# אובדן מזון והצלת מזון בצריכה המוסדית

**כותרת מודגשת בראש הפרק: // 215 אלף טון מזון אבד במקטע המוסדי בשנת 2021 לעומת 130 אלף טון בלבד בשנת 2020. // 65% עלייה באובדן המזון במקטע המוסדי בשנת 2021 לעומת השנה הקודמת, וירידה של 9% ביחס לשנת 2019**

בשנת 2021, כתוצאה מחזרתו של המשק לשגרה, במרבית פעילויות המקטע המוסדי[[1]](#footnote-2), משקי הבית חזרו לצרוך נתח ניכר יותר מסל המזון שלהם מחוץ לבית על חשבון צריכת מזון ביתית, שינוי שתרם בהתאם לגידול בהיקף אובדן המזון בשנת 2021.

על פי דו"ח אובדן המזון לשנת 2021[[2]](#footnote-3), סעדו בישראל בממוצע כ-2 מיליון איש ביום מחוץ לבית, ואכלו בממוצע ארוחה ליום, כ-650 מיליון ארוחות מחוץ לבית בשנה וכ-720 אלף טונות מזון. ההוצאה הכספית על מזון הנרכש ונצרך מחוץ לבית היא כ-13 מיליארד ₪ בשנה.

סך אובדן המזון במקטע המוסדי הסתכם ב-215 אלף טונות, המהווים עלייה של כ-65% לעומת שנת 2020 וירידה של 9% לעומת שנת 2019. עלות האובדן היא כ-3.5 מיליארד ₪ לשנה**,** בנוסף לעלות הסביבתית בסך של כ-235 מיליון ₪[[3]](#footnote-4).

**אובדן מזון שנתי במקטע המוסדי, אלפי טון לשנה  
התאוששות המקטע המוסדי ממשבר הקורונה, 2019-2021**

כשליש מהאובדן של הארוחות המוסדיות הינו אובדן בר-הצלה[[4]](#footnote-5), כלומר ניתן להציל כ-71 אלף טונות מזון בשנה בשווי כולל של מעל למיליארד ש"ח, שהם שווה ערך לכ-63 מיליון ארוחות בשנה בממוצע.

**סיכום אומדן אובדן המזון בצריכה המוסדית**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | אוכלוסייה רלוונטית\* | ארוחות בשנה בפועל | צריכת מזון בשנה | אובדן לשנה | שיעור האובדן | מתוך כך: האובדן בר-ההצלה |
|  | *אלפי אנשים* | *מיליוני ארוחות* | *אלפי טונות* | *אלפי טונות* | *אחוזים* | *אלפי טונות* |
| אירועים | 111 | 44 | 109 | 47 | 43% | 20 |
| מלונות | 57 | 34 | 51 | 25 | 49% | 5 |
| בתי-חולים | 193 | 93 | 75 | 24 | 32% | 7 |
| כוחות הביטחון | 232 | 147 | 167 | 50 | 30% | 19 |
| מקומות עבודה | 370 | 89 | 155 | 45 | 29% | 16 |
| מוסדות חינוך | 338 | 61 | 30 | 5 | 16% | 1 |
| מסעדות | 501 | 183 | 137 | 19 | 14% | 4 |
| סה"כ | **1,802** | **651** | **724** | **215** | **30%** | **71** |

\* נתון זה הוערך בהתאם למספר ימי העבודה הרלוונטיים בכל קטגוריה, ואומדן זה מבחין גם בין האוכלוסיות בשונות בתוך קטגוריה.

בשגרה כ-20% מצריכת המזון בישראל נעשית במסגרת הסעדה מוסדית – ארוחות במטבחי מפעלים ומקומות עבודה, בכוחות הביטחון (צבא, משטרה ושב"ס), בבתי מלון, אולמות אירועים, מסעדות, בתי ספר, בתי חולים וכד'.[[5]](#footnote-6) מגזר זה שבו מספר רב של סועדים המקובצים במקום אחד, מהווה פוטנציאל משמעותי ביותר להפחתת אובדן ולהצלת מזון.

אובדן מזון במטבחים המוסדיים הינו חלק בלתי נמנע מהפעילות הכלכלית של הזנת כמות גדולה של סועדים, תוך הבטחת היצע ומגוון התואם את העדפותיהם ובהתחשב בגורמי חוסר ודאות מבניים.

בשנים האחרונות עברו מרבית המטבחים המוסדיים להפעלה על ידי חברות חיצוניות בעלות מומחיות גבוהה בתחום, הפועלות להשגת יעילות כלכלית מירבית, תוך הפחתת האובדנים. נוסף על כך, משבר הקורונה הוביל לשינוי שיטות הגשה בקרב חלק מן המסעידים והביא גם הוא להפחתת אובדנים. זאת ועוד, משבר הקורונה הוביל להתרחבות העבודה מרחוק במשק[[6]](#footnote-7), ולהפחתת פעילות מטבחים במקומות העבודה ולכן להפחתת כמויות האובדנים בהם בהתאם.

למרות זאת, בתחום ההסעדה לא ניתן לתכנן לפי הממוצע בלבד, אלא חייבים להבטיח אספקת מזון נאותה גם בימים החורגים מהממוצע. כלומר חברות ההסעדה חייבות לקחת מרווח ביטחון כדי להתמודד עם הסיכון הנובע מהשונות, ולא להתבסס רק על הממוצע הסטטיסטי.

הניתוח בדו"ח זה מראה, ככלל, שכאשר המטבח מאופיין ברמת חוסר ודאות גבוהה יותר לגבי מספר הסועדים, האובדן נוטה להיות גבוה יותר. כך לדוגמא, בבסיסי צבא פתוחים או מקומות עבודה שבהם יש אלטרנטיבות זמינות אחרות, האובדן גבוה ביחס לבתי כלא או, להבדיל, בתי ספר, שבהם חוסר הוודאות לגבי מספר הסועדים נמוך יותר.

בנוסף, ככל שמגוון המנות המוצע גבוה יותר, האובדן גדול יותר, בשל חוסר ודאות לגבי העדפות הסועדים. בהתאם לכך, באירועים ובבתי מלון, שבהם מוצע מגוון רחב של מנות לבחירה, האובדן גבוה יותר בהשוואה למקומות עבודה, צבא ומשטרה.

אופי הגשת המזון וזהות הגורם המשלם משפיעים גם הם על האובדן; במסעדות בהן המזון מוכן על פי הזמנה, שיעור האובדן נמוך, לעומת הגשה בשיטת המזנון שבה המזון צריך להיות מוכן מראש. במילים אחרות, כאשר הצרכן משלם לפי צריכה בפועל, גובה האובדן נמוך ביחס לצריכה בשיטת הכל-כלול.

**שיעור אובדן המזון לפי ענפים בצריכה המוסדית**

אובדן בר-הצלה ואובדן שאינו בר-הצלה

סך היקף מזון בר הצלה במגזר המוסדי בשנת 2021 נאמד בכ-1.1 מיליארד ₪. העלייה בכמות בהשוואה לאובדן בשנת 2020, נובעת מחזרת המשק לשגרת פעילות אל מול מתכונת פעילות מצומצמת במהלך שנת 2020 כתוצאה ממשבר הקורונה. כרבע מהאובדן בר-ההצלה הינו באירועים שבהם ניתן היה להציל, להערכתנו, כ-20 אלף טונות מזון בשנת 2021, בשווי כספי של כ-430 מיליון שקלים. בסיסי כוחות הביטחון, מלונות ומקומות עבודה מהווים מוקדי הצלה חשובים נוספים, שמכל אחד מהם ניתן היה להציל מזון בשווי של 110 עד 190 מיליון ₪ בשנת 2021. מבתי חולים ניתן להציל מזון בשווי 60 מיליון ₪ ובמסעדות קיים אובדן בר-הצלה בהיקף גבוה של כ-140 מיליון ₪ לשנה, אולם, בשל הפיזור הפיזי הגבוה והעדר מסה קריטית, כדאיות ההצלה במסעדות הינה על פי רוב נמוכה.

**סיכום שנתי - אובדן מזון בר הצלה בצריכה המוסדית**

מיליוני ש"ח

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ארוחות בשנה | גודל השוק | סך האובדן בשקלים | אובדן בר-הצלה בשקלים |
|  | **מיליון ארוחות** | **מיליון ₪** | **מיליון ₪** | **מיליון ₪** |
| אירועים | 44 | 2,388 | 1,021 | 431 |
| מלונות | 34 | 1,341 | 547 | 110 |
| בתי-חולים | 93 | 586 | 188 | 57 |
| כוחות הביטחון | 147 | 1,337 | 401 | 149 |
| מקומות עבודה | 89 | 1,650 | 477 | 165 |
| מוסדות חינוך | 61 | 555 | 91 | 16 |
| מסעדות | 183 | 5,018 | 714 | 136 |
| סה"כ | **651** | **12,876** | **3,439** | **1,065** |

התשואה הגבוהה מהצלת מזון במגזר המוסדי נובעת מהשווי הגבוה יחסית של הארוחה המוצלת, וכן מהעלויות הלוגיסטיות הנמוכות יחסית באיסוף מזון ממטבחים גדולים בפיזור גיאוגרפי צפוף, המרוכזים במרכזי הערים ובאזורים תעשייתיים.

1. המקטע המוסדי בדו"ח זה כולל צריכת מזון במסגרת: אירועים, מלונות, בתי חולים, כוחות ביטחון, מקומות עבודה, מוסדות חינוך ומסעדות. [↑](#footnote-ref-2)
2. מודל BDO על האובדן במקטע המוסדי מתבסס על נתוני למ"ס, איגוד המסעדות, התאחדות בעלי האולמות, גני האירועים והקייטרינגים בישראל וכן נתונים מכוחות הביטחון. [↑](#footnote-ref-3)
3. עלות סביבתית שאינה מגולמת בעלות השוקית של המזון האבוד – כלומר אינה כוללת את עלות משאבי הטבע שאבדו יחד עם המזון כתוצאה מאובדן מזון במקטע זה. [↑](#footnote-ref-4)
4. מודל BDO על האובדן במקטע המוסדי מתבסס על נתוני למ"ס, איגוד המסעדות, התאחדות בעלי האולמות, גני האירועים והקייטרינגים בישראל וכן נתונים מכוחות הביטחון. [↑](#footnote-ref-5)
5. המודל שיקלל בכל אחד מהענפים, בהתאם למאפייניו, את משקל הארוחה הממוצע. [↑](#footnote-ref-6)
6. לפי דו"ח בנק ישראל לשנת 2021: העבודה מרחוק של שכירים ב-2021, כ-14% משעות עבודת השכירים במשק לשנה זו היו מרחוק [↑](#footnote-ref-7)