

מדיניות לצמצום בזבוז מזון



ד"ר נעמי בק, עמיתת ממשק
החטיבה למחקר כלכלה ואסטרטגיה
משרד החקלאות ופיתוח הכפר





ממשק

תכנית יישום מדע בממשל

מיסודה של האגודה הישראלית לאקולוגיה ולמדעי הסביבה

**הדוקטורט
שלך יכול
להשפיע!**

מדיניות לצמצום בזבוז מזון



ד"ר נעמי בק, עמיתת ממשק
החטיבה למחקר כלכלה ואסטרטגיה
משרד החקלאות ופיתוח הכפר



הצגת הבעיה



Why are we wasting so much food? Media Films 2013 (written & narrated by Tristram Stuart)



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Study conducted for the
International Congress

SAVE FOOD!

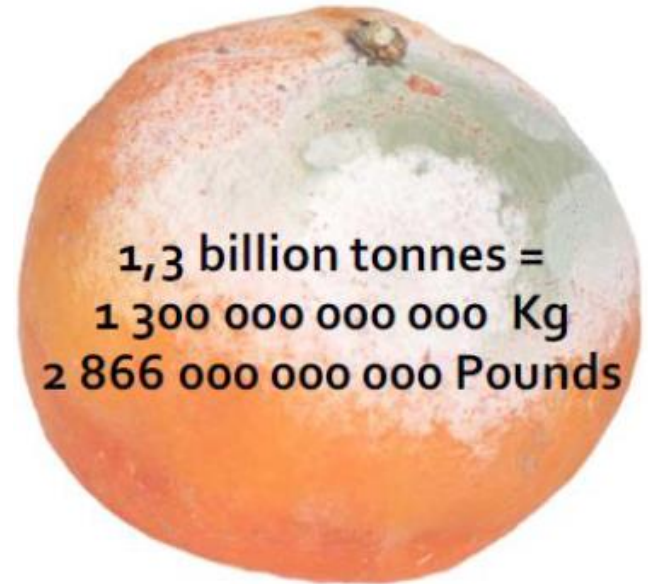
at Interpack2011
Düsseldorf, Germany



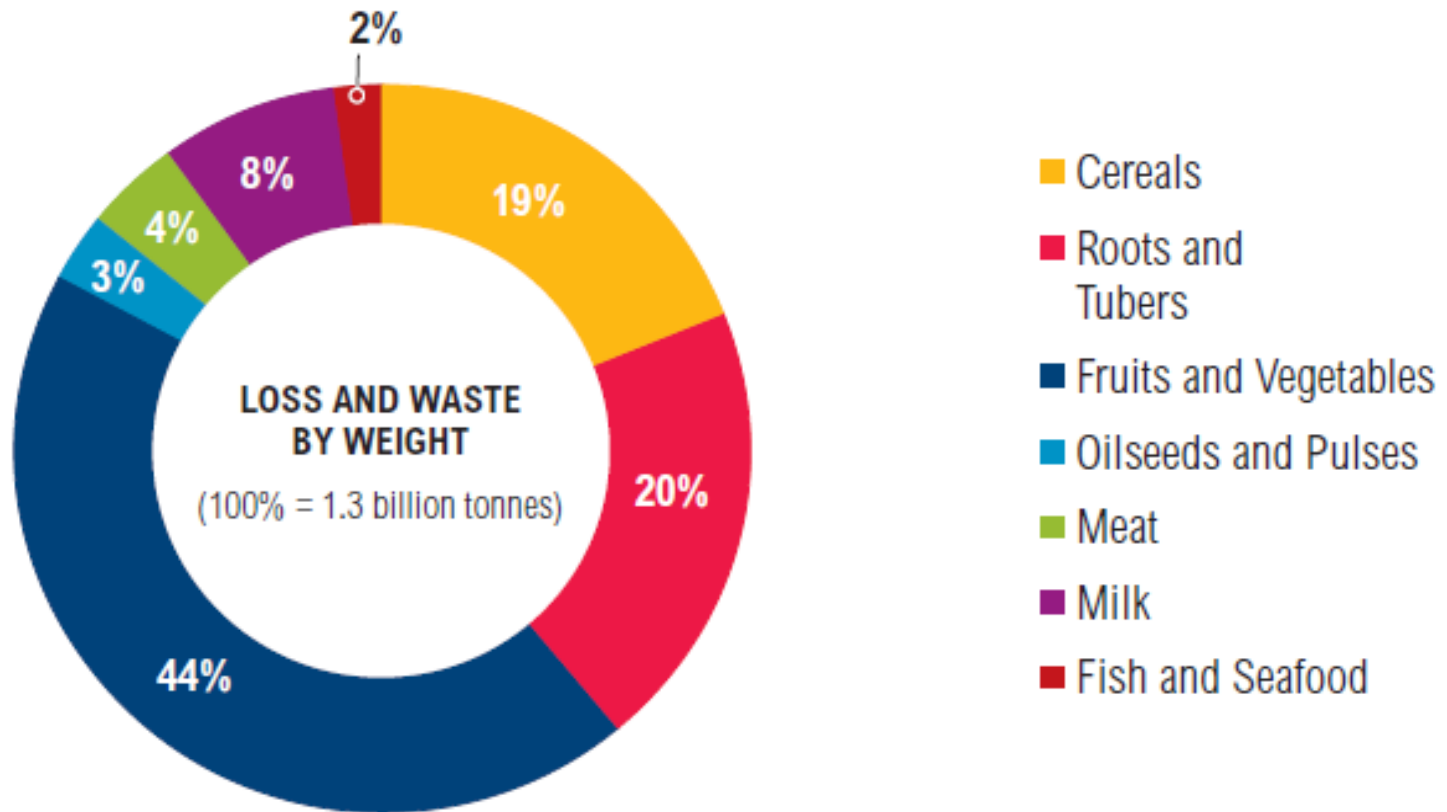
GLOBAL F O O D L O S S E S A N D F O O D W A S T E



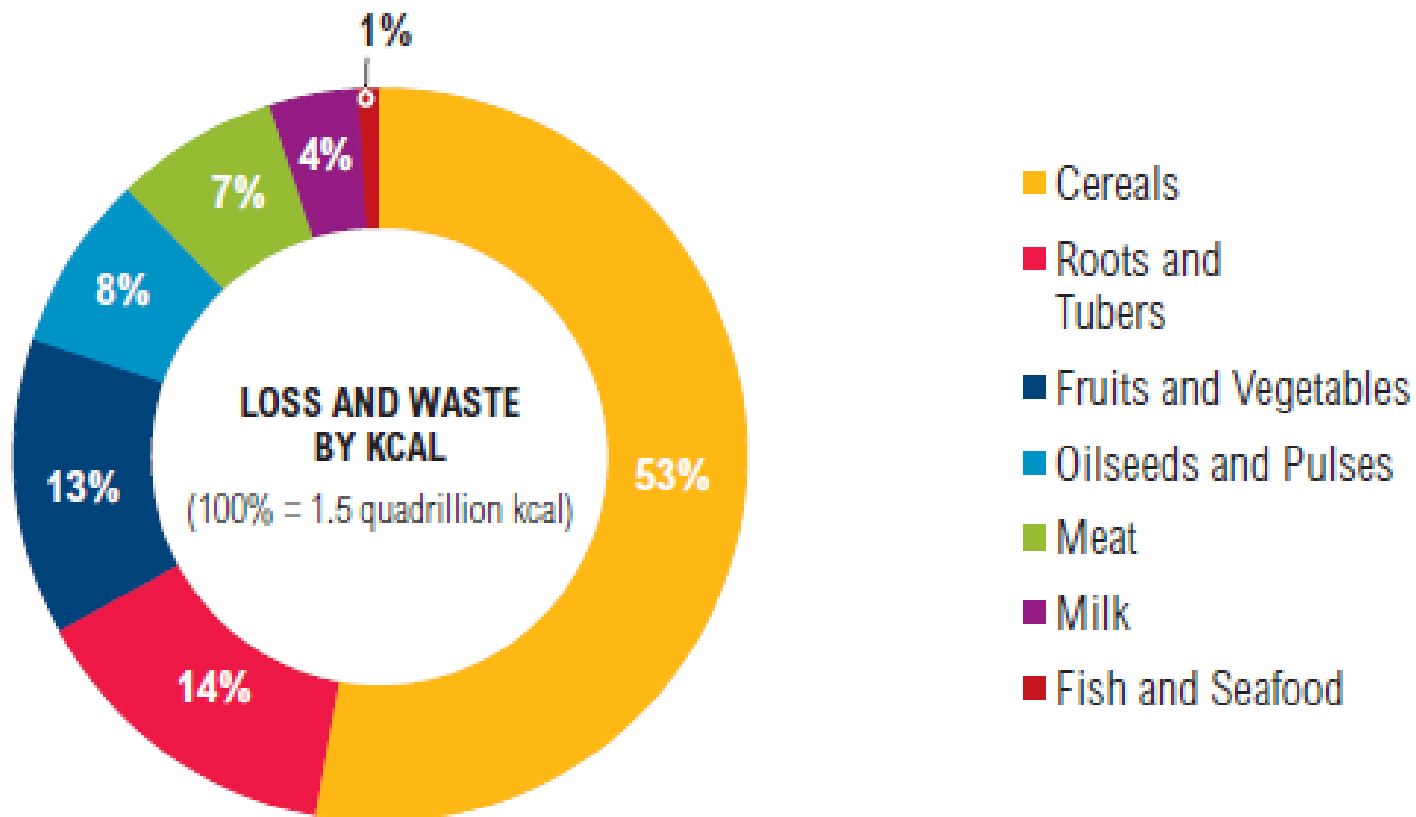
EXTENT,
CAUSES AND
PREVENTION



מבחינה כמותית: פירות וירקות מהווים 44% וירקות שורש עד 20% מכלל אובדן המזון



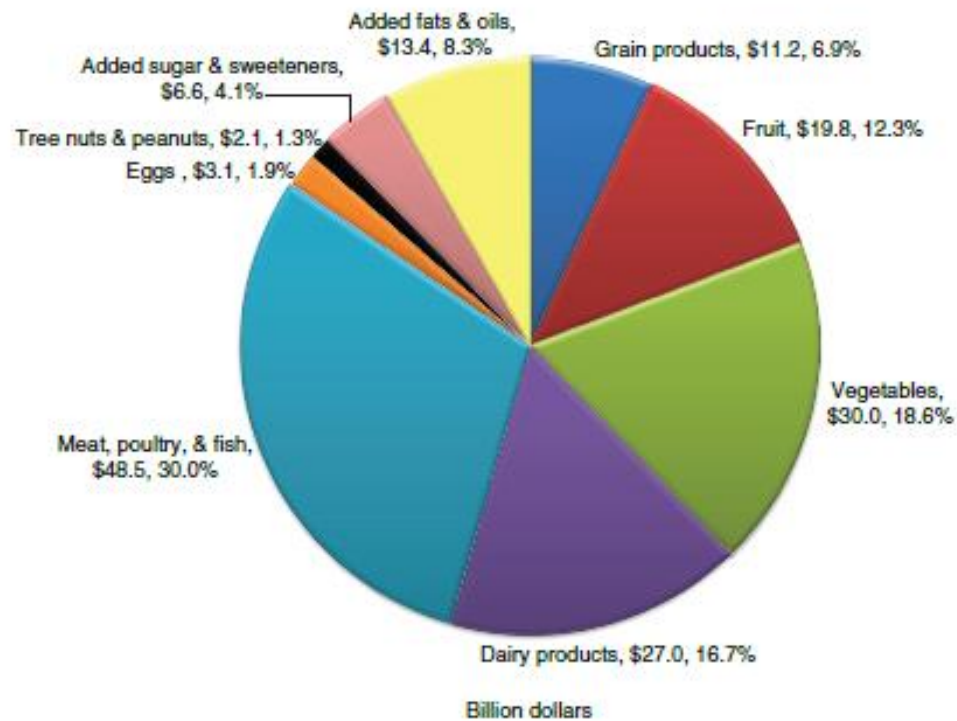
מבחינה קלורית: 53% מאובדן המזון בעולם הינם דגנים - חיטה, אורז, תירס וסויה



מבחינה כספית: האובדן הגדול ביותר נובע מבזבז מוצרי בשר, חלב ופירות וירקות



Figure 2
Estimated total value of food loss in the United States by food group, 2010

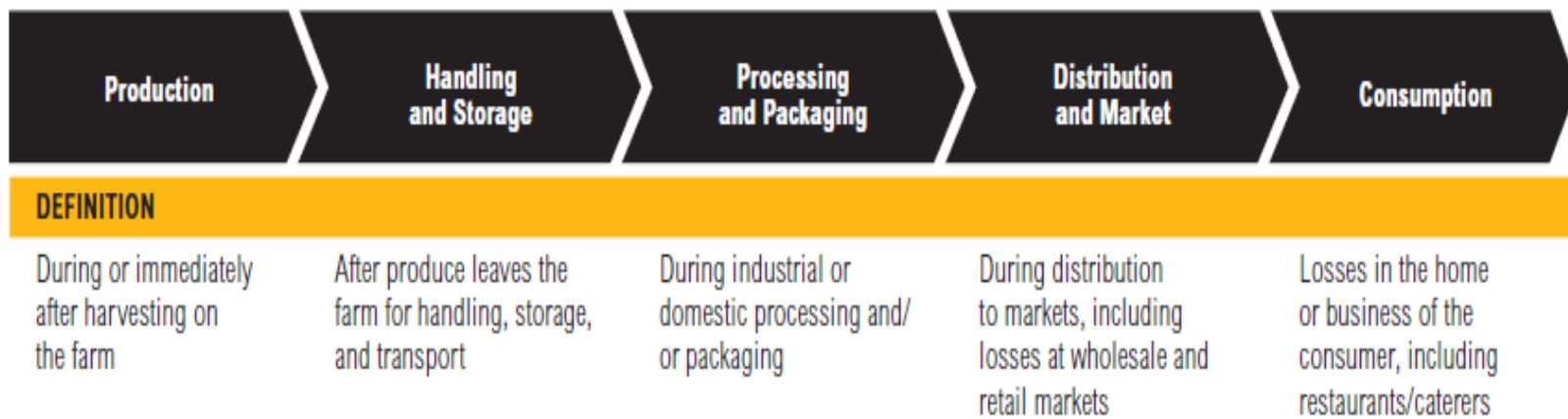


3

אובדן מזון חל ב-5 שלבים עיקריים



- בשלב הייצור (הקטיף)
- במהלך האחסון
- במיון בבית אריזה ולא במפעלי מזון
- במהלך השיווק
- בבית הצרכן/קייטרינג/מסעדות



אבדן מזון -

השלכות חברתיות, סביבתיות וכלכליות

דו"ח מבקר
המדינה 2015

תקציר

רקע כללי

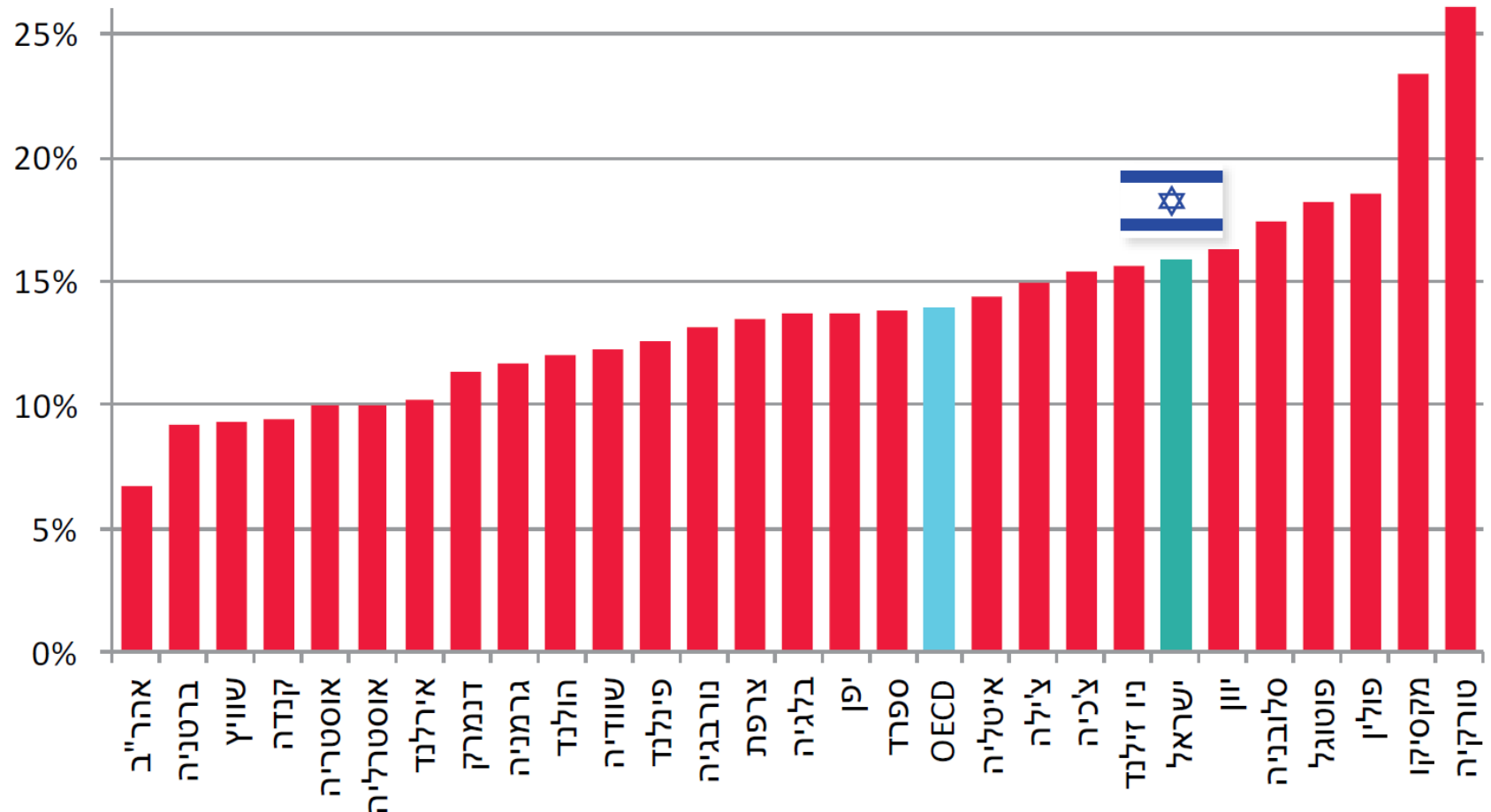
בעולם של משאבים הולכים ומתדלדלים ושל אוכלוסייה הולכת וגדלה, המשימה לספק מזון לכל בני האדם הפכה לאחד האתגרים המרכזיים של האנושות. על פי הערכות שונות, 30%-50% מהמזון המיוצר בעולם אובד או מתבזבז מסיבות שונות תוך כדי שרשרת הספקת המזון - מהגידול החקלאי ועד לצרכן הביתי.

לאבדן המזון השלכות חברתיות, סביבתיות וכלכליות משמעותיות. בהיבט החברתי-כלכלי המזון אינו מנוצל להזנת נזקקים שידם אינה משגת לשלם עבורו, ואילו עלויות הגידול והייצור היורדות לטמיון עשויות לגרור העלאת מחירים ועקב כך הגדלה של הפערים החברתיים. בהיבט הסביבתי-כלכלי הוא מגלם בזבוז משאבי טבע ותשומות ששימשו לייצור המזון כגון קרקע, מים, כוח אדם, דשנים ודלק, גורם נזקים סביבתיים מיותרים עקב פליטת פחמן דו-חמצני, עקב זיהום מים מדשנים, עקב ירידת איכות הקרקע ובגלל פגיעה במגוון הביולוגי, ולבסוף אי-ניצול המזון מגדיל את כמויות הפסולת המוטמנות בקרקע, ועקב כך את שחרור גז המתאן לאטמוספירה, וכרוך בעלויות שינוע והטמנה.

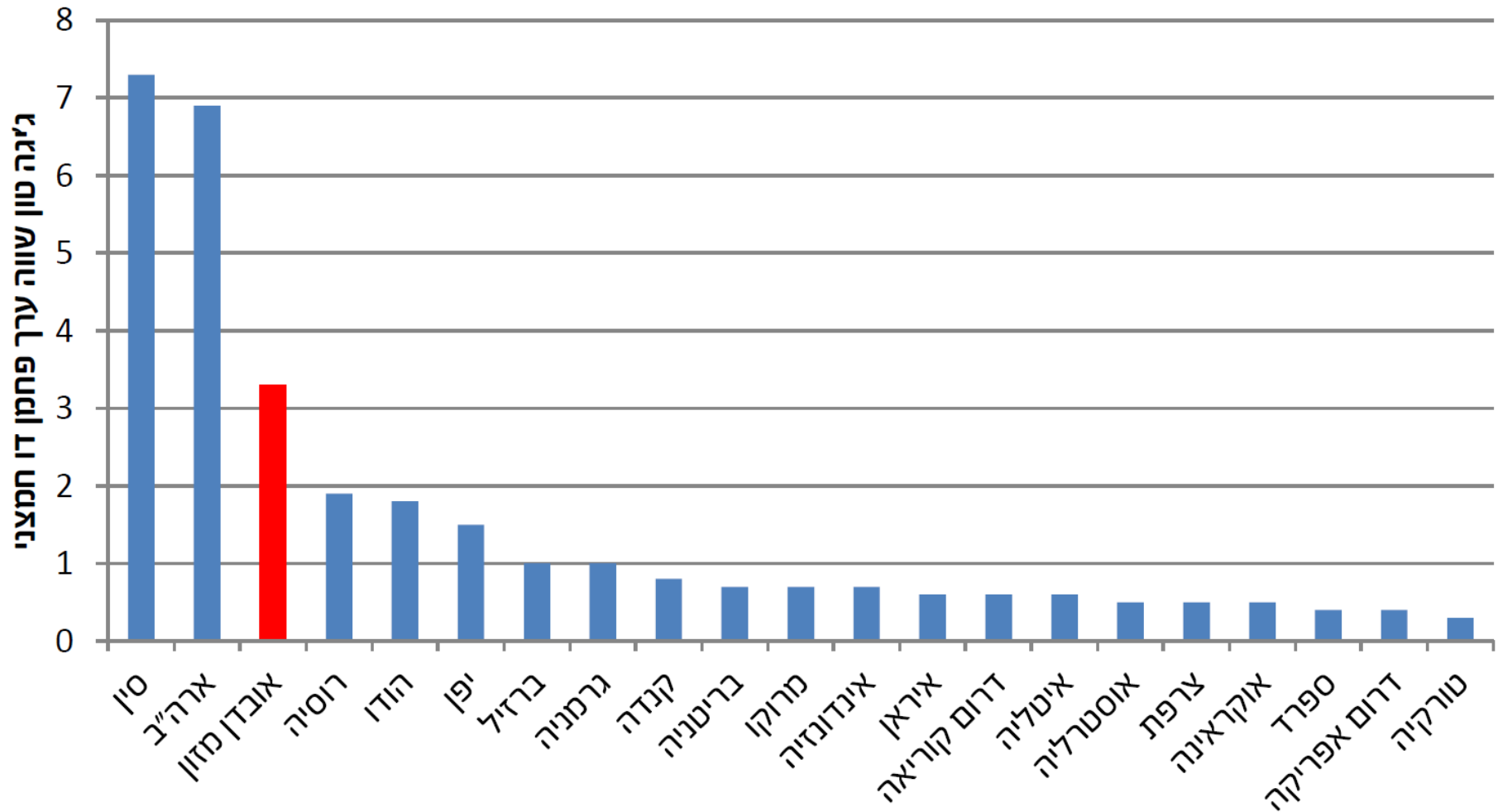
הצלת מזון היא פתרון מנצח לחברה, לסביבה ולכלכלה. במזון המוצל ניתן להאכיל נזקקים, ובה בעת להפחית את כמויות הפסולת המוטמנות בקרקע ומזיקות לסביבה, וכן להקטין את עלויות הקטיף לחקלאי ואת עלויות הפינוי וההטמנה ליצרני המזון ולמוכרי המזון למיניהם - חקלאים, מפעלי מזון, רשתות שיווק, מלונות, חברות הסעדה, מסעדות ועוד.

עודפי מזון, משנוצרו, הם משאב שאינו מנוצל כיום עד תומו. כל עוד הם טובים למאכל אדם, ראוי שישמשו להזנת בני אדם בדרכים שונות, אם על ידי ניצולם לייצור מזון תעשייתי ואם על ידי העברתם לנזקקים. מרגע שאינם ראויים למאכל אדם, ניתן להשתמש בהם להאכלת בעלי חיים, להפקת אנרגיה ולייצור דשן באמצעות קומפוסטציה¹. כל אלה שימושים בעלי ערך כלכלי וחברתי חיובי, להבדיל מהשלכת עודפי המזון לאשפה ומהטמנתם בקרקע, הכרוכות כאמור בזק כלכלי וסביבתי ניכר.

שיעור ההוצאה על מזון מתוך ההוצאה על צריכה פרטית - השוואה בינלאומית



פליטות גזי חממה בקרב 51 המדינות המובילות בהשוואה לאובדן מזון 2015



אובדן מזון והצלת מזון בישראל.



היבטים כלכליים, חברתיים, סביבתיים

דו"ח מחקר של לקט
ישראל וחברת BDO
(ינואר, 2016)

BDO
יזרעאל
Consulting Group

לקט ישראל
בנק המזון הישראלי

הדו"ח הלאומי 2015

היבטים כלכליים, חברתיים, סביבתיים

**כמה מזון
הולך לאיבוד
בישראל?**

35%

אובדן המזון בישראל לשנה

----- מסתכם -----

בכ-2.5 מיליון טון בשנה



מאובדן המזון במונחים
כמותיים הוא אובדן של
פירות וירקות



השווי הכלכלי של המזון
האבוד בישראל ל-2015
כ-1.6% מהתוצר המקומי

**כמה מהמזון
האבוד
הוא בר הצלה?**

50%

מהמזון האבוד היוו מזון בר-הצלה,
כלומר מזון הראוי למאכל אדם



היקף המזון בר-הצלה
בישראל, בשווי של
כ-8 מיליארד
שקלים לשנה

**כמה
מזון
צריך להציל?**



ערך המזון הנדרש כדי
לגשר בין הפער שבין
ההוצאה על צריכת מזון של
האוכלוסייה הנמצאת בתנאי
אי-ביטחון תזונתי, לבין רמת
הצריכה הנורמטיבית.

**אם זה כל כך כדאי,
למה יש
אובדן מזון?**

25%
הצלה של כ-25% מההיקף
המזון האבוד בישראל,
כ-600,000 טון
מזון אבוד בשנה -
תאפשר להציל מזון בשווי של
3 מיליארד ₪

היעדר הצלת מזון אינו מובע
מחוסר כדאיות למשק הלאומי,
אלא מבעיה של כשל שוק,
שבה הערך אותו רואה יצרן
המזון (החקלאי, תעשיין המזון,
או מפיץ המזון) ממכירת המזון
המוצל נמוך מעלות ההצלה.

**למה
כדאי
להציל
מזון?**

הצלת מזון הינה נוסחת
פלאים המאפשרת
ייצור מזון ללא שימוש
מהותי במשאבי טבע,
ללא זיהום קרקעות,
ללא מים, דשנים
וכימיקלים.



**כל שקל
מייצר תרומת מזון בשווי 3.6 ₪.**
עלות ההצלה נמוכה בכ-75% ביחס
לאלטרנטיבה של תמיכה, סובסידיה או
קצבאות, ויוצרת יתרון סביבתי ניכר.

התרומה למשק מהצלת מזון

הצלת מזון הינה בעלת עדיפות ברורה ביחס לחלופה של
השלמת פער אי-הביטחון התזונתי באמצעות מתן קצבאות,
תרומות, סובסידיות או תמיכות לנזקקים.

כדי להביא למימון מלא פער צריכת המזון של האוכלוסייה הנמצאת
באי-הביטחון תזונתי שלא באמצעות הצלת מזון, נדרשת תמיכה בסך
של 3 מיליארד ₪ לשנה.

2.1 הצלת מזון מאפשרת להגיע ליעד
חברתי זהה, בעלות של 840 מיליון
₪ בלבד. הרווח השנתי למשק הוא:

מימוש הדרגתי של יעד לאומי להפחתה של 50% מהמזון האבוד בישראל
על פני 15 שנה, אינו צפוי להביא לפגיעה בהיקף היצור החקלאי בישראל
בהשוואה למצב כיום.

המדיניות המומלצת

צעדי המדיניות הראשוניים הנדרשים לעידוד הצלת מזון בישראל הינם:

קביעת יעד לאומי להצלת מזון, אשר יקבע
הפחתה של 50% בהיקף אובדן המזון עד לשנת 2030,
בהתאם לעקרונות שגיבש האו"ם ושאוּמץ ע"י ממשלת
ארה"ב בספטמבר 2015.



השלמת חקיקת חוק עידוד הצלת עודפי מזון,
בדומה לחוק השומרוני הטוב הקיים בארה"ב.



חובת הצלת מזון לגופים ממשלתיים
ומתוקצבים. חיוב גופים מתוקצבים על ידי המדינה,
להתקשרות עם עמותות הצלת מזון מוכרות (כולל
גופים בטחוניים, צה"ל, חברות ממשלתיות וכד').



IBDO
יועץ ראשי
Consulting Group

לקט ישראל
בזמן המלחמה

התרומה למשק מהצלת מזון

הצלת מזון הינה בעלת עדיפות ברורה ביחס לחלופה של השלמת פער אי-הביטחון התזונתי באמצעות מתן קצבאות, תרומות, סובסידיות או תמיכות לנזקקים.

כדי להביא למימון מלא פער צריכת המזון של האוכלוסייה הנמצאת באי-הביטחון תזונתי שלא באמצעות הצלת מזון, נדרשת תמיכה בסך של 3 מיליארד ש"ח לשנה.

2.1 הצלת מזון מאפשרת להגיע ליעד חברתי זהה, בעלות של 840 מיליון ש"ח בלבד. הרווח השנתי למשק הוא: **מיליארד ש"ח**

מימוש הדרגתי של יעד לאומי להפחתה של 50% מהמזון האבוד בישראל על פני 15 שנה, אינו צפוי להביא לפגיעה בהיקף היצור החקלאי בישראל בהשוואה למצב כיום.

המדיניות המומלצת

צעדי המדיניות הראשוניים הנדרשים לעידוד הצלת מזון בישראל הינם:

קביעת יעד לאומי להצלת מזון, אשר יקבע הפחתה של 50% בהיקף אובדן המזון עד לשנת 2030, בהתאם לעקרונות שגיבש האו"ם ושאוּמץ ע"י ממשלת ארה"ב בספטמבר 2015.



השלמת חקיקת חוק עידוד הצלת מזון, בדומה לחוק השומרוני הטוב הקיים בארה"ב.



חובת הצלת מזון לגופים ממשלתיים ומתוקצבים. חיוב גופים מתוקצבים על ידי המדינה, להתקשרות עם עמותות הצלת מזון מוכרות (כולל גופים בטחוניים, צה"ל, חברות ממשלתיות וכד').



כמה מהמזון האבוד צריך להציל?

3 מיליארד ש"ח

ערך המזון הנדרש כדי לגשר בין הפער שבין ההוצאה על צריכת מזון של האוכלוסייה הנמצאת בתנאי אי-ביטחון תזונתי, לבין רמת הצריכה הנורמטיבית.

כמה מהמזון האבוד הוא בר הצלה?

50%

מהמזון האבוד היוו מזון בר-הצלה, כלומר מזון הראוי למאכל אדם

היקף המזון בר-הצלה בישראל, בשווי של כ- **8 מיליארד ש"ח** לשנה

1.3 מיליון טון

25%

הצלה של כ- 25% מהיקף המזון האבוד בישראל, כ- **600,000 טון מזון אבוד בשנה** - תאפשר להציל מזון בשווי של **3 מיליארד ש"ח**

אם זה כל כך כדאי, למה יש אובדן מזון?

היעדר הצלת מזון אינו נובע מחוסר כדאיות למשק הלאומי, אלא מבעיה של כשל שוק, שבה הערך אותו רואה יצרן המזון (החקלאי, תעשיין המזון או מפיץ המזון) ממכירת המזון המוצל נמוך מעלות ההצלה.

אובדן מזון והצלת מזון בישראל.

הדו"ח הלאומי 2015

היבטים כלכליים, חברתיים, סביבתיים

כמה מזון הולך לאיבוד בישראל?

35% אובדן המזון בישראל לשנה מסתכם בכ- **2.5 מיליון טון בשנה**

75%

מאובדן המזון במונחים כמותיים הוא אובדן של **פירות וירקות**

18 מיליארד ש"ח

השווי הכלכלי של המזון האבוד בישראל ל-2015 כ-1.6% מהתוצר המקומי

למה כדאי להציל מזון?

הצלת מזון הינה נוסחת פלאים המאפשרת ייצור מזון ללא שימוש מהותי במשאבי טבע, ללא זיהום קרקעות, ללא מים, דשנים וכימיקלים.

1. יתרון כלכלי
הצלת מזון היא חלופה לייצור מזון תוך סניעת מרבית המשאבים, העלויות ורוב ההשפעות הסביבתיות השליליות הכרוכות בייצור מזון.

2. יתרון חברתי
הקטנת פערים בחברה ומניעת אי-ביטחון תזונתי של השכבות החלשות. הגדלת התוצר במשק והקטנה של אי השוויון.

3. יתרון סביבתי
הקטנת פליטת מזהמים, גזי חממה, ושימוש במשאבי קרקע מיני.

כל שקל מייצר תרומת מזון בשווי 3.6 ש"ח.
עלות ההצלה נמוכה בכ- 75% ביחס לאלטרנטיבה של תמיכה, סובסידיה או קצבאות, ויוצרת יתרון סביבתי ניכר.



IBDO יו"ר האגודה
Consulting Group

לקט ישראל
בזמן הפסח האמרי

התרומה למשק מהצלת מזון

הצלת מזון הינה בעלת עדיפות ברורה ביחס לחלופה של השלמת פער אי-הביטחון התזונתי באמצעות מתן קצבאות, תרומות, סובסידיות או תמיכות לנזקקים.

כדי להביא למימון מלא פער צריכת המזון של האוכלוסייה הנמצאת באי-הביטחון תזונתי שלא באמצעות הצלת מזון, נדרשת תמיכה בסך של 3 מיליארד ש"ח לשנה.

2.1 הצלת מזון מאפשרת להגיע ליעד חברתי זהה, בעלות של 840 מיליון ש"ח בלבד. הרווח השנתי למשק הוא: **מיליארד ש"ח**

מימוש הדרגתי של יעד לאומי להפחתה של 50% מהמזון האבוד בישראל על פני 15 שנה, אינו צפוי להביא לפגיעה בהיקף היצור החקלאי בישראל בהשוואה למצב כיום.

המדיניות המומלצת

צעדי המדיניות הראשוניים הנדרשים לעידוד הצלת מזון בישראל הינם:

קביעת יעד לאומי להצלת מזון, אשר יקבע הפחתה של 50% בהיקף אובדן המזון עד לשנת 2030, בהתאם לעקרונות שגיבש האו"ם ושאומוץ ע"י ממשלת ארה"ב בספטמבר 2015.



השלמת חקיקת חוק עידוד הצלת מזון, בדומה לחוק השומרוני הטוב הקיים בארה"ב.



חובת הצלת מזון לגופים ממשלתיים ומתוקצבים. חיוב גופים מתוקצבים על ידי המדינה, להתקשרות עם עמותות הצלת מזון מוכרות (כולל גופים בטחוניים, צה"ל, חברות ממשלתיות וכד').



כמה מהמזון האבוד צריך להציל?

3 מיליארד ש"ח

ערך המזון הנדרש כדי לגשר בין הפער שבין ההוצאה על צריכת מזון של האוכלוסייה הנמצאת בתנאי אי-ביטחון תזונתי, לבין רמת הצריכה הנורמטיבית.

כמה מהמזון האבוד הוא בר הצלה?

50%

מהמזון האבוד היוו מזון בר-הצלה, כלומר מזון הראוי למאכל אדם

היקף המזון בר-הצלה בישראל, בשווי של כ- **8 מיליארד ש"ח** לשנה

1.3 מיליון טון

25%

הצלה של כ- 25% מהיקף המזון האבוד בישראל, כ- **600,000 טון מזון אבוד בשנה** - תאפשר להציל מזון בשווי של **3 מיליארד ש"ח**

אם זה כל כך כדאי, למה יש אובדן מזון?

היעדר הצלת מזון אינו מובע מחוסר כדאיות למשק הלאומי, אלא מבעיה של כשל שוק, שבה הערך אותו רואה יצרן המזון (החקלאי, תעשיין המזון או מפיץ המזון) ממכירת המזון המוצל נמוך מעלות ההצלה.

אובדן מזון והצלת מזון בישראל.

הדו"ח הלאומי 2015

היבטים כלכליים, חברתיים, סביבתיים

כמה מזון הולך לאיבוד בישראל?

35% אובדן המזון בישראל לשנה

מסתכם

בכ- **2.5 מיליון טון בשנה**

75% מאובדן המזון במונחים כמותיים הוא אובדן של פירות וירקות

18 מיליארד ש"ח

השווי הכלכלי של המזון האבוד בישראל ל-2015 כ-1.6% מהתוצר המקומי

למה כדאי להציל מזון?

הצלת מזון הינה נוסחת פלאים המאפשרת ייצור מזון ללא שימוש מהותי במשאבי טבע, ללא זיהום קרקעות, ללא מים, דשנים וכימיקלים.

1. יתרון כלכלי
הצלת מזון היא חלופה לייצור מזון תוך סניעת מרבית המשאבים, העלויות ורוב ההשפעות הסביבתיות השליליות הכרוכות בייצור מזון.

2. יתרון חברתי
הקטנת פערים בחברה ומניעת אי-ביטחון תזונתי של השכבות החלשות. הגדלת התוצר במשק והקטנה של אי השוויון.

3. יתרון סביבתי
הקטנת פליטת מזהמים, גזי חממה, ושימוש במשאבי קרקע ימים.

כל שקל מייצר תרומת מזון בשווי 3.6 ש"ח.
עלות ההצלה נמוכה בכ- 75% ביחס לאלטרנטיבה של תמיכה, סובסידיה או קצבאות, ויוצרת יתרון סביבתי ניכר.



IBDO יו"ר האומץ Consulting Group

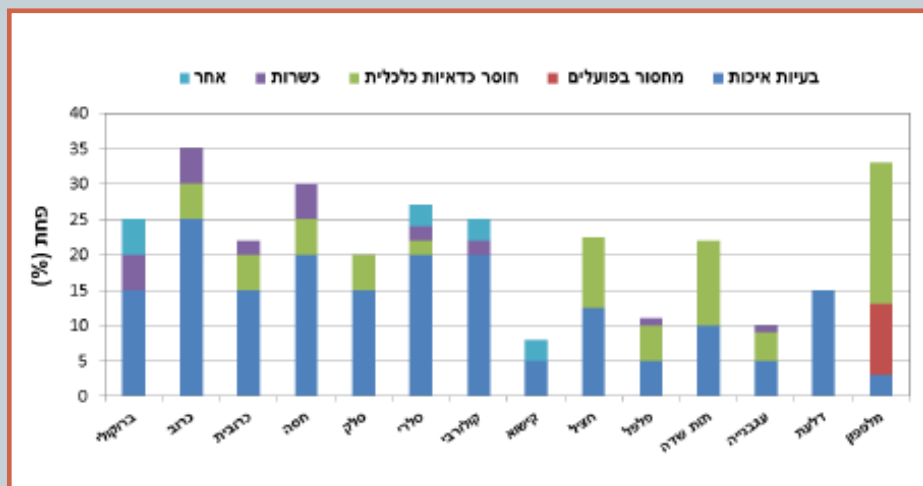
לקט ישראל בנק הפנס והאגף

תמונת המצב בישראל (הערכה ראשונית)



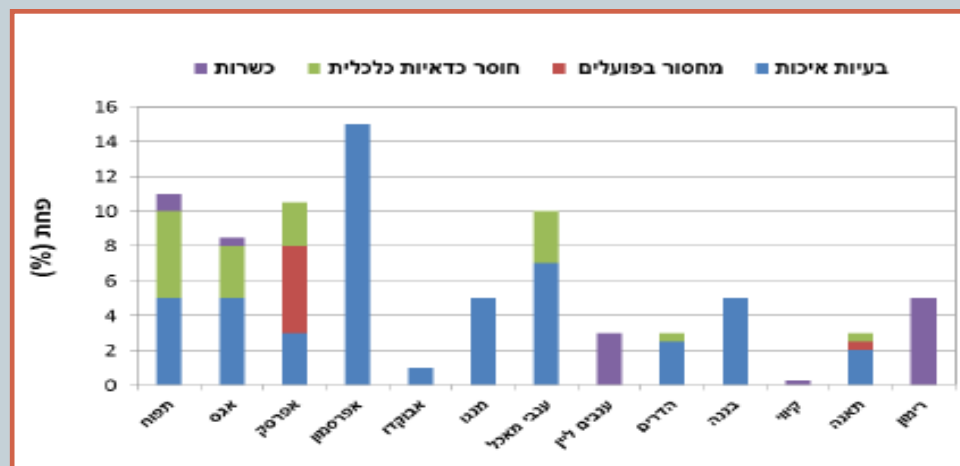
אומדן אובדן מזון בישראל באלפי טונות לשנה						
אלפי טון	חקלאות	טיפול ואריזה	תעשייה	הפצה	צרכנות	סה"כ
						
פירות וירקות	641	269	94	407	454	1,865
דגנים וקטניות	28	18	10	24	193	272
בשר ביצים ודגים	23	5	33	34	68	162
חלב ומוצרי	55	8	18	8	70	159
סה"כ	748	299	155	472	784	2,458

שיעור הפחת המשוקלל בשלב הקטיף



- ירקות - כ 18% = כ 111 אלף טון (מתוך היקף ייצור כולל של כ 612 אלף טון)

- פירות - כ 5% = כ 66 אלף טון (מתוך היקף ייצור כולל של כ 1.2 מיליון טון)





יעד 12.3 – הפחתת אובדן מזון ב-50% עד 2030

חקיקה בארה"ב (2015)



- חוק השומרוני הטוב מ-1996 + הגדלת הטבת המס על תרומות ב-2015
- הקמת Office of Food Recovery
- הפחתת הטמנת מזון
- עידוד קומפוסטציה (כפרקטיקה שיכולה לקבל סבסוד ממשרד החקלאות)
- עידוד מחזור עודפים לייצור אנרגיה (תקציב לבניית תשתיות/מפעלים)
- הפחתת אובדן ע"י מחקר (טכנולוגיות אחסון)
- השקעה בתשתיות האחסון ובמנגנוני ההפצה של בנקי המזון
- קמפיין למודעות ולטיפול בבעיית תאריכי התפוגה
- חיוב חברות שיש להן חוזים עם הממשלה (משרדי ממשלה, צבא וכו') לתרום עודפי מזון



[News](#) › [World](#) › [Europe](#)

French supermarkets banned from throwing away and spoiling unsold food

'Supermarkets will be obliged to sign a donation deal with charities'

Matt Payton | Friday 5 February 2016 12:48 BST | 84 comments



914K

shares



for www.independent.co.uk

חקיקה בצרפת (2016)

חקיקה באיטליה (2016)



- הקצאת משאבים למציאת פתרונות טכנולוגיים לאחסון ולשימור ע"י מחקר post-harvest
- הפשטה של הביורוקרטיה הקשורה להטבות מס על תרומות
- הנחה במס הפסולת באופן יחסי לכמות המזון הנתרמת
- הפשטה של תהליך מתן התרומות
- הקצאת משאבים כלכליים לארגון "שולחן נזקקים" שמאגד עמותות, רשתות שיווק וארגונים חקלאיים על מנת לרכוש מוצרי מזון יסודיים (תקציב: 2 מיליון יורו ב-2016 ועוד מיליון בשנה לשלוש שנים נוספות)
- החוק מחייב את ה-RAI (רשת הטלוויזיה הציבורית) להקדיש מס' שעות לתוכניות שמעודדות התנהגות לא בזבנית.



We throw away
7.2 million tonnes of
food & drink from our
homes every year!



It costs us £12bn a
year and has a huge
negative impact on
the environment.



A screenshot of the WRAP website homepage. The top navigation bar includes the WRAP logo, links for Media Centre, Events, Jobs, Tenders, Funding, Blog, and Help, and a search bar. Below this is a secondary navigation bar with links for Home, Our plan, About us, Who we work with, and a highlighted Donate button. A horizontal menu below the navigation bar lists: FOOD WASTE REDUCTION, SUSTAINABLE ELECTRICALS, SUSTAINABLE TEXTILES, and WASTE AS A RESOURCE. The main content area features a large background image of fresh vegetables. Overlaid on this is the heading 'Food waste reduction' in large white text. Below the heading is a paragraph of text: 'Our extensive knowledge makes us the go-to organisation for food waste prevention in the UK. This expertise is now being recognised internationally. We're working with the EU to prevent waste in the food supply chain, are part of the United Nations Think.Eat.Save campaign and are bringing together like-minded organisations to create a global network focussed on making grocery products more sustainable.' At the bottom of this section is an orange button that says 'Start exploring'.

בריטניה: wrap (2000); קמפיין love food hate waste (2007)

ההיררכיה הכלכלית - סביבתית לטיפול באובדן המזון



תכנית לאומית לצמצום בזבוז מזון



שלב ראשון

- פיתוח אפליקציה לדיווח על עודפים
- פיילוט תשלום עבור עודפים (מלפפון ועגבנייה) והעברתם לנזקקים
- פיילוט האבסת בע"ח
- מחקרים מקדימים בתחום השיווק
- הנגשת מידע לציבור הצרכנים באמצעות רשתות השיווק
- הנגשת מידע באמצעות משרד החינוך



כיצד לשמור על **טריות** הפירות והירקות בביתנו

תנאי השימור המומלצים עבור סוגי פירות וירקות שונים בבית הצרכן

פירות	ירקות	שמירה במקרר
תפוחים, אגסים, ענבים, מלון, אבטיח, תות שדה, דובדבנים, אפרסק, צבר, פרי הדר, רימונים, תאנים, פסיפלורה, פיטאיה, ליצי, אננס, תמר לח	עגבניות בשלות, מלפפון, גזר, פלפל, חציל, קישוא, סלרי, בצל ירוק, חסה, אספרגוס, ברוקולי, כרוב, כרובית, ארטישוק, תרד, דלעת, קולורבי, צנונית, נבטים ופטריות, תבלינים	
אבוקדו, קיווי, אפרסקים, שזיפים, נקטרינה, גויאבה, מנגו, משמש ותאנים בוסר	עגבניות בוסר (ירוק/אדום בהיר)	הבשלה על הדלפק ואח"כ שמירה במקרר
בננה, פפאיה, אנונה, תמר יבש	בזיל (בסיסי הגבעולים טבולים במים)	שמירה על הדלפק
	תפוז, בטטות, בצל יבש, שום	שמירה במזווה



מינהל המחקר החקלאי, מרכז וולקני, המחלקה לאחסון תוצרת חקלאית
www.agri.gov.il/he/units/institutes/7.aspx#Departments



תכנית לאומית לצמצום בזבז מזון



שלב שני

- הצעת מחליטים: אימוץ יעד הפחתת אובדן מזון ב- 25% עד 2025
- בחינת הצעת חוק עידוד הצלת מזון (הצעת חוק פ/19/2874)
- בחינת אפשרות הגדלת הטבת המס על תרומה של מזון והפשטה של מנגנון

הבקשה

- בחינת אופציה של חקיקה בנוגע לאיסור הטמנת פסולת מזון
- איגום תקציבים ושת"פ בין-משרדי (כלכלה, בריאות, הגה"ס, חינוך): קמפיין מניעת בזבז במשק הבית הפרטי, הקמת תשתיות מיחזור וטיפול בעודפים