



The Natural Step
Israel

דברים שלא ידעתם על בזבוז מזון

*
ממש על קצה המזלג

12/03/2020

יום צמצום בזבוז מזון

LoveFoodNotWaste.co.il



הפאול חפון? כואה האה.



The Natural Step
Israel

לשנות את העולם.. להתחיל מהצלחת



הלאה? כואב הלא.

מדוע בזבוז מזון הוא בעיה?

באוכל שלנו מושקעים משאבים רבים מרגע הגידול ועד שהוא מגיע אלינו לצלחת:

לפני הקניה: הקרקע, המים, החשמל, העבודה בגידול המזון, הדלק להסיע אלינו לסופרמרקט את התוצרת.

אחרי הקניה אנחנו מביאים את האוכל הביתה:

הדלק לסופר וחזרה, החשמל למקרר ולמכשירי החשמל שבהם מכינים את האוכל, העבודה שאנחנו

משקיעים בהכנה.

וכשאנחנו זורקים את שאריות האוכל לפח:

העבודה של פינוי הזבל, הקרקע שצריך כדי להטמין את האשפה וזיהום האוויר שנגרם בתהליך

כולל פליטות גזי חממה מהצטברות המזון בקרקע מצריכים משא



איכות הסביבה



The Natural Step
Israel

מדוע בזבז מזון הוא בעיה?



בלהוף מלון? נאם הנה.

שליש מהמזון בישראל ובעולם נזרק לפח!!

מדינת ישראל היא מדינה של שפע אך גם של פערים חברתיים.

מצב בו יש חלק באוכלוסיה שזורק שלישי מהמזון וחלק אחר חי בחוסר בטחון תזונתי מגדיל את הפערים החברתיים ופוגע בלכידות של החברה.



**סולידריות
חברתית**



The Natural Step
Israel



הלאה! מלפון? כואה האה.

מדוע בזבוז מזון הוא בעיה?

שליש מהמזון בישראל ובעולם נזרק לפח!!

ויש לכך עלויות כלכליות:

משפחה ממוצעת זורקת מזון בשווי של כ 3200 ש"ח בשנה

העלות הכוללת למשק הישראלי מהבזבוז והאובדן היא 19.5 מיליון שקל

ובעולם מדובר על סכום של כ 900 מיליארד דולר.



יוקר מחייה

תחשבו מה אפשר לעשות עם הכסף הזה..הנה הזדמנות להוריד את יוקר המחיה



The Natural Step
Israel



הלאה! מלון? נאם הלה.

אז מה אפשר לעשות בבית?

1. לפני שמכינים רשימת קניות בודקים מה יש לנו במקרר ובמזווה
2. בודקים מה הלו"ז השבועי שלנו ומתכננים ארוחות בהתאם
3. מבשלים במידה למספר האנשים בארוחה
4. אם נשארו שאריות - הקפאה במנות קטנות היא פתרון מצויין
5. מערבים את הילדים בתהליך הכנת האוכל כדי לעזור להם להעריך

את המזון



**ערוך המזון
עבור ילדים**



The Natural Step
Israel

מה אפשר לעשות בעבודה?



הלאכול מלפון? כואב הלא.

1. אפשר להביא מהבית אוכל שנשאר ולחלוק עם חברים
2. מומלץ לחלוק מנות אם מזמינים ממסעדה או לקחת מנות קטנות יותר אם יש חדר אוכל
3. אפשר להזמין מנות קטנות יותר
4. ישנן אפליקציות לשיתוף מזון כדוגמת take, spare eat ועוד
5. אם יש מזנון, לעשות סיבוב מהיר לפני שמתחילים להעמיס על הצלחת כדי לראות מה מוגש היום ולבחור מה שבאמת נרצה לאכול



טכנולוגיה



The Natural Step
Israel

מה אפשר לעשות בחופשה?



הלהוט מלון? נאם הנה.

מתכוננים לחופשה:

1. מבשלים פחות בימים שלפני היציאה לחופשה
2. קונים פחות בימים שלפני החופשה
3. אם נשאר מזון, מציעים לשכנים וחברים או מקפיאים
4. מקפידים לאחסן את חומרי הגלם בהתאם להמלצות יצרן כדי לשמור על התוקף שלהם

בחופשה:



1. מעדיפים מקומות ללא מזנון חופשי
2. מזנון חופשי - לוקחים לפי תחושת רעב ולא עם העיניים, תמיד אפשר לקחת עוד!
3. בטיסה - לא לשכוח להזמין מראש את המנה לפי רגישות או העדפות



The Natural Step
Israel

מודל היופי של פירות וירקות



בלהוף מלון? נאא הא.

הידעתם שלפחות 10% מהפירות והירקות נזרקים לפח ולא מגיעים
לרשתות השיווק?

תפוח קצת קטן, עגבניה עם "אף" או גזר עם "רגליים" הם מיוחדים,

אבל טעמים והערכים התזונתיים שלהם אינם שונים.

ולכן, בואו אנחנו נאהב ונקנה אותם





The Natural Step
Israel



הלאכול חלון? נאם הנה.

דוגמאות לפתרונות יצירתיים מהעולם לצמצום ומניעה של בזבז מזון

[/https://www.rejuce.co.uk](https://www.rejuce.co.uk) - משקאות המיוצרים מפירות וירקות מירקות לא מושלמים/מיוחדים

[/https://www.restorerefill.co.uk](https://www.restorerefill.co.uk) - חנות מכולת ממוכרת בתפזורת רק ללקוחות שמביאים מיכלים מהבית

[/https://olioex.com](https://olioex.com) - אפליקציה המחברת שכנים ומתנדבים עם עסקים שיש להם עודפי מזון כדי להימנע

מהשלכת מוצרים מזון

<https://www.indieecology.com/about-us> – מיזם עבור שפים. מסייעים

לשפים לתכנן בקפידה את כמות המוצרים באמצעות טכנולוגיות גידול ושרשרת אספקה.



משבר האקלים



The Natural Step
Israel

קישורים מומלצים למידע נוסף



הלאכול חלון? כואה הלה.

בזבז מזון - עובדות ומספרים:

<http://lovefoodnotwaste.co.il/%d7%a2%d7%95%d7%91%d7%93%d7%95%d7%aa-%d7%95%d7%9e%d7%a1%d7%a4%d7%a8%d7%99%d7%9d/>

חמישה דברים שכדאי לדעת על בזבז מזון:

<https://www.t-44dafa/tsil/li.oc.5e5457bdd892cf8fde486c67cc5/edils/3>

כמה רעיונות שיעזרו לילדים שלנו לפתח תחושת ערך כלפי המזון כבר מגיל צעיר:

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

כמה משקיעים באוכל שלנו? <https://www.youtube.com/watch?v=t090EhXK-G7>

פירות וירקות לא מושלמים / מיוחדים - [/http://lovefoodnotwaste.co.il/special-fruits-and-vegetables](http://lovefoodnotwaste.co.il/special-fruits-and-vegetables)



The Natural Step
Israel

נשמח להיות בקשר



הלאה? כואב הלאה.



TheNaturalStep.co.il



The Natural Step - Israel



TNSisrael



The Natural Step Israel



TNSisrael



The Natural Step Israel



www.lovefoodnotwaste.co.il

info@thenaturalstep.co.il