



דף מסרים לקמפיין פנים ארגוני:

אפשרות ראשונה:

הידעת?

בזבז מזון הוא בעיה כלכלית ששוויה 19 מיליארד שקלים למשק הישראלי!

בזבז מזון אחראי לכמעט עשירית מכלל פליטות גזי החממה בעולם!

כ 43% מכלל המזון המבזבז מושלך בבתים שלנו!

בזבז מזון הוא בעיה עולמית, בעלת השלכות סביבתיות, חברתיות וכלכליות, כולל על משבר אקלים ועל יוקר המחיה.

גם אנחנו החלטנו לקחת חלק בהעלאת המודעות וביצירת השינוי, ולכן הנה כמה דברים שכל אחד יכול לעשות בבית או במקום העבודה:

12 טיפים ל2 במרץ – ולכל יום אחר – להתחיל לצמצם בזבז מזון:

1. **ניהול מלאי** – דעו אילו מצרכים יש לכם בבית ותכננו את הארוחות בהתאם. הכינו רשימת קניות, לפי מה שחסר ובאמת צריך.
2. **היצמדו לרשימת הקניות** – לא משתלם לקנות מזון שייזרק, גם אם הוא במבצע! האם באמת תאכלו אותו?
3. **קנו את הפירות והירקות המיוחדים** – הם טעימים וטובים באותה מידה! כך תצילו מזון מהשלכה רק בגלל צורה, צבע או גודל שאינם מושלמים.
4. **עשו FIFO** (הראשון שנכנס הוא הראשון שיוצא) – אחסנו את המצרכים החדשים במקרר מאחור ואת הישנים מקדימה, הכי זמינים לשימוש.
5. **מקום ראשון** – הכינו מקום קבוע ונגיש במקרר למזון שתאריך התפוגה שלו מתקרב, והשתמשו בו בהזדמנות הראשונה.
6. **שמרו על טריות** – אחסנו מוצרים רגישים בקירור של 1.5°C , השתמשו בכלי אחסון אטומים, הקפידו לסגור היטב אריזות.



הלהול חלון? נואה הלה.

7. הבנת תאריכי התפוגה – 'עדיף להשתמש לפני' ולשימוש עד' מופיעים על מוצרים שאינם רגישים. ניתן לצרוך אותם גם לאחר התאריך במידה והמוצר אוסון בקפידה ובתנאים טובים. הפעילו שיקול דעת.
8. יצירתיות במטבח – מרקים, תבשילים, ממרחים ושייקים הם פתרונות נפלאים לניצול מזונות טריים שהחלו להתעייף
9. תאמו עם הילדים מה ירצו לאכול – בבית ובביה"ס, הכינו איתם את רשימת הקניות ומנו אותם לאחראים על הצמבו"ז הביתי.
10. במזנון (במקום העבודה, אירוע או בית המלון) – עדיף לקחת מספיק ולהוסיף, מאשר לקחת הרבה ולזרוק!
11. אמנות השימור – הקפואו, החמיצו, יבשו, כבשו, הכינו ריבה!
12. אירזו הביתה – לא סיימתם את המנה במסעדה? בקשו לארוז - עדיף באריזה שלכם כדי למנוע פסולת פלסטיק חד פעמית. ואל תשכחו לאכול אותה בבית...

בנוסף, אנחנו מזמינים אתכם לחתום על האמנה האישית לצמצום בזבז מזון ולקרוא לחברכים להצטרף גם: <http://lovefoodnotwaste.co.il/convention>

אפשרות שניה:

הידעת?

בזבז מזון הוא בעיה כלכלית ששוויה 19 מיליארד שקלים למשק הישראלי!

בזבז מזון אחראי לכמעט עשירית מכלל פליטות גזי החממה בעולם!

כ 43% מכלל המזון המבוזבז מושלך בבתים שלנו!

בזבז מזון הוא בעיה עולמית, בעלת השלכות סביבתיות, חברתיות וכלכליות, כולל על משבר אקלים ועל יוקר המחיה.

כשחושבים על קיימות חושבים מיד על איכות הסביבה. כשחושבים על צריכה מוגזמת חושבים על בגדים... כל זה נכון אבל יש בעיה לא פחות בוערת ולא פחות משמעותית - המזון שאנחנו קונים ואז זורקים. משפחה ישראלית ממוצעת זורקת מעל טון מזון בשנה! טון מזון שהולך לפח שוקל כמו היפופוטם... וזה עולה לכל אחד מאיתנו הרבה מאוד כסף.



הלכוף חכוף? נוטה חחה.

ולכן החלטנו לקחת חלק בהעלאת המודעות לבעיה של בזבז מזון. אני מזמין/ה אתכם לחתום על האמנה האישית לצמצום בזבז מזון ולקרוא לחבריהם להצטרף גם:

[/http://lovefoodnotwaste.co.il/convention](http://lovefoodnotwaste.co.il/convention)