

אובדן מזון והצלת מזון בישראל



היבטים כלכליים, חברתיים, סביבתיים

תקציר הדו"ח

מבוא

בתפוקת ענפי הצומח בין היתר בשל פגעי טבע. מאידך, ממצאי הדו"ח מצביעים על עליה בערך אובדן המזון מ- 18 מיליארד ₪ ב- 2015 ל- 19.5 מיליארד ₪ ב- 2016. העלייה נובעת בעיקרה מהרחבת המודל הצרכני שכולל מזון בעל ערך שוק גבוה יותר מפירות וירקות המהווים את עיקר האובדן שמתואר בדו"ח 2015.

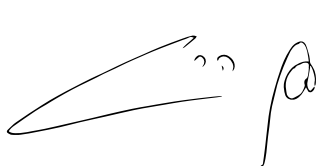
הדו"ח כולל לראשונה מודל מפורט לאומדן אובדן המזון בשלב הצריכה המוסדית (אירועים, מלונות, מפעלים, צה"ל וכד'). הצריכה המוסדית מהווה כ-17% מסך צריכת המזון בישראל, אולם מרכזת את עיקר פוטנציאל הצלת המזון בשלב הצרכני. על פי אומדננו, בשנת 2016 סעדו בישראל בממוצע כ-1.8 מיליון איש ביום מחוץ לבית וצרכו כ- 650 מיליון ארוחות בשנה, שהינם כ-720 אלף טון מזון (כולל הארוחות שלא נצרכו) בשווי של 12.5 מיליארד שקלים (במונחי עלות המזון). מתוך צריכה מוסדית זו, היקף אובדן המזון הינו 214 אלף טון בשווי של כ- 3.5 מיליארד שקלים. כשליש מהאובדן בארוחות המוסדיות הינו אובדן בר-הצלה, כלומר ניתן להציל במגזר המוסדי 70 אלף טון מזון בשנה בשווי כולל של כ-1.1 מיליארד ₪. כמות זו שוות ערך לכ-64 מיליון ארוחות בשנה, בממוצע, או כ-175 אלף ארוחות ליום.

אנו תקווה כי הדו"ח יניע את מקבלי ההחלטות בישראל לעבור משלב ההצהרות לשלב המעשים, ולגבש מדיניות לאומית שתביא לשינוי של ממש בדפוסי הצלת המזון בישראל.

דו"ח אובדן המזון הלאומי 2016 מופק זה השנה השנייה ע"י לקט ישראל ו-BDO. הדו"ח הקודם שהופק בשנת 2015 היווה דו"ח ראשון מסוגו ופורץ דרך אשר הצביע לראשונה על היקפה המשמעותי של בעיית אובדן המזון בישראל. על פי אומדני דו"ח אובדן המזון הלאומי 2016 שנערך ע"י לקט ישראל ו-BDO זיו האפט, סך היקף אובדן המזון בישראל עומד על 2.4 מיליון טון, בשווי של 19.5 מיליארד ₪, כ-33% מהיקף ייצור המזון בישראל. מתוכם, אובדן של מזון בר-הצלה, כלומר מזון הראוי למאכל, בהיקף של כ-1.2 מיליון טון ובשווי של 8 מיליארד ₪.

גם השנה הדו"ח מצביע על כדאיות גבוהה להצלת מזון, מההיבט הכלכלי, החברתי והסביבתי. כל שקל המושקע בהצלת מזון מאפשר להציל מזון בשווי ישיר של 3.6 ₪. בתוספת ההשפעות הסביבתיות מאפשר כל שקל המושקע בהצלת מזון ליצור ערך כלכלי למשק הלאומי של 7.2 ₪.

ממצאי הדו"ח מצביעים על ירידה קלה באובדן המזון בישראל בהשוואה לדו"ח 2015. היקף המזון האבוד בישראל נאמד בכ- 2.4 מיליון טון, לעומת 2.5 מיליון טון בדו"ח הקודם. הירידה נובעת בעיקר מירידה של 0.2 מיליון טון בהיקף המזון האבוד בחקלאות ובתעשייה, שקוזזה בחלקה כתוצאה מהרחבת מודל הצריכה, כך שיכלול ניתוח נפרד של הצריכה המוסדית. נראה שהירידה בשלבי הייצור אינה משקפת בהכרח שינוי מגמה, אלא נובעת בעיקרה מהשפעות חד-פעמיות של ירידה של כ-6.5%



חנ הרצוג
כלכלן ראשי, BDO



גידי כורח
מנכ"ל לקט ישראל



ג'וזף גיטלר
יו"ר ומייסד לקט ישראל

אנו מודים למשרד החקלאות, ללשכה המרכזית לסטטיסטיקה ולמכון וולקני על שיתוף הפעולה הפורה שאפשר טיוב של בסיסי הנתונים והמתודולוגיה. תודתנו גם לאיגוד המסעדות, למלונות דן ופתאל, לחברת ISS, למשרד הבריאות, להתאחדות בעלי האולמות, גני האירועים וקייטרינגים בישראל וחברת המסעדות R2M על שיתוף הפעולה בתחום הצריכה המוסדית.

הופק ומוגש ע"י לקט ישראל
הוכן ע"י חן הרצוג, נדב כספי, דורון ביז'נר, מתן נחייסי ואביאור צפניה, BDO Consulting Group
עיצוב ואינפוגרפיקה galiainfographics.com

אין לעשות כל שימוש מסחרי פרסומי או אחר בחומרים ובתכנים ללא קבלת הסכמה מפורשת בכתב. הרוצים לצטט רשאים לעשות כן, בתנאי שיציינו את המקור.

פרסום זה הינו תקציר של הדו"ח המלא הזמין להורדה באתר:
www.leket.org **לקט ישראל**

ינואר 2017 | © זכויות היוצרים בפרסום זה שמורות ללקט ישראל ו-BDO זיו האפט



משאיות של לקט ישראל
קרדיט: ארכיון לקט

תוכן העניינים

8	<u>צריכה וייצור של מזון בישראל</u>	.1
12	<u>הצלת מזון: שילוב של תרומה כלכלית, סביבתית וחברתית</u>	.2
16	<u>הצלת מזון = חלופה לייצור מזון</u>	.3
20	<u>אובדן מזון והצלת מזון בצריכה המוסדית</u>	.4
28	<u>הצלת מזון: הכדאיות למשק הלאומי</u>	.5
32	<u>אובדן מזון: כמה מזון הולך לאיבוד בישראל?</u>	.6
40	<u>אובדן מזון: כמה מזון אפשר להציל?</u>	.7
44	<u>ביטחון תזונתי: כמה מזון נדרש להשלמת הביטחון התזונתי?</u>	.8
50	<u>התפתחויות בארץ ובעולם בתחום הצלת מזון</u>	.9
58	<u>חסמים ומדיניות לעידוד הצלת מזון</u>	.10

**צריכה
וייצור של
מזון בישראל**



הוצאה חודשית ממוצעת
לצריכת מזון של משק
בית בישראל

2,435 ₪

צריכה וייצור של מזון בישראל

ההופכים לאובדן או פסולת, טומן בחובו, בנוסף לעלות הכלכלית הישירה, גם עלויות חברתיות נוספות.

גידול וייצור המזון שאנו אוכלים הינו בעל השפעות סביבתיות משמעותיות ביותר. השימוש בקרקע, בדשנים ובקוטלי מזיקים הינו בעל פוטנציאל לסיכון המים, החי, הצומח והסביבה. 20% מפליטות גזי החממה בעולם נובעים משרשרת הערך של גידול מזון, ייצורו והפצתו.

ההוצאה על צריכת מזון מהווה את אחד ממרכיבי העלות הגבוהים בסל הצריכה הביתית, ומשקלה מהווה כ-16% מסל הצריכה הממוצע של משקי הבית בישראל. על כן הבטחת ביטחון תזונתי והצלת מזון הינם בעלי משמעות כלכלית גבוהה במיוחד

דו"ח זה בוחן את נושא אובדן המזון וכדאיות הצלת המזון גם מהזווית הכלכלית, על בסיס הערכות ואומדנים הניתנים לכימות, וכולל עדכון נתונים ושיפור מתודולוגיה על בסיס הניסיון שנצבר בשנה האחרונה. כמו כן, הדו"ח כולל לראשונה אומדן מקיף של אובדן המזון בצריכה המוסדית, הכוללת בין היתר ארוחות מבושלות בבסיסי צה"ל, במפעלים, באולמות אירועים, בבתי מלון, במסעדות ובכל מקום בו קיימת הסעדה מאורגנת.

צריכת מזון בישראל, כמו בכל שאר העולם, הינה אחד הצרכים הבסיסיים ביותר. המזון מהווה מוצר ייחודי לא רק מבחינת מאפייני הצריכה שלו אלא גם מבחינת מאפייני הייצור. המרכיב התזונתי של המזון מתבסס רובו ככולו על תוצרת חקלאית: ירקות, פירות, קטניות, מוצרי חלב, ביצים, בשר, דגים, שמנים וכד'.

צריכת מזון הינה צורך בסיסי קיומי, וצריכה של מזון בהרכב מאוזן הינה חיונית להבטחת בריאות האוכלוסייה ככלל ולהתפתחות תינוקות וילדים בפרט. לכן, מחסור במזון, או צריכת חסר של מרכיבים בסיסיים בסל המזון, גורמים לפגיעה פוטנציאלית שערכה גבוה ממחיר השוק של המזון, המייצג את עלות הייצור שלו בכל שלבי שרשרת הערך.

בישראל, ההוצאה על צריכת מזון מהווה אחד ממרכיבי העלות הגבוהים בסל הצריכה הביתית, ומשקלה כ-16% מסל הצריכה הממוצע של משקי הבית בישראל, ו-22% מסל הצריכה של משקי הבית בשני העשירונים התחתונים. על כן הבטחת ביטחון תזונתי והצלת מזון הינם בעלי משמעות כלכלית גבוהה במיוחד.

גידול וייצור מזון כרוכים מטבעם בשימוש במשאבי טבע הנמצאים במחסור יחסי או שהם בעלי עלות כלכלית מהותית: קרקע ומים. במדינה צפופה כישראל, שבה משאב הקרקע הינו משאב יקר ומוגבל, בעיקר באזורי הביקוש, ושבה במקביל לבעיית אי-ביטחון תזונתי, קיימת גם בעיה של אי-ביטחון דיורי, הצורך בשימוש במשאבי קרקע עודפים לשם גידול מוצרים חקלאיים עודפים

**הצלת מזון: שילוב
של תרומה כלכלית,
סביבתית וחברתית**



ולהתמודדות עם בעיית אי-הביטחון התזונתי, כאשר אמצעי המדיניות הנפוץ בישראל הינו תמיכה באמצעות תרומות, סובסידיה, קצבאות ותמיכות. הייחודיות של הצלת מזון, הינה שהיא מאפשרת סיוע לנזקקים בעלות תקציבית וכלכלית נמוכה, שכן במקום לממן את מלוא עלות רכישת המזון, יש לממן רק את עלות הצלת המזון.

בשיח הכלכלי החברתי בישראל ובעולם, קיים ויכוח מתמיד בין מצדדי הגישה של עידוד הצמיחה כיעד מרכזי ("הגדלת העוגה") לבין מצדדי הגישה של הקטנת אי-השוויון כיעד מרכזי.

הייחודיות של הצלת המזון הינה בהיותה כלי מדיניות שבאופן אינהרנטי משלב זה בזה את שתי הגישות הללו. הצלת מזון והעברתו לצריכה על ידי אוכלוסיות מוחלשות גם מגדילה את התוצר במשק וגם מקטינה במקביל את אי השוויון.

השילוב של שלושת המאפיינים הייחודיים הללו במסגרת פעילות הצלת המזון, הינו ייחודי ומחייב גיבוש כלי מדיניות מתאימים שישקפו את היתרונות הללו.

הייחודיות של הצלת מזון הינה שהיא מאפשרת סיוע לנזקקים בעלות תקציבית וכלכלית נמוכה שכן במקום לממן את מלוא עלות רכישת המזון יש לממן רק את עלות הצלת המזון

היררכיית הטיפול במזון העולמית הינה דירקטיבה מקובלת הנוגעת לטיפול בעודפי מזון, הקובעת סדר עדיפויות לטיפול במזון שלא נצרך. במסגרת ההיררכיה קיימת עדיפות ברורה למניעת יצירת אובדני מזון, ולשימוש באובדן שלא נמנע כמזון לאוכלוסיות מוחלשות.

קיימים כלי מדיניות רבים לעזרה לשכבות המוחלשות

ההיררכיה הכלכלית - סביבתית לטיפול באובדן המזון



מקור: EPA

50%

היעד העולמי להפחתת אובדן המזון עד שנת 2030

הצלת מזון הינה פעילות כלכלית של הפיכת עודפי מזון שערכם האלטרנטיבי הוא אפס או שלילי למוצר בעל ערך כלכלי המועבר לשכבות האוכלוסייה המוחלשות

הצלת מזון: שילוב של תרומה כלכלית, סביבתית וחברתית

מזון מסופרמרקטים ובאיטליה נחקק חוק נגד השלכת עודפי מזון במסעדות. האו"ם השיק תכנית לסטנדרט בינ"ל של מדידת אובדן מזון בצורה אחידה ברחבי העולם. (הרחבה בפרק 9).

בישראל, למרות צעדים ראשונים של מודעות רגולטורית לנושא - הצעות חוק, הקמת ועדה בין-משרדית והצהרות השרים, במבחן התוצאה, שנתיים אחרי שדו"ח מבקר המדינה התריע על היעדר מדיניות ממשלתית ברורה בנושא, עדיין לא גובשה תוכנית לאומית להצלת מזון.

אובדן מזון אינו תופעה ייחודית למשק הישראלי. הוא קיים בסדרי גודל דומים ברוב הכלכלות בעולם ובעיקר בכלכלות המערביות (חברות השפע). על פי הערכות ארגון המזון והחקלאות של האו"ם (ה-FAO), כשליש מתוך כלל המזון המיוצר בעולם הולך לאיבוד, בחישוב במונחים כמותיים, או כרבע, בתרגום למונחים של ערך קלורי.

בארה"ב ובאירופה הכריזו ב-2015, בעקבות האו"ם, על יעדים מרחיקי לכת של הפחתת אובדן המזון ב-50% עד שנת 2030. בצרפת נחקקו חוקים מחמירים נגד השלכת

החשיבות של הצלת מזון אבוד נובעת מ-3 יתרונות מרכזיים

1	יתרון כלכלי	הצלת מזון משמעה הפיכת פסולת שערכה אפסי או שלילי למוצר בעל ערך כלכלי. תורמת להגדלת התוצר והפריין במשק.
2	יתרון חברתי	הקטנת פערים בחברה וצמצום אי ביטחון תזונתי של השכבות המוחלשות.
3	יתרון סביבתי	צמצום פליטת מזהמים, גזי חממה, ושימוש במשאבי קרקע ומים.

הצלחת מזון =
חלופה
לייצור מזון



3.6 ₪

שווי המזון שניתן להציל בהשקעה של שקל אחד

הצלת מזון הינה נוסחה מנצחת המאפשרת ייצור מזון ללא שימוש מהותי במשאבי טבע, ללא זיהום קרקעות, ללא מים, דשנים וכימיקלים

הבסיס המרכזי של פעילות הצלת המזון אינו נדבנות או צדקה, אלא פעילות כלכלית חליפית לייצור מזון, שיש לה כדאיות ישירה למשק הלאומי, מעבר ובנוסף לתרומה החשובה להקטנת אי-השוויון במשק.

הצלת מזון = חלופה לייצור מזון

בתהליכי הגידול, הייצור, ההפצה והשיווק של המזון בישראל, כ-33% מהיקף ייצור המזון המקומי אובד והופך לפסולת או עודפים. הצלת מזון הינה פעילות כלכלית של הפיכת עודפי מזון אלו, שערכם האלטרנטיבי הוא אפס או שלילי, למזון המועבר לצריכת האוכלוסיות המוחלשות.

הצלת מזון, מאפשרת ייצור מזון תוך מניעת מרבית המשאבים והעלויות הכרוכים בייצור, ותוך מניעת רוב ההשפעות הסביבתיות השליליות הכרוכות בייצור מזון

מבחינה כלכלית, יש לראות בהצלת מזון כתהליך שמהווה אלטרנטיבה מלאה לייצור מזון. אולם, בניגוד לתהליך הייצור הרגיל של מזון, חומרי הגלם לייצור מזון באמצעות הצלה הינם עודפים שאחרת היו הופכים לפסולת.

לפיכך, הצלת מזון, מאפשרת ייצור מזון תוך מניעת מרבית המשאבים והעלויות הכרוכים בייצור, ותוך מניעת רוב ההשפעות הסביבתיות השליליות הכרוכות בייצור מזון. הצלת מזון הינה נוסחה מנצחת המאפשרת ייצור מזון ללא שימוש מהותי במשאבי טבע, ללא זיהום קרקעות, ללא מים, דשנים וכימיקלים.

על פי האומדן, מתוך המזון האבוד, כ-50% הינו מזון בר-הצלה. הצלת מזון זו הינה שוות ערך לייצור של כ-1.2 מיליון טון מזון, בשווי של כ-8 מיליארד ₪.

כיום, רוב הצלת המזון בישראל ובעולם נעשית על ידי ארגונים חברתיים שלא למטרות רווח, הנתמכים על ידי תרומות. אולם גם אם המימון להצלת המזון נעשה באמצעות תרומות, הבסיס

יתרונות הצלת המזון		
התוצר	הצלת מזון	יצור מזון
	מזון בעל ערך תזונתי מלא יתכנו פגמים אסטטיים	מזון בעל ערך תזונתי מלא
שווי תזונתי	100%	100%
שימוש בקרקע	אפסי	כן
שימוש במים	אפסי	כן
פליטות גזי חממה בהליך הגידול	אין	כן
שימוש בדשנים וקוטלי מזיקים	אין	כן
עלות לוגיסטיקה, הפצה ושינוע	כן	כן

המרכזי של פעילות הצלת המזון אינו נדבנות או צדקה, אלא פעילות כלכלית חליפית לייצור מזון, שיש לה כדאיות ישירה למשק הלאומי, מעבר ובנוסף לתרומה החשובה להקטנת אי-השוויון במשק.

על פי מחקר שבוצע באוסטרליה, המכפיל הנובע מהצלת מזון, המשקף את שווי המזון המוצל ביחס לעלות ההצלה הינו מכפיל של 5.7. כלומר, על כל דולר הוצאה בהצלת מזון, ניתן להציל מזון בשווי של 5.7 דולרים. זאת, עוד בשווי סיטונאי מבלי להביא בחשבון את היתרונות הסביבתיים והחברתיים הנובעים מהצלת המזון.

על פי ניסיון לקט ישראל, העלות של הצלת מזון עומדת בממוצע על כ-1.4 ₪ לק"ג מזון. השווי הישיר של המוצר שהוצל הינו כ-5.1 ₪ לק"ג, המייצגים מכפיל של 3.6.

כלומר, כל שקל המושקע על ידי ארגוני ההצלה מייצר עבור האוכלוסיות הנתרמות הכנסה במוצרים בשווי 3.6 ₪ במחירים סיטונאיים.

תחום הצלת המזון בישראל הינו בתחילת דרכו, ונראה כי קיים פוטנציאל להגדלת היקפי הפעילות, ניצול יתרונות

לגודל שיאפשרו הקטנת עלות ההצלה ו/או העלאה בערך התוצרת המוצלת, אשר יאפשרו לאורך זמן להגיע למכפיל ערך דומה לזה הקיים באוסטרליה. אולם מטעמי שמרנות, האומדנים מבוססים על בסיס מבנה העלויות הקיים כיום.

במונחי התועלת למשק הלאומי, יש להביא בחשבון את התרומה של השפעות סביבתיות וחברתיות.

במונחי התועלת למשק הלאומי, יש להביא בחשבון את התרומה של השפעות סביבתיות וחברתיות. השפעות אלו לא נאמדו בתנאים של המשק הישראלי, אולם בהנחה שהתועלת הסביבתית-חברתית בישראל דומה לעלות הממוצעת העולמית, הרי שהתוצאה הינה הגעה למכפיל ערך של פי 7.2. כלומר, בשקלול ההשפעות הסביבתיות, כל שקל שמושקע בהצלת מזון מניב למשק הלאומי ערך של 7.2 ₪.

אומדן כדאיות הצלת המזון / תועלת ישירה בש"ח לק"ג מזון						
כדאיות למשק הלאומי ללא השפעות חיצוניות	שווי מזון שהוצל ¹	תרומה סביבתית חברתית (לפי FAO)	סה"כ שווי למשק הלאומי	עלות ההצלה	רווח מהצלת מזון	מכפיל ערך מזון מוצל / עלות הצלה
3.6	5.1 ₪	לא נכלל	5.1 ₪	1.4 ₪	3.7 ₪	3.6
7.2	5.1 ₪	5 ₪	10.1 ₪	1.4 ₪	8.7 ₪	7.2

מקור: אומדני BDO

אובדן מזון
והצלת מזון
בצריכה המוסדית



20%

מצריכת המזון בישראל נעשית במסגרת הסעדה מוסדית

עלות האובדן, במונחי עלות מרכיבי המזון בארוחה, הינו כ-3.5 מיליארד ₪ במונחים שנתיים. כשליש מהאובדן בארוחות המוסדיות הינו אובדן בר הצלה, כלומר ניתן להציל כ-70 אלף טון מזון בשנה בשווי כולל של כמיליארד ₪ השווה ערך לכ-64 מיליון ארוחות בשנה במוצא.

אובדן מזון והצלת מזון בצריכה המוסדית

כ-20% מצריכת המזון בישראל נעשית במסגרת הסעדה מוסדית - ארוחות במטבחי מפעלים ומקומות עבודה, בצבא ובמשטרה, בבתי מלון, אולמות אירועים, מסעדות, בתי ספר, בתי חולים וכד'.

בניגוד לצריכה הפרטית, שבה כדאיות ההצלה נמוכה בשל העלויות הלוגיסטיות הגדולות הנובעות מהפיזור הפיזי של הארוחות, ההסעדה המוסדית שבה מספר רב של סועדים מקובצים במקום אחד, מהווה פוטנציאל משמעותי ביותר להצלת מזון. לכן אנו רואים חשיבות גדולה בניתוח היקף האובדן במקטע המוסדי.

על פי אומדני BDO, בשנת 2016 סעדו בישראל בממוצע כ-1.8 מיליון איש ביום מחוץ לבית, ואכלו בממוצע ארוחה ליום, שמשמעם כ-633 מיליון ארוחות מחוץ לבית בשנה. מרכיב המזון להכנת ארוחות אלו הינו כ-722 אלף טון.

ההוצאה הכספית על מרכיב המזון בלבד מחוץ לבית הינה כ-12.5 מיליארד ₪ בשנה. הוצאה זו מהווה כ-17% מההוצאה על מזון בישראל, וכ-11% מסך צריכת המזון בישראל במונחים כמותיים.

סך אובדן המזון בארוחות המוסדיות הסתכם ב-214 אלף טון, מההווים 30% מסך צריכת המזון המוסדית. במונחים כספיים, עלות האובדן, במונחי עלות מרכיבי המזון בארוחה, הינו כ-3.5 מיליארד ₪ במונחים שנתיים.

על פי המודל, כשליש מהאובדן בארוחות המוסדיות הינו אובדן בר-הצלה³, כלומר ניתן להציל כ-70 אלף טון מזון בשנה בשווי כולל של כ-1.1 מיליארד ₪, שווה ערך לכ-64 מיליון ארוחות בשנה במוצא.

אובדן מזון במטבחים המוסדיים הינו חלק בלתי נמנע מהפעילות הכלכלית של הסעדת כמות גדולה של

סיכום אומדן אובדן המזון בצריכה המוסדית

סך הכל	מלונות	אירועים	בתי-חולים	צה"ל	משטרה	מקומות עבודה	שב"ס	מוסדות חינוך	מסעדות	סה"כ
אוכלוסייה רלוונטית אלפי אנשים ¹	91	141	190	186	29	400	29	360	403	1,829
ארוחות בשנה בפועל מיליוני ארוחות	48	51	94	98	7.5	96.5	26	65	147	633
צריכת מזון בשנה אלפי טון	83	103	75	122	10	169	18	32	110	722
אובדן לשנה אלפי טון ²	31	44	24	38	3	49	4	5	16	214
שיעור האובדן	37%	43%	32%	31%	29%	29%	25%	16%	15%	30%
מתוך כך: האובדן בר-ההצלה אלפי טון	7	19	7	15	1	17	1	1	3	71

1. נתון זה הוערך בהתאם למספר ימי העבודה הרלוונטיים בכל קטגוריה, ואומדן זה מבחין גם בין האוכלוסיות השונות בתוך קטגוריה. 2. המודל שיקלל בכל אחד מהענפים, בהתאם למאפייניו.

3. מזון בר הצלה- הינו המזון האבוד הראוי למאכל אדם ואינו מתייחס לכדאיות הכלכלית של ההצלה את משקל הארוחה הממוצעת.

לצורך המחשת גורמי אי-הודאות, לא ניתן לצפות מראש באופן מלא כמה אורחים יגיעו לאירוע, כמה עובדים יעדרו ממקום העבודה ביום מסויים או כמה חיילים יבחרו לאכול מחוץ לחדר האוכל הבסיסי.

בשנים האחרונות עברו מרבית המטבחים המוסדיים להפעלה ע"י חברות חיצוניות בעלות מומחיות גבוהה בתחום, הפועלות להשגת יעילות כלכלית מירבית תוך הפחתת האובדנים. למרות זאת, בתחום ההסעדה לא ניתן לתכנן לפי הממוצע בלבד, אלא חייבים להבטיח אספקת מזון נאותה גם בימים החורגים מהממוצע. כלומר מכיני הארוחות חייבים לקחת מרווח ביטחון כדי להתמודד עם הסיכון הנובע מהשונות, ולא להתבסס רק על הממוצע הסטטיסטי.

האובדן המוסדי נובע מהצורך לענות על מגוון רחב של טעמים וצרכים בתנאי חוסר ודאות לגבי הרכב ומספר הסועדים

כאשר המטבח מאופיין ברמת חוסר ודאות גבוהה יותר לגבי מספר הסועדים, צפוי האובדן להיות גבוה יותר. כך לדוגמא, בבסיסי צבא פתוחים או מקומות עבודה שבהם יש אלטרנטיבות זמינות אחרות צפוי האובדן להיות גבוה ביחס לבתי כלא או, להבדיל, בתי ספר, שבהם חוסר הוודאות לגבי מספר הסועדים נמוך יותר.

בנוסף, ככל שמגוון המנות המוצע גבוה יותר, צפוי האובדן להיות גבוה יותר, בשל חוסר ודאות לגבי העדפות הסועדים. בהתאם לכך, באירועים ובבתי מלון, שבהם מוצע מגוון רחב של מנות לבחירה, האובדן צפוי להיות גבוה יותר לעומת מקומות עבודה, צבא ומשטרה.

אופי הגשת המזון וזהות הגורם המשלם משפיע גם הוא על האובדן, במסעדות בהם המזון מוכן על פי דרישה לאחר ההזמנה האובדן צפוי להיות נמוך לעומת הגשה בשיטת המזנון שבה המזון צריך להיות מוכן מראש. כאשר הצרכן משלם לפי צריכה בפועל, גובה האובדן יהיה נמוך ביחס לצריכה בשיטת הכל-כלול.

הטבלה בעמוד הקודם מציגה את סיכום תוצאות מודל אומדן אובדן המזון במגזר המוסדי של BDO במונחים כמותיים.

שיעורי האובדן הגבוהים ביותר בתחום ההסעדה המוסדית הינו באירועים, הכוללים חתונות ואירועים משפחתיים וכן אירועים עסקיים. שיעור האובדן באירועים הינו כ-43%, מהם 18% אובדן בר-הצלה. שיעור האובדן הגבוה בתחום האירועים נובע מהצורך להציע מגוון רחב ביותר של מנות, והינו חלק בלתי נמנע מתרבות השפע המערבית. בתנאים של תרבות השפע הקיימת בישראל, יצירת עודפים באירועים מהווה פעילות כלכלית רציונלית של מפעילי המטבחים ומארחי האירועים. האובדן נובע מהרצון להעניק חוויה של שפע ומגוון באירוע. מניעת האובדן היתה מוזילה את עלות האירוע בכ-5% בלבד, ולכן, מזמיני האירועים מעדיפים לשאת בעלות של המזון העודף ולא לפגוע בחוויה של האורחים.

שיעור האובדן בבתי מלון מעט נמוך יותר, ועומד על כ-37% מתוכם כ-8% הם אובדן בר הצלה. הניתוח מראה כי למרות שבתי המלון מציעים מגוון רחב, הם משיגים הפחתה משמעותית של האובדנים ברי-ההצלה בזכות האופי הרציף של הפעילות המאפשר שימוש בעודפי מזון בר-הצלה לאספקת מזון לצוותי העובדים. הפחתה דומה אינה אפשרית באולמות האירועים, שבהם באופן מבני האירוע מסתיים לאחר הארוחה ואין העסקת עובדים רציפה על פני כל היממה כפי שקיים בבתי המלון.

אולמות אירועים, מלונות, מקומות עבודה ובתי חולים מתאפיינים בשיעור הגבוה ביותר של אובדן שאינו בר הצלה. באירועים ובמלונות, האובדן הגבוה שאינו בר-הצלה נובע ברובו ממזון שנשאר על הצלחת בשל ההיצע הרב והמגוון. בבתי חולים, שיעור האובדן הוא דומה אך נובע מאופי הצרכנים, שבמקרים רבים משאירים מזון על הצלחת בשל מצבם הבריאותי ומצבי חוסר תאבון. עם זאת, שווי האובדן בבתי החולים נמוך יותר עקב עלות הארוחה הממוצעת הנמוכה יותר, בין היתר בשל שקלול של ארוחות בוקר וערב.

עלות אובדן המזון בצה"ל נאמד בכ-300 מיליון ₪ בשנה, שהם כ-0.5% מתקציב צה"ל לשנת 2016, והיא מהווה כ-8% מסך אובדן המזון במגזר המוסדי. בתוך כך, כ-40% מהאובדן בצה"ל הינו בר-הצלה.

שיעורי האובדן הנמוכים ביותר במגזר המוסדי הינה במוסדות החינוך ובמסעדות. במוסדות החינוך, האובדן הנמוך נובע מאופי צרכני מפעלי ההזנה שאין להם

האובדן בצלחת שאינו בר-הצלה, אולם מנגד היא מגדילה את עלות המזון ולכן לא מתאימה על פי רוב להסעדה המונית כגון באירועים ובתי מלון.

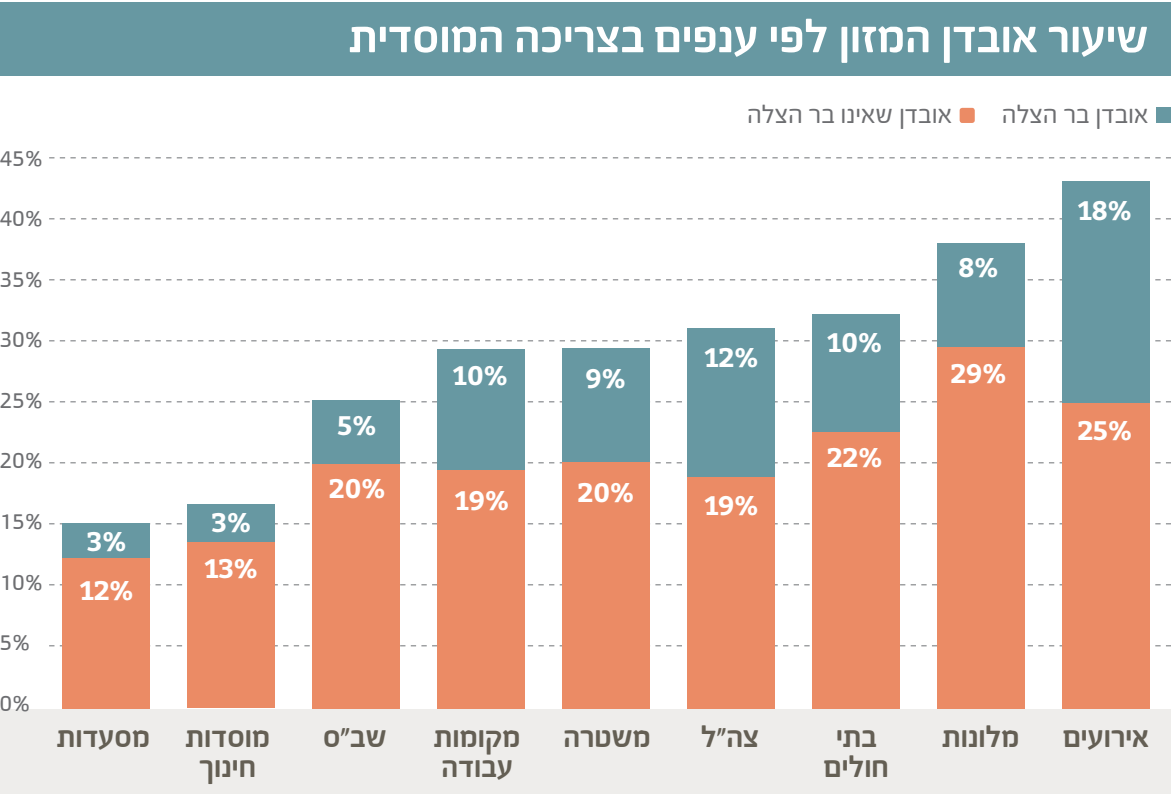
סך היקף מזון בר הצלה במגזר המוסדי נאמד בכ-1.1 מיליארד ₪. כמחצית מהאובדן בר-ההצלה הינו באירועים, שבהם ניתן להציל, כ-19 אלף טון מזון בשנה, בשווי כספי של כ-0.5 מיליארד ₪. מלונות, בסיסי הצבא ומקומות העבודה מהווים מוקדי הצלה פוטנציאלי חשובים נוספים, שבהם ניתן להציל מזון בשווי של 110 עד 180 מיליון ₪ בשנה כל אחד. במסעדות קיים אובדן בר-הצלה בהיקף דומה של כ-108 מיליון ₪ לשנה, אולם, בשל הפיזור הפיזי הגבוה והעדר מסה קריטית כדאיות ההצלה במסעדות הינה על פי רוב נמוכה.

התשואה הגבוהה מהצלת מזון במגזר המוסדי נובעת מהשווי הגבוה יחסית של התוצר המוצל, וכן מהעלויות הלוגיסטיות הנמוכות יחסית באיסוף מזון ממטבחים גדולים בפיזור גיאוגרפי נמוך, המרוכזים במרכזי הערים ובאזורים תעשייתיים.

אלטרנטיבה לאכול מחוץ למוסד החינוכי, יחד עם מערכת דיווח המאפשרת יכולת חיזוי גבוהה ושונות נמוכה מיום ליום, דבר המאפשר תיאום גבוה יותר בין מספר הארוחות שמגיעות לבית הספר למספר התלמידים שהגיעו בפועל.

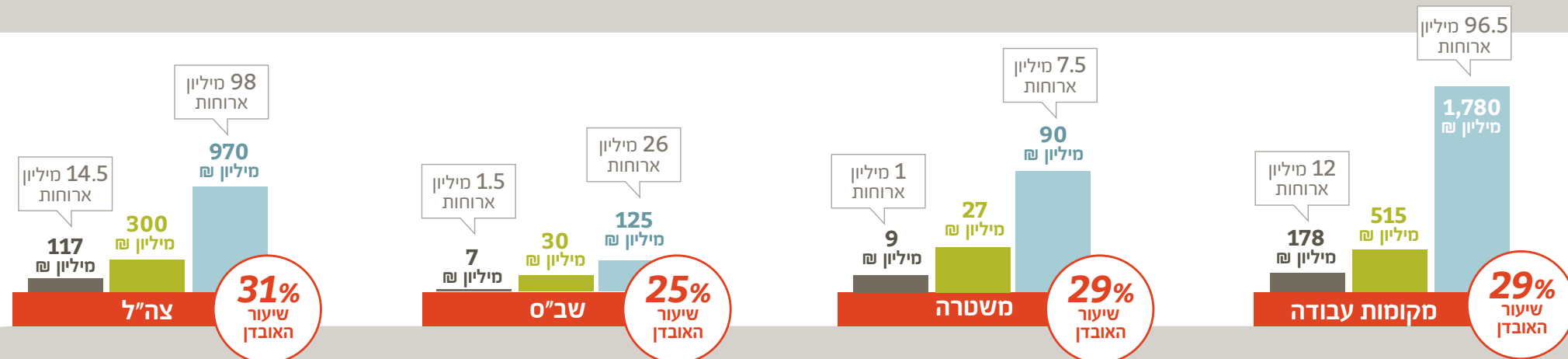
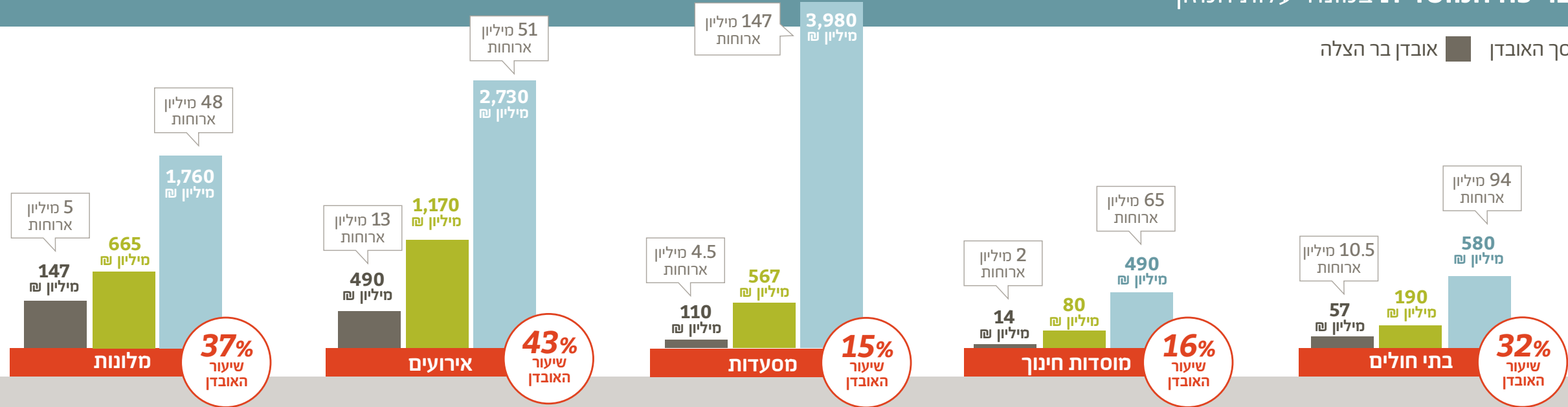
התשואה הגבוהה מהצלת מזון במגזר המוסדי נובעת מהשווי הגבוה יחסית של התוצר המוצל, וכן בעלויות הלוגיסטיות הנמוכות יחסית באיסוף מזון ממטבחים גדולים בפיזור גיאוגרפי נמוך.

במסעדות שיעור האובדן הנמוך נובע מצורת ההגשה - שבה המזון על פי רוב מוכן בזמן אמת בהתאם להעדפות והזמנות הצרכנים. צורה זו גם מקטינה את



אובדן מזון בצריכה המוסדית במונחי עלות המזון

גודל שוק ■ סך האובדן ■ אובדן בר הצלה



הצלחת מזון:
הכדאיות
למשק הלאומי



4.4 מיליארד ₪ פוטנציאל הרווח למשק הלאומי מהצלת מזון

הצלת מזון מאפשרת לצמצם את פער אי-הביטחון התזונתי תוך חסכון של כ- 73% מהעלויות, ובנוסף יש לה יתרונות סביבתיים עודפים

במונחי המשק הלאומי, המשמעות הינה רווח של כ- 2.1 מיליארד ₪ לשנה, המהווים את הפער בין שווי המזון המוצל לבין עלות הצלתו.

הצלת מזון: הכדאיות למשק הלאומי

הצלה של 450 אלף טון מזון אבוד בשנה, המהווים כ-19% מהיקף המזון האבוד בישראל, תאפשר להשלים את מלוא פער צריכת המזון ביחס להוצאה הנורמטיבית של האוכלוסייה הישראלית הנמצאת באי-ביטחון תזונתי. לפי תחשיבי BDO ולקט ישראל מכפיל ההצלה הינו 3.6, כלומר כל שקל המושקע בהצלת מזון מציל מזון בשווי 3.6 ₪. בהנחה שמרנית שיחס זה ישמר גם כאשר יגדל היקף ההצלה הרי שעלות ההצלה של מזון בשווי 3 מיליארד ₪ תהיה 810 מיליון ₪ בלבד. שהינו שווה ערך למלוא ערך הפער בהוצאה על צריכת המזון של האוכלוסייה שהינה בעלת אי-ביטחון תזונתי ביחס לרמת הצריכה הנורמטיבית.

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 מלוא פער אי-הביטחון התזונתי שלא באמצעות הצלת מזון, נדרשת תמיכה בסך של כ-3 מיליארד ₪ לשנה. הצלת מזון מאפשרת להגיע ליעד חברתי זהה, בעלות נמוכה באופן משמעותי, 810 מיליון ₪ לשנה. כלומר, הצלת מזון מאפשרת לצמצם את פער אי-הביטחון התזונתי תוך חסכון של כ-73% מהעלויות, ובנוסף יש לה יתרונות סביבתיים עודפים.

על פי עקרונות תורת הכלכלה, הכנסה במוצרים הינה אלטרנטיבה נחותה לעומת הכנסה בכסף, שכן היא שוללת ממקבל התמיכה את דרגות החופש להקצאת המשאבים לפי הצרכים המלאים שלו. לכן, עקרונית, הנטייה הינה

בדרך כלל להעדיף תמיכה כספית על פני תמיכה ב"עין". עקרון כלכלי זה נקרא גם "סובסידיה לנצרך ולא למצרך". אולם, במקרה של הצלת מזון, קיימות נסיבות ייחודיות שבהן יש עדיפות כלכלית מובהקת לתמיכה בנזקקים באמצעות תמיכה במוצרים ולא בכסף. יתרון זה נובע מהמאפיינים הייחודיים של הפיכת פסולת למזון, שמשמעם הוא שעבור כל שקל המושקע בהצלת מזון, מושגת תמורה כלכלית ישירה בגובה של פי 3.6. יתרה מכך, אם נביא בחשבון את ההשפעות החיצוניות הסביבתיות והחברתיות בהתאם לאומדני ה-FAO, התמורה למשק גבוהה עוד יותר ומגיעה לפי 7.2.

בהקשר זה, יש לציין כי האוכלוסייה המאופיינת באי-ביטחון תזונתי, סובלת מאי-ביטחון כלכלי שיש לו ביטוי בפערי צריכה של מוצרים בסיסיים נוספים (דיוור, בריאות, חינוך וכד'). סביר להניח שבפועל, במקרה של תרומת מזון, משקי בית אלו יפנו חלק מהגידול בהכנסה הפנויה האפקטיבית שלהם גם לצריכת מוצרים אחרים. מבחינה חברתית, המשמעות הינה כי משקי בית אלו רואים בצריכת מוצרים אלו כצורך קודם מבחינת הביטחון הכלכלי שלהם, ולכן יש כאן שיפור ברווחתם מעבר לערך הישיר של המזון שהועבר אליהם, בשל שחרור מקורות לצריכת שירותים אחרים.

הממשל האמריקאי אימץ בספטמבר 2015 יעד לאומי של הפחתת אובדן המזון ב-50% תוך 15 שנה. ניתוח הנתונים מראה, כי הצלת כ-20% מהמזון האבוד בישראל, פחות

ממחצית מהיעד האמריקאי, ותרומתו ל-450 אלף משקי הבית בישראל הנמצאים באי-ביטחון תזונתי, תאפשר

במקרה של הצלת מזון, קיימות נסיבות ייחודיות שבהם יש עדיפות כלכלית מובהקת לתמיכה בנזקקים באמצעות תמיכה במוצרים ולא בכסף. יתרון זה נובע מהמאפיינים הייחודיים של הפיכת פסולת למזון, שמשמעם עבור כל שקל המושקע בהצלת מזון, מושגת תמורה כלכלית ישירה בגובה של פי 3.6

לספק למשקי בית אלו מזון בשווי מלוא פער צריכת המזון שלהם ביחס לרמה הנורמטיבית. במונחי המשק הלאומי, המשמעות הינה רווח של כ-2.1 מיליארד ₪ לשנה, המהווים את הפער בין שווי המזון המוצל לבין עלות הצלתו. זאת, לפני תוספת התרומה העודפת למשק הנובעת מצמצום העוני והקטנת אי-השוויון במשק, ולפני ההשפעות החיצוניות הסביבתיות.

חשוב להדגיש, כי מימוש הדרגתי של יעד לאומי להפחתה של 50% מהמזון האבוד בישראל על פני 15 שנה, אינו צפוי להביא לפגיעה בהיקף הייצור החקלאי בישראל לצריכה מקומית בהשוואה למצב כיום אלא רק להאט את קצב הגידול ביצור המקומי של המזון.

סיכום הכדאיות למשק הלאומי מהצלת מזון במיליוני ₪ לשנה				
שיעור הצלת מזון מתוך המזון האבוד	1% ⁴ מצב קיים	5% ⁵	10%	19%
היקף הצלת מזון באלפי טונות	24	120	240	450
הצלת מזון כשיעור מהפער התזונתי של חסרי ביטחון תזונתי	5%	26%	53%	100%
שווי מזון מוצל במונח ערך המזון	120	770	1,550	2,940
עלות הצלת המזון	30	210	430	810
רווח למשק הלאומי לפני השפעות חיצוניות	90	560	1,120	2,130
תרומה סביבתית וחברתית לפי FAO	120	600	1,190	2,260
סה"כ רווח מהצלת מזון למשק הלאומי	210	1,160	2,310	4,390

מקור: אומדני BDO 4. חושב על פי שווי מזון מוצל בפועל 5. חושבו על פי שווי ממוצע של מזון בר הצלה בישראל

אובדן מזון:
כמה מזון הולך
לאיבוד בישראל?



תעשייה, הפצה וצריכה של מדגם של כ-50 סוגי מזון שונים.⁷

לגבי כל אחד מסוגי המזון, נאמדו היקף התשומות והתפוקות במונחי כמות תוצרת חקלאית גולמית ושיעור האובדן, וזאת עבור כל אחד משלבי שרשרת הערך בהליך הייצור, ההפצה והצריכה של המזון. הערכת האובדן מתבססת בין היתר על סקרי הפחתים בחקלאות שנערכו ועודכנו על ידי מכון וולקני (ד"ר רון פורת, 2015 ו-2016), אומדן אובדן המזון הכולל במשק ובסוגי המזון מתבסס על סכום האובדן בכל אחד ואחד מהמוצרים והשלבים.

7. ייתכנו סטיות או אי-דיוקים באומדנים, שהינם בלתי נמנעים בהיעדר נתונים רשמיים. כמו כן, היקף אובדן המזון בכל שנה ושנה תלוי גם בגורמים אקראיים משתנים, כגון תנאי מזג אוויר קיצוניים, השפעות פגעי טבע ומזיקים, סטיות בביקוש וכד'. הנתונים הם אינדיקטיביים ונועדו להוות בסיס לדין ציבורי והמשך מחקר וניתוח הנושא.

כ-20% מערך האובדן כ-4 מיליארד ש"ח הינם בשלבי הייצור. כ-80% מערך האובדן כ-15.5 מיליארד ש"ח הינם בשלבי ההפצה והצריכה.

השווי הכלכלי של המזון האבוד בישראל, נאמד בכ-19.5 מיליארד ש"ח, המהווים כ-1.7% מהתוצר המקומי.

לצורך בחינת אומדן אובדן המזון ופוטנציאל הצלת המזון, נבנה מודל מקיף של שרשרת הערך בייצור וצריכת מזון לסוגיו בישראל. המודל נבנה בשיטת BOTTOM-UP, בהתבסס על ניתוח נתוני ייצור חקלאי, אחסנה, יבוא, יצוא,



39% מכלל אובדן המזון מקורו באובדן בשלב הצריכה

אובדן מזון: כמה מזון הולך לאיבוד בישראל?

שהירידה אינה מבטאת בהכרח שינוי מגמה, אלא נובעת בעיקרה מירידת תפוקה חד פעמית בענף החקלאות בשיעור 3.5%. הסיבות לירידה בתפוקה הם בעיקר פגעי מזג אוויר.

הירידה בשלבי הייצור קוזזה בחלקה כתוצאה מהרחבת מודל הצריכה בדו"ח 2016, כך שיכלול ניתוח נפרד של האובדן בשלבי הצריכה המוסדית. בערכים כספיים

אומדן אובדן המזון בישראל מתבסס על מודל ייחודי של שרשרת הערך בייצור המזון בישראל.⁶ אובדן המזון בישראל נאמד בכ-2.4 מיליון טון, המהווים 33% מהיקף ייצור המזון המקומי בישראל. כ-39% מאובדן המזון, במונחים כמותיים, הוא אובדן בשלב הצריכה.

ממצאי דו"ח אובדן המזון 2016 מצביעים על ירידה של 0.1 מיליון טון בהשוואה לממצאי הדו"ח הקודם. נראה

אומדן אובדן מזון בישראל במונחי ש"ח לחודש למשק בית המספרים המוצגים בטבלה מעוגלים לערך השלם הקרוב ביותר						
אובדן למשק בית בש"ח בחודש	חקלאות	טיפול ואריזה	תעשייה	הפצה	צרכנות	סה"כ
פירות וירקות	67	32	2	84	131	315
דגנים וקטניות	3	2	1	13	134	152
בשר ביצים ודגים	12	2	13	53	104	183
חלב ומוצרי	4	1	1	2	17	24
סה"כ	86	35	17	151	385	674

6. מודל שרשרת הערך אינו כולל משקאות, סמריצים, סוכר דבש וממתקים

שיעור אובדן המזון בכל שלב בשרשרת הערך

* אחוזי האבדן עוגלו לאחוזון הקרוב ביותר לצורך נוחות הצגת הנתונים

	פירות וירקות	דגנים וקטניות	בשר, דגים וביצים	חלב ומוצריו	סך הכל
חקלאות	13% 542 אלף טון אובדן 4,278 אלף טון	5% 24 אלף טון אובדן 523 אלף טון	4% 29 אלף טון אובדן 690 אלף טון	4% 52 אלף טון אובדן 1,493 אלף טון	9% 648 אלף טון אובדן 6,985 אלף טון
טיפול ואריזה	8% 286 אלף טון אובדן 3,736 אלף טון	4% 20 אלף טון אובדן 500 אלף טון	1% 4 אלף טון אובדן 661 אלף טון	1% 7 אלף טון אובדן 1,441 אלף טון	5% 318 אלף טון אובדן 6,338 אלף טון
תעשייה	3% 20 אלף טון אובדן 587 אלף טון	2% 9 אלף טון אובדן 476 אלף טון	5% 27 אלף טון אובדן 546 אלף טון	1% 17 אלף טון אובדן 1,422 אלף טון	2% 74 אלף טון אובדן 3,032 אלף טון
ייבוא נטו בניכוי שימושים שונים	25+ אלף טון ייבוא נטו	887+ אלף טון ייבוא נטו	130+ אלף טון ייבוא נטו	133+ אלף טון ייבוא נטו	1,176+ אלף טון ייבוא נטו
הפצה	11% 349 אלף טון אובדן 3,303 אלף טון	2% 25 אלף טון אובדן 1,347 אלף טון	5% 39 אלף טון אובדן 759 אלף טון	1% 8 אלף טון אובדן 1,550 אלף טון	6% 421 אלף טון אובדן 6,958 אלף טון
צרכנות	18% 522 אלף טון אובדן 2,953 אלף טון	19% 245 אלף טון אובדן 1,322 אלף טון	10% 75 אלף טון אובדן 719 אלף טון	5% 80 אלף טון אובדן 1,542 אלף טון	14% 923 אלף טון אובדן 6,537 אלף טון
					20% מהאבדן { 4 מיליארד ₪ }
					80% מהאבדן { 15.5 מיליארד ₪ }

אומדן אובדן מזון בישראל באלפי טונות לשנה						
המספרים המוצגים בטבלה מעוגלים לערך השלם הקרוב ביותר						
אלפי טון	חקלאות	טיפול ואריזה	תעשייה	הפצה	צרכנות	סה"כ
פירות וירקות	542	286	20	349	522	1,720
דגנים וקטניות	24	20	9	25	245	323
בשר ביצים ודגים	29	4	27	39	75	176
חלב ומוצריו	52	7	17	8	80	165
סה"כ	648	318	74	421	923	2,384

מקור: אומדני BDO

המשקל המרכזי של פירות וירקות באובדן המזון בישראל, נובע הן ממשקלם הגבוה ביצור החקלאי המקומי, והן משיעור אובדן גבוה של כ-40% מהייצור לאורך שלבי הערך. שיעור אובדן גבוה בירקות ופירות אינו ייחודי למשק הישראלי. בהשוואה בין לאומית, שיעור האובדן בירקות ופירות דומה לאירופה. בהשוואה לארה"ב שיעור האובדן בישראל נמוך יותר, אולם הוא מורכב מאובדן נמוך יותר בשלבי הייצור החקלאי והצריכה, ואובדן גבוה יותר בשלבי הביניים. הדו"ח מצביע על ירידה בשיעור האובדן מעבר לירידה בכמויות המיוצרות.

סך אובדן המזון בכל שלבי שרשרת הערך, מהווה אובדן שווה ערך לכ-674 ש' לחודש למשק בית בישראל, כתוצאה מאובדן של כ-82 ק"ג מזון למשק בית בחודש. במונחים כמותיים, כ-61% מהאובדן הינו בשלבי הייצור, התעשייה וההפצה, עוד בטרם הגיע המזון לצרכן הביתי או המוסדי. במונחים כספיים כ-57% מערך האובדן הינו בשלבי הצריכה הפרטית והמוסדית.

נהוג לחלק את אובדן המזון לשני שלבים עיקריים של שרשרת הערך:

1 משלב הגידול החקלאי ועד לסיום שלב התעשייה (אובדן מזון בתהליך הייצור)

2 משלב ההפצה והקמעונאות ועד לאובדני הצרכן הסופי (אובדן מזון בצריכה)

סך אובדן המזון בשלבים הראשונים, עד לשלב התעשייה (כולל) נאמד בכ-4 מיליארד ש', המהווים כ-14% מערך התפוקה החקלאית בישראל.

סך האובדן בשלב השני, משלב ההפצה ועד הצריכה המוסדית והביתית, הינו כ-15.5 מיליארד ש', המהווים כ-21% מערך המזון הנצרך בישראל.

החקלאית לטון גדל ככל שמתקדמים בשרשרת הערך של הייצור, ובמזון מושקעות עלויות נוספות הכרוכות בתהליכים של מיון, עיבוד, הובלה והפצה. ערך האובדן בשלבים הראשוניים של הייצור, שלב הגידול החקלאי, האריזה והתעשייה נאמד על פי המחיר הסיטונאי לחקלאי. האובדן בשלבים מאוחרים יותר של שרשרת הערך נאמד על פי המחיר הקמעונאי של המזון.

השווי הכלכלי של המזון האבוד בישראל, נאמד בכ-19.5 מיליארד ש', המהווים כ-1.7% מהתוצר המקומי.

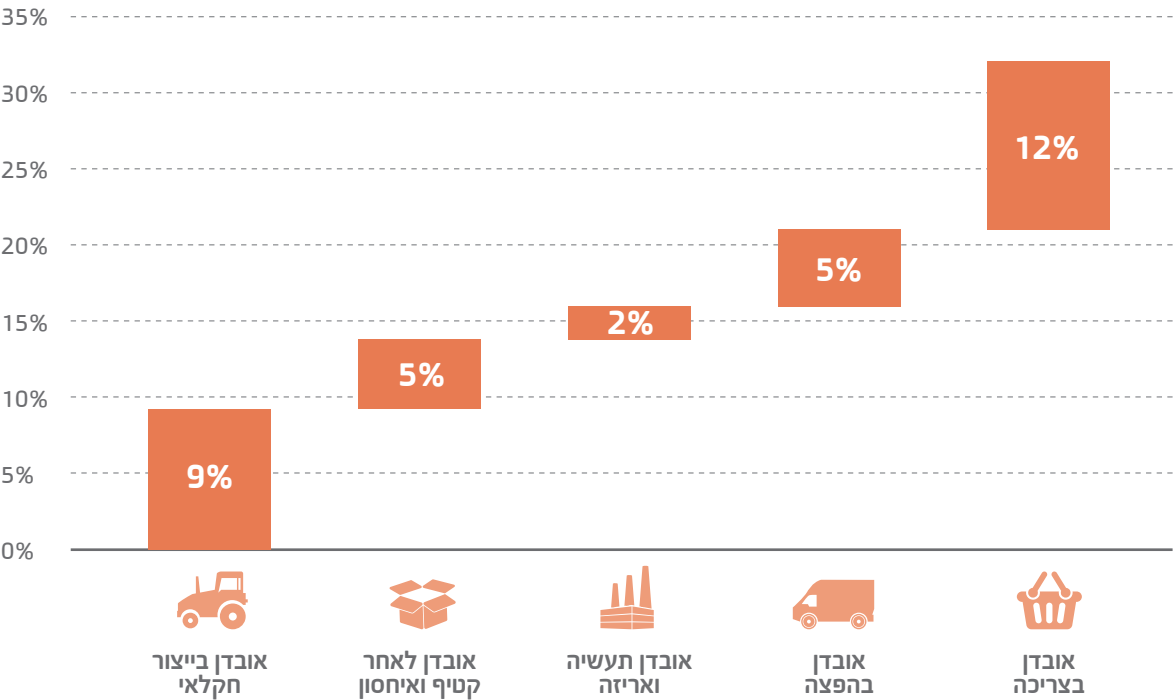
אומדן זה גבוה בכמיליארד וחצי ש"ח ביחס לממצאי דו"ח אובדן המזון 2015 למרות הירידה הכמותית בהיקף האובדן. זאת בעיקר בעקבות הרחבת המודל להכללת האובדן בשלב הצריכה המוסדית, שהינה בעלת ערך כספי גבוה מעבר לירידה באובדן בשלב החקלאי שהינה בעלת ערך כספי נמוך יחסית.

אחת הבעיות המרכזיות בניתוח אובדן המזון בישראל ופוטנציאל הצלת המזון, הינה היעדרם של מנגנונים לאיסוף ובקרת נתוני האובדן. בעיה זו של חוסר המידע בתחום נידונה בהרחבה גם בדו"ח מבקר המדינה לשנת 2015. נתוני האובדן המוצגים בדו"ח זה מתבססים על אומדנים, המשקללים מגוון רחב של מקורות מידע ונתונים, שיחות וראיונות עם מומחים ועוסקים בתחום, תוצאות מחקרים ועבודות קודמות, נתוני השוואה בין לאומיים ועוד.

דו"ח אובדן המזון 2016 כולל טיוב של בסיס הנתונים והמתודולוגיה שהתאפשרו בין היתר בעזרת מידע שהתקבל ממשרד החקלאות, הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה ומכון וולקני.

קיימת שונות רבה בהיקף אובדן המזון לפי סוגי המזון השונים, ושלב האובדן בשרשרת הערך. ערך התפוקה

שיעורי אובדן המזון בישראל לפי מקטע



אובדן מזון:
כמה מזון
אפשר להציל?



מזון בר הצלה

- ✓ תוצרת חקלאית אכילה שלא נקטפה
- ✓ תוצרת חקלאית עם פגמים אסתטיים
- ✓ תוצרת חקלאית שלא נמכרה בשווקים הסיטונאים
- ✓ עודפים ברשתות השיווק ובחנויות שלא נמכרו
- ✓ עודפי מזון מוכן בתעשיית הקייטרינג מטבחים מוסדיים ומסעדות
- ✓ מזון ארוז עם פגמים באריזה או פגמים צורניים
- ✓ מזון המתקרב למועד פקיעת תוקף ולא צפוי להימכר

מזון שאינו בר הצלה למאכל בני אדם

- ✗ בעלי חיים חולים או פגרים
- ✗ מזון נגוע במחלות
- ✗ מזון שניזוק מפגעי טבע (מעבר לפגמים אסתטיים)
- ✗ מזון שהתקלקל
- ✗ עודפים בתהליך הכנת מזון (קליפות, גרעינים, עור, שומן)
- ✗ מזון שהגיע לצלחת ולא נאכל

הערך שנבנה לענף המזון. לפי כל סוג מזון וכל אובדן, בכל אחד משרשרת הערך, נבחנו גורמי האובדן וסווגו בין אובדן הראוי להצלה לבין אובדן שאינו ראוי למאכל.

חשוב לציין שהסיווג של מזון שהוא בר-הצלה אינו מתייחס לכדאיות הכלכלית להצלת המזון, אלא ליכולת הטכנית להשתמש במזון האבוד להזנת בני אדם. כ-50% מהמזון האבוד הינו בר-הצלה, ויכול, בהינתן כדאיות כלכלית ומשאבים נאותים, לשמש להזנת אוכלוסיות נזקקות הנמצאות באי-ביטחון תזונתי.

מזון האובד בשלב הצריכה הביתית לא מחושב במודל זה כמזון בר הצלה. קיימות גישות שונות לנושא אובדן (או בזבז) מזון בצריכה הביתית. התרבות המערבית הינה תרבות צריכה ותרבות שפע, ונראה שהצרכנים מפיקים תועלת (או הנאה) לא רק מצריכת המזון, אלא גם מקיומו של מבוחר ומגוון ואפילו עודפים. מבחינה כלכלית, כל עוד הצרכן משלם את התמורה המלאה בגין המוצרים שרכש, אין מקום להגביל את צריכתו. הבעיה במקרה של צריכת מזון, הינה שכאמור ייצור המזון כרוך בשימוש במשאבי טבע ובפגיעה בסביבה, שהעלות החיצונית הכרוכה בהם לא באה לידי ביטוי במחירים שאותם משלם הצרכן עבור המזון. היבטים אלו לא נבחנו בדו"ח זה.

מנגד, בצריכה המוסדית קיימים אובדנים משמעותיים שגם הם בחלקם מיוחסים לתרבות השפע. במקרה של הצריכה המוסדית קיים פוטנציאל הצלה משמעותי הנובע מהיתרונות הלוגיסטיים של ריכוז האובדן במספר מוקדים מצומצם יותר.

1.2 מיליון טון
מזון בשנה הינו בר הצלה

אובדן מזון: כמה מזון אפשר להציל?

לרוב הסיבות הינו היעדר כדאיות כלכלית ליצרן המזון (חקלאי, תעשיין, מפיץ וכד') להשקיע משאבים נוספים בשלבים הבאים של ייצור המזון או הפצתו. עודפים בשלב הצרכנות המוסדית נובעים מהצורך לענות על מגוון טעמים וצרכים בתנאי חוסר ודאות.

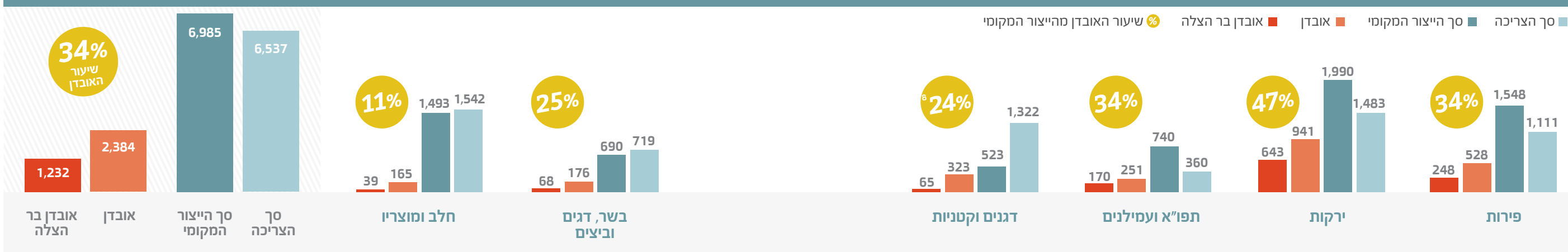
הקטנת המזון האבוד, אם באמצעות מניעת היווצרותו, ואם באמצעות הצלת העודפים שנוצרים, מהווה יעד מרכזי העומד בראש סדר היום הציבורי בעולם.

אומדן היקף המזון בר-ההצלה נגזר מתוך מודל שרשרת

כ-33% מהמזון המיוצר בישראל הולך לאיבוד לאורך שלבי הייצור, ההפצה והצריכה, כ-2.4 מיליון טון מזון בשנה. המשמעות הינה אובדן מזון בשווי של כ-19.5 מיליארד ₪, המהווים 1.7% מהתוצר הלאומי. מתוכו, כמחצית הינו אובדן שאינו ראוי למאכל, ואינו חלק מפוטנציאל ההצלה.

מבחינת הצלת המזון, המרכיב בעל החשיבות המרכזית הינו מזון שהינו ראוי למאכל (בעל ערך תזונתי ובריאותי), אך אינו מגיע לידי צריכה. קיימות סיבות שונות ומגוונות לכך, בכל אחד משלבי הערך של ייצור המזון. המכנה המשותף

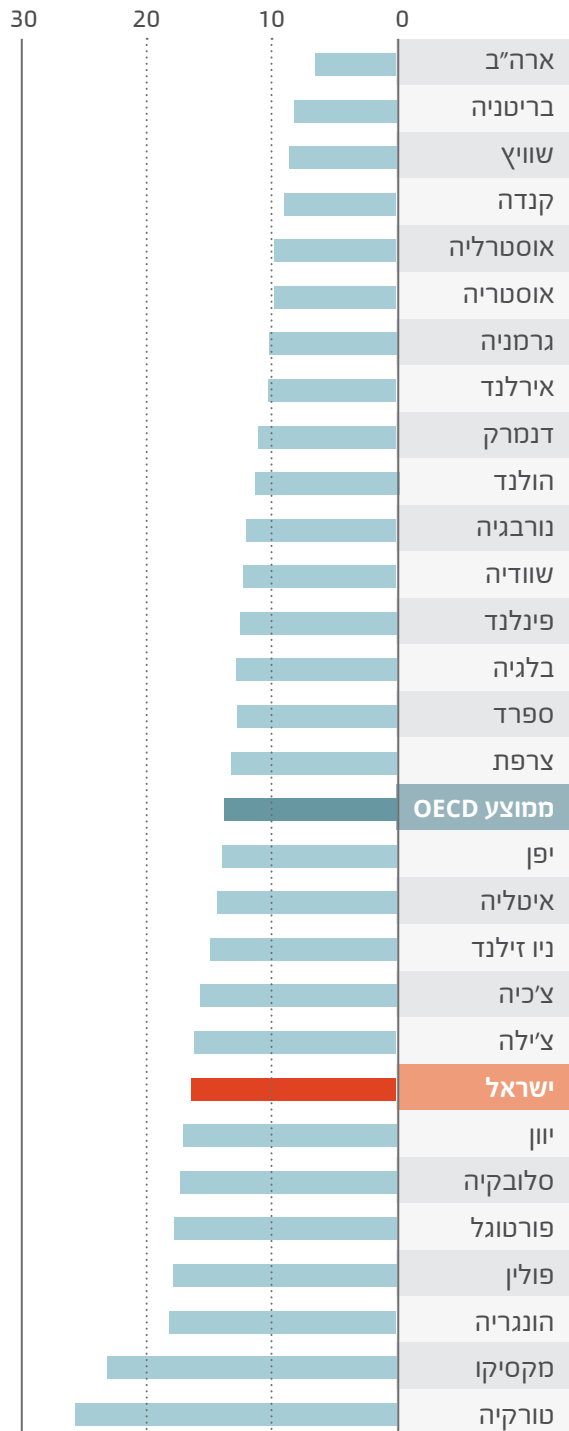
אומדן מזון בר הצלה בישראל באלפי טונות



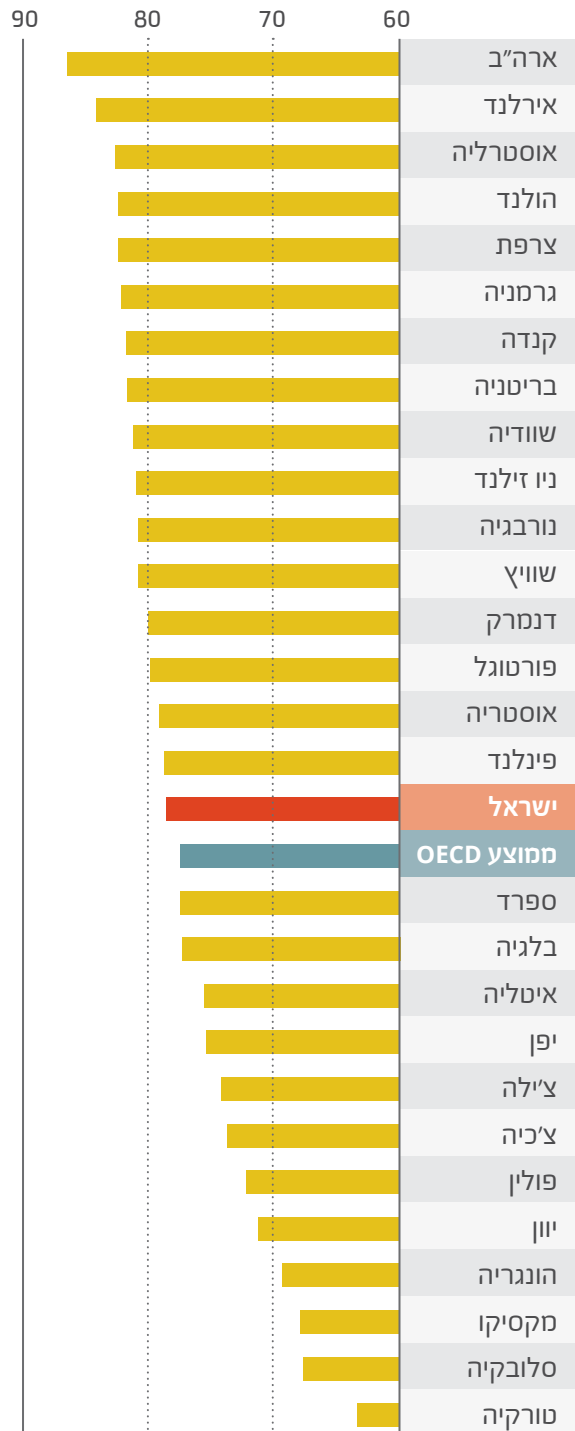
**ביטחון תזונתי: כמה מזון
נדרש להשלמת הביטחון
התזונתי בישראל?**



שיעור ההוצאה על מזון מתוך ההוצאה על צריכה פרטית, 2016



מדד ביטחון תזונתי - השוואה בינלאומית, 2016



מקור: Global Food Security Index Economist 2016

450

אלף טון
היקף ההצלה הנדרש כדי לגשר על
פער אי הביטחון התזונתי בישראל

ביטחון תזונתי: כמה מזון נדרש להשלמת הביטחון התזונתי בישראל ?

על פי ההגדרות של ארגון הבריאות העולמי, שמשמשות גם את הביטחון הלאומי בישראל, **ההגדרה של ביטחון תזונתי מושתתת על שלושה מוקדים:**

- 1 זמינות המזון** אספקה של כמויות מספקות של מזון באופן עקבי
- 2 נגישות למזון** למשפחה די משאבים כדי להשיג מזון בכמות מספקת
- 3 שימוש במזון** קיום תנאי תברואה, מים ומודעות המשפחה לשימוש הולם במזון

על פי קריטריונים אלו, שהם בעיקרם סובייקטיביים, מעריך מחקר שערך הביטחון הלאומי בישראל (בשנת 2011) כי כ-18% מאוכלוסיית ישראל נמצאת במצב של אי-ביטחון תזונתי. אוכלוסייה זו כוללת כ-10% שנמצאים במצב של אי-ביטחון תזונתי ניכר וכ-8% המצויים במצב של אי-ביטחון תזונתי מתון או קל.

לפי מדד הביטחון התזונתי של ה"אקונומיסט" לשנת 2016, ישראל מדורגת במקום ה-17 במונחי אי-ביטחון תזונתי מתוך מדינות ה-OECD, ובשיעור ההוצאה על מזון מתוך ההוצאה על צריכה פרטית ישראל נמצאת במקום השמיני מתוך מדינות ה-OECD.

אחד מהאתגרים המרכזיים שהמשק הישראלי צריך להתמודד איתם הינו בעיית אי-השוויון בחלוקת ההכנסות. רמת אי-השוויון בישראל הינה מהגבוהות במדינות המפותחות, ומדד אי השוויון (מדד ג'יני) בישראל הינו הגבוה ביותר במדינות המפותחות, פרט לארה"ב, טורקיה, צ'ילה ומקסיקו. אי-ביטחון תזונתי הינו אחד התוצרים של חוסר שוויון בחלוקת ההכנסות במשק.

דירוג ישראל במדדי אי שוויון וביטחון תזונתי

דירוג במדינות ה-OECD ⁹	ממוצע OECD	ישראל	
5	0.32	0.37	אי-שוויון (מדד GINI)
1	11%	19.1%	תוחלת העוני
17	78	79	מדד ביטחון תזונתי
8	14%	16%	שיעור הוצאה על מזון ביחס לצריכה הפרטית

מקור: משרד החקלאות האמריקאי - USDA - Global Food Security Index - 9. מיקום ישראל מתוך מדינות ה-OECD.

מלוא הפער בהוצאה על מזון בישראל ביחס להוצאה הנורמטיבית. על פי אומדנינו, בעלות של 810 מיליוני ₪ ניתן להציל מזון בשווי 3 מיליארד ₪, שהינו שווה ערך למלוא

הפער בהוצאה על צריכת מזון ביחס לרמת ההוצאה הנורמטיבית עבור האוכלוסייה המתאפיינת באי בטחון תזונתי במיליוני ₪



הביטחון התזונתי בישראל, התבססו על המתודולוגיה של צ'רינחובסקי ורגב¹⁰, שמגדירה את ההוצאה הנורמטיבית על מזון, כרמת ההוצאה על מזון הנשארת קבועה גם כאשר הכנסת משק הבית גדלה.

לצורך בחינת רמת ההוצאה הנורמטיבית על מזון¹¹, נבחנה ההוצאה על מזון של המאיונים הנמוכים ביחס לרמה הנורמטיבית. הניתוח שלנו מראה כי בשני המאיונים התחתונים (במונחי צריכה לנפש סטנדרטית), כי בשני מעיונים היקף ההוצאה על מזון היו כמחצית מהרמה הנורמטיבית.

היקף המזון הנדרש כדי לגשר בין הפער שבין צריכת המזון בפועל של האוכלוסייה הנמצאת בתנאי אי-בטחון תזונתי, לבין רמת הצריכה הנורמטיבית (צריכה ממוצעת של עשירון שני עד חמישי), היו בשווי של כ-3 מיליארד ₪. העלות להשלמת פער ההוצאה על מזון ביחס להוצאה הנורמטיבית של האוכלוסייה הנמצאת באי-בטחון תזונתי ניכר (10% ממשקי הבית בישראל) הינה כ-2.1 מיליארד ₪, וכ-0.8 מיליארד ₪ נוספים נדרשים להשלמת פער ההוצאה על מזון של אוכלוסייה הנמצאת באי-בטחון תזונתי מתון.

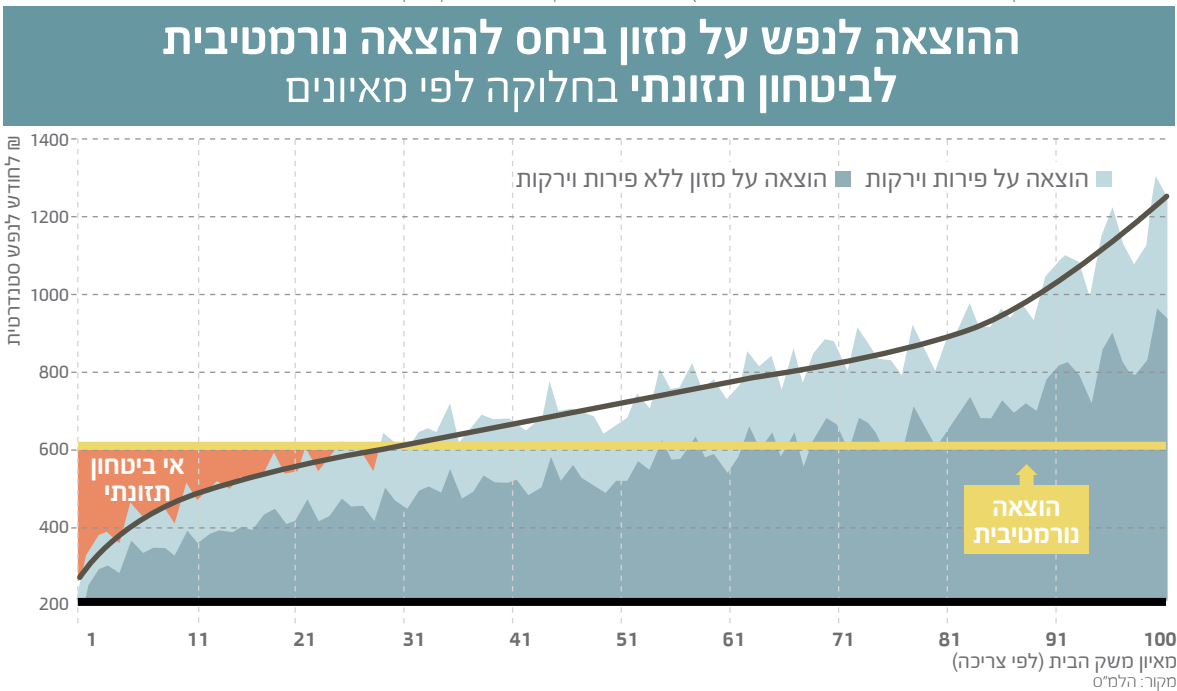
הצלה של 450 אלף טון מזון אבוד בשנה, המהווים כ-19% מהיקף המזון האבוד בישראל, תאפשר להשלים את

ההשוואה בין נתוני מדד אי-שוויון לנתוני הביטחון התזונתי, מראה כי דווקא ארה"ב, שבה, בדומה לישראל, רמת אי-השוויון ותוחלת העוני הן מהגבוהות במדינות המפותחות, רמת הביטחון התזונתי הינה הגבוהה ביותר. נראה כי רמת הביטחון התזונתי הגבוהה בארה"ב, למרות רמת אי-השוויון הכללי הגבוהה, הינה תוצאה של מודעות ציבורית רבת שנים לבעיית הביטחון התזונתי, הבאה לידי ביטוי בהיתר בתוכנית תלושי המזון (SNAP) להבטחת מזון לאוכלוסיות נזקקות. כמו כן, ארה"ב הינה חלוצת שיטת בנק המזון (Food Bank) להצלת עודפי מזון וחלוקתם לנזקקים, והינה בין המובילות בעולם במדיניות להסרת חסמים לתרומת מזון אבוד. עוד בשנת 1996 נחקק בארה"ב חוק השומרוני הטוב, שמגן על העוסקים בהצלת מזון מתביעות משפטיות.

למרות שרמות העוני ואי השוויון בישראל ובארה"ב דומות, בישראל משקל ההוצאה על מזון בצריכה הפרטית הינו בין הגבוהים בעולם, כ-16%, פי 2.5 ביחס לארה"ב. לפיכך, מדיניות הצלת מזון וחלוקתו לשכבות מוחלשות הינה מדיניות רווחה אפקטיבית דווקא בישראל, בה חלק נכבד מההוצאה של משקי הבית הינה על מזון.

הגדרת הביטחון התזונתי הינה הגדרה סובייקטיבית. כדי לבחון את האפקטיביות של הצלת מזון ככלי מדיניות להגדלת

10. דפוסי ההוצאה על מזון בישראל, מרכז טאוב, 2014. 11. ללא ארוחות מחוץ לבית, אלכוהול ומשקאות חריפים ומשקאות קלים



התפתחויות בארץ
ובעולם בתחום
הצלת מזון



צרפת, הראשונה לאסור זריקת מזון מרשתות השיווק



בארה"ב קיים חוק פדרלי לעידוד הצלת עודפי מזון בהתקשרויות ממשלתיות החל מ-2008

התפתחויות בארץ ובעולם בתחום הצלת מזון

 **באיטליה** החל תהליך חקיקה בדומה לצרפת האוסר על זריקת מזון מרשתות השיווק, וחייב רשתות השיווק להתקשר עם גופים לתרומת מזון. הצעת החוק, שעברה בבית התחתון נמצאת כעת בדיונים בסנאט האיטלקי. ההבדל המרכזי בהצעת החוק האיטלקית הוא שבעוד שהצרפתים מטילים קנסות על העוברים על החוק, החוק האיטלקי מציע גמול לעסקים התורמים בצורה של הקלות מס.

 **בריטניה** אימצה תכנית רב שנתית להפחתה באובדן המזון בשיעור של 20 אחוזים בעשור הקרוב. תכנית זו תעשה על ידי הסוכנות לאיכות המזון בשיתוף עם ארגון הצלת המזון WRAP. התכנית תיושם בשילוב עם גופים מהמגזר הפרטי לאורך שרשרת ייצור המזון, ותלווה בקמפיין שכותרתו "אוהבים מזון - שונאים בזבוז". לפי הסוכנות הממשלתית FSA הקמפיין יחסוך כ 20 מיליארד ליש"ט לאורך העשור הקרוב.

 במהלך 2016 חלה גם ברחבי **ארה"ב** עליה נמשכת במודעות לנושא אובדן המזון. הממשל הפדראלי הכריז בספטמבר 2015 על יעד לאומי של צמצום אובדן המזון ב 50% עד 2030, הצטרפו יצרניות המזון הגדולות וביניהן יוניליוור, קלוג ונסטלה והביעו תמיכה בהצעה. היצרניות הגדולות הכריזו על שורת צעדים לצמצום האובדן ולאיומץ טכנולוגיות למדידת אובדן מזון ולצמצומו.

במהלך 2016 מוסדות בינ"ל ומדינות ברחבי העולם נקטו צעדים להקטנת אובדן המזון. זאת, לאור ההכרה הגוברת בבעיית אובדן המזון העולמית. שותפות של ארגונים בינלאומיים מובילים, כולל האו"ם, הודיעה על השקת תקן עולמי ראשון אי פעם למדידת אובדן מזון.

 **האו"ם** וארגון המזון והחקלאות של האו"ם FAO עמלים על הטמעת מדד בינ"ל אחיד לאמידת היקף אובדן המזון ברחבי העולם. מדד זה אמור לסייע לעמוד ביעד שהגדיר האו"ם בשנה שעברה - הקטנת היקף אובדן המזון עד 2030 ב 50%.

 בפברואר 2016 **צרפת** הפכה למדינה הראשונה בעולם האוסרת זריקת מזון מרשתות השיווק. החוק עבר פה אחד בסנאט הצרפתי ולמעשה מאלץ את כל רשתות השיווק המוכרות בשטח של מעל ל-400 מ"ר לתרום את עודפי המזון לבנקי מזון, ולא להשליך אותם לאשפה. במדינות נוספות באיחוד האירופי נשמעו קריאות לאמץ את החקיקה הצרפתית ובאיטליה אף החל תהליך חקיקה דומה. החל מ-1 בינואר 2016 הוחמר בצרפת הפיקוח על מסעדות ושירותי קייטרינג. מסעדות אשר מספקות שירות ל-150 לקוחות ומעלה ביום מחויבות למחזר מזון אם הוא מסתכם ביותר מ-10 טון בשנה. מסעדות שלא ימחזרו יקנסו ב-75 אלף יורו.

איסוף מזון במלון לאונרדו פלאזה באילת
קרדיט: לקט ישראל



ישראל לא תוכל להוסיף לאורך זמן להתעלם מהצורך
ליישר קו עם המגמה העולמית למאבק באובדן המזון.



נראה כי מגמת המודעות לנושא אובדן המזון בעולם הולכת ומתחזקת, צפוי כי במהלך השנה ממשלות, ארגונים חוץ ממשלתיים ותאגידים נוספים יאמצו כלי מדיניות לצמצום תופעת אובדן המזון בעולם. כמו כן זמינותן של טכנולוגיות חדשניות תנוצל לטובת מאמץ כלל עולמי זה.

השנה נמשכה מגמת הגידול בהצלת המזון בישראל. הערכות BDO בהתבסס על נתוני לקט ישראל, הן כי בישראל היקף הצלת המזון עלה בכ- 11.5%.

לקט ישראל הוא ארגון ההצלה הגדול בישראל האחראי לרוב הצלת המזון. בארגון כ-56 אלף מתנדבים והוא מציל מזון בהיקף כספי של כ-170 מיליון ש"ח במונחי שווי שוק.

בשנת 2016 הגדיל לקט ישראל את היקף הצלת המזון המבושל ב-26%, והצלה בלקט מהשדה גדלה בכ-5%. בסך הכל במהלך השנה הציל ארגון לקט ישראל כ-17 אלף טון מזון.

פעילות הצלת הארוחות המבושלות, שהיא ייחודית בעולם, הרחיבה את פעילותה במידה ניכרת, זו השנה השלישית ברציפות.

הפרויקטים של איסוף מזון מבושל ממלונות באילת ואיסוף מזון מבסיסי צה"ל מתקיימים זו השנה השנייה והתרחבו באופן משמעותי.

פעילויות משמעותיות במהלך השנה:

- 1 הרחבת הפעילות של איסוף ארוחות מבושלות באילת. ההצטרפות של רשת מלונות ישרוטל ודן לרשת פתאל שהחלה את הפעילות שנה לפני כן, הביאה לגידול בכמות המזון. תוך יעול קווי האיסוף ותמיכה בתשתיות העמותה המקבלת בבאר שבע.
- 2 הרחבת הפעילות עם צה"ל, עליה משמעותית במספר הבסיסים התורמים בכל רחבי הארץ, התייעלות באופן איסוף הארוחות מהבסיסים הן על ידי העמותות והן על ידי הצוותים המקצועיים והרכבים הייעודיים של לקט ישראל אשר אפשרו להעביר יותר מזון מזין ואיכותי ליותר בתי תמחוי ברחבי הארץ.

הוצלו ב-2016
ממטבחי צה"ל

440
אלף ארוחות

הוצלו ב-2016
מבתי מלון

540
אלף ארוחות

אובדן מזון בק"ג לנפש לשנה - השוואה בינלאומית

אובדן בצריכה ■ אובדן במקטעים אחרים ■



**חסמים
ומדיניות לעידוד
הצלת מזון**



צעדי המדיניות הנדרשים לעידוד הצלת מזון בישראל:

השלמת חקיקת חוק לעידוד הצלת עודפי מזון

הצעת החוק עברה בקריאה טרומית במליאת הכנסת, וכעת ממתינה לדין בוועדת עבודה, רווחה ובריאות בכנסת, בכדי להשלים את חקיקת החוק.

חוק עידוד הצלת עודפי מזון פוטר מאחריות אזרחית ופלילית את תורמי המזון ואת עמותות המזון, כל עוד הם עומדים בתקנות ובכללים שקבע משרד הבריאות. חוקים דומים קיימים במספר מדינות בעולם, ובראשם חוק השומרוני הטוב שנחקק בארה"ב עוד בשנת 1996.

חובת הצלת מזון לגופים ממשלתיים ומתוקצבים

חיוב גופים מתוקצבים על ידי המדינה שמנהלים מטבח המאכיל מעל 1,000 איש ביום, להתקשרות עם עמותת הצלת מזון מוכרת כתנאי לתקציב ממשלתי (כולל גופים המנהלים באמצעות קבלן משנה, גופים ביטחוניים, מפעלי הזנה של בתי הספר, חברות ממשלתיות וכד').

חובת הצלת מזון כתנאי להשתתפות עסקים פרטיים במכרזים ממשלתיים

חיוב גופים פרטיים המשתתפים במכרזים ממשלתיים לאספקת שירותים כלשהם למדינה (לא רק בתחום המזון), ואשר יש להם מקורות מזון ברי הצלה, בהתקשרות עם עמותת הצלת מזון מוכרת, כתנאי סף להתקשרות עם המדינה. המשמעות הינה, כי עסקים הנותנים שירותים למדינה, ולכן ממומנים בעקיפין באמצעות כספי משלם המיסים, יהיו מחויבים להחזיר לציבור את המזון האבוד שמומן מכספיו. זאת, בדומה לחוק הפדרלי לתרומת מזון בארה"ב המתייחס למכרזים בתחום המזון (Federal Food Donation Act of 2008).

קביעת יעד לאומי להצלת מזון

היעד יקבע הפחתה של 50% בהיקף אובדן המזון עד לשנת 2030, בהתאם לעקרונות שגיבש האו"ם, ובדומה ליעד שנקבע בארה"ב.

קביעת יעד לאומי תעלה את הנושא לסדר היום הציבורי, וחשוב מכך - תיצור מחויבות שלטונית לפעול למימוש היעד. במקביל לקביעת היעד, יש צורך ליצור כלי מדידה ובקרה שיאפשרו בחינה שוטפת של העמידה ביעד שנקבע.

1

2

3

4

מימוש פוטנציאל הצלת מזון מחייב קביעת מדיניות ממשלתית, שכן אובדן המזון הינו תוצאה של "כשל שוק"

חסמים ומדיניות לעידוד הצלת מזון

בנוסף, קיים כשל הנובע מחסמים לוגיסטיים, מיכולת בידול וזיהוי של האוכלוסייה המאופיינת באי-בטחון תזונתי ומסיכוני חשיפה לתביעות משפטיות. במצבים של כשל שוק, נדרשת הכוונה והסדרה של המדינה. אולם, בעוד, מדינות רבות בעולם פעלו לחקיקה שנועדה להתמודד עם החסמים להצלת מזון, בישראל התריע מבקר המדינה, בשנת 2015, על העדר מדיניות ממשלתית כוללת להצלת מזון.

בשנה האחרונה הוקמה על ידי משרד הרווחה ועדת היגוי בין-משרדית במטרה לגבש תוכנית אינטגרטיבית לטיפול בבעיית הביטחון התזונתי, המבוססת על הצלת מזון. בעקבות דיוני הוועדה, פרסם משרד הרווחה מכרז ראשון מסוגו למיזם לאומי לביטחון תזונתי, הכולל תמיכה ב-10,000 משפחות ברחבי הארץ, באמצעות כרטיסים לרכישת מזון וקבלת פירות וירקות שמקורם בהצלת מזון בשווי של 180 ₪ לחודש, למשפחה. על פי דרישות המכרז, שווי המזון המוצל יהיה 21.6 מיליון ₪. על אף צעדים ראשוניים אלו, טרם גובשה מדיניות כוללת לטיפול בחסמים המונעים הצלת מזון בהיקף נרחב.

אנו ממליצים על 4 צעדי מדיניות ראשוניים נוספים הנדרשים לעידוד הצלת מזון בישראל. מימוש צעדי מדיניות אלו, צפוי להסיר את החסמים המרכזיים מהצלת מזון במיוחד במגזר המוסדי.

מימוש פוטנציאל הצלת מזון מחייב קביעת מדיניות ממשלתית, שכן אובדן המזון הינו תוצאה של "כשל שוק". כשל זה נובע מכך שמנקודת המבט של המשק הלאומי, קיימת כדאיות גבוהה להצלת מזון, אולם מנקודת מבטם העסקית של כל אחד מהגורמים לאורך שרשרת הערך של ייצור ושיווק המזון, אין כדאיות כלכלית ישירה להצלה.

העדר הכדאיות הכלכלית הישירה להצלת מזון, נובעת מכך שמחיר השוק של המזון המוצל נמוך מעלות ההצלה. מחיר השוק הנמוך יחסית של המזון המוצל הינו, על פי רוב, תוצאה של מאפייני המזון האבוד: פגמים אסתטיים, אורך חיי מדף קצרים, אריזות פגומות, תאריך תפוגה קרוב ועודפים שלא נמכרו.

יש לחייב גופים מתוקצבים על ידי המדינה להתקשרות עם עמותת הצלת מזון מוכרת כתנאי לתקציב ממשלתי.

זאת, על אף שמנקודת המבט של הנזקקים, המזון המוצל הינו בעל ערך תזונתי מלא, ולכן בעל ערך כלכלי גבוה.



לקט ישראל בנק המזון הלאומי

ברחבי המדינה, באיכות הטובה ובדרך היעילה ביותר תוך הקפדה על כללי בטיחות מזון קפדניים.

במטרה לשמור על בריאותן של האוכלוסיות הנתמכות בישראל, שמים בלקט ישראל דגש רב על מזון בעל ערכים תזונתיים גבוהים ככל הניתן: ירקות ופירות, מזון מבושל, מזונות עתירי חלבון, סידן וויטמינים.

את לקט ישראל עוטפים ברוחב לב יוצא דופן כ-56,000 מתנדבים בשנה מכל רחבי הארץ והעולם. זהו מערך מתנדבים מרגש שאוסף, מלקט, קוטף, מכין ומחלק בזמנו החופשי ומעומק הלב.

ארגון לקט ישראל פועל כל העת לממש את חזונו להציל את כל עודפי המזון הראויים והמזינים, לשם כך מחפש מקורות נוספים של עודפי מזון, ומרחיב את רשת 'עמותות חבר לקט' כדי להעביר את המזון למי שצריך כמו שצריך.

ארגון לקט ישראל הוקם בשנת 2003 על ידי ג'וזף גיטלר והוא הארגון היחיד בישראל שכל עיסוקו הצלת מזון למען הזקוקים לו. הארגון מוביל את תחום הצלת עודפי המזון במדינה, משמש מומחה בתחום, מציל עשרות אלפי טון של מזון מדי שנה ומעביר לאלו הזקוקים לו באמצעות עמותות 'חברות לקט'.

לשם ביצוע המשימה מקיים הארגון מגוון רחב של פעילויות להצלת מזון ממגוון מקורות: קטיף תוצרת טרייה בשדות של חקלאים, איסוף התוצרת החקלאית מהשדות ובתי האריזה, איסוף מזון מבושל ממקורות שונים ואיסוף מוצרי מזון עודפים מהתעשייה.

שינוע עודפי המזון נעשה באמצעות המערך הלוגיסטי המורכב של לקט ישראל. המערך מכיל צי משאיות להובלה בקירור, המשנע את המזון אל שני מרכזים לוגיסטיים מתקדמים בהם נשמר המזון בתנאים אופטימליים. המערך הלוגיסטי אמון על העברת עודפי המזון מהמרכזים הלוגיסטיים וחלוקתם לעמותות

www.leket.org