

טקסט 1:

נחשו כמה אוכל נזרק לפח בכל שנה: צריכה ובזבוז בעידן השפע

מאת לין לוי

מכירים את הדודה הזאת שהשולחן שלה עמוס לעייפה ותמיד יש על שולחנה יותר אוכל ממה שבאמת אוכלים? תופעה זו היא רק קצה הקרחון: בישראל זורקים מדי שנה כ-2.5 מיליון טון מזון. למה זה קורה, ואיך אפשר להציל את המזון הזה?

המנגל של יום העצמאות, ארוחת חג משפחתית, יום הולדת וכמעט כל אירוע שאנחנו מציינים וכל מפגש חברתי שאנחנו משתתפים בו – כולם מתקשרים לאוכל. כל חגיגה היא הזדמנות לאכול, ואוכל הוא תמיד הזדמנות לחגיגה.

המזון מספק צורך בסיסי, קיומי ורגשי המשותף לתרבויות ולמגזרים שונים. את הרגלי האכילה מעצבת התרבות שבה אנחנו חיים. כיום זוהי תרבות השפע שמלמדת אותנו כי לחיות טוב שווה-ערך ל"הרבה", ולכן דרוש לנו שפע של אוכל טוב ממוצרים מובחרים.

החשיפה המרובה למוצרי מזון מעודדת אכילה שאיננה מבוססת על צורך פיזיולוגי, והיא גורמת לנו לקנות הרבה יותר ממה שאנחנו צריכים, לבשל יותר ממה שאנחנו אוכלים רק כדי ש"לא יחסר", ולהזמין במסעדות כמויות רבות יותר ממה שאנחנו מסוגלים לאכול.

תרבות השפע הפכה אותנו לצרכנים מפונקים שאוהבים מבוחר, כמות ואיכות, והביאה לבזבוז רב של אוכל. בו בזמן שהמשפחה הישראלית הממוצעת משליכה לפח מזון בשווי אלפי שקלים בשנה, כ-300 אלף משפחות בישראל סובלות מחוסר ביטחון תזונתי¹. כך לפי הדוח הלאומי הראשון לאובדן מזון בישראל ולהצלתו, דוח שהיה שותף לחיבורו ארגון "לקט ישראל", שהוא ארגון העוסק בהצלת מזון ובתרומתו לקהילה. שימו לב, הנתון האחרון אינו מתייחס לאפריקה ולא למדינת עולם שלישי, אלא לישראל של ימינו.

המזון שנזרק מהווה לא רק בזבוז משאבים שיש לו השלכות סביבתיות, אלא ישבו גם פן מוסרי וכלכלי. זאת במיוחד לנוכח העובדה כי מחצית מהמזון האבוד – 1.3 מיליון טון בשנה ששווים כ-8 מיליארד שקלים – הוא מזון בר-הצלה (לפי ממצאי אותו דוח), כלומר מזון הראוי למאכל אדם.

כשליש מכל האוכל בעולם נזרק לפח. בישראל זורקים מדי שנה כ-2.5 מיליון טון מזון, מתוכם 214 אלף טון של מזון מבושל מהמגזר המוסדי, הכולל את בתי המלון, את צה"ל ואת אולמות האירועים.



SpeedKönig / Shutterstock.com

על פי: לין לוי, "נחשו כמה אוכל נזרק לפח בכל שנה: צריכה ובזבוז בעידן השפע", Ynet, 6/9/2017. © כל הזכויות שמורות ל-Ynet.

¹ ביטחון תזונתי מוגדר כיכולתו של אדם לספק לו או למשפחתו מזון בריא ומזין, באיכות ובכמות מספיקה, ללא צורך להזדקק לעזרה.

30 אם נציג את הכמויות הבלתי נתפסות הללו באחוזים, נגלה כי 35% מכל המזון שמיוצר בארץ נזרק. רוב המזון שנזרק הוא פירות וירקות. מדובר על בזבז בשווי של 20 מיליארד שקלים מדי שנה. המשמעות למשק המשפחתי היא זריקת מזון בשווי של 600 שקלים מדי חודש. על פי נתוני הדוח הזה, אשר חושף את היקף המזון האבוד בישראל, אנחנו ניצבים במקום השני ו"המכובד" מבין כל מדינות ה-OECD² מבחינת חומרת הבזבז.

35 בזבז מזון מתחיל בחקלאות, ממשיך באריזת התוצרת החקלאית ובהפצתה, ומסתיים בתעשיית המזון ובצרכן. למשל, היעדר תשתיות אחסון מתאימות גורם לריקבון מוקדם של התוצרת החקלאית. הדרישות הגבוהות שמציבות רשתות השיווק, אשר מנסות לרצות את הצרכן המפונק, גורמות לחקלאים להשליך לפח חלק מהתוצרת. זאת כיוון שהתוצרת אינה עומדת בדרישות הצרכן מבחינת הגודל, הצבע, רמת המתיקות או שיש בה פגמים כמו צלקות ושריטות. מי יקנה קישוא עקום או תפוח מצולק?

40 גם לתעשיית המזון יש חלק גדול בבזבז. תאריכי התפוגה המוצגים על גבי המוצרים מבלבלים את הצרכנים, שאינם מבחינים בין סכנה לבריאות ובין איכות. הדבר גורם לזריקת מזון שהצרכנים תופסים אותו כאסור לשימוש. נוסף על כך, רשתות השיווק מעודדות קנייה מופרזת באמצעות מבצעים המשנים את תודעתנו מ"אני קונה כי אני צריך" ל"אני קונה כי אני יכול".

45 אפשר להילחם בתופעת הבזבז בדרכים שונות. אחת מהן היא העלאת המודעות לכמות האוכל שאנחנו זורקים. ארגון TNS ישראל (The Natural Step ישראל) פועל להטמעת קמפמות³ בחברה הישראלית, ושם לעצמו מטרה לעורר מודעות לגבי בזבז מזון.

50 "ברגע שנהיה מודעים למחיר שאנחנו משלמים עבור המזון שאנחנו קונים, נבזבז פחות," מסבירה מיכל ביטרמן, מנכ"לית הארגון. "ברגע שנפסיק לפחד מתאריכי תפוגה ונבין שהם אינם מעידים על כך שהאוכל מקולקל או מסוכן לשימוש, אלא שמדובר על המלצת היצרן בלבד, נזרוק הרבה פחות. תרבות השפע מתעתעת בנו ויש צורך לנפץ את האשליה הזו, כי לא מדובר בשפע אמיתי. אנחנו יודעים להיות חסכנים ומחושבים כשאנחנו קונים אוכל אבל אנחנו לא נמנעים מהשלכת אוכל לפח, בגלל תודעת השפע שאומרת לנו 'לא נורא, יש עוד' או 'אני אקנה אחד אחר'".

55 ואכן, את השינוי התודעתי מנסה ארגון TNS ישראל להשיג באמצעות פעולות שונות. אחת מפעולותיו היא לגרום לרשתות השיווק להוזיל את מחיר המוצרים שתוקפם עומד לפוג. נוסף על כך, הארגון פועל כדי להפחית את הבזבז במגזר המוסדי ולהעלות את מודעות הצרכנים לצורך בשינוי הרגלי הצריכה. בהקשר זה הארגון מקיים אירוע תרבותי מדי שנה. באירוע האחרון, לדוגמה, הכין אחד השפים ארוחה ממצרכים שהיו מיועדים להיזרק ונאספו בשוק, וממצרכים שתוקפם עמד לפוג.

² OECD – ארגון בין-לאומי לשיתוף פעולה ולפיתוח כלכלי, הכולל 35 מדינות מפותחות.
³ קיימות – מושג המתייחס לפיתוח המספק את צורכי ההווה של האדם מבחינה סביבתית, מבחינה כלכלית ומבחינה חברתית, מתוך דאגה שלא לפגוע ביכולתם של הדורות הבאים לספק את צורכיהם שלהם.

60 אבל הצלת מזון היא לא תהליך של שינוי תודעתי בלבד, אלא גם פרויקט מעשי של ארגון "לקט ישראל" זה 14 שנה. בארגון פועלים כשישים אלף איש בשנה. הם אוספים, מלקטים, קוטפים ומחלקים מזון בזמנם החופשי ומתוך מחויבות עמוקה למטרה. הארגון פועל על פי העיקרון שלוקחים מהמקום שיש בו עודף ומעבירים למקום שקיים בו חוסר. בצורה זו הארגון מציל 15 אלף טון של פירות וירקות טובים ובריאים למאכל אך בעלי פגם חזותי.

65 הארגון אוסף גם ארוחות מבושלות ממטבחים מוסדיים, ובהם 40 בסיסי צה"ל, רשתות של בתי מלון, שירות בתי הסוהר, חברות הייטק בעלות חדרי אוכל ועוד, ואת האוכל מעביר מדי שבוע ל-175 אלף אנשים הזקוקים לסיוע. בסך הכול מועברות מדי שנה 2.5 מיליון ארוחות חמות, שכל אחת מהן מכילה מנה בשרית ושתי מנות פחמימה. "חשוב לציין כי האוכל שנאסף על ידינו הוא לא שאריות מהצלחות", מסבירה דוברת הארגון אושרת אדלר אקהאוז, "אלא אוכל עודף שמותר לאכילה על פי כללי בטיחות המזון המחמירים ביותר. אנחנו לא אוספים סלטים, דגים או מנות שמכילות מיונו, ומקפידים שהמזון המוכן שאנחנו מחלקים לאנשים לא יעבור יותר מחימום אחד בלבד, כמובן משיקולי בריאות. בנוסף, הפירות והירקות הטריים עוברים מיון במרכז הלוגיסטי של הארגון."

70

המשיכו לקרוא את טקסט 2 בעמוד הבא

משרד החקלאות יוצא במיזם חדש למניעת אובדן מזון בישראל

המיזם, שמטרתו למנוע אובדן מזון בישראל, עתיד לחסוך אלפי שקלים למשקי הבית • כיום, כ-50% מתוצרת הפירות והירקות מושלכים לפח האשפה בשלבים השונים של שרשרת הייצור • משפחה ישראלית ממוצעת מוציאה אלפי שקלים בשנה על מזון שלא נצרך.

5 לאובדן מזון יש השלכות כלכליות, חברתיות וסביבתיות מרחיקות לכת, והוא מהווה מרכיב מרכזי בבעיית יוקר המחיה. מנתונים שנאספו במשרד החקלאות עולה כי כמחצית מכמות הפירות והירקות מושלכים לפח האשפה בשלבים השונים של שרשרת הייצור: הגידול, המיון, האחסון, השיווק והצריכה. מנתוני הביטוח הלאומי מהשנים האחרונות עולה כי משפחה ישראלית ממוצעת משליכה לאשפה מזון שלא נצרך בשווי של אלפי שקלים בשנה. 10 לנוכח הנתונים, וכמענה לדוח מבקר המדינה משנת 2015, יזם משרד החקלאות תוכנית שמטרתה למנוע בזבוז מזון באמצעות העברה של עודפי תוצרת חקלאית לאוכלוסיות הזקוקות לכך. נוסף על כך, התוכנית תפעל להעלאת המודעות של הצרכנים לבעיית בזבוז המזון והתמודדות עמה באמצעות אחסון מיטבי, שיאריך את משך חייו של המוצר על המדף.

15 במסגרת התוכנית יבוצע מהלך ניסיוני בשני גידולים עיקריים, מלפפון ועגבנייה, המהווים גידולים מרכזיים בתזונה המקומית. כ-20% מיבול המלפפונים שמגדלים בישראל אינו נקטף מפאת חוסר כדאיות כלכלית, כיוון שעלויות הקטיף גבוהות ביחס למחיר המכירה. כ-10% מיבול העגבניות שמגדלים בישראל אינו נקטף, בעיקר בשל איכות התוצרת וחוסר כדאיות כלכלית. במהלך הניסיוני של המשרד יקבל החקלאי את עלויות הקטיף עבור תוצרת עודפת שתיקטף, כדי שניתן יהיה להעבירה לעמותות שונות. 20

במסגרת המיזם משרד החקלאות עושה גם פעולות נוספות: הוא מקדם יישום של טכנולוגיות להארכת חיי המדף של התוצרת הטרייה, במטרה להאריך את משך הזמן שבו נשמרת התוצרת באיכותה הטובה. טכנולוגיות אלה נמצאות כרגע בתהליכי פיתוח. אחת מהן היא פיתוח של אריזות מזון ייחודיות לגידולים שונים, שיש בהן מנגנון ששומר על רמות גזים ולחות רצויות בסביבת הפרי או הירק. כמו-כן המשרד מקדם פיתוח טיפולים לעיכוב תהליכי הבשלה ו"הזדקנות" של התוצרת. 25

אפשרות נוספת שבוחנים אנשי המקצוע במשרד היא עידוד של רשתות המזון לקנות מבתי אריזה ומחקלאים פירות וירקות "לא יפים", כלומר, פירות וירקות שאינם בגודל הנדרש או בצורה הנדרשת, ועל כן נזרקים אל פח האשפה. רשתות השיווק ימכרו אותם לצרכן בהנחה משמעותית, אשר תסייע לו מחד גיסא, ותמנע זריקת פירות וירקות מאידך גיסא.

30

כדי לטפל בבעיה של אובדן המזון גם בשלבי השיווק והצריכה, כחלק מהמיזם ישתתף משרד החקלאות באירוע יזמות. האירוע יתקיים ביחד עם מרכז "מֶן" לביטחון תזונתי ועם ארגון TNS ישראל (ארגון הפועל להטמעת קיימות בחברה הישראלית, ושם לעצמו מטרה לעורר מודעות לגבי בזבוז מזון). הצוותים שישתתפו באירוע יורכבו מבעלי עניין ממגוון רחב של תחומים כגון תכנות, הנדסה, יזמות, כלכלה, שיווק, עסקים וחקלאות. הם יפעלו יחד כדי לפתח רעיונות ופתרונות חדשניים להתמודדות עם מגוון אתגרים מוגדרים לאורך שרשרת אובדן המזון. באירוע יהיו גם מפגשים בנושא אובדן מזון, במטרה להגביר את המודעות לנושא חשוב זה.

35

סמנכ"ל מחקר, כלכלה ואסטרטגיה במשרד החקלאות ופיתוח הכפר, אורי צוק-בר אמר: "אובדן מזון הוא בעיה מהותית לא רק בעולם אלא גם בישראל. כיום, כ-18% מהאוכלוסייה נמצאים במצב של חוסר ביטחון תזונתי מתון עד חמור, ומחובתנו לעזור להם לקבל מזון טרי ובריא, וגם לחזק את היכולת של החקלאים להתקיים בכבוד." צוק-בר הוסיף ואמר: "החטיבה למחקר, כלכלה ואסטרטגיה במשרד החקלאות מחויבת לראייה ארוכת טווח. בעשור הקרוב אוכלוסיית ישראל תצמח בכמיליון וחצי נפשות, וצריך להבטיח אספקה של מזון טרי לכל הפיות הנוספים. אם נירתם עכשיו למציאת פתרונות לבעיית בזבוז המזון גם ברשתות השיווק וגם במשקי הבית הפרטיים, נהיה מוכנים לאתגרי העתיד, ונוכל לנצל ביעילות את המשאבים המוגבלים העומדים לרשותנו."

40

45