

myszy, możliwości percepcji i odpowiedzi behawioralnych na serię zapachów z natury awersyjnych (m.in. kwas 2-metylomasłowy, zapach zepsutego jedzenia czy chemiczny odpowiednik ostrego zapachu lisów). Autorzy tego doświadczenia stwierdzili, iż określona liczba kłębuszków w grzbietowej części jest niezbędna do wrodzonej awersyjnej odpowiedzi, natomiast brzuszne kłębuszki są wystarczające dla układu węchowego.

Problem roli węchu w życiu człowieka nadal stawia wiele znaków zapytania. Jednak należałoby się zastanowić czy faktycznie w dzisiejszym świecie, gdzie higiena osobista w krajach cywilizowanych stoi na bardzo wysokim poziomie, ma szanse przetrwać komunikacja chemiczna pomiędzy ludźmi? W tych mniej rozwiniętych regionach naszego globu taka komunikacja istnieje. Podobieństwo zapachów członków plemienia „Desena” z Amazonii czy „Batek Negrito” z Półwyspu Malajskiego świadczy o przynależności do danej grupy społecznej. Zawarcie małżeństwa jest możliwe tylko pomiędzy osobami różniącymi się zapachami. Ma to związek najprawdopodobniej z dążnością do zapewnienia heterozygotyczności potomstwa w głównym kompleksie zgodności tkankowej MHC. Osoby z plemion „Ongee” z Andamanów, „Bororo” z Brazylii, „Serer Ndut” z Senegalu są w stanie po zapachu zidentyfikować daną osobę. Aborygeni zamieszkujący okolicę Zatoki Papua (Nowa Gwinea) rozpoznają po zapachu przybysza z innego plemienia. Obwąchują oni

twarz, pachę oraz klatkę piersiową nowo przybyłego osobnika, natomiast plemię Kanum-irebe, również z Nowej Gwinei ma w zwyczaju namaszczać nowego przybysza palcem potartym wcześniej o własne gruczoły potowe.

Wiedza o roli feromonów w życiu człowieka pogłębia się z roku na rok. Jednakże brak nam jest jasnych informacji określających mechanizm ich działania. Pod znakiem zapytania stoi również istnienie funkcjonalnego układu vomeronasального u dorosłych ludzi, jego powstanie oraz rola, jaką pełni główny układ węchowy w przekazywaniu informacji zawartej w feromonach. Ponadto napotykamy na wiele niewiadomych dotyczących samych substancji określanych mianem „feromonu”. Osobiście przychyliam się do teorii wskazującej na to, iż istnieje oddziaływanie feromonalne między ludźmi, a percepcja tych substancji chemicznych u człowieka występuje za pośrednictwem głównego układu węchowego. Jednakże by poznać wszystkie niewiadome pozostaje nam czekać i przyglądać się bacznie poczynaniom naukowców specjalizujących się w tej dziedzinie. Tymczasem firmy farmaceutyczne i kosmetyczne wykorzystują z dużym skutkiem „szum” jaki został stworzony wokół feromonów. Na rynku polskim i światowym możemy znaleźć takie produkty jak perfumy, mgiełki, kremy zawierające substancje określone mianem feromonów, które są dedykowane zarówno paniom jak i panom, a ich głównym celem jest „zwabienie” osoby płci przeciwnej.

■ Mgr Agata Miska jest doktorantką w Instytucie Nauk o Środowisku Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie; e-mail: agata.miska@uj.edu.pl.

JARZĄB, JARZĘBINA I JARZĘBIAK

Roman Karczmareczuk (Wrocław)

Do rodzaju jarząb (*Sorbus*) z rodziny różowatych (*Rosaceae*) zaliczamy około 80 gatunków drzew i krzewów pochodzących przeważnie z umiarkowanej strefy półkuli północnej. Prezentowany takson pojawił się na globie ziemskim w zamierzchłej przeszłości, bo już w pierwszym okresie ery kenozoicznej, czyli w trzeciorzędzie.

Najbardziej znany jest jarząb pospolity (*Sorbus aucuparia*), egzystujący na całym terytorium Europy, oprócz Grecji i południowej Hiszpanii, oraz na Syberii, a także w Azji Mniejszej. W naszym kraju rośnie przeważnie w lasach liściastych i mieszanych na niżu, w górach dochodzi do piętra kosodrzewiny, a ponad

górną granicą lasu istnieje już w postaci krzewu. Osiąga wysokość 20 m i odznacza się gładką, szarą korą. Nieparzystopierzaste liście są złożone z 5–8 par listków siedzących, owłosionych od spodu (var. *glabrata*, rosnąca przy górnej granicy lasu i w piętrze kosodrzewiny – ma liście bez kutneru). Białe kwiaty mają średnicę 2 do 10 mm, zebrane w baldachogrona do 15 cm średnicy, zaś kulistawe, pomarańczowe owoce typu jabłka stają się szkarłatnoczerwone dopiero w dojrzałości. Bardzo dobrze znosi niskie temperatury i nie jest wybredny względem podłoża. Bytuje zarówno na glebach żyznych, jak i ubogich, suchych i nawilgoconych. W Polsce kwitnie w maju, a owoce

dojrzewają u schyłku sierpnia i we wrześniu. Należy zaznaczyć, że przyłgnęła do niego rozpowszechniona nienaukowa nazwa „jarzębina”. Natomiast znacznie mniej znane są takie ludowe określenia, jak jarząbek, jabrontek, skoruch i skorusa.



Ryc. 1. Jarząg pospolity (*Sorbus aucuparia*). Fot. Magdalena Mularczyk.

Można jeszcze przedstawić kilka innych gatunków omawianego rodzaju: w lasach i na skałach Tatr, Pienin oraz być może Karkonoszy (Atl. Rozm. Rośl. Nacz. w Pol. nie podaje go w Karkonoszach, podobnie FL. POL. 7, tylko Klucz do ozn. drzew i krzewów – Kościelny, Sękowski) rośnie jarząg mączny (*S. aria*) – mąkinia. Występuje nie tylko w środkowej Europie, ale też w południowej, a ponadto w północno-zachodniej Afryce. Ma pojedyncze, jajowate lub eliptyczne liście, za młodu pokryte z obu stron białawym kutnerem, później z wierzchu łysiejące. Wyglądają tak, jakby były zanurzone w mące i dlatego popularna nazwa „mąkinia” wydaje się słuszna. Białe kwiaty ukazują się w maju i czerwcu, a szkarłatne i mączyste owoce kształtu jabłuszek, o średnicy 1,5 cm, zaczynają dojrzewać w sierpniu. Walory ozdobne sprawiły, że jest często wykorzystywany do obsadzania ulic.

Rodzimy w górach środkowej i południowej Europy jarząg nieszpułkowy (*S. chamaemespilus*) jest u nas znany z nielicznych stanowisk w Tatrach. Opisywany krzew osiąga wysokość zaledwie 2 m, a jego piłkowane liście o jajowatym lub owalnym zarysie dochodzą do 6 cm długości. Różowawe kwiaty są

zebrane w gęste kwiatostany, kwitnie w czerwcu i lipcu, a szkarłatne owoce przebarwiają się po dojrzeniu na kolor brunatny.

Jarząg brekinia, brząk (*S. torminalis*) występuje w północno-zachodniej Afryce, południowo-zachodniej Azji, jak również w zachodniej, południowej i środkowej Europie. Przez nasz kraj biegnie północno-wschodnia granica jego zasięgu, która przechodzi w przybliżeniu wzdłuż linii Susz – Strzelno – Koło – Ostrzeszów – Ojców – Nowy Sącz. W Polsce egzystuje w lasach mieszanych na Pomorzu, w Wielkopolsce i na Dolnym Śląsku oraz na Wyżynie Krakowsko-Częstochowskiej. Osiąga wysokość 25 m i średnicę pnia 60 cm; warto dodać, że w nadleśnictwie Jamy w województwie kujawsko-pomorskim można podzi-



Ryc. 2. Owoce jarzębu pospolitego (*Sorbus aucuparia*). Fot. Magdalena Mularczyk.

wiać egzemplarz o obwodzie pnia 226 cm i wysokości 23 m. Przedstawiany takson ma ciemną, spękaną korę, młode zielonawe gałązki zdobi kutner, a nagie starsze cechuje barwa szarobrazowa. Szerokojajowate liście z trzema lub pięcioma kłapami rosną na długich ogonkach. Ukazujące się w maju i czerwcu kwiaty mają białe płatki i trójkątne działki kielicha. Kolejny etap rozwoju trwa od sierpnia do września, gdy powstają kuliste lub jajowate, czerwonożółte owoce, uzyskujące z czasem barwę brązową. W ich wnętrzu znajdujemy cztery ciemne nasiona. Brząk najlepiej rośnie na glebach żyznych, wymaga ciepła, a w pełni rozwoju dużo światła nieodzownego do wytwarzania owoców. Występuje rzadko, należy do gatunków ginących i dlatego podlega u nas ścisłej ochronie.

Podobną opieką otoczony został jarząg szwedzki (*S. intermedia*, syn. *S. suecica*). Znany jest z południowej części Skandynawii i pobraża Morza Bałtyckiego. Jego nieliczne stanowiska odnotowano w Polsce na Pomorzu Zachodnim, między Kołobrzegiem a Gdańskiem. (Atl. Rozm....w Polsce, podaje rozproszone stan

w środk. Polsce oraz na Jurze Krak.-Częst.). Czasami można go dojrzeć również w parkach i wśród drzew przydrożnych. Dochodzi najwyżej do wysokości 12 m, liście ma eliptyczne, nieregularnie piłkowane i płytko



Ryc. 3. Owoce jarzębu brekini (*Sorbus torminalis*). Fot. Magdalena Mularczyk.

klapowane. Z wierzchu są ciemnozielone, a od spodu pokrywa je szary kutner. Białe kwiaty powstają w maju i czerwcu, a dojrzałe krwiste owoce o średnicy 15 mm przez długi czas nie spadają z drzew.

Z gatunków obcych zasługuje na uwagę jarzáb domowy (*S. domestica*), pochodzący z Półwyspu Krymskiego, Azji Mniejszej i krajów śródziemnomorskich. W stanie dzikim spotykamy go też w południowej połaci Moraw. Na terenie Czech widnieje w uprawach dość często, u nas zaś jest niezmiernie rzadko kultywowany, mimo że dobrze znosi znaczne obniżenie temperatury powietrza. Osiąga wysokość 20 m, pokrojem przypomina jarzáb pospolity, ponadto ma podobne, lecz trochę większe liście, kwiaty i owoce. Te ostatnie są kształtu gruszkowatego, początkowo charakteryzują się barwą żółtą, a w końcowym etapie przybierają kolor brunatny.

Jarzáb był znany człowiekowi prawdopodobnie już w młodszej epoce kamienia – neolicie. Dowodem są znaleziska archeologiczne pochodzące z ruin osiedli wzmiankowanej epoki. O początkach rozpowszechnienia rośliny nie posiadamy zbyt wiele danych. Grecy i Rzymianie uważali, że jej owoce mają właściwości wzmacniające i odkażające. Od bardzo dawnych czasów delectowano się również alkoholem wyrabianym z jego owoców. Dotyczy to między innymi scytyjskich wojowników, o których wielki poeta rzymski doby augustowskiej Wergiliusz (Publius Vergilius Maro, 70–13) pisze, co następuje: „Na zabawach spędzają zimowe noce, popijając zamiast wina piwo lub napój ze sfermentowanej jarzębiny”.

Wraz z upływem wieków zakres korzystania z walorów prezentowanych owoców stale się zwiększał i udoskonalał. Na Rusi wyrabiano z nich kiszonki

i gorzkawe konfitury mające uspokajać nerwy, a wyciągiem z kory drzewa próbowano leczyć schorzenia wątroby. Często przygotowywano pastę jarzębinową z mrożonych owoców, które rozgniatały drewnianymi łyżkami i zaprawiano cukrem pudrem. Oprócz tego chętnie spożywano upieczone w piecu owoce zmieszane z mąką i miodem. Można jeszcze odnotować, że informacje na temat sposobów zastosowania jarzębu w rosyjskiej medycynie ludowej zaczęto publikować dopiero w 1781 roku. We Francji począwszy od XVIII stulecia owoce zbierano i suszono na słońcu lub w piecu, a następnie dodawano do ciasta. Natomiast w Szwajcarii były one przeznaczone nie tylko do tuczenia trzody chlewnej, lecz również stanowiły komponent chleba. Należy też pamiętać, że szczególne nasilenie zbieractwa nastąpiło w latach niedoboru żywności podczas pierwszej wojny światowej.



Ryc. 4. Jarzáb szwedzki (*Sorbus intermedia*) jako drzewo uliczne w Narwiku, Norwegia. Fot. Magdalena Mularczyk.

Jarzáb dostarcza pokarmu takim ptakom, jak na przykład jarzábek, cietrzew, głuźec, sówka, gawron, kawka, grubodziób, sikora, drożd, gil i jemiołuska oraz ssakom, wśród których można wymienić dziką, sarnę, daniela, borsuka i wiewiórkę. Wzmiankowane zwierzęta, głównie ptaki, biorą udział w rozsiewaniu nasion i dzięki nim na obszarach, gdzie wyniszczono lasy, jarzáb jest pierwszym gatunkiem drzewiastym, stanowiącym osłonę dla innych drzew lasotwórczych.

W kwiatach i owocach jarzębu pospolitego wykryto garbniki, kwasy organiczne ze znaczną przewagą jabłkowego, kwasu winowego, sorbowego i parasorbowego, kwasy wielofenolowe, gorycze, cyjaninę, cukry – najwięcej fruktozy, trochę glukozy i nieco sacharozy. Ponadto zidentyfikowano aminy, olejek eteryczny, olej tłusty, z soli mineralnych – związki żelaza, potasu, magnezu i sodu, a spośród witamin A, B, C, E, K, P i PP. Trzeba przy tym dodać, że przeciętną zawartość witaminy C szacuje się na 40–50 mg %.

W stanie świeżym użyteczność owoców w przemyśle jest bardzo ograniczona, a ich wartość wzrasta

dopiero po usunięciu gorzkników i garbników. Odbywa się to między innymi przez wykorzystanie niskiej lub wysokiej temperatury albo dzięki wypłukaniu zbędnych substancji. Znaczne ilości surowca pochłaniają wytwórnie napojów wysokokowych. Największą popularność zyskała wytrawna wódka owocowa – jarzębiak, a światową renomę zdobył nasz gatunek istebnicki. Oprócz tego przedmiot naszych rozważań dostarcza materiału do wyrobu soków, dżemów, konfitur, syropów, a po usmażeniu z jabłkami świetnie nadaje się do mięs. Niegdyś był powszechnie znany czerwony, gruboziarnisty miód z jarzębu pospolitego i domowego, o specyficznym zapachu.

Jeżeli chodzi o zwierzęta, to chętnie spożywają one również pączki, liście i młode pędy. Na Półwyspie Krymskim dotyczy to zwłaszcza jarzębu greckiego,



Ryc. 5. Owoce jarzębu Koehnego (*Sorbus koehneana*). Fot. Hanna Grzeszczak-Nowak.

w którego liściach jest prawie tyle witaminy C, co i w owocach. Już latem leśnicy gromadzą gałązki, aby móc zimą dokarmiać dzikie ssaki kopytne. Natomiast owocami jarzębu z solą uzupełniają jadłospis domowych zwierząt hodowlanych. Poza tym na wymienionym obszarze wytwarza się z tych owoców, oprócz nalewek, ocet, kwas, namiastki herbaty i kawy, ze świeżego soku zaś „Balsam kazachski”.

Trzeba zaznaczyć, że w przetwórstwie najbardziej ceni się tzw. jarzębinę słodką, której przykładem jest odmiana morawska, czyli sudecka (*S. aucuparia* var. *moravica*, syn. var. *dulcis*), znaleziona 94 lata temu w Sudetach i uprawiana dzięki rozmnażaniu wegetatywnemu. W jej owalnych owocach Czesi stwierdzili 9% cukrów, 3,6% kwasów organicznych, 0,5% garbników oraz 50–150 mg % witaminy C.

Są pozbawione goryczy, podobnie jak jarząg słodki (*S. aucuparia* var. *rossica major*).

Jakkolwiek wiele gatunków próbowano wykorzystać w celach terapeutycznych, to jednak najbardziej poznano zalety jarzębu pospolitego. Jego owoce nieznacznie przyspieszają diurezę, a ponadto chronią przed zapaleniem nie tylko drogi moczowe, lecz również błony śluzowe przewodu pokarmowego. Ich



Ryc. 6. Wschodnioazjatycki jarząg *Sorbus commixta* w Ogrodzie Botanicznym Uniwersytetu Wrocławskiego. Fot. Magdalena Mularczyk.

działanie jest jednak słabe i dlatego używa się ich razem z innymi środkami moczopędnymi i przeciwzapalnymi. Warto przypomnieć, że kwas parasorbowy, od którego zależy zdolność przeczyszczająca świeżych owoców, przez długi czas uważany był za trujący i kancerogeny. Dopiero po dłuższych badaniach amerykańskich został uznany za zupełnie bezpieczny. Kolejne doświadczenia wykazały, że w czasie gotowania następuje jego rozkład i dlatego sporządzone konfitury i dżemy wywołują zaparcia uwarunkowane obecnością garbników. Przetwory z owoców znalazły zastosowanie w zwalczaniu niezbyt uporczywej biegunki i nieżytów przewodu pokarmowego; wpływają również osłaniająco na wątrobę. Z uwagi na działanie przeciwzapalne są pomocne w próbach eliminacji hemoroidów oraz chorób dróg moczowych. Owoce jarzębu stały się komponentem mieszanek ziołowych Rektosan i Sklerosan, produkowanych przez Herba-pol. Pierwszą stosuje się w leczeniu żylaków odbytu, drugą zaś – początków miażdżycy, jak też niedomóg krążenia obwodowego.

Farmakopealne właściwości opisywanego gatunku służą w podobnym stopniu jak ludziom, również zwierzętom. Odwar z owoców o działaniu bakterio-bójczym, przeciwzapalnym i osłaniającym skutecznie łagodzi uporczywe biegunki, a oprócz tego pomaga w zwalczaniu nieżytów przewodu pokarmowego, w zaburzeniach układu wydalniczego, motylicy i dychawicy oskrzelowej. Z kolei napar z kwiatów usuwa

zaparcia, a liście leczą schorzenia dróg oddechowych i moczowych oraz zaburzenia trawienne. Ponadto posiekane listki i owoce nie zawodzą w próbach ograniczania krwawień i niedomóg przewodu pokarmowego. Lizawki solne usprawniają funkcje serca oraz układu moczowego i trawienne, a suszone, ześrutowane owoce doskonale wzmacniają zwierzęta futerkowe.

Rozpierzchlonychyniowe, ciężkie i trudnołupliwe drewno jarzębu pospolitego służy, podobnie jak drewno jarzębu domowego, celom stolarskim, tokarskim i kołodziejskim. Niegdyś wyrabiano z niego także węgiel nieodzowny w procesie produkcji prochu dymnego. Natomiast drobnosłostego, twardego drewna brzęku używano do wytwarzania części urzą-



Ryc. 7. Północnoamerykański jarząg *Sorbus sitchensis* w Ogrodzie Botanicznym w Rovaniemi, Finlandia. Fot. Magdalena Mularczyk.

dzeń pomiarowych oraz artykułów gospodarczych, wymagających trudno ścierającego się materiału. Cechy przydatności zadecydowały również o wprężeniu go do wyrobu kosztownych, luksusowych mebli, z których słynęła przede wszystkim Francja. Trzeba pamiętać, że w 1926 roku na Międzynarodowej Wystawie WYROBÓW MEBLOWYCH w Paryżu meble z brekiny otrzymały najwyższą notę. Ponadto surowiec ten wspomaga również inne gałęzie wytwórczości, a zwłaszcza dziedzinę sztuki. Przy jego współudziale powstają między innymi flety, klarnety i części do innych instrumentów muzycznych. Oprócz tego jest wykorzystywany przez niektórych rzeźbiarzy. Choć niełatwo obrabia się dłutem, to jego kolor i rysunek wynagradzają z nawiązką wysiłek i upór artysty.

Owoce prezentowanego rodzaju wykazują wielkie zróżnicowanie nie tylko pod względem rozmiarów, kształtu oraz smaku, lecz również, co najbardziej rzuca się w oczy, barwy. *Ad exemplum*: u jarzębu greckiego (*S. graeca*) są one żółtopomarańczowe, białe ma jarząg Koehnego (*S. koehneana*), różowe zaś – jarząg kaszmirski (*S. cashmiriana*). Zalety niektórych przedstawicieli rodzaju możemy obserwować w lasach, parkach i ogrodach. Wystarczy zwrócić uwagę na często u nas uprawiany jarząg pospolity, który jesienią wygląda niezwykle majestatycznie, gdy ugina się pod ciężarem pięknych, szkarłatnoczerwonych owoców. Ich *vis attractiva* sprawiła, że dawni ptasznicy, posługując się nimi, mogli łatwiej chwytąć skrzydlatych smakoszy tego atrakcyjnego posiłku. Znalazło to odbicie w łacińskiej nazwie gatunkowej drzewa, bo *aucuparia* znaczy „jarzębina łowiąca ptaki”.

W Rosji od dość zamierchłej przeszłości korzystano z fitoncydów wytwarzanych obficie przez opisywany takson. Aby ochronić wodę przed zepsuciem, zanurzano w niej gałązkę jarzębu. Nabierała wówczas przyjemnego zapachu i nie traciła smaku przez wiele miesięcy. Podobno w ten sposób można było ze stęchłej, bagnistej cieczy uzyskać wodę pitną. Ziemiaki oraz inne warzywa przed wsypaniem ich do piwnicy przesypywano sieczką z liści i wtedy nie traciły swych właściwości odżywczych do późnej wiosny.

Jarząg figurował dość często w kulcie, mitach i wierzeniach. Średniowieczni mieszkańcy Europy wierzyli, że ochroni on ich przed smokami, złymi duchami i różnymi innymi nieszczęściami. Z tego względu gałązki wieszano nad bramami i drzwiami wejściowymi domostw. W krajach nadbałtyckich w noc św. Jana nie było drzwi, nawet do chlewa czy spiżarni, nad którymi nie wisiałaby gałązka. Ponadto wtykano je w ziemię na każdym polu w charakterze talizmanu chroniącego zasiewy. W środkowej części Rosji była ona symbolem szczęścia i pokoju w rodzinie. Dlatego każdy starał się posadzić drzewo jak najbliżej domu. Natomiast w Karelii i na Rusi chorych wynoszono łatem w pobliże jarzębu, ponieważ uważano, że jego duch przeciwdziała wszelkim niedomogom.

Nie byłibyśmy w pełni usatysfakcjonowani, gdyby częstką swojego talentu nie obdarzył nas, przyrodników, świetnie zapowiadający się polski poeta Jerzy Liebert (1904–1931), którego w kwiecie wieku zżęła kosa śmierci przez niezwykle zjadliwą i nieuleczalną wówczas chorobę (n.-łac. *tuberculosis* – gruźlica).

*Przed domem jarzębina
Ku ziemi się ugina,
Widzisz, coraz to śmieiej
Jesień sobie poczyną.*

*Już z poźółkłych polonin
Hucuł swe stada goni.
Weż pierwsze z brzegu ziele,
Rozetrzesz je na dłoni.*

*W garsteczce tego prochu,
W trembity ruskiej szlochu,
W obłokach, ach, we wszystkim
Jesieni jest po trochu.*

*Zapisz tę porę, zapisz,
Bo zaraz ją utracisz.
Pozbieraj ją, pozbieraj,
Jak umiesz, jak potrafisz.*

■ Dr Roman Karczmarczyk jest emerytowanym nauczycielem.

BIZNES A EKOLOGIA

Tomasz Ordza (Poznań)

Pracownicy koncernu tytoniowego sprzątają Kanał Augustowski. Międzynarodowa korporacja nawołuje uczestników festiwalu muzycznego do segregacji odpadów. Producent mebli tworzy i finansuje portal edukacyjny propagujący ekologiczny styl życia. Wytwórca napojów sadi charytatywnie milion drzew w Beskidach. To nie utopijna wizja Polski ogarniętej zbiorową filantropią. Czy jest to wynik przebrzdowania, rewolucji, kryzysu finansowego, a może intelektualnego? Wytlumaczenie jest proste – odpowiedzialność kryjąca się pod tajemniczym hasłem CSR.

CSR – społeczna odpowiedzialność biznesu

Społeczna odpowiedzialność biznesu – taką przyjęto rodzimą nazwę dla międzynarodowego trendu w biznesowym zarządzaniu. CSR (ang. *corporate social responsibility*) to kompleksowa strategia prowadzenia biznesu, uwzględniająca takie obszary jak miejsce pracy, społeczność lokalną, rynek czy środowisko naturalne. Jest to trend znany od kilkunastu lat na całym świecie. W międzynarodowych korporacjach wpisał się na stałe w strukturę firm, pozwalając na sprawne oraz konsekwentne budowanie ich wizerunku. Mimo to CSR kojarzony jest częściej z jednorazowym aktem filantropii lub serią akcji charytatywnych, niż z ważnym dla firmy działaniem marketingowym.

Dużym wyzwaniem w czasie światowej recesji gospodarczej była utrata zaufania dla biznesu, dotyczy to nie tylko gałęzi usług finansowych, lecz wszystkich branż. Większość mechanizmów marketingowych

zawiodła, jednak z perspektywy czasu zauważyć można, że firmy, które konsekwentnie realizują założenia CSR nadal cieszą się dużym zaufaniem konsumentów.

Dobre praktyki

CSR w Polsce dopiero raczkuje. Jest domeną głównie międzynarodowych spółek lub dużych korporacji, jednak w ostatnich latach powstało wiele organizacji pozarządowych starających się przekonać do nowego trendu również małe i średnie przedsiębiorstwa. Jedną z nich jest Forum Odpowiedzialnego Biznesu, które co roku publikuje raport dobrych praktyk CSR. Od kilku lat klasyfikowane są tam przedsiębiorstwa konsekwentnie realizujące założenia odpowiedzialnego biznesu. Należy do nich British American Tobacco, które cyklicznie prowadzi lokalną akcję ekologiczną „Zielona Akademia”. Projekt zakłada aktywizację pracowników firmy oraz środowiska lokalnego w celu utrzymania czystości Kanału Augustowskiego, który jest nie tylko unikatowym zabytkiem w skali europejskiej, a także cennym przyrodniczym miejscem. Największą zaletą przedsięwzięcia są jego dwie płaszczyzny. Pierwsza, zakładająca działalność proekologiczną (oczyszczenie kanału). Druga, bardziej perspektywiczna, integrująca pracowników i społeczność lokalną pod logiem firmy, tworząc sprawnie współpracującą grupę inicjatywną. Wymiar ekologiczny i społeczny okazał się być tak spójny i ważny dla mieszkańców Augustowa, że z biegiem czasu i dalszymi edycjami projektu do współpracy