

המעבדה לחדשנות וקיימות לצמצום בזבז מזון בישראל The Natural Step ישראל



המעבדה לחדשנות וקיימות לצמצום בזבז מזון בישראל (המעבדה) הושקה על-ידי The Natural Step ישראל (TNS ישראל) בשנת 2016 ומהווה את פרויקט הדגל של הארגון. המעבדה היא התהליך המשמעותי ביותר והראשון מסוגו שקיים היום בישראל לצמצום בזבז מזון.

מודל המעבדה מתמקד בבעיה מתוך רתימת כלל מחזיקי העניין בחברה הישראלית, תוך יצירת שיתופי פעולה ויישום פתרונות בשטח. בתהליך שותפים למעלה מ-40 ארגונים מהמגזר הציבורי והעסקי; ממשל מקומי ומרכזי, מוסדות אקדמיים, ארגוני סביבה וחברה, רשתות מזון ובתי מלון, מערך המזון בצה"ל וגופים נוספים.

ארגון TNS ישראל (חברה לתועלת הציבור) הוקם בשנת 2012 עם חזון להטמעת קיימות אסטרטגית בחברה הישראלית מתוך תפיסות של חדשנות ואיכות. הארגון מהווה חלק מהרשת הבינלאומית The Natural Step הפועלת קרוב לשלושה עשורים להטמעת קיימות אסטרטגית בקרב ארגונים עסקיים וציבוריים ברחבי העולם.

פעילות המעבדה כוללת 3 שלבים עיקריים:

שלב המחקר - **עבודת מחקר** מעמיקה אשר היוותה את אבן הפינה להשקת המעבדה. העבודה כללה מחקר אתנוגרפי, סקר ספרות ומחקר מגמות. מוקד המחקר היה תרומתם של צרכני הקצה, כחולייה אחת מתוך מכלול השחקנים שתורמים למגמה.

שלב המעבדה - מפגשי שיתוף וחשיבה (Think Tank) במטרה לקרב בין השותפים ולהביא להידברות, לחשוף לתפיסות הקיימות ולהעלות מודעות כללית לבעיה. ההעמקה במפגשים אלו התמקדה במיפוי הגורמים המרכזיים לבעיה ובנקודות להתערבות לשם מציאת פתרונות אפקטיביים.

כיום, אנחנו יוצאים לשלב יישום הפתרונות. מופו כשלי השוק המרכזיים הגורמים לבזבז מזון בישראל, המיקוד כעת ביישום פתרונות במספר ערוצים במקביל: קידום מהלך נרחב לצמצום בזבז מזון ברשתות השינוק, קידום מכירה מזולת של מוצרים לקראת פג תוקף, התייעלות בשימוש במזון בהסעדה מוסדית באמצעות כלים של כלכלה התנהגותית, העלאת מודעות לשם שינוי התנהגות בקהל הרחב, פעילות חינוכית, אמנה וולונטרית של שותפי המעבדה לצמצום בזבז מזון וקידום מדיניות לאומית הכוללת יעד לאומי ומדידה בתחום.

מדוע חשוב לצמצם את בזבז המזון?

בזבז מזון זוכה לתשומת לב רבה ברחבי העולם, ה-[World Resources Institute](http://WorldResourcesInstitute), הכריז כי בזבז המזון העולמי הנו גורם משמעותי בפליטות גזי חממה הגורמים לשינויי האקלים. בשנת 2015 הוחלט כי אחד ה**יעדים העולמיים** לפיתוח בר-קיימא של האו"ם הוא הפחתת 50% מאבדן המזון לנפש עד שנת 2030.

בישראל, בזבז המזון עדיין לא זוכה לתשומת לב ראויה וחסרה מדיניות רשמית המסדירה את התחום. על פי דו"ח של "לקט ישראל" וחברת BDO, כ-2.3 מיליוני טונות של מזון מושלכים מידי שנה בישראל. כמחצית מהכמות, ראויה למאכל אדם בעת השלכתה. בעוד שכ-18% מאוכלוסיית ישראל סובלות מאי בטחון תזונתי, משפחה ישראלית ממוצעת משליכה לפח מזון בשווי 8,088 שקלים בשנה¹. בנוסף להשלכות הכלכליות והחברתיות של התופעה, המזון המושלך מהווה בזבז של משאבים רבים וגורר השלכות סביבתיות כגון זיהום אוויר, קרקע ומים.

¹ נתוני דו"ח אבדן והצלת מזון של "לקט ישראל" ונתוני הביטוח הלאומי

פעולות הארגון בתחום בזבז מזון:

מסה - **'יש מאין'**, נערך בספטמבר 2016, אירוע מיוחד לשם הוכחה שניתן לקיים אירוע יוצא דופן, מהנה ומרשים ושיהיה בר-קיימא. אירוע ל 150 מוזמנים, שכולו על בסיס מזון שהוצל מהשלכה - וללא יצירת שאריות. האירוע המוצלח זכה לעניין רב מצד התקשורת.

האקתון - **'מהפך לא לפח!'** - נערך במרץ 2017, ההאקתון הראשון בישראל לצמצום אבדן ובזבז מזון בישראל, בשיתוף פעולה עם משרד החקלאות ומרכז מן לביטחון תזונתי. בהאקתון השתתפו למעלה מ 150 יזמים ומנטורים ממגוון תחומים במטרה להעלות פתרונות לאתגרים.

מסה - **'לא כל הנוצץ זהב'**, נערך בספטמבר 2017, זהו האירוע השני בסדרת ערבי תרבות, אוכל וקיימות של ארגון TNS ישראל. הפעם בחרנו להתמקד בתודעת השפע המתעתעת המאפיינת את עולם האוכל.

TEDxJaffa - הרצאה של מיכל ביטרמן, מנכ"לית הארגון - 'האוכל שאנחנו לא רואים' (The Food We Don't See). בהרצאה זו מיכל מדברת על העיוורון בצריכה וההדגמה שלו באמצעות סוגיית בזבז המזון בארץ ובעולם, ומציינת צעדים שנעשים במסגרת הפעילות במעבדה ורעיונות ליישום גם ברמת הפרט.

המעבדה לצמצום בזבז המזון בתקשורת:

- למה אנחנו זורקים מזון בשווי 20 מיליארד שקל כאן 11 - 24.2.18 [הפינה הכלכלית של על המשמר](#) כאן 11 - 26.2.18
- [The Natural Step ישראל קול הגליל העליון](#) 21.2.18 [בזבז המזון בישראל על המשמר](#) כאן 11 - 26.2.18
- [חיים חדשים למזון שנזרק ממדפי הסופרמרקט](#) Ynet - 28.1.18 [בזבז מזון בישראל שלום קיטל רשת ב'](#) - 22.2.18
- [מי יקנה את הפירות המכוערים, פייסבוק ידיעות אחרונות](#) - 6.12.17 [רק שאלה עם פאר-לי שחר](#) כאן 11 - 28.1.18
- [לא קונים את הירקות המכוערים, ידיעות אחרונות](#) - 28.11.17 [סעודת מלכים היישר מפח הזבל?](#) הארץ - 20.9.17
- [תוכנית הבוקר עובר ושב, ערוץ 10](#) - 8.11.17 [חדשות 10, "המפצח", ערוץ 10](#) - 4.11.17
- [זורקים כסף לפח, לאישה - מיקי חיימוביץ](#) - 29.10.17 [צריכה ובזבז בעידן השפע, ynet](#) - 6.9.17
- [עושים סדר חדש, הטלוויזיה החינוכית](#) - 5.10.17 [אקו לייף, בעקבות ערב מסה, אקו 99](#) - 21.10.16
- [כתבות נוספות באתר שלנו](#)

השותפים שלנו במעבדת המזון:

שותפים אסטרטגיים



שותפים פעילים

