

Piotr Sałek^{1✉}, Marlena Pielak², Małgorzata Moczowska-Wyrwisz³,
Ewa Czarniecka-Skubina⁴

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Wyposażenie polskich gospodarstw domowych sprzęt do przygotowania posiłków

Equipping households in Poland with kitchen equipment

Synopsis. Wraz z rozwojem cywilizacyjnym na przestrzeni lat wrasta zainteresowanie konsumentów wykorzystaniem różnych sprzętów kuchennych, które ułatwiają i przyspieszają przygotowywanie potraw w domowej kuchni. Celem pracy było przeprowadzenie badań ankietowych dotyczących wyposażenia polskich gospodarstw domowych w sprzęt do przygotowania posiłków. Badanie przeprowadzono w okresie od stycznia do kwietnia 2023 roku w grupie 770 dorosłych respondentów na terenie Polski zróżnicowanych pod względem płci, wieku, miejsca zamieszkania. Na podstawie wyników badań własnych można stwierdzić, że do najbardziej popularnych urządzeń kuchennych wśród respondentów należały: blender oraz mikser, piekarnik elektryczny, kuchnia mikrofalowa, toster, ekspres do kawy. Ważnymi dla respondentów cechami użytkowania urządzeń kuchennych jest łatwość użycia oraz ich koszt, jak również oszczędność czasu, łatwość mycia czy rozmiar danego urządzenia. Respondenci w większości przygotowują posiłki w domu, są to głównie kobiety, które podają, że starają się gotować jak najlepiej. Jednocześnie kobiety poświęcały najwięcej czasu na przygotowywanie posiłków. Większość uczestników deklarowała umiejętność gotowania, która była związana z wykształceniem oraz osobami, z którymi mieszkają. Respondenci nabywali umiejętności kulinarne przede wszystkim od członków rodziny, rodziców i dziadków. Miejsce zamieszkania nie odgrywało istotnego wpływu na umiejętności kulinarne respondentów ani na wyposażenie kuchenne.

Słowa kluczowe: gospodarstwa domowe, wyposażenie kuchenne, przygotowanie posiłków

¹ Piotr Sałek – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka; piotr_salek@sggw.edu.pl; <https://orcid.org/0000-0001-8012-3593>

² Marlena Pielak – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka; marlena_pielak@sggw.edu.pl; <https://orcid.org/0000-0002-6376-4097>

³ Małgorzata Moczowska-Wyrwisz – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka; malgorzata_moczowska@sggw.edu.pl; <https://orcid.org/0000-0002-1641-1280>

⁴ Ewa Czarniecka-Skubina – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka; ewa_czarniecka-skubina@sggw.edu.pl; <https://orcid.org/0000-0001-6557-5436>

Abstract. With the development of civilization over the years, consumers' interest in the use of various kitchen appliances that facilitate and speed up the preparation of dishes in the home kitchen is growing. The aim of the study was to conduct a survey on equipping households in Poland with appliances for preparing meals. The study was conducted from January to April 2023 in a group of 770 adult respondents in Poland. The analysis was carried out among respondents diverse in terms of gender, age, and place of residence. Based on the research results, it can be concluded that the most popular kitchen appliances among the respondents were: blenders and mixers, electric ovens, microwave ovens, toasters, and coffee makers. Important features of using kitchen appliances for the respondents are the ease of use and their cost, as well as time savings, ease of cleaning, and device size. Respondents mostly prepare meals at home, and these are mainly women who say that they try to cook as well as possible; therefore, women spend the most time preparing meals. Most of the participants declared the ability to cook, which was related to education and the people with whom they live. Respondents acquired culinary skills primarily from family members, parents, and grandparents. The place of residence had no significant influence on the respondents' culinary skills as well as on the kitchen equipment they had in their home kitchens.

Key words: households, kitchen equipment, food preparation

Kody JEL: D19

Wprowadzenie

Przygotowywanie posiłków w domu jest powszechnie wykonywaną czynnością w większości gospodarstw domowych. W badaniach przeprowadzonych przez Czarniecką-Skubina i in. [2021] wykazano, że znaczny odsetek polskich konsumentów (96,6%, $n = 1021$) samodzielnie przygotowuje posiłki w domu, średnio kilka razy w tygodniu. Równocześnie są to konsumenci, którzy regularnie korzystają z usług gastronomicznych w placówkach, takich jak pizzerie, restauracje, bary szybkiej obsługi, kawiarnie. Z badań innych autorów wynika, że korzystanie z usług gastronomicznych jest zjawiskiem występującym sporadycznie, zwykle raz w miesiącu lub raz na dwa-trzy miesiące [Korzeniowska-Ginter i in. 2015, Kozłowski i in. 2017, Czarniecka Skubina i in. 2021]. Wynika to w dużej mierze z tradycji, ale jest także uwarunkowane wieloma czynnikami zewnętrznymi. Samodzielne przygotowywanie pożywienia związane jest z większą świadomością konsumentów odnośnie do wpływu spożywanej żywności na ich zdrowie i samopoczucie [Czarniecka-Skubina i Korzeniowska-Ginter 2013].

Możliwość i stopień trudności wykonywania posiłków uzależniony jest od umiejętności kulinarnych oraz wyposażenia kuchennego konsumentów. Dążąc więc do wygody i skrócenia czasu przygotowania posiłku, coraz bardziej pożądane stają się „szybkie” i wygodne dla konsumentów sposoby przygotowywania posiłków, co skutkuje rosnącym zainteresowaniem Polaków zakupami coraz nowocześniejszych sprzętów AGD będących wyposażeniem kuchni. Przemiany społeczno-ekonomiczne oraz proces globalizacji dodatkowo wpłynęły na zmianę modelu konsumpcji polskich gospodarstw domowych. Zmiana stylu życia konsumentów i ograniczenie czasu na przygotowywa-

nie posiłków przyczyniły się do popularyzacji różnego rodzaju wyposażenia kuchennego, ułatwiającego przygotowanie posiłków. Należy podkreślić, że nowoczesne wyposażenie kuchni jest podstawą szybszego i łatwiejszego przygotowania posiłków dla konsumenta [Sadowa, 2020].

Ciągły postęp techniczny i technologiczny sprawia, że wyposażenie gospodarstw domowych ulega zmianom i unowocześnieniu. Na rynku wciąż pojawiają się urządzenia o wyższej jakości i lepszych parametrach technicznych oraz nowych funkcjach, motywując konsumentów do modernizacji dotychczasowego wyposażenia gospodarstwa domowego.

W literaturze naukowej brakuje publikacji odnośnie do zachowań oraz nawyków konsumentów dotyczących korzystania z wyposażenia kuchennego w gospodarstwach domowych podczas przygotowywania posiłków. Ze względu na powszechne przygotowywanie potraw w gospodarstwach domowych problematyka odpowiedniego wykorzystania sprzętu i prowadzenia procesu technologicznego jest bardzo ważna [Korzeniowska Ginter i Czarniecka-Skubina 2011, Czarniecka-Skubina i Korzeniowska-Ginter 2013, Maughan i in. 2016].

Na poziom spożycia żywności, jak i jej formy przygotowania wpływają nawyki żywieniowe, ceny, ale także miejsce zamieszkania. Według GUS [2022] gospodarstwa domowe na terenach wiejskich charakteryzują się nieco innym modelem żywienia niż gospodarstwa miejskie. Na wsi występuje wyższe spożycie m.in. pieczywa i produktów zbożowych, mięsa, ziemniaków i cukru, w miastach – owoców, warzyw (poza ziemniakami), serów i twarogów, a także wód mineralnych [GUS 2022]. Może się to przekładać więc na wyposażenie kuchenne gospodarstw domowych.

Niniejszy artykuł koncentruje się na problematyce wyposażenia w sprzęt kuchenny w Polsce. Warto podkreślić, że polskie tereny wiejskie przeszły w ostatnich kilkunastu latach głębokie przeobrażenie pod względem struktury mieszkańców. W okresie 2000–2015 ludność zamieszkująca miasta zmniejszyła się o ponad 710 tys., w przeciwieństwie do zamieszkującej tereny wiejskie wzrosła o ponad 503 tys. osób, stanowiąc w 2015 roku 39,7% całej populacji Polski. W 2015 roku jedynie dla 11,3% gospodarstw domowych mieszkających na wsi źródłem utrzymania było rolnictwo i liczba tych gospodarstw na przestrzeni lata wciąż maleje, a w 2021 roku wyniosła 3,54%. Warto dodać, że około 1/4 wiejskich gospodarstw domowych to gospodarstwa należące do emerytów. W latach 2000–2022 zmniejszyły się różnice pomiędzy warunkami życia w miastach i na wsi pod względem struktury dochodów i wydatków, co przełożyło się również na różnice spożycia, warunków mieszkaniowych oraz wyposażenia w dobra trwałego użytkowania, w tym wyposażenie kuchenne [GUS 2017]. Dane statystyczne GUS dotyczące budżetów gospodarstw domowych obejmują tylko wybrane wyposażenie kuchenne, takie jak: kuchnie mikrofalowe, zmywarki do naczyń, roboty kuchenne, kuchenki elektryczne z płytą ceramiczną, dlatego interesujące z poznawczego punktu widzenia wydaje się być, jakie urządzenia kuchenne mają w swoich domach polscy konsumenci i jakie są przyczyny wyboru tego rodzaju wyposażenia.

Celem pracy była ocena wyposażenia oraz stopnia wykorzystania sprzętów kuchennych gospodarstwa domowego, jak również określenie powodów wyboru tego wyposażenia, oraz preferencji użytkowników w okresie od stycznia do kwietnia 2023 roku. Pozwoli to w przyszłości na rozwój danego wyposażenia i ulepszenia jego parametrów, a tym samym

uzyskanie wyższej jakości przygotowywanych posiłków. Warto również w danym obszarze prowadzić edukację żywieniową, aby zwiększyć wiedzę i umiejętności konsumentów.

Materiały i metody

W okresie od stycznia do kwietnia 2023 roku przeprowadzono badania ankietowe wśród 770 dorosłych respondentów w Polsce, deklarujących wykorzystywanie różnorodnych urządzeń kuchennych do przygotowania potraw w domu. Link do kwestionariusza w polskojęzycznym formacie Google Forms został przesłany za pośrednictwem Facebooka (fora tematyczne), WhatsApp, poczty elektronicznej oraz forum studenckiego. Ankieta udostępniona na stronie internetowej zwiększa poczucie anonimowości i daje możliwość udziału w badaniu w dogodnym dla respondenta czasie. Ze względu na utrudnioną możliwość dotarcia do każdej grupy wiekowej, zastosowano metodę kuli śnieżnej. Kwestionariusz został opracowany na podstawie wcześniejszych badań różnych autorów, dotyczących wykorzystania różnorodnych technik kulinarnych do przygotowania potraw w domu [Namysław i in. 2008, Lavelle i in. 2016, Borremans 2017, Mills i in. 2017, Szponar i in. 2018, Yong i in. 2019, Murphy i in. 2020, Teixeira i in. 2021]. Przeprowadzono ocenę kwestionariusza poprzez określenie jego powtarzalności. Rzetelność kwestionariusza została zweryfikowana za pomocą jego spójności wewnętrznej. Do pomiaru wewnętrznej spójności i rzetelności zastosowano test alfa Cronbacha. Współczynnik alfa Cronbacha wyniósł 0,77, co wskazywało na akceptowalną zgodność wewnętrzną. Na podstawie badania pilotażowego oszacowano, że wypełnienie formularza zajmie uczestnikom około 10 minut. Każdy dorosły respondent, który wyraził zgodę na udział, został zaproszony do wypełnienia kwestionariusza. W związku z tym, że badanie było dobrowolne, nieinwazyjne, a dane uczestników nie zostały ujawnione, nie podlega ono Deklaracji Helsińskiej.

Oceny dokonano wśród respondentów zróżnicowanych pod względem płci, wieku, miejsca zamieszkania, wykształcenia i sytuacji zawodowej. Kwestionariusz składał się z 13 pytań, z czego 6 stanowiło tzw. metryczkę, charakteryzującą respondentów (dane socjodemograficzne). W badaniu skupiono się przede wszystkim na wyborze sprzętu kulinarnego, czynnikach wpływających na tę decyzję oraz ocenie jego wykorzystania pod względem wygody. Jako wyposażenie kuchenne w pracy uznano sprzęt kuchenny bezpośrednio biorący udział w przygotowaniu posiłku tj.: kuchnia gazowa, indukcyjna, elektryczna, piekarnik gazowy, elektryczny, szybkowar, kuchnia mikrofalowa, Thermomix[®], frytownica, grill elektryczny, grill gazowy, toster, opiekacz, gofrownica, blender, mikser, robot kuchenny, ekspres do kawy, suszarka do warzyw/ owoców, urządzenie do sous- vide, pomijając taki sprzęt jak lodówka czy zmywarka.

Charakterystyka respondentów

Większość respondentów stanowiły kobiety (70%), osoby w wieku 18–40 lat (68,7%), mające wyższe wykształcenie (65,3%), zamieszkałe w miastach (78,8%). Były to osoby z dobrą i bardzo dobrą sytuacją finansową (63,4%), zwykle mieszkające z własną rodziną (współmałżonkiem, dziećmi) lub rodzicami (73,2%). Charakterystyka respondentów została przedstawiona w tabeli 1.

Tabela 1. Charakterystyka respondentów

Table 1. Characteristics of respondent

Cechy	Grupa	Respondenci	
		Liczba (n)	Udział procentowy (%)
Płeć	kobieta	539	70,1
	mężczyzna	231	29,9
Wiek	18–30 lat	338	44,0
	31-40 lat	190	24,7
	41–50 lat	120	15,6
	51-65 lat	86	11,2
	>65 lat	36	4,6
Wykształcenie	podstawowe i zawodowe	30	3,9
	średnie	238	30,8
	wyższe	502	65,3
Miejsce zamieszkania	wieś	164	21,2
	miasto do 100 tys. mieszkańców	135	17,6
	miasto powyżej 100 tys. mieszkańców	471	61,2
Sytuacja finansowa w opinii respondenta	bardzo dobra	88	11,4
	dobra	400	52,0
	ani dobra, ani zła	259	33,6
	zła i bardzo zła	23	3,0
Sytuacja mieszkaniowa	z rodziną	396	51,5
	z rodzicami	167	21,7
	ze współlokatorami	58	7,4
	samotnie	121	15,7
	inne	28	3,6
Suma	--	770	100

Źródło: Badania własne ($n = 770$).

Analizę uzyskanych wyników przeprowadzono za pomocą programu kalkulacyjnego Microsoft Office Excel 2007 i programu Statistica wersja 13.3 PL (StatSoft Inc., StatSoft, Kraków, Poland). Dane przedstawiono jako udział procentowy odpowiedzi. Porównanie danych cech jakościowych wykonano na podstawie jednoczynnikowej analizy wariancji z wykorzystaniem testu χ^2 z poprawką Yatesa. Występowanie różnic statystycznie istotnych badano przy $p \leq 0,05$.

Wyniki badań i dyskusja

Przygotowanie potraw w domu przez respondentów

Większość osób uczestniczących w badaniu, niezależnie od płci, wieku, stanu majątkowego oraz miejsca zamieszkania, wskazała, że posiada umiejętności gotowania (83,5%; $n = 643$). Wpływ na te umiejętności miało wykształcenie ($p = 0,0000001$) oraz liczba osób, z którymi mieszka respondent ($p = 0,0000001$). Pozostali deklarowali brak lub niewielkie umiejętności gotowania (16,5%; $n = 127$). Posiłki w domu sporządzało

76,5% respondentów, a 23,5% ankietowanych albo nie przygotowywał posiłków, albo poświęcał na nie niewiele czasu. Przygotowanie posiłków w domu przez respondentów było uzależnione od płci, głównie deklarowały je kobiety ($p = 0,000001$). Niektóre osoby wskazywały, że nie lubią gotować bądź nie mają umiejętności gotowania, jak również brak im czasu na samodzielne przygotowanie posiłków (tab. 2). Kobiety istotnie częściej deklarowały, że starają się gotować jak najlepiej ($p = 0,0000001$).

Należy podkreślić, że w Polsce tradycyjnie to kobiety przygotowują domowe posiłki [Janiak-Jasińska 2000, Wala i Pietrowiak 2013, Przybył 2016]. Według badań GUS 97,3% zamężnych kobiet bez dzieci przygotowuje posiłki w domu oraz 90,1% kobiet z dziećmi na utrzymaniu. W przypadku mężczyzn odpowiednio: 59,4% żonatyh mężczyzn bez dzieci oraz 54,4% z rodzinami [GUS, 2007]. Współcześnie jednak sytuacja ta ulega zmianie. Według badań Łaciak [2018] samodzielnie przygotowuje posiłki trzy czwarte kobiet (76%) i tylko jedna piąta mężczyzn (17%).

Tabela 2. Przygotowanie posiłków w domu przez respondentów
Table 2. Preparation of meals at home by the respondents

Przygotowanie posiłków w domu przez respondentów	Liczba (n)	Struktura odpowiedzi (%)
Nie przygotowuję posiłków	70	9,0
Nie, ja nie lubię gotować	40	5,2
Nie, ja nie umiem gotować	46	6,0
Nie, ja nie mam wystarczająco dużo czasu	25	3,3
Czasami gotuję	176	22,9
Tak, staram się gotować jak najlepiej	270	35,0
Tak, ja uwielbiam to	143	18,6
Suma	770	100

Źródło: Badania własne ($n = 770$).

Najwięcej osób spędzało średnio do 1 godziny dziennie na przygotowaniu dań w domu ($n = 408$; 52,9%). Nieco mniej osób poświęcało na te czynności do 3 h dziennie ($n = 331$; 43%). Niewielki odsetek respondentów (29 osób, 3,8%) spędzał więcej czasu na domowym gotowaniu (do 5 h). Dwie osoby deklarowały, że zajmuje im to powyżej 5 h dziennie (0,3%). Istotnie więcej czasu na gotowanie poświęcały kobiety ($p = 0,0000001$). Według wyników badań Urbańskiej [2012] najwięcej czasu przygotowanie posiłków zajmuje kobietom zamężnym bez dzieci – blisko 2,5 h dziennie, w porównaniu do mężczyzn, którym zajmuje to odpowiednio niewiele ponad 1 h. Ponadto wykazano, że osoby mające dzieci spędzają mniej czasu przygotowując posiłki – kobiety niemalże 2 h, mężczyźni 44 minuty. Stwierdzono również, że czas przeznaczony na przygotowanie posiłków zależy przede wszystkim od doświadczenia i umiejętności [Szukalski 2018].

Umiejętności kulinarne respondentów

Znaczny odsetek respondentów ocenia swoje umiejętności kulinarne na poziomie średnim (35,1%) lub wyższym (29,8%). Ekspertami w tej dziedzinie czuje się jedynie 2% respondentów (tab. 3), chociaż blisko 19% deklarowało, że uwielbia gotować (tab. 2). Mężczyźni istotnie częściej deklarowali, że posiadają podstawowe umiejętności, a kobiety średnie lub więcej niż średnie umiejętności ($p = 0,0000001$). Jest to związane

przede wszystkim z tradycyjnym podziałem ról w gospodarstwach domowych, w których, to gospodynie wraz z córkami i wnuczkami przygotowują posiłki dla domowników, pieką wspólnie ciasta, przekazując receptury z pokolenia na pokolenie. W wielu domach kultywuje się tradycję i wspólne przygotowywanie posiłków, zwłaszcza w wielopokoleniowych gospodarstwach domowych. Wiedza dziewczynek pozyskiwana poprzez obserwacje babć i matek przygotowujących posiłki w kuchni przekłada się na umiejętności kulinarne w dorosłym życiu [Wala i Pietrowiak, 2013]. Obecnie jest to częściej obserwowane zjawisko w przypadku rodzin zamieszkujących obszary wiejskie i małe miejscowości niż duże miasta, co potwierdzają wyniki badań przeprowadzone przez Kolny [2019].

Tabela 3. Własna ocena umiejętności kulinarnych przez respondentów

Table 3. Respondents' own assessment of culinary skills

Ocena umiejętności kulinarnych respondentów	Liczba (n)	Struktura odpowiedzi (%)
Nie mam żadnych umiejętności kulinarnych	79	10,3
Dopiero się uczę (jestem nowicjuszem)	42	5,4
Mam podstawowe umiejętności	134	17,3
Mam średnie umiejętności	270	35,1
Mam więcej niż średnie umiejętności	229	29,8
Czuję się ekspertem w przygotowaniu dań	16	2,1
Suma	770	100

Źródło: Badania własne (n = 770).

Umiejętności kulinarne są nabywane przede wszystkim od członków rodziny, rodziców, dziadków. Takiej deklaracji udzieliło 67,1% respondentów (tab. 4). Dość znaczny odsetek respondentów (42,9%) wykorzystuje nowoczesne źródła informacji o kulinariach, takie jak: *social media*, Smart Phone App, YouTube, Internet Websites. Jest to związane z faktem, że większość respondentów stanowiły osoby w wieku do 40 lat, a ten rodzaj mediów jest przez nich powszechnie używany. Książki kucharskie, czasopisma oraz programy kulinarne (około 32–33% odpowiedzi) nie są obecnie już tak istotne. Najmniej respondentów korzysta ze źródeł wiedzy, takich jak: szkoła, kursy, przyjaciele/koledzy (tab. 4). Duże znaczenie dla wiedzy kulinarnej mają również doświadczenia z dzieciństwa, czyli wiedza, pozyskiwana mimowolnie [Wala i Pietrowiak 2013], od rodziców

Tabela 4. Sposób nabycia umiejętności kulinarnych przez respondentów*

Table 4. The methods of acquiring culinary skills by respondents

Nabycie umiejętności kulinarnych przez respondentów	Liczba (n)	Struktura odpowiedzi (%)
Rodzice, dziadkowie, inni członkowie rodziny	516	67,1
Szkoły/kursy gotowania, szkoła	70	9,1
Książki kucharskie, czasopisma	261	33,9
Media, TV programy kulinarne, pokazy kulinarne	240	31,2
<i>Social media</i> , Smart Phone App, You tube, Internet Websites	330	42,9
Przyjaciele, koledzy z pracy	146	18,9
Inne	159	20,7

*pytanie wielokrotnego wyboru

Źródło: Badania własne (n = 770).

[Przybył 2016] oraz seniorów w rodzinie [Zaremba 2021]. Jest to również wiedza i umiejętności pozyskane praktycznie. Na wykorzystywanie rodzinnych receptur i przepisów od znajomych wskazuje również Korzeniowska-Ginter [2009].

Potwierdzają, to również badania przeprowadzone przez Stasiak [2015], które wskazują na znaczną rolę mass mediów i programów kulinarnych, ale także blogów kulinarnych w kreowaniu trendów żywieniowych i związanego z tym stylu życia. Osoby starsze częściej sięgają po poradniki, książki kucharskie pisma, które w czasach PRL były głównym źródłem wiedzy z tego zakresu dla kobiet [Straczuk 2016]. Respondenci wymieniają się między sobą informacjami na ten temat.

Wyposażenie kuchenne wykorzystywane przez respondentów

Wśród popularnych urządzeń wykorzystywanych w gospodarstwach domowych, ale również i w gastronomii znajdują się kuchenki mikrofalowe oraz zmywarki do naczyń.

Do najbardziej popularnych urządzeń kuchennych wśród respondentów należy blender i mikser (55–56% odpowiedzi). Jest to urządzenie poręczne, zajmujące mało miejsca i ocenione według respondentów jako sprzęt o dużej wygodzie i funkcjonalności.

Znaczny odsetek respondentów (49%) ma piekarnik elektryczny (tab. 5). Interesujący jest fakt, że badani korzystają z piekarnika elektrycznego, ale mają kuchenki gazowe (30,1% badanych).

Mniej popularna jest kuchnia indukcyjna (26,4% odpowiedzi), chociaż jak podkreślają Ingali i Dziuba [2018] gospodarstwa domowe zaopatrują się w coraz to nowocześniejsze urządzenia elektryczne. Sadowa [2020] podkreśla, że ważnym aspektem jest wyposażenie kuchni w piekarnik oraz kuchenki z czterema palnikami.

Leśniak-Moczuk i Leśniak-Moczuk [2021] dodatkowo w swoich badaniach wykazali brak wpływu miejsca zamieszkania (miasto vs poza miastem) na korzystanie ze sprzętu, podając, że niezależnie od miejsca zamieszkania (83%) konsumenci używają kuchni gazowej, a coraz popularniejsze stają się również kuchnie elektryczne, co jest związane z większym ich bezpieczeństwem użytkowania, gdyż na wsi gaz najczęściej jest pozyskiwany z butli gazowej.

Wśród urządzeń wyposażenia kuchennego wielu respondentów (43%) deklarowało, że ma kuchnię mikrofalową. To urządzenie jest również wymieniane w danych statystycznych GUS [2021]. Pierwsze kuchnie mikrofalowe w Polsce zaczęły być stosowane w gospodarstwach domowych pod koniec XX wieku, a ich popularność wzrasta szczególnie w ostatnich latach. W 1994 roku tylko około 3% gospodarstw domowych było w nie wyposażonych, w 2000 roku – 17,7%, w 2010 roku – 52,4%, podczas gdy w 2020 roku było to 64,6% [Pielak i in. 2022]. Największą dynamikę zmian zakupu sprzętu AGD, ułatwiających prowadzenie domu, zaobserwowano w gospodarstwach domowych na wsi, w przypadku kuchni mikrofalowej – od 5,3% w 1997 roku do 69,9,1% w 2021 roku, a w przypadku zmywarki do naczyń – 1% w 2000 roku do 48,9% w 2021 roku [GUS 2021].

Po okresie pandemii SARS-CoV-2 można zaobserwować tendencję wzrostową zakupu kuchenek mikrofalowych o 6,8% ogółem w Polsce [Sadowa 2020]. Niektórzy autorzy stwierdzają nawet, że posiadanie w gospodarstwach domowych kuchenki mikrofalowej wpływa na podniesienie jakości życia [Czapiński i Panek 2015].

Tabela 5. Urządzenia kuchenne, które mają respondenci oraz ocena wygody ich wykorzystania
Table. 5. Ownership and assessment of the convenience of using kitchen appliances by respondents

Urządzenie	Wykorzystanie przez respondentów (%)	Ocena respondentów odnośnie do wygody urządzenia*	
		Średnia \pm SD	Mediana
Blender	56,2	0,90 \pm 1,01	1
Mikser	55,2	0,89 \pm 0,98	1
Sokowirówka	23,5	0,11 \pm 0,82	0
Frytownica	10,4	0,03 \pm 0,73	0
Kuchnia mikrofalowa	43,0	0,71 \pm 1,08	1
Urządzenie do wypieku pieczywa	9,1	0,01 \pm 0,68	0
Robot kuchenny	31,4	0,48 \pm 0,96	0
Thermomix®	14,3	0,22 \pm 0,88	0
Grill elektryczny	23,8	0,24 \pm 0,87	0
Grill gazowy	8,2	0,03 \pm 0,67	0
Toster	39,9	0,61 \pm 0,96	0
Opiekacz	35,8	0,62 \pm 0,99	0
Gofrownica	26,9	0,24 \pm 0,87	0
Szybko-war	9,5	0,02 \pm 0,69	0
Suszarka do warzyw, owoców, grzybów	17,7	0,14 \pm 0,84	0
Ekspres do kawy	36,5	0,74 \pm 1,05	0
Piekarnik elektryczny	49,0	1,13 \pm 0,98	1
Piekarnik gazowy	10,9	0,16 \pm 0,78	0
Kuchnia gazowa	30,1	0,70 \pm 1,03	0
Kuchnia elektryczna	16,5	0,30 \pm 0,86	0
Kuchnia indukcyjna	26,4	0,50 \pm 0,98	0
Urządzenie do sous-vide	3,9	0,07 \pm 0,57	0
Inne	8,4	0,12 \pm 0,59	0

*skala: (-2) niewielka wygoda; (-1) mała wygoda; (0) nie mam zdania; (1) duża wygoda, (2) bardzo duża wygoda
Źródło: Badania własne ($n = 770$).

Kuchenki mikrofalowe zwykle stosuje się do takich procesów jak: podgrzewanie, rozmrażanie, gotowanie, pasteryzacja, blanszowanie, suszenie [Chavan i Chavan, 2010, Chandrasekaran i in. 2013, Marszałek i in. 2015, Soni i in. 2020]. Kuchenka mikrofalowa pozwala na szybkie przenoszenie ciepła, które przekłada się na krótki czas nagrzewania, wysoką efektywność energetyczną oraz łatwość użycia w porównaniu z konwencjonalnym procesem ogrzewania, a także możliwość natychmiastowego wyłączenia urządzenia, w celu zatrzymania procesu obróbki cieplnej [Zhang i in. 2006, Salazar-Gonzalez 2012, Czarniecka-Skubina i in. 2016].

Znaczny odsetek respondentów (36,5%) ma ekspres do kawy i docenia wygodę jego użycia. Stwierdzenie to potwierdzają także badania Czarnieckiej-Skubina i in. [2021], w których wykazano, że jedną z najczęściej wykorzystywanych metod parzenia kawy wśród konsumentów jest kawa zaparzana w ekspresie ciśnieniowym (77,7%, $n = 1500$) oraz w ekspresie przelewowym, (61,5%), a jednym z najpopularniejszych miejsc spożycia kawy jest dom. Przekłada się to na wzrost zakupów tego typu urządzeń. Pod względem sprzedaży ekspresów do kawy w pierwszej połowie 2020 roku Polska stała się czwartym co do wartości rynkiem w Europie (po Niemczech, Francji i Holandii).

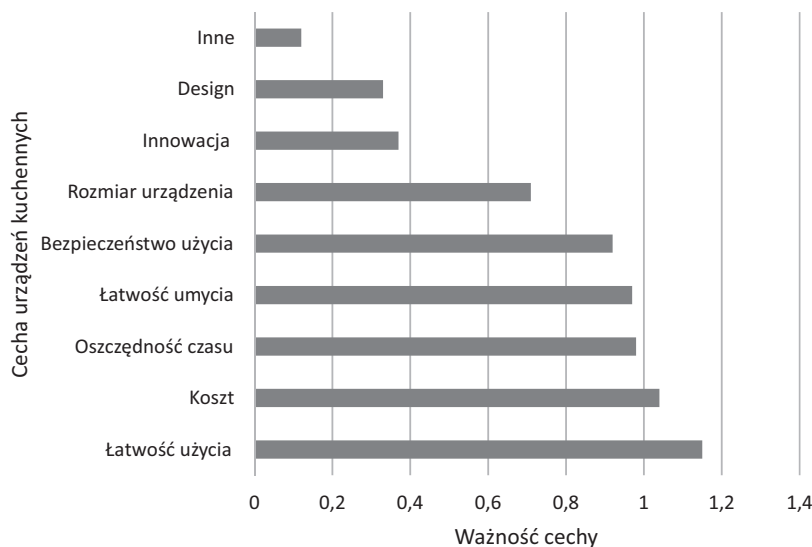
Znaczną część (60,8%) zakupionych w Polsce ekspresów do kawy stanowią ekspresy automatyczne na kawę ziarnistą, które w 2020 roku stanowiły 92% wartości całego rynku ekspresów do kawy. Również rynek ekspresów na kapsułki [Drenowska, 2013, Raport GFK 2020].

Mniejszy odsetek badanych miał takie urządzenia jak: frytownica (10,4%), szybkowar (9,5%), urządzenie do wypieku pieczywa (9,1%), grill gazowy (8,2%). Prawdopodobnie wynika to z faktu, że urządzenia te przeznaczone są tylko do przygotowania wybranych potraw, a w Polsce raczej stosuje się grille węglowe bądź elektryczne.

W badanej grupie respondentów praktycznie nieużywane jest urządzenie do niskotemperaturowej obróbki cieplnej żywności (*sous-vide*), mimo że takie urządzenia można kupić w popularnych supermarketach. Prawdopodobnie jest to związane z ceną urządzenia, jak również brakiem wiedzy jak można je wykorzystać w domu.

W badaniach pominięto zmywarkę, jednakże ma ona wpływ na wygodę korzystania z drobnego wyposażenia kuchennego, więc warto zauważyć, że według danych statystycznych odnotowano wzrost liczby gospodarstw domowych wyposażonych w zmywarkę do naczyń. Najwyższy w przypadku gospodarstw domowych rencistów – o 20,2% w stosunku do 2021 roku. Co ciekawe na wsi większy odsetek gospodarstw domowych (57%) miał zmywarkę do naczyń, aniżeli w mieście 50,3% [GUS 2022].

Wśród ważnych cech urządzeń kuchennych dla respondentów wymieniano łatwość użycia i koszt (rys. 1). Znaczenie miały również cechy użytkowe, takie jak oszczędność czasu, łatwość umycia, oraz rozmiar urządzenia, co związane jest z wielkością pomieszczeń kuchennych.



*Ważność cech: (-2) cecha nieważna; (-1) cecha mało ważna; (0) nie mam zdania; (1) cecha ważna; (2) cecha bardzo ważna

Rysunek 1. Cechy urządzeń kuchennych istotne dla respondentów

Figure 1. Features of kitchen equipment important to the respondents

Źródło: Badania własne ($n = 770$).

Mniej ważna dla respondentów była innowacyjność urządzenia oraz jego design. Natomiast wśród cech o mniejszym znaczeniu wymieniano przede wszystkim funkcjonalność/

/wielozadaniowość/uniwersalność ($n = 122$), przydatność/ praktyczność, użyteczność ($n = 32$); trwałość i jakość urządzenia oraz jego bezpieczeństwo ($n = 60$); opinia innych osób ($n = 12$); marka ($n = 10$), energooszczędność ($n = 7$), wygląd/design ($n = 3$).

Jak wskazują inni autorzy [Lecewicz-Bartoszewska i Polak-Sopińska 2011] ważna jest ergonomia oraz łatwość dopasowania sprzętu do przygotowania różnych dań i wymiarów pomieszczeń kuchennych. W przypadku wyposażenia kuchennego w niniejszych badaniach stwierdzono, że ważnym czynnikiem podczas zakupu jest łatwość mycia oraz energooszczędność. Niektórzy autorzy donoszą natomiast o związku pomiędzy zamiarem zakupu sprzętu domowego a wiekiem osoby decydującej o zakupie. Najmniejsze skłonności wykazują gospodarstwosłów w wieku 50 lat i powyżej. Decyzja ta jest kształtowana przez szereg czynników, a najważniejszym jest sytuacja materialna gospodarstwa domowego. Poziom wyposażenia gospodarstw domowych w przedmioty trwałego użytkowania świadczy o poziomie zamożności rodzin i jest wskaźnikiem ich kondycji materialnej [Piekut, 2008].

Podsumowanie i wnioski

Na podstawie badań własnych stwierdzono, że respondenci w większości przygotowują posiłki w domu, są to głównie kobiety, które deklarują, że starają się gotować jak najlepiej. Jednocześnie kobiety poświęcały najwięcej czasu na przygotowywanie posiłków. Większość uczestników deklarowała umiejętność gotowania, która była związana z wykształceniem oraz osobami, z którymi mieszkają. Respondenci nabywali umiejętności kulinarne przede wszystkim od członków rodziny, rodziców i dziadków. Miejsce zamieszkania nie odgrywało istotnego wpływu na umiejętności kulinarne badanych osób, na co w dzisiejszych czasach może mieć wpływ duża migracja ludności z terenów wiejskich i mniejszych miejscowości do dużych miast i na odwrót. Postęp technologiczny wpływa na zmianę i unowocześnienie wyposażenia gospodarstw domowych niezależnie od grupy społeczno-ekonomicznej, aczkolwiek istnieją różnice między tempem i zakresem wprowadzania zmian w tym obszarze między poszczególnymi rodzajami/typami gospodarstw domowych. Na przestrzeni lat konsekwentnie zmniejszają się różnice pomiędzy warunkami życia w miastach i na wsi, co przekłada się również na kuchenne wyposażenie gospodarstw domowych. Jak wynika z badań własnych opracowanych na podstawie kwestionariuszy ankietowych ($n = 770$), do o najbardziej popularnych urządzeń kuchennych wśród respondentów należały: blender, mikser, które charakteryzowały się w opinii respondentów wygodą użycia; piekarnik elektryczny, kuchnia mikrofalowa, toster, ekspres do kawy.

Ponato stwierdzono, że kuchnia gazowa jest wciąż bardziej popularna ze względu na wygodę użycia wśród respondentów w porównaniu do kuchni elektrycznej. Mało znanym urządzeniem wśród konsumentów jest urządzenie do niskotemperaturowego gotowania *sous-vide*.

Ważnymi dla respondentów cechami użytkowania urządzeń kuchennych jest łatwość użycia oraz ich koszt, jak również oszczędność czasu, łatwość mycia czy rozmiar urządzenia. Innowacyjność urządzenia oraz design, a także wielozadaniowość, użyteczność i trwałość to wyróżniki, które mają mniejsze znaczenie dla respondentów. W przyszłych badaniach warto skupić się na dotarciu do większej grupy respondentów powyżej 30., 40., 50. oraz 65. roku życia. Ograniczeniem dla badań był dobór próby, czyli możliwość dotarcia do każdej grupy wiekowej.

Bibliografia

- Borremans A., 2017: Hindrances to acceptance of precision cooking technique in households, University of Stavanger, Norway, [Master's thesis], [online] <https://uis.brage.unit.no/uis-xm-lui/handle/11250/2459817>, [dostęp: 06.07.2023].
- Chandrasekaran S., Ramanathan S., Basak T., 2013: Microwave food processing – A review, *Food Research International* 52(1), 2 43-261.
- Chavan R., Chavan S., 2010: Microwave baking in food industry: A review, *International Journal of Dairy Science* 5, 113–127.
- Czapiński J., Panek T., 2015: *Diagnoza społeczna. Warunki i jakość życia Polaków*, Rada Monitoringu Społecznego, Warszawa.
- Czarnecka-Skubina E., Korzeniowska-Ginter R., 2013: Ostatni etap łańcucha żywnościowego – przygotowanie żywności przez konsumentów w warunkach domowych, *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych*, 572, 3–12.
- Czarnecka-Skubina E., Pielak M., Sałek P., Głuchowski A., Kobus-Cisowska J., Owczarek T., 2021: Use of food services by consumers in the SARS-CoV-2 pandemic. How the eating habits of consumers changed in view of the new disease risk factors? *Nutrients*, 13,8, 2760.
- Czarnecka-Skubina E., Trafiałek J., Kocon D., Pielak M., 2016: Wykorzystanie kuchenek mikrofalowych do przygotowania potraw w polskich gospodarstwach domowych, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 6(109), 140–151.
- Drewnowska B., 2013: Espresso nie tylko z kawiarni, *Rzeczpospolita*, [online] <http://www.ekonomia.rp.pl/artukul/1073749.html?print=tak&p=0> [dostęp: 10.07.2023].
- GUS 2007: *Sytuacja gospodarstw domowych w 2007 r. w świetle wyników badań budżetów gospodarstw domowych*, Zakład Wydawnictw Statystycznych, Warszawa.
- GUS, 2017: *Sytuacja społeczno-ekonomiczna gospodarstw domowych w latach 2000–2015 zróżnicowanie miasto-wieś*, Zakład Wydawnictw Statystycznych, Warszawa.
- GUS, 2021: *Sytuacja gospodarstw domowych w 2021 r. w świetle badania budżetów gospodarstw domowych*, Zakład Wydawnictw Statystycznych, Warszawa.
- GUS, 2022: *Sytuacja gospodarstw domowych w 2022 r. w świetle badania budżetów gospodarstw domowych*, Zakład Wydawnictw Statystycznych, Warszawa.
- GUS, 2023: *Dochody i warunki życia ludności Polski – raport z badania EU-SILC 2021*, Zakład Wydawnictw Statystycznych, Warszawa.
- Ingaldi M., Dziuba S., 2018: Charakterystyka gospodarstw domowych z ekologicznego punktu widzenia, *Quality Production Improvement*, 1(8), 52–65.
- Janiak-Jasińska A., 2000: Unowocześnianie gospodarstwa domowego i wyposażenia mieszkań w Polsce międzywojennej, [w:] A. Żarnowska, A. Szwarz (red.), *Równe prawa i nierówne szanse. Kobiety w Polsce międzywojennej*, Wydawnictwo DiG, Warszawa.
- Kolny B., 2019: Czas poświęcany na obróbkę żywności i przygotowanie posiłku w budżecie czasu ludności, *Problemy Rolnictwa Światowego*, 19, 69–79.
- Korzeniowska-Ginter R., 2009: Zwyczaje obróbki kulinarnej w warunkach domowych. *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna*, 42(3), 739–742.
- Korzeniowska-Ginter R., Bartkiewicz J., Nowakowska M., 2015: Zachowania konsumentów w zakresie racjonalnego wykorzystania żywności-badania wstępne, *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*, 17, 6.
- Korzeniowska-Ginter R., Czarnecka-Skubina E., 2011: Przestrzeżenie zasad higieny podczas przygotowywania posiłków w warunkach domowych. *Problemy Higieny i Epidemiologii*, 92(4), 792–7.

- Kozłowski P., Kozłowska M., Kozłowska K., 2017: Analiza zachowań związanych z dietą i przygotowaniem posiłków w domu, *Journal of Education, Health and Sport*, 7(7), 859–865.
- Łaciak B., 2018: Jedzenie i jego funkcje w polskich seriach obyczajowych, *Kultura Popularna*, 56(02), 18–29.
- Lavelle F., Spence M., Hollywood L., McGowan L., Surgenor D., McCloat A., Mooney E., Raats M., Dean M., 2016: Learning cooking skills at different ages: a cross-sectional study, *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 13(1), 1–11.
- Lecewicz-Bartoszewska J., Polak-Sopińska A., 2011: Ergonomia Niepełnosprawnym. Współczesne i przyszłe kierunki rozwoju. Monografie, Wydawnictwo Politechniki Łódzkiej, Łódź.
- Leśniak-Moczuk K., Leśniak-Moczuk A.D., 2021: Kontrasty w domostwie małego miasta i wsi mieleckiej, [w:] M., Zemło (red.), *Małe Miasta. Dom polski w refleksji badawczej*, Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku, Białystok, 91–119.
- Marszałek K., Mitek M., Skąpska S., 2015: Effect of continuous flow microwave and conventional heating on the bioactive compounds, color, enzymes activity, microbial and sensory quality of strawberry puree, *Food and Bioprocess Technology*, 8(9), 1864–1876.
- Maughan C., Chambers E., Godwin S., Chambers D., Cates S., Koppel K. (2016). Food handling behaviors observed in consumers when cooking poultry and eggs, *Journal of Food Protection*, 79(6), 970–977.
- Mills S., White M., Wrieden W., Brown H., Stead M., Adams J., 2017: Home food preparation practices, experiences and perceptions: A qualitative interview study with photo-elicitation, *PloS One*, 12(8), e0182842.
- Murphy B., Benson T., McCloat A., Mooney E., Elliott C., Dean M., Lavelle F., 2020: Changes in consumers' food practices during the COVID-19 lockdown, implications for diet quality and the food system: a cross-continental comparison. *Nutrients*, 13(1), 20.
- Namysław I., Czarniecka-Skubina E., Wachowicz I., 2008: Ocena prawidłowości przygotowania potraw z warzyw i ziemniaków w warunkach domowych, *Żywność Nauka Technologia Jakość*, 15(5), 319–334.
- Piekut M., 2008: Polskie gospodarstwa domowe – dochody, wydatki i wyposażenie w dobra trwałego użytkowania, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
- Pielak M., Czarniecka-Skubina E., Kraujutienė I., 2022: Microwave heating process – characteristics, benefits, hazards and use in food industry and households. A review., *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego*, 1, 152–167.
- Przybył I., 2016: Obecność wychowania w doświadczeniu ponowoczesnej jednostki. *Nauki o wychowaniu, Studia interdyscyplinarne*, 2(1), 156–171.
- Raport GfK Polonia, 2020: GfK: Polski rynek kawy rośnie nawet w czasie pandemii, [online] <https://www.gfk.com/pl/insighty/polski-rynek-kawy-rosnie-nawet-w-czasie-pandemii?hsLang=pl> [dostęp: 11.07.2023].
- Sadowa A., 2020: Warunki mieszkaniowe Polaków a komfort przebywania na kwarantannie w świetle badań jakościowych, [w:] W. Nowak, K. Szalonki (red.), *Zdrowie i style życia. Determinanty długości życia*, Prace Naukowe Wydziału Prawa, Administracji i Ekonomii Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław, 73–92.
- Salazar-Gonzalez C., 2012: Recent Studies related to Microwave Processing of Fluid Foods, *Food Bioprocess Technology*, 5, 31–46.
- Soni A., Smith J., Thompson A., Brightwell G., 2020: Microwave-induced thermal sterilization – a review on history, technical progress, advantages and challenges as compared to the conventional methods, *Trends Food Science & Technology*, 97, 433–442.
- Stasiak A., 2015: Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce. *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź.

- Straczuk J., 2016: Modernizacja wzorów żywienia w PRL wobec wiedzy potocznej i codziennych praktyk, [w:] J. Kurczewska (red.), *Przemiany kulturowe we współczesnej Polsce: ramy, właściwości, epizody*: praca zbiorowa, Wyd. IFiS PAN, Warszawa, 200–211.
- Szponar B., Skrzypek M., Krzyszycha R., Marzec A., 2018: Wpływ wybranych technik obróbki żywności stosowanych w technologii gastronomicznej na jej wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne w kontekście epidemii niezakaźnych chorób przewlekłych, *Problemy Higieny i Epidemiologii*, 99(4), 318–326.
- Szukalski P., 2018: Funkcje ekonomiczne małżeństwa i rodziny, *Demografia i Gerontologia Społeczna – Biuletyn Informacyjny*, 11, .
- Teixeira A. R., Bicalho D., Slater B., Lima T. D. M., 2021: Systematic review of instruments for assessing culinary skills in adults: What is the quality of their psychometric properties? *Plos One*, 16(8), e0235182.
- Urbańska M., 2012: Praca domowa – Ekonomiczny i społeczno-kulturowy wymiar pracy w gospodarstwie, *Saeculum Christianum: pismo historyczno-społeczne*, 19(1), 233–244.
- Wala K., Pietrowiak K., 2013: Wytwarzanie smaku. Próba podejścia generatywnego, *Czas Kultury*, 3, 4–14.
- Yong W., Amin L., Dongpo C., 2019: Status and prospects of nutritional cooking. *Food Quality and Safety*, 3(3), 137–143.
- Zaremba K., 2021: Mądrość osób starszych, czyli dlaczego warto uczyć się od seniorów, *Exlibris Social Gerontology Journal*, 20(1), 38–51.
- Zhang M., Tang J., Mujumdar A., Wang S., 2006: Trends in microwave-related drying of fruits and vegetables, *Trends in Food Science & Technology* 17, 524–534.