

המעבדה לחדשנות וקיימות לצמצום בזבז מזון בישראל בניהול והנחיית The Natural Step ישראל

תעשיית המזון וקיימות



ההשלכות החברתיות והסביבתיות של בזבז מזון

לתעשיית המזון השפעות רבות ומשמעותיות על היבטים חברתיים, סביבתיים ובריאותיים בחיינו. המזון הנו צורך בסיסי, קיומי, חוצה תרבויות ומגזרים ולכן לפעילות בתחום זה יש פוטנציאל השפעה על מיליונים.

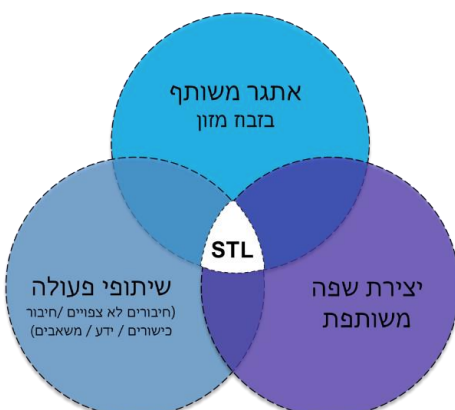
למרות זאת, העיסוק בתחום המזון בתנועה הסביבתית עד לאחרונה היה מועט ביותר וכלל יוזמות מבודדות. כמו כן, הטיפול בתחום המזון מצד הרגולטור חסר, אינו מאוגד תחת גוף מרכזי ואין מדיניות המסדירה את התחום בישראל על אף חשיבותו העליונה.

בזבז מזון - "כמו לגנוב משולחנם של העניים והרעבים"

ישראל נמצאת במקום השני בכמות המזון המושלכות בשנה מתוך מדינות ה-OECD. על פי דו"ח של לקט ישראל מ-2016, כ-2.4 מיליון טונות של מזון מושלכות מידי שנה בישראל. כמחצית הכמות היא בת הצלה, כלומר ראוייה למאכל אדם בעת השלכתה. בעוד משפחה ישראלית ממוצעת משליכה לפח מזון בשווי 8,088 שקלים בשנה, כ-300 אלף משפחות בישראל סובלות מאי בטחון תזונתי על פי נתוני הביטוח הלאומי. פער זה הנו בלתי נסבל, ויחד עם הנתונים המצטברים קורא לפעולה מהירה לצמצום תופעת בזבז המזון.

לאחרונה אתגר בזבז המזון זוכה לתשומת לב רבה ברחבי העולם. על פי ה-World Resources Institute, בזבז המזון מצטבר לכדי גורם משמעותי מאוד לעלייה בריכוז פליטות גזי חממה הגורמים לשינויי האקלים. לפיכך, בשנת 2015 הוחלט כי אחד היעדים העולמיים לפיתוח בר-קיימא של האו"ם הוא הפחתת 50% מאבדן המזון לנפש עד שנת 2030.

המעבדה לחדשנות וקיימות – פתרונות מתוך שיתוף פעולה רחב



שינוי מערכתי מהותי אינו יכול להתבצע על ידי שינוי גורם יחיד בכל פעם, אלא רק מתוך עבודה משותפת של כלל הגורמים המעורבים בבעיה. הבנה זו הובילה לפיתוח מודל המעבדה לחדשנות וקיימות, שהוא ראשון מסוגו בישראל ומערב את כלל בעלי העניין הרלוונטיים לאתגר מסוים.

קיימות בתעשיית המזון וצמצום בזבז מזון בפרט נבחרו כמוקד העשייה של ארגון The Natural Step ישראל לשנים הקרובות. ב-2016 המעבדה יצאה לדרך באופן רשמי, ובה למעלה מ-40 ארגונים שותפים מכל המגזרים: ממשל מקומי ומרכזי, חברות יצרניות, רשתות מזון, רשתות בתי מלון, ענף המזון בצה"ל מוסדות אקדמיים, ארגוני סביבה וחברה וגופים נוספים. ב-2017 התהליך יתמקד בפיתוח הפתרונות, בחינה שלהם באמצעות פיילוטים ותחילת יישומם.

הזדמנויות לשיתופי פעולה ואירועים הפונים לציבור רחב

כחלק מהפעילות השוטפת, חשוב להביא את הנושא למודעות של מעגלים שונים בציבור. לכן, במקביל לתהליך המעבדה עם השותפים, אנו פועלים להנגשת הנושא לקהל הרחב באמצעות כנסים ואירועים שונים. כמו כן, אנו משתלבים בעולם האקדמיה דרך קורסים במוסדות אקדמיים.

בספטמבר 2016, נערך "מסה - ערב ללא שאריות", אירוע מיוחד של הוכחת היתכנות לארגון אירוע חגיגי ומקיים על בסיס מזון שהוצל מזריקה - וללא יצירת שאריות. עיצוב האירוע כולו נעשה בהתחשבות באדם ובסביבה והזין כ-150 אורחים בכיבוד צבעוני, עשיר ובריא מבלי ליצור פסולת. האירוע המוצלח זכה לעניין רב מצד התקשורת (קישורים בהמשך).

המעבדה בתקשורת:

- [ראיון ברדיו אקו99](#)
- [ראיון עם רפי רשף](#)
- [כתבה בעיתון הארץ](#)
- [ראיון ב"עושים סדר" עם גל גבאי](#)

אודות The Natural Step ישראל

The Natural Step ישראל הנו עסק חברתי (חל"צ) הפועל משנת 2012 להטמעת קיימות אסטרטגית בחברה הישראלית מתוך תפיסה של חדשנות ואיכות. בסיס העבודה כולל גישה מדעית ופרקטית לתכנון אסטרטגי לקיימות, בשילוב כלים ותפיסות חדשניות מעולמות העיצוב והכלכלה ההתנהגותית. הארגון מהווה חלק מהרשת הבינלאומית The Natural Step הפועלת קרוב לשלושה עשורים להטמעת קיימות אסטרטגית בקרב ארגונים עסקיים וציבוריים.

בנוסף על המעבדה לחדשנות וקיימות לצמצום בזבז מזון בישראל, ערוצי הפעולה שלנו כוללים:

- בניית יכולות: קורסי עומק וסדנאות לתכנון אסטרטגי לקיימות. בראשם, תוכנית [שקמה](#) המיועדת לבכירים, מקבלי החלטות ומעצבי דעה מכל התחומים והמגזרים בחברה הישראלית;
- Joyful Impact Projects: פרויקטים הפונים לקהל הרחב ומביאים לשינוי התנהגות מתוך מוטיבציה חיובית - בשילוב כלים של משחק, הנאה וכלכלה התנהגותית.
- פרויקטים משתנים להטמעת קיימות בנקודות השפעה אסטרטגית על החברה הישראלית מתוך תפישת חדשנות ואיכות.