# אובדן מזון: כמה מזון אפשר להציל?

**כותרת מודגשת בראש הפרק: 7.5 מיליארד ₪ שווי מזון בר הצלה**

כ-40% מהמזון המיוצר בישראל הולך לאיבוד לאורך שלבי הייצור, ההפצה, הקמעונאות והצריכה, כ-2.6 מיליון טונות מזון בשנה. המשמעות הינה עלות ישירה של אובדן מזון העומדת על כ-21.4 מיליארד ₪, המהווים 1.4% מהתוצר הלאומי. לאחר הכללת עלות פליטות גזי חממה ומזהמי אוויר כתוצאה מאובדן מזון, העלות הכוללת של אובדן מזון עומדת על כ- 23.5 מיליארד ₪. מתוך אובדן זה, כ-50% מהמזון האבוד במונחים כמותיים הינו בר הצלה וראוי למאכל.

מבחינת הצלת המזון, המרכיב בעל החשיבות המרכזית הינו מזון ראוי למאכל (בעל ערך תזונתי ובריאותי), שאינו מגיע לידי צריכה. קיימות סיבות שונות ומגוונות לכך, בכל אחד משלבי הערך של ייצור המזון. המכנה המשותף לרוב הינו היעדר כדאיות כלכלית ליצרן המזון (חקלאי, תעשיין, קמעונאי וכד') להשקיע משאבים נוספים בשלבים הבאים של ייצור המזון או הפצתו.

הקטנת היקף המזון האבוד, אם באמצעות מניעת ייצורו, ואם באמצעות הצלת העודפים שנוצרים, מהווה יעד מרכזי העומד בראש סדר היום הציבורי בעולם. אומדן היקף המזון בר-ההצלה נגזר מתוך מודל שרשרת הערך שנבנה לענף המזון. לפי כל סוג מזון וכל אובדן, בכל שלב בשרשרת הערך, נבחנו גורמי האובדן וסווגו בין אובדן הראוי למאכל לבין אובדן שאינו ראוי למאכל.

חשוב לציין שהסיווג של מזון שהוא בר-הצלה אינו מתייחס לכדאיות הכלכלית להצלת המזון, אלא מתייחס לבטיחות המזון וליכולת הטכנית להשתמש במזון האבוד להזנת בני אדם.

*שווי המזון האבוד בר ההצלה עומד על כ-7.5 מיליארד ₪ כאשר לאורך שרשרת הערך ככל שמושקעים במזון משאבים של גידול, ייצור, אריזה ושינוע, גדל שווי המזון האבוד. בטבלה להלן ניתן לראות כי מירב הערך של המזון האבוד מרוכז במקטע הקמעונאות והפצה, שכן אובדן המזון במקטע זה הוא אובדן של מזון מוכן לשיווק ולצריכה, שנזרק בטרם הגיעו לצרכן הסופי.*

**שווי אובדן מזון בר הצלה בשרשרת הערך**

**(במיליוני ₪)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **שווי אובדן מזון בר הצלה** |
| חקלאות | 1,700 |
| מיון ואריזה | 430 |
| תעשייה | 240 |
| קמעונאות והפצה | 3,970 |
| מוסדי | 1,100 |
| **סה"כ** | **7,440** |

\*המספרים עוגלו לנוחות ההצגה. מקור: אומדני BDO

על פי האומדן בדו"ח, כ-50% מהיקף המזון האבוד הינו בר-הצלה, ויכול, בהינתן כדאיות כלכלית ומשאבים נאותים, לשמש להזנת אוכלוסיות נזקקות הנמצאות באי-ביטחון תזונתי. הצלת 50% מהמזון האבוד אף עשויה לחסוך למשק הישראלי כ-200 מיליוני מ"ק מים, ייצור של למעלה מ-600 מיליוני קוט"ש, 38 אלפי טונות דלק ושימוש במשאבי קרקע רבים.

**אומדן מזון בר הצלה בישראל**

בכל שרשרת הערך, באלפי טונות

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **סך צריכה** | **סך יצור מקומי** | **אובדן** | **אובדן בר הצלה** | **שיעור האובדן** |
| פירות | 1,315 | 1,422 | 523 | 173 | 37% |
| ירקות | 1,661 | 1,932 | 984 | 641 | 51% |
| תפו"א ועמילנים | 320 | 667 | 239 | 169 | 36% |
| דגנים וקטניות\* | 1,466 | 372 | 393 | 80 | 27% |
| בשר, דגים וביצים | 791 | 773 | 205 | 69 | 27% |
| חלב ומוצריו | 1,700 | 1,686 | 225 | 65 | 13% |
| סה"כ | **7,253** | **6,851** | **2,569** | **1,199** | **37%** |

\*אובדן דגנים וקטניות חושב מתוך הצריכה בגלל שמרבית הדגנים אינם מיוצרים בישראל

מקור: אומדני BDO

בדו"ח זה אובדן מזון בשלב הצריכה הביתית לא מחושב כמזון בר-הצלה. קיימות גישות שונות לנושא אובדן (או בזבוז) מזון בצריכה הביתית. התרבות המערבית הינה תרבות צריכה ותרבות שפע, ונראה שהצרכנים מפיקים תועלת או הנאה לא רק מצריכת המזון, אלא גם מקיומו של מבחר ומגוון ואפילו עודפים.

אולם, היות וייצור מזון כרוך בשימוש במשאבי טבע ובצידו פגיעה סביבתית, הרי שמבחינה כלכלית, העלות אותה משלם הצרכן אינה מגלמת את כלל העלויות החיצוניות הכרוכות בייצורו של המזון.

על כן, ישנה הצדקה לפעילות לעידוד צמצום בזבוז מזון, למשל באמצעות הסברה ממשלתית, הנהוגה בכמה ממדינות המערב, שתכליתה להביא למודעות הציבורית את ההשפעות החיצוניות הכרוכות בייצור מזון שאינו נצרך - בניהן בזבוז מיותר של כסף של הצרכנים ופגיעה בסביבה.

|  |  |
| --- | --- |
| מזון בר הצלה | מזון שאינו בר הצלה למאכל בני אדם |
| * תוצרת חקלאית אכילה שלא נקטפה |  |
| * תוצרת חקלאית עם פגמים אסתטיים | * מזון נגוע במחלות |
| * תוצרת חקלאית שלא נמכרה בשווקים הסיטונאים | * מזון שניזוק מפגעי טבע ואינו אכיל |
| * עודפים ברשתות השיווק ובחנויות שלא נמכרו | * מזון שהתקלקל |
| * עודפי מזון מוכן בתעשיית הקייטרינג, מטבחים מוסדיים ומסעדות | * עודפים בתהליך הכנת מזון (קליפות, גרעינים, עור, שומן) |
| * מזון ארוז עם פגמים באריזה או פגמים צורניים | * מזון שיצא מתחומי המטבח לאיזור ההסעדה ו/או הגיע לצלחת ולא נאכל |
| * מזון המתקרב למועד פקיעת תוקף ולא צפוי להימכר |  |