

4,200 שקל בפח

בצדו השני של העולם הרעב מנסים האנשים השבעים להבין איך לגרום לעצמם לזרוק פחות מזון לאשפה; משימה מורכבת, שמצריכה שינוי בהרגלי הבזבזו

מאת אפרת נוימן



ירקות שמיועדים להשמדה צילום: אילן אסייג

השיח של הקיימות כלים ומתודולוגיות חד-שות, מתוך תפישה שצריך לשלב בעשייה את כל המגזרים", היא אומרת.

אחד מערוצי הליכה של הארגון הוא מודל "המעבדה לחדשנות וקיימות", שמיישם תהליך רוחבי שנועד להתמודד עם בעיה. "עבדנו כשנה כדי לפתח את המודל של התהליך והחלטנו שב-2016 נתמודד עם בזבזו מזון וב-2017 המטרה תהיה חדשנות בתחום הביזמימיקרי (לימוד מהטבע). אחרי שתי המעבדות הראשונות נבחן מהו הנושא הבודד הבא כדי שניישם אותו במעבדה השלישית", מסבירה ביטרמן.

הרעיון הוא שעולמות הייעוץ הקלאסיים לא מספקים פתרון מהיר ורחב מספיק, ולכן המודל שם את הבעיה במרכז ומחבר אליה את כל השחקנים - יצרנים, משווקים, קמעונאים, המדיה, הציבור, ארגונים חברתיים ומשרדי ממשלה. "תהליך העבודה יכול סדרה של מפגשי חשיבה ועבודה, מיפוי והבנה של האתגר, איתור נקודות התערבות רלוונטיות ותכנון פתרונות אפשריים וחדשניים".

הכינוס הראשון של כל השחקנים המגויסים ייערך החודש ויכלול 10-8 שותפים אסטרטגיים שתורמים גם כספית, וסביבם מעגל רחב יותר של ארגונים ואנשים. בסך הכל כ-50 בעלי עניין - שישתתפו בתהליך. "אנחנו לא ממהרים", אומרת ביטרמן, "אני רוצה להגיע לפתרונות טובים שאנשים ירצו לאמץ. אני מאמינה שעד סוף השנה נהיה כבר אחרי הפיילוט". לדבריה, ההיענות גבוהה. "כשהתחלנו לפני שנה וחצי היה קשה להבין את המודל וכל אחד מהשחקנים רצה לעבוד לבד. כיום הם מחויבים לתהליך ומבינים שהם יכולים להיות חלק ממנו. אני מאמינה שהמעבדה תיצר דברים משמעותיים".

efrat.neuman@themarket.com

מהצלחת ושאריות מבישול ביתי. לפי המחקר, בזבזו מזון הוא בדרך כלל תוצאה של תכנון וניהול לא נכונים של משק הבית, העדפות אישיות וסגנון חיים, כישורי בישול מוגבלים, חוסר הבנה לגבי אחסון מזונות שונים וחוסר מודעות הגורמים ל"יד קלה" כבזבזו מזון.

בעולם מיושמים פתרונות מסוגים שונים לבעיה זו: בשוודיה, למשל, פועלת יוזמה המהירה בין מסעדות ואנשים שמעוניינים למסור או לקבל מזון; בבריטניה הותאמו אריות של מוצרי מזון כך שיימנע בזבזו, כמו אריזה למיון המאפשרת למרחק להחליק בקלות ומונעת את הבזבזו של 10-15% מהמוצר; קמפיין בצרפת מעודד רכישה של פירות "עקומים"; וברחבי אירופה בוצעה הפחתה של 50% מבזבזו המזון בכ-6,000 בתי ספר.

הגישה של The Natural Step - ארגון ללא מטרת רווח שהמטרה שלו היא לקדם קיימות בישראל באמצעות חדשנות ואיכות - היא שהפתרון לא נמצא רק אצל הצרכנים וכי כדי לעשות שינוי מערכתי יש צורך בתהליך רוחבי, בשיתוף כל השחקנים. הארגון הישראלי הוא חלק מארגון בינלאומי שהוקם לפני 25 שנה בשוודיה ופועל כיום בתריסר מדינות בעולם, במטרה לקדם את התפישה של קיימות בעולם העסקי. הארגון הישראלי שפור על באופן עצמאי מ-2012 וממומן על ידי מענקים מקרנות והכנסות מניהול פרויקטים, הוקם על ידי מיכל ביטרמן, מאיה מילרד גב-עון, רוני דניאל ותמר הראל - כולם למדו לתואר שני בשוודיה בתוכנית למנהיגות אסטרטגית וקיימות.

ביטרמן, שהיא מנכ"לית הארגון והיתה ממקימי המועצה הישראלית לבנייה ירוקה, מציינת שהנושא של המזון הוא רק ערוץ פעור לה אחד במטרה הכוללת של הארגון, לייצר שינוי מערכתי. "אנחנו רוצים להכניס לתוך

לפני חודשים אחדים, כששקיות האשפה החלו להתמלא מהר מדי וביטור מדי שאריות מזון, החלטנו לעשות שינוי. זה התחיל בקניות מחושבות יותר ובהחלטה מה לבשל גם לפי המלאי המתיישן במקרה. החזרנו למקרר מעדן שהילדים אכלו רק חלקית, אכלנו גם את הפרוסות האחרונות של הלחם, רוקנו את שקית הקמח עד תומה, מוגנו את החלב מהקרסון עד הטיפות האחרונות והתחלנו לאכול בצלחות קטנות יותר. וזה עבד. במאמץ קטן ובתשומת לב גדולה, התחלנו לזרוק פחות מזון. בשנים האחרונות אנחנו נחשפים לעוד ועוד מידע מצמרר על כמות המזון הגדולות המושלכות לאשפה בישראל שבה, על פי נתוני הביטוח הלאומי, כ-18% מהמשפחות וכ-30% מהילדים עניים (לפי הדו"ח האלטרנטיבי של ארגון לתת, המספרים גבוהים אף יותר).

רק באחרונה פורסם כי אובדן המזון בישראל מסתכם בכ-2.5 מיליון טונות בשנה, שהן כ-35% מהיקף ייצור המזון המקומי. שווי המזון הזה הוא כ-20 מיליארד שקל בשנה - או 4,200 שקל למשפחה - מה שמציב את ישראל במקום השני הלא-מכובד בהשלכת מזון בקרב מדינות OECD. מה שמעניין הוא שרוב הצרכנים שורקים מזון כלל לא מודעים לתרומתם לבזבזו הכולל. הם מניחים כי השליכו כמות קטנה מהמוצק. זה היה אחד הממצאים במחקר אתנוגרפי שערך ב-2013 ארגון The Natural Step בקרב צרכנים - המהווים 45% משרשרת הבזבזו הכולל.

במחקר נאספו נתונים בנוגע להרגלים של רכישת מזון והשלכתו עליידי 33 אנשים, וכי ניהם משפחות ורווקים, דתיים וחילוניים, יהודים וערבים. הממצאים הראו כי אנשים משליכים מוצרים "לא יפים" (למשל כאלה עם סימני ריקבון או עייפות), מוצרים שתאריך התפוגה שלהם קרוב או חלף, שאריות

page

73