

Kraków, 09.07.2019 r.

**Dr hab. inż. Michał Halagarda**

Katedra Towaroznawstwa Żywności

Wydział Towaroznawstwa i Zarządzania Produktem

Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

## **RECENZJA ROZPRAWY DOKTORSKIEJ**

**mgr inż. Moniki Kaczmarczyk pt. „Determinanty zachowań żywieniowych konsumentów produktów regionalnych Dolnego Śląska”  
wykonanej pod kierunkiem dr hab. inż. Małgorzaty Krzywonos, prof. UE**

Przedstawiona do recenzji rozprawa liczy łącznie z załącznikami 170 stron. Praca składa się ze wstępu, pięciu rozdziałów, wniosków, spisu literatury, spisu źródeł internetowych, spisu rysunków i tabel oraz suplementu. Cytowana w pracy literatura obejmuje 623 pozycje, z czego 223 to publikacje obcojęzyczne. Dodatkowo Autorka wykorzystała 28 źródeł internetowych. Warto podkreślić, że 316 pozycji literaturowych to publikacje z ostatnich pięciu lat (podana statystyka może być niepełna, gdyż w niektórych opisach bibliograficznych nie podano roku wydania).

Wyselekcjonowany zestaw oryginalnych źródeł obejmuje praktycznie wszystkie krajowe publikacje oraz najważniejsze światowe dotyczące tematyki produktów regionalnych i tradycyjnych. Można uznać zatem, że jest on trafny i świadczy o bardzo dobrej znajomości literatury dotyczącej tematyki pracy doktorskiej.

Praca ma charakter teoretyczno-empiryczny. Wyróżnić w niej można dwie części: literaturową (rozdział 1), liczącą 28 stron i badawczą (rozdziały 2-6), liczącą 76 stron. Praca jest merytorycznie spójna i posiada logiczny układ treści przy zachowaniu odpowiednich proporcji objętościowych.

Część literaturowa napisana jest w przemyślany sposób i dowodzi znajomości podjętej w pracy tematyki.

Wstęp wprowadza w zagadnienia poruszane w pracy. Autorka przedstawia przyczyny zainteresowania coraz większej grupy konsumentów kwestiami związanymi z żywieniem, zarówno w ujęciu krajowym jak i globalnym. Wskazuje na, zauważalny od pewnego czasu, trend powrotu do tego co znane, tradycyjne i lokalne. Zwraca również uwagę na istniejące luki badawcze. Według mnie, Autorka powinna jednak unikać definitywnych stwierdzeń dotyczących braku publikacji na dany temat. Ponadto wydaje się, że Autorka wymiennie używa pojęcia klient i konsument. Warto podkreślić, że nie każdy klient jest konsumentem i nie każdy konsument klientem. Proszę więc o wyjaśnienie kto tak naprawdę stanowił grupę badawczą: klienci sklepów z regionalną żywnością czy konsumenci regionalnych produktów spożywczych. Doktorantka wskazuje również na wzrost zainteresowania konsumentów tematami związanymi ze zdrowym odżywianiem, co znajduje odzwierciedlenie w przeglądzie publikacji dotyczących diet wydanych w 2017 roku. Moim zdaniem, biorąc pod uwagę tematykę pracy, przegląd ten jest zbyt szczegółowy. Zasygnalizowanie skali zjawiska byłoby tu zupełnie wystarczające, zwłaszcza że mamy do czynienia ze wstępem do pracy. Doktorantka kończy wstęp wskazując na możliwe do zastosowania techniki badania preferencji konsumentek, wskazując na brak analiz zachowań nabywczych z wykorzystaniem modelu Fishbeina.

W części literaturowej, składającej z dziewięciu podrozdziałów, Autorka wskazuje na przyczyny wzrostu zainteresowania produktami regionalnymi oraz dokonuje przeglądu i analizy ich definicji. Trudno jednak zgodzić się ze stwierdzeniem Doktorantki, iż produkty zarejestrowane jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność można uznać za regionalne (str. 19). Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, każdy producent może wytwarzać takie wyroby, o ile przestrzega ich specyfikacji i poddaje proces produkcji regularnym kontrolom wykonywanym przez upoważnione jednostki certyfikujące. Dyskusyjne wydaje się również stwierdzenie, iż dotychczas spożywane posiłki nie wystarczają konsumentom do zaspokojenia głodu (str. 16). Poszukiwanie nowych produktów spożywczych jest w głównej mierze spowodowane tym, iż obecnie żywność nie stanowi już tylko środka do zaspokojenia głodu, ale ma szereg innych funkcji.

W kolejnym rozdziale Autorka wskazuje na umiejscowienie produktów regionalnych wśród produktów spożywczych, przy uwzględnieniu procesów globalizacyjnych. Zwraca

uwagę na aspekty związane z promocją regionu przez te wyroby. Dyskusyjne wydaje się ogólne stwierdzenie Doktorantki, iż produkty regionalne są od dawna znane (str. 22). Owszem są znane, ale tylko na pewnym obszarze. Stąd wzrastająca popularność imprez turystycznych uwzględniających degustacje produktów lokalnych. Stwierdzenie Autorki, iż żadna z polskich firm nie jest w stanie konkurować z zagranicznymi korporacjami można potraktować za prawdziwe jedynie w ujęciu globalnym. Niemniej jednak na polskim rynku np. firma Maspex z powodzeniem rywalizuje z zagranicznymi koncernami.

W następnym rozdziale części literaturowej Doktorantka postawiła sobie za zadanie wykazać, iż dolnośląskie produkty regionalne przyczyniają się do zachowania tradycji. Niemniej jednak Autorka skupia się na ogólnych zagadnieniach związanych z etnocentryzmem i gastronacjonalizmem. Są to zagadnienia ważne, ale trudno się tu doszukać konkretnych powiązań z Dolnym Śląskiem. Z tego względu rozdział należało zatytułować inaczej.

W kolejnych rozdziałach części literaturowej Autorka omawia zagadnienia związane z kształtowaniem się i determinantami zachowań konsumenckich w obszarze produktów żywnościowych, w tym wskazuje na programy rządowe i organizacji pozarządowych wspierające zdrowy styl życia. Omawia także trendy konsumenckie, które powiązane są żywnością regionalną i kwestie diet budowanych w oparciu o piramidy zdrowego żywienia. Dyskusyjne wydaje się stwierdzenie Doktorantki, iż produkty regionalne są mniej narażone na zanieczyszczenie niż wszystkie inne (str. 34, akapit 2). Jeśli Autorka dotarła do wyników badań na ten temat należało się na nie powołać.

Oceniając część literaturową chciałbym podkreślić, że Autorka wykazała się bardzo dobrą znajomością zagadnień dotyczących prezentowanej tematyki, a także umiejętnością ich syntetycznego przedstawiania oraz analitycznym i krytycznym podejściem do dorobku innych autorów. Korzystała z bardzo szerokiego spektrum pozycji literaturowych, których dobór i aktualność jest odpowiednia do poruszanych zagadnień.

W rozdziale drugim pracy Autorka wskazała głównym cel pracy, którym była analiza czynników wpływających na zachowania żywieniowe konsumentów produktów regionalnych Dolnego Śląska.

Autorka przedstawia także zakres pracy i schemat badań. Dla zrealizowania celu pracy Doktorantka postawiła 8 pytań badawczych i 11 następujących hipotez merytorycznych:

1. Konsumenci znają pojęcia produktów tradycyjnych i regionalnych i lepiej rozróżniają produkty regionalne krajowe niż zagraniczne, czy dolnośląskie.

2. Osoby wykonujące prace umysłową i osoby na rencie/emeryturze mają bardziej pozytywne postawy względem produktów regionalnych niż osoby uczące się.
3. Większość konsumentów kupuje produkty regionalne.
4. Konsumenci w głównej mierze opierają się na opinii mass mediów w obszarze tematyki produktów regionalnych niż na opinii rodziny i znajomych.
5. Ankietowani chętniej wybierają produkty regionalne ze względu na ich smak niż ze względu na determinantę jaką jest zdrowotność, czy korzystne ceny.
6. Konsumenci przekonani o wpływie nabywania produktów regionalnych na działalność lokalnych producentów wydają więcej na produkty regionalne niż konsumenci, którzy takiego wpływu nie widzą.
7. Zdrowie, jako determinanta, ma dla konsumentów większe znaczenie przy zakupie artykułów spożywczych niż wygląd opakowania, czy ilość kalorii.
8. Tradycja stanowi powód, dla którego konsumenci sięgają po produkty regionalne.
9. Im bardziej pozytywny jest stosunek do produktów regionalnych, tym większa jest skłonność konsumentów do zwiększania miesięcznych wydatków na produkty regionalne.
10. Konsumenci, którzy znają wiele produktów regionalnych, przejawiają bardziej pozytywną postawę wobec produktów regionalnych.
11. Osoby starsze przejawiają bardziej pozytywne postawy względem produktów regionalnych niż osoby młodsze.

W tym miejscu chciałbym prosić Autorkę o doprecyzowanie celu pracy. W moim rozumieniu Doktorantka powinna analizować odpowiedzi jedynie konsumentów, którzy spożywają produkty regionalne pochodzące z Dolnego Śląska, a właściwie jeden produkt, gdyż tylko Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich uzyskał unijny certyfikat. Niestety w pracy nie ma takiej analizy. Trudno też zweryfikować czy Autorka miała na myśli konsumentów pochodzących z Dolnego Śląska. W pracy nie zawarto wyników dotyczących 3 pytania ankiety, czyli informacji o tym z jakich województw pochodzą konsumenci. Co więcej, w pytaniu o konsumpcję wyrobów regionalnych i tradycyjnych Autorka przedstawia respondentom do wyboru jedynie produkty wytwarzane na terenie Dolnego Śląska. W mojej opinii, ze względu na ograniczoną znajomość produktów regionalnych przez polskich konsumentów Autorka postawiła sobie bardzo trudne zadanie. Z tego względu, zdecydowanie lepszą opcją byłaby analiza zachowań konsumentów produktów regionalnych i tradycyjnych.

Mam także zastrzeżenia co do stosowania spójnika „czy” w hipotezach. Zdecydowanie lepiej użyć spójnika „i”, który wskazuje na koniunkcję albo spójnika „lub”, który wskazuje na alternatywę. W hipotezie czwartej zamiast stwierdzenia „w głównej mierze” należałoby użyć stwierdzenia „w większej mierze” lub „w większym stopniu”. W hipotezie siódmej należało doprecyzować czego determinantą jest zdrowie. Mam też wątpliwości czy Doktorantka była w stanie poprawnie zweryfikować hipotezę ósmą, gdyż w ankiecie konsumenci są pytani o to czy decydują się na zakup ze względu na skojarzenie z regionem i tradycją. Trudno, więc wnioskować, które z tych skojarzeń wpłynęło na wybór tego wariantu odpowiedzi.

Część empiryczną pracy rozpoczyna rozdział 3, który dotyczy metodyki badań oraz przedstawia charakterystykę grupy badawczej. Warto podkreślić dobre przygotowanie programu badawczego, którego realizacja wymagała od Doktorantki dużego zaangażowania. Nie wskazywałbym jednak, iż badania pilotażowe były przeprowadzone po to, aby uniknąć ponownego przeprowadzenia ankiety właściwej w przypadku stwierdzenia błędów. To jest raczej oczywiste. Lepiej określić, iż pilotaż służył weryfikacji poprawności przygotowanego formularza badawczego.

W przypadku charakterystyki grupy badawczej mam wątpliwości czy warianty odpowiedzi w pytaniu o dochody zostały prawidłowo sformułowane. Stwierdzenie czy czyjeś dochody są niskie czy wysokie jest bardzo subiektywne. W formularzach ankietowych zwykle stosuje się konkretne kwoty, czego konsekwencją może być brak dużej ilości odpowiedzi na to pytanie. Alternatywnie można doprecyzować odpowiedzi np. w następujący sposób: wysoki poziom dochodów – stać mnie na wszystkie niezbędne produkty, żywnościowe, ubrania, wakacje i mogę odłożyć znaczną sumę pieniędzy.

Metody badań zostały przedstawione poprawnie i wyczerpująco. W celu opracowania uzyskanych wyników Doktorantka wykorzystwała zaawansowane metody statystyczne oraz model Fishebeina. Ich dobór jest w pełni prawidłowy, co świadczy o dobrym zrozumieniu badanych zjawisk i zależności.

W rozdziale 4 Autorka przedstawia i omawia wyniki badań własnych. Według mojej opinii rozdział ten powinien zostać połączony z rozdziałem 5. Takie podejście pozwoliłoby czytelnikowi na bieżąco śledzić wyniki badań z uwzględnieniem obecnego stanu wiedzy w omawianym temacie. Doktorantka w rozdziale 4 i tak nie tylko omawia, ale i komentuje uzyskane wyniki.

Uzyskane przez Autorkę dane pozwoliły na charakterystykę zachowań kulinarnych badanej populacji, określić stosunek respondentów do diet i zdrowego żywienia, zweryfikować znajomość produktów regionalnych i tradycyjnych, zbadać opinie respondentów na temat charakterystycznych cech produktów tradycyjnych i regionalnych oraz sprawdzić jak postrzeganie produktów regionalnych przez konsumentów stosujących zdrową i zbilansowaną dietę. Dużą wartością dodaną pracy jest wykorzystanie modelu Fishbeina w badaniu preferencji konsumentów dotyczących produktów regionalnych.

Wyniki przedstawione i omówione są w dużej mierze w sposób poprawny. Warto podkreślić, iż Doktorantka podjęła próbę oceny wpływu cech demograficznych konsumentów na ich odpowiedzi. Szkoda, że nie przeprowadziła analiz post-hoc w celu określenia pomiędzy którymi zmiennymi występują istotne statystycznie różnice. Pozwoliłoby to na lepszą interpretację występujących zależności.

Analizując wyniki przedstawione w Tabeli 27 należałoby wskazać, że pod uwagę wzięto tylko ilość prawidłowych wskazań. Mam też pytanie o sposób obliczenia średniej liczby odpowiedzi osób, które znały produkty regionalne (str. 79 i Tabela 29). Przedstawione wyniki są zastanawiające.

Ponadto, należy zwrócić uwagę, że zarówno miody pitne, kabanosy, kielbasa jałowcowa, jak i kielbasa jałowcowa wprawdzie są zarejestrowane na szczelblu unijnym, ale jako Gwarantowane Tradycyjne Specjalności. Nie są to więc produkty regionalne.

Oprócz tego, w pracy zabrakło przedstawienia wyników analizy statystycznej dla danych zaprezentowanych na rys. 17 (str. 89-90).

Niewłaściwe jest też stwierdzenie (str. 90), że odpowiedzi nie były statystycznie istotne. To różnice pomiędzy odpowiedziami respondentów ze względu na cechy demograficzne były statystycznie nieistotne.

Ponadto, w przypadku omówienia wyników uzyskanych dzięki zastosowaniu modelu Fishbeina w ocenie postaw Autorka powinna zwrócić większą uwagę na wyniki analizy statystycznej, np. nieuprawnione jest stwierdzenie, że kobiety miały mniej pozytywne postawy wobec produktów regionalnych (str. 97, akapit 2).

Przeprowadzona przez Doktorantkę w rozdziale 5 dyskusja z wynikami badań innych autorów, wskazuje na Jej umiejętność dojrzałego, dociekliwego i naukowego podejścia do problemu.

Autorka pisząc o prognozach (str. 103, akapit 2) powinna jednak zwrócić uwagę, że praca skierowana jest do recenzji w roku 2019, a przedstawione prognozy dotyczą roku 2018.

Ponadto, szkoda, że Autorka podejmując dyskusję o promocji produktów regionalnych nie wspomina o kampanii „Trzy znaki smaku”.

Chciałbym też prosić Autorkę o ponowną weryfikację stwierdzenia, iż w literaturze nie odnotowuje się badań dotyczących wspierania lokalnych producentów przez zakup ich produktów (str. 107, akapit 1).

W paragrafie 2, str. 107 Doktorantka niepoprawnie, wymiennie używa pojęcia teza i hipoteza.

Poza tym, na podstawie informacji przedstawionych przez Autorkę nie można określić która z cech jest ważniejsza przy dokonywaniu wyboru produktów regionalnych: smak i zapach czy walory turystyczne (str. 109, akapit 2). Zwracam się więc z prośbą o wyjaśnienie tej kwestii.

Proszę również o wytłumaczenie co autorka rozumie przez pojęcie „zdrowotność” (str. 111, akapit 2).

Ze względu na to, iż nie wszystkie przedstawione przez Autorkę odpowiedzi respondentów na pytania 12-14 ankiety są produktami regionalnymi, a dodatkowo nazwy tych prawidłowo wskazanych są niepełne mam wątpliwości czy autorką powinna pozytywnie zweryfikować pierwszą część hipotezy numer 1.

Nieprawidłowe jest uzasadnienie negatywnej weryfikacji hipotezy numer 2 (str. 117, akapit 1). Należało się odnieść bezpośrednio do analizy statystycznej dotyczącej cechy demograficznej, jaką jest aktywność zawodowa. Przy okazji chciałbym również zapytać dlaczego w tej hipotezie Doktorantka zdecydowała się połączyć w jeden segment osoby wykonujące pracę umysłową oraz emerytów i rencistów.

Dlaczego autorka wskazuje, że konsumenci mylą definicję produktów regionalnych wskazując na artykuł niespożywcze (str. 113, akapit 4)? Wszak takie produkty również mogą być regionalne. Autorka powinna doprecyzować, że pyta o produkty żywnościowe.

Nie do końca rozumiem co Autorka miała na myśli pisząc, że „25,8% utożsamiało te produkty właśnie z tradycją, co może tłumaczyć późniejszą decyzję o zakupie”, w sytuacji gdy wcześniej wskazuje, że „37,8% ankietowanych z powodu skojarzeń z tradycją deklarowało zakup produktów regionalnych”. Zwracam też uwagę Autorki, iż nie rozpoczynamy zdań od liczb np. str. 114, akapit 1.

W końcowej części pracy Autorka poprawnie sformułowała wnioski. Na podstawie przeprowadzonych badań wskazała na determinanty wyboru produktów regionalnych. Zwróciła również uwagę na kwestie związane ze znajomością produktów regionalnych, postawami etnocentrycznymi, brakiem odpowiedniej promocji wyrobów regionalnych

i edukacji konsumentów. Wskazała również na to, iż najważniejszą cechą żywności regionalnej, ze względu na którą konsumenci decydują się na jej zakup, jest smakowość.

Streszczenie rozprawy doktorskiej jest napisane poprawnie. Przedstawia motywy podjęcia tematu, cele pracy i główne wnioski. Moje wątpliwości budzi stwierdzenie, że na zasadzie porównania analizowano upodobania żywieniowe konsumentów artykułów tradycyjnych. W ankiecie nie ma bezpośredniego pytania o produkty tradycyjne, jedynie o ich definicję. Niemniej jednak, jak to było już wspomniane, Autorka mylnie sklasyfikowała produkty tradycyjne jako regionalne (pytanie 30 ankiety). Ponadto, Doktorantka twierdzi, że konsumenci dobrze znają pojęcia produktów tradycyjnych i regionalnych, choć w drugiej części zdania wspomina, że często mylą oni te produkty. Wniosek ten uznaję zatem za niespójny i proszę o wyjaśnienie tej kwestii przez Autorkę.

W znacznej mierze Autorka w swoich rozważaniach poprawnie wykorzystuje literaturę przedmiotu, a cytowania zredagowane są w sposób poprawny. Niemniej jednak, niektóre akapity wymagają podania stosownego źródła np. str. 9, akapit 2.

Mam również drobne uwagi dotyczące języka rozprawy. Autorka stosuje zbyt rozbudowane zdania, czasem zajmujące nawet 12 linii tekst. Zrozumienie ich treści niejednokrotnie wymaga od czytelnika kilkukrotnego czytania. Również samej autorce zdarza się zgubić wątek np. str. 9 akapit 2 linia 2. Czasem autorka używa także niepoprawnego szyku zdania np. str. 7, akapit 3, linia 2 czy str. 7, akapit 4, linia 1. Pojawiają się też błędy stylistyczne np. cały akapit 1, str. 104 czy str. 105, akapit 2, linia 1.

### **Ocena ogólna i wniosek końcowy**

Przedstawione przeze mnie powyżej uwagi oraz pytania nie umniejszają mojej wysokiej oceny wartości recenzowanej rozprawy. Mgr inż. Monika Kaczmarczyk dokonała przeglądu stanu wiedzy dotyczącej opinii i zachowań konsumentów na rynku produktów tradycyjnych i regionalnych oraz dotyczących kwestii żywieniowych. Uzyskane informacje, wraz z ich autorską analizą stanowiły podstawę sformułowania celu pracy. Metody badawcze zostały właściwie dobrane i wykorzystane, a uzyskane na ich bazie wyniki posłużyły do sformułowania wielu ważnych wniosków, które dokumentują realizację celu pracy i weryfikują przyjęte hipotezy badawcze.

Zaprezentowana rozprawa doktorska systematyzuje i wzbogaca wiedzę dotyczącą żywności regionalnej i tradycyjnej.

Na podkreślenie zasługuje fakt, iż Doktorantka jako pierwsza wykorzystwała model Fishbeina do analizy postaw wobec produktów regionalnych.

Uważam zatem, że recenzowana praca doktorska spełnia pod względem merytorycznym i formalnym wymagania ustawy o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki z dnia 14.03.2003 r. i Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie szczegółowego trybu przeprowadzenia czynności w przewodach doktorskich i habilitacyjnych oraz w postępowaniu o nadanie tytułu profesora z dnia 15.01.2004 r. Wniosuję zatem o jej przyjęcie i dopuszczenie mgr inż. Moniki Kaczmarczyk do dalszych etapów przewodu doktorskiego.

KOORDYNATOR KATEDRY

*Michał Halagarda*  
Dr hab. inż. Michał Halagarda