# אובדן מזון והצלת מזון בצריכה המוסדית

מספר/נתון מודגש, על הנוסח להתחיל במספר (ככל הניתן ):

**226**

אלף טונות מזון - אבד במקטע המוסדי ב-2022

מספר/נתון מודגש, על הנוסח להתחיל במספר (ככל הניתן ):

**5%**

עלייה באובדן המזון במקטע המוסדי ב-2022 לעומת 2021

בשנת 2022, משקי הבית צרכו נתח ניכר יותר מסל המזון שלהם מחוץ לבית, במקטע המוסדי.[[1]](#footnote-2) זאת, על חשבון צריכת מזון ביתית, שינוי שתרם לגידול בהיקף אובדן המזון בשנת 2022.

על פי דו"ח אובדן המזון לשנת 2022[[2]](#footnote-3), סעדו בישראל בממוצע כ-2 מיליון איש ביום מחוץ לבית, ואכלו בממוצע 1.1 ארוחות ליום, כ-690 מיליון ארוחות מחוץ לבית בשנה וכ-770 אלף טונות מזון. ההוצאה הכספית על מזון הנרכש ונצרך מחוץ לבית היא כ-14 מיליארד ₪ בשנה.

סך אובדן המזון במקטע המוסדי הסתכם ב-226 אלף טונות, המהווים עלייה של כ-5% לעומת שנת 2021. עלות האובדן היא כ-3.6 מיליארד ₪ לשנה**,** בנוסף לעלות הסביבתית בסך של כ-255 מיליון ₪[[3]](#footnote-4).

ציטוט להדגשה מתוכן הפרק:

“ניתן להציל כ-74 אלף טונות מזון בשנה בשווי כולל של כ-1.2 מיליארד ש"ח, שהם שווה ערך לכ-64 מיליון ארוחות בשנה בממוצע”

כשליש מהאובדן של הארוחות המוסדיות הינו אובדן בר-הצלה[[4]](#footnote-5), כלומר ניתן להציל כ-74 אלף טונות מזון בשנה בשווי כולל של כ-1.2 מיליארד ש"ח, שהם שווה ערך לכ-64 מיליון ארוחות בשנה בממוצע.

**שיעור אובדן המזון לפי ענפים בצריכה המוסדית**

אינפוגרפיקה בפורמט מעודכן :

**סיכום אומדן אובדן המזון בצריכה המוסדית**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **כוחות הביטחון** | **אירועים** | **מקומות עבודה** | **מלונות** | **בתי-חולים** | **מסעדות** | **מוסדות חינוך** | **סה"כ** |
| **אוכלוסייה רלוונטית, אלפי אנשים\*** | 239 | 117 | 430 | 57 | 184 | 488 | 413 | 1,928 |
| **ארוחות בשנה בפועל, מיליוני ארוחות** | 150 | 47 | 94 | 34 | 89 | 200 | 74 | 689 |
| **צריכת מזון בשנה, אלפי טונות** | 171 | 122 | 165 | 51 | 71 | 150 | 37 | 767 |
| **אובדן לשנה, אלפי טונות** | **51** | **52** | **48** | **25** | **23** | **21** | **6** | **226** |
| **שיעור האובדן** | 30% | 43% | 29% | 49% | 32% | 14% | 16% | 29% |
| **מתוך כך: אובדן בר-הצלה, אלפי טונות** | **19** | **22** | **17** | **5** | **7** | **4** | **1** | **74** |

\* 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.

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.

סך היקף מזון בר הצלה במגזר המוסדי בשנת 2022 נאמד בכ-1.2 מיליארד ₪העלייה בכמות בהשוואה לאובדן בשנת 2021, נובעת מחזרת המשק לשגרת פעילות אל מול מתכונת פעילות בה הורגשו עוד השפעות משבר הקורונה במהלך שנת 2021. כ-40% מהאובדן בר-ההצלה הינו באירועים שבהם ניתן היה להציל, להערכתנו, כ-22 אלף טונות מזון בשנת 2022, בשווי כספי של כ-464 מיליון ש"ח. בסיסי כוחות הביטחון, מלונות ומקומות עבודה מהווים מוקדי הצלה חשובים נוספים, כשמכל אחד מהם ניתן היה להציל מזון בשווי של 110 עד 190 מיליון ₪ בשנת 2022. מבתי חולים ניתן להציל מזון בשווי 55 מיליון ₪ ובמסעדות קיים אובדן בר-הצלה בהיקף גבוה של כ-150 מיליון ₪ לשנה, אולם, בשל הפיזור הפיזי הגבוה והעדר מסה קריטית, כדאיות ההצלה במסעדות הינה על פי רוב נמוכה.

אינפוגרפיקה הדורשת פירמוט מחדש – (פורמט מעודכן בהמשך):

**סיכום שנתי - אובדן מזון בר הצלה בצריכה המוסדית, במונחי עלות המזון**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ארוחות בשנה | גודל השוק | סך האובדן בשקלים | אובדן בר-הצלה בשקלים |
|  | **מיליון ארוחות** | **מיליון ₪** | **מיליון ₪** | **מיליון ₪** |
| אירועים | 47 | 2,519 | 1,077 | 464 |
| מלונות | 34 | 1,341 | 547 | 113 |
| בתי-חולים | 89 | 560 | 179 | 55 |
| כוחות הביטחון | 150 | 1,427 | 428 | 162 |
| מקומות עבודה | 94 | 1,838 | 531 | 187 |
| מוסדות חינוך | 74 | 590 | 96 | 17 |
| מסעדות | 200 | 5,499 | 782 | 152 |
| סה"כ | **689** | **13,773** | **3,641** | **1,150** |

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.

74 אלף טון מזון בשנה הניתנים להצלה במגזר הצריכה המוסדי מהווים כ-15% מהיקף המזון הנדרש להשלמת הפער התזונתי של החיים באי-ביטחון תזונתי בישראל [להרחבה ראו פרק 7] ובעלי פוטנציאל חיסכון עלות בריאותית עודפת למשק בגובה של כ-0.9 מיליארדי ₪ בשנה [להרחבה ראו פרק 8].

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)