

סיכום שולחן דיון- אובדני מזון בישראל

מפגש קיימות 2016, יוניליוור ישראל ומעלה, 27.12.15

מנחה: דורון זילברשטיין, מנכ"ל יוניליוור food solutions ישראל.

משתתפים: מיקי פולג, מנהל חטיבת המסחר מלונות פתאל; חנה מרקוביץ- שירות המזון, משרד הבריאות; אלה קוטלר, מהנדסת בתחנת כוח חדרה, חברת החשמל לישראל; חיים שפיגל- מלונות דן; דר' אורלי רונן- ביס פורטר; עמית ברכה, מנכ"ל אדם טבע ודין; אפרת אלימלך – יועצת סביבתית ודוקטורנטית, אוניברסיטת חיפה; שחר יפה- סטודנט מרכז בינתחומי; עדי אבן חן- איגוד המזון, התאחדות תעשיינים; יוניליוור; רותם שמאי, המשרד להגנת הסביבה; אנדי בניקה- קרן יד הנדיב; איריס מזאל, סמנכ"לית שיווק - ISS; מיכל ביטרמן, מנכ"לית TNS ישראל; מיקי חיימוביץ; רוני דניאל- TNS; ארנון שפירא- סמנכ"ל שיווק יוניליוור; גליה צוקרמן, האוניברסיטה העברית; רון פורת- מנהל המחלקה לאחסון תוצרת חקלאית במכון וולקני; ערן וינטרוב, מנכ"ל לתת; שרון ראובני- מנכ"לית משותפת, שר; עמית משיח, מנכ"ל מקאן אריקסון; ענת מוסנקו, מנהלת רשת העמיתים, מעלה.

דורון זילברשטיין- התחיל עם סקירה קצרה על התמונה הגלובאלית- בשנת 2050 מספר תושבי כדור הארץ יהיה מעל 9 מיליארד איש וע"מ להזין את העולם יידרש גידול של מעל 30% בייצור תוצרת חקלאית. זאת יביא לכך שיהיה צורך בשינוי דרמטי באופן בו מגדלים היום וזאת ע"י שיפורים טכנולוגיים, שינויי בדיאטה וצמצום דרמטי באובדני המזון.

עפ נתוני האו"ם בין 30-50 מהמזון המיוצר מתבזבז במהלך השרשרת.

המשק בישראל- לפני חצי שנה משרד מבקר המדינה פרסם דוח מקיף בנושא צמצום אובדני מזון המדבר על מס ליקויים:

1. חסרים נתונים- לא יודעים כמה הולך לאיבוד לאורך השרשרת
2. יש צורך לשפר את נושא בנקי המזון- איך אפשר לעשות שימוש נוסף במזון
3. יש צורך בגורם מתכלל אחד
4. העדר תכנית כוללת לחינוך למניעת בזבז.

מיקי פולג, רשת מלונות פתאל- הנושא מלווה אותם כמסעידיים גדולים ולאחרונה עשו פרויקט עם יוניליוור, מדדו את הנושא וראו שהאובדנים העיקריים שבשליטה שלהם הם בתהליכי הייצור שלהם עד האספקה לצרכן- לאורחים. בחלק הזה יש להם שליטה יחסית גבוהה. הנתיה השני בו יש הרבה בזבז, זה בצריכה של האורחים ושם יש שליטה יותר קטנה. ערכו מדידה עם יוניליוור בשני בתי מלון וגילו שהתנהגות הצרכן הישראלי שונה משל תיירים זרים. ראו שקשה להם לחנך את האורחים שלהם- הרבה מזון הולך לאיבוד ולא נצרך. הם יודעים למחזר לא מעט מזון אבל מה שמגיע לשולחן האורחים כבר הולך ישר לפח.

חיים שפיגל מלונות דן- מסכים עם מה מילה שמיקי אמר. בלי להבדיל בין ישראלים ללא ישראלים עדיים רוב מי שמגיע לשם מכיר את המנטליות ומתנהג דומה. יחד עם זאת מסב את תשומת ליבנו לצורת ההגשה שהשתרשה בישראל וזו מגמה שמתחזקת- לעבור ממנה יחידה לבופה, וזה עושה את כל ההבדל. מעבר מק"ג וחי - שניים של מנה לסועד, לעומת מי שאוכל בתנאי מזון שם זה עולה לכ 4-6 ק"ג. אם היו מצליחים לעשות משהו בנקודה הזו היו מצליחים לעשות שינוי.

איריס מזאל ISS - מסעידים למעלה מ 100,000 אנשים ביום. יש עבודת חינוך שצריכה להיעשות גם מול מנהלי הרכש. האוכל בארץ הוא מאוד רגשי ולעיתים זו הארוחה העיקרית ביום. כמובן שבמזון לא כולם מסיימים את הצלחת והרבה הולך לפח.

הם מכינים את האוכל יש להם מטבח מרכזי ויש גם את כל נושא הפחת אצל הטבחים וגם את הרגולציה שלא מאפשרת לעשות כלום עם האוכל. משתפים פעולה עם לקט וגם מנסים לראות אם יש אפשרות לחנך את הקהל הישראלי.

צריך למצוא דרך לחנך כמה קהלים בנושא הזה.

דורון זילברשטיין, יוניליוור - איריס העלתה את הנושא של העברת מזון הלאה. שאלה לחנה משרד הבריאות- יש דילמה רוצים להבטיח שהמזון שגיע לנזקקים יהיה ראוי מצד שני האם אפשר להקל על גופים שרוצים לתרום? בעולם יש את חוק השומרוני הטוב.

חנה מרקוביץ, משרד הבריאות - רוצה להסביר למה זה לא כ"כ פשוט. בניגוד למחשב שעובר לתרומה ולא משנה את תכונותיו, העברת מזון זה תחום מאוד רגיש. המזון יכול להיות אחרי הובלה או אחסון לא מתאים מסוכן. נושא בטיחות מזון הוא הנושא הראשון שהרגולציה רואה. מצד שני גם הרגולטור רואה שזה נושא חשוב ולכן יש ניסיון לנהל סיכונים – להבטיח שמזון יגיע לאוכלוסייה נזקקת אבל שיהיה ראוי. נושא השומרוני הטוב נשקל היו הרבה קשיים.

לפני חודש עבר חוק המזון- גם מתייחס לנושא שאריות מזון וגם מתייחס לארגונים שעוסקים בחלוקת מזון ללא מטרת רווח. עם כל מיני תנאים לפעילות שלהם. שם יש אפשרויות שניתנו גם למחוקק עם כל מיני הסתייגויות והקלות שאפשר לתת ולסייג את הנושא.

גם משרד הבריאות שולב בפרויקט הזנה לבי"ס אבל מישהו צריך לקחת אחריות על הנושא- אולי אחריות היצרן שעד רגע הנתינה המזון הוא טוב ואחריות של הגוף המקבל לגבי הובלה, אחסנה והזנה.

איזה שהוא בעל ידע צריך לנהל את הנושא הזה שיגן בסוף על האוכלוסייה שמקבלת את המזון.

ערן ויינטרוב, לתת - משמשים כבנק מזון. בארה"ב יש למעלה מ 200 בנקים כאלו שמעבירים את המזון להרבה סוכנויות. הם עובדים עם כ 150 עמותות מכל הארץ. עיקר הפעילות שלהם זה מזון ארוז. יש שת"פ אסטרטגי עם הרבה חברות גדולות.

הוא רוצה להציע מהניסיון שלהם- ראו שיש חסמים בנושא גם ברמה של המודעות וברמת התפיסה בין חברות בגדלים שונים וחשש של חברות שהמזון יחזור לשוק, שלא יגיע למי שצריך, וגם בנושא הבריאותי. הם לא שמעו עדיין על מקרה בריאותי וגם החברות כמו יוניליוור עושות בדיקות לראות שאכן המזון הולך ליעדו ולא חוזר לשוק.

הוא מציע שהתעשייה תסתכל על הנושא הזה כהזדמנות- כחלק משרשרת הערך. אם בוחנים את הנושא הם מעריכים שהיום מושמד מזון בעלות של כ 1.4 מליארד ש"ח. הם מצליחים להציל כ 45 מיליון ש"ח וההערכות שאפשר לעשות כמעט פי 10. זה לא נעשה כי אין עדיין מספיק תשתיות לוגיסטיות, כי יש הגבלות רגולציה וכי יש הגבלות בחברות עצמן. לא בטוח שזה מנוהל כמו שצריך בחברות. זה הרבה פעמים מגיע דרך קשרי קהילה כשיכול להיות שיש הרבה מזון שנזרק בשלב בקרת האיכות. כשתורמים מזון זה חוסך כסף לחברות, כי משלמים פחות על השמדה ועוד. הם סיכמו על שת"פ עם איגוד תעשיות המזון כדי לקדם את הנושא וגם כאן ההגבלים העסקיים נכנסים ומטילים מגבלות.

מיקי חיימוביץ - עשו לפני שנה סרט "אוכל לא זורקים" ושם עברו בהרבה מקומות. חבל שאין כאן נציג של הצבא שם יש בזבז אדיר ושם גם ראו גם את המתח עם הרגולציה, בעיקר משרד הבריאות שכל מה שיצא החוצה כבר אי אפשר להשתמש בו. התמונה הכללית מאוד מורכבת. בעולם זה מנוהל יותר טוב. החל מרמת הצרכן בבית ומה שקונה וזורק, דרך סופרמרקטים שמספקים מוצרים פגי תוקף לנזקקים בישוב. צריך לנסות לעשות את זה יותר נגיש, יותר מקומי ויותר קל ואז צריך פחות את הלוגיסטיקות הארציות שמסבכות את הנושא. היום אפשר לעשות דברים מקומיים עם כל מיני אפליקציות שיהיו פחות מסובכים ויותר פרקטיים.

ניסו לעשות ניסוי עם רשת מרכולים בת"א שניסתה למכור מוצרי חלב, ביומיים האחרונים, בחצי מחיר, לא עבד אבל חושבת שיש הרבה פוטנציאל בזה.

בסוף מגיעים תמיד לבעיה הבסיסית של חוסר מודעות וחינוך. בגרמניה למשל, יש קמפיין לאומי לצמצום זריקת מזון.

עמית ברכה, מנכ"ל אדם טבע ודין - הם מתייחסים לנושא בעיקר מההיבט הסביבתי כשבמשך שנים קידמו הרבה חקיקה בתחום טיפול בפסולת. מבחינה אבולוציונית השיח היום הופך להיות של מניעת בזבז מזון ושינוי תרבות הצריכה.

עשו עבודת מחקר מקיפה וכלכלית והצליחו למפות את הנתונים לגבי פירות וירקות.

1.6 מיליון פירות וירקות - 46% מסך הפירות וירקות מושלך משלב השדה ועד לצלחת. חלק גדול מזה זה מהסטנדרטיזציה שרוצים פירות וירקות יפים.

22% מהפחת הוא בבית. חלק נכבד נוסף הוא בשלב של החקלאים. בשלב הסיטונאים וקמעונאים - פחת נמוך יותר אך עדיין קיים.

בסוף המחיר משחק תפקיד מאוד רציני. יש פערי תיווך גבוהים ומחירים נמוכים שהחקלאים מקבלים, מה שמביא אותם לעיתים לא לקטוף ואז יש פחת בשדה ובמקביל מדברים על סדר גודל של 100000 בני אדם שמוגדרים כנזקקים תזונתית. די ב-5% מהפחת שהיו מסייעים לכך שלא היו יותר נזקקים מבחינה תזונתית.

יש הרבה דברים שאפשר לעשות מבחינה מנהלתית. אין מידע שמגיע לציבור וגם מההיבט הסביבתי - מדברים לא רק על מאות מיליוני טון של פסולת אורגנית בשנה אלא גם על משאבי טבע לטובת כל שרשרת הייצור של פירות וירקות.

דר' רון פורת - הפחתים קורים בכל מיני שלבים, חלק במטע עצמו, חלק באחסון, חלק בבית אריזה, חלק ברשתות השיווק וכמובן פחת אצל הצרכן. הם עשו מחקר ראשוני יחד עם משרד החקלאות וגילו שיש בעיה קשה בפחתים בירקות בגלל מחיר נמוך מידי וחוסר ערך כלכלי לחקלאי לקטוף.

בפירות וירקות אין מכסות יצור אבל הם חשים שהמידע לא עובר מספיק טוב למגדלים. צריך שלמגדל יהיה מידע טוב ובזמן אמת על כמה שתלו וכו' כדי שיעשה את החישוב של כמה כדאי. בעיה נוספת היא שהמחיר נמוך מידי ולכן מזלזלים במזון אנשים קונים בלי חשבון ואז זה נרקב בבית.

רותם שמאי, המשרד להגנת הסביבה - במשרד הגנ"ס מסתכלים על נושא בזבז מזון כבעיה סביבתית - בזבז משאבים, פליטות ופסולת.

מסכימה שזה לא בראש סדרי העדיפויות של המשרד אבל כן נעשית עבודה והיא מקווה שתתגבר.

מה שכן נעשה- אחת הבעיות זה איסוף מידע- הם התחילו לאסוף מידע עם קבוצת מומחים מחו"ל על ייצור פסולת אורגנית בישראל כדי תהיה תמונת מצב עכשווית. עשו עם קבוצה של כלכלנים חברתיים עבודה על כלים להפחתת בזז מזון ברשתות השיוק, בחינה של כלי מדיניות ובדיקת פוטנציאל ההפחתה, בודקים את נושא תאריכי התפוגה. בנוגע לאינפורמציה וחינוך- עשו קמפיין עם טל פרידמן ולא מצליחים לשמר את המסר של לקנות רק את מה שצריך. יש היום המון כלים מהעולם ויש הרבה עבודה ופוטנציאל בנושא. יש למשרד תכנית חינוך אמנם מוגבלת לקיימות ובתוכה כבר מוסיפים את הנושא של בזבז מזון. יש גם מדריך חדש להתייעלות סביבתית למסעדות ובתי אוכל שמתייחס בין היתר להפחתת בזבז ואובדן מזון.

עמית משיח, מקאן אריקסון- מתייחס לשאלת חינוך הציבור בנושא. לדבריו על מנת שזה יצליח ויחלחל צריך לעבוד בזה ולא ידוע לו שזה נעשה בצורה מערכתית. כשהם יושבים עם לקוחות על השקת מוצר חדש זה סיפור של 3 שנים. בהקשר של בזבז מזון אין גם גוף אחד שמייצר תכנית. בפרסום עולות המון בעיות ומנסים להבין אם יש בעיה אחת ולנסות להתמקד בה. בעיה שתהיה מסוגלת לייצר בטווח הקצר "הבקעה". מנסים לראות אם אפשר לבחון רק את הבעיה הזו ובמקביל לראות אם אפשר להוסיף עוד אלמנטים. לדעתו חסרה תכנית עבודה מערכתית שבוחנת את הנושא פעם אחת ומשקיעה משאבים כדי לעשות שינוי. כיום חיים בעולם תקשורתי עשיר ומופרע והחשיבה במושגים של קמפיין כבר לא אפקטיבית כשלעצמה ואותה תכנית עבודה צריכה לקחת בחשבון עוד הרבה כלים. הדיגיטל והדור הצעיר מייצרים הזדמנות.

אורלי רונן, בית ספר פורטר- יש למשרד החינוך תכנית לקיימות שכן מחייבת ודיברו על להכניס גם את נושא בזבז המזון אבל זה ממש לא בסדר היום של משרד החינוך. יש תחרות מאוד גדולה על התכנים. ומי שמצליחים להכניס תכנים נוספים זה הרבה פעמים רשויות מקומיות.

ערן ויינטרוב לתת- אופציות נוספות הן יצירת אינסנטיב שלילי או חיובי. למשל זיכוי במס לחברות ש"מעבירות מזון".

מיכל ביטרמן, TNS- כל הנושאים שנדונו בשולחן, זו הסיבה שהם נכנסו לנושא. הם זיהו שנושא המזון לא מטופל מספיק בנושא הקיימות למרות שזה נושא מאוד סביבתי מהמון בחינות. הם יצאו לתהליך לזיהוי הבעיה והחליטו לבחון את נושא צרכן הקצה בהקשרים של בזבז המזון. בשנה וחצי האחרונות הם כבר בתוך התהליך עם שותפים אסטרטגיים, כדי לגרום לצרכן הקצה לבזבז פחות. יש המון סוגי פתרונות הם רוצים להכניס את כל השותפים לשולחן אחד למרות שיש אינטרסים מנוגדים. במקום לפתור עם כל חברה בפני עצמה את הנושא, הם מציעים לשבת כולם סביב שולחן ולחשוב על פתרונות- גם רגולטיביים גם בצורת אפליקציות וכו'. גילו שיש הרבה פתרונות מהעולם חלקם רלבנטיים וחלקם פחות.

גליה צוקרמן, האוניברסיטה העברית- צריך להסתכל על התנהגות צרכנית. ילד חושב שעגבניה מיוצרת בסופר. אבל אותו ילד שיגדל מזון ויבין את המשמעות בזה יתנהג באופן שונה. אם מגלים שהצרכן הסופי הוא זה שזורק את רוב המזון ומנסים לשנות את התנהגות הצרכנים, כדאי לחבר את הצורך הרגשי למזון וזה מה שהחקלאות העירונית מנסה לקדם בצורה ישירה. הם גם בוחנים למה זורקים את המזון וחלק מהנושא זה אורך חיי המזון- אם מסתכלים על אורך חיי המדף של מזון שנצרך עד שהוא מגיע לשימוש עובר הרבה זמן, אבל אם הייתה חקלאות קרובה יותר המזון יגיע מהר יותר ויישמר באיכות גבוהה יותר.

חיים מלונות דן- ידע רב יותר על תעשיית המזון יקרב את האנשים למניעת הבזבז. בנוסף, צריך לחזק את הרשויות המקומיות לפעול בנושא ולא רק משרד החינוך.

גליה צוקרמן- בשוויץ אסור למכור אחד פלוס אחד על מוצרים שפג תוקפן במהרה. אלא יש הנחות על מוצרים טריים .

שרון ראובני, שר- מהנדסת מזון עוסקת גם בבטיחות מזון וגם מהנדסת סביבה. הייתה לאחרונה בכנס בו אמרו שתעשיית המזון צריכה לקחת אחריות גם על ההשפעות הסביבתיות שלה. בנושא האיכות יש להם הרבה פעילות אבל כיום הם נכנסים גם לנושא של בזוז מזון ומנסים לחשוב על פתרונות לפני שמשמידים.

למשל הצליחו לעשות כל מיני חיבורים בין אבקות מתעשיית המזון לחומרי בנייה.

נראה שבעולם רשתות המזון משנות את סטנדרט האיכות מבחינה חיצונית ואסטטית. אם זה לא פוגם באיכות ובבטיחות אז לא פוסלים את המוצרים.

השאיפה היא לעשות מניעה במקור לפני שזה יגיע לבנקי המזון.

הם מנסים לעבוד עם תעשיית המזון ולשנות כמה מהסטנדרטים.

אורלי רונן- רוצה להתייחס לרשויות המקומיות. ת"א חתמה על אמנה- הרשות המקומית היא מיני רגולטור עם יכולות רבות לפעול לעיתים יותר מהרגולטור הראשי. אם מסתכלים על שירותי המדיניות של רשות מקומית יש הרבה פוטנציאל- למשל מפעל ההזנה שמספק ארוחות לילדים וכבר שם יש פוטנציאל גדול במחשבה על אופן האריזה שיכול להשפיע על השלכת מזון.

מישור נוסף- חקיקה רשות מקומית יכולה להכתיב דברים ברישוי עסקים. ערוץ שלישי- תשתיות הרשות המקומית אחראית על תשתיות וחלק גדול מסגירת פערי תיווך יכול להיות אחסון מזון, אספקה ועוד.

בנוסף, יש לבדוק תמרוץ ועידוד- איך הרשות המקומית מעודדת את התושבים שלה לשינוי התנהגות?

מיקי מלונות פתאל- לא הכל צריך וחייב להיות מוסדר ברגולציה. ישנם מהלכים שהצליחו מאוד והביאו לשינוי התנהגות כמו קמפיין פרחי הבר, מיחזור בקבוקים שמגיע דרך הילדים ועוד.

מיקי חיימוביץ- שאלה לבתי המלון: האם ניסיתם לשים שלט קטן בחדרי האוכל בנושא? ארוחת הבוקר הישראלית היא מפלצתית ללא תקדים בעולם.

מיקי מלונות פתאל- לא צריך לוותר על החוויה אבל צריך להתנהל אחרת

עמית ברכה, מנכ"ל אדם טבע ודין- חסרים לי החקלאים בדיון כי הם אלו שנאלצים לא לקטוף בגלל מחירים נמוכים עם כל מיני הגבלות בהתקשרות עם ספקים וכו.

לגבי העודפים- הם יכולים להגיע לכל מיני מקומות- מצרכנים נוספים ועד מאכל בע"ח או דשן. העודפים השונים בבתי המלון בצבא ועוד עודפים של פסולת אורגנית המוגדרת מסחרית ומהווה כ 60% מהפסולת האורגנית.

אלה קוטלר חברת החשמל- בחברת החשמל עשו פרויקט מקומי נקודתי בתחנת הכוח בחדרה. במטבח תחנת הכוח מאכילים כ 1800 אנשים ביום. עשו פרויקט של הפרדת פסולת רטובה ויבשה. השלב הראשון היה קשר עם עיריית חדרה, זיהו שזה תנאי שהעירייה אכן מפרידה ושיש תשתית מתאימה. השלב השני היה לעבוד עם קבלן ההסעדה שהם אלו שעושים את מירב העבודה. יש

ללמוד את התהליך ולראות איפה נוח יהיה להשאיר לעובדים את הפחים ועשו הדרכות לעובדי הקבלן עצמם ואח"כ גם הדרכות לעובדים עם תמונות של איזה פסולת נזרקה לאן, פחים נגישים ועוד.

בסופו של דבר זה שהעובדים לקחו בזה חלק זה קידם הרבה דברים.

ארנון שפירא, יוניליוור- יוניליוור עושה הרבה בקיימות ובזבז מזון. חוד החנית זה דווקא בפוד סולושיין העולמית.

דורון זילברשטיין, יוניליוור- יחד עם כמה לקוחות גדולים בישראל יוניליוור פוד סולושיינס יזמה פרויקט של עמידה והפחתה בפחיתים וצמצמה פחיתים בעקבות מדידות ויעדים.

כל הכלים לכך נמצאים באתר האינטרנט תחת אובדני מזון יש שם מתודולוגיות על בדיקה מדידה, הדרכה ושינוי ואת זה הם מנסים לתת ללקוחות מההסעדה והאירוח.

כל התכניות האלו השיגו חסכון ללקוחות ולסביבה.