



The Natural Step
Israel

דברים שלא ידעתם על בזבוז מזון

* ממש על קצה המזלג



**הפגוש חלון?
נראה חלה.**

7-12/03/2021

שבוע צמצום בזבוז מזון

LoveFoodNotWaste.co.il



The Natural Step
Israel

לשנות את העולם.. להתחיל מהצלחת



הלאכול מלפני? נראה לא.

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



איכות הסביבה



The Natural Step
Israel

מדוע בזבז מזון הוא בעיה?



הלאה! מלון? כואה הא.

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 20.3 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

אז מה אפשר לעשות בבית?



הלאכול מלון? נא לא הא.

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 נשאר שאריות - הקפאה במנות קטנות היא פתרון מצויין
5. מערבים את הילדים בתהליך הכנת האוכל כדי לעזור להם להעריך את המזון

**מאמת יעיל
אין מארזיק?**

נורכים קניות, מתכננים ארוחה, רוצים לקנות סמנטיקס
אז סתם אל נכיר זה סתם חסונות לכפל סקנד
כל סמנטיק שיקרור לנו לכל זה סתם ארזיקים נדי לטמור
על סמנטיק קריר ומריר

<http://lovefoodnotwaste.co.il/planning/>



LoveFoodNotWaste.co.il



7-12/03/2021

מנוח ארזיקים בנורכיה סתם

**אחסון נכון,
אין שוארזיק?**

אחסון נכון עיל מוצרי סתם - פירות, קרקות ומסנטיקס יכשים
סוסר כסר, חולק, וחדירי הנולל רחסותו כנו כנאס חוס
קרקו אור אורג, אז קרחה, די סמנטיק סתם, סבבו סתם
ול כל דרך חרסו זה לכיבה ויכנסו לקרנע סתמת.

<http://lovefoodnotwaste.co.il/storage/>



LoveFoodNotWaste.co.il



7-12/03/2021

מנוח ארזיקים בנורכיה סתם

**תאריכי תפוסה,
אין יוזעזיק?**

תאריכי תפוסה קרלים לכלכל אסנה.
הנכלכל כוח נורכיקים מוצרים סתם לוח חולל
סוסר לנכיר זה סתם סמנטיקס סתם סתם
הסמנטיקס על חסנטיק
ליסמנטיק די - סתם סתם סתם סתם סתם
פדיר לסימנטיק לוח - עיל חסנטיק זה סתם סתם סתם
אז סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם
סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם



LoveFoodNotWaste.co.il



7-12/03/2021

מנוח ארזיקים בנורכיה סתם

**אזמא"ל נכון
אין יוזעזיק?**

קוח זה סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם
סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם
סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם
סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם סתם

<http://lovefoodnotwaste.co.il/idea/>



LoveFoodNotWaste.co.il



7-12/03/2021

מנוח ארזיקים בנורכיה סתם



The Natural Step
Israel

מה אפשר לעשות בעבודה?



בלהוף מלון? נאא הא.

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



The Natural Step
Israel

מודל היופי של פירות וירקות



בלהוף מלון? נאה הנה.

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

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

אבל טעמם 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 מוצרים Food sharing

<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



בזבוז 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 בזבוז 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)

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