G.K., Craig R. (1994), *Consumer Attitude. Toward Food Safety Issues*, „Journal of Food Safety” no. 14, p. 63-76.

⁶⁷ Kołajtis-Dołowy A., Boniecka I. (2003), *Stan wiedzy żywieniowej studentów Wydziału Nauki o Zdrowiu AM oraz jej źródła*, „Annales UMCS”, nr 58, s. 57-61.

Autorki raportu stwierdziły, że wiedza żywieniowa studentów Wydziału Nauki o Zdrowiu jest relatywnie niska, choć istotnie wyższa jest wśród studentów oddziału dietetyki niż położnictwa i pielęgniarstwa. Uznano ponadto, że relatywnie niski poziom wiedzy żywieniowej studentów powinien wysoce niepokoić, zwłaszcza że spośród absolwentów uczelni medycznych wywodzić się powinni główni propagatorzy promocji zdrowia, której zasadniczym elementem jest właściwe żywienie.

Konieczność edukowania i zmiany postawy ludzi wynika choćby z faktu, iż przeciętną polską dietę charakteryzuje nieprawidłowa struktura ilościowa i jakościowa⁶⁸. Ponadto gdy uwzględnić źródła pozyskiwania wiedzy o produktach spożywczych, to przeważająca część ankietowanych (ponad 80%) podała rodzinę, a następnie reklamę telewizyjną (40%) i inne rodzaje reklamy oraz promocji. Szkoła była źródłem wiedzy żywieniowej jedynie dla 9% ankietowanych.⁶⁹ Jednocześnie ponad 60% badanej grupy dzieci miało pozytywny lub raczej pozytywny stosunek do reklam, a co drugi uczeń przyznał, że dobrze pamięta reklamy produktów żywnościowych. Także badania przeprowadzone na dzieciach w wieku przedszkolnym przez A. Żbikowską⁷⁰ wskazały, że 1/3 respondentów zdołała przypomnieć sobie jakąś reklamę tego typu. Wśród połowy dzieci deklarujących, że dobrze pamięta reklamy, relatywnie najwięcej dzieci wymieniło te dotyczące jogurtów (9%), chipsów (7%), batonów (5%). Istnieje ryzyko, że dzieci pozostające pod wpływem reklamy będą częściej sięgały po reklamowane produkty nisko wartościowe.

Potwierdzać to mogą badania przeprowadzone w Nowej Zelandii, z których wynikało, że dzieci, które najczęściej oglądały telewizję, istotnie częściej spożywały produkty reklamowane, tj. słodkie napoje i soki, niektóre słodkie, chipsy, dania typu *fast food*.⁷¹

Obok licznych wykazanych błędów żywieniowych badanych dzieci, przejawiających się głównie w niewłaściwej częstotliwości spożycia, proporcjach i składzie posiłków, stosunkowo dużym udziale w nich mało wartościowych potraw, w tym szczególnie słodkich i żywności typu *fast food*, stwierdzono także zjawiska pozytywne, jak preferowanie: owoców, warzyw, przetworów mlecznych, soków owocowych, podjadanie przez przeważającą część respondentów owoców, a także przez stosunkowo sporą – jogurtów i soków owocowych.

Można więc przypuszczać, że zarówno niektóre negatywne, jak i pozytywne zachowania żywieniowe mogły być kształtowane przez reklamy środków spożywczych. Stąd ważne, aby reklama żywności, obok wskazówek przekazywanych dzieciom przez rodziców i szkołę, była istotnym przekaznikiem rzetelnych informacji.⁷²

Należy przy tym przypomnieć, o czym pisano już wcześniej, że według wyników raportu Ipsos *Trendy w zwyczajach żywieniowych Polaków. Edycja 2009*⁷³, Polacy pozytywnie oceniają swój sposób odżywiania i wagę, gorzej stan zdrowia. Za podstawę zdrowego odżywiania w Polsce uważa się regularne spożywanie trzech posiłków dziennie.

Należy stwierdzić, że promocja zdrowego stylu życia, prawidłowego odżywiania się i osobistej odpowiedzialności za własną kondycję zdrowotną jest w Polsce zjawiskiem

⁶⁸ Sajboth B., *Edukacja żywieniowa w Polsce*, <http://www.pwsz.nysa.pl/pieleg/roz01.pdf>, z dnia 08.07.2010.

⁶⁹ Kołajtis-Dołowy A., Matysiuk E., Boniecka I. (2007), *Zwyczaje żywieniowe wybranej grupy dzieci 11–12-letnich z Białegostoku*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” nr 6 (55).

⁷⁰ Żbikowska A. (1998), *Percepcja reklamy przez dzieci w wieku przedszkolnym*, „Marketing i Rynek” nr 10, [za:] Kołajtis-Dołowy A., Matysiuk E., Boniecka I. (2007), *Zwyczaje żywieniowe wybranej grupy dzieci...*, op. cit., s. 341.

⁷¹ Żbikowska A. (1998), *Percepcja reklamy przez dzieci...*, op. cit., s. 341.

⁷² Kołajtis-Dołowy A., Matysiuk E., Boniecka I. (2007), *Zwyczaje żywieniowe wybranej grupy dzieci...*, op. cit., s. 341.

⁷³ <http://www.ipsos.pl/badania-syndykatowe/zwyczaje-zywieniowe-2009>, z dnia 20.06.2010.

stosunkowo nowym. Zaczęła się rozwijać wraz z pojawieniem się nowych, dawniej trudno dostępnych artykułów spożywczych, sklepów specjalizujących się w sprzedaży tzw. zdrowej żywności, produktów dla wegetarian, diabetyków itp., umożliwiających wybór własnego stylu żywienia i wykorzystanie informacji dotyczących prawidłowego odżywiania się. Dla przeciętnego klienta działów spożywczych ważne jest przede wszystkim to, czy kupowana żywność jest świeża. Znacznie mniejszą wagę przywiązuje on do tego, jaki jest skład kupowanych artykułów żywnościowych. Również regularne kupowanie „zdrowej żywności” należy do rzadkości.

Ponad jedna trzecia Polaków (36%) zawsze lub prawie zawsze zwraca uwagę na datę ważności produktów żywnościowych, a ponad jedna czwarta (27%) często o tym pamięta. Można więc powiedzieć, że dla większości (63%) kupujących jest to ważna informacja przy podejmowaniu decyzji o tym, co znajdzie się na naszym stole. W porównaniu z poprzednim pomiarem nieco wzrosła świadomość sprawdzania terminów przydatności do spożycia produktów żywnościowych.

Spoglądając na to inaczej należy podkreślić, że duża część konsumentów (37%) nie ma nawyku sprawdzania, czy kupowane przez nich artykuły spożywcze nadają się do jedzenia. Co czwarty respondent (24%) tylko sporadycznie (czasami) sprawdza świeżość kupowanej żywności, a co ósmy (13%) nie czyni tego nigdy.

Informacja o tym, czy żywność nadaje się do spożycia, ważniejsza jest dla kobiet niż mężczyzn. Poza tym konsumenci im lepiej oceniają własne warunki materialne, tym częściej sprawdzają termin przydatności do spożycia artykułów żywnościowych. Systematyczne kupowanie tzw. zdrowej żywności jest w Polsce mało popularne i utrzymuje się na stałym poziomie, ale w ciągu ostatnich dwóch lat nieco zwiększyła się liczba ankietowanych, którzy przynajmniej czasami sięgają po produkty ekologiczne. Nie ma jednak pewności, jak ankietowani definiują „zdrową żywność” i czy nie mają na myśli produktów kupowanych na bazarach lub wprost od rolników. Jedna czwarta Polaków (23%) deklaruje, że zaopatruje się w „zdrową żywność” *zawsze* lub *często*, ponad dwie piąte (44%) czyni to czasami. Co trzeci badany (33%) nigdy nie kupuje „zdrowej żywności”.

Wyniki badań przeprowadzonych przez Umbrella Marketing House wskazują, że konsumenci wyróżniają kilka kategorii żywności o podwyższonej wartości odżywczej i w odniesieniu do przekazu reklamowego każdej z nich, mają inne oczekiwania. Najlepiej rozpoznawalną grupą są produkty „ogólnie zdrowe”, takie jak: naturalne owoce i warzywa, nabiał, ryby. To część podstawowa powszechnie znanej piramidy żywieniowej. Druga grupa to żywność typu *light*, do której odnoszą się dość krytycznie, nazywając ją „wyjałowioną” i „dla anorektyczek”. Trzecia grupa to żywność funkcjonalna (np. jogurty z żywymi kulturami bakterii, napoje energetyzujące i fitness). Często zawierają dodatki w postaci witamin, kofeiny, karnityny, żeń-szenia. Przez konsumentów grupa ta postrzegana jest jako droższa i niszowa, odpowiednia dla osób prowadzących aktywny tryb życia: sportowców, amatorów siłowni albo zapracowanych biznesmenów. Niewielu z ankietowanych odczuwa potrzebę jej spożywania.⁷⁴

Problemem jest, że badania naukowców nie docierają do opinii społecznej. Wzrost świadomości konsumentów będzie zależał m.in. od tego, jak skutecznie producenci będą informowali o walorach swoich produktów. Nie dla wszystkich jednak dostępne są wielkie

⁷⁴ Ochmańska E. (2006), *Raport Lekkość...*, op.cit., s. 40.

kampanie reklamowe. Stąd ważne jest odpowiednie opakowanie. Duże znaczenie może mieć współpraca ze szkołami, zwłaszcza gastronomicznymi, które kształtują w uczniach nawyki kulinarne. Bardzo ważną rolę w edukowaniu konsumentów powinni pełnić lekarze rodzinni, którzy w swoich kompetencjach mają porady w zakresie prawidłowej diety. Wydaje się więc, że w tym obszarze zarówno przemysł, jak i władza publiczna mają wiele do zrobienia. Do lekarzy firmy docierają poprzez specjalne broszury czy sponsorując konferencje. Lekarze, jako jedna z nielicznych grup społecznych, mają w polskim społeczeństwie autorytet. Wydaje się jednak, że trzeba położyć większy nacisk na edukację społeczeństwa, tak by konsument miał dostęp do pełnej informacji, rozumiał ją i potrafił sam dokonywać wyborów.

Od tego, w jakim stopniu wzrośnie wiedza Polaków na temat zdrowego stylu życia, walorów zdrowotnych oraz od tego, w jakim stopniu będziemy wprowadzali tę wiedzę w życie będzie zależało, w którym kierunku rozwinie się branża.⁷⁵

Szeroka gama żywności funkcjonalnej może być myląca, a nawet przytłaczać konsumenta.⁷⁶ To sprawia zaś, że nawet wyedukowany konsument może mieć problemy w rozróżnieniu informacji potwierdzonych badaniami i informacji przekazywanych jedynie jako zabiegi marketingowe. Konieczne jest zatem podjęcie przez środki masowego przekazu, producentów oraz ośrodki badawcze działań zmierzających do upowszechnienia wiarygodnych informacji na temat substancji dodatkowych.⁷⁷

4.1.3. Czynniki prawno-administracyjne

4.1.3.1. Regulacje prawne dotyczące żywności funkcjonalnej

Definicja żywności funkcjonalnej pochodzi z Japonii. Zapisano ją jako efekt prac w ramach programu *Foods For Specified Health Uses* – FOSHU w 1991 r. Jest to „żywność, która w oparciu o udokumentowaną wiedzę dotyczącą istnienia dowodów zależności pomiędzy żywnością lub jej składnikami a zdrowiem może mieć korzystny wpływ na stan zdrowia. Fakt ten upoważnia do odpowiedniego oznakowania żywności stwierdzającego, że ludzie ją stosujący dla szczególnych celów zdrowotnych mogą oczekiwać uzyskania sprecyzowanych rezultatów”⁷⁸.

Najszerzej opracowana definicja żywności funkcjonalnej została opublikowana w 1998 r. w wyniku przyjętego dokumentu pod nazwą Europejski Konsens Naukowej Koncepcji Żywności Funkcjonalnej (*Scientific Concepts of Functional Foods in Europe: Consensus Document*). Był on rezultatem pracy Europejskiej Komisji „*Functional Food Science in Europe*” (FUFOSE), koordynowanej przez znajdującą się w Waszyngtonie organizację International Life Science Institute⁷⁹. Według niej żywność może być określona jako funkcjonalna, jeśli posiada następujące właściwości⁸⁰: a) pozostaje ona żywnością konwencjonalną (należą więc do niej produkty spożywcze przeznaczone do ogólnego,

⁷⁵ <http://biznes.onet.pl/na-rowni-pochylej,18565,3045535,0,prasa-detaj>, z dnia 1.07.2010.

⁷⁶ Krygier K. (2005), *Problemy bezpieczeństwa dodatków do żywności*, „Przemysł Spożywczy” nr 8, s. 42-46.

⁷⁷ Stankiewicz J., Steinka I., Grajewska M. (2009), *Wpływ dodatków pochodzenia roślinnego na wybraną cechę sensoryczną serków twarogowych*, „Nauka Przyroda Technologie” Tom 3, Zeszyt 4, s. 8.

⁷⁸ Kwak N.S., Jukes D.J. (2001), *Functional Foods. Part 2: The Impact of Current Regulatory Terminology*, „Food Control”, no 12, s. 109-117, [za:] Olędzka R. (2007), *Nutraceutyki, żywność funkcjonalna – rola i bezpieczeństwo stosowania*, „Bromatologia i Chemia Toksykologiczna”, nr 1, s. 2.

⁷⁹ <http://www.ilsa.org>, z dnia 1.07.2010.

⁸⁰ Olędzka R. (2007), *Nutraceutyki, żywność funkcjonalna...*, op. cit., s. 1-2.

codziennego stosowania) i jest częścią normalnej diety (nie może być podawana w formie np. tabletek, drażetek, kapsułek); b) powinna posiadać obok naturalnych składników zwiększone stężenie składnika aktywnego w niej występującego lub dodatek takiego składnika aktywnego, który nie jest zawarty w danym środku spożywczym; c) powinna posiadać naukowo udowodnione korzystne działanie na stan zdrowotny organizmu ponad efekt żywieniowy, wynikający ze spożycia takiej żywności w ilościach charakterystycznych dla danego środka spożywczego; d) może polepszać samopoczucie i stan zdrowia lub obniżać ryzyko choroby, wpływając na poprawę jakości życia; e) ma posiadać odpowiednie oświadczenia żywieniowe i zdrowotne oparte na badaniach naukowych z zastosowaniem odpowiednich biomarkerów, charakterystycznych dla określonego procesu przemian lub funkcjonowania narządu.

Na skalę całego świata problemem dotyczącym substancji dodatkowych zajął się Kodeks Żywnościowy – *Codex Alimentarius*⁸¹. W jego ramach opracowane zostały „Ogólne Standardy dla Substancji Dodatkowych”. Są tam zawarte tylko te składniki dodatkowe, które zostały pozytywnie ocenione przez Wspólny Komitet Ekspertów Organizacji Narodów Zjednoczonych do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa (*Food and Agriculture Organization of the United Nations* – FAO) i Światową Organizację Zdrowia (*World Health Organization* – WHO). Substancje dodatkowe, które znalazły się w „Ogólnych Standardach”, zostały pogrupowane w 23 duże klasy funkcjonalne przy zastosowaniu nowego Międzynarodowego Systemu Numeracji (*International Numbering System* – INS), podobnego do systemu numeracji E stosowanego w Unii Europejskiej.⁸²

W Unii Europejskiej oraz w Polsce dotychczas nie ma uregulowań prawnych dotyczących żywności funkcjonalnej. Na podstawie istniejącego prawodawstwa można sporządzić listę polskich ustaw i rozporządzeń dotyczących przede wszystkim bezpieczeństwa żywności i żywienia, które w pewnym stopniu regulują produkcję i rozpowszechnianie żywności funkcjonalnej. Są to między innymi:

- 1) Ustawa z dnia 8 stycznia 2010 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw, Dz.U. z 2010 r. nr 21, poz. 105;
- 2) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225;
- 3) Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, Dz.U. z 2001 r. nr 63, poz. 634;
- 4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą, Dz.U. z 2007 r. nr 137, poz. 967;
- 5) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, Dz.U. z 2007 r. nr 137, poz. 966;

⁸¹ Codex Alimentarius został wspólnie powołany w latach 60-tych ubiegłego wieku przez dwie organizacje: Organizację do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) i Światową Organizację Zdrowia (WHO). Jego celem było kierowanie i promowanie opracowania i ustanowienia definicji i wymagań w stosunku do środków spożywczych, pomoc w ich harmonizowaniu, a poprzez te działania ułatwienie handlu międzynarodowego. Większość populacji świata zamieszkuje w 166 krajach, które są członkami Codex Alimentarius. Uczestniczą one w opracowywaniu standardów, często wdrażając je na poziomie krajowym lub regionalnym. Pomimo że normy przyjęte przez Codex Alimentarius nie są prawnie wiążące, mają dużą doniosłość i są postrzegane jako oparte na solidnych podstawach naukowych. Światowa Organizacja Handlu, gdzie to stosowne, powołuje się na normy Kodeksu podczas rozwiązywania konfliktów dotyczących żywności. Krajowe oraz regionalne prawo i standardy niemal zawsze przyjmują normy Kodeksu za punkt wyjścia. W istocie wpływ Kodeksu Żywnościowego rozciąga się na wszystkie kontynenty, a jego wkład w ochronę zdrowia publicznego i uczciwości praktyk handlowych w obrocie żywnością jest nieoceniony. <http://www.food-info.net/pl/qa/qa-wi33.htm>, z dnia 16.06.2010.

⁸² <http://www.food-info.net/pl/qa/qa-wi33.htm>, z dnia 16.06.2010.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

- 6) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych, Dz.U. z 2007 r. nr 112, poz. 774;
- 7) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 maja 2007 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub na ich powierzchni, Dz.U. z 2007 r. nr 119, poz. 817;
- 8) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie rejestru produktów wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako środki spożywcze, wzoru powiadomienia kosztów związanych z wydaniem opinii o tych produktach, Dz.U. z 2007 r. nr 120, poz. 830;
- 9) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Dz.U. z 2007 r. nr 106, poz. 730;
- 10) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 14 lutego 2007 r. w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych, Dz.U. z 2007 r. nr 44, poz. 286;
- 11) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 24 stycznia 2007 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej, Dz.U. z 2007 r. nr 20, poz. 122;
- 12) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, Dz.U. z 2002 r. nr 220, poz. 1856 z późn. zm;
- 13) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie suplementów diety, Dz.U. z 2002 r. nr 27, poz. 236.

Natomiast jeśli chodzi o rozporządzenia wspólnotowe dotyczące żywności, wymienić należy przede wszystkim:

- 1) Sprostowanie do rozporządzenia WE nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności;
- 2) Rozporządzenie Komisji WE nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;
- 3) Rozporządzenie Komisji WE nr 1609/2006 zatwierdzające na okres dwóch lat wprowadzenie do obrotu preparatów dla niemowląt opartych na hydrolizatach białek serwatkowych otrzymywanych z białek mleka krowiego;
- 4) Rozporządzenie Komisji WE nr 1666/2006 zmieniające rozporządzenie WE nr 2076/2005 ustanawiające środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń WE nr 853/2004, WE nr 854/2004 oraz WE 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady;
- 5) Rozporządzenie Komisji WE nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego;
- 6) Rozporządzenie Komisji WE nr 1663/2006 zmieniające rozporządzenie WE nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi;

- 7) Rozporządzenie WE nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt;
- 8) Rozporządzenie Komisji WE nr 1688/2005 wprowadzające w życie rozporządzenie WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do specjalnych gwarancji dotyczących Salmonelli związanych z wysyłkami niektórych mięs i jaj do Finlandii i Szwecji;
- 9) Rozporządzenie Komisji WE nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych;
- 10) Rozporządzenie Komisji WE nr 884/2007 w sprawie środków nadzwyczajnych zawieszających stosowanie E 128 czerwień 2G jako barwnika żywności;
- 11) Rozporządzenie Komisji WE nr 1881/2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych;
- 12) Rozporządzenie Komisji WE nr 258/1997 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. w sprawie nowych produktów spożywczych i nowych składników żywności;
- 13) Rozporządzenie Komisji WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Brak unormowań prawnych i wprowadzenie wielu różnych nazw i definicji żywności funkcjonalnej spowodowały pewne zamieszanie w jej zrozumieniu przez konsumentów. Pojęcia takie jak „żywność wzbogacona”, czy „fortyfikowana” mieszczą się częściowo w koncepcji żywności funkcjonalnej. Jednak jak widać z powyższej listy część z przepisów dotyczy niektórych jej rodzajów, np. żywności wzbogaconej⁸³ czy nowej żywności⁸⁴. Istnieją również regulacje prawne w odniesieniu do suplementów diety⁸⁵. Zastosowanie odpowiednich przepisów zależy od natury i właściwości środka spożywczego.

Żywność wzbogacona to taka, która zawiera dodatek jednego lub kilku składników odżywczych w celu zapobiegania niedoborom składników lub korygowania ich w całych populacjach lub określonych grupach ludności. Przykładem żywności wzbogaconej są soki owocowe, tłuszcze roślinne lub przetwory zbożowe z dodatkiem witamin, czy sól spożywcza z dodatkiem jodku potasu.⁸⁶ Zasady produkcji żywności wzbogaconej reguluje Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 19 grudnia 2002 r. w sprawie suplementów diety. Dopuszczone substancje dodatkowe mogą być stosowane tylko w określonych ilościach do wskazanych artykułów żywnościowych. Jeżeli nie zostały dla danej substancji określone limity ilościowe, to może być ona stosowana zgodnie z zasadami dobrej praktyki wytwarzania, a więc w ilościach najmniejszych niezbędnych do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego.

⁸³ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności i warunków ich stosowania, Dz.U. nr 27, poz. 237.

⁸⁴ Rozporządzenie WE nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. w sprawie nowych produktów spożywczych i nowych składników żywności.

⁸⁵ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych..., op. cit.

⁸⁶ Gajda J., *Produkty probiotyczne jako żywność funkcjonalna – prawo a rzeczywistość*, „Żywność dla zdrowia”, <http://www.esculap.pl/danone/>, s. 20.

Jeśli chodzi o nową żywność, to są to produkty lub składniki żywności, które nie były konsumowane przez człowieka przed 1997 rokiem. Według Ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia⁸⁷, nowa żywność to substancje lub ich mieszaniny, które dotychczas nie były wykorzystywane do żywienia ludzi, w tym środki spożywcze, używki lub ich składniki: a) zawierające lub składające się z genetycznie zmodyfikowanych organizmów albo ich fragmentów; b) o nowej lub celowo zmodyfikowanej podstawowej strukturze molekularnej; c) wyizolowane z mikroorganizmów, grzybów lub wodorostów lub składające się z nich; d) składające się z roślin lub uzyskane z roślin lub ze zwierząt, z wyjątkiem żywności i składników żywności otrzymanych przy zastosowaniu tradycyjnych metod rozmnażania lub hodowli oraz poddane procesowi technologicznemu nie stosowanemu dotychczas, powodującemu istotne zmiany ich składu lub struktury, który wpływa na wartość odżywczą, metabolizm i zawartość niepożądanych substancji. Jednocześnie wskazano, że nowa żywność nie może: stanowić zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz środowiska oraz różnić się od żywności lub składników żywności, które ma zastąpić, w stopniu powodującym, że jej użycie lub spożycie byłoby niekorzystne ze względów zdrowotnych lub żywieniowych.⁸⁸ Przykładem są fitosterole i fitostanole dodawane do środków spożywczych, głównie do tłuszczów do smarowania pieczywa, które prowadzą do spadku poziomu cholesterolu we krwi. Rodzajem żywności funkcjonalnej są produkty probiotyczne.

Probiotyk to ściśle zdefiniowane drobnoustroje, które wpływają na mikroflorę określonego obszaru organizmu gospodarza i dzięki temu wywierają korzystny efekt zdrowotny⁸⁹. Preparaty probiotyczne stosowane jako uzupełnienie normalnej diety należy jednak zaliczyć do suplementów diety – czyli środków spożywczych wprowadzanych do obrotu w formie umożliwiającej dawkowanie, czyli w postaci: kapsułek, tabletek, drażetek, saszetek z proszkiem, ampułek z płynem, butelek z kroplomierzem i w innych podobnych postaciach płynów lub proszków przeznaczonych do spożywania w małych, odmierzonych ilościach jednostkowych.⁹⁰ Tak więc „suplementy diety” nie obejmują produktów stosowanych w celach leczniczych i nie spełniają również warunków definicji żywności funkcjonalnej, ze względu na formę ich podania. Żywność funkcjonalna oraz suplementy diety zajmują pozycję pośrednią pomiędzy żywnością konwencjonalną a lekami.

Regulacje te jednak nie pozwalają na pełne objęcie wszystkich dodatków, które wchodzi w skład żywności funkcjonalnej. W związku z tym inną ważną regulacją prawną jest Rozporządzenie nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego⁹¹, tworzące ogólne prawo żywnościowe.⁹²

Brak regulacji w zakresie żywności funkcjonalnej prowadzi do sytuacji nadużywania tego terminu. Trzeba mieć świadomość, że żywność ta będzie zdobywała coraz większą popularność wraz ze wzrostem świadomości konsumentów i dokonywaniem przez nich

⁸⁷ Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, Dz.U. z 2001 r. nr 63, poz. 634, rozdz. 1. art. 2.

⁸⁸ Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności..., op. cit., rozdz. 2. art. 11.1.

⁸⁹ Schrezenmeir J., Vrese M. (2001), *Probiotic, prebiotic and synbiotic – approaching a definition*, „American Journal of Clinical Nutrition” no. 73, s. 361-364, [za:] Gajda J., *Produkty probiotyczne jako żywność funkcjonalna...*, op. cit., s. 20.

⁹⁰ Gajda J., *Produkty probiotyczne jako żywność funkcjonalna...*, op. cit.

⁹¹ Rozporządzenie WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

⁹² Olędzka R. (2006), *Nutraceutyki i żywność funkcjonalna...*, op. cit.

racjonalnych wyborów żywieniowych. Dotyczy to krajów wysoko uprzemysłowionych, jak i rozwijających się. Konsumenci coraz częściej zwracają uwagę na pochodzenie produktów, skład jakościowy i ilościowy. Stąd szczególnego znaczenia nabiera konieczność precyzyjnych regulacji prawnych w tym zakresie. Jak do tej pory ustawodawstwo UE i Polski nie nadąża za potrzebami dynamicznie rozwijającego się rynku. W najbliższych latach będzie następować dalsze udoskonalanie istniejących produktów poprzez stosowanie nowocześniejszych technologii produkcji, poszerzanie asortymentu produktów dostarczających określonych składników bioaktywnych, poszukiwanie i wprowadzanie nowych składników funkcjonalnych, wykorzystywanie synergistycznego efektu różnych składników bioaktywnych w jednym produkcie oraz tworzenie produktów niszowych, kierowanych do specyficznych grup odbiorców – niemowląt, osób starszych, cukrzyków, czy sportowców⁹³. Te trendy w powiązaniu z brakiem precyzyjnych regulacji prawnych w zakresie produkcji żywności funkcjonalnej sprawiają, że nie wiadomo jak dotąd, jaka ilość danej substancji jest rzeczywiście korzystna i oddziałuje terapeutycznie, a kiedy już należy traktować ją jako szkodliwą dla zdrowia.

Wielu specjalistów wyraża obawy, że żywność funkcjonalna jest zbyt nasycona dodawanymi składnikami. Dlatego niezbędne są badania rozstrzygające, które dodatki do żywności zawierające substancje biologicznie aktywne i jakie ich ilości są korzystne lub wręcz szkodliwe dla ludzi w różnych przedziałach wiekowych, o różnym stanie zdrowia. Dotyczy to zwłaszcza tych składników, które powinny być stosowane regularnie i w długim okresie.

Na świecie sposób deklarowania danych żywieniowych jest opracowywany przez Komitet Kodeksu Żywieniowego. Zgodnie z propozycjami Komitetu można wyróżnić kilka rodzajów oświadczeń, są to: a) deklaracja o zawartości składników odżywczych – *Nutrient Content Claim*, która opisuje ogólny poziom składnika odżywczego, w produkcie spożywczym (np. „niska zawartość tłuszczu”) oraz *Nutrition Claim* – wskazująca na szczególne właściwości żywieniowe produktu spożywczego, uwzględniająca wartość energetyczną i zawartość podstawowych składników odżywczych; b) deklaracja o funkcjonalności, czyli funkcji żywieniowej – *Nutrient Function Claim* – opisuje związek między składnikami żywności a ogólnym stanem zdrowia i właściwym funkcjonowaniem organizmu (np. witamina E chroni lipidy przed utlenieniem). Dotyczy ona podstawowych składników o ustalonej wartości odżywczej podanej w zaleceniach żywieniowych albo produktów spożywczych, które są ważnym źródłem składnika odżywczego; c) deklaracja o zdrowotności – *Health Claim* – dotyczy możliwości obniżenia ryzyka konkretnego schorzenia przez dany składnik żywności.⁹⁴

Urząd ds. Żywności i Leków (FDA) w Stanach Zjednoczonych zezwolił na oświadczenia zdrowotne na etykiecie żywności funkcjonalnej potwierdzone badaniami klinicznymi, w przypadku niektórych substancji biologicznie aktywnych lub produktów spożywczych zawierających te substancje.⁹⁵

⁹³ http://www.poradnikmedyczny.pl/mod/archiwum/7273_%C5%BBywno%C5%9B%C4%87_funkcjonalna.html, z dnia 16.07.2010.

⁹⁴ http://www.esculap.pl/forum_medycyny_rodzinnej/artukul/zywnosc_ktora_leczy/id,91e80bfdabb8e387e8228a527ab416a1/, z dnia 14.07.2010.

⁹⁵ Do substancji tych można zaliczyć: 1) obniżenie ryzyka nowotworów – w przypadku niskiej zawartości tłuszczu ogółem i tłuszczów nasyconych, jak również obecności witamin, fitozwiązków, błonnika pokarmowego – w warzywach, owocach i przetworach z pełnego ziarna zbóż; 2) obniżenie ryzyka choroby niedokrwiennej serca – w przypadku niskiej zawartości tłuszczu ogółem i tłuszczów nasyconych, a także odpowiedniej zawartości witamin, fitozwiązków, błonnika pokarmowego w warzywach, owocach i przetworach z pełnego ziarna

W Unii Europejskiej zgodnie z zapisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 środki spożywcze wprowadzane do obrotu muszą być bezpieczne dla zdrowia. Etykiety, reklama i prezentacja żywności nie mogą wprowadzać w błąd konsumentów.⁹⁶

Przykładem są kultury bakterii probiotycznych stosowane w środkach spożywczych. Traktowane jako składnik muszą być wymienione w składzie produktu podanym na etykiecie, zaś nazwa produktu może się do nich odwoływać, np. jogurt probiotyczny. Zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem, na etykiecie produktów można umieszczać informacje o pozytywnym wpływie produktu na zdrowie konsumenta, jednak znaczenie ma, czy są dowody na takie działanie. Zabronione jest natomiast umieszczanie wszelkich oświadczeń wskazujących na właściwości zapobiegania chorobom lub ich leczenia.⁹⁷

Wszystkie dodatki do żywności muszą mieć nie tylko udowodnione korzystne działanie, ale również przejść ocenę bezpieczeństwa. W Unii Europejskiej substancje dodatkowe, zanim zostaną zastosowane w produktach spożywczych, są oceniane przez Komitet Naukowy ds. Żywności (*Scientific Committee on Food*). W ramach oceny prowadzony jest przegląd wszystkich istniejących danych toksykologicznych, w tym obserwacji u ludzi i zwierząt. Na podstawie badań określa się maksymalną dawkę substancji dodatkowej, która może być stosowana bez wywołania efektu toksycznego.⁹⁸

Na podstawie Rozporządzenia nr 1924/2006 z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych Komisja Europejska tworzy i prowadzi wspólnotowy rejestr oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Rozporządzenie to odgrywa szczególną rolę, gdyż coraz większe znaczenie przypisuje się zależności zdrowego trybu życia od zdrowej żywności i potrzebna jest informacja, która ułatwi konsumentom dokonanie prawidłowego wyboru żywności funkcjonalnej. Z drugiej jednak strony i dla konsumentów, i dla producentów jest ważne, aby rozwiązać wszelkie wątpliwości dotyczące kwalifikacji oświadczeń.

Oświadczenie to każdy komunikat, łącznie z przedstawieniem obrazowym, graficznym lub symbolicznym w jakiejkolwiek formie, który nie jest obowiązkowy, a stwierdza lub sugeruje, że dana żywność ma szczególne właściwości. Oświadczenie powinno być naukowo udowodnione, łącznie z oceną wagi dowodów, tak by nie stanowiło zachęty lub przyzwolenia dla nadmiernego spożycia jakiejkolwiek żywności i nie dyskredytowało dobrych praktyk żywieniowych. Przeciętny konsument powinien takie oświadczenie rozumieć. Są trzy rodzaje oświadczeń: a) medyczne – oznacza przypisanie danemu produktowi właściwości leczniczych i wykracza poza obszar prawa żywnościowego⁹⁹; b) żywieniowe – sugeruje lub daje do

zboż oraz błonnika pokarmowego z nasion rośliny *Plantago ovate* (psyllium), białek soi; 3) podtrzymanie prawidłowych funkcji układu sercowo-naczyniowego – związki polifenolowe i fitoaleksynowe (reswersatrol) z winogron i soku winogronowego, witamina E, C i beta-karoten; 4) obniżenie poziomu cholesterolu – błonnik rozpuszczalny w postaci beta-glukanu z przetworów pełnego ziarna owsa; 5) utrzymanie prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi – stanole i sterole pochodzenia roślinnego; 6) hamowanie wzrostu mikroflory patogennej przewodu pokarmowego – probiotyki (bakterie fermentacji mlekowej i bifidobakterie); 7) utrzymanie poprawnego stanu mikroflory jelitowej – fruktooligosacharydy z bananów, czosnku, karczocha, cykorii; 8) obniżenie ryzyka osteoporozy – żywność wzbogacana w wapń. Por.: *Żywność, która leczy*, <http://pychotka.pl/przepisy-kulinarne/porady-i-ciekawostki/%AFywno%B6%E6-kt%F3ra-leczy.html>, z dnia 4.06.2010.

⁹⁶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, Dz.U. nr 220, poz. 1856 z późn. zm.

⁹⁷ Gajda J., *Produkty probiotyczne jako żywność funkcjonalna...*, op. cit.

⁹⁸ Migdał W. (2010), *Od zatruc pokarmowych do bezpiecznej żywności*, „Przegląd hodowlany” nr 2, s. 26.

⁹⁹ Krawczyk T., Konferencja „Regulacje prawne i rozwój rynku suplementów w Polsce i UE w 2007 r. czyli: Jak daleko do harmonizacji?”, organizowana przez Krajową Radę Suplementów i Odżywek przy współudziale Polskiego Stowarzyszenia Prointegracyjnego – Europa, Jabłonna 13-14 września 2007 r., [za:] Wrześniewska-Wal I., *Nowe regulacje prawne w obszarze znakowania. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne*, Krajowa Rada Suplementów i Odżywek, <http://www.krsio.org.pl/site/3>, z dnia 4.06.2010.

zrozumienia, że dana żywność ma szczególne właściwości odżywcze ze względu na: wartość kaloryczną lub substancje odżywcze. Rozporządzenie nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności zawiera wykaz oświadczeń żywieniowych i warunków ich stosowania; c) zdrowotne – oznacza każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że istnieje związek pomiędzy kategorią żywności, daną żywnością lub jednym z jej składników a zdrowiem.

Oświadczenia zdrowotne podzielone zostały na trzy rodzaje: 1) dotyczące funkcji fizjologicznej (oparte na ogólnie akceptowalnej wiedzy), np. wapń sprzyja mocnym i zdrowym zębom; 2) dotyczące wzmocnienia pewnych funkcji fizjologicznych, np. wapń może zwiększyć gęstość kości; 3) dotyczące zmniejszenia ryzyka choroby, np. owoce i warzywa mogą zmniejszyć ryzyko zachorowania na nowotwory. Jednak ogólne sformułowania użyte w oświadczeniach zdrowotnych zmniejszających ryzyko muszą być uzupełnione o dodatkowe informacje, np. w przypadku osób, które powinny unikać pewnych produktów lub gdy istnieje ryzyko, że produkt będzie spożywany w nadmiarze. Ponadto, jeżeli dana choroba ma wiele czynników ryzyka, np. choroba niedokrwienna serca, czy nowotwory, wówczas w oświadczeniu powinno być wskazane, iż eliminacja jednego z tych czynników, który jest podany w oświadczeniu, nie przyniesie oczekiwanego dla konsumenta skutku.¹⁰⁰

Wykaz oświadczeń żywieniowych został już ustalony. Inaczej jest z oświadczeniami zdrowotnymi, których wykaz jest obecnie przygotowywany przez Komisję Europejską.¹⁰¹ Zgodnie z zawartą w art. 13 Rozporządzenia nr 1924/2006 procedurą dotyczącą opracowania oświadczeń zdrowotnych innych niż dotyczące zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci, państwa członkowskie oraz stowarzyszenia producentów dostarczyły listy tych oświadczeń. Następnie po zasięgnięciu opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (*European Food Safety Authority* – EFSA) na temat list, Komisja Europejska pierwotnie do 31 stycznia 2010 r. miała przygotować wykaz oświadczeń. Jednak termin ten, ze względu na dużą liczbę zgłoszonych wniosków, wydłużył się do końca 2010 r. Zgłoszono aż 43 tys. oświadczeń¹⁰², jednak do EFSA trafiło tylko 2870 wniosków. Powody odrzucenia oświadczeń były różne¹⁰³: znaczna część oświadczeń powtarzała się, niektóre z nich w ogóle nie były oświadczeniami, lecz raczej nieswoistymi korzyściami lub nie miały załączonych dowodów naukowych czy też podanych warunków stosowania.¹⁰⁴

Zakładając, że Komisja Europejska będzie się kierowała głównie opiniami EFSA publikując wykaz oświadczeń zdrowotnych, wiele kategorii produktów zostanie z niego wyłączonych. Ich producenci będą mogli mówić np. o smaku swoich produktów, czy też o ich

¹⁰⁰ Grunwald J. (2007), *Regulation Renovation, Nutraceuticals World*, [za:] Wrześniewska-Wal I., *Nowe regulacje prawe...*, op. cit.

¹⁰¹ Wrześniewska-Wal I. (2009), *Żywność funkcjonalna – aspekty prawne*, „Przemysł Spożywczy”, styczeń, s. 32.

¹⁰² Wrześniewska-Wal I. (2009), *Wspólnotowy rejestr oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych*, „Przemysł Spożywczy”, kwiecień, s. 40.

¹⁰³ Na podstawie dotychczasowych prac wiadomo, że EFSA opiniując oświadczenia zdrowotne, bierze pod uwagę m.in. następujące przesłanki: 1) czy deklarowany efekt danego środka spożywczego jest korzystny dla zdrowia ludzi; 2) czy udowodniono związek przyczynowy między spożywaniem danego środka spożywczego oraz deklarowanym efektem u ludzi; 3) czy ilość oraz częstotliwość spożywania danego środka spożywczego wymagana do osiągnięcia deklarowanego efektu jest możliwa do osiągnięcia przy stosowaniu środka spożywczego jako części racjonalnej diety; 4) czy badana grupa ludności była reprezentatywna dla grupy, do której kierowane ma być dane oświadczenie zdrowotne. *Czy reklama niektórych suplementów diety zostanie zabroniona? Konsekwencje obowiązywania regulacji dotyczących oświadczeń zdrowotnych*, <http://blog.dzp.pl/pharma/czy-reklama-niektorych-suplementow-diety-zostanie-zabroniona-konsekwencje-obowiazywania-regulacji-dotyczacych-oswiadczen-zdrowotnych/>, z dn. 03.06.2010.

¹⁰⁴ Krajowa Rada Suplementów i Odżywek, www.krsio.org.pl, z dn. 03.06.2010.

składzie, ale nie będzie im wolno wspomnieć o korzystnym wpływie na zdrowie człowieka samego produktu lub któregoś z jego składników.¹⁰⁵

EFSA w swoich opiniach zwraca często uwagę na liczne nieprawidłowości w przeprowadzonych badaniach, uniemożliwiające udowodnienie związku między spożywaniem danego środka spożywczego a deklarowanym efektem. W oczywistych przypadkach, takich jak dobroczynny wpływ na kości wapnia zawartego w nabiale, oświadczenie wydawane jest na podstawie literatury. Natomiast gdy producent chce np. autoryzować informację, że dany suplement diety pomaga schudnąć, wówczas istnieje konieczność dostarczenia wyników badań laboratoryjnych. W Wielkiej Brytanii i Francji z opakowań Actimel zniknęły już informacje o jego leczniczym działaniu.¹⁰⁶

„Biała lista” ogólnych oświadczeń zdrowotnych stworzy istotną barierę dla dopuszczalności reklamy środków spożywczych. W stosunku do produktów, które nie będą objęte wykazem nie będzie możliwe posługiwanie się jakimikolwiek komunikatami wskazującymi na pozytywny wpływ produktu na zdrowie. Informacje te są szczególnie istotne w przypadku suplementów diety, czy żywności funkcjonalnej, które nie konkurują takimi walorami jak smak, czy zapach, lecz właściwościami zdrowotnymi. Kluczowe dla przedsiębiorców jest więc podjęcie wszelkich możliwych działań zabezpieczających możliwość odpowiedniego reklamowania swoich produktów także po publikacji wykazu oświadczeń zdrowotnych.¹⁰⁷

Konieczność odpowiedniego oznakowania niewątpliwie sprzyja samym producentom, przede wszystkim zwiększając jasność w zakresie zrozumienia co oznacza, że dany produkt klasyfikuje się do żywności funkcjonalnej, a co za tym idzie może stanowić dobrą reklamę. Oczywiście negatywne oddziaływanie to przede wszystkim wymóg udokumentowania naukowego – poparcie badaniami, co wiąże się z poniesieniem kosztów, nawiązaniem współpracy z podmiotami z uczelni i instytucji B&R, czy sektorem farmaceutycznym, zakupem licencji dotyczących stosowania np. danego probiotyku.

Dla konsumenta istotne jest, iż Rozporządzenie nr 1924/2006 ujednolici zasady tworzenia, zatwierdzania i stosowania wszelkich oświadczeń zdrowotnych i żywieniowych, które są przedstawiane: na opakowaniach i etykietach wyrobów spożywczych przeznaczonych dla konsumentów końcowych, w reklamie tych wyrobów, w innych formach komercyjnego przekazu informacji o tych produktach. Przepisy Rozporządzenia dotyczą wprowadzanej do obrotu żywności na terenie UE, włączając żywność przeznaczoną dla restauracji, szpitali, szkół, stołówek i podobnych instytucji żywienia zbiorowego.¹⁰⁸

Wiele składników żywności funkcjonalnej jest znanych z ich działania prozdrowotnego, ale jeszcze większa grupa związków jest mało lub niezupełnie poznana pod względem ich właściwości prozdrowotnych. Być może potrzebne jest wypracowanie odpowiednich metod identyfikacji samych substancji, jak i opracowanie biomarkerów charakterystycznych dla każdej z nich w organizmie człowieka. Do ważnych czynników warunkujących dalszy rozwój należą: dobra jakość produkcji i bezpieczeństwo produktów oparte na rzetelnych podstawach naukowych.¹⁰⁹

¹⁰⁵ Czy reklama niektórych suplementów diety zostanie zabroniona? ..., op. cit.

¹⁰⁶ Marczak M. (2010), *EFSA sprawdzi, ile witaminy D jest w margarynie*, „Newsweek”, 25 maja.

¹⁰⁷ Czy reklama niektórych suplementów diety zostanie zabroniona..., op. cit.

¹⁰⁸ Wrześniewska-Wal I., *Nowe regulacje prawne...*, op. cit.

¹⁰⁹ Olędzka R. (2007), *Nutraceutyki, żywność funkcjonalna...*, op. cit., s. 6.

4.1.3.2. Kontrola jakości żywności

Wśród działań zwiększających popyt w kraju i za granicą na żywność produkowaną przez polskich producentów rolnych oraz przetwórców w sektorze rolno-spożywczym ważną rolę pełni system gwarantowanego pochodzenia surowców i certyfikacji żywności.

Po wejściu w życie Rozporządzenia 178/2002 Rady i Parlamentu Europejskiego w krajach UE, również w Polsce podjęto decyzję o zbudowaniu systemu bezpieczeństwa żywności zgodnego z wymogami wspomnianego Rozporządzenia. Pierwszym elementem jest system wczesnego wykrywania dla żywności i paszy *Rapid Alarm System for Food and Feed* – RASFF. Powstał on na bazie 57 regulacji zapewniających bezpieczeństwo żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz produkcji pasz i hodowli żywca oraz oznakowania żywności. Drugi element to Urząd Bezpieczeństwa Żywności, będący niezależnym naukowym punktem referencyjnym w ocenie ryzyka. Ponadto w układ bezpieczeństwa wbudowane są sieci laboratoriów kontroli bezpieczeństwa żywności na szczeblu regionalnym i międzyregionalnym do stałego monitorowania oraz referencyjnych na szczeblu krajowym.¹¹⁰

Nadzór nad kontrolą w zakresie bezpieczeństwa żywności sprawują podlegający bezpośrednio premierowi ministrowie zdrowia i rolnictwa, którzy kontrolują podległe im inspekcje odpowiedzialne za bezpieczeństwo. Polski system bezpieczeństwa jest zbieżny z europejskim ze względu na przyjęcie regulacji unijnych bezpieczeństwa żywności¹¹¹. Główne zadania realizowane przez system kontroli i bezpieczeństwa żywności¹¹² to zagwarantowanie, że żywność nie spełniająca wymogów nie znajdzie się na rynku.

W Polsce RASFF rozpoczął działanie od 1 lipca 2002 r. w fazie pilotażowej, a od 1 stycznia 2003 r. powołano Krajowy Punkt Kontaktowy z Podpunktem w Głównym Inspektoracie Weterynarii. 1 maja 2004 r. nastąpiło włączenie polskiego systemu do europejskiego systemu RASFF. W celu usprawnienia koordynacji i współpracy w zakresie systemu RASFF w lutym 2004 r. podpisane zostało porozumienie o współpracy pomiędzy: Państwową Inspekcją Sanitarną, Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Handlową i Służbą Celną.¹¹³

W warunkach krajowych bezpośredni nadzór nad żywnością sprawuje Państwowa Inspekcja Sanitarna podlegająca Ministerstwu Zdrowia – dla żywności pochodzenia roślinnego oraz Państwowa Inspekcja Weterynaryjna podlegająca Ministerstwu Rolnictwa

¹¹⁰ Wierzbicka A. (2007), *Nowoczesne metody kontroli jakości wytwarzania surowców rolno-spożywczych w wybranych krajach UE i w Polsce*, „Inżynieria Rolnicza”, nr 9 (97), s. 269.

¹¹¹ Wśród nich wymienić można: (EC) No 178/2002, (EC) 1605/2002, (EC) No 1642/2003 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności; (EC) No 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych; (EC) No 853/2004 ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego; (EC) No 854/2004 ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi; (EC) No 882/2004 w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt; (EC) No 1774/2002 wprowadzające zasady karmienia zwierząt przeznaczonych i nie przeznaczonych do konsumpcji przez człowieka. Wierzbicka A., (2007), *Nowoczesne metody kontroli jakości...*, op. cit., s. 270.

¹¹² Rozporządzenie Komisji WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

¹¹³ Grabowski M.L., *Bezpieczeństwo żywności – system nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej po wejściu do Unii Europejskiej*, <http://www.srodowiskoazdrowie.pl/wpr/Aktualnosci/Czestochowa/Referaty/Grabowski.pdf>.

i Rozwoju Wsi – dla żywności pochodzenia zwierzęcego. Kierownikiem Sieci RASFF jest Główny Inspektor Sanitarny.

Zasady prowadzenia urzędowej kontroli żywności określone są w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2004 r. w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności¹¹⁴, które dostosowuje wymagania w tym zakresie do Dyrektyw UE. Zgodnie z § 5 rozporządzenia kontrolą objęte są¹¹⁵: 1) stan i sposób użytkowania terenu, zabudowań, pomieszczeń produkcyjnych, socjalnych, maszyn i urządzeń oraz otoczenia zakładu; 2) surowce, dozwolone substancje dodatkowe i substancje pomagające w przetwarzaniu; 3) półprodukty; 4) produkty końcowe; 5) materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością; 6) środki czystości i konserwacji urządzeń, a także środki ochrony przed szkodnikami; 7) procesy stosowane przy produkcji lub przetwarzaniu żywności, w tym metody konserwowania żywności; 8) etykiety i sposoby znakowania żywności.

W ramach kontroli organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonują, w zależności od potrzeb, takie czynności kontrolne, jak¹¹⁶: 1) kontrola stanu realizacji zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (*Good Hygienic Practice* – GHP) w zakładzie; 2) pobranie próbek¹¹⁷ i przeprowadzenie badań laboratoryjnych; 3) ocena prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej oraz przebiegu procesów technologicznych; 4) kontrola stosowanych w zakładzie systemów wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem stosowania zasad systemu HACCP wdrożonego w zakładzie, w produkcji lub w obrocie żywnością.

Jak wynika z powyższego zakres bezpieczeństwa żywności został uregulowany, brak zaś kwestii certyfikacji jakości produktów spożywczych. Zarówno na poziomie UE, jak i kraju brak całościowego systemu certyfikacji jakości żywności dla pojedynczych produktów, jak i grup produktowych. Występują natomiast krajowe systemy jakości dla poszczególnych produktów, między innymi w takich krajach, jak: Austria, Francja, Niemcy, Wielka Brytania. Objęty certyfikacją asortyment żywności w tych krajach wykazał wielokrotnie wyższy udział w rynku niż przed ich certyfikacją. Wpływ na to miała niewątpliwie wysoka wiarygodność certyfikowanych produktów u odbiorców. Dlatego też mając na uwadze uzyskane efekty certyfikacji jakości żywności w tych krajach, również w Polsce taki system certyfikacji powinien powstać i obejmować istotne grupy asortymentowe żywności w celu podwyższenia konkurencyjności przy wykorzystaniu atrybutów jakościowych.¹¹⁸

Z punktu widzenia produkcji żywności funkcjonalnej, zachowanie warunków dobrej praktyki produkcyjnej jest bardzo ważne – o czym będzie mowa w dalszych częściach raportu – ponieważ sprzyja utrzymaniu właściwych walorów produktów funkcjonalnych. Wprowadzenie systemu kontroli z pewnością można uznać za ważny krok w kierunku zapewnienia bezpieczeństwa żywności, co jest szczególnie istotne z punktu widzenia konsumentów. Dalsze działania w zakresie wdrożenia chociażby certyfikatów jakości sprzyjałyby zwiększeniu zainteresowania konsumentów żywnością funkcjonalną, dając pewność jej jakości.

¹¹⁴ Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2004 r. w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności, Dz.U. nr 104, poz. 1098.

¹¹⁵ Grabowski M.L., *Bezpieczeństwo żywności...*, op. cit.

¹¹⁶ Ibidem.

¹¹⁷ Na podstawie zasad określonych w art. 25 ust. 2 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Dz.U. z 1998 r. nr 90, poz. 575, z późn. zm.

¹¹⁸ Wierzbicka A. (2007), *Nowoczesne metody kontroli jakości...*, op. cit., s. 272.

4.2. Analiza czynników podażowych

4.2.1. Czynniki ekonomiczne

4.2.1.1. Tempo wzrostu rynku

Rynek żywności funkcjonalnej jest rynkiem dość młodym, gdyż liczy około 20 lat. Swoje początki miał jak już wspomniano wcześniej w Japonii, gdzie prowadzono prace nad hipoalergicznym ryżem wyprodukowanym w ramach rządowego programu badającego zależności między nauką o żywności i medycyną. Był to pierwszy w świecie produkt ze znakiem FOSHU.¹¹⁹

Wzrost rynku żywności funkcjonalnej odzwierciedla coraz silniejszą tendencję do prowadzenia zdrowego trybu życia. Racjonalne żywienie stanowi bowiem podstawę nowoczesnego modelu życia. Posiłek ma nie tylko zaspokajać głód, lecz także zapewnić odpowiednią dawkę składników potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Rynek żywności funkcjonalnej należy do najszybciej rozwijających się sektorów rynku żywnościowego na świecie. Jego wartość w 2007 roku sięgnęła według Euromonitor International 120 mld euro, zaś do roku 2012 ma wzrosnąć do poziomu 175 mld euro.¹²⁰

Na produkty typu *fit*, *bio* i *wellness* przypadało w 2008 roku 23% zakupów gospodarstw domowych w Niemczech i Wielkiej Brytanii. Prognozy wskazują, że w roku 2010 co czwarty produkt żywnościowy sprzedawany w krajach rozwiniętych będzie należał do grupy produktów prozdrowotnych. W Polsce ten segment także zdobywa coraz więcej zwolenników. Od kilku lat rośnie liczba nabywców produktów funkcjonalnych oraz częstotliwość zakupów takich wyrobów, co wpływa na wysoką dynamikę sprzedaży. Jednak i tak Polska jest „daleko w tyle” nie tylko za Europą Zachodnią, ale i Czechami oraz Węgrami.¹²¹

W Polsce do najbardziej popularnych produktów funkcjonalnych zaliczyć można napoje energetyzujące i izotoniczne, soki, płatki śniadaniowe oraz jogurty probiotyczne. Dynamika rynku żywności funkcjonalnej jako jednej całości jest trudna do oszacowania ze względu na zróżnicowany asortyment oraz na fakt, iż produkty należą do wielu osobnych kategorii. Firmy badawcze nie monitorują sprzedaży i spożycia tych produktów jako grupy. Pojawiają się jednak pierwsze badania obejmujące szeroko pojmowany segment tzw. zdrowej żywności. Brane są w nich pod uwagę produkty ekologiczne, funkcjonalne, a także inne artykuły spożywcze uważane za szczególnie służące zdrowiu, np. woda.

Szczególnie wysoka była w ostatnich latach dynamika rozwoju segmentu napojów energetyzujących i izotonicznych, których wolumen w ciągu roku 2008 zwiększył się prawie o dwie trzecie, sięgając niemal 100 mln litrów, a wartość sprzedaży wzrosła o ponad jedną trzecią, zbliżając się do poziomu 800 mln zł. Jeśli chodzi o jogurty probiotyczne systematycznie zwiększają udział w kategorii jogurtów ogółem: w 2001 r. przypadał na nie zaledwie 1%, w 2005 r. – 11%, a w 2008 – już 16% wartości sprzedaży jogurtów, czyli około 240 mln zł. Wysoka była do tej pory także dynamika sprzedaży płatków śniadaniowych, szczególnie musli, przekraczająca na przełomie 2008 i 2009 roku wartość 40%. Podobnie

¹¹⁹ Rynek żywności funkcjonalnej. Wzrost – za jaką cenę?, „Fresh&Cool Market”, marzec 2009, s. 22.

¹²⁰ Ibidem, s. 22.

¹²¹ Ibidem, s. 22.

wzrosła też sprzedaż wafli w grupie pieczywa chrupkiego, promowanych jako wybitnie prozdrowotny produkt. Na herbaty funkcjonalne przypada już blisko 11% w wolumenie i 17% w wartości sprzedaży całej kategorii, najwyższa jest też dynamika ich sprzedaży w tej grupie.¹²²

Wyniki badań GfK Polonia z 2008 r. również wskazują, że w Polsce, podobnie jak na światowym rynku, najszybciej rośnie sprzedaż wody, soków i jogurtów. W okresie od 2004 do 2007 r. zakup wody mineralnej w gospodarstwach domowych wzrósł o 16%, a spożycie jogurtów probiotycznych – o 68%. Również z badań SMG/KRC wynika, iż odsetek osób spożywających niektóre produkty zaliczane do żywności funkcjonalnej jest niemały: 70% konsumentów pija soki i napoje owocowo-warzywne, 50% sięga po herbaty owocowe i owocowo-ziołowe, tyle samo spożywa płatki śniadaniowe. Blisko 20% osób w wieku powyżej 15 lat kupuje napoje energetyzujące. Częstotliwość spożywania tych ostatnich oraz miejsca, w których są nabywane (blisko 20% na stacjach paliwowych), wyraźnie wskazuje na to, że podstawowym kryterium zakupu jest ich funkcja, a więc doraźna pomoc w utrzymaniu wysokiej koncentracji i aktywności psychofizycznej na czas wzmożonego wysiłku umysłowego lub w trakcie dłuższej jazdy samochodem.¹²³

W ramach ostatnich analiz Euromonitor International znalazły się zarówno produkty funkcjonalne, jak i o obniżonej zawartości soli i tłuszczu (*light*), dla diabetyków, ekologiczne (*bio*) oraz z naturalnymi składnikami. W roku 2010 w porównaniu do roku 2009 rynek żywności i napojów *health & wellness* wzrośnie o 200 mln zł i wyniesie 16 mld zł. Według Euromonitora w 2010 roku przeznaczymy na nią 300 mln zł. Dalsze prognozy dotyczące roku 2014 przewidują zaś, że wzrost wydatków Polaków na tzw. zdrową żywność ma wynieść 1,7 mld zł. Należy przy tym spodziewać się, że jak wskazują eksperci firmy AKB Consulting, będzie rósł popyt na produkty funkcjonalne pozwalające redukować wagę oraz wpływające pozytywnie na stan serca, np. funkcjonalne margaryny.¹²⁴

Co ważne, wzrasta również wysokość środków przeznaczanych przez firmy na reklamę żywności leczniczej. Na przykład według danych Expert-Monitor na reklamę płatków śniadaniowych przeznaczono w 2008 r. ponad 70,6 mln zł, co stanowiło blisko 12% wartości sprzedaży. Reklama soków i nektarów pochłonęła w tym czasie 137,1 mln zł, czyli ponad 7% sprzedaży. Udział reklamy w cenie jogurtów probiotycznych wynosi blisko 30%. Znaczną część wydatków pokrywają najwięksi dostawcy, popularyzując cały segment podobnych artykułów. Nie dziwi zatem, że dynamika sprzedaży wielu produktów funkcjonalnych wyprzedza dynamikę rynku spożywczego ogółem.¹²⁵

Ocenia się, że mleczne produkty funkcjonalne są w Polsce zbyt drogie, co sprawia, iż są osiągalne dla wąskiej grupy odbiorców o wysokich dochodach. W okresie spowolnienia gospodarczego nawet dla takich osób stają się jednak mniej dostępne. Tymczasem rozwój produkcji artykułów probiotycznych, z obniżoną zawartością tłuszczu, bezlaktozowych powinien napędzać rozwój całej branży. Ich wdrożenie to kosztowne badania, które stanowią znaczny składnik kosztów podnoszący cenę produktu finalnego. Dużych wydatków wymaga także promocja żywności funkcjonalnej, gdyż potrzebna jest rzetelna informacja o jej

¹²² Ibidem, s. 25.

¹²³ Ibidem, s. 24.

¹²⁴ 200 mln zł więcej wydamy w tym roku na żywność *health & wellness*, www.portalspozywczy.pl/inne/napoje_bezalkoholowe/wiadomosci/200-mln-zl, z dnia 1.06.2010.

¹²⁵ Rynek żywności funkcjonalnej. Wzrost..., op. cit., s. 26.

walorach zdrowotnych, by klient mógł uznać, że produkt jest wart proponowanej ceny. Dlatego tak istotna jest kwestia optymalizacji ceny, a to wymaga określenia kręgu odbiorców konkretnych produktów.¹²⁶

4.2.1.2. Finansowanie z Unii Europejskiej

W ramach Unii Europejskiej realizowanych jest wiele projektów związanych z odżywianiem się człowieka, w tym również dotyczących żywności funkcjonalnej. W zasadzie źródła finansowania można podzielić na te dotyczące rolnictwa i przedsiębiorstw sektora przetwórstwa rolno-spożywczego, jak i takie odnoszące się do badań nad wpływem dodatków w nich zawartych na stan zdrowia społeczeństwa.

Faktem jest, że w ostatnich latach rośnie rola badań w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz określania cech funkcjonalnych poszczególnych surowców i produktów spożywczych, co potwierdzają kierunki finansowania badań chociażby w ramach 4, 5, 6, czy 7 Programu Ramowego (PR). Przykładem jest priorytet „*Food Quality and Safety*”. W 1996 roku rozpoczęto program badawczy FUFOS, finansowany przez Komisję Europejską w ramach 4 Programu Ramowego. W czerwcu 2010 r. Dyrekcja Generalna ds. Badań Naukowych przy Komisji Europejskiej opublikowała broszurę *Functional Food*, w której zapisano, że na przestrzeni dekady 47 projektów z tej dziedziny otrzymało dofinansowanie na badania naukowe w łącznej kwocie około 150 mln euro z kolejnych unijnych Programów Ramowych. Zgromadziły one setki partnerów z instytutów naukowych, uczelni wyższych oraz dużych, małych i średnich przedsiębiorstw.¹²⁷

Wśród przykładów takich projektów wymienić można chociażby NUHEAL, którego celem było zbadanie wpływu kombinacji 5-metylo-tetrahydrofolianów z n-3 wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, pochodzących z ryb, na choroby sercowo-naczyniowe oraz ubytki cewy nerwowej. Użycie tych źródeł folianów zwiększa ich biologiczną przyswajalność. Na zakończenie projektu zaproponowano kilka nowych, ulepszonych receptur, wzbogacających napoje. Projekt SOLFIBREAD skupiał uwagę na woskowatości i beżłupinowości różnych odmian jęczmienia z wysoką zawartością β -glukanu, jak i mieleniu tych ziaren w celu optymalizowania frakcji β -glukanu oraz na inne zależności zdrowotne lub składniki funkcjonalne, takie jak: arabinoksylan, tokoferole, tokotrienole, flawonoidy, enzymy i ich inhibitory. W projekcie tym zawarte są także informacje na temat fortyfikacji produktów zbożowych bez niekorzystnego wpływu na jakość chleba. Projekt NUTRIFISH wykorzystał proces mikrokapsułkowania do produkcji sproszkowanego oleju rybnego, wykorzystywanego w wielu produktach żywnościowych.¹²⁸

Ponadto należy zauważyć, że istotny wpływ miało finansowanie ze środków unijnych, które pozwoliło na modernizację i dostosowanie zakładów do norm i standardów weterynaryjnych i sanitarnych UE. Inwestycje współfinansowane były w okresie przedakcesyjnym ze środków programów PHARE i SAPARD, zaś w kolejnym okresie finansowym 2004-2006 ważną rolę odegrały Sektorowy Program Operacyjny Restrukturyzacja i Modernizacja Sektora Żywnościowego i Rozwój Obszarów Wiejskich

¹²⁶ Ibidem.

¹²⁷ Daje do myślenia, daje zdrowie, odbudowuje... oto żywność funkcjonalna, http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=PL_NEWS&ACTION=D&SESSION=&RCN=32204, z dnia 16.07.2010.

¹²⁸ Holm F. (2010), Nowa żywność funkcjonalna czynnikiem wpływającym na zdrowie..., op. cit.

(SPO Rolnictwo) i Sektorowy Program Operacyjny Wzrost Konkurencyjności Przedsiębiorstw, które dotyczyły większości obszarów działania firm, takich jak: poprawa bezpieczeństwa produkcji i jakości żywności; poprawa konkurencyjności produkcji; wdrażanie nowych technologii oraz innowacji w produkcji; finansowanie inwestycji z zakresu ochrony środowiska; czy tworzenie nowych kanałów dystrybucji.

Ze środków programu SAPARD zrealizowano w województwie podlaskim inwestycje w 448 gospodarstwach rolnych (z czego 60% dotyczyło restrukturyzacji produkcji mleka) oraz w 65 przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego (z czego prawie 50% stanowiły mleczarnie). Całkowita wartość zawartych umów w gospodarstwach wyniosła 25,8 mln zł, a w przedsiębiorstwach 117,4 mln zł, co w przeliczeniu na jedno gospodarstwo korzystające z pomocy daje około 58 tys. zł, a na przedsiębiorstwo 1,8 mln zł. Zdecydowanie szerszy zasięg miało wsparcie finansowe z programów poakcesyjnych. Około 8,2% ogółu zawartych umów (3824) w SPO Rolnictwo dotyczyło podmiotów województwa podlaskiego. Łączna kwota dofinansowania tych umów wyniosła 476,4 mln zł, co stanowiło 7,3% ogólnego poziomu dofinansowania w kraju. Generalnie wskaźniki te plasują województwo podlaskie na wysokim, piątym miejscu. Oddziaływanie funduszy unijnych jest najbardziej widoczne w branży mleczarskiej. Systematyczny wzrost wymogów sanitarnych i jakościowych przyczynił się do modernizacji przedsiębiorstw tej branży, celem dostosowania do standardów unijnych i dopuścił produkty mleczarskie do rynku UE.¹²⁹

W kwietniu 2008 roku w ramach programu Plan Rozwoju Obszarów Wiejskich (PROW) 2007-2013 rozpoczął się nabór wniosków do działania „Zwiększanie wartości dodanej podstawowej produkcji rolnej i leśnej” adresowanego do przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego. Według danych ING¹³⁰ na jego realizację przewidziano ok. 4,3 mld zł, tj. około 7% środków całego programu.

Dotychczasowe inwestycje współfinansowane ze środków funduszy strukturalnych UE przyczyniły się do unowocześnienia zakładów przetwórczych, poprawy bezpieczeństwa i jakości produkowanej żywności oraz poprawy konkurencyjności na rynku krajowym i zagranicznym. To pozwoliło na wzrost eksportu oraz obronę rynku wewnętrznego przez krajowych producentów żywności.¹³¹

Inne projekty współfinansowane były ze środków Unii Europejskiej z Finansowego Instrumentu Orientacji Rybołówstwa w ramach Sektorowego Programu Operacyjnego Rybołówstwo i Przetwórstwo Ryb. Jeden z nich dotyczył intensyfikacji wykorzystania szprota bałtyckiego na cele żywnościowe poprzez opracowanie, wdrożenie i rozwój technologii produkcji nowego typu wieloskładnikowych konserw rybnych o prozdrowotnych właściwościach żywności funkcjonalnej, jako źródła n-3 wielonienasyconych kwasów tłuszczowych.¹³²

Dalsze wsparcie ze środków unijnych jest niezbędne dla rozwoju przedsiębiorstw i gospodarstw rolnych, które będą mogły produkować dobra wyższej jakości. Wydaje się jednak, że szczególną rolę odgrywają środki przeznaczone na badania i rozwój, które w znacznej części są realizowane w ramach Programów Ramowych. Warto też zwrócić

¹²⁹ Przygodzka R. (2008), *Uwarunkowania wzrostu konkurencyjności województwa podlaskiego w produkcji rolno-żywnościowej*, Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Roczniki Naukowe, tom X, zeszyt 2, 210-215, Warszawa-Poznań-Lublin, s. 213.

¹³⁰ ING (2008), *Przemysł spożywczy w Polsce*, ING, Warszawa, czerwiec, s. 16.

¹³¹ Ibidem, s. 16.

¹³² http://www.mir.gdynia.pl/?page_id=166, z dnia 20.07.2010.

uwagę na środki wydatkowane od 2008 roku z Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki na „Zamawianie kształcenia na kierunkach technicznych, matematycznych i przyrodniczych”, który jest realizowany na podstawie zarządzania Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego (MNiSW). Na liści kierunków studiów objętych programem znajduje się między innymi biotechnologia i chemia. Sam program zakłada, że absolwenci nauk ścisłych jako najbardziej pożądani przez pracodawców mogą odgrywać istotną rolę w pobudzaniu rozwoju tych gałęzi gospodarki, które mają szczególny wpływ na poprawę sytuacji ekonomicznej i społecznej Polski. Problem deficytu osób z takim wykształceniem to przede wszystkim wynik niedopasowania oferty edukacyjnej do potrzeb stale zmieniającego się rynku pracy. W takiej sytuacji MNiSW za konieczne uznało podejmowanie działań zmierzających do podniesienia popularności kształcenia w obszarze nauk matematyczno-przyrodniczych i technicznych, co przyczyni się do zwiększenia grona studentów na kierunkach ścisłych.

4.2.2. Czynniki technologiczne

4.2.2.1. Biotechnologia i nanotechnologia w rolnictwie i żywieniu człowieka

Sposoby wytwarzania oraz wykorzystywania żywności przeszły na przestrzeni ostatnich czterystu lat znaczącą ewolucję, której następstwa widoczne są dzisiaj. Postęp technologiczny wskazał nowe kierunki rozwoju dziedzin związanych z żywieniem człowieka. Powstały rodzaje żywności lepiej przyswajalnej, czy minimalizującej alergie pokarmowe. Biotechnologia, w tym w szczególności agrotechnologia, jak i nanotechnologia wpływają nie tylko na samą żywność, ale i jej dostępność na rynku, co doprowadziło do istotnych zmian w sposobie żywienia społeczeństwa oraz ogólnego stanu odżywiania, a także zdrowia człowieka.

Współczesna biotechnologia jest obecnie bardzo często postrzegana przez pryzmat zastosowania w żywieniu człowieka. Dzięki wykorzystaniu metod inżynierii genetycznej możliwe jest otrzymywanie organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO): zarówno zwierząt, jak i roślin o udoskonalonych lub nowych właściwościach użytkowych. Na obecnym etapie zaawansowania biotechnologii największe znaczenie przywiązuje się do wykorzystania GMO do produkcji dodatków do żywności podnoszących jej wartość odżywczą. Przyszłość biotechnologii zmierza jednak w kierunku genetycznej modyfikacji roślin i zwierząt. Wśród głównych kierunków prowadzonych badań wymienić można¹³³: a) uzyskanie odmian dających większe plony, odpornych na szkodniki i choroby oraz środki chwastobójcze (głównie soja i kukurydza); b) uzyskanie surowców o lepszych właściwościach użytkowych, zwiększających ich wydajność, ułatwiających proces przetwarzania oraz przechowywania oraz podnoszenia atrakcyjności cech sensorycznych; c) otrzymanie produktów o podwyższonej wartości odżywczej przy jednoczesnej eliminacji substancji szkodliwych; d) zwiększenie wydajności hodowli krewetek oraz łososia. Zastosowanie na szeroką skalę w przemyśle żywności genetycznie modyfikowanej musi nieść określone konsekwencje. Zmiana dostępności żywności oraz wartości odżywczej produktów pochodzących z GMO prowadzi do istotnej zmiany sposobu żywienia społeczeństwa, którego

¹³³ Smoderek K., *Sposoby wykorzystywania żywności w biotechnologii, nanotechnologii oraz leczeniu. Korzyści i zagrożenia*, <http://www.cecib.uksw.edu.pl/czytelnia/baza-artykuszytelnia-on-line-81/62-baza-artykus-2009roku/416-sposoby-wykorzystywania-zywnosci-w-biotechnologii-nanotechnologii-oraz-leczeniu>, z dnia 10.06.2010.

kondycję zdrowotną będzie można ocenić dopiero po kilkunastu latach po jej wprowadzeniu. Opracowano już odpowiednie raporty w ramach Panelowej Komisji Naukowej ds. Modyfikacji Genetycznych (Wielka Brytania), dotyczące badań nad GMO i potencjalnych zagrożeń.

W przypadku biotechnologii wyróżnić można biotechnologię rolniczą (agrotechnologię), która jest szczególnie ważna, gdyż może pomóc w rozwiązaniu globalnego kryzysu żywnościowego oraz wywrzeć pozytywny wpływ na problem głodu na świecie. Wykazano, że w niektórych krajach rozwijających się biotechnologia rolnicza może zwiększyć produkcję płodów rolnych od siedmiu do dziesięciu razy, co znacznie przekracza możliwości produkcyjne tradycyjnego rolnictwa. Największy wpływ roślin zmodyfikowanych genetycznie to pozytywne oddziaływanie na stan środowiska naturalnego, w tym gleb. Biotechnologia pomaga w dbaniu o środowisko dzięki zmniejszeniu ilości środków chemicznych stosowanych w rolnictwie oraz emisji węgla.

Z punktu widzenia sektora produkcji żywności funkcjonalnej biotechnologia rolnicza koncentruje się na wpływie na zdrowie konsumentów. Dobrym przykładem jest soja, której 10 zmodyfikowanych odmian oddziałujących korzystnie na ludzkie zdrowie jest obecnie na etapie komercjalizacji. Korzystne cechy obejmują mniejszą zawartość tłuszczów nasyconych, większą zawartość kwasów tłuszczowych omega 3 oraz większą zawartość izoflawonów.¹³⁴ Dlatego też zastosowanie biotechnologii rolniczej do opracowania na potrzeby przemysłu olejów sojowych o zwiększonej zawartości kwasu oleinowego może przełożyć się na korzyść dla konsumentów w postaci produktów spożywczych o zerowej zawartości tłuszczów typu „trans”. Oleje te będą miały korzystny wpływ na produkty, których przygotowanie wymaga wysokich temperatur, ponieważ dadzą im większą odporność na rozkład substancji smakowo-zapachowych.¹³⁵

Konieczne jest również prowadzenie odpowiednich badań w zakresie występowania mikroorganizmów w pożywieniu. Przykładem są badania Francuskiego Narodowego Instytutu Badań Agronomicznych, gdzie sekwencjonuje się geny szczepów bakterii w jogurcie. Ważne jest, by zrozumieć, jak funkcjonują różne geny i jak rozwijają się bakterie w artykułach żywnościowych, co pozwoli na opracowanie nowych funkcjonalnych produktów jogurtowych. Badania są finansowane między innymi ze środków francuskiej grupy produkującej żywność Danone.

Inną kwestią jest rozwój nanotechnologii. Osiągnięcia nanotechnologii mogą istotnie wpłynąć na dostępność, wartość odżywczą oraz bezpieczeństwo żywności. Nanotechnologia zajmuje się wykorzystaniem cząsteczek o wymiarach 1-10nm. Nanocząsteczki charakteryzują się odmiennymi, często znacznie doskonalszymi, ale nie do końca poznanymi właściwościami fizycznymi, chemicznymi oraz biologicznymi w porównaniu z cząstkami o większych rozmiarach. Nanotechnologia może się sprawdzać w uprawie roślin jadalnych oraz przetwarzaniu i pakowaniu żywności. Na obecnym etapie rozwoju nanotechnologii opracowano nanocząsteczki w postaci emulsji, miceli, kapsułek oraz liposomów, co pozwala na łatwiejsze wprowadzenie do żywności aromatów, barwników, witamin i składników mineralnych, przeciwutleniaczy oraz substancji konserwujących. Dziedzina ta umożliwia

¹³⁴ Korzyści z biotechnologii. Naukowe oceny roli biotechnologii rolniczej w bezpieczniejszym, zdrowszym świecie, s. 4, http://www.soyconnection.com/pdf/usbs_position/Polish/8007_USB_BioTechBro_Polish_Low.pdf, z dnia 10.06.2010.

¹³⁵ Korzyści z biotechnologii..., op. cit., s. 20.

kontrolę uwalniania składników odżywczych, zwiększenie ich biodostępności, jak i stabilności ich przetwarzania, przechowywania i dystrybucji.

Wielu producentów żywności uczestniczy w badaniach związanych z nanotechnologią, uważając, że może ona przyczynić się do powstania produktów spożywczych, które są bardziej bezpieczne, zdrowsze, bardziej odżywcze i smaczniejsze. Przy zastosowaniu nanotechnologii można wytworzyć produkty spożywcze posiadające interesujące własności funkcjonalne. Perspektywy obejmują na przykład stworzenie produktów mających słony smak pomimo bardzo niskiej zawartości sodu, dzięki interakcji ich składników z receptorami słonego smaku zlokalizowanymi na języku. Nanokapsułki będą mogły dostarczyć odpowiednie mikroskładniki, przeciwutleniacze lub nawet leki do odpowiednich miejsc w organizmie w określonym czasie. Możliwe będzie zindywidualizowanie żywności pod kątem specyficznego poczucia smaku i zapachu poszczególnych konsumentów, jak i biorąc pod uwagę zapotrzebowanie związane ze stanem zdrowia, obecnością niedoborów lub alergii.

Jednocześnie nowe techniki produkcji mogą sprzyjać zmniejszeniu ilości energii, wody i środków chemicznych niezbędnych do produkcji żywności, a także zmniejszeniu ilości odpadów, co prowadzić będzie do obniżenia kosztów produkcji. Zasadnicze obszary zastosowania nanotechnologii w przemyśle spożywczym obejmują bezpieczeństwo żywności, a także jej pakowanie.

Bio- i nanotechnologia są bardzo obiecującymi dziedzinami, jednak oczywiste są obawy konsumentów dotyczące możliwości wystąpienia niekorzystnych efektów dla ludzkiego zdrowia lub dla środowiska. Obecnie ocenia się, czy regulacje prawne Unii Europejskiej zapewnią pełną ochronę w tym zakresie. Niezbędne jest przeprowadzanie odpowiednich testów produktów przed ich wprowadzeniem na rynek, z uwzględnieniem pomiarów wielkości cząstek oraz dokładnego składu. Niemiecki Federalny Instytut Oceny Ryzyka prowadzi już prace w tym zakresie. Podobnie wiele działań zostało już poczynionych przez niektóre organizacje rządowe i instytuty badawcze w Wielkiej Brytanii.

4.2.2.2. Przechowywanie żywności funkcjonalnej

Dodatek do żywności funkcjonalnej sprawia, że jest ona bardziej podatna na różne czynniki zewnętrzne, tak jest chociażby w przypadku kwasów omega 3. Można wymienić wiele zalet wynikających z ich spożywania. Kwasy omega 3 są ważnym składnikiem błon komórkowych, m.in. w mózgu oraz siatkówce oka. Spożywanie ich wspomaga lepszy rozwój mózgu, jego efektywność oraz koncentrację. Zwiększa odporność na zakażenia, spowalnia procesy starzenia, poprawia jędrność skóry, może zapobiegać nowotworom. Kwasy omega 3 działają na układ krążenia, obniżając ilość szkodliwych cukrów we krwi, zapobiegając arytmii, zmniejszając ryzyko wystąpienia zawału i udaru serca, regulując przepływ krwi w naczyniach oraz agregację czerwonych płytek krwi. Organizm ludzki sam nie potrafi jednak ich wyprodukować. Wszystkie z tych kwasów mogą być dodatkiem w produktach spożywczych i zazwyczaj stosuje się ich kompozycje.¹³⁶

Wzbogacanie wyrobów mleczarskich kwasami omega 3 jest stosunkowo proste w porównaniu do dodawania ich do innych produktów żywnościowych. Problemem jest

¹³⁶ Gernand A. (2010), *Omega 3 – niewykorzystana szansa na wielomilionowe zyski*, http://biotechnologia.pl/info/zywnosc/24_aktualnosci/8424_omega_3_niewykorzystana_szansa_na_wielomilionowe_zyski.html, z dnia 11.06.2010.

jednak bardzo szybkie uleganie procesom utleniania, na skutek których zmienia się zapach oraz smak produktów mlecznych. W czasie produkcji kwasy omega 3 dodawane są więc w końcowym etapie z uniknięciem kontaktu z wysoką temperaturą oraz światłem.¹³⁷

Jedzenie ma zapewniać zdrowie, a cel ten można osiągnąć wyłącznie wtedy, gdy żywność zawiera naturalne składniki odżywcze. Ponadto, konsumenci coraz bardziej cenią sobie wygodę. Z tego wynika, że istotne znaczenie dla żywności funkcjonalnej ma odpowiednie opakowanie, przechowywanie i transport.

Są już znane systemy tzw. „mądrego pakowania”, które lepiej zabezpieczają żywność i jednocześnie zwiększają możliwości jej monitorowania na drodze „od pola do stołu”. Materiały służące do pakowania są lżejsze, bardziej elastyczne i bardziej wytrzymałe na ciepło, światło oraz uszkodzenia mechaniczne. Takie opakowania mogą wchłaniać tlen i wilgoć, co pozwala na przedłużenie okresu przydatności produktu do spożycia. Szerokie zastosowanie znajdują nanocząsteczki, które posiadają własności przeciwbakteryjne i tworzące powierzchnie odpychające brud. Z pewnością będą one wykorzystywane w produkcji opakowań żywności oraz maszyn stosowanych w procesach produkcji żywności.¹³⁸

Obiecującą grupą są materiały, które przystosowują swe własności do warunków zewnętrznych lub wewnętrznych, takich jak temperatura i które mogą się samonaprawiać, jeśli nastąpi uszkodzenie. Kolejną grupą są wbudowane w opakowanie „nanosensory”, które wykrywają nawet znikome stężenia składników chemicznych, np. pojawiających się w procesie psucia się żywności. W ten sposób ostrzega się konsumenta, ponieważ zepsucie produktu lub jego zanieczyszczenie powodują zmianę zabarwienia opakowania.¹³⁹

Opakowanie wpływa na walory estetyczne, ale szczególnie na jakość żywności funkcjonalnej. Projektując nowe asortymenty żywności funkcjonalnej uwzględnia się także zachowanie korzystnych cech sensorycznych (smak, zapach, barwa, konsystencja) oraz odpowiednią stabilność i trwałość w czasie przechowywania. Niezwykle istotne jest także możliwie równomierne rozprowadzenie dodawanych substancji w całej masie wyrobu. Stąd też przy produkcji takiej żywności powinny być przestrzegane wspomniane już zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i rygorystycznych systemów kontroli jakości (np. HACCP).

4.2.3. Czynniki społeczne

4.2.3.1. Wykształcenie kadry

Zapotrzebowanie na produkty żywnościowe będzie zawsze, stąd i pracownicy w tej branży będą zawsze potrzebni. Przeważają tu zawody niższego szczebla, do wykonywania których nie jest konieczne wyższe wykształcenie. Ponieważ produkcja żywności funkcjonalnej jest swego rodzaju uzupełnieniem oferty przedsiębiorstw zajmujących się przetwórstwem rolno-spożywczym, stąd nie tyle ma znaczenie wykształcenie kadr, co chęć pracowników do prowadzenia prac nad innowacjami produktowymi.

Według „Przewodnika po zawodach”¹⁴⁰ w przemyśle spożywczym można wymienić następujące rodzaje zawodów: 1) inżynier technologii żywności – o różnych specjalnościach np. specjalista w zakresie technologii mięsa i przetworów mięsnych, przetwórstwo

¹³⁷ <http://www.ppr.pl/artikul-rozmowa-z-prof-dr-hab-grazyna-cichosz-154004-dzial-32.php>, z dnia 1.07.2010.

¹³⁸ *Wielka przyszłość nauki małych rzeczy*, <http://www.eufic.org/article/pl/artid/malych-rzeczach-nanotechnologia/>, z dnia 2.07.2010.

¹³⁹ *Nanotechnologie – zastosowania w przemyśle*, <http://www.portfel.pl/pdf/art6658>, z dnia 2.07.2010.

¹⁴⁰ Ministerstwo Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej (2003), *Przewodnik po zawodach*, tom V, Warszawa.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

ziemniaków; 2) technik technologii żywności; 3) przetwórcą ryb; 4) ubojowy; 5) rzeźnik wędliniarz; 6) cukiernik; 7) piekarz; 8) przetwórcą owoców i warzyw; 9) młynarz; 10) operator urządzeń do produkcji napojów bezalkoholowych; 11) klasyfikator żywności; 12) operator maszyn do przetwórstwa żywności i produktów pokrewnych. Obok nich pojawiają się również zawody pokrewne, w tym np.: biochemik, inżynier biotechnologii, technik żywienia zbiorowego, dietetyk, technik, inspektor bezpieczeństwa i higieny pracy, robotnicy przemysłu spożywczego (m.in.: masarz, cukiernik, piekarz, młynarz), aparatowy przetwórstwa mięsnego, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, operator procesów technologicznych w przemyśle spożywczym, kucharz, garmażer, produkcja ciastkarska, wytwórcą napojów chłodzących, aparatowy procesów technologicznych przemysłu spożywczego, aparatowy przetwórstwa owocowo-warzywnego.

Przeprowadzona analiza stanu szkolnictwa na terenie województwa podlaskiego pozwala stwierdzić, że większość szkół na poziomie zawodowym posiada kierunki związane z produkcją w sektorze przetwórstwa rolno-spożywczego. Wymienić tu można m.in. takie szkoły, jak:

- 1) Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Łomży, kierunki kształcenia: piekarz, kucharz małej gastronomii, cukiernik, sprzedawca, rzeźnik – wędliniarz;
- 2) Technikum Uzupełniające dla Dorosłych Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Łomży: technik technologii żywienia, technik żywienia i gospodarstwa domowego;
- 3) Zespół Szkół Technicznych Augustów, w ramach Technikum nr 2 i Technikum Uzupełniającego dla Dorosłych nr 2: technik żywienia i gospodarstwa domowego;
- 4) Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Białymstoku, w ramach Technikum Zawodowego nr 2 i Technikum Uzupełniające nr 7: technik technologii żywności;
- 5) Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 9 w Białymstoku: cukiernik;
- 6) Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 im. Komisji Edukacji Narodowej w Białymstoku: technik technologii żywienia;
- 7) Zakład Doskonalenia Zawodowego w Białymstoku: technik technologii żywności;
- 8) Policealne Studium Zawodowe Zaoczne Podlaskiej Wspólnoty Gospodarczej: technik żywienia z dietetyką i gospodarstwa domowego;
- 9) Zespół Szkół Gastronomicznych, w ramach Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 4: cukiernik; w ramach Technikum Uzupełniającego dla Dorosłych nr 3: technik technologii żywności.

Jeśli chodzi o szkolnictwo wyższe, to na terenie województwa podlaskiego istnieją 22 szkoły wyższe, w tym 16 to uczelnie niepubliczne. Kształcą one łącznie około 52 tys. studentów. Pod względem liczby studiujących największe uczelnie to Uniwersytet w Białymstoku (14 tys. studentów), Politechnika Białostocka (ponad 12 tys. studentów), Uniwersytet Medyczny (ok. 4 tys. studentów). Na większości uczelni zlokalizowanych na terenie województwa podlaskiego przeważają kierunki humanistyczne i ekonomiczne.

W województwie brakuje uczelni publicznych i niepublicznych o profilu technicznym, związanych z produkcją w sektorze żywności. Jest to charakterystyczne również dla innych województw, gdzie wyższe szkolnictwo techniczne, z uwagi na nowe wymagania kapitałowe, nie rozwija się w systemie niepublicznym. Z drugiej strony ciągle jest małe zainteresowanie młodzieży studiowaniem na kierunkach technicznych. W takiej sytuacji kierunki kształcenia adekwatne do potrzeb sektorów wysokiej technologii występują głównie w publicznym

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

sektorze szkolnictwa wyższego. Najbliższe wyspecjalizowane uczelnie tego rodzaju znajdują się w Olsztynie – Uniwersytet Warmińsko-Mazurski oraz w Warszawie – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego.

Kształcenie na kierunkach powiązanych z sektorem produkcji żywności odbywa się w ramach takich szkół wyższych, jak:

- Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży: Instytut Technologii Żywności, kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka,
- Wyższa Szkoła Agrobiznesu w Łomży, kierunek: rolnictwo, towaroznawstwo produktów rolnych i żywnościowych,
- Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Suwałkach, Instytut Technologiczno-Przyrodniczy, kierunek: przetwórstwo rolno-spożywcze,
- Politechnika Białostocka, Wydział Mechaniczny: Zakład Techniki Rolno-Spożywczej,
- Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, Zakład Bromatologii i Zakład Dietetyki,
- Uniwersytet w Białymstoku, Wydział Biologiczno-Chemiczny, kierunek: chemia,
- Wyższa Szkoła Kosmetologii i Ochrony Zdrowia w Białymstoku, kierunek: biotechnologia kosmetyczna.

Co prawda, brak jest danych statystycznych dla samego sektora przetwórstwa rolno-spożywczego dotyczących wykształcenia, jak i niedoboru kadr, jednak jak wskazują wyniki badań kadr pracowniczych zrealizowanych w ramach *Analizy kluczowych sektorów województwa podlaskiego – Sektor spożywczy*, wśród poszukiwanych pracowników w sektorze wymienić można osoby w zawodach ściśle związanych z produkcją, o specjalistycznym przygotowaniu zawodowym, w tym: masarz (rozbieracz-wykrawacz), garmażer chłodniczy oraz technolog produkcji. Ponadto na podstawie badań ankietowych wśród stanowisk pracy, na które w opinii ankietowanych najtrudniej jest znaleźć pracowników, wyróżnić należy takie jak: masarz, masarz rozbiorowiec, wędzarsz, technolog produkcji, technolog ds. produkcji spożywczej, pracownik uboju wykrawacz, garmażer chłodniczy, rozbiór kurczaka, rozbieracz-wykrawacz.¹⁴¹ Jednocześnie wyniki badań w branży mięsnej, owocowo-warzywnej i produkcji napoi wskazują, że tylko nieliczne podmioty zgłaszały potrzebę zatrudnienia nowych pracowników czy konieczność podnoszenia kwalifikacji osób już zatrudnionych. Pytani o zawody deficytowe zdecydowanie wskazują na te, które bezpośrednio wiążą się z produkcją i wymagają przygotowania zawodowego.

Wyniki tych analiz prowadzą do wniosku, że przedsiębiorcy dostrzegają pewne niedobory kadrowe w zakresie zawodów związanych bezpośrednio z produkcją. Szczególnie warto zwrócić uwagę na trudności ze znalezieniem pracowników w zawodach dotyczących z technologii produkcji, gdyż osoby na takich stanowiskach pracy jak np. technolog ds. produkcji, mogą w istotny stopniu przyczynić się do wprowadzania nowych rozwiązań produktowych, w tym w postaci żywności funkcjonalnej. Wydaje się ponadto, że brak takich kierunków kształcenia jak np. biotechnologia na podlaskich uczelniach, również może mieć negatywne konsekwencje dla rozwoju tego rodzaju produktów w przyszłości, gdyż brak osób z odpowiednim wykształceniem „na miejscu” i konieczność poszukiwania specjalistów w innych regionach po prostu może zniechęcać przedsiębiorstw do podjęcia się produkcji żywności funkcjonalnej. Ponadto niedobór kompetencji i kwalifikacji w zakresie wiedzy o tej produkcji może po prostu sprawić, że żywność funkcjonalna traktowana będzie przez

¹⁴¹ WUP w Białymstoku (2009), *Analizy kluczowych sektorów województwa podlaskiego – Sektor spożywczy*, Białystok, s. 130.

przedsiębiorstwa z województwa, jako szczególnie trudna do zaprojektowania i firmy podlaskie nie będą w ogóle podejmować prac nad nową ofertą produktową obejmującą tego rodzaju żywność.

4.2.4. Czynniki prawno-administracyjne

4.2.4.1. Normy żywnościowe

Podpisanie Układu Europejskiego nałożyło na Polskę obowiązek działań dostosowawczych w dziedzinie normalizacji i certyfikacji. Konsekwencją stowarzyszenia jest wprowadzenie norm europejskich do norm polskich.

Wspólnotowa Organizacja Rynku Artykułów Rolno-Spożywczych posiada system obowiązkowych i dobrowolnych standardów odnośnie klasy towaru, rodzaju opakowania, sposobu etykietowania oraz analizowania, inspekcji i monitorowania rynku. W tym celu stworzone zostały normy jakościowe dla grupy owoców i warzyw, wołowiny, wieprzowiny, baraniny, drobiu i jaj oraz wina. Obowiązują ponadto dyrektywy dla żywności o specyficznej jakości, tj. o szczególnych zastosowaniach odżywczych, żywności mrożonej szybkiego zamrażania i ekologicznej. W odniesieniu do przemysłu spożywczego zostało opracowanych około 3500 norm.¹⁴² Normy te mają przede wszystkim wpływać na jakość surowców i ich przetworów. Ponadto dotyczą także zasad wytwarzania i stosowania pasz, dodatków paszowych i prefiksów oraz obrotu nimi. Główny Lekarz Weterynarii prowadzi ewidencję producentów środków żywienia zwierząt. Jeszcze inne polskie normy dotyczą materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Część z nich ma charakter obligatoryjny. Po wejściu do Unii Europejskiej konieczne było również i w tym przypadku dostosowanie do przepisów obowiązujących w krajach Wspólnoty Europejskiej. Chodzi tu przede wszystkim o Dyrektywę Rady nr 89/109/EEC dotyczącą materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, jak i innych dyrektyw szczegółowych.¹⁴³

Przykład to surowiec, jakim jest mleko. Wysoka jakość mleka surowego to warunek jego przydatności technologicznej oraz odpowiedniej jakości i trwałości gotowych produktów mleczarskich. Potrzeba dorównania standardom jakościowym Unii Europejskiej była obecnie głównym wyzwaniem dla producentów mleka. W odniesieniu do mleka surowego, zapisy rozporządzenia zastępują polską normę „*Mleko surowe do skupu*” PN-A-86002. Nowe przepisy kładą szczególny nacisk na jakość mikrobiologiczną i zdrowotną mleka, przywołując w tym zakresie wymagania unijne. W odróżnieniu od normy, w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa, podobnie jak w Unii Europejskiej¹⁴⁴ w mleku surowym obowiązuje tylko jedna klasa standard i całość wyprodukowanego w gospodarstwie mleka powinna odpowiadać tej klasie. Został określony górny pułap dla ilości drobnoustrojów i komórek somatycznych

¹⁴² Wśród norm dotyczących przemysłu spożywczego można wymienić takie, których obszarem zainteresowania są: Technologia przetwórstwa spożywczego (27 norm), Produkty spożywcze. Zagadnienia ogólne (31), Ogólne metody badań i analiz produktów spożywczych (166), Zboża, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory (417), Owoce. Warzywa (597), Mleko i przetwory mleczne (315), Mięso, przetwory mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego (368), Herbata. Kawa. Kakao (66), Napoje (323), Cukier. Wyroby cukiernicze. Skrobia (169), Czekolada (9), Oleje i tłuszcze jadalne. Nasiona oleiste (358), Przyprawy. Dodatki do żywności (155), Żywność przygotowana i wstępnie paczkowana (21), Analiza sensoryczna (33), Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi (280), Wytwórnice i wyposażenie dla przemysłu spożywczego (166), <http://enormy.pl/?m=src&idx=ICS,0067.0100.0001.X>

¹⁴³ Ćwiek-Ludwicka K. (2003), *Aspekty prawne stosowania opakowań do żywności*, [w:] Świderski F. (red.), *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*, Wyd. Naukowo-techniczne, Warszawa, s. 345-346.

¹⁴⁴ Dyrektywa Rady nr 92/46 z 16 czerwca 1992 r. formułująca zasady dotyczące warunków sanitarnych w produkcji i wprowadzaniu na rynek mleka surowego, pasteryzowanego oraz produktów mlecznych.

dopuszczonych w 1 mililitrze mleka. Europejski standard mleka surowego to w Polsce odpowiednik mleka klasy ekstra.

Po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej został określony tzw. okres przejściowy. W okresie przejściowym, do produkcji mleka spożywczego i przetworów mlecznych mogło być użyte mleko surowe pochodzące od krów, zawierające w 1 mililitrze nie więcej niż: 400.000 drobnoustrojów i 500.000 komórek somatycznych. Zapis ten obowiązywał do 31 grudnia 2006 r. Po zakończeniu okresu przejściowego, czyli od 1 stycznia 2007 r. wszystkie gospodarstwa, które nie zdołały osiągnąć unijnych standardów higienicznych i weterynaryjnych musiały zaprzestać produkcji i sprzedaży mleka.¹⁴⁵ Mleko powinno być wyprodukowane w gospodarstwach będących pod nadzorem weterynaryjnym i spełniających strukturalne wymagania sanitarne.

Wprowadzenie lub też dostosowanie już istniejących norm do norm obowiązujących w Unii Europejskiej bez wątpienia wpływa pozytywnie na jakość produktów żywnościowych, w tym również żywności funkcjonalnej. W tym przypadku szczególne znaczenie ma wysoka jakość surowca, co pozwala na zapewnienie już na tym etapie uzyskanie prozdrowotnych walorów surowca do produkcji tego rodzaju żywności. Ważne jest, aby dostawcy spełniali odpowiednie wymagania, a wprowadzanie odpowiednich norm temu sprzyja.

4.2.4.2. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Wśród działań dostosowawczych do warunków unijnych wskazać należy upowszechnianie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz Dobrej Praktyki Higienicznej, a także wdrażanie systemu HACCP w przetwórstwie spożywczym. Reguluje to Dyrektywa Unii Europejskiej 93/43/EEC w sprawie higieny środków spożywczych. Natomiast w Polsce podstawowym aktem prawnym jest wielokrotnie nowelizowana Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia¹⁴⁶, która w art. 1 wskazuje, że każdy producent musi spełniać warunki produkcji gwarantujące jakość zdrowotną produkowanej żywności i zapewnić higienę produkcji. Ustawa ta określa między innymi: 1) wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności oraz dozwolonych substancji dodatkowych; 2) warunki produkcji i obrotu artykułami oraz zasady higieny w procesie produkcji; 3) zasady przeprowadzania urzędowej kontroli żywności.

Jednocześnie ustawa definiuje pojęcia Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej¹⁴⁷. Znaczenie ma tu Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami.¹⁴⁸ W zakładzie produkującym lub wprowadzającym do obrotu żywność nakazane jest wdrożenie i stosowanie zasad systemu HACCP. Obowiązek ten nie dotyczy producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy w celu zapewnienia właściwej

¹⁴⁵ Seremak-Bulge J. (2005), *Produkcja mleka – informacja dla producentów. Polska wieś w Europie. Produkcja mleka*, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, Fundacja Fundusz Współpracy, Biuro Programów Wiejskich, Warszawa, kwiecień, s. 7.

¹⁴⁶ Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych..., op. cit., art. 1.

¹⁴⁷ Ibidem, art. 3 pkt. 33 i 34.

¹⁴⁸ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami, Dz.U. z 2002 r. nr 234, poz. 1979.

jakości zdrowotnej oraz zasad higieny są obowiązani wdrożyć i stosować zasady GMP oraz GHP.

Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna to dwa podstawowe systemy mające na celu utrzymanie odpowiedniej kontroli higieny środowiska pracy i procesów technologicznych, jakie zachodzą w firmach branży żywnościowej. Przy czym Dobra Praktyka Produkcyjna są to działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodną z przeznaczeniem.¹⁴⁹ Stosowanie jej jest niezwykle ważne w przypadku produkcji żywności funkcjonalnej. Dopuszczone substancje dodatkowe mogą być stosowane tylko w określonych ilościach do wskazanych artykułów żywnościowych. Jeżeli nie zostały dla substancji określone limity ilościowe, to może być ona stosowana zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcji, a więc w ilościach najmniejszych niezbędnych do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego. Przestrzeganie tych zasad jest ponadto ważne z punktu widzenia kwestii opakowań stosowanych do tego rodzaju żywności. Zanieczyszczenie produktu substancjami z opakowań do przechowywanego w nim produktu zachodzi pod wpływem migracji. Opakowanie odpowiednie dla jednego rodzaju żywności może okazać się niekorzystne pod względem jakości zdrowotnej dla innego rodzaju produktu. Dlatego też konieczne jest przestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz stosowanie innych przepisów dotyczących bezpośrednio stosowania bezpiecznych dla zdrowia opakowań przeznaczonych do żywności.¹⁵⁰

Zgodnie z art. 2 Dyrektywy 89/109/EEC materiały i wyroby muszą być produkowane zgodnie z Dobrą Praktyką Produkcyjną, aby w normalnych i przewidywanych warunkach ich użytkowania nie zachodziła migracja składników do produktów spożywczych w ilościach, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia, powodować niezaakceptowane zmiany w składzie produktów spożywczych lub wpływać na pogorszenie cech organoleptycznych.

Dyrektywa 93/43/EWG nakłada również obowiązek wprowadzenia systemu HACCP we wszystkich firmach zajmujących się produkcją, dystrybucją, magazynowaniem, transportem i dostarczaniem konsumentom żywności bez podstawowej produkcji rolniczej. Według *Codex Alimentarius* system HACCP to system, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności. Jest to analiza ryzyka i kontrola punktów krytycznych, która ma na celu zapewnienie czystości higienicznej produktów spożywczych przeznaczonych dla konsumentów.¹⁵¹

System HACCP jest rekomendowany przez Organizację Narodów Zjednoczonych za pośrednictwem dwóch organów: Światowej Organizacji Zdrowia oraz Organizacji ds. Żywności i Rolnictwa skupionych w Komisji Kodeksu Żywnościowego. Wymagany jest również ustawodawstwem Unii Europejskiej i Polski.

Z dniem 1 stycznia 2006 roku na podstawie Rozporządzenia 852/2004 WE z 29 kwietnia 2004 r. dotyczącego higieny środków spożywczych, wszystkie przedsiębiorstwa muszą stosować zasady systemu HACCP. Prawo w Unii Europejskiej nie zobowiązuje

¹⁴⁹ Filipiak T. (2008), *Produkcja i przetwórstwo produktów rolnych w aspekcie bezpieczeństwa żywności*, http://www.seria.home.pl/2008_zeszyt4/13_filipiak.pdf, s. 72-73.

¹⁵⁰ Ćwiek-Ludwicka K. (2003), *Aspekty prawne stosowania opakowań do...*, op. cit., s. 343.

¹⁵¹ Turlejeska H., Pelzner U. (2003), *Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego. Poradnik dla kierujących zakładem*, FAPA, Warszawa, s. 12.

przedsiębiorców do certyfikacji systemu HACCP. System certyfikacji przez niezależne instytucje, czyli jednostki certyfikujące, jest w pełni dobrowolny, przy czym dość szeroko rozpowszechniony w Europie. Prawo unijne mówi zaś, że system HACCP należy wdrożyć i stosować.

Niezależnie od tego, czy system HACCP będzie certyfikowany czy nie, zapisy Ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia regulują, iż system HACCP musi być nadzorowany przez organy urzędowej kontroli żywności, a za brak wdrożonego systemu nakładane będą kary.¹⁵²

System HACCP chroni interesy konsumenta dając mu pewność bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej nabywanych produktów spożywczych. Chroni również interesy producenta, który prowadzi w odpowiedni i udokumentowany sposób proces produkcyjny, a co za tym idzie może udowadniać, że robi wszystko, aby wytworzony produkt był bezpieczny dla zdrowia. Wprowadzenie systemu umożliwia weryfikację procesu produkcyjnego w oparciu o przeprowadzoną analizę zagrożeń. Pozwala także na efektywną gospodarkę surowcami oraz na zmniejszenie strat dzięki ograniczeniu liczby reklamacji dotyczących jakości produktu.¹⁵³

Stosowanie takich systemów jakości jest warunkiem uzyskania pozwoleń na eksport do krajów UE, co często decyduje o pozycji konkurencyjnej, na rynkach krajowym i rynkach zagranicznych. Z danych dostępnych na koniec 2007 roku wynika, że spośród 6048 przedsiębiorstw zarejestrowanych w Państwowej Inspekcji Sanitarnej: a) Dobrą Praktykę Higieniczną stosowało 80% przedsiębiorstw, 14% było na etapie jej wdrażania; b) Dobrą Praktykę Produkcyjną stosowało 77% przedsiębiorstw, w 14% trwał proces jej wdrażania; c) system HACCP stosowało tylko 32% przedsiębiorstw, zaś 42% było na etapie wdrażania.¹⁵⁴

Stosowanie wymienionych wyżej obligatoryjnych systemów zarządzania jakością jest niezbędnym warunkiem dalszego funkcjonowania na europejskim rynku. Jednak w niedalekiej przyszłości wdrożenie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością (m.in. BRC, ISO¹⁵⁵) będzie istotnym czynnikiem konkurencyjności przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego.

¹⁵² http://www.e-spozywka.pl/index.php?option=com_content&task=view&id=45&Itemid=40, z dnia 15.06.2010.

¹⁵³ Filipiak T. (2008), *Produkcja i przetwórstwo produktów rolnych...*, op. cit., s. 73.

¹⁵⁴ ING (2008), *Przemysł spożywczy w Polsce...*, op. cit., s. 15.

¹⁵⁵ Wśród bardziej uniwersalnych rodzajów systemów zapewnienia wysokiej jakości produktów wyróżnić można BRC Global Standard for Food Safety. Jest on skierowany do producentów żywności, a w szczególności producentów marek własnych. Standard został opracowany w Wielkiej Brytanii w 1998 roku przez British Retail Consortium. ISO 22000 System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności - Wymagania dla organizacji uczestniczących w łańcuchu żywnościowym. Certyfikat ten wprowadza ujednolicony i globalnie zharmonizowany standard w zakresie bezpieczeństwa i higieny żywności, ułatwiając jednocześnie implementację systemu HACCP oraz integrację z normą ISO 9001. Norma powstała przy współudziale ekspertów z przemysłu spożywczego, Komisji Codex Alimentarius oraz innych międzynarodowych organizacji. Norma podkreśla konieczność komunikacji na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego. Oprócz wymienionych warto zwrócić uwagę, że w Unii Europejskiej od kilkunastu lat funkcjonuje system ochrony, identyfikacji i wyróżniania wysokojakościowych produktów rolnych i spożywczych. Na podstawie Rozporządzenia 2081/92/EWG dotyczącego oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia i Rozporządzenia 2082/92/EWG dotyczącego świadectw specyficznego charakteru, zostały wprowadzone do europejskiego porządku prawnego trzy instrumenty dotyczące ochrony i wyróżniania regionalnych i tradycyjnych produktów, w tym: chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne oraz świadectwo specyficznego charakteru - gwarantowana tradycyjna specjalność.

4.2.5. Czynniki międzynarodowe

4.2.5.1. Polityka wyżywienia

Istotne znaczenie dla poziomu spożycia żywności funkcjonalnej ma wzrost świadomości społecznej dotyczącej wpływu diety na zdrowie człowieka. Konsumenci, zależnie od wieku, stanu zdrowia, czy stylu życia oczekują, że żywność pozwoli im np. na utrzymanie prawidłowej masy ciała. Rynek żywności funkcjonalnej pręźnie się rozwija, należy więc stwierdzić, że nie tylko przed przemysłem spożywczym, ale i innymi podmiotami, w tym instytucjami państwowymi, stoją nowe wymagania dotyczące wsparcia konsumentów w ich wyborach żywieniowych.

Polityka wyżywienia¹⁵⁶ stanowi część polityki społeczno-gospodarczej każdego państwa. Ponieważ kraje wysoko rozwinięte produkują wystarczającą dla swoich potrzeb ilość żywności, to głównym zadaniem jest osiągnięcie wyższej jakości produktów spożywczych, pozbawionych zanieczyszczeń przekraczających dopuszczalne normy.

Polityka wyżywienia powinna gwarantować realizację modelu spożycia zapewniającego zachowanie optymalnego statusu zdrowotnego społeczeństwa. Znaczenie ma promocja odpowiednich zaleceń żywieniowych dla populacji o zróżnicowanym poziomie rozwoju społeczno-ekonomicznego i mających obecnie odmienne wzorce konsumpcji. W wielu krajach Europy Zachodniej od dawna są prowadzone działania z zakresu edukacji konsumenckiej. W Niemczech jest ona wspierana przez rząd, a jednocześnie realizowana przez służby analityczno-informacyjne, centrale konsumenckie oraz utworzone przez nie poradnie. Mają one za zadanie radzić i informować konsumenta w zakresie zagadnień żywieniowych poprzez stosowanie czasopism informacyjnych, czy rozprowadzanie w szkołach informacji. Natomiast w Wielkiej Brytanii od 1992 roku takie zadanie ma zespół doradczy w zakresie żywienia *Nutrition Task Force*. Na jego podstawie ustalono priorytetowe rodzaje działań mających na celu realizację polityki wyżywienia. W jej ramach powstał chociażby program pod nazwą „*Watch the Fat*” – „*Kontroluj tłuszcz*”, który miał na celu zachęcenie konsumentów do wyboru żywności o małej zawartości tłuszczu.¹⁵⁷

W Polsce za programy z zakresu edukacji żywieniowej są odpowiedzialne Ministerstwo Zdrowia i Opieki Społecznej oraz Ministerstwo Edukacji Narodowej. W tym drugim przypadku chodzi przede wszystkim o tworzenie programów nauczania szkolnego. Poza tym w kraju istnieją m.in. takie podmioty, jak: Instytut Żywności i Żywienia i współpracująca z nim służba sanitarno-epidemiologiczna; Instytut Kardiologii – a w nim Narodowy Program Ochrony Serca; Instytut Matki i Dziecka; Polskie Towarzystwo Badań nad Miażdżycą; Akademię Rolniczą w Warszawie, Poznaniu, Krakowie; fundacje społeczne: Rada Promocji Zdrowego Żywienia Człowieka, Instytutu Danone – Fundacja Promocji Zdrowia; Federacja Konsumentów, Stowarzyszenia Producentów Żywności Metodami Ekologicznymi Ekoland. Poza tym edukacja konsumentów jest łączona także z rozwijającym się na świecie ruchem w obronie praw konsumentów. Zgodnie z nim konsument ma prawo m.in. do rzetelnej

¹⁵⁶ Jest to zespół zasad, metod i środków, których celem jest osiągnięcie przez społeczeństwo optymalnego wyżywienia w danych warunkach geograficznych. WHO jako politykę wyżywienia uznaje skoordynowany zestaw zadań i działań opartych na mandacie rządowym, podejmowanych w celu zapewnienia dobrego stanu zdrowia społeczeństwa w wyniku udostępniania żywności bezpiecznej i odpowiedniej pod względem żywieniowym. Świątkowska M., Berger S. (2001), *Reklama żywności jako narzędzie kształtowania postaw konsumentów i rynku produktów spożywczych*, Wyd. SGGW, Warszawa, s. 114.

¹⁵⁷ Świątkowska M., Berger S. (2001), *Reklama żywności jako narzędzie...*, op. cit., s. 119-120.

informacji o towarach oraz do edukacji konsumenckiej.¹⁵⁸ W Polsce praw konsumentów chronią przede wszystkim organizacje rządowe: Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz Inspekcja Handlowa. Wymienione organizacje udzielają porad, opracowują i upowszechniają programy edukacyjne oraz testują produkty. Ponadto wydają coroczne raporty i materiały informacyjne (broszury i ulotki) na temat żywności.

Wyznacznikiem dla działań realizowanych w Polsce w zakresie polityki żywienia są zmiany na poziomie światowym. WHO opracowało dokument pt. „*Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health*” – „Globalna strategia dotycząca diety, aktywności fizycznej i zdrowia”, który został przyjęty podczas 57. Światowego Zgromadzenia Zdrowia. Kraje członkowskie zobowiązały się do określenia, wdrożenia i ewaluacji działań promujących zdrową dietę i aktywność fizyczną oraz zmniejszających ryzyko występowania przewlekłych chorób niezakaźnych. Strategia kładzie nacisk na działania dotyczące diety, w tym uwzględniające problemy zbyt obfitych posiłków oraz niedożywienia; kwestie związane z bezpieczeństwem żywnościowym; jakością zdrowotną i bezpieczeństwem żywności, a także promocję wyłącznego karmienia piersią w ciągu pierwszych sześciu miesięcy życia noworodka.¹⁵⁹

W Europie dokument ten stał się podstawą do opracowania „Europejskiej Karty Walki z Otyłością”. Karta ta została przyjęta i podpisana przez ministrów i delegatów 48 krajów rejonu europejskiego WHO, w tym Polski. W Narodowym Programie Zdrowia¹⁶⁰ znajduje się cel operacyjny 3.: „Poprawa sposobu żywienia ludności i jakości zdrowotnej żywności oraz zmniejszenie występowania otyłości”. A wśród zadań zapisano między innymi: 1) uruchomienie programu wieloletniego, stanowiącego wdrożenie „Globalnej strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia”; 2) wprowadzenie efektywnej współpracy międzyresortowej, koordynowanej przez ministra zdrowia, w celu uwzględniania zaleceń „Globalnej strategii” WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia; 3) rozwinięcie działalności Narodowej Rady Żywienia oraz ogólnopolskiej platformy działania ds. żywienia, aktywności fizycznej i zdrowia; 4) stałe upowszechnianie zasad prawidłowego żywienia w tym szczególnie w szkołach; 5) upowszechnianie wiedzy o składzie i wartości odżywczej produktów żywnościowych oraz o znakowaniu żywności w celu umożliwienia konsumentom dokonania świadomego wyboru; 6) rozwijanie programów rządowych, mających na celu dożywianie najbardziej potrzebujących.

Program opiera się na zwiększaniu świadomości społeczeństwa o roli żywienia i aktywności fizycznej dla zachowania zdrowia. W tym celu konieczne jest podjęcie edukacji różnych grup społecznych, w tym grup zawodowo związanych z ochroną zdrowia i edukacją dzieci i młodzieży. Jednocześnie program przewiduje poniesienie nakładów finansowych na wydanie materiałów edukacyjnych i poradników dla różnych grup społecznych oraz na akcje promocyjne w mediach. Konieczne jest także ustawiczne kształcenie kadr medycznych poprzez cykle szkoleń, konferencji, warsztatów. Podkreśla się, że formy przekazu muszą być atrakcyjne i uwzględniać m.in. poziom wykształcenia, wiek odbiorców.¹⁶¹

W ramach tych zadań Minister Zdrowia zatwierdził do realizacji opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia „Narodowy Program Zapobiegania Nadwadze i Otyłości oraz

¹⁵⁸ Gutowska K., Ozimek I. (2002), *Badania marketingowe...*, op. cit., s. 122.

¹⁵⁹ *Narodowy Program Zdrowia na lata 2007-2015*, Ministerstwo Zdrowia, Warszawa 2007, s. 29.

¹⁶⁰ Ibidem.

¹⁶¹ Ibidem, s. 3.

Przewlekłym Chorobom Niezakaźnym Poprzez Poprawę Żywienia i Aktywności Fizycznej” (POL-HEALTH)¹⁶². Jednym z zasadniczych elementów programu jest edukacja społeczeństwa o roli odżywiania i aktywności fizycznej dla zachowania zdrowia. Zakłada się, że wiedza na temat związków, jakie istnieją pomiędzy dietą a zdrowiem pozwoli w przyszłości na poprawę modelu żywienia populacji w kierunku prozdrowotnym, to zaś wpłynie pozytywnie na ograniczenie czynników ryzyka chorób dietozależnych.

Zasadniczym elementem zakładanej poprawy żywienia jest ograniczenie spożycia żywności o dużej zawartości tłuszczu, cukru i soli. Uwzględniono przy tym konieczność współpracy z przemysłem spożywczym. Według FAO i WHO sektor żywnościowy powinien podjąć działania w kierunku ograniczenia zawartości niektórych składników w produktach spożywczych oraz w zakresie zmiany wielkości opakowań jednostkowych – ich zmniejszeniu do jednorazowych porcji. Przewiduje się także zwiększenie asortymentu żywności o charakterze prozdrowotnym, w tym żywności funkcjonalnej. Ten kierunek jest uznany przez tę organizację jako jedno z narzędzi stopniowej zmiany nawyków żywieniowych.¹⁶³

Wdrożenie programu POL-HEALTH jest również następstwem uwzględnienia inicjatywy Komisji Europejskiej dotyczącej promowania na poziomie wspólnotowym zdrowego sposobu żywienia i aktywności fizycznej. Została ona ukazana w Zielonej Księdze pt.: „Promowanie zdrowego żywienia i aktywności fizycznej: europejski wymiar zapobiegania nadwadze, otyłości i chorobom przewlekłym”.¹⁶⁴

Należy przy tym stwierdzić, że w prowadzonej edukacji żywieniowej na rzecz racjonalnego żywienia poza działaniami sektora ochrony zdrowia należy uwzględniać także rolę promocji i reklamy produktów spożywczych, co ma znaczący wpływ na sposób odżywiania. Badania dotyczące skuteczności reklamy w mleczarstwie, jakie prowadziła firma Infodome wykazały, że istotne znaczenie w informowaniu konsumentów o nowych produktach mleczarskich odgrywają media – 51,4% wskazań. Respondenci najczęściej jako źródło informacji wskazują czasopisma, artykuły w prasie kobiecej, programy kulinarne i telewizyjne oraz artykuły w czasopismach poświęconych zdrowiu. Ponadto badania pokazują, że aż 41,0% ankietowanych przyznało, że reklama tworzy pozytywny wizerunek reklamowanej grupy produktów, nawet jeżeli nie będzie to reklama specyficznej marki lub producenta. Za przykład może posłużyć ogólnopolska kampania promocji spożycia mleka przez dzieci „Pij mleko – będziesz wielki”¹⁶⁵, czy reklama promująca spożycie ryb – „Ryba wpływa na wszystko” przygotowana dla Departamentu Rybołówstwa w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹⁶⁶. Stosowanie reklamy społecznej (*social advertising*) pozwala na promowanie zdrowego stylu życia i odżywiania oraz reklamę całych kategorii produktów, tzw. *generic advertising*, których spożycie jest ważne z punktu widzenia nauki o żywieniu człowieka. Jest to jedno z nowoczesnych narzędzi polityki wyżywienia, które są od lat stosowane w wielu krajach Unii Europejskiej. Ich zaletą jest niższy koszt, jak i dobry wpływ

¹⁶² Narodowy Program Zapobiegania Nadwadze i Otyłości oraz Przewlekłym Chorobom Niezakaźnym Poprzez Poprawę Żywienia i Aktywności Fizycznej, Ministerstwo Zdrowia, Warszawa 2007.

¹⁶³ PARP (2009), *Obrót żywnością a zdrowie – praktyczny podręcznik dla przedsiębiorców*, PARP, Warszawa, s. 8.

¹⁶⁴ Zielona Księga „Promowanie zdrowego żywienia i aktywności fizycznej: europejski wymiar zapobiegania nadwadze, otyłości i chorobom przewlekłym, Komisja Wspólnot Europejskich, COM(2005).

¹⁶⁵ *Reklama z mlekiem płynąca*, http://www.pfpz.pl/nawosci/?id_news=932, z dnia 19.06.2010.

¹⁶⁶ *Jedz ryby - akcja promująca spożycie ryb*, <http://www.mtgsa.pl/x.php/13,pl,4349/Jedz-ryby-akcja-promujaca-spozycie-ryb.html>, z dnia 15.06.2010.

na zmiany w świadomości i kształtowanie się wzorca nowoczesnego konsumenta na rynku żywności.¹⁶⁷

4.2.6. Czynniki środowiskowe

4.2.6.1. Stan środowiska naturalnego

Województwo podlaskie należy do regionów o najczystszych środowisku naturalnym w Polsce. Świadczą o tym m.in. niższe niż w innych częściach kraju wskaźniki jakości powietrza, ilości i jakości odprowadzanych ścieków, czystości wód, zarówno powierzchniowych, jak i podziemnych.

Jak wynika z danych Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Białymstoku (WIOŚ)¹⁶⁸, głównymi źródłami emisji zanieczyszczeń do powietrza są ciepłownie miejskie, przemysłowe oraz rozproszone źródła emisji z sektora komunalno-bytowego i zanieczyszczenia komunikacyjne. Największy udział (ok. 99%) w ogólnej emisji zanieczyszczeń do powietrza ma dwutlenek węgla. Wielkość emisji z zakładów szczególnie uciążliwych w województwie podlaskim charakteryzowała się od 2003 r. wyraźnym trendem malejącym. W ocenie rocznej jakości powietrza za 2008 rok nie stwierdzono przekroczeń poziomów dopuszczalnych dla kryteriów ochrony zdrowia oraz ochrony roślin. Pomimo lokalnych problemów jakościowych powietrza jego ocena w skali województwa wskazuje, że jest to rejon o najwyższych standardach jakościowych.

Co ważne, ocena efektów działań podejmowanych na rzecz poprawy jakości powietrza według danych WIOŚ w latach 2000-2007 w województwie podlaskim pozwala na stwierdzenie, że wraz ze wzrostem PKB odnotowano wzrost stężeń SO₂ i CO₂, a od 2005 r. trend ten uległ pozytywnej zmianie. Sumaryczne roczne wielkości emisji znacząco zmalały, czego przyczyną mogły być działania podejmowane w przemyśle na rzecz ograniczenia emisji. Warto zwrócić uwagę, że poprawę jakości powietrza w kraju realizuje się poprzez wdrażanie działań zawartych w *Strategii Rozwoju Energetyki Odnawialnej*. Zakłada ona, że do końca 2010 r. 7,5% całej zużywanej energii w Polsce pochodzić będzie ze źródeł odnawialnych.¹⁶⁹ O kierunkach rozwoju energetyki na Podlasiu, z wykorzystaniem energii ze źródeł odnawialnych, decydują sprzyjające warunki do rozwoju energetyki wiatrowej oraz energetyki opartej na biomasie.

Na podstawie badań przeprowadzonych w roku 2007 i 2008 można stwierdzić, że ogólna czystość wód płynących województwa podlaskiego jest wysoka¹⁷⁰. Poza tym prowadzone badania pozwalają stwierdzić, że w roku 2008 w 69% zbadanych studni stan

¹⁶⁷ Świątkowska M., Berger S. (2001), *Reklama żywności jako narzędzie...*, op. cit., s. 119.

¹⁶⁸ WIOŚ w Białymstoku (2008), *Informacja o stanie środowiska na obszarze województwa podlaskiego w 2007 roku. Na podstawie działalności inspekcyjno-kontrolnej i badawczej Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Białymstoku*, Białystok, październik, s. 9-14; WIOŚ w Białymstoku (2010), *Raport o stanie środowiska województwa podlaskiego w latach 2007-2008*, Inspekcja Ochrony Środowiska, Białystok, s. 12.

¹⁶⁹ Ministerstwo Gospodarki planuje, że w 2020 r. udział odnawialnych źródeł energii w zużyciu energii w Polsce wyniesie 15%, zaś w 2030 r. – 20%. Jednakże, w 2007 r. udział produkcji energii elektrycznej z elektrowni wodnych i źródeł odnawialnych w produkcji energii elektrycznej ogółem był znacznie niższy od zakładanej i wyniósł 1,8%.

¹⁷⁰ Jakość wód płynących kształtowała się w latach 2007 i 2008 następująco: 1) brak wód o jakości bardzo dobrej (I klasa czystości); 2) dobrej (II klasa) – brak w roku 2007, podobnie jak w 2006 roku, zaś w roku 2008 odnotowano w 4 punktach pomiarowo-kontrolnych; 3) wody o zadowalającej jakości (III klasa) wystąpiły w roku 2007 – w 16 profilach pomiarowych – 23,2% profili zbadanych, zaś w roku 2008 w 34 profilach (53,1%); 4) wody o niezadowalającej jakości (IV klasa) wystąpiły w roku 2007 w 33 profilach pomiarowych (47,8%) i w roku 2008 w 4 profilach (6,3%); 5) wody złej jakości (V klasa) wystąpiły w 2007 w 20 profilach – (29% profili zbadanych), zaś w 2008 roku nie stwierdzono wód o złej jakości.

chemiczny wód podziemnych był dobry (I, II i III klasa), a w pozostałych 31% słaby (IV i V klasa), w tym wody o złej jakości stanowiły 2% zbadanych studni (V klasa). Podobnie prezentuje się ocena stanu chemicznego wód w odniesieniu do jednolitych części wód podziemnych, których stan chemiczny, jak i zasoby oceniono jako dobre.

W ostatnich latach obserwuje się systematyczne zmniejszanie wielkości ładunków zanieczyszczeń odprowadzanych do wód oraz zahamowanie postępującej ich degradacji. Jest to wynikiem m.in.: ograniczenia wodochłonności i modernizacji procesów produkcyjnych, modernizacji oczyszczalni ścieków oraz zwiększenia efektywności procesów oczyszczania.

Dostrzega się także dużą aktywność inwestycyjną gmin w zakresie porządkowania gospodarki ściekowej poprzez budowę kanalizacji sanitarnej w miastach i wsiach gminnych. Rośnie liczba ludności wiejskiej obsługiwanej przez oczyszczalnie gminne z 8,7% w 2000 roku do 16,7% w 2007 roku. Na terenie województwa podlaskiego w ostatnich latach realizowano liczne inwestycje, mające na celu ochronę wód. W ramach Krajowego Programu Oczyszczania Ścieków Komunalnych w 2008 r. wybudowano 44,7 km sieci kanalizacyjnej, a 5,3 km zmodernizowano. Wybudowano 2 oczyszczalnie ścieków komunalnych, zaś w 23 prowadzono inwestycje. W ramach działań związanych z realizacją Programu wzrosła w 2008 roku o 6595 m³ przepustowości oczyszczalni ścieków komunalnych. Realizowane w 2008 r. inwestycje były finansowane ze środków własnych samorządów gmin i przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych (24 238 tys. zł), Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej (2 286 tys. zł), Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej (500 tys. zł), gminnych funduszy ekologicznych (1 358 tys. zł) i innych źródeł finansowania (21 tys. zł).¹⁷¹

Obserwowany rozwój infrastruktury komunalnej, w szczególności sieci kanalizacyjnej, ma istotny wpływ na wzrost liczby ludności obsługiwanej przez oczyszczalnie komunalne. W 2000 r. około 55,5% ludności korzystało z oczyszczalni ścieków, w 2008 r. było to już 63,7% (średnia dla Polski – 63%). Ponadto w latach 2000-2008 obserwowano prawie 40% wzrost udziału ludności korzystającej z oczyszczalni zaopatrzonej w system podwyższonego usuwania biogenów (z 15% do 51,3%).¹⁷²

Źródłem znacznego zanieczyszczenia wód powierzchniowych jest rolnictwo, które na terenach rolnych powoduje niekontrolowane spływy powierzchniowe substancji nawozowych i środków chemicznych. Zagrożenie dla jakości wód powierzchniowych występuje w szczególności, gdy sposób i terminy nawożenia są niewłaściwe lub niedostosowane do warunków meteorologicznych. W przypadku nawozów wapniowych zaobserwowano znaczący wzrost ich zużycia w latach 2000-2005 (do 60 kg/ha w 2005 roku), a następnie gwałtowny spadek (do 11,7 kg w 2007 roku). Przyczyną zmiany może być ich cena. Obserwuje się jednak wzrost zużycia obornika (dane dostępne z lat 2003-2005) do poziomu prawie 80 kg/ha. Stosowanie do nawożenia obornika i gnojowicy może stanowić poważne zagrożenie dla jakości wód powierzchniowych.

Jeśli chodzi o gospodarkę odpadami w województwie podlaskim charakterystyczny jest stały wzrost ilości gromadzonych odpadów i stopniowa poprawa standardów gospodarki odpadami. Przy wzroście emisji odpadów o ponad 20,0% w stosunku do 2001 roku poziom ich odzysku w 2005 roku wzrósł o ponad 15,0%. Nastąpił również spadek ilości odpadów

¹⁷¹ WIOŚ w Białymstoku (2010), *Raport o stanie środowiska...*, op. cit., s. 48.

¹⁷² Ibidem, s. 48.

składowanych, co przełożyło się na minimalny tylko wzrost ilości nagromadzonych odpadów składowanych. Odzyskowi podlegało w 2005 roku 86,0% odpadów, natomiast w 2001 było to 72,5%. Nastąpiła więc wyraźna poprawa gospodarki odpadami przemysłowymi. Co istotne, wskaźniki te są lepsze niż krajowe. W skali kraju w 2005 roku odzyskano nieco ponad 80,0% odpadów przemysłowych¹⁷³.

Województwo podlaskie zaliczane jest do obszarów o jednym z najniższych wskaźników ilości wytwarzanych odpadów, a w ciągu ostatnich lat uplasowało się na bardzo korzystnym 14. miejscu w kraju w ilości wytwarzanych odpadów przemysłowych. W latach 2004-2008 zanotowano stały wzrost powstających odpadów pochodzących z sektora gospodarczego. Ilość odpadów wytworzonych ogółem rosła wraz ze wzrostem produktu krajowego brutto. Tendencja ta była skutkiem obserwowanego ożywienia gospodarczego regionu. Należy przypuszczać, że ten niekorzystny trend wynikał również ze stosowania w przemyśle wysokoodpadowej technologii produkcji, pomimo promowania produkcji niskoodpadowej i zabiegania producentów o miano producenta produktu ekologicznego. W ostatnim roku zanotowano wyraźne zahamowanie wzrostu ilości wytworzonych odpadów. Analiza przyczyn zmian jest jednak trudna, gdyż dane publikowane przez GUS nie odzwierciedlają faktycznej ilości wytwarzanych odpadów.

Analiza struktury wytworzonych na terenie województwa odpadów przemysłowych w 2008 r. wskazuje, że największe ilości, bo 29% odpadów powstało w ramach produkcji rolnej, sadownictwa oraz przetwórstwa żywności.

Podsumowując można stwierdzić, że najistotniejsze problemy związane z ochroną środowiska w województwie podlaskim dotyczą ochrony wód i gospodarki odpadami. W zakresie jakości wód sytuacja nie jest zła, jednakże biorąc pod uwagę funkcjonalne predyspozycje i dążenia regionu, związane z obszarem Zielonych Płuc Polski czy obszarem Natura 2000, należy nadal intensywnie inwestować w ochronę wód oraz w tworzenie i rozbudowę wysypisk.

W kontekście sektora produkcji żywności funkcjonalnej należy uznać, że obecny stan środowiska naturalnego niewątpliwie znacząco pozytywnie oddziałuje na możliwości rozwoju bazy surowcowej dla tego sektora w województwie. Ponadto dobry stan wód podziemnych niezbędnych do procesów technologicznych sprzyja działalności zakładów produkcyjnych. Należy jednak zwrócić uwagę, że czyste środowisko naturalne i dalsze utrzymanie jego dobrego stanu może stanowić barierę dla rozwoju peryferyjnych regionów, jakim jest województwo podlaskie.¹⁷⁴

Takie podejście do rozwoju opartego na ochronie środowiska naturalnego może wiązać się z jeszcze silniejszym, korzystnym powiązaniem z sektorem produkcji żywności o działaniu leczniczym. To właśnie wysoki poziom czystości środowiska naturalnego może wzmocnić rozwój tego sektora.

Postrzeganie produktów z regionu jako produktów z „czystego” regionu jest niezwykle istotne. Nadawanie znaku „Zielonych Płuc Polski” dotyczy chociażby masła tradycyjnego z Filipowa¹⁷⁵, są ogórki kwaszone „Narwiańskie” i wiele innych produktów, które znajdują

¹⁷³ Kielczewski D. (2007), *Ochrona środowiska*, [w:] Pławgo B. (red.) (2007), *Potencjał rozwoju regionalnego – województwo podlaskie*, BFKK, Białystok 2007.

¹⁷⁴ Kielczewski D. (2007), *Ochrona środowiska...*, op. cit., s. 147.

¹⁷⁵ <http://www.minrol.gov.pl/index.php?pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podlaskie/Maslo-tradycyjne-z-Filipowa>, z dnia 12.07.2010.

się na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Mogą one z powodzeniem zostać wprowadzone do produkcji po pewnych „modyfikacjach”, jako żywność funkcjonalna, gdyż walory podlaskiego środowiska naturalnego sprzyjają pozyskiwaniu surowców, a co za tym idzie produktów o bardzo wysokiej jakości.

4.2.6.2. Ocieplenie klimatu

Pod pojęciem klimatu rozumie się typowe dla danego obszaru stosunki radiacyjne, cyrkulacyjne i pogodowe określone na podstawie wieloletnich obserwacji meteorologicznych obejmujących okres co najmniej 30 lat. Wśród głównych czynników klimatycznych determinujących rodzaj i efektywność produkcji rolnej są: dopływ promieniowania słonecznego, temperatura, opady atmosferyczne oraz długość okresu wegetacyjnego.

Zmiany klimatu kształtują i kształtować będą zmiany w rolnictwie światowym. W ujęciu przestrzennym najbardziej widoczne zmiany klimatyczne mogą wystąpić na obszarach okołobiegunowych, które są na takie zmiany najbardziej wrażliwe, lecz nie pozwoli to nadal na uprawę roślin naturalnymi metodami oraz chów zwierząt. Europa i Ameryka Północna ma stosunkowo duże możliwości dostosowania się do skutków zmian klimatu. Wystąpią tam raczej korzystne zmiany pod kątem możliwości produkcyjnych rolnictwa. W regionach podzwrotnikowych, w tym w południowej Europie, duże obszary mogą być jednak narażone na suszę, natomiast na kontynentach obu Ameryk wzrośnie zagrożenie zjawiskami ekstremalnymi: powodzie, susze, cyklony. Z punktu widzenia Kanady i Skandynawii, charakteryzujących się obecnie niedostatkami ciepła, wzrost temperatury można ocenić pozytywnie, ponieważ przesunie się na północ zasięgi upraw niektórych roślin.

W przypadku Polski będzie to skutkowało wydłużeniem okresu wegetacji i umożliwi wprowadzenie nowych upraw oraz uzyskanie lepszych efektów produkcyjnych. Model klimatyczny opracowany przez Komisję Europejską dla krajów członkowskich Unii Europejskiej przewiduje wzrost ilości opadów w okresie zimy oraz ich zmniejszenie w okresie letnim. Zwiększy się zmienność warunków pogodowych, a rolnictwo będzie się zmagać z takimi zjawiskami, jak: wysokie temperatury i letnie susze, zwiększone ryzyko erozji, utrata substancji organicznej w glebie, inwazje szkodników oraz ataki chorób. Niektóre regiony mogą jednak odnieść korzyści z tytułu dłuższego okresu wegetacji, który spowoduje zwiększenie plonów i rozszerzy listę roślin uprawnych.

Jeśli zaś chodzi o samo województwo podlaskie, a zwłaszcza jego północno-wschodnią część, to jest to jeden z najzimniejszych – poza terenami górskimi – obszarów Polski. Lata są tu łagodne i krótkie, natomiast zimy chłodne i długie. W województwie można wyróżnić dwa regiony klimatyczne: region północny, obejmujący powiaty: suwalski, sejneński i augustowski oraz region południowy, obejmujący pozostałą część województwa. Pierwszy z nich jest chłodniejszy, najdłużej zalega w tym regionie pokrywa śnieżna, notuje się tu także największe średnie roczne prędkości wiatru. Region południowy cechuje kontynentalizm termiczny, przy pewnym zróżnicowaniu opadowym związanym z przebiegiem doliny Narwi i Biebrzy oraz obecnością rozległych kompleksów leśnych. Najkorzystniejsze warunki

klimatyczne dla rolnictwa występują w południowo-zachodniej części województwa, gdzie obserwuje się cieplejsze zimy oraz niższe opady w sezonie letnim¹⁷⁶.

Na Podlasiu roczna suma opadów nie odbiega wprawdzie od średniej za wielolecie, ale bardzo niekorzystny jest ich rozkład. Większość opadów występuje poza sezonem wegetacyjnym roślin. Efektem tego była m.in. susza występująca na znacznych obszarach kraju w 2000 roku, niezbyt obfite opady w latach 2001-2005 oraz ponownie klęska suszy w 2006 roku. Skłania to do postawienia diagnozy o symptomach trwałych zmian klimatycznych. Przewiduje się, że będą następowały zmiany klimatyczne tworzące warunki sprzyjające rozwojowi rolnictwa, gdyż umożliwiają uprawę większości roślin strefy umiarkowanej. Dla rolnictwa najistotniejsza jest długość okresu wegetacyjnego, a niebezpieczne są przymrozki. Województwo podlaskie charakteryzuje najkrótszy w kraju (poza górami) okres wegetacyjny – od 195 dni na północy do 215 dni na południowym zachodzie. Początek okresu wegetacyjnego w najcieplejszej, południowo-zachodniej części województwa, przypada na pierwsze dni kwietnia, koniec zaś na początek I dekady listopada. W północnej, najchłodniejszej części województwa okres wegetacyjny rozpoczyna się zazwyczaj w drugiej dekadzie kwietnia i kończy w drugiej dekadzie października.¹⁷⁷

Co jednak zwraca uwagę, okres wegetacji roślin we wschodniej Polsce wydłuża się. Dowodem są stosunkowo wczesne terminy siewu np. mieszanek zbożowych przez niektórych rolników – już 5 kwietnia w części południowej i 18 kwietnia w części północnej województwa podlaskiego. W części północnej województwa terminy siewów i zbiorów były zwykle późniejsze niż w części południowej. Następstwem tych zmian już jest dalsze przesunięcie faz rozwojowych oraz terminów wykonywania zabiegów agrotechnicznych, w tym siewów i zbiorów. Jednak termin zbioru I pokosu na trwałych użytkach zielonych w wielu gospodarstwach nie zależy od warunków klimatycznych, ponieważ rolnicy otrzymują rekompensatę finansową, jeżeli nie skoszą trawy do końca czerwca, co umożliwia wylęg ptaków na łąkach, ale otrzymywane siano jest gorszej jakości.

Inna zmiana to obsiewanie areału zajmowanego wcześniej przez zboża jare kukurydzą, która jako roślina o typie fotosyntezy C4 powinna reagować wzrostem plonu w następstwie ocieplenia klimatu. Prawdopodobnie udział zbóż w strukturze zasiewów będzie nadal wzrastał, a w niektórych gospodarstwach będą stosowane zmianowania złożone z samych zbóż.

Można ogólnie stwierdzić, że wynikiem zmian klimatycznych będzie wzrost potencjału produkcyjnego rolnictwa w krajach bogatych, co będzie skutkowało wzrostem przeciętnej globalnej produkcji rolniczej liczonej na jednostkę powierzchni. Tymczasem już dziś obserwowany jest w krajach Unii Europejskiej problem nadprodukcji żywności, który stara się łagodzić Wspólna Polityka Rolna (WPR). Jednym z kierunków działań jest szeroko rozumiana ekstensyfikacja produkcji rolnej włącznie z ograniczaniem powierzchni ziem zagospodarowanych przez rolnictwo. Biała Księga zatytułowana *Przystosowanie do zmian klimatycznych: ramy dla działań UE* umożliwiła tworzenie krajowych strategii adaptacyjnych. Opracowanie tych strategii wymaga dokonania oceny zmian klimatu w danym kraju w określonym horyzoncie czasowym i oceny wpływu tych zmian. Kolejnym etapem jest

¹⁷⁶ Górniak A. (2008), *Klimat województwa podlaskiego*, Instytut Meteorologii i Gospodarki Wodnej, Oddział w Białymstoku, Białystok, [za:] Sadowski M. (i in.) (2009), *Adaptacja produkcji rolnej w województwie podlaskim do oczekiwanych zmian klimatu*, Dom Wydawniczy Instytutu Ochrony Środowiska, Warszawa, s. 15.

¹⁷⁷ Ibidem, s. 23.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

wybór działań adaptacyjnych. Zaangażować się w to powinny ośrodki regionalne: administracja terenowa (województwa), administracja samorządowa (gminy), a także ośrodki i instytucje naukowe oraz ośrodki doradztwa rolniczego. Ostatnim stadium jest wprowadzanie w życie zaplanowanych działań.

Należy stwierdzić, że województwo podlaskie dzięki pracy *Adaptacja produkcji rolnej w województwie podlaskim do oczekiwanych zmian klimatu* opublikowanej przez Instytut Ochrony Środowiska, ma już za sobą pierwszy etap opracowywania strategii adaptacyjnych. Autorzy przedstawiają scenariusze klimatyczne dla Podlasia i na ich podstawie przewidują, jak do zmian będą musiały przystosować się gospodarstwa, aby po 2070 r. utrzymać produkcję płodów rolnych na dotychczasowym poziomie. Wybór tego regionu był podyktowany bardzo dużą jednorodnością pod względem klimatycznym.

Wykorzystano przy tym różne scenariusze zmian klimatu dla Europy. Według każdego ze scenariuszy temperatura na Podlasiu wzrośnie, bilanse wodne ulegną wyraźnemu zachwianiu, a warunki wilgotnościowe będą się zmieniać. W związku z tym spodziewać się można występowania lat, w których wiele upraw bez nawodnień może całkowicie uschnąć. Na przestrzeni lat można oczekiwać również zmiany udziału poszczególnych uprawianych w gospodarstwie gatunków w strukturze zasiewów o 2–5%. Nie nastąpi jednak znaczące naruszanie proporcji w strukturze zasiewów na gruntach ornych, w porównaniu do obecnej struktury.

Produkcja rolna w Polsce ma charakter ekstensywny o niskim stopniu chemizacji oraz wywiera decydujący wpływ na stan środowiska przyrodniczego. Polskie rolnictwo może w znaczącym stopniu przyczynić się do niwelowania narastających zmian klimatu. Korzystne oddziaływanie może być większe, pod warunkiem ukierunkowanego prośrodowiskowo wsparcia finansowego rolników w ramach WPR. Sprawą priorytetową jest podkreślanie konieczności wsparcia polskiego rolnictwa jako sektora pozytywnie oddziałującego na klimat. WPR w przyszłości powinna odgrywać istotną rolę w kształtowaniu polityki względem zmian klimatycznych. Najprawdopodobniej zmiany klimatu zostaną uwzględnione w przyszłym kształcie WPR po 2013 r. Szczególne istotne znaczenie z punktu widzenia Polski mają: mechanizmy zarządzania ryzykiem, mechanizmy obniżające niekorzystny wpływ rolnictwa na środowisko oraz przyznanie większych środków na badania związane z dostosowaniem rolnictwa do nowych warunków klimatycznych.¹⁷⁸ Dla odpowiedniej adaptacji rolnictwa do zmian klimatu ogromne znaczenie będzie miało coraz szersze wdrażanie zasad zrównoważonego rozwoju oraz wprowadzanie proekologicznych metod i form gospodarowania.

Konieczne są jednak dalsze badania w celu zrozumienia skutków zjawisk związanych z ociepleniem klimatu dotyczących chorób i szkodników, warunków upraw, a także skutki zmieniających się zjawisk przyrodniczych, stąd coraz większego znaczenia nabiera biotechnologia, dająca możliwości tworzenia odmian roślin lepiej przystosowanych do stresu upału i suszy.¹⁷⁹

¹⁷⁸ Giejbowicz E. (2009), *Agroekspres tydzień w Unii Europejskiej*, nr 574(28), http://www.fapa.com.pl/gfx/cid/Agroekspres/574_28_09.pdf

¹⁷⁹ Chylek E. K., *Wpływ klimatycznego bilansu wody na kierunki rozwoju ogrodnictwa w Polsce. Stan aktualny. Perspektywy. Ekspertyza*, <http://www.horticulture.pl/uploads/ptt/article/fdfaaefaf64b5540746483ebeca15174.pdf>, z dnia 29.06.2010.

4.2.6.3. Obszary chronione

Ze względu na walory naturalne znaczna część powierzchni województwa objęta jest różnymi formami ochronnymi, co stawia pod tym względem województwo podlaskie w ścisłej czołówce kraju. Ten spójny system obszarów chronionych, utrwalony w miejscowych planach zagospodarowania przestrzennego gmin, obejmuje według stanu z 2007 roku 32,0% powierzchni całego województwa (w kraju 32,3%); na 1 mieszkańca przypada 5 409 m² tych obszarów (w kraju 2650 m²).

Ponadto, z uwagi na unikatowe walory przyrodnicze, Białowieski Park Narodowy został uznany przez UNESCO w 1977 roku za Światowy Rezerwat Biosfery, a od 1979 roku – jako jedyny polski obiekt przyrodniczy – znajduje się na liście Światowego Dziedzictwa Ludzkości. Od 1992 roku zaś znaczna część Puszczy Białowieskiej funkcjonuje na liście jako (jeden z siedmiu na świecie i trzech w Europie) polsko-białoruski transgraniczny Obiekt Dziedzictwa Światowego UNESCO.

Ponadto kraje członkowskie Unii zobligowane są do utworzenia spójnej sieci ekologicznej obszarów chronionych w ramach kształtowania sieci ekologicznej Natura 2000. Wdrażaniem Europejskiego Systemu Obszarów Chronionych – Natura 2000 w województwie podlaskim objęte jest około 26,0% powierzchni regionu¹⁸⁰. Na terenie województwa wyodrębniono 6 stref priorytetowych, zaliczanych do Obszarów Przyrodniczo Wrażliwych, są to: Biebrza – Narew, strefa pojezierna, zachodnia, wschodnia, hajnowska i południowa. Zajmują one łącznie powierzchnię 623 902 ha. W wymienionych strefach funkcjonuje około 60 tys. gospodarstw.¹⁸¹ Tereny te są przede wszystkim predysponowane do lokalizowania tzw. przedsięwzięć rolno-środowiskowych¹⁸². Programy rolno-środowiskowe swoim zasięgiem obejmują 70 gmin i 1500 wsi.

Jeśli chodzi o działania gospodarcze w obrębie Natura 2000, mają one mieć charakter zrównoważonego wykorzystania zasobów siedlisk i gatunków, produkcji i przetwórstwa. Mogą to być także usługi w postaci: minimalizowania negatywnego wpływu przedsięwzięć, kompensacji przyrodniczej; doradztwa i turystyki. Jeśli chodzi o produkcję, to sprowadzać się ona może do m.in.¹⁸³: 1) uprawy roślin: zielarskich, roślin miododajnych, lokalnych odmian roślin uprawnych, tradycyjnych odmian drzew owocowych; 2) chowu i hodowli zwierząt: lokalnych ras zwierząt gospodarskich, zwierząt zwyczajowo pozyskiwanych ze stanu dzikiego, pszczelarstwa, wypasu kontrolowanego, akwakultury, reintrodukcji; 3) zbioru surowców leśnych (owoców, orzechów, ziół, grzybów, nasion drzew); 4) przetwórstwa, sprzedaży żywności produkowanej na bazie: rolnictwa ekologicznego, integrowanego;

¹⁸⁰ Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego (2006), *Strategia rozwoju województwa podlaskiego do 2020 roku*, Białystok, styczeń, s. 5.

¹⁸¹ Roczny program działalności Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie na 2010 rok, Szepietowo, 2 listopada 2009, s. 15.

¹⁸² Programy rolno-środowiskowe są jedyne obowiązkowe dla wszystkich krajów członkowskich i pełnią kluczową rolę w realizacji planów ochrony przyrody. Mają one za zadanie pomóc we wdrażaniu europejskiej sieci ekologicznej NATURA 2000, której wprowadzenie wymuszają na państwach Wspólnoty Dyrektywa Siedliskowa (92/43/WE) i Dyrektywa Ptasia (79/409/WE) Unii Europejskiej. Program rolno-środowiskowy składa się z czterech podprogramów: I - ochrona różnorodności biologicznej obszarów wiejskich; II - ochrona środowiska przyrodniczego i krajobrazu; III - rolnictwo ekologiczne; IV - ochrona zasobów genetycznych w rolnictwie. <http://www.agro.eko.org.pl/d2strona.html>, z dnia 28.06.2010.

¹⁸³ Ponadto może to być produkcja i sprzedaż wyrobów z surowców naturalnych (drewna, papieru, włókien). Wśród usług wymienić można zaś niektóre usługi w spierające rolnictwo, np. koszenie trudnych łąk i zbiór siana, produkcja nawozów naturalnych; usługi wspomagające gospodarkę leśną, np. odnowienia gruntów leśnych, przebudowa drzewostanów; usługi wspierające ochronę gatunków i usługi związana z odtwarzaniem siedlisk: np. rekultywacja zdegradowanych jezior, cieków wodnych. Liro A., *Natura 2000 a działalność gospodarcza – możliwości i korzyści*, Generalna Dyrekcja Ochrony Środowiska, <http://www.otop.org.pl/upload/30/00/00/01/47/natura2000dzialalnoscgospodarcza-a.liro-gdos.pdf>, z dnia 28.06.2010.

lokalnych odmian roślin uprawnych; tradycyjnych sadów drzew owocowych; lokalnych ras zwierząt gospodarskich; pszczelarstwa; ryb z ekstensywnych stawów zagospodarowanych dla ochrony różnorodności biologicznej; produkcji ziół.

Ponadto co ważne, jak można odczytać z dokumentów Rady Europy, wraz z realizacją programu Natura 2000 nastąpił postęp w dziedzinie ochrony różnorodności biologicznej – zostało nią objętych około 12-13% obszarów rolniczych i leśnych. Systemy rolnictwa o wysokich wartościach przyrodniczych odgrywają ważną rolę w zachowaniu różnorodności biologicznej i naturalnych siedlisk, jak również w ochronie krajobrazów i jakości gleby. W większości państw członkowskich takie systemy rolnictwa stanowią między 10% a 30% obszarów rolniczych. Na niektórych obszarach zaniechanie działalności rolniczej może pociągać za sobą poważne zagrożenia dla środowiska naturalnego.¹⁸⁴

Ze względu na unikatowe wartości przyrodnicze cały obszar województwa został włączony do ekoregionu Zielone Płuca Polski. Obszar objęty tym porozumieniem działań na rzecz ekorozwoju zajmuje obecnie 63 235 km², co stanowi około 20,0% powierzchni kraju, a zamieszkuje go prawie 4 mln osób, co stanowi 9,7% ludności kraju. Położony jest w północno-wschodniej jego części, obejmuje województwa warmińsko-mazurskie i podlaskie oraz części województw: mazowieckiego, kujawsko-pomorskiego i pomorskiego. W dobie powszechnej globalizacji i postępującej unifikacji coraz większego znaczenia nabierają obszary charakteryzujące się unikatowymi cechami środowiska przyrodniczego i kulturowego. Unikatowość staje się wartością samą w sobie, którą trzeba chronić i pielęgnować, ale także umiejętnie wykorzystywać w ramach marketingu terytorialnego. Zielone Płuca Polski są unikatowym obszarem, który może stać się swoistym polskim „towarem eksportowym”.

W zasadzie w odniesieniu do produkcji żywności funkcjonalnej obszary takie mogą stanowić źródło dostaw surowca do produkcji spożywczej. Jednak nie sprzyjają prowadzeniu działalności z zakresu przetwórstwa rolno-spożywczego. Utrudnienia dotyczą chociażby budowy dróg. Przykładem jest obszar chronionego krajobrazu w dolnym biegu Rospudy, która przepływa przez Puszcę Augustowską. Koryto rzeki jest szerokie (miejscami ponad 1 km) i tworzy zabagnioną nieckę zajętą przez torfowiska o znacznej miąższości torfu. Właśnie ten odcinek stanowi o najbardziej unikatowych walorach przyrodniczych Doliny Rospudy, gdzie nie pozwolono na poprowadzenie trasy szybkiego ruchu. Przemysł rolno-spożywczy wymaga zaś odpowiedniej infrastruktury technicznej, w tym dróg, które pozwolą na wywiezienie wytworzonych produktów spożywczych poza województwo.

Co prawda, sama obecność terenu na liście Natura 2000 nie oznacza braku możliwości inwestowania, jednak muszą być spełnione dodatkowe kryteria wykazane przez inwestora, że chronione gatunki zwierząt i/lub roślin nie będą jego inwestycją zagrożone i że ewentualne straty dla środowiska da się zrekompensować. W przypadku drogi S8 przecinającej Dolinę Rospudy w miejscu torfowiska niemożliwe byłoby zrekompensowanie takiej straty.¹⁸⁵

¹⁸⁴ Decyzja Rady z dnia 20 lutego 2006 r. w sprawie strategicznych wytycznych Wspólnoty dla rozwoju obszarów wiejskich (okres programowania 2007–2013), s. 23.

¹⁸⁵ http://wyborcza.biz/biznes/1,101562,7202185,Dobra_wiadomosc_dla_inwestorow__Rzad_wreszcie_ustalil.html, z dnia 28.06.2010.

5. Analiza sił konkurencji w sektorze

W obszarze 2. dokonana została analiza głównych składników otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstw sektora, takich jak: dostawcy – nabywcy, istniejący i potencjalni konkurenci oraz ryzyko pojawienia się nowych producentów i substytutów.

Według M.E. Portera, można dokonać analizy sektora poprzez zbadanie pięciu różnych czynników kształtujących jego atrakcyjność dla bieżących i przyszłych inwestorów. Wśród tych czynników wyróżnia się: a) siłę oddziaływania dostawców i możliwości wywierania przez nich presji na przedsiębiorstwa sektora; b) siłę oddziaływania nabywców i możliwości wywierania przez nich presji na przedsiębiorstwa sektora; c) natężenie walki konkurencyjnej wewnątrz sektora; d) groźbę pojawiania się nowych produktów; e) groźbę pojawiania się substytutów.

Konstrukcja tej metody analizy strategicznej pozwoliła na analizę wszystkich wyodrębnionych przez Zamawiającego składników otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstw sektora. Jednocześnie analiza sił konkurencji w sektorze pozwoliła na wskazanie barier rozwojowych i głównych determinant rozwoju sektora. Umożliwiła również dostarczenie informacji, które są niezbędne przedsiębiorstwom w procesie planowania strategicznego oraz ułatwiła określenie składników otoczenia konkurencyjnego, które mają znaczenie przy ocenie pozycji konkurencyjnej podmiotów.

W ramach określenia atrakcyjności sektora produkcji żywności leczniczej dla potencjalnych inwestorów, według modelu Portera, zostało podjętych kilka kroków służących udzieleniu odpowiedzi na pytania dotyczące poszczególnych pięciu głównych składników sektora. Po pierwsze, przeprowadzono desk research, którego wyniki zostały przedstawione w rozdziale IV. Następnie w ramach zespołu ekspertów dokonano wstępnej analizy pięciu sił Portera, co pozwoliło na ocenę poszczególnych pięciu grup czynników. Kolejnym krokiem było przeprowadzenie indywidualnych wywiadów pogłębionych oraz przedstawienie wyników badań na seminarium w celu potwierdzenia prawidłowości oceny zestawienia składników otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstw sektora.

Drugim etapem analizy głównych składników otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstw sektora była punktowa ocena atrakcyjności badanego sektora. Przyjęcie takiej kolejności poszczególnych metod badawczych wynika z faktu, że analiza M.E. Portera nie pozwala na porównanie atrakcyjności różnych sektorów.

5.1. Siła dostawców

Dostawcami dla sektora produkcji żywności leczniczej są: 1) dostawcy podstawowego surowca m.in.: mleka, mięsa, ryb, owoców, warzyw; 2) dostawcy przypraw i dodatków krajowych i zagranicznych; 3) dostawcy materiałów opakowaniowych: słoje, opakowania kartonowe, opakowania aluminiowe, konserwy, butelki plastikowe; 4) dostawcy energii elektrycznej, wody; 5) dostawcy technologii wraz z usługami serwisowymi; 6) dostawcy technicznych środków myjąco-dezynfekujących dla przemysłu spożywczego; 7) dostawcy systemów certyfikacji, np. ISO, HACCP; 8) dostawcy przemysłowych rozwiązań innowacyjnych – uczelnie i jednostki badawcze (np. nowe dodatki funkcjonalne, w tym

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

substancje biologicznie czynne o potwierdzonym zdrowotnym oddziaływaniu); 9) dostawcy powierzchni magazynowej, dostawcy transportu.

Tabela 14. Siła przetargowa dostawców

Czynnik	Siła oddziaływania na sektor				
	Bardzo mała	Mała	Średnia / umiarkowana	Duża	Bardzo duża
Stopień koncentracji sektora dostawcy			x		
Uzależnienie od jakości dostaw					x
Udział dostaw w kosztach (udział dostaw w tworzeniu kosztów odbiorcy)				x	
Koszty zmiany dostawcy				x	
Groźba integracji w przód	x				

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

5.1.1. Stopień koncentracji sektora dostawców

Za szczególnie ważną część dostaw należy uznać dostawy surowców. Ze względu na specyfikę sektora znaczenie ma bliskie położenie dostawców. W zasadzie rolniczy charakter województwa podlaskiego ułatwia znaczący dostęp do większości podstawowych surowców do produkcji. Produkcja rolna jest w województwie na wysokim poziomie. W odniesieniu do dostawców surowca można uznać, że występuje średni stopień ich koncentracji. Zasadniczym problemem jest brak zorganizowania np. w grupy producenckiej, co sprzyjałoby lepszemu dostępowi do surowca.

Jeśli chodzi o kolejną grupę dostawców takich produktów, jak przyprawy i większości dodatków, zarówno pochodzenia krajowego, jak i zagranicznego, czy opakowań, są oni dość łatwo osiągalni. Co prawda ich koncentracja na terenie województwa podlaskiego nie jest być może znacząca, jednak jest możliwe pozyskiwanie tego typu zasobów spoza regionu. Często dostawcy mają swoich przedstawicieli, więc nawet mimo braku filii czy oddziału w województwie można do nich w dość łatwy sposób dotrzeć. Co do dostawców systemów certyfikacji, problem wynikający z niskiej koncentracji dostawców w tej dziedzinie nie występuje, a poziom koncentracji należy oceniać raczej w skali całego kraju.

Jeśli chodzi o dostawców technologii, czy dodatków tak ważnych przy produkcji żywności funkcjonalnej, jak substancje biologicznie czynne, np. probiotyki, ich koncentracja nie jest duża – zarówno w skali regionu, jak i kraju. W zasadzie kwestie w przypadku większości dodatków funkcjonalnych o potwierdzonym wpływie na zdrowie człowieka i ich łączenia z innymi składnikami żywności, tak by ostatecznie stworzyć produkt mogący nosić miano żywności funkcjonalnej, należałoby rozpatrywać w skali światowej. Ze względu na wysokie koszty, jak i długość okresu prowadzenia badań nad nowymi rodzajami żywności funkcjonalnej przedsiębiorstwa sektora chętnie korzystają z już opracowanych i sprawdzonych na innych rynkach produktów, np. szczepów bakterii probiotycznych, czy też już znanych technologii, np. służących odpowiedniemu zapakowaniu produktu funkcjonalnego.

Podsumowując można uznać, że ze względu na dość wysoki stopień koncentracji dostawców surowca o wysokiej jakości i niski stopień koncentracji pozostałych

analizowanych grup dostawców, w sektorze występuje średnia siła oddziaływania dostawców.

5.1.2. Uzależnienie od jakości dostaw

Jakość dostaw zarówno surowców, jak i dodatków do żywności funkcjonalnej jest bardzo ważna. Rolnicy wprowadzili w swoich gospodarstwach wiele dostosowań do wymagań unijnych, stąd też surowce rolne mają bardzo wysoką jakość. Jednak respondenci biorący udział w indywidualnych wywiadach pogłębionych (IDI/ITI) twierdzą, że *„dużo częściej interesują nas partnerzy stali, którzy mogliby zagwarantować jakość...”, „oczekujemy że jakość będzie wyrównana” „mamy do czynienia ze spółdzielniami i małymi dostawcami, to rozproszenie jakości jest tak duże, że niestety musimy dużo mocniej wybierać jakościowo (...) to też się odbija na jakości naszego produktu.” „Mamy dokładnie odwrotną sytuację, nie tyle presję ze strony zrzeszających się dostawców, ile z naszej strony – poszukiwanie stałego dostawcy o wyrobionej stałej jakości.”*

Zakup receptur czy samych dodatków funkcjonalnych, których oddziaływanie na organizm jest potwierdzone badaniami klinicznymi, eliminuje problem uzyskania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, jakie są konieczne w przypadku żywności funkcjonalnej. Dostawcy mają świadomość, że od ich oferty zależy jakość i innowacyjność wyrobu końcowego i przede wszystkim zaopatrujący w dodatki funkcjonalne mogą mieć dość znaczny wpływ na ostateczną cenę dostaw, a ich siła oddziaływania na sektor jest bardzo duża.

5.1.3. Udział dostaw w kosztach

Wydatki na surowiec podstawowy, jakim jest np. mleko, mięso, nie są bardzo wysokie. Taki wniosek można wyciągnąć na podstawie analizy udziału cen skupu surowca podstawowego w cenie detalicznej produktu finalnego. Według analiz na potrzeby Agencji Rynku Rolnego udział wartości produkcji rolniczej w cenach detalicznych przeciętnego koszyka spożywczego w Stanach Zjednoczonych wynosił w roku: 1950 – 47%, 1969 – 39%, 1979 – 38%, 1994 – 24,5%, a natomiast obecnie wynosi, zdaniem S. Stańko i M. Włodarczyk¹⁸⁶ – 19,7%. To oznacza, że z 1 dolara wydatkowanego w sklepie na zakup żywności tylko około 20 centów przeznaczone jest na zapłatę surowca rolniczego. Ponadto udział wartości produkcji rolniczej w cenach detalicznych towarów jest zróżnicowany w zależności od stopnia przetworzenia produktu. Dla analizowanych Stanów Zjednoczonych wynosi on: w mięsie – 30%, drobiu – 43%, produktach mlecznych – 36%, świeżych owocach – 17%, świeżych warzywach – 20%, pieczywie i ciastkach – 6%. Natomiast marże przetwórcze i handlowe w Niemczech i Stanach zjednoczonych według R. Urbana¹⁸⁷ kształtują się na poziomie około: 90% ceny produktów przetwórstwa zbóż, 75% w cenie tłuszczów, owoców i warzyw, 65-70% ceny mięsa i przetworów, produktów mleczarskich, ziemniaków, 50-60% w cenie produktów mniej przetworzonych (np. jaj, mięsa drobiowego,

¹⁸⁶ Stańko S., Włodarczyk M. (2006), *Ceny detaliczne żywności a ceny surowców rolnych*, „Biuletyn Informacyjny”, Agencja Rynku Rolnego, s.10.

¹⁸⁷ Urban R.(2002), *Wartość dodana i marże w przetwórstwie głównych produktów rolnych*, IERiGŻ, Warszawa, s. 35, [za:] Stańko S., Włodarczyk M. (2006), *Ceny detaliczne...*, op. cit., s. 9.

mleka, masła, mąki). Podobne prawidłowości występują w Polsce, dla przykładu udział cen skupu zbóż w cenie detalicznej chleba mieszanego wynosi ok. 15%.

Jednak tak naprawdę kwestię udziału dostaw w kosztach należałoby rozpatrywać z punktu widzenia rodzaju produktu finalnego. W przypadku niektórych produktów, np. czekolady, przedsiębiorstwo bazuje w większości na importowanych surowcach, takich jak ziarno kakaowe, a co za tym idzie udział dostaw w kosztach jest zdecydowanie wysoki. W żywności funkcjonalnej sam wprowadzony dodatek może być bardzo drogi, np. cena rynkowa potencjalnego dodatku jakim jest cystatyna pochodząca z jaj kurzych wynosi około 150 mln \$ za 1 kilogram¹⁸⁸. Poza tym ze względu na konieczność licencjonowania zakupu dodatku czy technologii także następuje poniesienie wyższych kosztów niż w przypadku tych samych produktów, ale o charakterze „konwencjonalnym”. Znaczenie ma również innowacyjność produktu i wydatki związane z pracami badawczo-rozwojowymi, co prowadzi do wzrostu kosztów produkcji żywności funkcjonalnej.

Duży udział dostawców w tworzeniu kosztów wzmacnia ich pozycję, ale także zwiększa naciski producentów z sektora na obniżenie ceny, ponieważ nawet nieznaczny jej spadek ma istotny wpływ na ich koszty i zysk. Generalnie jednak przedsiębiorstwa działające w tym sektorze raczej mogą negocjować, a nie dyktować swoje warunki dostawcom, których siłę oddziaływania na sektor należy uznać jako wysoką.

5.1.4. Koszt zmiany dostawców

Zapewnienie ciągłości i jakości dostaw, np. surowca, sprawia, że często dochodzi do podpisania umów kontraktacyjnych z dostawcami. Koszty zmiany dostawcy mogą obejmować dostarczenie nowego *know-how*, a w tym: przeszkolenie pracowników, nowe wyposażenie pomocnicze, czas i koszty związane ze sprawdzeniem lub zakwalifikowaniem nowego źródła zakupów, konieczność kupowania pomocy technicznej, co jest częstą praktyką we współpracy mleczarni, czy przetwórców owoców i warzyw z dostawcami surowca.

Również w przypadku technologii zakup danych urządzeń czy linii produkcyjnej w większości przypadków będzie wiązał dany podmiot z dostawcą, który ma za zadanie nie tylko prowadzić jej przeglądy, ale być może będzie potrzebna współpraca w zakresie dalszej rozbudowy linii, serwisu, zakupu osprzętu i innej fachowej obsługi w trakcie jej eksploatacji. Przy mniejszej skali produkcji (np. piekarnie) stosunkowo prościej przestawić się na urządzenia od innego dostawcy.

Ponadto zmiana dostawców niektórych dodatków może prowadzić do zmiany walorów organoleptycznych produktu, a zmiana dostawców opakowań do zmiany *designu* produktu. To może być działaniem zamierzonym, gdy celem podmiotu jest wprowadzenie na rynek nowego produktu. Jednak w przypadku chęci utrzymania tych samych właściwości produktu konieczne może okazać się utrzymanie tego samego dostawcy. Konsumenci mają skłonność do przyzwyczajania się do produktów, zmiany np. w smaku mogą powodować, że zaprzestaną kupować produkt.

Ponadto faktem jest ograniczona możliwość lokowania surowców, np. mięsa, owoców i warzyw, poza sektorem rolno-spożywczym. Jednocześnie potencjalnie występuje możliwość uzupełniania niedoborów surowca zakupami zagranicznymi.

¹⁸⁸ Trziszka T. (2010), *Innowacyjne przedsięwzięcia na rzecz produkcji nutraceutyków...*, op. cit.

Podsumowując „*jeśli chodzi o zmianę dostawcy, to zawsze są to jakieś dodatkowe koszty, nawet jeśli chodzi o koszty transportu*” – stwierdził jeden z przedstawicieli przedsiębiorstw. „*Wiadomo, trzeba zawierać nowe umowy i to się może wiązać z dodatkowymi kosztami.*” Można więc stwierdzić, że ze względu na możliwość utraty niepowtarzalnej jakości wyrobu, a także niepewności czy nowy kontrahent sprosta wymaganiom jakościowym, dotrzyma terminów i nie spowoduje dodatkowych kosztów, występuje wysoki koszt zmiany dostawcy. Specyficznym kosztem zmiany kontrahenta byłoby zerwanie długoletnich więzi współpracy.

5.1.5. Groźba integracji w przód

W zasadzie w przypadku sektora żywności ze słabo rozwiniętą skalą przetwórstwa w gospodarstwach prowadzących np. uprawę owoców i warzyw, produkcję żywności wieprzowego, nie ma obawy o groźbę integracji w przód. Nieco inaczej wygląda sytuacja w przypadku mleka. Tu w zasadzie można stwierdzić, że mleczarnie to spółdzielnie rolników, w których mają oni udział, jednak na chwilę obecną przy tak silnym zorganizowaniu tego rynku nie ma obaw co do zmian w tym zakresie. W województwie z surowców wytwarzane są produkty regionalne, np. sery korycińskie, trudno jednak stwierdzić, aby poważnie zagrażały sektorowi produkcji żywności funkcjonalnej. Większe prawdopodobieństwo istnieje jedynie w przypadku podmiotów sektora badawczo-naukowego, którego pracownicy potencjalnie mogą opatentować nowe rozwiązania i wejść na rynek produkcji żywności w postaci własnego przedsiębiorstwa.

Co prawda prężnie rozwijająca się szwedzka firma badawczo-rozwojowa Probi AB, która prowadzi badania nad szczepami bakterii kwasu mlekowego, skupia się głównie na pracach badawczych. Jednak opracowała na podstawie opatentowanych kultur bakterii, swoją główną markę o nazwie ProViva.¹⁸⁹ W ten sposób Probi AB stała się nie tylko instytucją sektora badawczo-rozwojowego, ale i konkurentem dla innych przedsiębiorstw zajmujących się produkcją żywności funkcjonalnej. Faktem jest, że jednym z głównych partnerów tego podmiotu jest Skånemejerier – producent napojów wytwarzanych na bazie bakterii kwasu mlekowego, owoców i sfermentowanej mąki owsianej opatentowanych przez Probi AB, jednak w zasadzie nic nie stoi na przeszkodzie, by sama firma Probi AB weszła na rynek producentów żywności tworząc własną firmę specjalnie do tego celu. Warto też zwrócić uwagę, że wysoka pozycja produktów ProViva sprawiła, że duże zainteresowanie nimi wyraziła firma Danone i w dniu 29 lipca 2010 r. została podpisana umowa pomiędzy Probi AB i Danone, która pozwala koncernowi używać technologii Probi lp299v w owocowych napojach probiotycznych oraz sokach owocowych poza terenem Ameryki Północnej, przez okres 10 lat. Jednocześnie Danone przejął 51% udziałów w ProViva AB od Skånemejerier. Dzięki tej transakcji Danone będzie mógł kontynuować wzrost ProVivy w Szwecji oraz rozbudowywać biznes międzynarodowy bazujący na sukcesie szwedzkiego przedsiębiorstwa.¹⁹⁰

¹⁸⁹ <http://www.proviva.com>, www.probi.se.

¹⁹⁰ <http://www.forummleczarskie.pl/NEWS/01006/danone-proviva-ab-proviva-ab-lp299v-michael-oredsson/>, z dnia 29.07.2010.

5.2. Siła nabywców

Nabywcami produktów sektora produkcji żywności leczniczej są dwie grupy odbiorców. Pierwsza grupa to odbiorcy instytucjonalni – kanały dystrybucji FMCG (*Fast Moving Consumer Goods* – produkty szybko rotujące, dobra szybko zbywalne): 1) nowoczesne kanały – sieci handlowe (hipermarkety, supermarkety, sklepy dyskontowe), nowoczesne sieci hurtowni; 2) tradycyjne kanały – sklepy spożywcze, sklepy specjalistyczne, małe hurtownie; 3) alternatywne kanały (HoReCa)¹⁹¹ – hotele, restauracje, punkty gastronomiczne, stacje paliw; 4) własne sieci sprzedaży producentów żywności, sklepy firmowe; 5) przedstawicielstwa spożywcze – dystrybutorzy. Drugą grupą są odbiorcy indywidualni – gospodarstwa domowe.

Tabela 15. Siła przetargowa nabywców

Czynnik	Siła oddziaływania na sektor				
	Bardzo mała	Mała	Średnia / umiarkowana	Duża	Bardzo duża
Stopień koncentracji odbiorców		x			
Uzależnienie nabywców od jakości				x	
Udział odbiorcy w kosztach (wrażliwość na cenę – elastyczność cenowa)				x	
Koszty zmiany dostawcy przez naszych odbiorców					x

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

5.2.1 Stopień koncentracji sektora nabywców

Można uznać, że stopień koncentracji nabywców instytucjonalnych jest jeszcze niski w porównaniu do krajów Europy Zachodniej, to zaś osłabia ich siłę przetargową. Najczęściej sprzedaż produktów sektora odbywa się z reguły do kilkunastu odbiorców z wąską siecią sprzedaży. Jednak wydaje się, że tendencją coraz częściej staje się odchodzenie od współpracy z „małymi” detalicznymi odbiorcami na rzecz współpracy z hurtowniami oraz sieciami supermarketów, hipermarketów i dyskontów. Z dotychczasowych doświadczeń wynika, że sprzedaż bezpośrednia wymaga zbudowania rozległego i kosztownego zaplecza logistycznego oraz działu zajmującego się tylko i wyłącznie detalem. Korzystanie z usług dystrybutorów jest tańsze, jednak tylko przy szerokim asortymencie produktów i wysokiej marży uzyskiwanej na tych produktach. Ponadto jak zauważają sami producenci, hurtownie są na tyle wyspecjalizowanymi jednostkami, że „*nie ma sensu z nimi konkurować*”.

Również respondenci – przedstawiciele przedsiębiorstw – wskazywali, że „*odbiorcy często decydują o cenie*”. „*Większość naszego odbioru to są duże sieci handlowe.*” Ponadto „*są za duże, żeby z nimi dyskutować i na pewno jest z tym problem. Sieci zasłaniają się tym, że znają dokładnie potrzeby konsumentów.*” Inna kwestia wspomniana już wyżej to fakt, że „*niestety, żeby sprzedawać w danej sieci trzeba zapłacić dosyć spore pieniądze za to, żeby tam być*”. Również inny respondent przychylił się do stwierdzenia o znaczącym wpływie sieci handlowych: „*Oni, jak wszyscy wiemy, dyktują ceny, dyktują warunki i wszystko od nich*”.

¹⁹¹ <http://www.egospodarka.pl/39647,Branza-HoReCa-perspektywiczna,1,39,1.html>, z dnia 04.07.2010.

zależy (...) dyktują warunki cenowe, płatności, w umowach określony jest czas rotacji towarów. Ten dostawca jest wtedy bardzo uzależniony od odbiorcy”.

Stąd też wszyscy producenci sektora mają świadomość, że „są lepsze warunki w mniejszych punktach”. Jednak zdaniem respondentów detal można obsługiwać raczej w wąskim zakresie, czyli na rynku lokalny, gdzie sklep ma pewność, że „dostanie produkt z pierwszej ręki i odpowiednio szybko”. Natomiast wśród zasadniczych zalet współpracy z hurtowniami, czy dużymi sieciami wymienić można dotarcie do bardzo dużej liczby sklepów w krótkim czasie (np. z nowym produktem), mniejsze koszty logistyczne oraz dobrą windykację należności.¹⁹²

Udział sieci handlowych w polskim rynku FMCG będzie stale rósł, co zwiększy jeszcze ich pozycję negocjacyjną. Szczególne znaczenie ma tzw. opłata półkowa, którą musi ponieść każdy producent, który chce wstawić swoje produkty do danej sieci. W sklepie najważniejsza jest szybkość sprzedaży, która w dużej części zależy od półki, na której towar leży, od tego zaś zależy wysokość „półkowego”. W walce z wielkimi koncernami szczególnie mniejsi producenci znajdują się na przegranej pozycji. W czerwcu 2010 roku OSM Piątka wycofała się ze sklepów Carrefour – mleczarnia półkowe już zapłaciła dwa razy, zaś gdy domagano się opłaty po raz trzeci – zaprzestano współpracy.¹⁹³

Jeśli zaś chodzi o odbiorców indywidualnych, ich koncentracja jest znacząca. Takie stwierdzenie wynika z faktu, iż jak już wspomniano wielokrotnie w opracowaniu – na chwilę obecną gama oferowanych produktów funkcjonalnych jest bardzo wąska. Przy czym trzeba zwrócić uwagę na różne grupy odbiorców, w tym np. dzieci, osoby czynnie uprawiające sporty, osoby z podwyższonym poziomem cholesterolu, osoby starsze. W zasadzie obecnie można stwierdzić, że oferta produktów ze specyficznymi walorami prozdrowotnymi jest obecnie bardzo wąska, przy jednoczesnym zwiększeniu zainteresowania produktami funkcjonalnymi. Konsumenci zaczynają je odróżniać od żywności ekologicznej czy innej. Stąd należy spodziewać się, że będzie następowało wyedukowanie społeczeństwa i świadomość znaczenia odpowiedniej diety dla zdrowia. Jednak z punktu widzenia prowadzonej analizy trzeba przede wszystkim skoncentrować uwagę na odbiorcach instytucjonalnych, którzy są odbiorcami bezpośrednimi żywności funkcjonalnej. Ich dość duże rozdrobnienie, w tym często niewielkie rozmiary i wąska sieć dystrybucji sprawia, że siłę oddziaływania na sektor należy uznać jako małą.

5.2.2. Uzależnienie nabywców od jakości

Jeśli chodzi o odbiorców instytucjonalnych wydaje się, że pewnym sposobem na zmniejszenie ryzyka rezygnacji poszczególnych sieci ze współpracy jest stałe podnoszenie jakości produktów. Stąd też podmioty wdrażają nie tylko obowiązkowe systemy bezpieczeństwa i higieny pracy, takie jak Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna, czy HACCP, ale także nieobowiązkowe, lecz poświadczające wysoką jakość oferty systemy zarządzania jakością, np. ISO.

W zasadzie w przypadku żywności leczniczej można mówić o bardzo dużym znaczeniu, przy wyborach dokonywanych również przez konsumentów, pozacenowego parametru produktów branży, jakim jest jakość produktów. Wysoka jakość to między innymi

¹⁹² *Od producenta do detalisty – koncentracja produkcji*, <http://dd.tradepress.com.pl/default.asp?show=page&id=9461>, z dnia 20.07.2010.

¹⁹³ *Ofiara półkowego*, http://www.polkowe.pl/artykuly_prasowe,ofiara_polkowego-36.html, z dnia 24.07.2010.

odpowiednie opakowanie, znana marka, oznakowanie produktu oraz odpowiednie certyfikaty i potwierdzenia walorów zdrowotnych. Oczekiwania w tym zakresie ze strony odbiorców indywidualnych będą rosły wraz z wyższym poziomem edukacji konsumenta i świadomości pojęcia bezpieczeństwa żywności.

Można więc uznać, że przy bardzo wysokim uzależnieniu nabywców instytucjonalnych i indywidualnych od jakości produktów, siła przetargowa nabywców odnośnie tej kwestii jest duża.

5.2.3. Udział w kosztach

Żywność ogólnie charakteryzuje się dużą wrażliwością konsumentów na poziom cen, co jest wynikiem relatywnie niskich dochodów konsumentów i wysokiej dochodowej elastyczności konsumpcji przetworów spożywczych. Najczęściej żywność lecznicza ze względu na nieco wyższą cenę niż tradycyjne produkty, i póki co bardzo ograniczoną ofertę, uznawana jest przez konsumenta jako swego rodzaju produkt luksusowy. Nie ma możliwości dyktowania warunków nabywcom, gdyż ci wybierają z reguły produkt w swoim rozumieniu lepszy.

W przypadku odbiorców instytucjonalnych największą grupę stanowią zachodnie sieci handlowe, które ze względu na duże zapotrzebowanie narzucają swoje ceny. Sieci handlowe realizują duży wolumen sprzedaży na niskiej marży, podmioty te dążą do maksymalnego zbiccia cen produktów dostarczanych przez ich kontrahentów. Powoduje to, iż działalność w ramach nowoczesnego kanału dystrybucji jest znacznie mniej dochodowa niż ma to miejsce w pozostałych kanałach dystrybucji. Ponadto znaczna siła przetargowa sieci handlowych sprawia, iż często model biznesowy podmiotów sektora opiera się na kontraktach krótkoterminowych (zazwyczaj 1-rocznych), których warunki negocjuje się co rok. Kontrakty podpisywane są na poziomie centrali, która organizuje dostawy dla wszystkich podmiotów w ramach sieci. Powszechną praktyką rynkową jest podpisywanie/odnawianie kontraktów z producentami sektora spożywczego na kolejny rok już w trakcie jego trwania co powoduje, iż współpraca z sieciami obarczona jest sporym ryzykiem. Poza tym współpraca z sieciami wymaga większego zaangażowania, w tym finansowego, np. organizacja akcji degustacyjnych, uczestnictwo w edycji gazetek reklamowych, czego nie ma w przypadku hurtowni.

5.2.4. Koszty zmiany dostawcy przez nabywców

Oferta produktów funkcjonalnych póki co jest dość ograniczona, jednak w przyszłości sytuacja będzie ulegać zmianie. Wydaje się, że w zasadzie żywność lecznicza to na tyle innowacyjne rozwiązania, że bez trudu będzie można podjąć produkcję dla innej grupy odbiorców. To jednak będzie wymagać chociażby zmiany dodatku do żywności i np. przejścia z klientów w wieku starszym na dzieci. Nie jest to jednak niemożliwe. Już obecnie twierdzić należy, że koszty zmiany dostawcy żywności funkcjonalnej na innego przez odbiorców w zasadzie są niewielkie. Rezygnując z danego produktu leczniczego konsumenci rezygnują z walorów prozdrowotnych danej żywności, co może być uznane za znaczący koszt dla zdrowia ludzkiego, lecz wcale nie musi być tak odbierane przez samych konsumentów. Powodowane jest to brakiem świadomości tych walorów prozdrowotnych przez większość

społeczeństwa. Przejście z powrotem na produkt konwencjonalny, wejście np. w ofertę żywności wygodnej nie wydaje się większym problemem. A nawet jest to o wiele łatwiejsze niż przejście z tych rodzajów żywności na leczniczą, wymagającą bardziej specjalistycznej wiedzy z zakresu oddziaływania różnych jej składników na zdrowie człowieka.

5.3. Siła konkurencji w sektorze

Wśród konkurentów w sektorze wymienić można podmioty, które składają się na sektor czyli: przedsiębiorstwa przetwórstwa mlecznego, mięsnego, ryb, zbóż, owoców i warzyw, jak i producentów napojów.

Tabela 16. Siła konkurencji w sektorze

Czynnik	Siła oddziaływania na sektor				
	Bardzo słaba rywalizacja	Słaba rywalizacja	Średnia rywalizacja	Silna rywalizacja	Bardzo silna rywalizacja
Liczba i siła konkurentów (stopień koncentracji, grupy strategiczne)			x		
Tempo wzrostu sektora		x			
Zróżnicowanie produktów			x		
Udział kosztów stałych	x				
Bariery wyjścia			x		

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

5.3.1. Liczba i siła konkurentów

W sektorze w niektórych branżach występuje koncentracja – można o niej mówić w przypadku przetwórstwa mleka, gdzie doszło na terenie województwa podlaskiego do kilku przejęć. W kontekście całego kraju można także rozpatrywać dużą koncentrację w przetwórstwie owoców i warzyw w produkcji na przykład zagęszczonych soków z owoców.

Podmioty w większości konkurują między sobą szerokością oferty. Wprowadzenie przez niektóre z nich żywności leczniczej do oferty jest dalszą dywersyfikacją produktów. Natomiast sama szerokość oferty w przypadku żywności funkcjonalnej sprawia, że trudno mówić o konkurencji zarówno na poziomie województwa, jak i całego kraju. Również cena czy jakość póki co nie są czynnikami konkurowania. W najbliższej perspektywie spodziewać się jednak należy głównie wzrostu oferty ze strony wielkich korporacji transnarodowych, które mają swoje filie i zakłady produkcyjne oraz przedsiębiorstw produkujących na skalę krajową i mających dostęp do szerokich kanałów dystrybucji. Obecnie opisywany sektor jest w wysokim stopniu skoncentrowany i zdominowany przez kilka firm, w tym takie jak: Danone, Zott, Sante, Wasa, Red Bull GmbH, Coca Cola, Nestle oraz polskie, np. Mlekovita, OSM Piątnica, Mlekpól, Dawtona, więc przywódcy mogą narzucać dyscyplinę cenową.

Także przedstawiciele przedsiębiorstw z województwa twierdzą, że „...rynek jest we wczesnej fazie rozwoju...”, a co za tym „...nie sądzę, żeby była silna konkurencja. Myślę, że rynek nie jest nasycony tymi produktami...”. „W porównaniu do rynków zachodnich czy

rynku amerykańskiego, gdzie naprawdę widać te produkty w sklepach. U nas aż tak bardzo się to w oczy nie rzuca”. A inny uczestnik indywidualnych wywiadów pogłębionych (IDI/ITI) stwierdził, że „*dla każdego jeszcze się znajdzie miejsce*.” Respondenci dostrzegają jedynie znaczącą konkurencję pomiędzy podmiotami zajmującymi się produkcją mleczarską twierdząc, że na tle innych województw o podlaskim można mówić, że jest „zagłębiem mleczarskim”.

Konkurenci różnią się pod względem pochodzenia. Różnice te powodują odmiennosc celów i strategii konkurencji. W efekcie może dochodzić do nieustannego zderzania działań konkurencyjnych firm. Mogą one mieć poważne trudności w dokładnym odczytaniu wzajemnych zamiarów i w uzgodnieniu zbioru reguł gry dla danego sektora. Strategiczne wybory odpowiednie dla jednego konkurenta mogą być błędne dla innego. Poza tym brakuje małych i średnich firm, które póki co nie znajdują dla siebie niszy rynkowej. W przypadku spadku koniunktury mniejsi producenci tracą, a duzi stają się jeszcze silniejsi w produkcji żywności funkcjonalnej, a co za tym idzie następuje bardzo duża konsolidacja, zaś o powodzeniu na rynku decyduje sprawne zarządzanie, pomysł na kolejny produkt i rozpoznawalna marka oraz już wcześniej podnoszona kwestia rozwoju działalności B&R, a małych podmiotów na to po prostu nie stać.

5.3.2. Tempo wzrostu sektora

Mimo osłabienia koniunktury gospodarczej wydaje się, że będzie następował dalszy wzrost rynku żywności funkcjonalnej. To może wynikać chociażby z faktu, że będzie rosła świadomość prozdrowotnych właściwości produktów, a co za tym idzie zainteresowanie żywnością funkcjonalną. Dostępne dane wskazują na znaczne tempo wzrostu sektora również w Polsce, o czym pisano w rozdziale 4.

5.3.3. Zróżnicowanie produktów

Oferta podmiotów sektora przetwórstwa rolno-spożywczego na chwilę obecną nie jest wyspecjalizowana w zakresie produkcji żywności funkcjonalnej. Przyszłe zróżnicowanie może wzrastać tym bardziej, że może następować zakup nowych rodzajów składników dodatkowych do tego rodzaju żywności. Można na przykład mówić o liczących się trzech markach napojów funkcjonalnych, takich jak: Red Bull, Tiger i Powerade. Znaczącą pozycję na rynku mają także tłuszcze do smarowania pieczywa, jak: Benecol, Flora ProActive, a wśród jogurtów wymienić można: Actimel, Milko, jogurty Polskie, Activia. Zróżnicowanie produktów jest średnie, a między innymi na tej podstawie można twierdzić, że jest to rynek wschodzący.

5.3.4. Udział kosztów stałych

W sektorze przetwórstwa rolno-spożywczego występuje duża presja na pełne wykorzystanie mocy przetwórczych z powodu dużego udziału kosztów stałych w relacji do wartości dodanej. Inną ważną kwestią jest mała trwałość produktów i wysokie koszty ich przechowywania, to zaś dodatkowo wywiera presję na obniżanie ich cen. Ponadto firmy mogą

ulegać pokusie obniżania cen dla zapewnienia sprzedaży produktów o określonym terminie ważności. Tego rodzaju naciski powodują utrzymywanie się mniejszych zysków w sektorze.

5.3.5. Bariery wyjścia

Konkurencję w branży powiększają wysokie koszty zmiany kierunku przetwórstwa, co wynika z wyspecjalizowania linii technologicznych, czy lokalizacji jednostek przetwórczych w rejonach koncentracji bazy surowcowej. Duże „koszty wyjścia” powodują utrzymanie się przewagi podaży nad popytem na rynku większości wyrobów spożywczych. Ponadto na wysokość barier wyjścia wpływ mają zawierane długookresowe umowy kontraktacyjne, układy zbiorowe z pracownikami, związane z nimi zwolnienia i koszty przeniesienia. To wszystko sprawia, że w zasadzie występuje niemożliwość przystosowania zakładów do nowych form produkcji, co nie oznacza jednak, że nie można produkować innych rodzajów żywności np. wygodnej, czy po prostu konwencjonalnej, a tak rozumiane wyjście z produkcji żywności leczniczej nie niesie za sobą zbyt wysokich kosztów.

5.4. Siła nowych producentów i produktów

Jako nowych producentów należy postrzegać inne podmioty działające już w sektorze przetwórstwa rolno-spożywczego i chcące poszerzyć swoją ofertę, zarówno z województwa podlaskiego, jak i z kraju, czy z zagranicy. Chodzi tu zarówno o duże koncerny, które mogłyby podjąć współpracę z podmiotami podlaskimi, ale również import produktów zagranicznych lub ich wytwarzanie na licencji. Poszerzenie oferty już istniejących podmiotów o produkty klasyfikujące się do żywności funkcjonalnej póki co prawdopodobnie bazowałoby w większości przypadków na już opatentowanych na świecie rozwiązaniach i dodatkach, co nie dawałoby im zbyt dużej przewagi konkurencyjnej w dłuższym czasie. Wielkie koncerny dzięki większym wydatkom na działalność badawczą i rozwojową będą mogły wprowadzać na rynek produkty będące innowacją w skali kraju czy świata.

Pojawiają się już nowe produkty, np. w przetwórstwie owocowo-warzywnym Dawtona we współpracy z Fundacją Rozwoju Kardiologii w Zabrzu wprowadziła na rynek w kwietniu 2010 roku sok pomidorowych Siła Serca.¹⁹⁴

Jednak w zasadzie wszyscy respondenci uznają, że rynek nie jest jeszcze nasycony: „*Moim zdaniem teraz jest jeszcze u nas 70% tego sektora do zagospodarowania*”. Ponadto zwrócono uwagę, że tak naprawdę „*...konkurencja działa zawsze w dwie strony (...), nakręca do dalszego działania. Myślę, że tutaj powinna być motywująca*”. Inny respondent również stwierdził w odniesieniu do nowych wchodzących na rynek żywności funkcjonalnej, że „*to dla nas nie byłoby zagrożeniem, a wręcz zwiększeniem rynku zbytu*”. A jeśli już to potencjalnym zagrożeniem mogłyby się stać przedsiębiorstwa z województwa lubelskiego i podkarpackiego, gdyż mają one – zdaniem jednego z przedstawicieli przedsiębiorstw – „*bardziej rozwiniętą produkcję surowców dla przemysłu*”.

¹⁹⁴ Dawtona wchodzi na rynek żywności funkcjonalnej, <http://www.portalspozywczy.pl/owoce-warzywa/wiadomosci/dawtona-wchodzi-na-rynek-zywnosci-funkcjonalnej,30940.html>, z dnia 20.07.2010.

Tabela 17. Siła nowych producentów i produktów

Czynnik	Siła oddziaływania na sektor				
	Bardzo małe zagrożenie	Małe zagrożenie	Średnie zagrożenie	Duże zagrożenie	Bardzo duże zagrożenie
Korzyści skali działania		x			
Wymagania kapitałowe		x			
Siła marek i zróżnicowanie produktów			x		
Dostęp do kanałów dystrybucji			x		
Dostęp do technologii		x			

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

5.4.1. Korzyści skali działania

Ekonomia skali w sektorze występuje i znacząco przeciwdziała wejściu nowych producentów, zmuszając wchodzących do działania na dużą skalę, jak i narażając na ostrą reakcję firm działających już w sektorze, albo do działania na małą skalę i pogodzenia się z gorszą sytuacją kosztową. Ponadto bardzo rzadko mają miejsce wspólne działania przedsiębiorstw związanych z systemem dystrybucji i zaopatrzenia.

Znaczenie ma także dość trudny dostęp do bazy surowcowej z powodu dużego znaczenia systemu powiązań dostawców z zakładami przetwórczymi. Ponadto w przypadku produkcji żywności funkcjonalnej liczyć się należy z wieloma restrykcyjnymi mechanizmami wytwarzania produktów sektora, takimi jak np. ostre normy jakościowe, system oświadczeń zdrowotnych i żywieniowych oraz spełnienia wymogów sanitarnych, certyfikacja, w tym m.in. Dobra Praktyka Produkcyjna, czy HACCP. W przypadku produkcji mleczarskiej znaczenie mają ograniczenia kwotowe. Wejście do sektora wymaga również spełnienia szeregu kryteriów o charakterze technicznym.

5.4.2. Wymagania kapitałowe

Wymagania kapitałowe związane z realizacją inwestycji polegającej na budowie nowego zakładu produkcyjnego wiążą się z bardzo wysokimi kosztami. Kapitał może być potrzebny nie tylko na urządzenia produkcyjne, lecz także na takie cele, jak kredyty dla odbiorców, dostawców (sadowników, rolników), zapasy lub pokrycie strat poniesionych przy rozruchu, a także odroczonej płatności na kontraktację surowców. Małe są bariery kapitałowe w produkcji artykułów o prostej technologii produkcji, np. warzyw kwaszonych, chleba. Jednak w sektorze produkcji żywności leczniczej kapitał potrzebny jest na ryzykowną działalność badawczo-rozwojową oraz reklamową.

5.4.3. Siła marek i zróżnicowanie produktów

Wydaje się, że ogólnie dla całego sektora przetwórstwa rolno-spożywczego marki nie mają tak dużego znaczenia, lecz w przypadku żywności funkcjonalnej jest to kluczem do osiągnięcia dobrych efektów na rynku. Ważne jest, że wiele podmiotów znanych jest w skali

kraju, a nawet i w niektórych przypadkach marka jest wyrobiona w skali rynków zagranicznych. W produkcji owocowo-warzywnej można zauważyć pewne przywiązanie do przetworów pomidorowych, w mlecznej do serków i jogurtów – wśród wiodących podmiotów sektora wyróżnić można takie, jak: Danone, Zott, jak i te o kapitale krajowym – z województwa podlaskiego: Mlekoop, Piątnica, Mlekovita, czy Sudowia. W podsektorze napojów marka Red Bull, a w produkcji pieczywa firmy Sonko czy Wasa, mają już utrwaloną pozycję na rynku.

Do tej pory opracowano i wprowadzono do handlu produkty, które można by zaklasyfikować do żywności funkcjonalnej i mają one dużą rozpoznawalność. Należy spodziewać się dalszego wzrostu świadomości konsumentów dotyczącego prowadzenia zdrowego trybu życia, więc istnieje szansa wzrostu rynku całego segmentu. Należy oczekiwać umocnienia na rynku pozycji marek własnych, tzw. *private labels*, produkowanych na zamówienie sieci i hipermarketów. Duże możliwości będą mieć także marki znane – konsumenci są często lojalni w stosunku do marek, które zostały przez nich sprawdzone i zaspokoili ich zapotrzebowania. Nie przez przypadek firmy znaczące na tym rynku zapowiadają dalsze wzmacnianie wizerunku marki. Należy spodziewać się również umocnienia pozycji marek intensywnie reklamowanych, o szerokiej dystrybucji. Na takie zabiegi nie stać jednak wszystkich.

5.4.4. Dostęp do kanałów dystrybucji

Wydaje się, że dostęp do kanałów dystrybucji, jakimi są hurtownie i sieci handlowe, nie jest łatwy. Są one co prawda kluczowe dla dotarcia na rynki, szczególne znaczenie odgrywa współpraca z sieciami handlowymi, które są tak naprawdę kanałem dystrybucji i istotnym odbiorcą. Problemem wejścia do sieci jest konieczność dokonywania opłat za wprowadzenie produktów do sklepów sieci. Inna forma wejścia do kanałów dystrybucji to produkcja wyrobów pod nazwami własnymi sieci handlowych.

Wejście do branży, a w konsekwencji obniżenie skali zagrożenia pojawieniem się nowych podmiotów, utrudnione jest też koniecznością stosowania opustów cenowych, rabatów na wspólną reklamę, czy też innych działań mających na celu lepsze uplasowanie się w placówkach handlu hurtowego i detalicznego, co zmniejsza jednak zyski. Na przykład, producent nowego produktu funkcjonalnego poprzez obietnice kampanii reklamowych, zintensyfikowanie sprzedaży i inne sposoby musi nakłonić detalistę, aby umieścił jego towar na „dobrej” półce supermarketu. Te same kwestie dotyczą poszukiwania odbiorców na zagranicznych rynkach zbytu, co jest szczególnie istotne na rynku produktów mrożonych, konserw mięsnych, czy pieczywa chrupkiego.

Istniejący konkurenci mają powiązania z kanałami, oparte na długotrwałych związkach, usługach wysokiej jakości albo nawet wyłączności związków, polegającej na całkowitej identyfikacji określonego kanału z danym producentem. Ponieważ jednak jest znaczne prawdopodobieństwo, że na rynek wchodziłyby podmioty, które już w tych kanałach dystrybucji są, a produkty funkcjonalne mogą być traktowane przez odbiorców jako swego rodzaju innowacja pochodząca od tego samego producenta, wydaje się, że wejście w rynek dla tego rodzaju produktów podmiotów, które już są w danym kanale dystrybucji, jest bardzo łatwe.

5.4.5. Dostęp do technologii

Problemem może być dostęp do technologii i bardzo wysokie koszty badań prowadzonych w celu zaprojektowania nowych produktów funkcjonalnych. Konieczna jest współpraca z różnymi jednostkami, w tym badawczymi, co będzie sprzyjać rozwojowi produktów funkcjonalnych. Nie ulega wątpliwości, że znaczenie ma także pozyskanie takich technologii produkcji poprzez zakup licencji. Wzrastająca konkurencja w sektorze prowadzi do wysokich wymagań jakościowych oferowanych produktów, jak i stosowanych technologii. Wyrazem tego jest wprowadzanie np. certyfikatów ISO.

Uruchomienie produkcji, która pozwoliłaby na zajęcie korzystnej pozycji konkurencyjnej oraz wytwarzanie po koszcie niższym od ceny rynkowej, wymagałoby wysokich nakładów finansowych ze strony inwestora. Dostęp do technologii produkcji żywności funkcjonalnej w przypadku produkcji jogurtów z probiotykami jest już dość łatwy. Znane są podmioty, które sprzedają przebadane szczepy bakterii, a dostosowanie linii produkcyjnych wymaga głównie zachowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

5.5. Siła substytutów

Głównymi substytutami są: 1) lekarstwa; 2) suplementy diety, nutraceutyki; 3) właściwie skomponowana dieta; 4) inne rodzaje żywności, np.: konwencjonalna, ekologiczna, wygodna.

Tabela 18. Siła substytutów

Czynnik	Siła oddziaływania na sektor				
	Bardzo małe zagrożenie	Małe zagrożenie	Średnie zagrożenie	Duże zagrożenie	Bardzo duże zagrożenie
Dostępność substytutów					x
Użyteczność substytutów				x	
Konkurencyjność cenowa					x
Nasilenie działań marketingowych			x		

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

5.5.1. Dostępność substytutów

W tym sektorze raczej występuje znacząca groźba ze strony substytutów. Promowany zdrowy styl życia i odżywiania mogą być odbierane przez społeczeństwo przede wszystkim jako spożycie żywności ekologicznej. Niebezpieczeństwo stanowi raczej fakt, że zauważa się rosnącą tendencję w zakresie stosowania suplementów diety przez Polaków, uznając, że taka forma pozwala na szybsze i bardziej oczywiste dostarczenie substancji zdrowotnych do organizmu niż w postaci żywności. Co prawda z badań W. Kolanowskiego nad suplementacją olejem rybnym na poziom spożycia omega-3 LC PUFA na próbie 1 000 000 wizyt klientów stwierdzono, że ogólnie poziom sprzedaży tych suplementów był niski. W badanym okresie sprzedano jedynie 2681 opakowań, co stanowiło 0,27% wszystkich zakupionych produktów.

Przy założeniu, że z badanych aptek korzystają ci sami klienci (łącznie około 1500 osób dziennie) wielkość sprzedaży suplementów zawierających olej rybi wynosiłaby średnio ok. 1 opakowanie na 14 osób miesięcznie, tj. ok. 0,07 opakowania na osobę. Powyższe badania wskazują, że w odniesieniu do kwasów tłuszczowych omega-3 LC PUFA poziom sprzedaży i suplementacji jest bardzo niski a wiedza na temat korzyści zdrowotnych z tym związanych jest wciąż niska.¹⁹⁵

Jednak zdaniem M. Mieszkowskiej i E. Michota-Katulskiej dynamika wzrostu sprzedaży suplementów diety w ciągu kilku ostatnich lat wynosiła w Polsce od 30% do 40%. Jest to powodowane zarówno wysokim wzrostem gospodarczym, jak i nasileniem trendów związanych ze zdrowym trybem życia oraz rosnącą dbałością o wygląd zewnętrzny. Z badań rynkowych przeprowadzonych w czerwcu 2006 roku przez PMR Research wynika, że około 2/3 Polaków kupiło suplement diety przynajmniej raz w życiu. Ponadto jak wskazały autorki w 2006 roku suplementy diety stanowiły w Polsce 9% wszystkich sprzedawanych leków bez recepty, zaś wartość rynkowa przekroczyła 1 mld zł, co oznaczało wzrost 33% w porównaniu do roku poprzedniego.¹⁹⁶

Większa dostępność na chwilę obecną substytutów i ich większa „tradycyjność” niż żywności funkcjonalnej ma bardzo duże prawdopodobieństwo znaczącego negatywnego oddziaływania na sektor.

Jak zauważają respondenci w prowadzonych badaniach, poziom edukacji w zakresie żywienia jest bardzo niski, a co za tym idzie „...*dużo elementów można wmówić, np. rzeczona witamina C jest w przemyśle spożywczym od wieków, tylko że niewiele się o tym mówiło. (...) I tu jest miejsce na marketing, niemniej bardzo płytkie, ponieważ żeby wejść głębiej trzeba wytłumaczyć dlaczego witamina C jest dobra, a nie coś innego*”. Podsumowując „...*a w związku z tym, że ludzie nie wiedzą co jest dobre a co nie, to wejście substytutów jest poważnym zagrożeniem*”.

5.5.2. Użyteczność substytutów

Użyteczność substytutów jest bardzo duża. Osoby o mniej zasobnych portfelach, jak i osoby bardziej nastawione na zasadę, że tylko leki leczą – mniej świadome zasadności właściwego odżywiania się, wybiorą raczej lekarstwa, uważając je za bardziej skuteczne i działające szybciej.

Oczywiście najwłaściwsza forma substytucji to żywność konwencjonalna przy jednoczesnym właściwym odżywianiu się. Jednak warunki życia, brak czasu na przygotowywanie potraw, nieumiejętność bilansowania składników – mogą prowadzić do sytuacji, jaka ma miejsce na świecie, gdzie rośnie zainteresowanie żywnością funkcjonalną. Przy zastosowaniu odpowiedniej reklamy będzie możliwe wykreowanie produktów funkcjonalnych, a co za tym idzie w przyszłości znacząco spadnie użyteczność substytutów.

¹⁹⁵ Kolanowski W. (2008), *Dodatkowe źródła kwasów tłuszczowych w żywieniu człowieka*, Wyd. SGGW, Warszawa.

¹⁹⁶ Mieszkowska M., Michota-Katulska E. (2008), *Suplementy diety – korzyści i działania niepożądane*, „Bezpieczeństwo Pracy” nr 6, s. 28-29.

5.5.3. Konkurencyjność cenowa

Poziom spożycia żywności funkcjonalnej w znacznym stopniu zależy od kształtowania się cen innych produktów. Ważnym czynnikiem jest skłonność nabywców do zastępowania konsumpcji żywności funkcjonalnej innymi produktami, w tym po prostu żywnością konwencjonalną czy lekami, suplementami diety. Obecnie żywność funkcjonalna nie jest konkurencyjna cenowo w porównaniu do wymienionych substytutów, na co zwrócili uwagę także badani przedstawiciele sektora w województwie, bo tak naprawdę konkurencyjność substytutów „...to zależy od świadomości klienta, natomiast jeżeli będą tańsze to będą zagrożeniem”.

Jak wskazują wyniki badań przeprowadzonych przez Institute for Prospective Technological Studies, które obejmowały obok Niemiec, Wielkiej Brytanii i Hiszpanii również Polskę, wysoki poziom cen żywności funkcjonalnej jest podstawowym powodem rezygnacji z zakupów żywności funkcjonalnej.¹⁹⁷ Porównując przykładowo ceny makaronu można zauważyć, że kształtują się one na poziomie około 3,25 zł dla makaronu tradycyjnego typu nitka za 800 gram, gdy np. dla makaronu Siła Serca z amaranthusem produkowanego przez firmę Sulima cena opakowania 400 gram wynosi 3,49 zł, a więc za zakup takiej samej ilości 800 gramów trzeba by było zapłacić 6,98 zł. Tuszcz do smarowania pieczywa Benecol kosztuje około 18,50 zł za opakowanie 400 gram, zaś cena margaryny Bakoma za takie samo opakowanie wynosi 4,00 zł. Cena jogurtu w Activia około wynosi około 3,00 zł za dwa opakowania po 125 gram (ok. 12 zł za 1 kilogram), gdy jogurt Zott Naturalny 0,99 zł za opakowanie 175 gram (ok. 5,60 zł za 1 kilogram).

5.5.4. Nasilenie działań marketingowych

Nasilenie działań marketingowych może przybliżyć zainteresowanie produktami funkcjonalnymi. W porównaniu z działalnością marketingową oferty różnych suplementów diety, czy leków oraz działania producentów żywności funkcjonalnej nie są tak znacząco rozwinięte. W przypadku branży mleczarskiej, co prawda, następuje nasilenie działań marketingowych, jednak w porównaniu do podmiotów oferujących substytuty producenci żywności ogółem wydają póki co znaczenie mniej pieniędzy na reklamę niż producenci lekarstw i suplementów diety. Warto przy tym zauważyć, że propagowanie takiej żywności powinno być sposobem na jednoczesne edukowanie społeczeństwa w zakresie żywienia.

5.6. Podsumowanie

Wnioskiem płynącym z przeprowadzonej analizy konkurencyjności jest stwierdzenie, że sytuacja kierunku produkcji w sektorze rolno-spożywczym, jakim jest żywność lecznicza jest dość korzystna, a presja konkurencyjna umiarkowana (rysunek 1.). Presja ze strony dostawców jest duża, dotyczy to przede wszystkim kwestii znaczącej roli wysokiej jakości dostaw i wagi transferu wiedzy z sektora badawczo-rozwojowego. Oznacza to, że podmioty, które wchodzą w ten rodzaj działalności są w znacznym stopniu uzależnione od swoich dostawców dodatków funkcjonalnych i technologii produkcji oraz pakowania. Jedynie przedsiębiorstwa, które mają znaczne środki na prowadzenie działalności badawczo-

¹⁹⁷ IPTS (2008), *Functional Food in the European Union*, Joint Research Centre, European Commission, Luxembourg, s. 34.

rozwojowej lub nawiązaną współpracę z jednostkami B&R nie odczuwają tak znacznej presji ze strony dostawców, a niestety takich podmiotów nie ma zbyt wiele w województwie podlaskim. Podobnie siłę przetargową nabywców należy ocenić jako dużą. Odbiorcy sektora to przede wszystkim sieci handlowe, które stawiają swoje warunki współpracy i wywierają znaczny wpływ na producentów. Konsument jako ostateczny odbiorca często nie ma wpływu na wytwórców, gdyż najczęściej nie ma z nimi bezpośredniej relacji.

Rysunek 1. Analiza sił konkurencji w sektorze



Źródło: opracowanie własne na podstawie IDI/ITI oraz analiz zespołu ekspertów.

Obecna siła nowych producentów i produktów jest średnia, jednak w okresie kilku najbliższych lat nie wywoływałyby negatywnych, lecz raczej pozytywne konsekwencje w postaci wzmocnienia całego sektora. Stanowią oni pewne zagrożenie dla dotychczasowych producentów żywności funkcjonalnej, jednak oczekiwać należy przede wszystkim, że wchodzić na rynek będą głównie podmioty już działające w sektorze przetwórstwa rolno-spożywczego, które będą poszerzać swoją obecną ofertę produktową o produkty lecznicze. Jeśli jednak będą wchodzić na rynek, to prawdopodobnie z odpowiednim zapleczem marketingowym, co może sprawić, że żywność lecznicza zdobędzie większą popularność. Mogą poza tym „zagrzewać” do wprowadzania innowacji podlaskie przedsiębiorstwa, które będą chciały utrzymać swoją dotychczasową pozycję na rynku. Faktem jednak jest, że wiele firm zagranicznych i ich produktów funkcjonalnych jeszcze nie jest znanych na rynku polskim i wraz z większym zainteresowaniem nabywców będą one bardziej zainteresowane

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

wejściem na rynek polski. Poważne zagrożenie stanowią substytuty szczególnie, że są konkurencyjne cenowo, jak również ich dostępność na rynku już jest znacząca.

Siłę konkurencji można obecnie uznać co najwyżej za umiarkowaną. Tak naprawdę rynek żywności leczniczej w Polsce dopiero nabiera rozpędu. Nie ma zbyt wielu konkurentów. Wiele podmiotów jeszcze w ogóle nie postrzega możliwości wejścia w produkcję tego rodzaju żywności jako sposobu na poszerzenie swojej oferty produktowej. W niedalekiej przyszłości należy jednak spodziewać się znacznego tempa wzrostu rynku i wzrostu konkurencji.

5.7. Analiza punktowa atrakcyjności sektora

Jeśli chodzi o analizę punktową atrakcyjności sektora, to w trakcie spotkań zespołu badawczego sporządzono listę czynników, które różnicują sektor i stopień jego atrakcyjności. Ponieważ poszczególne kryteria mają różne znaczenie dla oceny sektora, więc ocena punktowa wymagała zastosowania ocen ważonych sumujących się do 1. Nadanie wag odbyło się w trakcie dyskusji w trakcie spotkania ekspertów, które miało na celu wypracowanie konsensusu w tej kwestii. Następnie lista czynników została poddana ocenie polegającej na nadaniu dla danego kryterium wartości w skali od 1 do 5, która oznacza korzystne lub niekorzystne kształtowanie się danego kryterium dla badanego sektora. Następnie dokonano wyliczenia oceny ważonej, celem ustalenia ostatecznej atrakcyjności sektora.

Tabela 19. Analiza punktowa atrakcyjności sektora produkcji żywności leczniczej

Czynnik	Waga (w _i)	Ocena czynnika (o _i)					Średnia ważona (w _i * o _i)
		1	2	3	4	5	
1. Aktualna wielkość rynku	0,05		x				0,1
2. Przewidywana dynamika wzrostu rynku	0,15				x		0,6
3. Sezonowość i cykliczność	0,05		x				0,1
4. Zmiany technologiczne	0,15					x	0,75
5. Intensywność konkurencji	0,13			x			0,39
6. Stopień koncentracji sektora	0,07	x					0,07
7. Wymagania kapitałowe	0,1		x				0,2
8. Bariery wyjścia	0,1		x				0,2
9. Elastyczność cenowa	0,15				x		0,6
10. Nowi konkurenci	0,05		x				0,1
	1,0						3,11

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

Analiza punktowa atrakcyjności sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim, przeprowadzona jako uzupełnienie analizy pięciu sił Portera, pozwala stwierdzić, że szczególne znaczenie dla jego rozwoju ma już wcześniej podnoszona kwestia technologii z zakresu produkcji żywności leczniczej. Wskazany czynnik ma bardzo dużą siłę oddziaływania na rozwój tego kierunku produkcji.

Jako inne czynniki o dużej wadze dla sektora uznano przewidywaną dynamikę wzrostu rynku, a także elastyczność cenową. W tym przypadku należy oczekiwać silnego tempa wzrostu rynku, którego siła oddziaływania na podmioty już jest widoczna. Podobnie jest w przypadku wrażliwości konsumentów na cenę tego rodzaju żywności. Otóż są to raczej wyroby „z wyższej półki”, które można wręcz uznać za luksusowe, a co za tym idzie cena ma ogromne znaczenie dla decyzji o zakupie tych produktów. Obecna atrakcyjność sektora żywności leczniczej została oceniona na poziomie średnim z tendencją do dużej.

6. Analiza powiązań sektora z rynkiem pracy

W ramach trzeciego obszaru została podjęta próba analizy stanu zatrudnienia oraz zmian w zatrudnieniu w badanym potencjalnym obszarze wzrostu, w tym: analiza dostępności i zapotrzebowania na kadry (stopień i źródła zaspokojenia potrzeb kadrowych pracodawcy; stopień realizacji wymagań pracodawcy w zakresie: umiejętności i kwalifikacji, postaw pracowniczych, poziomu wynagrodzeń), analiza rozwoju kadr pracowniczych, prognoza zmian w zatrudnieniu.

W ramach trzeciego obszaru zostały zastosowane techniki badań, które pozwoliły na pozyskanie danych o stanie zatrudnienia i zmianach w zatrudnieniu na regionalnym rynku pracy. Wykorzystanie wybranych technik badawczych pozwoliło na ocenę stanu powiązań między sektorem produkcji żywności funkcjonalnej a rynkiem pracy. Pierwszą z nich były badania desk research polegające na analizie dostępnych informacji dotyczących rynku pracy w województwie podlaskim oraz w Polsce, a jej wyniki zostały przedstawione wśród uwarunkowań rozwojowych sektora w rozdziale 4. Kolejnym krokiem było przeprowadzenie indywidualnych wywiadów pogłębionych (IDI/ITI) wśród przedstawicieli instytucji oraz przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego z województwa podlaskiego. W następnej kolejności kwestie powiązań sektora z rynkiem pracy poruszono w trakcie zrealizowanego zogniskowanego wywiadu grupowego (FGI). Następnie na zorganizowanym seminarium przedstawiono ogólne wyniki badań z tego obszaru analizy.

6.1. Powiązania instytucji rynku pracy z sektorem produkcji żywności leczniczej

Ze względu na różny charakter badanych instytucji otoczenia można dostrzec zróżnicowane rodzaje powiązań z sektorem przetwórstwa rolno-spożywczego. Podlaski Klaster Piekarniczy – Stowarzyszenie zrzesza producentów pieczywa. Na ich rzecz instytucja ta realizuje wiele działań, w tym również ukierunkowanych na wprowadzenie w przyszłości pieczywa o charakterze funkcjonalnym. Prowadzone są badania np. w zakresie zawartości antyoksydantów, czy wypracowania własnych receptur. Podejmowane są próby wprowadzenia do produkcji chleba z ziarnami amaranthusa, czy z siemieniem lnianym. Działania te mogą przyczynić się do poszerzenia rynku zbytu, jak i zwiększenia zapotrzebowania na zasoby pracy w podmiotach związanych z piekarnictwem. Pod tym szyldem podmioty zrzeszone liczą na wypromowanie wspólnego logo.

Wojewódzki Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepletowie poprzez swoją działalność w zakresie doradztwa wspiera przede wszystkim rolników w pozyskiwaniu środków z Unii Europejskiej. Poza tym propaguje rozwój przedsiębiorczości i tzw. wielofunkcyjnego rozwoju gospodarstw rolnych, co miałyby się przyczynić do powstawania nowych mikro przedsiębiorstw na terenie województwa.

Zakład Bromatologii Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku w znacznym stopniu przyczynia się do promowania żywności wysokiej jakości, w tym również funkcjonalnej. Wcześniejsze prace realizowane w ramach Zakładu związane były silnie z istnieniem Stowarzyszenia Producentów „Zdrowa żywność”, na rzecz którego wykonywano wiele badań. Od ponad 10 lat prowadzone są badania regionalnych miódów oraz ich promocja.

Cechuje je coraz wyższa jakości. Zakład nie ma certyfikowanego laboratorium, więc wydaje jedynie poświadczenia badania i bierze sam udział w badaniach certyfikowanych.

W ramach Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży istnieje Instytut Technologii Żywności. Jest to jeszcze „młody kierunek”, dopiero w roku akademickim 2009/2010 pojawili się pierwsi absolwenci. Dlatego też nie ma póki co silnego powiązania z sektorem produkcji żywności funkcjonalnej – zdaniem przedstawiciela Instytutu. Jak wskazał respondent: „...nie da się tak od razu zawojować na nie wiadomo jaką skalę. My musimy się poznać z dobrej strony, żeby firmy nam zaufały, żeby firmy wiedziały, że my wypuszczamy dobrych absolwentów. Bo to nie jest tak, że my wypuścimy pierwszych absolwentów i już ktoś będzie nam dziękował, będzie nas się pytał, czy my możemy kogoś mu polecić”. Oczywiście, cały czas mają miejsce różne „konsultacje” i niesformalizowane sposoby nawiązania współpracy z sektorem biznesu. Jednak jest to raczej wola samych pracowników Instytutu, a nie element jego obecnej strategii. Warto przy tym podkreślić, że uczelnia w ramach projektu „Podlaski Kłaster Spożywczy”, realizowanego przez Instytut Przedsiębiorczości wskazała, że jednym z kierunków rozwoju przetwórstwa rolno-spożywczego w województwie podlaskim powinien być rozwój właśnie żywności funkcjonalnej.

Istniejące w ramach Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. chor. J. Szymańskiego w Marianowie Technikum Rolnicze uczestniczy w różnego rodzaju seminariach, które organizują uczelnie, OSM Piątnica, czy Agencja Rozwoju i Restrukturyzacji Rolnictwa. Ponadto przedstawiciele szkoły spotykają się z producentami, z hodowcami, rolnikami. Organizują różnego rodzaju prelekcje, gdzie podejmowane są kwestie produkcji żywności. Jak stwierdził przedstawiciel szkoły „...na pewno są podejmowane tematy żywności leczniczej, one również wchodzi u nas w tematykę programową szkoły. Jest taki dział dotyczący zdrowia, w bardzo szerokim pojęciu. Od zdrowia psychicznego do fizycznego i tam jest cały taki blok, jak zdrowo się odżywiać. W ramach tego bloku jesteśmy otwarci i możemy również proponować różne rzeczy”.

6.2. Możliwości współpracy w sektorze produkcji żywności leczniczej

Przedstawiciele badanych instytucji otoczenia biznesu podejmują już działania na rzecz wprowadzenia na rynek produktów funkcjonalnych. Jak uważa respondent: „chleb jest bardzo wdzięczny pod względem dodawania składników funkcjonalnych. Jeżeli tylko nie wpływają one ujemnie na jego walory, to można je z powodzeniem stosować jako dodatki”.

Wiele badań i doświadczenie w tym zakresie sprawia, że Zakład Bromatologii mógłby brać aktywny udział w zakresie nie tylko oceny pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych. Otóż Zakład posiada również pracownię bakteriologiczną – mogą więc być wykonywane prace w zakresie oznaczania właściwości antybakteryjnych, mogą być prowadzone hodowle komórkowe i badania na szczurach. W szczególnym kręgu zainteresowań jest obecnie żywność funkcjonalna, ze względu na korzystny wpływ na ośrodkowy układ nerwowy i na działanie przeciwnowotworowe.

Pozostali respondenci jeszcze nie potrafią ocenić swojego kierunku zaangażowania we współpracę z podmiotami, które będą wchodzić do sektora w przyszłości.

Z drugiej strony, jeśli chodzi o przedstawicieli przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego, to przede wszystkim widzą oni możliwość współpracy z innymi podmiotami

z sektora. Wśród wymienionych znalazły się mleczarnie, ubojnie, młyny, co miałyby prowadzić do poprawy w zakresie lepszego dostępu do surowca. Bo „*z dostawcami trzeba na pewno współpracować bliżej*”, to mogłoby sprzyjać poprawie ich ogólnej pozycji na rynku. Dość znaczna skala działania większości respondentów sprawia, że mają oni swój własny transport i inne rodzaje działalności lub podpisane długoterminowe umowy w tym zakresie. Mimo to zauważają możliwość pogłębiania współpracy z firmami dystrybucyjnymi i transportowymi, czy nawet biurami tłumaczeń.

W odpowiedziach respondentów nie pojawiły się wskazania co do zasadności współpracy z jakimikolwiek podmiotami tzw. instytucjami otoczenia biznesu.

Obecnie instytucje rynku pracy są przez respondentów kojarzone jedynie z urzędami pracy. W ich działalności dostrzegają w zasadzie jedynie dwa kierunki. Pierwszy z nich to pozyskanie nowych pracowników oraz staże. Zdarzają się także 3-miesięczne staże studenckie oraz miesięczne praktyki studenckie, czy praktyki ze szkół średnich. Zaś drugi obszar współpracy to propozycja ze strony powiatowych urzędów pracy, jaką jest świadczenie usług szkoleniowych, bo jak stwierdził jeden z respondentów – „*...często tego typu jednostki szkolą*”.

Jeden z przedstawicieli przedsiębiorstw wskazał na Wojewódzki Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie, który pomaga w pozyskaniu środków z funduszy Unii Europejskiej.

6.3. Analiza dostępności i zapotrzebowania na kadry

Biorący udział w indywidualnych wywiadach pogłębionych przedstawiciele instytucji otoczenia sektora z reguły twierdzili, że ze względu na obecny wczesny etap rozwoju sektora trudno mówić o zapotrzebowaniu na kadry w zakresie produkcji żywności funkcjonalnej. Ich zdaniem, będzie się on zapewne kształtował coraz intensywniej wraz z pojawianiem się coraz większej liczby pomiotów zainteresowanych wytwarzaniem tego rodzaju żywności.

Ogólnie należy stwierdzić, że występuje dostępność kadr. Nie ma problemu ze znalezieniem pracowników do sektora przetwórstwa rolno-spożywczego w województwie podlaskim. I co prawda część osób z wykształceniem w tym zakresie wyjeżdża za granicę, jednak nie stanowi to zbyt poważnego problemu. Zasadniczą kwestią jest wysokość wynagrodzenia i możliwości migracji do innych państw, przede wszystkim Unii Europejskiej. Występuje tam nadal znaczny popyt na wykwalifikowanych pracowników.

W chwili obecnej, zdaniem przedstawicieli badanych instytucji, można zauważyć jedynie pewne ograniczenia w dostępie do kadr z wykształceniem z zakresu technologii żywności i żywienia, w tym technologów piekarnictwa. Najbliższą uczelnią, która dostarcza absolwentów z tym wykształceniem jest Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, a jak zauważył respondent „*...są to 1-2 osoby rocznie*”.

Opinie przedstawicieli przedsiębiorstw na temat deficytu w dostępie do kadr dla sektora są podzielone. Trzech badanych wskazało, że nie ma żadnych problemów ze znalezieniem specjalistów. Jeden z respondentów wskazał na zapotrzebowanie na mechanika samochodowego, ze względu na fakt, że firma mieści się w małej miejscowości i nie ma możliwości serwisowania pojazdów. Inny wskazał na „*braki w kadrze na poziomie średnim i wyższym, czyli fachowców, którzy mogliby prowadzić samodzielnie projekty na poziomie międzynarodowym*”. Poza wymienionymi respondenci – przedstawiciele firm – wskazywali

na dostęp do wysoko wykwalifikowanych kadr, który ich zdaniem jest stosunkowo utrudniony. Brak „...zaawansowanych sprzedawców poprzez PR-owców, marketingowców, brakuje bardzo technologów oraz osób, które potrafią zadbać o jakość danego produktu. Coraz bardziej widać braki kadry inżynierskiej”. Na ten ostatni problem zwrócił uwagę również inny respondent. Stwierdził on, że jest niedobór operatorów maszyn, automatyków, elektryków. Przedstawiciel innej firmy stwierdził, że jedynie dotychczasowa stabilność zatrudnienia na tych stanowiskach pracy sprawia, że podmiot nie ma trudności na chwilę obecną z obsadzeniem tych stanowisk. Jeśli jednak pojawiłyby się jakiekolwiek zmiany personalne, wakat byłby trudny do obsadzenia. Dwóch innych respondentów także przychyliło się do opinii o niedoborze osób z wykształceniem technolog żywienia.

Niemal wszyscy byli zgodni, że w przypadku stanowisk produkcyjnych „...nie trzeba mieć specjalistycznego wykształcenia, to są ludzie, których należy tylko przeszkolić w obsłudze danego urządzenia, albo pokazać jak daną pracę należy wykonać”. W zasadzie problemem jest raczej to, że „w małych miastach z kadrami to raczej może być ciężko, w dużych miastach to może być większy wybór”.

6.4. Dominujące w sektorze zawody i kwalifikacje posiadane przez osoby zatrudnione

Można stwierdzić, że w większości przypadków udzielonych w trakcie wywiadów odpowiedzi dominujące w sektorze przetwórstwa rolno-spożywczego zawody i kwalifikacje mają charakter specjalizacyjny z zakresu technologii żywienia. Znaczenie mają również pracownicy tzw. „inżynierii procesowej”, handlowcy oraz osoby zajmujące się obsługą maszyn: elektromechanicy, automatycy i operatorzy maszyn.

W niemal każdym z wywiadów z przedstawicielami firm sektora przetwórstwa rolno-spożywczego respondenci dokonywali podziału pracowników „na produkcję” i „kadrę pozostałą” lub „biuro”. Mniej więcej 90%-95% pracowników produkcji ma wykształcenie co najwyżej średnie. Wykształcenie wyższe najczęściej dotyczy przetwórstwa mięsnego, rybnego i innego specyficznego dla danego podsektora, czy też po prostu związane jest ogólnie z technologią żywności o odpowiedniej specjalizacji, np. piekarz, masarz. „Na produkcji” zdecydowanie mniejszy odsetek osób ma wyższe wykształcenie, częściej średnie. Natomiast w obszarze biurowym pracownicy mają wykształcenie średnie, a pozostali wyższe.

Jeden z respondentów zwrócił uwagę na fakt, że „w tej chwili u nas stosunek osób pracujących na produkcji do wyższej kadry jest zachwiany w kierunku nadmiaru osób na stanowiskach niższych, robotniczych. Wynika to z tego, że jest za mało osób wśród tych zawodów, które wcześniej wymieniłem, które mogłyby poprowadzić etap dalszego rozwoju”. Potrzebne są osoby średniego i wyższego szczebla, które mogłyby wspomagać stanowiska produkcyjne, „zwiększać efektywność pracy i zwiększać wskaźniki ekonomiczne zarówno innowacyjności, jak i zyskowności firmy”. „Czyli problem jest nie tyle z pracownikami stanowisk robotniczych – dominuje tam wykształcenie podstawowe, zasadnicze i średnie – i takich stanowisk mamy sporo i są one obsadzone dość mocno. Problem zaczyna się od pierwszych stanowisk specjalistycznych, a kończy na najwyższej kadrze menadżerskiej. Ponieważ im większa specjalizacja, tym większa trudność doboru”.

Jedynie jeden respondent – z grupy badanych przedsiębiorstw uznał, że co prawda sektor produkcji żywności funkcjonalnej dopiero się rozwija, lecz należy mieć świadomość, że znaczenie będą tu mieć tzw. nowe zawody, w tym biotechnologa. Na wykształcenie w tym

kierunku także zwrócili uwagę przedstawiciele badanych instytucji. Ponadto uznali oni, że z punktu widzenia sektora istotne jest ogólnie wykształcenie w zakresie technologii żywności oraz ważne jest, aby osoby miały wykształcenie związane z dietetyką, w połączeniu z farmacją.

6.5. Oczekiwania podmiotów sektora w zakresie: umiejętności, kwalifikacji, postaw pracowniczych

Dwóch respondentów nie potrafiło udzielić odpowiedzi na pytanie: „Jakie są oczekiwania Państwa firmy w zakresie umiejętności, kwalifikacji i postaw pracowniczych”.

Odpowiedzi innych można podzielić na takie, w których uwagę zwracano na aspekty związane z wykształceniem oraz takie, które nawiązują do kwestii cech osobowych pracowników.

Co interesujące, pojawiła się i wypowiedź, że *„...wykształcenie nie jest oczekiwane poza stanowiskami, gdzie to wykształcenie jest potrzebne. Oczywiście jeżeli mamy kadrową, to dobrze, żeby miała wykształcenie wyższe ekonomiczne i była specjalistką od kadr”*. Również inny respondent stwierdził, że *„nasza branża nie jest aż tak wymagająca. (...) Jeżeli chodzi o wykształcenie, to tak naprawdę to nie ma znaczenia”*.

Znaczenie ma raczej, aby było to wykształcenie kierunkowe, na co wskazało trzech badanych. A w przypadku *„jeżeli chodzi o pracowników fizycznych, to są to takie podstawowe wymagania”*. Przy czym warto podkreślić, że *„każdy pracownik, który wykazuje się większą wiedzą w tym zakresie, jest bardziej ceniony”*.

A nawet jeden z respondentów wskazał, że powinno być to *„wykształcenie po biologii czy medycynie”*. *„Jeżeli będzie laboratorium to dobrze by było, żeby było wykształcenie laborant, czy jakaś szkoła typowo chemiczna”*.

Dla przedsiębiorców z sektora szczególne znaczenie ma po prostu *„praktyka, czyli odbycie stażu”*. Jak zauważa jeden z przedstawicieli przedsiębiorstw, *„tego co my robimy nie da się nauczyć teoretycznie, to musi być praktyka”*. Wzmacnia to dodatkowo fakt, że *„w naszym województwie raczej nie ma szkół, które uczyłyby zawodu związanego z naszą produkcją”*.

Jeden z uczestników badań stwierdził, że *„od pracowników oczekuje się oczywiście dużej lojalności, tak żeby nie kradł, żeby przychodził do pracy. Przede wszystkim lojalność wobec firmy i żeby być w porządku”*. Podobnie inny respondent wskazał na *„uczciwość i chęć do pracy”*. Jeszcze inny wskazał, że dobrze by było, aby *„pracownik był sumienny, uczciwy i przykładął się do pracy”*.

6.6. Analiza rozwoju kadr pracowniczych

Przedstawiciele przedsiębiorstw biorący udział w indywidualnych wywiadach pogłębionych przede wszystkim realizują szkolenia wewnętrzne. Są one zależne od rodzaju stanowiska pracy. Najczęściej wynikają z przepisów prawa, czyli są to szkolenia BHP, minimum sanitarne, szkolenie stanowiskowe. Bardzo często *„są to szkolenia prowadzone przez naszych pracowników, bo to jest taka wąska specjalizacja, że raczej opieramy się na własnych doświadczeniach”*.

Powodem ograniczonego korzystania ze szkoleń zewnętrznych jest zarówno ich cena, jak i częste niedopasowanie ofert do oczekiwań i specyfiki podmiotów sektora przetwórstwa rolno-spożywczego. Zdecydowanie łatwiej o ogólne szkolenia w zakresie księgowości, zarządzania, czy ochrony środowiska naturalnego, z których przedsiębiorstwa tego sektora bardzo często korzystają. Również waga przykładana jest do szkoleń w zakresie wymagań jakościowych, czy szkoleń językowych.

Jeden z badanych podmiotów jest w chwili obecnej na etapie oczekiwania na wyniki rozstrzygnięcia konkursu w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Złożony projekt dotyczy przede wszystkim szeroko zakrojonych szkoleń personelu firmy.

6.7. Prognozy zmian w zatrudnieniu

Jedna trzecia spośród badanych respondentów wskazała, że nie ulegnie w najbliższej przyszłości zmianie struktura zatrudnienia w sektorze. Dwóch stwierdziło, że nie potrafi ocenić, jaka będzie tendencja w tym zakresie. Dwóch innych respondentów stwierdziło, że jedyne wprowadzenie automatyzacji w sektorze może mieć wpływ na te zmiany. Wówczas będzie następowała tendencja odwrotna, czyli zmniejszenie zatrudnienia: *„(...) linie technologiczne są na coraz wyższym poziomie i do obsługi... to wszystko odbywa się automatycznie. Ja widzę po naszym zakładzie, gdzie wcześniej była produkcja, np. więcej było prac ręcznych, w tej chwili często są to procesy zautomatyzowane”*.

Inny respondent wskazał na zagrożenie, jakim jest ewentualne dalsze otwarcie Unii Europejskiej, co spowodowałoby prawdopodobny wzrost importu, np. z Turcji. Przedstawiciel jednego z przedsiębiorstw wskazał na brak zmian w strukturze zatrudnienia, jeśli już, to *„zmienia się proporcje i to raczej nieznacznie na korzyść pracowników produkcji”*. Ze względu na specyfikę produktu – *„od momentu wyprodukowania do momentu dostarczenia musi minąć jak najkrótszy okres. Produkt ma termin przydatności do spożycia 24 dni. Oczywiście jeżeli się zamraża, to można go przedłużyć do pół roku. Myślę, że podobna sytuacja jest w przypadku jogurtów i branży mleczarskiej, chociaż tam technologia UHT – rozbijania cząsteczek, pasteryzacja zwiększa termin przydatności do spożycia”*¹⁹⁸, nie ma obawy, że będzie następować na szeroką skalę przenoszenie produkcji z województwa do państw, gdzie jest tańsza siła robocza. Więc to nie powinno wpływać na zmianę struktury zatrudnienia w województwie w sektorze przetwórstwa rolno-spożywczego.

Zaledwie dwóch przedstawicieli przedsiębiorstw wskazało, że może nastąpić wzrost zatrudnienia: *„raczej może wzrosnąć, ponieważ idzie moda na zdrową żywność, a teraz to są dopiero początki. U nas dopiero to raczkuje. Jeżeli u nas to się rozwinie tak jak w innych krajach europejskich, to zapotrzebowanie na pracowników może wzrosnąć nawet 13-krotnie”*. Inny zaś stwierdził, że *„jest znaczna nadzieja, że sektor będzie się rozwijał wraz ze wzrostem świadomości społecznej, dochodami i popytem, to myślę, że zatrudnienie może się zwiększać”*.

Do większości głosów pozytywnych co do zmian w wielkości i strukturze zatrudniania przychylił się także badani przedstawiciele instytucji otoczenia. Ich zdaniem, trzeba oczekiwać, że będzie następował wzrost zatrudnienia w tym sektorze, szczególnie, że

¹⁹⁸ Technologia UHT (*Ultra High Temperature*) polega na tym, że sterylizowany homogeny materiał (zwykle ciecz) jest poddawany ogrzewaniu w bardzo wysokiej temperaturze 135-140 °C przez 2-4 sekundy, po czym zostaje schłodzony do temperatury 20°C, umieszczony w sterylnym zbiorniku i zapakowany aseptycznie do pojedynczych opakowań.

następuje „podwyższenie świadomości konsumentów, że te produkty należy rzeczywiście spożywać, bo one działają prozdrowotnie, bo pomagają nam w funkcjonowaniu organizmu”. A zatem „szansa powodzenia jest”. Należy jednak zwrócić uwagę, że – co wskazał jeden z respondentów – „w związku z kryzysem w Europie, który nas też nie ominie, zwiększy się niedobór środków, nawet tych przeznaczonych na rolnictwo. Co w konsekwencji może spowodować dalszą emigrację ludności pracującej w sektorze”. Inny uczestnik badań patrzy na rozwój sektora bardziej optymistycznie twierdząc, że „sektor jest rozwijający się, więc uważam, że i zatrudnienie w nim będzie się zwiększało. Zwłaszcza jeśli zaczną przynosić znaczne dochody”.

Również i w tej grupie respondentów pojawiła się opinia jednego z przedstawicieli instytucji, że w „najbliższym czasie ten sektor nie będzie się rozwijać. Na pewno boomu z tego powodu nie będzie”.

6.8. Kierunki oddziaływania instytucji na sektor

By sprostać zapotrzebowaniu na wykwalifikowany personel w tym sektorze za szczególnie ważne, według opinii respondentów pochodzących z instytucji, można uznać kilka kierunków działań. Po pierwsze pozyskiwanie środków na bezpłatne lub odpłatne częściowo szkolenia osób dorosłych. Niestety, jak zauważa jeden z respondentów, problemem jest, iż po przeszkoleniu osoba taka musi znaleźć zatrudnienie. Trudno o zobowiązanie się do zatrudnienia całej grupy przeszkolonych, nawet jeśli któryś z nich ukończy egzamin końcowy, a nie „sprawdzi się na takim szkoleniu”.

Inną podniesioną kwestią było stwierdzenie, że należy „...wzmocnić nasze szkolnictwo (...) dokonać zmiany kierunku edukacji”, a w następnej kolejności prowadzić staże w podmiotach sektora. Do kwestii staży również przychylił się inny badany stwierdzając, że „młodzi powinni jeździć, pracować i uczyć się”.

Nieco ogólniej jednak w podobnym kierunku zmierzały wypowiedzi innego przedstawiciela badanej instytucji otoczenia, który zwrócił uwagę, że „instytucje przede wszystkim powinny ułatwić stawianie tych pierwszych kroków dla ludzi przedsiębiorczych, dla ludzi młodych, takich, którzy mają pewien potencjał, wiedzę, którą chcą wykorzystać zakładając właśnie firmy spożywcze, które być może zajęłyby się produkcją tej żywności leczniczej”. Oznaczałoby to między innymi zdobycie wiedzy o procedurach, czy formalnościach prawnych związanych z zakładaniem firm.

Inną kwestią jest pozyskiwanie środków unijnych. „Instytucje samorządowe powinny uzyskiwać te środki, które później mogliby wykorzystywać ci wybrańcy, którzy mają świetny pomysł”. Można wówczas mieć większą pewność co do tego, co taki student „sobą reprezentuje” i w jakim stopniu jego wiedza odpowiada oczekiwaniom przedsiębiorstw.

Gdyby zainteresowanie personelem wzrastało w sektorze przetwórstwa rolno-spożywczego ze specjalizacją w produkcji żywności funkcjonalnej, wówczas „opłaciło by się otworzyć taki kierunek, bo na pewno ograniczeń w tym zakresie nie ma.” A jak zauważa inny z respondentów z badanych instytucji, nie tylko uczelnie wyższe, ale i średnie mają znaczenie dla rozwoju sektora przetwórstwa rolno-spożywczego. „Dobrym kierunkiem” byłby powrót do nauczania na szerszą skalę w zakresie agrobiznesu, które realizowane było niegdyś w ramach liceów rolniczych. Uznano, że znaczenie mają również szkoły kształcące w zakresie technologii żywienia.

6.9. Podsumowanie

Na podstawie wyników przeprowadzonych badań dotyczących powiązań sektora produkcji żywności leczniczej z rynkiem pracy można wskazać, że zawody ważne dla rozwoju produkcji żywności funkcjonalnej, zdaniem respondentów, to przede wszystkim:

- technolodzy żywności,
- biotechnolodzy,
- dietetycy.

Na chwilę obecną uczestnicy sektora przetwórstwa rolno-spożywczego dostrzegają deficyty w przypadku takich zawodów, jak:

- inżynierowie i technicy technologii żywienia,
- operatorzy urządzeń,
- automatycy, elektrycy, mechanicy,
- pracownicy ds. marketingu,
- handlowcy.

Zawartość powyższej listy pozwala na stwierdzenie, że tak naprawdę nie tyle specjalistyczne zawody związane z przetwórstwem rolno-spożywczym są poszukiwane przez przedsiębiorstwa sektora, co przede wszystkim absolwenci kierunków „inżynierskich”, z konkretną wiedzą, która pozwala na utrzymanie całych ciągów technologicznych w ruchu. Znaczna waga jest przywiązywana również do kwestii sprzedaży wytworzonych produktów. Stąd niezbędne i poszukiwane są dobrze wykwalifikowane kadry związane z prowadzeniem działalności marketingowej, jak i samym kontaktem z odbiorcami produktów i ich sprzedażą.

Można stwierdzić, że pracodawcy sektora nie są zbyt wymagający w odniesieniu do pracowników – oczekują od nich przede wszystkim:

- uczciwości,
- lojalności,
- sumienności,
- „chęci do pracy”, „pracownik, który przykładą się do pracy”.

Jeśli już są realizowane jakiekolwiek szkolenia w badanych podmiotach, to mają one częściej charakter szkoleń na stanowisku niż poza stanowiskiem pracy. Przy tym można wskazać, że:

- szkolenia wewnętrzne to szkolenia stanowiskowe oraz wynikające z przepisów prawa (BHP, minimum sanitarne),
- szkolenia zewnętrzne – niestety najczęściej cechuje niedopasowanie ofert szkoleniowych do oczekiwań i specyfiki podmiotów sektora (jeśli już, są to szkolenia z zakresu księgowości, zarządzania, ochrony środowiska naturalnego, językowe, informatyczne).

Wnioski co do prognoz w zakresie zmiany struktury i poziomu zatrudnienia w sektorze są następujące:

- struktura zatrudnienia nie ulegnie zmianie,
- jeśli już, to nastąpi niewielki wzrost zatrudnienia pracowników do spraw handlu, związany ze wzrostem zainteresowania firm przetwórstwa rolno-spożywczego działaniami marketingowymi.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

Należy więc oczekiwać, że produkcja żywności funkcjonalnej jest raczej uznawana jako dalsza dywersyfikacja ofert produktowych w ramach już istniejących przedsiębiorstw. Co za tym idzie, nie będzie prowadzić do tworzenia nowych podmiotów gospodarczych, a raczej bazować na już istniejących i ich doświadczeniu w produkcji żywności. Stąd też takie rozumienie produkcji żywności funkcjonalnej będzie raczej sprzyjać uzyskaniu i utrzymaniu przez podmioty pozycji konkurencyjnej na rynku. Tak więc, będzie raczej wiązać się z koniecznością wprowadzania nowych sposobów sprzedaży i angażowaniem w działalność handlową nowych pracowników. Nie zmieni się więc znacząco sytuacja na rynku pracy pod względem struktury i poziomu zatrudnienia.

7. Analiza SWOT sektora

Jest to kompleksowa metoda służąca zarówno badaniu otoczenia, np. sektora, jak i analizy jego wnętrza. Jest ona uznawana za jedną z metod rejestracji i klasyfikacji czynników warunkujących strategię analizowanego podmiotu. Nazwa SWOT jest akronimem słów *Strengths* – mocne strony podmiotu, *Weakness* – słabe strony podmiotu, *Opportunities* – szanse w otoczeniu, *Threats* – zagrożenia w otoczeniu.

Realizacja badań za pomocą tej metody polegała na: a) wyodrębnieniu zewnętrznych w stosunku do sektora czynników oraz tych, które mają charakter uwarunkowań wewnętrznych; b) wskazaniu czynników zewnętrznych i wewnętrznych, które wywierają negatywny wpływ na sektor oraz tych, które mają pozytywny wpływ na sektor.

Prowadzona analiza popytowych i podażowych uwarunkowań rozwoju produkcji żywności funkcjonalnej na podstawie badań desk research pozwoliła sformułować przede wszystkim szanse i zagrożenia jako czynniki zewnętrzne oddziałujące na ten rozwój. Były one również bazą do określenia mocnych i słabych stron. Także wnioski z analizy konkurencyjności sektora posłużyły do opracowania analizy SWOT. Ponadto bazuje ona na informacjach zebranych przy wykorzystaniu innych technik badawczych, w tym: indywidualnych wywiadów pogłębionych (IDI/ITI), zogniskowanego wywiadu grupowego (FGI), które zostały przeprowadzone z przedstawicielami badanych przedsiębiorstw i instytucji otoczenia. Ostateczna wersja analizy SWOT została wypracowana podczas spotkań zespołu ekspertów.

Analiza SWOT sektora pozwoliła na określenie jego mocnych i słabych stron oraz szans i zagrożeń sektora.

Niewątpliwie obecną mocną stroną sektora jest wysoka jakość środowiska naturalnego. Pozytywnie należy również oceniać wysoką jakość surowców pozyskiwanych przez podlaskich rolników. Silnie rozwinięte mleczarnie są liderami nie tylko w skali regionu, ale i kraju. Wiele z nich także prowadzi ekspansję na rynki zagraniczne. Ponadto są one jednymi z nielicznych podmiotów z województwa, które już produkują żywność funkcjonalną. Te mocne strony sektora przetwórstwa rolno-spożywczego w województwie, których tak naprawdę nie jest za wiele, należy utrzymać również w przyszłości.

Z drugiej strony występują czynniki zależne od przedsiębiorstw sektora przetwórstwa rolno-spożywczego, które stanowią jego słabe strony. Przede wszystkim zaliczyć tu należy niski obecnie poziom zaufania zarówno pomiędzy samymi przedsiębiorcami, jak i w stosunku do innych podmiotów z ich otoczenia. Taki stan rzeczy owocuje także niskim poziomem organizacji skupu surowca w regionie. Podmioty działające na terenie województwa mają słabo rozwinięte zaplecze badawcze i jest to charakterystyczne dla większości przedsiębiorstw sektora rolno-spożywczego z województwa. Co gorsze, można przy tym wskazać na niski poziom transferu wiedzy i technologii z lokalnych ośrodków badawczo-rozwojowych do przedsiębiorstw. Podmioty sektora w związku z tym, że na terenie województwa z jednej strony nie ma zbyt wielu wyspecjalizowanych instytucji kształcących pod kątem sektora rolno-spożywczego, mimo rolniczego charakteru województwa, i z drugiej strony ze względu na już wspomnianą bardzo ograniczoną współpracę z sektorem edukacji, mają i mogą mieć w przyszłości trudności w pozyskaniu wykwalifikowanych kadr,

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

szczególnie tych wyżej wykształconych. Słabością jest również brak działań marketingowych, które promowałyby ofertę sektora, jak i samo województwo, jako miejsce lokalizacji nowych inwestycji zagranicznych.

Bardzo ważna, dla rozwoju kierunku dywersyfikacji oferty przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego z województwa podlaskiego byłaby dalsza specjalizacja i koncentracja produkcji rolnej. Znaczenie miałyby także umacnianie pozycji polskich marek na rynkach zagranicznych, co sprzyjałoby rozwojowi sektora. Działania takie powinny być wspierane przez władze szczebla regionalnego, jak i krajowego.

Tabela 20. Analiza SWOT

Uwarunkowania wewnętrzne	
Mocne strony	Słabe strony
• Dobry stan środowiska naturalnego, obszar tzw. Zielonych Płuc Polski • Surowce do produkcji spożywczej wysokiej jakości • Wysoka jakość produktów sektora spożywczego • Silne marki produktów spożywczych • Kilku liderów na skalę krajową, o potencjale ponadnarodowym • Liderzy i większość pozostałych firm posiada systemy jakości ISO i systemy branżowe, np. HACCP, GMP • Wysokie wykorzystanie środków unijnych przez przedsiębiorstwa sektora • Wolne moce produkcyjne w przedsiębiorstwach przemysł rolno-spożywczego • Niższe koszty siły roboczej niż w innych regionach Polski	• Niska dostępność komunikacyjna regionu • Niski poziom uzbrojenia w infrastrukturę techniczną, np. kanalizacja, wodociągi • Brak terenów przygotowanych pod inwestycje • Brak planów przestrzennego zagospodarowania terenów • Bardzo niski poziom bezpośrednich inwestycji zagranicznych • Niski poziom popytu wewnętrznego na żywność funkcjonalną • Niski poziom zaufania między producentami i brak współpracy (np. tworzenie grup producenckich) • Brak specjalistycznych instytucji wspierających sektor przetwórstwa rolno-spożywczego • Niski transfer wiedzy i technologii z lokalnych ośrodków naukowych do gospodarki • Słabo rozwinięte zaplecze badawcze przedsiębiorstw lub jego brak (poza mleczarstwem) • Przestarzałe linie produkcyjne i technologie produkcji w przeważającej większości podmiotów • Bardzo niski poziom organizacji skupu surowca w regionie (poza mleczarstwem) • Trudności w pozyskaniu wykwalifikowanych kadr, szczególnie z wyższym wykształceniem specjalistycznym • Bardzo ograniczone środki przedsiębiorstw sektora na specjalistyczne kształcenie kadr na poziomie zawodowym • Brak wiedzy dotyczącej przygotowania i składania wniosków patentowych • Bardzo ograniczone działania marketingowe podmiotów sektora, brak zrozumienia potrzeby ich prowadzenia przez większość podmiotów

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Uwarunkowania zewnętrzne	
Szanse	Zagrożenia
• Wzrost świadomości prozdrowotnego działania żywności wśród konsumentów • Moda na żywność funkcjonalną • Preferencje polskich konsumentów wobec polskiej żywności • Utrzymanie się lub rozwój obecnych wzorców odżywiania na Zachodzie • Wzrost zamożności społeczeństwa • Rozwój potencjału badawczo-rozwojowego w regionie, w tym w zakresie m.in. biotechnologii w województwie (PWSliP w Łomży, Białostocki Park Naukowo-Technologiczny) • Dalsze wsparcie rozwoju produktów funkcjonalnych ze środków Unii Europejskiej • Łatwiejsze pozyskiwanie środków na rozwój klastrów gospodarczych • Wzmoczone akcje społeczne promujące zdrowe odżywianie się • Umocnienie polskich marek produktów spożywczych na rynkach zagranicznych i rosnące możliwości handlu z rynkami UE i innych • Opracowywanie produktów funkcjonalnych na podstawie starych receptur • Specjalizacja i koncentracja w produkcji rolnej • Intensywna promocja podlaskich produktów spożywczych przez władze szczebla regionalnego i lokalnego	• Bardzo ograniczona kontrola sprzedaży suplementów diety (i innych) przez Internet • Niski poziom kontroli produktów pochodzenia zagranicznego • Brak regulacji prawnych dotyczących produkcji żywności funkcjonalnej • Przejmowanie podmiotów z województwa przez przedsiębiorstwa zagraniczne i stawianie ich w roli podwykonawców • Wejście na rynek producentów zagranicznych z produktami o wyższych walorach estetycznych, lecz niższej jakości, taniej żywności • Wysoki poziom naśladownictwa wśród producentów • Utrzymywanie się niższych cen żywności konwencjonalnej, transgenicznego i in. niż funkcjonalnej • Utrzymywanie się braku dostosowania profili kształcenia do potrzeb rynku pracy • Dalszy brak działań ze strony władz szczebla krajowego i regionalnego w zakresie opracowania programów profilaktyki dotyczących zasad prawidłowego odżywiania się na różnych etapach cyklu życia ludzkiego

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

Szczególną szansą rozwoju sektora jest wzrost zamożności społeczeństwa, zwłaszcza w powiązaniu ze wzrostem świadomości prozdrowotnego działania żywności funkcjonalnej. Trendy takie będą charakterystyczne dla coraz większej liczby krajów na świecie. Ważną szansą dla rozwoju sektora jest dofinansowanie badań nad dodatkami do żywności funkcjonalnej ze środków Unii Europejskiej, jak również ogólna promocja przez Komisję Europejską zmian w nawykach żywieniowych ludności.

Należy również zwrócić uwagę na zagrożenia płynące z otoczenia sektora. Wśród szczególnie poważnych wymienić można niski poziom kontroli produktów pochodzenia zagranicznego, jak i zbyt ograniczoną kontrolę różnych kanałów dystrybucji suplementów diety, nutraceutyków, w tym przez Internet. Poważne zagrożenie stanowi wchodzenie na rynek producentów zagranicznych, którzy będą oferować żywność o wyższych walorach estetycznych, przy jednoczesnej niższej jakości i cenie. Podmioty takie ze względu na wyższe fundusze przeznaczane na akcje marketingowe, a także na uzyskanie patentów czy po prostu prowadzenie badań własnych, mogą szybko opanować rynki, na których działają przedsiębiorstwa z województwa podlaskiego. Jeszcze inne zagrożenie to przejęcie

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

podlaskich firm sektora rolno-spożywczego przez inne podmioty, a co za tym idzie „sprowadzenie” przedsiębiorstw z województwa do roli podwykonawców. W przypadku żywności funkcjonalnej znaczenie może mieć dalszy brak działań ze strony władz i innych odpowiedzialnych podmiotów, które miałyby polegać na opracowywaniu programów profilaktycznych w zakresie prawidłowego żywienia.

8. Uwarunkowania i prognozy rozwoju sektora w województwie podlaskim. Rekomendacje

Bazą do podsumowania uwarunkowań rozwoju sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim stały się analizy przeprowadzone w trzech obszarach: 1. Popytowo-podażowe zewnętrzne uwarunkowania rozwojowe sektora; 2. Analiza sił konkurencji w sektorze; 3. Analiza powiązań sektora z rynkiem pracy.

Ponadto dokonano próby wskazania prognoz przyszłości sektora uwzględniając szanse i zagrożenia wynikające z uwarunkowań zewnętrznych. Zastosowano przy tym metodę scenariuszową oraz wyniki analizy SWOT. Uzyskane wyniki zostały zatwierdzone przez zespół ekspertów i posłużyły do sformułowania nie tylko strategii średniookresowej przyszłości sektora, lecz także były podstawą do zaprezentowanych rekomendacji w zakresie wpływu różnych grup podmiotów na sektor, w tym: podmiotów gospodarczych sektora i potencjalnych wchodzący, władz regionalnych i instytucji powiązanych z rynkiem pracy/sektorem.

8.1. Uwarunkowania rozwoju sektora

Na podstawie szeregu analiz prowadzonych w ramach badań sektora produkcji żywności leczniczej uznać można, że wśród **głównych determinant rozwojowych** – szans – sektora znajdują się:

- wzrost świadomości prozdrowotnego działania żywności funkcjonalnej,
- moda na żywność funkcjonalną,
- wzrost zamożności społeczeństwa,
- wsparcie rozwoju produktów funkcjonalnych ze środków Unii Europejskiej,
- wzmożone akcje społeczne promujące zdrowe odżywianie się,
- postępująca specjalizacja i koncentracja produkcji rolnej w województwie podlaskim.

Do **głównych barier rozwojowych** – zagrożeń – sektora zaliczono zaś:

- niski poziom zaufania między producentami i brak współpracy,
- słabo rozwinięte zaplecze badawcze,
- niski poziom organizacji skupu surowca (poza mleczarstwem),
- bardzo ograniczone działania marketingowe podmiotów sektora, brak zrozumienia potrzeby ich prowadzenia,
- słabą dostępność komunikacyjną regionu,
- niski poziom uzbrojenia w infrastrukturę techniczną.

Obecna sytuacja sektora produkcji żywności leczniczej jest dość korzystna, a presja konkurencyjna umiarkowana. Analiza pięciu sił Portera wskazuje, że presja ze strony dostawców i odbiorców jest duża. Może to wskazywać jednak, że istnieją pewne możliwości rozwojowe tego kierunku produkcji. Kilka podmiotów z województwa zajmujących się mleczarstwem już prowadzi produkcję żywności funkcjonalnej. Niewątpliwie to ich wysoki poziom rozwoju, doświadczenie na rynku, jak i szeroki zasięg prowadzonej działalności, pozwalają im na wejście w produkcję w tym sektorze. Poważnym problemem jest dostęp do dodatków funkcjonalnych i odpowiednich receptur na produkcję żywności funkcjonalnej, co wymaga od podmiotów posiadania własnego zaplecza i funduszy na działalność badawczo-

rozwojową lub bardzo silnej i trwałej współpracy z innymi podmiotami sektora B&R. Trudności ze strony odbiorców to przede wszystkim znacząca siła przetargowa sieci handlowych wymuszających niskie ceny oferowanych produktów, jak i wiele innych opłat związanych z wejściem do danej sieci.

Możliwości wejścia do sektora nowych producentów żywności leczniczej są średnie. Ich pojawienie się nie wywołałoby najprawdopodobniej negatywnych skutków dla rozwoju sektora, a raczej wiązałoby się ze wzmocnieniem go, dzięki poszerzeniu oferty całego sektora. Sytuację w sektorze pogarsza znacząco groźba dalszego wzmocnienia pozycji już istniejących, jak i nowych substytutów, która została określona jako duża. Potencjalne substytuty raczej nie stanowią uzupełnienia żywności funkcjonalnej, a bardziej to ona stanowi uzupełnienie żywności konwencjonalnej czy ekologicznej. Jednocześnie dostrzega się, że obecny poziom walki konkurencyjnej w sektorze jest na średnim poziomie, a w przypadku niektórych rodzajów produktów żywnościowych na poziomie bardzo niskim. Taka sytuacja może sprawiać, że zainteresowanie podjęciem produkcji żywności funkcjonalnej wydaje się raczej propozycją dla podmiotów, które już mają trwałą pozycję na rynku żywności, a produkcja żywności funkcjonalnej stanowi dla nich dalszą dywersyfikację już istniejącej oferty produktowej. Jeśli mają one już trwałe powiązania z odbiorcami i zajmują silną pozycję na rynku, to nie muszą obawiać się wprowadzenia żywności leczniczej do swojej produkcji.

8.2. Prognozy rozwoju sektora

Prognozowaniu rozwoju sektora produkcji żywności leczniczej posłużyły scenariusze stanów otoczenia oraz wyniki przeprowadzonej analizy SWOT.

8.2.1. Scenariusze stanów otoczenia sektora

Scenariusze stanów otoczenia zostały skonstruowane na podstawie zestawu przeanalizowanych czynników popytowych i podażowych metodą desk research. Opracowano cztery różne scenariusze przyszłości: optymistyczny, pesymistyczny, najbardziej prawdopodobny oraz niespodziankowy. Następnie były one poddane weryfikacji w trakcie prac zespołu ekspertów.

Punktem wyjścia do prac nad scenariuszami było przygotowanie tabeli 21., przedstawiającej analizę tendencji w otoczeniu sektora. Zostały w niej zawarte wszystkie opisane wyżej zewnętrzne uwarunkowania rozwoju sektora, z podziałem na sfery. Każdemu z nich przypisano negatywną lub pozytywną siłę wpływu określoną w skali od -5 do +5 punktów, w trzech wariantach zmian: wzrostu, stagnacji oraz regresu poszczególnych czynników. Ponadto każde uwarunkowanie zostało scharakteryzowane przypisaniem prawdopodobieństwa wystąpienia danego procesu. Prace te prowadzone były w trakcie spotkań zespołu ekspertów, a ostatecznie wypracowane wyniki zostały zaprezentowane poniżej.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Tabela 21. Analiza tendencji w otoczeniu

Sfera	Tendencja (od +5 do -5)		Prawdopodobieństw (od 0 do 1)
Ekonomiczna			
Wzrost inflacji	wzrost	-1	0,15
	stagnacja	0	0,60
	regres	+1	0,25
Wzrost bezrobocia	wzrost	-2	0,10
	stagnacja	0	0,60
	regres	+1	0,30
Wzrost dochodów ludności	wzrost	+5	0,65
	stagnacja	+1	0,30
	regres	-4	0,05
Rosnące tempo wzrostu rynku	wzrost	+4	0,50
	stagnacja	+1	0,40
	regres	-3	0,10
Zwiększenie finansowania z Unii Europejskiej	wzrost	+4	0,40
	stagnacja	+2	0,35
	regres	-3	0,25
Techniczna			
Rozwój biotechnologii i nanotechnologii w dziedzinie rolnictwa i żywienia człowieka	wzrost	+4	0,70
	stagnacja	+1	0,25
	regres	-2	0,05
Postęp technologiczny w zakresie technologii produkcji i pakowania żywności funkcjonalnej	wzrost	+3	0,60
	stagnacja	+1	0,25
	regres	-2	0,15
Społeczna			
Prozdrowotne nawyki żywieniowe	wzrost	+4	0,40
	stagnacja	+2	0,25
	regres	-3	0,35
Zdrowy styl życia	wzrost	+4	0,40
	stagnacja	+2	0,25
	regres	0	0,35
Wzrost poziomu wykształcenia społeczeństwa	wzrost	+3	0,60
	stagnacja	+1	0,30
	regres	-2	0,10
Wzrost poziomu wykształcenia kadry	wzrost	+4	0,45
	stagnacja	+2	0,35
	regres	-2	0,20

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Nasilenie chorób cywilizacyjnych	wzrost	+3	0,60
	stagnacja	+1	0,35
	regres	-2	0,05
Postępujące starzenie się społeczeństwa	wzrost	+4	0,80
	stagnacja	+2	0,15
	regres	0	0,05
Wzrost poziomu edukacji żywieniowej społeczeństwa	wzrost	+4	0,50
	stagnacja	+1	0,30
	regres	-2	0,20
Prawno-administracyjna			
Zwiększenie nacisku na oznakowanie żywności funkcjonalnej	wzrost	+3	0,70
	stagnacja	-1	0,20
	regres	-3	0,10
Wzrost kontroli jakości żywności	wzrost	+4	0,85
	stagnacja	+1	0,15
	regres	0	0,00
Podwyższanie norm żywnościowych	wzrost	+2	0,50
	stagnacja	0	0,35
	regres	-2	0,05
Upowszechnianie systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	wzrost	+4	0,50
	stagnacja	+2	0,40
	regres	-5	0,10
Międzynarodowa			
Wzrost promocji spożycia żywności funkcjonalnej przez WHO i Unię Europejską	wzrost	+4	0,70
	stagnacja	0	0,25
	regres	-1	0,05
Środowiskowa			
Ocieplenie klimatu	wzrost	+2	0,50
	stagnacja	+1	0,45
	regres	-2	0,05
Poszerzenie powierzchni obszarów chronionych	wzrost	-2	0,45
	stagnacja	0	0,55
	regres	+1	0,05
Utrzymanie czystego środowiska naturalnego	wzrost	+1	0,70
	stagnacja	0	0,20
	regres	-3	0,10

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

Spośród uwzględnionych sześciu sfer bardzo liczna jest trzecia, czyli sfera społeczna, na którą składa się siedem czynników. Dla każdego z nich należy spodziewać się tendencji wzrostowych w okresie najbliższych kilku lat. Szczególnie wysokie jest prawdopodobieństwo, że będzie następować dalsze starzenie się społeczeństwa. Oczekuje się, że będzie następowało dalsze nasilenie częstotliwości pojawiania się chorób cywilizacyjnych w społeczeństwie polskim, co jest wynikiem przede wszystkim szybkiego stylu życia, jaki prowadzi większość ludzi. Jednocześnie postępować będzie wzrost w zakresie poziomu wykształcenia społeczeństwa, co dobrze wróży poprawie świadomości zasad prawidłowego odżywiania się i wzrostowi zainteresowania żywnością funkcjonalną.

Dość liczna jest także grupa czynników ekonomicznych, których zostało uwzględnionych pięć. Spośród nich dla czterech spodziewać się należy w najbliższym okresie raczej tendencji braku zmiany (stagnacji) lub wzrostu, stąd też takiemu trendowi nadano większe prawdopodobieństwo niż zmianom spadkowym (regres). Jeśli zaś chodzi o pozostałe, to w najbliższej przyszłości szczególnie należy spodziewać się wzrostu samego rynku produktów żywności funkcjonalnej. Podmioty sektora przetwórstwa rolno-spożywczego mogą poszukiwać nowych dla siebie, lecz sprawdzonych już na Zachodzie rozwiązań, które pozwolą im na dywersyfikację oferty produktowej. Pojawi się prawdopodobnie wiele nowych produktów funkcjonalnych na rynku, a co za tym idzie również nowi konkurenci. Duże są także szanse na dalsze finansowanie prac badawczych nad nowymi dodatkami do żywności i ich oddziaływaniem na zdrowie ludzkie. Szczególnie ważną rolę odgrywają tu środki przeznaczane na poprawę bezpieczeństwa i jakości żywności przez Unię Europejską. Ten kierunek badań i rozwoju najprawdopodobniej zostanie zachowany na szczeblu unijnym i być może w znacznym stopniu także będzie egzekwowany na poziomie poszczególnych krajów członkowskich. Należy się ponadto spodziewać pozytywnych zmian w przypadku wzrostu poziomu dochodów ludności.

Kolejna pod względem ilości przypisanych czynników jest sfera prawno-administracyjna, która składa się z czterech różnych czynników. W tym przypadku przede wszystkim oczekiwać należy, że czynniki tu zapisane będą miały tendencję wzrostową. W tym przede wszystkim będą następowały dalsze działania kładące większy nacisk na oznakowanie żywności, jak i kontrolę jej jakości oraz bezpieczeństwa. To bezwzględnie będzie oddziaływać pozytywnie na konsumentów, którzy będą mogli nie tylko pozyskać lepszą informację o prozdrowotnym wpływie żywności funkcjonalnej, jak również przyczyni się do częstszego popierania wpływu tej żywności na organizm badaniami klinicznymi. Takie działania nie wydają się w żaden sposób być krzywdzące dla podmiotów sektora, gdyż pozwalają na ich wyróżnienie i potwierdzenie wysokiej jakości. Jednak należy w tym momencie stwierdzić, że oczywiście będzie to wymagać znaczących nakładów finansowych ze strony podmiotów sektora przetwórstwa rolno-spożywczego, jak i nawiązania bliższej współpracy z innymi podmiotami, w tym z instytucjami badawczo-rozwojowymi.

W grupie czynników środowiskowych również przeważają tendencje wzrostowe. Jedynie w przypadku działań na rzecz poszerzenia powierzchni obszarów chronionych w województwie podlaskim wydaje się, że najbardziej prawdopodobne jest utrzymanie obecnej ich wielkości, przynajmniej w okresie najbliższych kilku lat. Zdecydowanie przewiduje się, że będą następowały zmiany klimatyczne tworzące warunki sprzyjające rozwojowi sektora. Utrzymanie stanu środowiska naturalnego, chociażby w zakresie usprawnienia gospodarki odpadami, będzie również sprzyjać rozwojowi sektora.

Wśród czynników o charakterze technicznych uwzględniono dwa, jednak są one szczególnie ważne z punktu widzenia sektora. Należy oczekiwać tendencji wzrostowych w obu przypadkach, a więc w zakresie rozwoju biotechnologii i nanotechnologii oraz nowych technologii dotyczących opakowania, czy samej produkcji żywności funkcjonalnej. Czynniki te są ze sobą bardzo silnie powiązane – pierwsze mają bardziej charakter koncepcyjny, a drugie wdrożeniowy. Bez postępu w dziedzinie bio- i nanotechnologii nie będzie możliwy dalszy rozwój w dziedzinie żywności funkcjonalnej. To badania w tych obszarach pozwalają na wprowadzanie w życie nowych rozwiązań i „projektowanie” innowacyjnych rodzajów żywności funkcjonalnej.

Na piątą grupę czynników składają się uwarunkowania międzynarodowe rozwoju sektora. Warto zwrócić uwagę, że co prawda w sferze tej wymieniono zaledwie jeden czynnik – promocję spożycia żywności funkcjonalnej przez WHO i Unię Europejską, jednakże wszelkie uregulowania prawne i administracyjnej obowiązujące w Polsce są już w bardzo wysokim stopniu dopasowane do regulacji unijnych. Również istotne znaczenie ma finansowanie z Unii Europejskiej różnych działań z zakresu badań i rozwoju, który to czynnik został umieszczony w sferze ekonomicznej. Członkostwo w UE sprawiło, że do tej pory uwarunkowania funkcjonowania podmiotów traktowane jako międzynarodowe w większości stały się uwarunkowaniami o charakterze krajowym.

8.2.2. Scenariusz optymistyczny

Przedstawione poniżej scenariusze stanów otoczenia zostały opracowane na podstawie analizy tendencji w otoczeniu. Pierwszy z czterech opracowanych scenariuszy – scenariusz optymistyczny – stworzony został przy założeniu najbardziej korzystnych dla sektora zmian w otoczeniu. Z tabeli 22. wynika, że najbardziej pozytywny wpływ na sektor może mieć wzrost zamożności społeczeństwa oznaczony jako wzrost dochodów ludności. Optymistyczne prognozy związane z dalszym finansowaniem działalności innowacyjnej podmiotów sektora przetwórstwa rolno-spożywczego oraz badań nad dodatkami funkcjonalnymi do żywności ze środków Unii Europejskiej oraz dalszy rozwój sektora także silnie pozytywnie mogą oddziaływać na przyszłość sektora. W przypadku dwóch czynników: bezrobocia i inflacji – tendencja spadkowa ma znaczenie pozytywne dla sektora. Jeszcze inny czynnik ze sfery środowiskowej najprawdopodobniej będzie mieć oddziaływanie pozytywne na sektor, gdy będzie następował spadek tego wskaźnika. Chodzi tu o obszary chronione, których poszerzanie może co prawda pozytywnie oddziaływać na jakość środowiska naturalnego w województwie podlaskim, niemniej jednak z punktu widzenia rozwoju przedsiębiorstw nie jest to oddziaływanie pozytywne. Najbardziej pozytywny wpływ na cały sektor będzie mieć sfera międzynarodowa, a konkretnie wzrost promocji spożycia żywności funkcjonalnej (średnia siła wpływu +4,00). Naciski na prowadzenie odpowiedniej polityki wyżywienia niewątpliwie mogą korzystnie oddziaływać na świadomość społeczeństwa w zakresie prawidłowego odżywiania się, a co za tym idzie także wspierać sektor żywności leczniczej. Najmniejsza pozytywna siła oddziaływania będzie zaś ze strony sfery środowiskowej (średnia siła wpływu: +1,33). Oznaczać to może, że tak naprawdę czynniki z tej sfery są najmniej ważne z punktu widzenia rozwoju produkcji żywności funkcjonalnej w województwa podlaskim.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Tabela 22. Scenariusz optymistyczny

Sfera	Tendencja (od +5 do -5)	
Ekonomiczna		
Wzrost inflacji	regres	+1
Wzrost bezrobocia	regres	+1
Wzrost dochodów ludności	wzrost	+5
Rosnące tempo wzrostu rynku	wzrost	+4
Zwiększenie finansowania z Unii Europejskiej	wzrost	+4
Średnia siła wpływu		+3,00
Techniczna		
Rozwój biotechnologii i nanotechnologii w dziedzinie rolnictwa i żywienia człowieka	wzrost	+4
Postęp technologiczny w zakresie technologii produkcji i pakowania żywności funkcjonalnej	wzrost	+3
Średnia siła wpływu		+3,50
Społeczna		
Prozdrowotne nawyki żywieniowe	wzrost	+4
Zdrowy styl życia	wzrost	+4
Wzrost poziomu wykształcenia społeczeństwa	wzrost	+3
Wzrost poziomu wykształcenia kadry	wzrost	+4
Nasilenie chorób cywilizacyjnych	wzrost	+3
Postępujące starzenie się społeczeństwa	wzrost	+4
Wzrost poziomu edukacji żywieniowej społeczeństwa	wzrost	+4
Średnia siła wpływu		+3,71
Prawno-administracyjna		
Zwiększenie nacisku na oznakowanie żywności funkcjonalnej	wzrost	+3
Wzrost kontroli jakości żywności	wzrost	+4
Podwyższanie norm żywnościowych	wzrost	+2
Upowszechnienie systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	wzrost	+4
Średnia siła wpływu		+3,25
Międzynarodowa		
Wzrost promocji spożycia żywności funkcjonalnej przez WHO i Unię Europejską	wzrost	+4
Średnia siła wpływu		+4,00
Środowiskowa		
Ocieplenie klimatu	wzrost	+2
Poszerzenie powierzchni obszarów chronionych	regres	+1
Utrzymanie czystego środowiska naturalnego	wzrost	+1
Średnia siła wpływu		+1,33

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

8.2.3. Scenariusz pesymistyczny

Scenariusz pesymistyczny opisuje te trendy i procesy, które będą miały negatywny wpływ na przedsiębiorstwo. Opracowany scenariusz (tabela 23.) pokazuje, że największe negatywne oddziaływanie na sektor może mieć sfera ekonomiczna oraz prawno-administracyjna. W przypadku sfery ekonomicznej poważnym zagrożeniem byłby spadek dochodów ludności, które niewątpliwie przy relatywnie wyższych cenach żywności funkcjonalnej niż żywność konwencjonalna mają bardzo duży wpływ na decyzje o zakupie tego rodzaju żywności. W drugim przypadku dostrzega się przede wszystkim bardzo negatywny wpływ zmian, gdyby doszło do ograniczenia działań odpowiednich służb w zakresie bezpieczeństwa żywności. Szczególnie warto zwrócić uwagę na import produktów żywnościowych, których kontrola jest bardzo ważna. Najmniejszy negatywny wpływ mogą mieć ewentualne zmiany w zakresie ograniczenia polityki wyżywienia i jej promocji (średnia siła wpływu: -1,00).

Tabela 23. Scenariusz pesymistyczny

Sfera	Tendencja (od +5 do -5)	
Ekonomiczna		
Wzrost inflacji	wzrost	-1
Wzrost bezrobocia	wzrost	-2
Wzrost dochodów ludności	regres	-4
Rosnące tempo wzrostu rynku	regres	-3
Zwiększenie finansowania z Unii Europejskiej	regres	-3
Średnia siła wpływu		-2,60
Techniczna		
Rozwój biotechnologii i nanotechnologii w dziedzinie rolnictwa i żywienia człowieka	regres	-2
Postęp technologiczny w zakresie technologii produkcji i pakowania żywności funkcjonalnej	regres	-2
Średnia siła wpływu		-2,00
Społeczna		
Prozdrowotne nawyki żywieniowe	regres	-3
Zdrowy styl życia	regres	0
Wzrost poziomu wykształcenia społeczeństwa	regres	-2
Wzrost poziomu wykształcenia kadry	regres	-2
Nasilenie chorób cywilizacyjnych	regres	-2
Postępujące starzenie się społeczeństwa	regres	0
Wzrost poziomu edukacji żywieniowej społeczeństwa	regres	-2
Średnia siła wpływu		-1,57

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

Prawno-administracyjna		
Zwiększenie nacisku na oznakowanie żywności funkcjonalnej	regres	-3
Wzrost kontroli jakości żywności	regres	0
Podwyższanie norm żywnościowych	regres	-2
Upowszechnienie systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	regres	-5
<i>Średnia siła wpływu</i>		-2,50
Międzynarodowa		
Wzrost promocji spożycia żywności funkcjonalnej przez WHO i Unię Europejską	regres	-1
<i>Średnia siła wpływu</i>		-1,00
Środowiskowa		
Ocieplenie klimatu	regres	-2
Poszerzenie powierzchni obszarów chronionych	wzrost	-2
Utrzymanie czystego środowiska naturalnego	regres	-3
<i>Średnia siła wpływu</i>		-2,33

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

8.2.4. Scenariusz najbardziej prawdopodobny

Trzeci opracowany scenariusz, najbardziej prawdopodobny, to taki, w którym zakłada się trendy zmian w otoczeniu, których wystąpienie charakteryzuje się największym prawdopodobieństwem. Jest on, obok scenariusza niespodziankowego, znaczącym uzupełnieniem analizy prowadzonej na podstawie scenariuszy optymistycznego i pesymistycznego. Z punktu widzenia siły oddziaływania poszczególnych sześciu sfer zauważa się brak czynników, które będą oddziaływać w sposób negatywny na sektor. Największe jest prawdopodobieństwo pojawienia się pozytywnych tendencji w sferze międzynarodowej (tabela 24.). Drugą w kolejności sferą o dużym prawdopodobieństwie dodatniego oddziaływania jest sfera społeczna (średnia siła oddziaływania +3,71).

Tabela 24. Scenariusz najbardziej prawdopodobny

Sfera	Prawdopodobieństwo	Siła wpływu ujemna	Siła wpływu dodatnia
Ekonomiczna			
Wzrost inflacji	0,60	0	0
Wzrost bezrobocia	0,60	0	0
Wzrost dochodów ludności	0,65		+5
Rosnące tempo wzrostu rynku	0,50		+4
Zwiększenie finansowania z Unii Europejskiej	0,40		+4
<i>Średnia siła wpływu</i>		0,00	+2,60

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Techniczna			
Rozwój biotechnologii i nanotechnologii w dziedzinie rolnictwa i żywienia człowieka	0,70		+4
Postęp technologiczny w zakresie technologii produkcji i pakowania żywności funkcjonalnej	0,60		+3
<i>Średnia siła wpływu</i>		0,00	+3,50
Spoleczna			
Prozdrowotne nawyki żywieniowe	0,40		+4
Zdrowy styl życia	0,40		+4
Wzrost poziomu wykształcenia społeczeństwa	0,60		+3
Wzrost poziomu wykształcenia kadry	0,45		+4
Nasilenie chorób cywilizacyjnych	0,60		+3
Postępujące starzenie się społeczeństwa	0,80		+4
Wzrost poziomu edukacji żywieniowej społeczeństwa	0,50		+4
<i>Średnia siła wpływu</i>		0,00	+3,71
Prawno-administracyjna			
Zwiększenie nacisku na oznakowanie żywności funkcjonalnej	0,70		+3
Wzrost kontroli jakości żywności	0,85		+4
Podwyższanie norm żywnościowych	0,50		+2
Upowszechnienie systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	0,50		+4
<i>Średnia siła wpływu</i>		0,00	+3,25
Międzynarodowa			
Wzrost promocji spożycia żywności funkcjonalnej przez WHO i Unię Europejską	0,70		+4
<i>Średnia siła wpływu</i>		0,00	+4,00
Środowiskowa			
Ocieplenie klimatu	0,50		+2
Poszerzenie powierzchni obszarów chronionych	0,55	0	0
Utrzymanie czystego środowiska naturalnego	0,70		+1
<i>Średnia siła wpływu</i>		0,00	+1,00

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

8.2.5. Scenariusz niespodziankowy

Czwarty rodzaj wśród przygotowanych scenariuszy to scenariusz niespodziankowy. Zawiera on trendy, które niezależnie od potencjalnej siły negatywnego czy pozytywnego wpływu mają najmniejsze prawdopodobieństwo wystąpienia. I tak, najmniejsze jest prawdopodobieństwo wystąpienia w sferze międzynarodowej jakiegokolwiek tendencji ujemnych. W sferze prawno-administracyjnej najmniej prawdopodobne jest ograniczenie

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

norm żywnościowych oraz zmniejszenie działalności w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, a także zmniejszenia nacisku na oznakowanie żywności zgodnie z treścią potwierdzonych badaniami oświadczeń zdrowotnych i żywieniowych. W sferze środowiskowej najmniej prawdopodobne jest, że dojdzie do ograniczenia powierzchni obszarów chronionych. Natomiast w sferze społecznej zauważa się, że najmniejsze prawdopodobieństwo ma tendencja pozytywna w zakresie utrzymania się dotychczasowych nawyków żywieniowych społeczeństwa oraz stylu życia ludności. W obu przypadkach raczej będzie miała miejsce tendencja odwrotna – zarówno styl życia, jak i jego element, jakim są nawyki żywieniowe, będzie się poprawiać.

Tabela 25. Scenariusz niespodziankowy

Sfera	Prawdopodobieństwo	Siła wpływu ujemna	Siła wpływu dodatnia
Ekonomiczna			
Wzrost inflacji	0,15	-1	
Wzrost bezrobocia	0,10	-2	
Wzrost dochodów ludności	0,05	-4	
Rosnące tempo wzrostu rynku	0,10	-3	
Zwiększenie finansowania z Unii Europejskiej	0,25	-3	
<i>Średnia siła wpływu</i>		-2,60	0,00
Techniczna			
Rozwój biotechnologii i nanotechnologii w dziedzinie rolnictwa i żywienia człowieka	0,05	-2	
Postęp technologiczny w zakresie technologii produkcji i pakowania żywności funkcjonalnej	0,15	-2	
<i>Średnia siła wpływu</i>		-2,00	0,00
Spoleczna			
Prozdrowotne nawyki żywieniowe	0,25		+2
Zdrowy styl życia	0,25		+2
Wzrost poziomu wykształcenia społeczeństwa	0,10	-2	
Wzrost poziomu wykształcenia kadry	0,20	-2	
Nasilenie chorób cywilizacyjnych	0,05	-2	
Postępujące starzenie się społeczeństwa	0,05	0	0
Wzrost poziomu edukacji żywieniowej społeczeństwa	0,20	-2	
<i>Średnia siła wpływu</i>		-2,00	+2,00
Prawno-administracyjna			
Zwiększenie nacisku na oznakowanie żywności funkcjonalnej	0,10	-3	
Wzrost kontroli jakości żywności	0,00	0	
Podwyższanie norm żywnościowych	0,05	-2	
Upowszechnienie systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	0,10	-5	
<i>Średnia siła wpływu</i>		-2,50	0,00

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
 Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
 – SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Międzynarodowa			
Wzrost promocji spożycia żywności funkcjonalnej przez WHO i Unię Europejską	0,05	-1	
<i>Średnia siła wpływu</i>		-1,00	0,00
Środowiskowa			
Ocieplenie klimatu	0,05	-2	
Poszerzenie powierzchni obszarów chronionych	0,05		+1
Utrzymanie czystego środowiska naturalnego	0,10	-3	
<i>Średnia siła wpływu</i>		-2,50	+1,0

Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

8.2.6. Podsumowanie

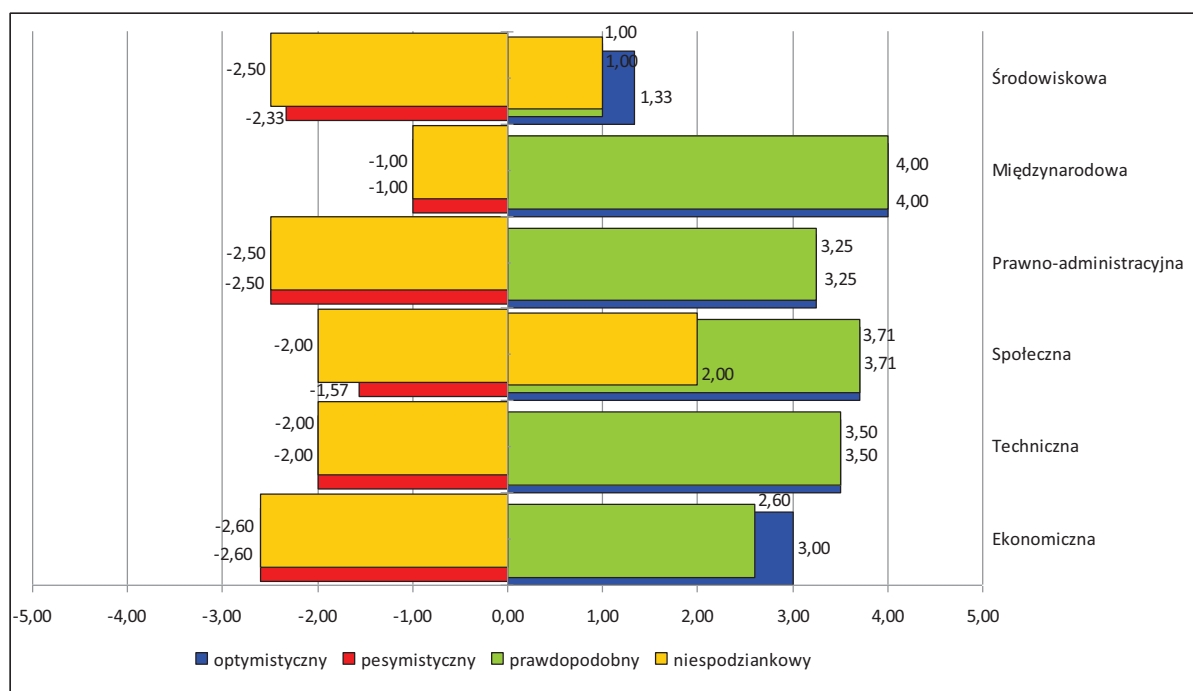
Otrzymane wyniki pozwoliły na sporządzenie rysunku 2. przedstawiającego źródła szans i zagrożeń, które płyną z otoczenia sektora produkcji żywności funkcjonalnej. Na tej podstawie można uznać, że wśród sześciu analizowanych sfer do najbardziej burzliwych należy zaliczyć sferę międzynarodową.

W scenariuszu optymistycznym największy dodatni wpływ otoczenia przyjmuje wartość 3,25 w sferze prawno-administracyjnej, zaś w scenariuszu pesymistycznym wartość ujemna dla tej sfery jest jedną z mniejszych i wynosi -2,50. To oznacza, że w sferze tej szanse przeważają nad zagrożeniami, jakie niosą czynniki z tej sfery dla sektora. Jednocześnie jednak to w tej sferze występuje duża rozpiętość pomiędzy czynnikami makrootoczenia sektora, co może oznaczać, że czynniki z tej sfery są dość mało przewidywalne i mogą wywrzeć znaczący wpływ na działalność przedsiębiorstw sektora.

Z wyjątkiem sfery środowiskowej we wszystkich pozostałych także rozpiętość pomiędzy czynnikami, które mogą mieć wpływ dodatni i tymi, które mogą mieć ten wpływ ujemny jest znaczna. Stąd też w procesie konstruowania strategii sektora należy zwracać uwagę na te sfery. Strategia taka powinna być bardziej nakierowana na wykorzystanie szans, jakie pojawiają się ze strony czynników z tych sfer niż na zagrożenia. Poza tym należy zwrócić uwagę, że w sferze środowiskowej przeważają zagrożenia nad szansami, jednak rozpiętość między scenariuszem pesymistycznym (średnia siła wpływu -2,33) a scenariuszem optymistycznym (średnia siła wpływu +1,33) jest w tym przypadku najmniejsza.

W scenariuszu najbardziej prawdopodobnym widać, że we wszystkich sferach będą pojawiać się częściej szanse dla rozwoju sektora. Największe prawdopodobieństwo dodatniego wpływu występuje w kolejności w sferze międzynarodowej, społecznej i technicznej. Analiza scenariuszy niespodziankowych pokazuje zaś, że najmniejsze jest prawdopodobieństwo wystąpienia szans, jak i zagrożeń w sferze międzynarodowej.

Rysunek 2. Otoczenie – źródła szans i zagrożeń w sektorze



Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników badań.

8.3. Strategia rozwoju sektora wynikająca z analizy SWOT

Dalsze prognozy rozwoju sektora żywności funkcjonalnej oparte zostały na uzyskanej w trakcie opracowywania analizy SWOT liście mocnych i słabych stron oraz szans i zagrożeń sektora.

Można wyróżnić cztery potencjalne sytuacje, gdy:

- wewnątrz sektora przeważają mocne strony, a w otoczeniu szanse;
- wewnątrz sektora przeważają słabe strony, zaś w otoczeniu szanse;
- wewnątrz sektora przeważają silne strony, zaś w otoczeniu zagrożenia;
- wewnątrz sektora przeważają słabe strony, zaś w otoczeniu zagrożenia.

Rysunek 3. Macierz wariantów strategicznych wynikających z analizy SWOT

	Lista mocnych stron sektora	Lista słabych stron sektora
Lista szans z otoczenia	Strategia maxi-maxi	Strategia mini-maxi
Lista zagrożeń z otoczenia	Strategia maxi-mini	Strategia mini-mini

Źródło: opracowanie własne.

Wydaje się, że najbardziej odpowiada sektorowi produkcji żywności funkcjonalnej strategia mini-maxi. Oznacza ona, że wewnątrz sektora przeważają słabe strony, zaś

w otoczeniu szanse, czyli korzystny układ warunków zewnętrznych. Strategia taka miałaby polegać na wykorzystywaniu szans przy jednoczesnym zmniejszaniu lub poprawianiu niedociągnięć wewnętrznych. Przyjęcie takiego wariantu strategicznego wynikającego z analizy SWOT posłużyło, podobnie jak wyniki zbudowanych scenariuszy stanów otoczenia sektora, do zaproponowania poniższych prognoz jego rozwoju w województwie podlaskim.

8.4. Prognozy rozwoju sektora – wnioski

8.4.1. Perspektywa średniookresowa (do 5 lat)

Na terenie województwa podlaskiego nie ma podmiotów zajmujących się tylko i wyłącznie produkcją żywności funkcjonalnej. Zrozumienie dynamiki rynku przetwórstwa rolno-spożywczego sugeruje, że sektor produkcji żywności funkcjonalnej nie pojawi się jako odrębny także w przyszłości. Natomiast należy nań patrzeć jako na rosnący udział produktów funkcjonalnych w ofercie asortymentowej istniejących firm przemysłu spożywczego. Analiza i perspektywy tego kierunku rozwoju sektora spożywczego wydają się mieć ważne znaczenie dla utrzymania pozycji konkurencyjnej, jak i dalszej ekspansji przemysłu spożywczego w województwie podlaskim. Z tej perspektywy należy analizować szanse i zagrożenia produkcji żywności funkcjonalnej w województwie podlaskim w ramach sektora spożywczego.

Wydaje się, że w perspektywie średniej do 5 lat będą dominować przede wszystkim szanse i słabe strony. Oznacza to, że należy stosować strategię działania polegającą na dostosowaniu do bieżącej sytuacji. Takie podejście wynika z faktu, że jest to potencjalny obszar dalszego wzrostu podmiotów sektora rolno-spożywczego z województwa podlaskiego, który obecnie jest na załazkowym etapie rozwoju. Dla jego przyszłego rozwoju w perspektywie średnioterminowej znaczenie będzie mieć przede wszystkim fakt, że podmioty sektora w większości mają doświadczenie i są na tyle rozwinięte, aby poszukiwać dalszych kierunków swojego rozwoju. Takim wskazaniem może być wejście w produkcję żywności funkcjonalnej. Dotychczasowy potencjał, doświadczenie oraz zajęta już pozycja na rynku mogą ułatwić podmiotom spożywczym wychwytywanie pojawiających się szans i rozwój produktów z niszy, jaką jest żywność funkcjonalna.

Szczególnie poważną słabą stroną, a co za tym idzie barierą rozwojową jest i będzie w okresie najbliższych kilku lat brak zaufania, a więc również bardzo niski poziom współpracy zarówno z innymi podmiotami sektora, jak i instytucjami wsparcia biznesu, w tym B&R.

Szans rozwoju poszukiwać należy w dalece prawdopodobnym wzroście zainteresowania zdrowym stylem życia ze strony większej niż do tej pory części społeczeństwa. Zmiana nawyków żywieniowych i ogólnie wzrost świadomości wpływu sposobu żywienia na stan zdrowia, przy jednoczesnym pogłębianiu się częstotliwości różnych chorób, które niesie ze sobą cywilizacja, wpływać będzie na rosnące zainteresowanie tymi produktami.

Ogólnie na rozwój sektora spożywczego w perspektywie średnioterminowej będzie miało wpływ sześć sfer: ekonomiczna, techniczna, społeczna, prawno-administracyjna, międzynarodowa i środowiskowa. Spośród czynników tych sfer raczej należy spodziewać się

tendencji wzrostowych. Przy tym będą one mieć zazwyczaj pozytywny wpływ na sektor i taka tendencja utrzyma się w średniej, jak i długiej perspektywie.

Na podstawie przeprowadzonej analizy stwierdzić można, że układ przeważających słabych stron i szans w perspektywie średniookresowej prowadzić będzie do wzrostu podaży, jak i popytu na żywność funkcjonalną. Produkcja żywności funkcjonalnej będzie rozwijała się jednak głównie bazując na podmiotach z doświadczeniem, które szukają sposobu na poszerzenie swojej oferty produktowej, a które mają już dobrą pozycję na rynku żywności i to raczej w skali krajowej czy światowej. Szanse na rozwój produkcji żywności funkcjonalnej w średnim okresie więc są, jednak należy je traktować jako swego rodzaju strategię przetrwania i utrzymania dotychczasowej aktywności.

8.4.2. Perspektywa długookresowa (powyżej 5 lat)

Prognozy rozwoju sektora produkcji żywności funkcjonalnej z punktu widzenia potencjalnie pojawiających się szans i zagrożeń w perspektywie długookresowej wydają się być bardziej optymistyczne dla mniejszych podmiotów sektora przetwórstwa rolno-spożywczego. Nie należy jednak sądzić, że w dłuższym okresie zmieni się znacząco układ uwarunkowań wewnętrznych i zewnętrznych tej produkcji. Oczekiwać należy raczej, że będą dominować nadal szanse nad zagrożeniami, a dotychczasowe słabe strony nie zostaną przeważone mocnymi stronami sektora.

Najprawdopodobniej pojawią się nowe oferty oraz nowi konkurenci na rynku, co będzie efektem ogólnoświatowego trendu w zakresie produkcji żywności funkcjonalnej jako sposobu rozwoju przedsiębiorstw sektora spożywczego. Ponadto należy się spodziewać pozytywnych zmian w poziomie dochodów ludności. Z punktu widzenia analizy sfery społecznej oczekiwać można wzrostu, jeśli chodzi o poziom wykształcenia społeczeństwa. Poza tym polityka organizacji światowych nastawiona na propagowanie właściwego odżywiania się, czy realizacji wielu kampanii społecznych, sprzyjać będzie wzrostowi świadomości społeczeństwa na temat wpływu prawidłowego żywienia na stan zdrowia ludzi. Ponadto zdecydowanie przewiduje się, że będą następowały zmiany klimatyczne tworzące warunki sprzyjające do rozwoju całego sektora spożywczego.

Optymistyczny wariant zakłada, że najbardziej pozytywny wpływ na produkcję żywności funkcjonalnej może mieć wzrost zamożności społeczeństwa. Jest też szansa na pojawianie się pierwszych efektów zmian związanych z nastawieniem społeczeństwa na zdrowy styl życia oraz aktywność. Optymistyczne prognozy związane z dalszym finansowaniem badań nad dodatkami funkcjonalnymi do żywności ze środków Unii Europejskiej także silnie pozytywnie mogą oddziaływać na przyszły rozwój produkcji żywności funkcjonalnej. Być może pozwoli to na tańszy dostęp do nowych technologii produkcji tej żywności. W tak rozpatrywanej przyszłości należy spodziewać się wejścia w produkcję tego rodzaju żywności także podmiotów działających na mniejszą skalę, które być może dzięki zwiększeniu współpracy, w ramach np. klastrów gospodarczych, będą mogły pozwolić sobie na wprowadzanie innowacji produktowych w zakresie produkcji żywności funkcjonalnej.

Można oczekiwać więc, że w perspektywie długoterminowej prawdopodobnie zwiększy się liczba szans rozwoju sektora i za zasadne będzie można uznać wówczas skupienie się na nich. Uwzględnić należałoby także stare receptury produkcji wielu wyrobów żywnościowych, szczególnie, że mogłoby to stanowić swego rodzaju możliwość do wejścia w produkcję

żywności funkcjonalnej podmiotów małych i średnich. W dłuższej perspektywie produkcja tego rodzaju żywności ma znaczące możliwości rozwojowe, jednakże aby to było możliwe, wymagane będzie znaczące wsparcie podmiotów zewnętrznych, w tym władz regionalnych.

Na tej podstawie można wysunąć rekomendacje dla podmiotów sektora i innych instytucji, które pozwoliłyby na jego przyszły stabilny rozwój.

8.5. Rekomendacje

8.5.1. Rekomendacje dla przedsiębiorstw

Rekomendacja 1.

Podjęcie współpracy z innymi podmiotami sektora przetwórstwa rolno-spożywczego.

Rekomendacja 2.

Wchodzenie w kooperację w produkcji żywności funkcjonalnej.

Rekomendacja 3.

Wchodzenie we współpracę z podmiotami sektora B&R, w tym w projekty badawcze nad żywnością funkcjonalną.

Rekomendacja 4.

Skoordynowanie oferty z innymi podmiotami sektora przetwórstwa rolno-spożywczego celem zwiększenia kompleksowości oferowanych usług.

Rekomendacja 5.

Wzmoczenie działalności marketingowej skierowanej do odbiorców indywidualnych.

Rekomendacja 6.

Wypracowanie wspólnej marki żywności funkcjonalnej z województwa podlaskiego.

Rekomendacja 7.

Pozyskiwanie zewnętrznych źródeł finansowania, w szczególności z funduszy unijnych.

Rekomendacja 8.

Zwiększenie wykorzystania ocen konsumentów w kreowaniu rozwoju przedsiębiorstw sektora przetwórstwa rolno-spożywczego.

8.5.2. Rekomendacje dla władz regionalnych

Rekomendacja 1.

Finansowanie studiów doktoranckich na uczelniach krajowych i zagranicznych dla kadry związanej z technologią produkcji.

Rekomendacja 2.

Organizacja staży i praktyk dla kadry związanej z technologią produkcji w jednostkach zajmujących się działalnością badawczo-rozwojową.

Rekomendacja 3.

Wsparcie badań nad żywnością funkcjonalną w ramach uczelni wyższych istniejących w województwie podlaskim.

Rekomendacja 4.

Prowadzenie akcji popierających możliwości produkcji żywności funkcjonalnej wśród przedsiębiorstw sektora spożywczego.

Rekomendacja 5.

Upowszechnianie wyników badań dotyczących rozwoju produkcji żywności funkcjonalnej w Unii Europejskiej i na świecie.

Rekomendacja 6.

Upowszechnianie dobrych praktyk dotyczących współpracy przedsiębiorstw z innymi podmiotami przy opracowywaniu żywności funkcjonalnej.

Rekomendacja 7.

Nasilenie działań marketingowych na zewnątrz województwa, promujących podlaskie produkty sektora rolno-spożywczego.

Rekomendacja 8.

Budowa sieci współpracy między przedsiębiorcami produkującymi żywność a instytucjami otoczenia biznesu i władzami różnych szczebli, w celu lepszej identyfikacji ich potrzeb oraz sposobów wsparcia.

Rekomendacja 9.

Upowszechnienie informacji o możliwościach ubiegania się o środki unijne oraz pomoc w ich uzyskiwaniu.

Rekomendacja 10.

Uwzględnienie, w ramach Białostockiego Parku Naukowo-Technologicznego i innych tego rodzaju podmiotów wsparcia produkcji żywności, działań sprzyjających transferowi wiedzy z jednostek badawczo-rozwojowych do przedsiębiorstw sektora spożywczego w województwie podlaskim.

8.5.3. Rekomendacje dla instytucji

Rekomendacja 1.

Wspieranie transferu technologii do przedsiębiorstw sektora spożywczego w województwie podlaskim, w tym przedsiębiorczości akademickiej.

Rekomendacja 2.

Realizacja szkoleń w zakresie marketingu produktów spożywczych.

Rekomendacja 3.

Organizacja cyklicznych badań z zakresu rozwoju żywności funkcjonalnej w województwie.

Rekomendacja 4.

Upowszechnienie informacji o możliwościach ubiegania się o środki unijne oraz pomoc w ich uzyskiwaniu.

Rekomendacja 5.

Inicjowanie i koordynowanie współpracy pomiędzy producentami i dostawcami surowca z województwa podlaskiego.

Rekomendacja 6.

Zachęcenie producentów sektora spożywczego do rozszerzenia oferty o produkcję dodatków do żywności funkcjonalnej, np. błonnika roślinnego.

Słownik pojęć

Codex Alimentarius – Kodeks Żywnościowy.

EFSA (*European Food Safety Authority*) – Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności.

FOSHU (*Foods For Specified Health Uses*) – Żywność o określonej przydatności zdrowotnej.

FUFOSE (*Functional Food Science in Europe*) – Projekt badawczy Komisji Europejskiej dotyczący żywności funkcjonalnej.

GHP (*Good Hygienic Practice*) – Dobra Praktyka Higieniczna.

GMO (*Genetically Modified Organisms*) – Organizmy modyfikowane genetycznie.

GMP (*Good Manufacturing Practice*) – Dobra Praktyka Produkcyjna.

HACCP (*Hazard Analyses Critical Control Point*) – Analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.

Izoflawony – jedna z grup substancji fitochemicznych należących do nie odżywczych składników żywności – flawonoidów, które występują w warzywach i owocach. Do izoflawonów zaliczane są genisteina i daidzeina, które między innymi wpływają na neutralizację wolnych rodników hamując rozwój nowotworów (zwłaszcza przewodu pokarmowego) i przeciwdziałają miażdżycy oraz pomagają regulować równowagę hormonalną u kobiet.

Nutraceutyki – izolowane składniki z żywności, suplementy diety, produkty ziołowe oraz substancje izolowane z ziół (substancje fitochemiczne), których spożycie przynosi większe korzyści zdrowotne i terapeutyczne, niż te wynikające z normalnej diety. Są sprzedawane w postaci farmaceutycznej (np. tabletek, kapsułek, syropów, proszków) lub/ i stosowane jako dodatek do środków spożywczych. Są do nich zaliczane substancje biologicznie czynne o udowodnionym działaniu prozdrowotnym, takie jak: błonnik pokarmowy, oligosacharydy, bakterie kwasu mlekowego, wielonienasycone kwasy tłuszczowe (olej rybi), białka, peptydy, aminokwasy, ketokwasy, substancje antyoksydacyjne (w tym witaminy o takim działaniu), skoniugowany kwas linolowy (CLA), flawonoidy i inne związki fenolowe, karotenoidy (beta-karoten i likopen), roślinne sterole i stanole, stilbeny.

Prawo Engla – w miarę wzrostu dochodów udział wydatków na żywność w wydatkach ogółem się zmniejsza.

Prebiotyki – oligosacharydy – substancje niepodatne na enzymy trawienne, które stanowią pożywkę dla prawidłowej flory bakteryjnej zasiedlającej jelita człowieka. Zapobiegają zaparciom i zmniejszają poziom cholesterolu we krwi. Występują naturalnie w warzywach (np. cykorii, karczochach, szparagach, porze, cebuli) i ziarnach zbóż oraz w mleku kobiecym. Do prebiotyków należą m.in. rafinoza, inulina, laktuloza.

Probiotyki – preparaty i produkty zawierające żywe kultury drobnoustrojów (bakterie fermentacji mlekowej), które wpływają na poprawę stanu zdrowia poprzez regulację składu mikroflory jelitowej (np. zapobieganie zaparciom, nowotworom jelita grubego), jak również

wpływają zmniejszanie poziomu cholesterolu i stymulację układu odpornościowego. Najsilniejsze właściwości probiotyczne wykazują: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Bifidobacterium bifidum*.

RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*) – system ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt.

Suplementy diety – środki spożywcze, których celem jest uzupełnienie normalnej diety. Są skoncentrowanym źródłem witamin lub składników mineralnych lub innych substancji wykazujących efekt odżywczy lub inny fizjologiczny, pojedynczych lub złożonych. Wprowadzane do obrotu w formie umożliwiającej dawkowanie (czyli w postaci: kapsułek, tabletek, drażetek, saszetek z proszkiem, ampułek z płynem, butelek z kroplomierzem i w innych podobnych postaciach płynów lub proszków przeznaczonych do spożywania w małych, odmierzonych ilościach jednostkowych), z wyłączeniem produktów posiadających właściwości produktu leczniczego w rozumieniu przepisów prawa farmaceutycznego.

UE – Unia Europejska.

WE – Wspólnota Europejska.

WHO (*World Health Organization*) – Światowa Organizacja Zdrowia.

Bibliografia

1. 200 mln zł więcej wydamy w tym roku na żywność health & wellness, www.portalspozywczy.pl/inne/napoje_bezalkoholowe/wiadomosci/200-mln-zl, z dnia 1.06.2010.
2. Andrzejewska O. (2009), *Nowe trendy w konsumpcji. Żywność racjonalna*, „Fresh&Cool Market”, styczeń.
3. Badowska S. (2009), *Pomorskie mlekiem i miodem płynące? Kondycja klastra rolno-spożywczego w regionie*, „Pomorski Przegląd Gospodarczy”, nr 3 (42).
4. Bank Danych Regionalnych, GUS, www.stat.gov.pl.
5. Bawa S. (2007), *Nadmierna konsumpcja żywności, szczególnie wysoce przetworzonej a powstawanie chorób cywilizacyjnych*, [w:] *Wybrane Zagadnienia z Ekologii i Ochrony Środowiska, Wybór wykładów z lat 2004-2007*, Uniwersyteckie Centrum Badań nad Środowiskiem Przyrodniczym, Uniwersytet Warszawski, Warszawa.
6. Białokoz-Kalinowska I., Konstantynowicz J., Abramowicz P., Piotrowska-Jastrzębska J. (2006), *Uwarunkowania środowiskowe a nawyki żywieniowe młodzieży z regionu Podlasia*, „Pediatria Współczesna. Gastroenterologia, Hepatologia i Żywnienie Dziecka” nr 8.
7. Bochner K., *Red Bulla gonią konkurenci*, <http://wiadomoscihandlowe.pl/content/view/10913/9>, z dnia 20.06.2010.
8. Borycka B. (2000), *Aspekty zdrowotnej jakości żywności*, „Problemy Jakości”, nr 3.
9. Brewer M.S., Sprouls G.K., Craig R. (1994), *Consumer Attitude. Toward Food Safety Issues*, „Journal of Food Safety” no. 14.
10. Chyłek E.K., *Wpływ klimatycznego bilansu wody na kierunki rozwoju ogrodnictwa w Polsce. Stan aktualny. Perspektywy. Ekspertyza*, <http://www.horticulture.pl/uploads/ptt/article/fdfaaeaf64b5540746483ebeca15174.pdf>, z dnia 29.06.2010.
11. Cieślík E. (2005), *Cechy prozdrowotne żywności pochodzenia roślinnego*, Materiały konferencyjne z VII Ogólnopolskiej Sesji Popularnonaukowej z dn. 2-3.06.2005: „Środowisko a zdrowie – 2005”, Częstochowa.
12. *Czy reklama niektórych suplementów diety zostanie zabroniona? Konsekwencje obowiązywania regulacji dotyczących oświadczeń zdrowotnych*, <http://blog.dzp.pl/pharma/czy-reklama-niektorych-suplementow-diety-zostanie-zabroniona-konsekwencje-obowiazywania-regulacji-dotyczacych-oswiadczen-zdrowotnych/>, z dnia 03.06.2010.
13. Ćwiek-Ludwicka K. (2003), *Aspekty prawne stosowania opakowań do żywności*, [w:] Świderski F. (red.), *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa.
14. *Daje do myślenia, daje zdrowie, odbudowuje... oto żywność funkcjonalna*, http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=PL_NEWS&ACTION=D&SESSION=&RCN=3220, z dnia 16.07.2010.
15. *Dawtona wchodzi na rynek żywności funkcjonalnej*, <http://www.portalspozywczy.pl/owoce-warzywa/wiadomosci/dawtona-wchodzi-na-rynek-zywnosci-funkcjonalnej,30940.html>, z dnia 20.07.2010.
16. Decyzja Rady z dnia 20 lutego 2006 r. w sprawie strategicznych wytycznych Wspólnoty dla rozwoju obszarów wiejskich (okres programowania 2007-2013).
17. Drobnica L., Cebulak T., Pieczonka W. (2007), *Żywnienie a chroniczne choroby niezakaźne w opinii konsumentów żywności niekonwencjonalnej*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, nr 6 (55).
18. Dyrektywa Rady nr 92/46 z 16 czerwca 1992 r. formułująca zasady dotyczące warunków sanitarnych w produkcji i wprowadzaniu na rynek mleka surowego, pasteryzowanego oraz produktów mlecznych.
19. Dziubińska-Michalewicz M. (2005), *Wybrane wskaźniki poziomu życia ludności w Polsce na tle innych krajów UE*, Kancelaria Sejmu, Biuro Studiów i Ekspertyz, Informacja nr 1137, maj.
20. *Europejski sektor żywności. Stan obecny i przyszły. Innowacje w europejskim sektorze rolno-spożywczym*, FoodMac Project, http://www.food-mac.com/Doc/Reports/FM3-Innovation_EU_report_PL_v1.pdf, z dnia 30.06.2010.
21. Filipiak T., *Produkcja i przetwórstwo produktów rolnych w aspekcie bezpieczeństwa żywności*, Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, tom X, zeszyt 4.
22. Gajda J., *Produkty probiotyczne jako żywność funkcjonalna – prawo a rzeczywistość*, „Żywność dla Zdrowia”, <http://www.esculap.pl/danone>.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

23. Gernand A., *Omega 3 – niewykorzystana szansa na wielomilionowe zyski*, http://biotechnologia.pl/info/zywnosc/24_aktualnosci/8424_omega_3___niewykorzystana_szansa_na_wielomilionowe_zyski.html, z dnia 11.06.2010.
24. Gębska-Kuczerowska A., Miller M. (2006), *Sytuacja zdrowotna ludzi powyżej 65. roku życia w Polsce*, „Zdrowie Publiczne”, nr 116 (1).
25. Giejbowicz E. (2009), *Agroekspres tydzień w Unii Europejskiej*, nr 574(28), http://www.fapa.com.pl/gfx/cid/Agroekspres/574_28_09.pdf.
26. Gierszewski S., *Żywność funkcjonalna na świecie*, http://biotechnologia.pl/info/zywnosc/24_aktualnosci/187_zywnosc_funkcjonalna_na_swiecie.html, z dnia 10.06.2010.
27. Górniak A. (2009), *Klimat województwa podlaskiego*, Instytut Meteorologii i Gospodarki Wodnej, oddział w Białymstoku, Białystok, [za:] Sadowski M. (i in.) (2009), *Adaptacja produkcji rolnej w województwie podlaskim do oczekiwanych zmian klimatu*, Dom Wydawniczy Instytutu Ochrony Środowiska, Warszawa.
28. Grabowski M.L., *Bezpieczeństwo żywności – system nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej po wejściu do Unii Europejskiej*, <http://www.srodowiskoazdrowie.pl/wpr/Aktualnosci/Czestochowa/Referaty/Grabowski.pdf>.
29. Grajeta H. (2004), *Żywność funkcjonalna w profilaktyce chorób układu krążenia*, Prace Poglądowe, „Advances in Clinical and Experimental Medicine” vol. 13, nr 3.
30. Grunwald J. (2007), *Regulation Renovation, Nutraceuticals World*, [za:] Wrześniewska-Wal I., *Nowe regulacje prawne w obszarze znakowania. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne*, Krajowa Rada Suplementów i Odżywek, styczeń-luty, <http://www.krsio.org.pl/site/3>, z dn. 4.06.2010.
31. Grupp H., Linstone H.A. (1999), *National Technology Foresight Activities Around The Globe. Resurrection and New Paradigms*, “Technological Forecasting and Social Change”, Volume 60, Special Issue, January.
32. Grzybowska B., Juchniewicz M., *Czynniki determinujące zachowania nabywców produktów żywnościowych*, http://kpa.im.sggw.waw.pl/files/nauka/34/grzybowska_juchniewicz.pdf, z dnia 10.06.2010.
33. GUS (2008), *Podstawowe informacje o rozwoju demograficznym Polski do 2007 roku*, GUS, Warszawa, 30 stycznia.
34. GUS (2010), *Sytuacja gospodarstw domowych w 2009 r. w świetle wyników badania budżetów gospodarstw domowych*, Warszawa, 26 maja.
35. Gutkowska K., Ozimek I. (2002), *Badania marketingowe na rynku żywności*, Wyd. SGGW, Warszawa.
36. Holm F., *Nowa żywność funkcjonalna czynnikiem wpływającym na zdrowy układ sercowo-naczyniowy*, http://www.pttz.org/raporty/zywnosc_fun.doc, z dnia 06.06.2010.
37. <http://biznes.onet.pl/na-rowni-pochylej,18565,3045535,0,prasa-detaj>, z dnia 1.07.2010.
38. <http://enormy.pl/?m=src&idx=ICS,0067.0100.0001.X>.
39. <http://myecolife.pl/2009/04/hurt-detaj-odzywianie-zgodnie-z-natura/>, z dnia 28.06.2010.
40. <http://newss.pl/biznes/raport-rynek-zywnosci-funkcjonalnej-funkcjonalnosc-a-naturalnosc.html>, z dnia 15.07.2010.
41. http://praca.gazetaprawna.pl/artykuly/410442,w_2035_r_w_polsce_bedzie_o_4 mln_mniej_pracownikow_a_o_3_mln_wiecej_emerytow.html, z dnia 20.07.2010.
42. <http://www.agro.eko.org.pl/d2strona.html>, z dnia 28.06.2010.
43. <http://www.egospodarka.pl/39647,Branza-HoReCa-perspektywiczna,1,39,1.html>, z dnia 04.07.2010.
44. http://www.esculap.pl/forum_medycyny_rodzinnej/artykul/zywnosc_ktora_leczy/id,91e80bfdabb8e387e8228a527ab416a1/, z dnia 14.07.2010.
45. http://www.e-spozywka.pl/index.php?option=com_content&task=view&id=45&Itemid=40, z dnia 15.06.2010.
46. <http://www.food-info.net/pl/qa/qa-wi33.htm>, z dnia 16.06.2010.
47. <http://www.forummleczarskie.pl/NEWS/01006/danone-proviva-ab-proviva-ab-lp299v-michael-oredsson/>, z dnia 29.07.2010.
48. <http://www.ietu.katowice.pl/wpr/Aktualnosci/Czestochowa/Referaty/Cieslik.pdf>, z dnia 18.06.2010.
49. <http://www.ilsi.org/>.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

50. <http://www.ipsos.pl/badania-syndykatowe/zwyczajne-zywnosciowe-2009>, z dnia 10.07.2010.
51. <http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podlaskie/Maslo-tradycyjne-z-Filipowa>, z dnia 12.07.2010.
52. http://www.mir.gdynia.pl/?page_id=166, z dnia 20.07.2010.
53. <http://www.mtgsa.pl/x.php/13,pl,4349/Jedz-ryby-akcja-promujaca-spozycie-ryb.html>, z dnia 15.06.2010.
54. <http://www.naturalniezpodlasia.pl>.
55. <http://www.otop.org.pl/upload/30/00/00/01/47/natura2000adzialalnoscgospodarcza-a.liro-gdos.pdf>, z dnia 28.06.2010.
56. http://www.poradnikmedyczny.pl/mod/archiwum/7273_%C5%BBByno%C5%9B%C4%87_funkcjonalna.html, z dnia 16.07.2010.
57. http://www.ppg.gda.pl/index.php/pol/wydawnictwo/dzial_glowny/pomorskie_mlekiem_i_miodem_plynace_kondycja_klastra_rolno_spozywczeego_w_regionie, z dnia 28.06.2010.
58. <http://www.ppr.pl/artukul-rozmowa-z-prof-dr-hab-grazyna-cichosz-154004-dzial-32.php>, z dnia 1.07.2010.
59. <http://www.proviva.com>, www.probi.se.
60. <http://www.sztuczneserce.pl>, z dnia 8.06.2010.
61. http://wyborcza.biz/biznes/1,101562,7202185,Dobra_wiadomosc_dla_inwestorow__Rzad_wreszcie_ustalil.html, z dnia 28.06.2010.
62. IBnGR (2010), *Stan i prognoza koniunktury gospodarczej*, Warszawa, 28 kwietnia.
63. IPTS (2008), *Functional Food in the European Union*, Joint Research Centre, European Commission, Luxembourg.
64. ING (2008), *Przemysł spożywczy w Polsce*, ING, Warszawa, czerwiec.
65. *Jedz ryby - akcja promująca spożycie ryb*, <http://www.mtgsa.pl/x.php/13,pl,4349/Jedz-ryby-akcja-promujaca-spozycie-ryb.html>, z dnia 15.06.2010.
66. Jeżewska-Zychowicz M., Babicz-Zieleńska E., Laskowski W. (2009), *Konsument na rynku nowej żywności. Wybrane uwarunkowania spożycia*, Wyd. SGGW, Warszawa.
67. Karski J. (red.) (1999), *Promocja zdrowia*, Ignis, Warszawa, [za:] Białokoz-Kalinowska I., Konstatynowicz J., Abramowicz P., Piotrowska-Jastrzebska J. (2006), *Uwarunkowania środowiskowe a nawyki żywieniowe młodzieży z regionu Podlasia*, „Pediatria Współczesna. Gastroenterologia, Hepatologia i Żywnienie Dziecka”, nr 8, vol. 2.
68. Kiełczewski D. (2007), *Ochrona środowiska*, [w:] Pławgo B. (red.) (2007), *Potencjał rozwoju regionalnego – województwo podlaskie*, BFKK, Białystok.
69. Kolanowski W. (2008), *Dodatkowe źródła kwasów tłuszczowych w żywieniu człowieka*, Wyd. SGGW, Warszawa.
70. Kołajtis-Dołowy A., Boniecka I. (2003), *Stan wiedzy żywieniowej studentów Wydziału Nauki o Zdrowiu AM oraz jej źródła*, „Annales UMCS”, nr 58.
71. Kołajtis-Dołowy A., Matysiuk E., Boniecka I. (2007), *Zwyczajne żywieniowe wybranej grupy dzieci 11-12-letnich z Białegostoku*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” nr 6 (55).
72. *Korzyści z biotechnologii. Naukowe oceny roli biotechnologii rolniczej w bezpieczniejszym, zdrowszym świecie*, http://www.soyconnection.com/pdf/usbs_position/Polish/8007_USB_BioTechBro_Polish_Low.pdf, z dnia 10.06.2010.
73. Krajowa Rada Suplementów i Odżywek, www.krsio.org.pl.
74. Krawczyk T., Konferencja „Regulacje prawne i rozwój rynku suplementów w Polsce i UE w 2007 r. czyli: Jak daleko do harmonizacji?”, organizowana przez Krajową Radę Suplementów i Odżywek przy współudziale Polskiego Stowarzyszenia Prointegracyjnego - Europa, Jabłonna 13-14 września 2007 r., [za:] Wrześniewska-Wal I., *Nowe regulacje prawne w obszarze znakowania. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne, Krajowa Rada Suplementów i Odżywek*, <http://www.krsio.org.pl/site/3>, z dnia 4.06.2010.
75. Krygier K. (2005), *Problemy bezpieczeństwa dodatków do żywności*, „Przemysł Spożywczy”, nr 8.
76. Krzak M., Walewski M., Woźniak P. (2010), *Streszczenie*, „Polish Economic Outlook” No. 1 (44), CASE, Warszawa, www.case.com.pl.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

77. Krzystyniak K.L. (2010), *Profilaktyka chorób cywilizacyjnych i działania prozdrowotne w obliczu złych nawyków żywieniowych*, Polski Klub Ekologiczny, Okręg Wschodnio-Pomorski, Zielona Akademia, Gdańsk.
78. Kuciński J. (2006), *Organizacja i prowadzenie projektów foresight w świetle doświadczeń międzynarodowych*, PAN, Warszawa, styczeń.
79. Kwak N.S., Jukes D.J. (2001), *Functional Foods. Part 2: The Impact of Current Regulatory Terminology*, „Food Control”, no 12, [za:] Olędzka R. (2007), *Nutraceutyki, żywność funkcjonalna – rola i bezpieczeństwo stosowania*, „Bromatologia i Chemia Toksykologiczna”, nr 1.
80. Kwiecińska-Zdrenka M., *Świadomość zdrowego odżywiania Polaków*, <http://www.wedwoje.pl/swiadomosc;zdrowego;odzywiania;polakow,artykul,6881.html>, z dnia 20.07.2010.
81. Liro A., *Natura 2000 a działalność gospodarcza – możliwości i korzyści*, Generalna Dyrekcja Ochrony Środowiska, <http://www.otop.org.pl/upload/30/00/00/01/47/natura2000adzialalnoscgospodarcza-a.liro-gdos.pdf>, z dnia 28.06.2010.
82. *Ludność, Stan oraz struktura demograficzna i społeczno-ekonomiczna – województwo podlaskie*, GUS, http://www.stat.gov.pl/bialystok/69_151_PLK_HTML.htm, z dn. 24.08.2009.
83. Marczak M. (2010), *EFSA sprawdzi, ile witaminy D jest w margarynie*, „Newsweek”, 25 maja.
84. Mieszkowska M., Michota-Katuliska E. (2008), *Suplementy diety – korzyści i działania niepożądane*, „Bezpieczeństwo Pracy” nr 6.
85. Migdał W. (2010), *Od zatruc pokarmowych do bezpiecznej żywności*, „Przegląd Hodowlany” nr 2.
86. Ministerstwo Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej (2003), *Przewodnik po zawodach*, tom V, Warszawa.
87. Mocek B., *Żywność funkcjonalna*, <http://www.szkolnictwo.pl/index.php?id=PU0576>, z dnia 11.06.2010.
88. MRR (2009), *Sytuacja społeczno-gospodarcza kraju i województw w I półroczu 2009 roku*, Warszawa, wrzesień.
89. *Nanotechnologie – zastosowania w przemyśle*, <http://www.portfel.pl/pdf/art6658>, z dnia 2.07.2010.
90. *Narodowy Program Zapobiegania Nadwadze i Otyłości oraz Przewlekłym Chorobom Niezakaźnym Poprzez Poprawę Żywienia i Aktywności Fizycznej*, Ministerstwo Zdrowia, Warszawa 2007.
91. *Narodowy Program Zdrowia na lata 2007-2015*, Ministerstwo Zdrowia, Warszawa 2007.
92. NBP (2010), *Raport o inflacji luty 2010*, Rada Polityki Pieniężnej, Warszawa, luty.
93. Nosal A., *Otyłość – choroba XX wieku. Epidemiologiczne, społeczno-ekonomiczne i pedagogiczne aspekty otyłości*, <http://www.sp.zawidz.pl/publikacje/otylosc.html>, z dnia 17.07.2010.
94. *Obrót żywnością a zdrowie – praktyczny podręcznik dla przedsiębiorców*, PARP, Warszawa 2009.
95. Ochmańska E. (2006), *Raport Lekkość Smaku*, „Trendy Food”, nr 3 (16).
96. *Od producenta do detalisty – koncentracja produkcji*, <http://dd.tradepress.com.pl/default.asp?show=page&id=9461>, z dnia 20.07.2010.
97. *Ofiara półkowego*, http://www.polkowe.pl/artykuly_prasowe,ofiara_polkowego-36.html, z dnia 24.07.2010.
98. Olędzka R. (2007), *Nutraceutyki, żywność funkcjonalna – rola i bezpieczeństwo stosowania*, „Bromatologia i Chemia Toksykologiczna” nr 1.
99. Opolski G. (2002), *Opieka kardiologiczna w Polsce. Stan obecny, perspektywy, zagrożenia*, „Kardiologia Polska” nr 57, ss. 573-579.
100. *Podlaski Klaster Piekarniczy ma dwa lata*, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy”, kwiecień 2010.
101. Przygodzka R. (2008), *Uwarunkowania wzrostu konkurencyjności województwa podlaskiego w produkcji rolno-żywnościowej*, Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Roczniki Naukowe, tom X, zeszyt 2, 210-215, Warszawa-Poznań-Lublin.
102. *Reklama z mlekiem płynąca*, http://www.pfpz.pl/nawosci/?id_news=932, z dnia 19.06.2010.
103. *Roczny program działalności Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie na 2010 rok*, Szepietowo, 2 listopada 2009.
104. Rosset E. (1959), *Proces starzenia się ludności*, PWG, Warszawa.
105. Rozporządzenie Komisji WE nr 1609/2006 zatwierdzające na okres dwóch lat wprowadzenie do obrotu preparatów dla niemowląt opartych na hydrolizatach białek serwatkowych otrzymywanych z białek mleka krowiego.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

106. Rozporządzenie Komisji WE nr 1663/2006 zmieniające rozporządzenie WE nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
107. Rozporządzenie Komisji WE nr 1666/2006 zmieniające rozporządzenie WE nr 2076/2005 ustanawiające środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń WE nr 853/2004, WE nr 854/2004 oraz WE 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.
108. Rozporządzenie Komisji WE nr 1688/2005 wprowadzające w życie rozporządzenie WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do specjalnych gwarancji dotyczących Salmonelli związanych z wysyłkami niektórych mięs i jaj do Finlandii i Szwecji.
109. Rozporządzenie Komisji WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
110. Rozporządzenie Komisji WE nr 1881/2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.
111. Rozporządzenie Komisji WE nr 258/1997 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. w sprawie nowych produktów spożywczych i nowych składników żywności.
112. Rozporządzenie Komisji WE nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
113. Rozporządzenie Komisji WE nr 884/2007 w sprawie środków nadzwyczajnych zawieszających stosowanie E 128 czerwień 2G jako barwnika żywności.
114. Rozporządzenie Komisji WE nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji.
115. Rozporządzenie Komisji WE nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
116. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, Dz.U. z 2007 r. nr 137, poz. 966.
117. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, Dz.U. nr 220, poz. 1856 z późn. zm.
118. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, Dz.U. z 2002 r. nr 220, poz. 1856 z późn. zm.
119. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 14 lutego 2007 r. w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych, Dz.U. z 2007 r. nr 44, poz. 286.
120. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 maja 2007 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub na ich powierzchni, Dz.U. z 2007 r. nr 119, poz. 817.
121. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności i warunków ich stosowania, Dz. U. nr 27, poz. 237.
122. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami, Dz. U. nr 234, poz. 1979.
123. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie suplementów diety, Dz.U. z 2002 r. nr 27, poz. 236
124. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie rejestru produktów wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako środki spożywcze, wzoru powiadomienia kosztów związanych z wydaniem opinii o tych produktach, Dz.U. z 2007 r. nr 120, poz. 830.
125. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 24 stycznia 2007 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej, Dz.U. z 2007 r. nr 20, poz. 122.
126. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą, Dz.U. z 2007 r. nr 137, poz. 967.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

127. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Dz.U. z 2007 r. nr 106, poz. 730.
128. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych, Dz.U. z 2007 r. nr 112, poz. 774.
129. Rozporządzenie WE nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. w sprawie nowych produktów spożywczych i nowych składników żywności.
130. Rozporządzenie WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
131. Rozporządzenie WE nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.
132. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2004 r. w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności, Dz.U. nr 104, poz. 1098.
133. *Rynek żywności funkcjonalnej. Wzrost – za jaką cenę?*, „Fresh&Cool Market”, marzec 2009.
134. Sajboth B., *Edukacja żywieniowa w Polsce*, <http://www.pwsz.nysa.pl/pieleg/roz01.pdf>, z dnia 08.07.2010.
135. Schrezenmeir J., Vrese M., (2001) *Probiotic, prebiotic and synbiotic – approaching a definition*, „American Journal of Clinical Nutrition” No. 73, [za:] Gajda J. (2010), *Produkty probiotyczne jako żywność funkcjonalna – prawo a rzeczywistość*, „Żywność dla Zdrowia”, <http://www.esculap.pl/danone/>, z dnia 15.07.2010.
136. Senkus P. (2007), *Nowy ogólny styl życia. Wielowymiarowa analiza segmentacyjna konsumentów*, Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, tom IX, zeszyt 3, Kraków.
137. Seremak-Bulge J. (2005), *Produkcja mleka – informacja dla producentów. Polska wieś w Europie. Produkcja mleka*, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, Fundacja Fundusz Współpracy, Biuro Programów Wiejskich, Warszawa, kwiecień.
138. Smoderek K. (2010), *Sposoby wykorzystywania żywności w biotechnologii, nanotechnologii oraz leczeniu. Korzyści i zagrożenia*, <http://www.cecib.uksw.edu.pl/czytelnia/baza-artykuszytelnia-on-line-81/62-baza-artykus-2009roku/416-sposoby-wykorzystywania-zywnosci-w-biotechnologii-nanotechnologii-oraz-leczeniu>, z dnia 10.06.2010.
139. *Sposób żywienia a starzejące się społeczeństwo – znaczenie witaminy D dla zdrowych kości*, <http://www.eufic.org/article/pl/6/29/artid/nutrition-ageing-vitamin-D-bone-health/> oraz www.optiford.org.
140. Sprostowanie do rozporządzenia WE nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.
141. Stankiewicz J., Steinka I., Grajewska M. (2009), *Wpływ dodatków pochodzenia roślinnego na wybraną cechę sensoryczną serków twarogowych*, „Nauka Przyroda Technologie” Tom 3, Zeszyt 4.
142. Stańko S., Włodarczyk M. (2006), *Ceny detaliczne żywności a ceny surowców rolnych*, „Biuletyn Informacyjny”, Agencja Rynku Rolnego.
143. *Styl życia – najnowsze trendy*, http://gospodarka.gazeta.pl/firma/1,31560,6322837,Styl_zycia___najnowsze_trendy.html, z dnia 29.06.2010.
144. Sznajder M., Senauer B., Asp E., Kinsey J. (1998), *Zmieniający się konsument żywności*, Horyzont, Poznań, [za:] Gutkowska K., Ozimek I. (2002), *Badania marketingowe na rynku żywności*, Wyd. SGGW, Warszawa.
145. Szymańska K. (2008), *Dochód czynnikiem kształtującym popyt na żywność ekologiczną*, Materiały z Krakowskiej Konferencji Młodych Uczonych, Akademia Górniczo-Hutnicza im. Stanisława Staszica w Krakowie, Kraków, 25-27 września.
146. Świątkowska M., Berger S. (2001), *Reklama żywności jako narzędzie kształtowania postaw konsumentów i rynku produktów spożywczych*, Wyd. SGGW, Warszawa.
147. Świdorski F. (red.) (2003), *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

148. Świetlik K. (2010), *Popyt na żywność w latach 2008-2009 i jego uwarunkowania*, „Biuletyn Informacyjny” nr 1, ARR.
149. Trziszka T., *Innowacyjne przedsięwzięcia na rzecz produkcji nutraceutyków i preparatów biomedycznych*, Materiały z seminarium pt. „Innowacje – nośnik wzrostu konkurencyjności”, <http://www.dolnyslask-innowacje.pl/pages/files/File/gielda2007/270907/Trziszka.pdf>, z dnia 5.06.2010.
150. Turlejeska H., Pelzner U. (2003), *Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego. Poradnik dla kierujących zakładem*, FAPA, Warszawa.
151. Urban R. (2002), *Wartość dodana i marże w przetwórstwie głównych produktów rolnych*, IERiGŻ, Warszawa.
152. Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego (2006), *Strategia rozwoju województwa podlaskiego do 2020 roku*, Białystok, styczeń.
153. Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, Dz. U. z 2001 r. nr 63, poz. 634.
154. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Dz. U. z 1998 r. nr 90, poz. 575, z późn. zm.
155. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225.
156. Ustawa z dnia 8 stycznia 2010 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw, Dz.U. z 2010 r. nr 21, poz. 105.
157. *Wielka przyszłość nauki małych rzeczy*, <http://www.eufic.org/article/pl/artid/malych-rzeczach-nanotechnologia/>, 2.07.2010.
158. Wierzbicka A. (2007), *Nowoczesne metody kontroli jakości wytwarzania surowców rolno-spożywczych w wybranych krajach UE i w Polsce*, „Inżynieria Rolnicza”, nr 9 (97).
159. Wierzbicki A. (2003), *Prognozy typu technology foresight a prace Komitetu Prognoz „Polska 2000 Plus” w perspektywie rozwoju społeczeństwa informacyjnego oraz integracji Polski z Unią Europejską*, Instytut Łączności, Warszawa; Wrocławskie Centrum Transferu Technologii, Materiały z konferencji: „Foresight – Formułowanie scenariuszy rozwoju”, 21-23 maja.
160. Wierzejska R., Szponar L. (2004), *Znakowanie żywności-narzędzie ochrony konsumenta*, „Przemysł Spożywczy” nr 12.
161. WIOŚ w Białymstoku (2008), *Informacja o stanie środowiska na obszarze województwa podlaskiego w 2007 roku. Na podstawie działalności inspekcyjno-kontrolnej i badawczej Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Białymstoku*, Białystok, październik.
162. WIOŚ w Białymstoku (2010), *Raport o stanie środowiska województwa podlaskiego w latach 2007-2008*, Inspekcja Ochrony Środowiska, Białystok.
163. Wojnicka E. (red.) (2006), *Perspektywy rozwoju małych i średnich przedsiębiorstw wysokich technologii w Polsce do 2020 roku. Ekspertyza dla Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości*, PARP, Warszawa.
164. Wojtyński B., Goryński P. (red.) (2008), *Sytuacja zdrowotna ludności Polski*, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa.
165. Wrześniewska-Wal I. (2009), *Żywność funkcjonalna – aspekty prawne*, „Przemysł Spożywczy”, styczeń.
166. Wrześniewska-Wal I. (2009), *Wspólnotowy rejestr oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych*, „Przemysł Spożywczy”, kwiecień.
167. Wrześniewska-Wal I., *Nowe regulacje prawne w obszarze znakowania. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne*, Krajowa Rada Suplementów i Odżywek, <http://www.krsio.org.pl/site/3>, z dnia 4.06.2010.
168. WUP w Białymstoku (2009), *Analizy kluczowych sektorów województwa podlaskiego – Sektor spożywczy*, Białystok.
169. *Z czego robimy nasze mieszanki*, http://www.chlebpolski.pl/index.php?option=com_content&task=view&id=138&Itemid=102, z dnia 20.06.2010.
170. Zielona Księga *Promowanie zdrowego żywienia i aktywności fizycznej: europejski wymiar zapobiegania nadwadze, otyłości i chorobom przewlekłym*, Komisja Wspólnot Europejskich, COM(2005).
171. *Zwyczaje żywieniowe Polaków – trendy w spożyciu*, <http://www.matkapolka.com.pl/ciekawostki/zwyczaje-zywieniowe-polakow-8211-trendy-w-spozyciu.html>, z dnia 15.07.2010.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych

STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

- 172. Żbikowska A. (1998), *Percepcja reklamy przez dzieci w wieku przedszkolnym*, „Marketing i Rynek” nr 10.
- 173. *Żywność funkcjonalna dla zdrowia*, http://www.plastmed.pl/zywnosc_funkcjonalna.html, z dnia 15.07.2010.
- 174. *Żywność która leczy*, <http://pychotka.pl/przepisy-kulinarne/porady-i-ciekawostki/%AFywno%B6%E6-kt%F3ra-leczy.html>, z dnia 4.06.2010.

Spis rysunków

Rysunek 1. Analiza sił konkurencji w sektorze	100
Rysunek 2. Otoczenie – źródła szans i zagrożeń w sektorze	128
Rysunek 3. Macierz wariantów strategicznych wynikających z analizy SWOT	128

Spis tabel

Tabela 1. Charakterystyka badanych przedsiębiorstw	12
Tabela 2. Liczba przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego w Polsce i województwie podlaskim według powiatów w latach 2005-2009	18
Tabela 3. Poziom dochodów rozporządzalnych na 1 osobę według województw w roku 2000, 2004 i 2009	23
Tabela 4. Dynamika dochodów rozporządzalnych na 1 osobę wg województw w roku 2000, 2004 i 2009	24
Tabela 5. Relacje dochodów rozporządzalnych na 1 osobę wg województw do średniej krajowej w roku 2000, 2004 i 2009	25
Tabela 6. Źródła dochodów gospodarstw domowych w 2000 r. wg województw (w %)	25
Tabela 7. Źródła dochodów gospodarstw domowych w roku 2004 wg województw (w %) ..	26
Tabela 8. Źródła dochodów gospodarstw domowych w roku 2009 według województw (w %)	27
Tabela 9. Dynamika wydatków ogółem i wydatków na żywność i napoje bezalkoholowe wg województw w roku 2004 i 2009 (rok poprzedni = 100)	28
Tabela 10. Struktura wydatków gospodarstw domowych ogółem i wydatków na żywność i napoje bezalkoholowe w Polsce i w województwie podlaskim w latach 2004-2009 (w zł)	29
Tabela 11. Przeciętne miesięczne spożycie wybranych artykułów żywnościowych na 1 osobę w roku 2004	30
Tabela 12. Przeciętne miesięczne spożycie wybranych artykułów żywnościowych na 1 osobę w roku 2009	31
Tabela 13. Ludność województwa podlaskiego w wieku 13 lat i więcej według poziomu wykształcenia i wieku w 2002 roku.....	43
Tabela 14. Siła przetargowa dostawców	85
Tabela 15. Siła przetargowa nabywców	89
Tabela 16. Siła konkurencji w sektorze	92
Tabela 17. Siła nowych producentów i produktów	95
Tabela 18. Siła substytutów	97
Tabela 19. Analiza punktowa atrakcyjności sektora produkcji żywności leczniczej	101

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

Tabela 20. Analiza SWOT	113
Tabela 21. Analiza tendencji w otoczeniu	118
Tabela 22. Scenariusz optymistyczny	122
Tabela 23. Scenariusz pesymistyczny	123
Tabela 24. Scenariusz najbardziej prawdopodobny	124
Tabela 25. Scenariusz niespodziankowy	126

Spis wykresów

Wykres 1. Liczba przedsiębiorstw przetwórstwa rolno-spożywczego w województwie podlaskim w latach 2005-2009	18
Wykres 2. Dynamika produkcji sprzedanej przetwórstwa rolno-spożywczego w Polsce i w województwie podlaskim w latach 2002-2008.....	20

Załączniki

Załącznik 1. Scenariusz indywidualnego wywiadu pogłębionego IDI/ITI

IDI/ITI 1. Wywiady z przedsiębiorcami

1. Jaki jest główny rodzaj działalności, główne produkty, usługi w ramach sektora produkcji żywności leczniczej?
2. Jakiego rodzaju podmioty zaliczyliby Państwo do sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim? Proszę podać przykłady najważniejszych firm.
3. Jakie wewnętrzne czynniki stanowią silne strony sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim?
4. Jakie wewnętrzne czynniki stanowią słabe strony sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim?
5. W jakich regionach skupione są podmioty stanowiące ważną konkurencję dla podlaskiego sektora produkcji żywności leczniczej? Jak na ich tle można ocenić ekonomiczne siły i słabości podlaskiego sektora?
6. Jakie zewnętrzne czynniki mogą stanowić szansę rozwoju sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim? Proszę wskazać, czy są to czynniki z otoczenia: ekonomicznego, technicznego, społecznego, prawno-administracyjnego, środowiskowego, międzynarodowego.
7. Jakie zewnętrzne czynniki mogą stanowić zagrożenie rozwoju sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim? Proszę wskazać, czy są to czynniki z otoczenia: ekonomicznego, technicznego, społecznego, prawno-administracyjnego, środowiskowego, międzynarodowego.
8. Czy zauważają Państwo silną presję ze strony dostawców wynikającą np.: ze stopnia koncentracji sektora dostawcy; z uzależnienia jakości produktu finalnego od jakości produktu nabywanego od dostawcy; z udziału dostawców w tworzeniu kosztów odbiorcy; z kosztów zmiany dostawcy; z możliwości integracji pionowej? Czy też raczej sektor ma korzystne warunki zaopatrzenia? Proszę podać przykłady oddziaływania dostawców.
9. Jaki wpływ na sektor produkcji żywności leczniczej wywierają odbiorcy? Czy zauważają Państwo presję ze strony odbiorców wynikającą np.: ze stopnia koncentracji sektora odbiorcy; z kosztów zmiany odbiorcy; z profilu nabywcy? Proszę podać przykłady oddziaływania nabywców.
10. Jaki jest poziom nasilenia walki konkurencyjnej w sektorze produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim i w Polsce?
11. Jak oceniają Państwo zagrożenie pojawienia się nowych producentów w sektorze produkcji żywności leczniczej?
12. Jak oceniają Państwo zagrożenie pojawienia się substytutów w sektorze produkcji żywności leczniczej?
13. Czy macie Państwo pełny dostęp do odpowiednich kadr, w tym związanych ze specyfiką sektora produkcji żywności leczniczej w regionie? Na jakie zawody występuje Państwa zdaniem deficyt, a jakie są nadwyżkowe?
14. Jakie zawody, stanowiska, poziom wykształcenia dominują w sektorze produkcji żywności leczniczej?

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

15. Jakie są oczekiwania Państwa firmy w zakresie: umiejętności, kwalifikacji, postaw pracowniczych?
16. Czy w najbliższej przyszłości może ulec zmianie struktura zatrudnienia w sektorze produkcji żywności leczniczej? Jeżeli tak, to w jakim kierunku będzie ona ewoluowała?
17. Jakie są Państwa zdaniem prognozy zatrudnienia w tym sektorze (utrzymanie, zwiększenie i zmniejszenie zatrudnienia)?
18. Czy prowadzą Państwo szkolenia i stosują inne sposoby rozwoju swoich kadr? Na jaki rodzaj szkoleń wyrażają Państwo zapotrzebowanie?
19. Czy prowadzą Państwo współpracę z instytucjami rynku pracy? Jeśli tak, to w jakim zakresie?
20. W jakich obszarach i z jakimi podmiotami widzą Państwo możliwość występowania współpracy w sektorze?
21. Z jakich programów Unii Europejskiej i wsparcia finansowego krajowego korzystają Państwo przy finansowaniu prowadzonej działalności?
22. Jakie działania Państwa zdaniem należy podejmować, żeby rozwijać sektor produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim?

IDI/ITI 2. Wywiady z instytucjami otoczenia

1. Jak oceniają Państwo rolę sektora produkcji żywności leczniczej jako obszaru wzrostu gospodarczego województwa podlaskiego?
2. Jakiego rodzaju podmioty zaliczyliby Państwo do sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim? Proszę podać przykłady.
3. Jakie wewnętrzne czynniki stanowią silne strony sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim?
4. Jakie wewnętrzne czynniki stanowią słabe strony sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim?
5. W jakich regionach skupione są podmioty stanowiące ważną konkurencję dla podlaskiego sektora produkcji żywności leczniczej? Jak na ich tle można ocenić ekonomiczne siły i słabości podlaskiego sektora?
6. Jakie zewnętrzne czynniki mogą stanowić szansę rozwoju sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim? Proszę wskazać, czy są to czynniki z otoczenia: ekonomicznego, technicznego, społecznego, prawno-administracyjnego, środowiskowego, międzynarodowego.
7. Jakie zewnętrzne czynniki mogą stanowić zagrożenie rozwoju sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim? Proszę wskazać, czy są to czynniki z otoczenia: ekonomicznego, technicznego, społecznego, prawno-administracyjnego, środowiskowego, międzynarodowego.
8. Na czym polega Państwa współpraca z podmiotami działającymi w sektorze produkcji bielizny?
9. Czy widzą Państwo możliwości intensyfikacji współpracy z podmiotami działającymi w sektorze produkcji żywności leczniczej w przyszłości?
10. Czy Państwa zdaniem istnieją ograniczenia w dostępie do kadr dla podmiotów sektora i do rozwoju jakiego rodzaju zawodów (kadry) może prowadzić rozwój tego sektora w województwie?

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

11. W jakim kierunku powinny podążać działania instytucji związanych z rynkiem pracy i edukacji, by sprostać zapotrzebowaniu na wykwalifikowany personel w tym sektorze?
12. Jakie są Państwa zdaniem prognozy zatrudnienia w tym sektorze?

Załącznik 2. Scenariusz zogniskowanego wywiadu grupowego FGI

Wprowadzenie

Przedstawienie się Moderadora, projektu oraz celu całego badania.

Czas: 2 minuty

Moderator:

Dzień dobry. Nazywam się ... i jestem pracownikiem działu badawczego Białostockiej Fundacji Kształcenia Kadr. Zaprosiliśmy dziś Państwa do dyskusji na temat „Startery podlaskiej gospodarki – analiza gospodarczych obszarów wzrostu i innowacji województwa podlaskiego”. Spotkanie jest częścią badania mającego na celu udzielenie odpowiedzi na pytanie, czy obszarem wzrostu i innowacyjności spoza sektorów kluczowych województwa podlaskiego może być sektor produkcji żywności leczniczej (funkcjonalnej). Badanie jest realizowane na zlecenie Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Białymstoku. Prowadzone jest w ramach projektu Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Poddziałanie 8.1.4 Przewidywanie zmiany gospodarczej. Nasze dzisiejsze spotkanie potrwa ok. 90 minut. Bardzo dziękuję, że zechcieli Państwo przyjąć nasze zaproszenie.

Informacja o metodzie badawczej

Powiadomienie o rejestracji spotkania oraz przybliżenie techniki wywiadów grupowych zogniskowanych oraz roli Moderadora.

Czas: 3 minuty

Moderator:

W trakcie naszej dyskusji padnie wiele pytań i różnych odpowiedzi. Chciałabym Państwu powiedzieć, że wszystkie one, a w zasadzie każde z nich osobno, są niezwykle cenne. Proszę bardzo, aby Państwo w żaden sposób nie czuli się skrępowani czy ograniczeni moją obecnością albo opiniami innych uczestników badania. Są Państwo dzisiaj ekspertami, a opinie, którymi się Państwo tutaj dzielą posłużą nam do sformułowania wniosków na tematy poruszane w tym badaniu. Moją rolą dzisiaj będzie poprowadzenie dyskusji w taki sposób, aby każdy z Państwa miał równą szansę nieskrępowanego wyrażania własnych opinii na omawiane tematy. Następnie, na podstawie tego, co dzisiaj Państwo powiedzą, sporządzony zostanie raport badawczy. Rejestrowanie naszej rozmowy jest konieczne ze względu na to, że nie jestem w stanie notować każdej z Państwa wypowiedzi, a nie chciałabym, aby coś mi umknęło. Zarejestrowany materiał będzie wykorzystany przeze mnie jedynie do sporządzenia końcowego raportu, nie zostanie on użyty w żadnym innym celu, nie będzie rozpowszechniany, ani publikowany. Proszę zatem o wyrażenie zgody na dokonanie zapisu dźwięku. Czy Państwo się zgadzają ?

Przedstawienie uczestników spotkania

Wzajemne poznanie się uczestników spotkania fokusowego zapewni lepszą współpracę grupy, przepływ informacji a tym samym osiągnięcie efektu synergii różnorodnych kompetencji, doświadczeń i opinii. Moderator zachęca uczestników do korzystania w czasie

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

pracy z kompetencji uczestników oraz ich doświadczeń związanych z reprezentowaniem instytucji, sektorów, dziedzin wiedzy i praktyki.

Czas: 5 minut

Moderator:

Proszę Państwa, aby się Państwo krótko przedstawili (imię, wykonywany zawód). Informacje udzielane nam potrzebne są do tego, aby móc powiązać Państwa background z głoszonymi przez Państwa opiniami. Aby zebrać więcej szczegółowych informacji, które pozostaną poufne, poproszę Państwa o wypełnienie krótkiej ankiety (Moderator rozdaje krótkie kwestionariusze i, kiedy są już wypełnione, zbiera je): te informacje będą dla nas ważne przy analizie rezultatów z naszego spotkania.

Obszary badawcze

Czas: 45 minut

Obszar 1. Charakterystyka sektora produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim

W niniejszych badaniach żywność lecznicza jest rozumiana jako żywność, która zawiera składniki pozytywnie wpływające na strukturę i funkcjonowanie organizmu. Podtrzymuje i reguluje stan zdrowotny między innymi zespołu jelitowo-żołądkowego, ciśnienia krwi i zapewnia odpowiedni poziom cholesterolu we krwi. Według Unii Europejskiej można stosować przysmaki funkcjonalne wtedy, gdy żywność wykazuje satysfakcjonujące, korzystne oddziaływania w pojedynczy sposób lub bardziej złożony na organizm, zapewnia dobry stan zdrowia i dobre samopoczucie i / lub redukcję rozwijania się chorób.

Pytanie 1. Które z wymienionych grup podmiotów Państwa zdaniem odgrywają szczególnie ważną rolę w rozwoju sektora produkcji żywności leczniczej:

- przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego: mleka, mięsa, ryb, owoców i warzyw, zbóż oraz producentów napojów,
- dostawcy podstawowego surowca, w tym rolnicy, ogrodnicy, sadownicy,
- jednostki o charakterze badawczo-rozwojowym, w tym z zakresu takich dziedzin, jak chociażby: biotechnologia, bioinżynieria, technologia żywności i żywienia człowieka, chemia toksykologiczna, bromatologia,
- jednostki certyfikujące i kontrolne: HACCP, ISO 2200, GMP, GHP, Państwowa Inspekcja Kontroli Żywności,
- Inne (jakie?)

Pytanie 2. Jakie podmioty składają się Państwa zdaniem na sektor produkcji żywności leczniczej w województwie podlaskim?

Pytanie 3. Jakiego rodzaju podmiotów brak w województwie? Jakie podmioty są, a jakie mogą stać się w przyszłości, liderami rozwoju sektora?

Obszar 2. Powiązania sektora z rynkiem pracy

Pytanie 4. Jakie typy zawodów obejmuje ten sektor?

Pytanie 5. Jaka Państwa zdaniem jest dostępność kadr w sektorze?

Pytanie 6. Jakie Państwa zdaniem jest zapotrzebowanie na kadry w sektorze?

Pytanie 7. Czy znają Państwo jakieś programy / przykłady działań na rzecz rozwoju kadr pracowniczych sektora? Jakie podmioty realizują tego typu programy?

Obszar 3. Prognozy rozwoju sektora produkcji żywności funkcjonalnej w województwie podlaskim

Pytanie 8. Czy rozwój tego sektora w województwie podlaskim ma szanse, jeśli tak to w jak odległej przyszłości?

Pytanie 9. Czy Państwa zdaniem rozwój sektora wpłynie na zmiany w zatrudnieniu w województwie podlaskim i jaki będzie kierunek, skala tych zmian?

Pytanie 10. Czy rozwój sektora może mieć wpływ na zmiany w kierunkach kształcenia w województwie podlaskim? Jakie to mogą być kierunki?

Pytanie 11. Na jakie inne obszary rozwoju regionalnego miałby wpływ wzrost tego sektora w województwie podlaskim?

Podsumowanie

Zamknięcie spotkania, podziękowanie za współpracę, poinformowanie o przydatności rezultatów oraz zachęta do dalszej współpracy w tej dziedzinie.

Czas: 5 minut

Moderator:

Biorąc pod uwagę wszystko to, o czym rozmawialiśmy na dzisiejszym spotkaniu, a więc o sektorze produkcji żywności leczniczej (funkcjonalnej), czy mogą Państwo powiedzieć, co władze wojewódzkie powinny uczynić, aby efektywnie wpływać na jego rozwój?

Dziękuję za uczestnictwo w spotkaniu.

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOSCI LECZNICZEJ

Załącznik 3. Lista przedsiębiorstw/instytucji, z którymi przeprowadzono wywiady pogłębione

Lp.	INSTYTUCJA/PODMIOT
1.	Spółdzielnia Mleczarska Sudowia
2.	PPHU Szarłat s.c.
3.	Vitalia Adam Swajda, Mieczysław Swajda s.c.
4.	Andrzejówka. Producent ekologicznej żywności
5.	Przedsiębiorstwo Przemysłu Spożywczego PEPEES S.A.
6.	Runo Sp. z o.o
7.	Agrohurt Dojrzewalnia Serów Spółka Jawna Kuprel C.L.
8.	Mispol Group Trade Sp. z o.o.
9.	Bona Sp. z o.o.
10.	Suempol Sp. z o.o.
11.	Technikum Rolnicze w Marianowie
12.	Podlaski Klaster Piekarniczy - Stowarzyszenie
13.	Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie
14.	Uniwersytet Medyczny w Białymstoku Zakład Bromatologii
15.	Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży Instytut Technologii Żywności

Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
Podlaskie Obserwatorium Rynku Pracy i Prognoz Gospodarczych
STARTERY PODLASKIEJ GOSPODARKI
– SEKTOR PRODUKCJI ŻYWNOŚCI LECZNICZEJ

Załącznik 4. Lista przedsiębiorstw/instytucji, z którymi przeprowadzono zogniskowany wywiad grupowy (FGI)

Termin realizacji FGI – 20.07.2010. r., godz. 15.00

Siedziba BFKK, ul. Spółdzielcza 8

Lp.	INSTYTUCJA/PODMIOT
1.	Wojewódzki Urząd Pracy w Białymstoku
2.	Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich
3.	PODR Szepietowo – PZDR w Białymstoku
4.	Uniwersytet Medyczny w Białymstoku Zakład Zdrowia Publicznego
5.	Politechnika Białostocka Zakład Techniki Rolno-Spożywczej