

הפחתת בזבז מזון בישראל

- מחקר
- דוגמאות לפתרונות
- מעבדת הקיימות והחדשנות של TNS להפחתת בזבז מזון



The Natural Step
Israel

רוני דניאל

מיכל ביטרמן

מנהל תחום חדשנות

מנכ"לית The Natural step



The Natural Step
Israel

מאיצים שינוי לחברה בת קיימא

חברה בריאה, הוגנת ומאושרת,
המשגשגת בתוך מגבלות המערכת

מתוך תפיסה של חדשנות ואיכות



בזבוז מזון בישראל

מחקר מצב קיים ופתרונות

משפחה ישראלית ממוצעת
זורקת מזון בשווי 350 שקלים
בחודש* , שהם 4,200 שקלים
בשנה.

1/3 מסך המזון בישראל מושלך לפח,

ישראל במקום ה-2 בבזבוז מזון בין
מדינות ה-OECD (בקרוב צרכני הקצה),

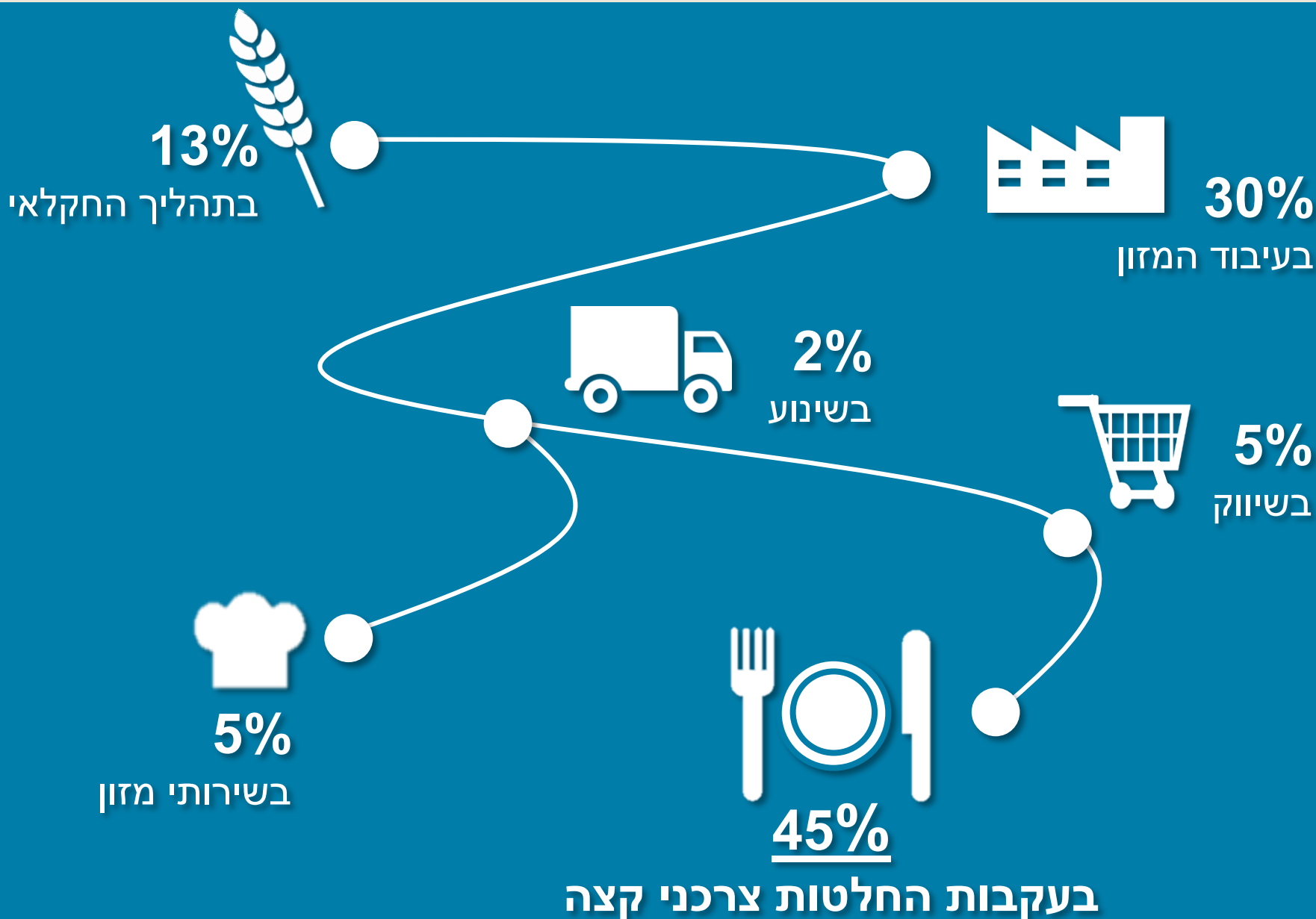
*

(נתוני המשרד להגנת הסביבה).



"איפה הכסף?" כאן

איפה הולך המזון לאיבוד בעולם המערבי?



בזבוז מזון בישראל

מחקר משפחות



מה הצרכן מרגיש?



מה הצרכן חושב?

מה כואב לו ואיך אפשר לשנות את התנהגותו?



"זריקת אוכל עושה ממש ייסורי מצפון. כל האחיות גדלו ככה. דברים שלא בא לנו לאכול יישארו במקרר עד שיתקלקלו ואז "מותר" יהיה לזרוק אותם. זה הפך לבדיחה במשפחה. האחות תשאל "אפשר לזרוק את זה, או שאת רוצה קודם לייבש את זה שלושה שבועות במקרר?"

גילינו גם שלכל מזון מבוזבז יש את ה"סיפור שלו", הבנת הסיבות השונות לבזבז מאפשרת להתאים פתרונות שונים לסוגי בזבז שונים:

התחושה שלפעמים כדאי לזרוק מזון "קצת לפני" תאריך התפוגה שלו.



התחושה שמזון שבושל ואוחסן למשך יותר מיום או יומיים אינו בריא ואף מסוכן.



מזון או חומר גלם שלא ברור מה עושים אתו (איך משלבים במנות אחרות, או מרכיב שלא ברור מה ניתן להכין ממנו).



מזון טרי שנארז וריחו משונה (ללא חומרים משמרים).

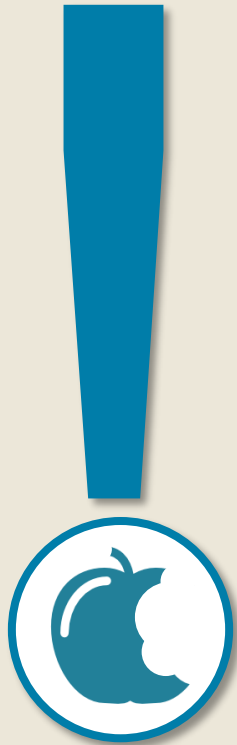


כשהמשפחות מבינות את כמות המזון המושלך – התגובה הרגשית משמעותית (מהכמות ומהכסף המבוזבז).

אנשים לא אוהבים "לצאת פרייירים" וההבנה בנוגע לכמות המזון המבוזבז מחדדת זאת (כסף לפח).

רוב בזבז המזון ניתן למניעה (מזון שניתן היה לאכול לפני השלכתו).

הנכונות להתנסות בפתרונות שונים גבוהה החסם העיקרי הוא זמן ההתעסקות בנושא.






אחסון

THE REFRIGERATOR *Demystified*

Up to 40 percent of food in the U.S. is never eaten. Stocking your fridge with these tips will help make a dent in food waste, saving you money while you do it.



NEVER LET ICE BUILD UP

It forces your fridge to use more energy.

THE UPPER SHELVES

THE UPPER SHELVES ARE SLIGHTLY WARMER THAN BELOW, AND ARE A GREAT PLACE TO STORE ITEMS THAT DON'T HAVE A HIGH SAFETY RISK.



GREAT FOR LEFTOVERS, DRINKS, READY-TO-EAT FOODS LIKE YOGURT OR CHEESE.

THE LOWER SHELVES

FOODS WITH A HIGHER SAFETY RISK ARE BETTER OFF IN COLDEST SECTION.

THE BOTTOM SHELF IS THE COLDEST PLACE IN THE FRIDGE. STORE MEAT, POULTRY AND FISH HERE IN TRAYS TO PREVENT THEM FROM DRIPPING.

HIGH & LOW HUMIDITY DRAWERS

 <p>CARROTS, LEAFY GREENS, SPINACH, ARUGULA, BASIL, BROCCOLI, ETC...</p>	 <p>PEARS, APPLES, GRAPES, MUSHROOMS, PEPPERS, AVOCADOS, BERRIES, ETC...</p>
---	---

Put meat, seafood, particularly those that are raw, in the high humidity drawer. Put fruits in the low humidity drawer, along with vegetables that have a tendency to sweat and rot.

The adjustable levers on the crisper drawers change humidity levels. If your refrigerator has these, set one to high (closed, less air coming in) and one to low (open, more air coming in).

LEAVING THE FRIDGE DOOR OPEN

When you pour milk into your cereal, it wastes 7% of a fridge's energy, according to Home Energy Magazine.



That's the same as 600-2000 60W light bulbs each year.*

THE REFRIGERATOR DOOR IS THE WARMEST PART OF THE FRIDGE. GETTING A NICE DOSE OF WARM AIR EVERY TIME THE DOOR IS OPENED.

It's a good place for condiments. It is not a good place for anything that is even moderately perishable. Though some models may have a compartment for eggs in the door, it's probably a better idea to keep them on one of the main shelves.

40 DEGREES OR BELOW

Because bacteria grow most rapidly between 40° and 140°, your fridge should be set to maintain a temperature of 40° or below.

DO NOT OVERFILL

The fridge needs air to circulate to be efficient. Allow enough space in between foods so that cold air can circulate all around.

Find out more about reducing food waste at www.nrdc.org/food/wastefood.asp



בישול

A screenshot of the Blue Apron website homepage. The top navigation bar includes the Blue Apron logo, a 'SIGN IN' button, and links for 'Home', 'Learn More', 'On The Menu', 'Blog', 'Gifts', and 'Sign Up'. The main visual is a kitchen counter with various fresh ingredients like salmon, steak, vegetables, and a Blue Apron recipe box. The headline reads 'A better way to cook' with a tagline 'Fresh ingredients, great recipes delivered weekly to your home'. A 'Join Now' button is prominent, with a price tag of '\$9.99 per person per meal' and a sub-link 'Click here to get started today'.



אריזה

תוויות



אריזות



חיי מדף



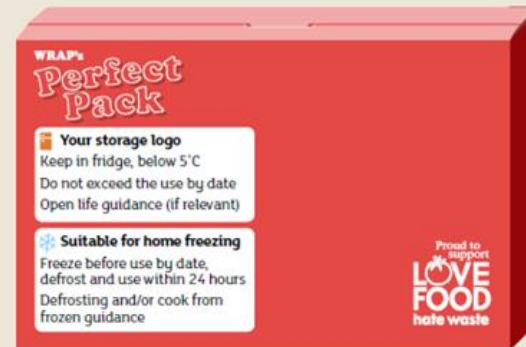
לקנות



לאחסן



להשתמש



Zero Waste Restaurants – בגרמניה ואנגליה



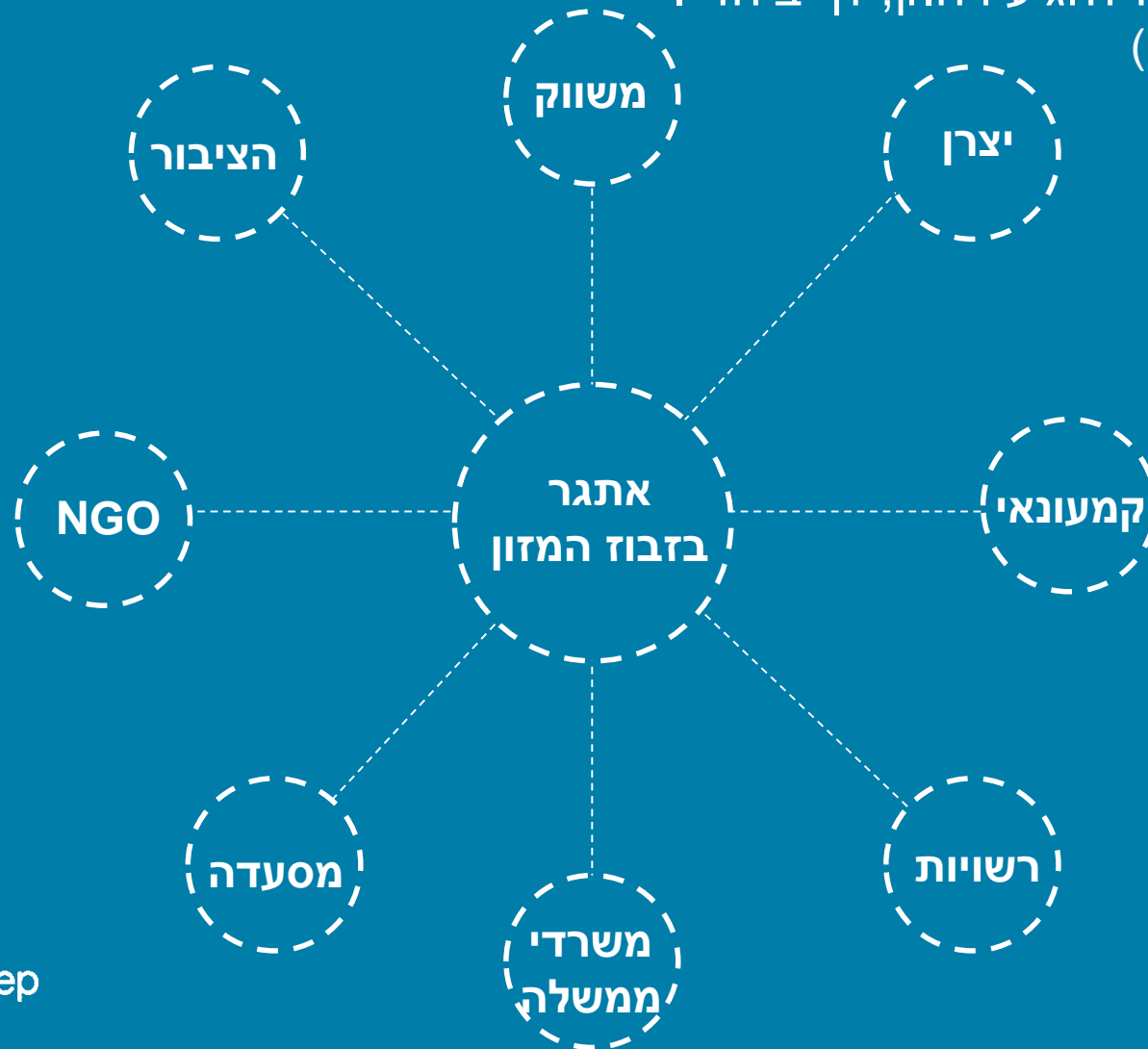
אכילה בחוץ



מודל מעבדת החדשנות והקיימות

Sustainability Transition Lab

"אם אתה רוצה ללכת מהר, לך לבד.
אם אתה רוצה להגיע רחוק, לך ביחד."
(פתגם אפריקאי)



מודל מעבדת החדשנות והקיימות

Sustainability Transition Lab ה



The Natural Step Israel



מאיצים שינוי לחברה בת קיימא
מתוך תפיסה של חדשנות ואיכות.

חברה בריאה, הוגנת ומאושרת,
המשגשגת בתוך מגבלות המערכת



Interface

Scandic



HEINRICH
BÖLL
STIFTUNG



GOETHE-INSTITUT
ISRAEL



...תודה

