***אובדן מזון והצלת מזון בישראל 2021***

***עבור לקט ישראל***

****

*הוכן על ידי* BDO

*יוני 2022*

תוכן עניינים

[1. ייחודיות ייצור וצריכת המזון בישראל 3](#_Toc85649461)

[2. אובדן המזון: כמה מזון הולך לאיבוד בישראל? 5](#_Toc85649462)

[3. השפעת משבר הקורונה על אובדן מזון בישראל 10](#_Toc85649463)

[4. אובדן מזון והצלת מזון במקטע קמעונאות והפצה 20](#_Toc85649464)

[5. אובדן מזון והצלת מזון בצריכה המוסדית 26](#_Toc85649465)

[6. אובדן והצלת מזון בצריכה הביתית 30](#_Toc85649466)

[7. אובדן מזון: כמה מזון אפשר להציל? 37](#_Toc85649467)

[8. ביטחון תזונתי: כמה מזון נדרש להשלמת פער צריכת המזון בישראל? 40](#_Toc85649762)

[9. הצלת מזון: פוטנציאל החיסכון למשק הלאומי 47](#_Toc85649763)

[10. השפעות ועלויות סביבתיות של אובדן ובזבוז מזון 50](#_Toc85649764)

[11. הצלת מזון: שילוב של תרומה כלכלית, סביבתית, וחברתית 59](#_Toc85649765)

[12. כלי מדיניות לצמצום אובדן ובזבוז מזון בעולם ובישראל 63](#_Toc85649766)

[13. המלצות מדיניות לעידוד הפחתת אובדן מזון והצלת מזון 79](#_Toc85649767)

הוכן ע"י חן הרצוג, יעל ערמון וניסן אברהם, יוני 2022

# **Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.Error! Hyperlink reference not valid.**ייחודיות ייצור וצריכת המזון בישראל

**כותרת מודגשת בראש הפרק: בישראל חיים כ-450 אלף משקי בית בתנאי אי-ביטחון תזונתי**

ההוצאה על צריכת מזון בישראל עומדת על כ-17% מסל הצריכה הממוצע של משקי הבית בישראל, ו-22% מסל הצריכה של משקי הבית בשני העשירונים התחתונים. המזון הינו הרבה מעבר למרכיב מהותי בסל הצריכה של משק הבית. צריכת מזון הינה צורך בסיסי קיומי, וצריכה של מזון בהרכב מאוזן הינה חיונית להבטחת בריאות האוכלוסייה ככלל ולהתפתחות תינוקות וילדים בפרט. לכן, מחסור במזון או צריכת חסר של מרכיבים בסיסיים בסל המזון, גורמים לפגיעה פוטנציאלית שערכה גבוה ממחיר השוק של המזון, המייצג את עלות הייצור שלו בכל שלבי שרשרת הערך.

ישראל מאופיינת בשיעור הוצאה על מזון שהינו מהגבוהים במדינות המפותחות, יחד עם תוחלת העוני מהגבוהה ביותר מבין מדינות ה-OECD[[1]](#footnote-2). כתוצאה מכך, אי-הביטחון התזונתי בישראל מהווה בעיה חמורה במיוחד. על פי עיבודי BDO לאומדני דו"ח הביטוח הלאומי[[2]](#footnote-3) שפורסם בדצמבר 2021 שיעור משקי הבית החיים באי-ביטחון תזונתי הוא 16.2%, כלומר בישראל חיים כ-450 אלף משקי בית בתנאי אי-ביטחון תזונתי. מבחינה כלכלית, אי-הביטחון התזונתי מתבטא בכך שההוצאה על מזון של משקי הבית הנמצאים בתנאי אי-ביטחון תזונתי נמוכה בכ-30% ביחס לרמת ההוצאה הנורמטיבית.

המזון מהווה מוצר ייחודי לא רק מבחינת מאפייני הצריכה שלו, אלא גם מבחינת מאפייני הייצור שלו. גידול וייצור מזון כרוכים מטבעם בשימוש במשאבי טבע הנמצאים במחסור יחסי, או שהם בעלי עלות כלכלית משמעותית: אנרגיה, מים וקרקע. רבים מהמשאבים הנדרשים אינם מתחדשים[[3]](#footnote-4) והשימוש בהם טומן בחובו סיכון לפגיעה במים, בקרקע, באוויר ובמגוון הביולוגי, זאת לצד פליטת גזי חממה אשר גורמים לתופעות שינוי אקלים. נוסף על כך, היווצרותם של עודפי מזון, מצריכה את פינויים והטמנתם וכרוכה גם היא בשימוש נוסף במשאבים אשר בצידם עלויות סביבתיות.

במדינה קטנה וצחיחה כישראל, המים והקרקע הם משאבים יקרים ומוגבלים. הצורך בשימוש במשאבי קרקע ומים לשם גידול מוצרים חקלאיים עודפים ההופכים לאובדן או פסולת, טומן בחובו, בנוסף לעלות הכלכלית הישירה, גם עלויות סביבתיות וחברתיות נוספות.

רכיבי המזון מתבססים רובם ככולם על תוצרת חקלאית: ירקות, פירות, קטניות, מוצרי חלב, ביצים, בשר, דגים, שמנים וכד'. בה בעת, בענף החקלאות קיימת אי ודאות רבה לגבי היקף הכמויות המיוצרות בשל גורמים חיצוניים כגון מזיקים, מזג אויר, מחלות וכו'.

דו"ח זה בוחן את נושא אובדן המזון וכדאיות הצלת המזון מהזווית הכלכלית, החברתית והסביבתית, על בסיס הערכות ואומדנים הניתנים לכימות, וכולל עדכון נתונים ושיפור מתודולוגיה על בסיס הניסיון שנצבר מהכנתם ופרסומם של ששת הדו"חות האחרונים. כמו כן, הדו"ח כולל השנה פרק מיוחד ומורחב בנושא השוואה בין-לאומית של אובדן מזון ומדיניות להצלתו והוא נכתב בשיתוף עם הקליניקה למדיניות ומשפט מזון מבית הספר למשפטים באוניברסיטת הרווארד (FLPC)[[4]](#footnote-5) ורשת בנקי המזון העולמית (GFN) [[5]](#footnote-6) אשר השיקו יחדיו את אטלס מדיניות תרומות המזון העולמי -Global Donation Policy Atlas[[6]](#footnote-7).

# אובדן המזון: כמה מזון הולך לאיבוד בישראל?

**כותרת מודגשת בראש הפרק: 2.6 מיליון טונות אובדן מזון בישראל בשנת 2021**

ממצאי דו"ח אובדן המזון 2021 מצביעים על אובדן מזון בהיקף של 2.6 מיליון טון. זהו גידול של כמעט 5% באובדן מזון בהשוואה לממצאי הדו"ח הקודם (דו"ח אובדן המזון 2020).

משקי הבית שבו לצרוך יותר מזון מחוץ לבית – כלומר במקטע המוסדי, המאופיין בשיעורי אובדן גבוהים, על חשבון צריכת מזון בבית אשר מאופיינת בשיעורי אובדן נמוכים יותר. מעבר זה תרם, באופן ניכר, לגידול בהיקפי אובדן המזון ב-2021. זאת בהשוואה לשנת הקורונה אשר אופיינה בקיפאון אובדן מזון על רקע הצניחה בצריכה המוסדית. להתאוששות הכמעט מלאה של המגזר המוסדי (למעט ענף האירועים) יש תרומה משמעותית הן לגידול בצריכה והן לגידול בסך אובדן המזון.

אומדן אובדן המזון בישראל מתבסס על מודל ייחודי של שרשרת הערך בייצור המזון בישראל[[7]](#footnote-8). אובדן המזון בישראל בשנת 2021 נאמד בכ-2.6 מיליון טונות, המהווים כ-37% מהיקף ייצור המזון המקומי בישראל. בענף החקלאות הכמות המיוצרת דומה לכמות של השנים האחרונות -כ-6.9 מיליון טון. גידול של 0.4% לעומת 2020.

סך אובדן המזון בכל שלבי שרשרת הערך, מהווה אובדן **שווה** **ערך לכ-675 ₪** לחודש למשק בית בישראל:

**אומדן אובדן מזון בישראל\* בשנת 2021**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **אובדן למשק בית בש"ח בחודש** | **חקלאות** | **טיפול ואריזה** | **תעשיה** | **קמעונאות והפצה** | **צרכנות מוסדית** | **צרכנות ביתית** | **סה"כ** |
| פירות וירקות | 64 | 22 | 2 | 74 | 37 | 134 | 334 |
| דגנים וקטניות | 2 | 1 | 1 | 21 | 35 | 92 | 152 |
| בשר ביצים דגים | 11 | 2 | 13 | 50 | 29 | 46 | 151 |
| חלב ומוצריו | 4 | 1 | 1 | 5 | 4 | 23 | 38 |
| **סה"כ** | **81** | **25** | **18** | **150** | **106** | **295** | **675** |

\*אובדן של 675 ₪ למשק בית לחודש משקף את האובדן לאורך כל שרשרת הערך, הכוללת בין היתר את ההוצאה הישירה של משקי הבית.

מקור: אומדני BDO

בערכים כספיים, כ-20% מערך האובדן, כ-4 מיליארד ש"ח הינם בשלבי הייצור. אובדן של 4 מיליארד ₪ בשלבי הייצור מהווה כ-13% מסך ערך התפוקה החקלאית בישראל. כ-80% מערך האובדן, כ-16.5 מיליארד ₪, הינם בשלבי הקמעונאות ההפצה והצריכה.

כלכלית, הערך לטונה גדל ככל שמתקדמים בשרשרת הערך של הייצור, ובמזון מושקעות עלויות נוספות הכרוכות בתהליכים של מיון, עיבוד, הובלה, הפצה וקמעונאות. ערך האובדן בשלבים הראשוניים של הייצור: שלב הגידול החקלאי, האריזה והתעשייה, נאמד על ידנו על פי המחיר הסיטונאי לחקלאי. האובדן בשלבים מאוחרים יותר של שרשרת הערך נאמד על פי המחיר הקמעונאי של המזון.

לצורך בחינת אומדן אובדן המזון ופוטנציאל הצלת המזון, נבנה מודל מקיף של שרשרת הערך בייצור וצריכת מזון לסוגיו בישראל. המודל נבנה בשיטת BOTTOM-UP, בהתבסס על ניתוח נתוני ייצור חקלאי, אחסנה, יבוא, יצוא, תעשייה, הפצה וצריכה של מדגם של כ-50 סוגי מזון שונים.[[8]](#footnote-9) הנתונים כוללים גם תוצרת מעובדת בתרגום למונחי תוצרת טרייה.

**שיעור אובדן המזון בכל שלב בשרשרת הערך (באלפי טונות)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **פירות וירקות** | **דגנים וקטניות** | **בשר ביצים דגים** | **חלב ומוצריו** | **סה"כ** |
| **כמות בייצור חקלאי** | 4.148 | 372 | 742 | 1,659 | 6,922 |
| **אובדן בייצור חקלאי** | 552 | 21 | 37 | 63 | 673 |
| **שיעור אובדן** | 13% | 6% | 5% | 4% | 10% |
| **כמות אחרי הטיפול והאריזה** | 3,596 | 351 | 706 | 1,597 | 6,249 |
| **אובדן אחרי הטיפול והאריזה** | 187 | 13 | 5 | 8 | 213 |
| **שיעור אובדן** | 5% | 4% | 1% | 1% | 3% |
| **שימושים תעשייתיים** | 616 | 336 | 581 | 1,579 | 3,113 |
| **אובדן תעשיה ואריזה** | 21 | 17 | 29 | 19 | 86 |
| **שיעור אובדן** | 3% | 5% | 5% | 1% | 3% |
| **שיווק** | 3.640 | 1,511 | 831 | 1,780 | 7,762 |
| **אובדן בשיווק** | 331 | 45 | 40 | 30 | 445 |
| **שיעור אובדן** | 9% | 3% | 5% | 2% | 6% |
| **צריכה** | 3.296 | 1,466 | 791 | 1,700 | 7,253 |
| **אובדן בצריכה** | 671 | 298 | 95 | 105 | 1,168 |
| **שיעור אובדן** | 20% | 20% | 12% | 6% | 16% |
| **סה"כ אובדן** | 1,762 | 393 | 205 | 225 | 2,585 |

מקור: אומדני BDO, אחוזי האובדן עוגלו לאחוזון הקרוב לצורך נוחות ההצגה.

לגבי כל אחד מסוגי המזון, נאמד היקף התשומות והתפוקות במונחי כמות תוצרת חקלאית גולמית ושיעור האובדן, וזאת עבור כל אחד משלבי שרשרת הערך בהליך הייצור, השיווק והצריכה של המזון בישראל. הערכת האובדן מתבססת בין היתר על סקרי הפחתים בחקלאות שנערכו ועודכנו על ידי מכון וולקני[[9]](#footnote-10), אומדן אובדן המזון הכולל במשק ובסוגי המזון מתבסס על סכום האובדן בכל אחד מהמוצרים והשלבים.

נתוני האובדן המוצגים בדו"ח זה, מתבססים על אומדנים, המשקללים מגוון רחב של מקורות מידע ונתונים שעמדו לרשות כותבי הדו"ח, כמו גם שיתופי פעולה עם הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, עבודה משותפת עם משרד החקלאות, נתוני המשרד להגנת הסביבה, משרד הרווחה, שיחות וראיונות עם מומחים העוסקים בתחום, תוצאות מחקרים ועבודות קודמות, נתוני השוואה בינלאומיים ועוד.

**אומדן אובדן מזון בישראל, באלפי טונות לשנה**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **אובדן באלפי טונות** | **חקלאות** | **טיפול ואריזה** | **תעשייה\*** | **קמעונאות והפצה** | **צרכנות** | **סה"כ** |
| פירות וירקות | 552 | 187 | 21 | 331 | 671 | 1,763 |
| דגנים וקטניות | 21 | 13 | 17 | 45 | 298 | 393 |
| בשר ביצים דגים | 37 | 5 | 29 | 40 | 95 | 205 |
| חלב ומוצריו | 63 | 8 | 19 | 30 | 105 | 225 |
| **סה"כ** | **673** | **213** | **86** | **445** | **1,168** | **2,586** |

\*אומדן האובדן בתעשייה אינו כולל פסולת מזון הממוחזרת בעיקר כמזון לבעלי חיים.

נהוג לחלק את אובדן המזון לשני שלבים עיקריים של שרשרת הערך:

1. משלב הגידול החקלאי ועד לסיום שלב התעשייה (אובדן מזון בתהליך הייצור).
2. משלב הקמעונאות והפצה ועד לאובדני הצרכן הסופי (אובדן מזון בצריכה).

קיימת שונות רבה בהיקף אובדן המזון לפי סוגי המזון השונים, ושלב האובדן בשרשרת הערך. בכל שלב נבחן האובדן מתוך סך היצור או הצריכה באותו שלב בשרשרת הערך. כך למשל, 10% מתוך המזון המיוצר בחקלאות, הולך לאיבוד בשלב זה. כמו כן, 16% מתוך המזון הנצרך במקטע הצריכה (הביתית והמוסדית) – הולך לאיבוד.

**שיעורי אובדן המזון לאורך שרשרת הערך מתוך סך הייצור**

לפירות וירקות משקל מרכזי באובדן המזון בישראל, אשר נובע הן משיעורם הגבוה של פירות וירקות מתוך התוצרת החקלאית המקומית, והן משיעור אובדן גבוה שלהם לאורך שלבי שרשרת הערך. שיעור אובדן גבוה בירקות ופירות אינו ייחודי למשק הישראלי. בהשוואה בין לאומית, שיעור האובדן בירקות ופירות דומה לאירופה. בהשוואה לארה"ב שיעור האובדן בישראל נמוך יותר, אולם הוא מורכב מאובדן נמוך יותר בשלבי הייצור החקלאי והצריכה, ואובדן גבוה יותר בשלבי הביניים[[10]](#footnote-11).

**השווי הכלכלי של המזון האבוד בישראל, נאמד על ידנו בכ-21.3 מיליארד ₪, המהווים כ-1.4% מהתוצר הלאומי.** כ-7% מתוך כך מקורו באובדן מיותר של משאבי טבע (קרקע ומים). זאת בנוסף לעלות מיותרת של פליטות גזי חממה ומזהמי אוויר בכל שלבי שרשרת הערך כתוצאה מגידול וייצור מזון שלא נצרך, אשר נאמדת בכ-1.4 מיליארד ₪ וכן עלות טיפול במזון ואריזות המושלכים כפסולת הנאמדת בכ-820 מיליון ₪. על כן, סך העלות של אובדן מזון, כולל אובדן משאבי טבע, עלות פליטות גזי חממה ומזהמי אוויר ועלות טיפול בפסולת, עומדת **על כ-23.5 מיליארד ₪.**

|  |  |
| --- | --- |
| ערך המזון האבוד[[11]](#footnote-12) | 21.3 מיליארד ₪ |
| שיעור מזון אבוד מתוך התמ"ג | 1.4% |
| ערך המזון האבוד עד לשלב התעשייה (כולל) | 4.1 מיליארד ₪ |
| שיעור ערך המזון האבוד עד לשלב התעשייה מתוך ערך התוצר החקלאי הכולל בישראל | 13% |
| ערך המזון האבוד משלב הקמעונאות והפצה ועד הצריכה | 17.2 מיליארד ₪ |
| שיעור ערך המזון האבוד משלב הקמעונאות וההפצה מתוך ערך המזון הנצרך | 18% |

מקור: אומדני BDO

במונחים כמותיים, כ-55% מהאובדן הינו בשלבי הייצור, התעשייה, הקמעונאות והפצה, עוד בטרם הגיע המזון לצרכן הביתי או המוסדי. במונחים כספיים כ-58% מערך האובדן הינו בשלבי הצריכה הפרטית והמוסדית.

7



























# אובדן מזון והצלת מזון במקטע קמעונאות והפצה[[12]](#footnote-18)

**כותרת מודגשת בראש הפרק: 5 מיליארד ₪ היקף אובדן המזון במקטע קמעונאות והפצה // עלייה באובדן המזון בשנת 2021 במקטע הקמעונאות לעומת שנת 2020**

היקף מכירות המזון בישראל עמד בשנת 2021 על כ-90 מיליארד ₪ בשנה, המשווקים לצרכנים ברשתות השיווק, בשווקים הפתוחים, במכולות, על ידי קמעונאים קטנים ובמגזר המוסדי. היקף האובדן במקטע קמעונאות והפצה כולו עומד על כ-445 אלף טונות מזון, בשווי של כ-5 מיליארד ₪, שווה ערך לכ-5.5% מהיקף המכירות הקמעונאיות של מזון. מתוכו היקף אובדן מזון בר הצלה הינו כ-356 אלף טונות בשווי של כ-4 מיליארד ₪[[13]](#footnote-19).כמו כן, העלות הסביבתית כתוצאה מאובדן מזון במקטע הקמעונאות וההפצה עומדת על כ-785 מיליון ₪[[14]](#footnote-20).

**אובדן כספי במקטע קמעונאות והפצה**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **% האובדן** | **שווי האובדן במיליוני ₪** | **היקף אובדן באלפי טונות** |
| פירות וירקות טריים | 11% | 2,400 | 328 |
| לחם ומאפים | 11% | 275 | 18 |
| דגנים וקטניות | 2% | 400 | 37 |
| בשר ביצים ודגים | 5% | 1,600 | 27 |
| חלב ומוצריו | 2% | 200 | 30 |
| קפוא ואחר | 1% | 80 | 6 |
| **סה"כ** | **5.5%** | **4,955** | **445** |

הגורמים העיקריים לאובדן מזון במקטע קמעונאות והפצה הינם מזון פג תוקף או בעל תוקף קצר, פגמים אסתטיים באריזה או במוצר וכן מזון שניזוק בתהליך השיווק. ליצרני המזון, המפיצים והקמעונאים יש תמריץ כלכלי למזער את אובדן המזון באמצעות ניהול יעיל של שרשרת האספקה, שמירה על תנאי אחסון נאותים ותכנון המלאי. עם זאת, יש לציין כי נהוגים הסכמי החזרה בין מפיצים וקמעונאים לבין יצרני המזון המאפשרים השבת סחורה שלא נמכרה ליצרנים ללא עלות[[15]](#footnote-21) ואז, תמריץ זה אינו מתקיים.

למרות זאת, עודפי מזון במקטע קמעונאות והפצה הינם בלתי נמנעים, בשיעור מסויים, למרות תכנון אופטימלי של מערכות ההפצה והשיווק. זאת מאחר והקמעונאים נדרשים להבטיח היצע מזון רחב, מגוון וזמין בכל עת. צרכני המזון אינם סבלניים למצב של מחסור במלאי של פריטי מזון המבוקשים על ידם, ולכן ההפסד שעלול להיגרם לקמעונאי כתוצאה מאי-זמינות מוצרי מזון על המדף גבוה לאין ערוך מהעלות של יצירת עודפים. במילים אחרות, עודפי מזון הם חלק מובנה בתהליך המכירה הקמעונאית.

כלכלית, העובדה כי עודפי המזון נזרקים במקום להיות מוצלים מייצג מצב של כשל שוק, ולכן אחד מאתגרי המדיניות של הממשלה הינו ליצור מערכת תמריצים שתביא להצלת עודפים אלו והעברתם לנזקקים.

מטבע הדברים, שיעור האובדן גבוה יותר במוצרים טריים ובמוצרים בעלי חיי מדף קצרים; כגון פירות, ירקות, לחם ומאפים.

**שיעור אובדן במקטע קמעונאות והפצה עבור קטגוריות מזון נבחרות**

בהשוואה בינלאומית, שיעור אובדן המזון במקטע קמעונאות והפצהבישראל דומה למקובל במדינות המפותחות, זאת על אף הפוטנציאל לאובדן גדול יותר, הנובע מתנאי עומס החום הגבוהים בישראל. זוהי עדות לכך שניהול מלאי האובדנים במקטע קמעונאות והפצה בישראל נעשה בסטנדרטים גבוהים יחסית. לשם השוואה, שיעורי האובדן במדינות מתפתחות גבוהים יותר, בעיקר עקב תנאי הפצה, אחסון ושיווק לא נאותים.

**השוואה בינלאומית - שיעור האובדן הכמותי במקטע קמעונאות והפצה**

מקור: נתוני FAO ועיבודי BDO

ההשקעות של משווקי המזון בשנים האחרונות בהקמת מרכזים לוגיסטיים מתקדמים, מערכות ניהול מלאי ותכנון ביקושים מקוונות, ושמירה על שרשרת הקור בהפצה, תרמו להקטנת היקף האובדן במקטע השיווק. במקביל, בשנת 2021 צרכנים חזרו לרכוש, בשיעור גבוה יותר, בשווקים ובחנויות המאופיינים בשיעור אובדן גבוה יחסית ובהתאם חל גידול זעיר בשיעור אובדן המזון במקטע זה.

**מעבר הצרכנים לרכישות בחנויות בעלות שיעורי אובדן נמוכים יותר**

שיעורי אובדן נמוכים מאוד

שיעורי אובדן נמוכים

שיעורי אובדן גבוהים

במקביל, בשנת 2021 המשיכו הצרכנים לרכוש בה אשר

האובדן במקטע קמעונאות והפצההוא בעל ערך כלכלי גבוה שכן הוא כולל בתוכו את כלל ההשקעה עד כה - גידול, ייצור, אריזה ושינוע. מדובר על מזון מוכן לשיווק וצריכה, אשר אובד בטרם הגיעו לצרכן הסופי. עקב מאפייני האובדן בשלב זה, הרוב המכריע של המזון האבוד הינו מזון בר הצלה, שניתן למנוע את אובדנו. בשל כך מתוך אובדן מזון בשווי של 5 מיליארד ₪, ניתן להציל כ-4 מיליארד ₪ מזון אבוד בר הצלה.

אובדן המזון במקטע קמעונאות והפצה נובע משלושה גורמים עיקריים:

**אובדן המזון במקטע קמעונאות והפצה נובע משלושה גורמים עיקריים:**

1. **תוקף קצר**

למוצרי מזון מטבעם יש חיי מדף מוגבלים, ולכן, מצב שבו מוצרים הגיעו למועד תפוגתם בטרם נמכרו הינו בלתי נמנע בשיעור מסויים. מזון המגיע למועד תפוגתו כבר לא ניתן למכירה או העברה לנזקקים, לכן, הצלת מזון במקטע קמעונאות והפצה מחייבת יצירת תמריצים שיאפשרו ניהול מלאי כך שמזון בעל תוקף קצר ימכר במחיר מוזל או לחליפין יועבר לנזקקים עוד בטרם הגיעו למועד התפוגה. ניהול מלאי שכזה אפשרי, שהרי ניתן לאמוד מבחינה סטטיסטית את היקף הצריכה לעומת המלאי ולהפנות את העודפים בשלב מוקדם יותר לתרומה ובודאי לפני שפג תוקף המזון. כמו כן, נדרשת בחינה מחודשת של מדיניות סיווג תוקף המזון וכן הסברה לצרכנים על המשמעות וההבדלים בין הסימונים הקשורים לתאריכי התפוגה של המזון.

1. **פגמים אסתטיים במוצר ופגמים באריזה**

פגמים אסתטיים פוגעים בשווי השוק של המוצר, אך ברוב המקרים אינם מייצגים פגיעה בערך התזונתי של המוצר. אובדן של מזון זה משקף מצב של כשל שוק שכן, בעוד שמחיר השוק של המוצר הפגום נמוך, הערך התזונתי שלו הינו ערך מלא.

1. **מזון שניזוק**

הגורם הקטן יחסית הינו מזון שניזוק בתהליך הלוגיסטי. הנזק יכול להיגרם בשלבים שונים בתהליך הקמעונאות וההפצה. מזון שניזוק כולל ביצים שנשברו, מוצרים שנשפכו, פירות וירקות שנפלו או ניזוקו, שאריות בקצביה ובמעדניה, וכו'. מזון זה אינו בר הצלה, והיקפו קטן יחסית מכיוון שכבר כיום נעשה מאמץ מירבי לצמצמו. אולם, ניתן להעבירו לשימושים שאינם להזנת בני אדם כגון האכלת בעלי חיים ושימושים תעשייתיים.

**פעילות להקטנת אובדן המבוצעת במקטע קמעונאות והפצה**

הקמעונאים והמפיצים פועלים לעיתים להקטנת האובדן והצלת המזון על בסיס שיקולים כלכליים. צמצום אובדן המזון מתבצע במספר דרכים:

* מבצעי מכירות של עודפים – כאשר יש מוצרים בעלי תוקף קצר או בעלי פגמים באריזה, לעיתים יציעו הקמעונאים את המוצרים במבצע (מחיר מופחת).
* תרומת מזון – נעשית במרוכז על בסיס התקשרות עם עמותות הצלת מזון ובמקרים אחרים כיוזמה מקומית בסניפים.







































































גם יצרני המזון מקיימים פעילות להצלת מזון: יצרני מזון שונים מתקשרים עם עמותות ותורמים מזון קצר מועד ועודפי ייצור. בנוסף, מוצרים שנתגלה בהם פגם באריזה או פגם אסתטי במוצר במפעל, אך הם עדיין בטוחים וראויים למאכל אדם, נמכרים בשווקים משניים שונים. **Error! Hyperlink reference not valid.**

1. OECD, Poverty rate, 2020 [↑](#footnote-ref-2)
2. "ממדי העוני והאי-שוויון בהכנסות – 2020 לפי נתונים מנהליים, ואומדן ל-2021", המוסד לביטוח לאומי. [↑](#footnote-ref-3)
3. Cut Waste, GROW PROFIT. How to reduce and manage food waste, leading to increased profitability and environmental sustainability, background paper 2012 [↑](#footnote-ref-4)
4. Harvard Law School Food Law and Policy Clinic [↑](#footnote-ref-5)
5. The Global FoodBanking Network [↑](#footnote-ref-6)
6. https://atlas.foodbanking.org/atlas.html [↑](#footnote-ref-7)
7. מודל שרשרת הערך אינו כולל משקאות, ממריצים, סוכר, דבש וממתקים. [↑](#footnote-ref-8)
8. אנו מודעים לכך שייתכנו סטיות או אי-דיוקים באומדנים, שהינם בלתי נמנעים בהתחשב בהיעדר נתונים רשמיים. כמו כן, היקף אובדן המזון בכל שנה ושנה תלוי גם בגורמים אקראיים משתנים, כגון תנאי מזג אוויר קיצוניים, השפעות פגעי טבע ומזיקים, סטיות בביקוש וכד'. הנתונים הם אינדיקטיביים ונועדו להוות בסיס לדיון ציבורי והמשך מחקר וניתוח הנושא. [↑](#footnote-ref-9)
9. ד"ר רון פורת 2015 ו-2016 [↑](#footnote-ref-10)
10. "Global Food Losses and Food Waste", FAO, 2011 [↑](#footnote-ref-11)
11. עלות כלכלית ישירה, ללא עלות פליטות גזי חממה ומזהמי אוויר [↑](#footnote-ref-12)
12. לצורך ניתוח האובדנים ההתייחסות בדו"ח זה אל "מקטע קמעונאות והפצה" כמקטע הכולל בתוכו אובדנים מסוף שלב הייצור ועד למכירה לצרכן: אובדן תוצרת מוגמרת מוכנה לשיווק אצל היצרנים, אובדן סיטונאי, החזרות מהקמעונאים ליצרנים, ואובדן אצל הקמעונאים. סך האובדנים מכלל הגורמים הללו מהווים את האובדן ב"מקטע קמעונאות והפצה". [↑](#footnote-ref-18)
13. הנתון של שיעור מזון בר הצלה במקטע הקמעונאות וההפצה מבוסס על מודל BDO עבור המקטע הקמעונאי המבוסס על נתוני למ"ס ומידע שהתקבל מרשתות שיווק מובילות. [↑](#footnote-ref-19)
14. עלות סביבתית שאינה מגולמת בעלות השוק של המזון האבוד – כלומר אינה כוללת את עלות משאבי הטבע שאבדו יחד עם המזון כתוצאה מאובדן מזון במקטע זה. [↑](#footnote-ref-20)
15. תחת הסכמים אלו ניתן להשיב שיעור מסויים (בהתאם להסכם) מסחורה שלא נמכרה. [↑](#footnote-ref-21)