

Mniej za tą samą cenę, czyli jak jesteśmy oszukiwani?

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: czwartek, 27, kwiecień 2023 11:52

Katarzyna Sekuła

Odśloni: 1412

Celowe zmniejszanie wag, ilości produktów w opakowaniu lub zawartości głównych (droższych) składników w sprzedawanym produkcie przy zachowaniu tej samej ceny, stosowane głównie w celu redukcji kosztów i zwiększenia zyskowności to inaczej downsizing, określane również jako shrinkflacja. Jest to praktyka stosowana przez producentów i usługodawców i choć istnieje ona od wielu lat, to jej stosowanie w ostatnich miesiącach niewątpliwie przybrało na sile, czego dowodem są sklepowe półki.

Jak wygląda downsizing w praktyce?

Konsumenci z przyzwyczajenia wkładają do koszyka produkty, które znają, dlatego mogą nie zauważyć, że ich gramatura się zmieniła. Opakowanie pozornie wygląda tak samo, ale jego zawartość jest mniejsza.

UOKiK zwraca uwagę żeby być świadomymi konsumentami i uważnie czytać etykiety - to sprawdzony przepis na udane zakupy. Producenci mogą zmieniać wielkość opakowania, gramaturę lub zakres usługi – o ile informują o tym w jasny sposób. Nie mogą wprowadzać konsumentów w błąd.

Zanim włożymy produkt do koszyka należy sprawdzić cenę, w tym cenę jednostkową, czyli za 1kg, 100g, 1l, 1szt., 1m. Porównanie takie ułatwia sprawdzenie cen produktów w różnych opakowaniach.

UOKiK przypomina, że konsumenci powinni zachować czujność i czytać etykiety.

Źródło: UOKiK