

אובדן מזון והצלת מזון בישראל.



היבטים כלכליים, חברתיים, סביבתיים

תקציר הדו"ח

מבוא

BDO זיו האפט. דו"ח, המתבסס על המודל הכלכלי לענף המזון של BDO, כולל מחקר מקיף ומפורט של היקף אובדן המזון לסוגיו בישראל ועל פוטנציאל ההצלה בכל אחד משלבי שרשרת הערך של ייצור המזון, ומצביע על הכדאיות הכלכלית, החברתית והסביבתית להצלת מזון בישראל.

ממצאי דו"ח אובדן המזון הראשון של לקט ישראל ו-BDO, מראים כי אובדן המזון בישראל מסתכם בכ-2.5 מיליון טון בשנה, כ-35% מהיקף ייצור המזון המקומי בישראל. כמחצית מהמזון האבוד הינו מזון בר הצלה, כלומר מזון הראוי למאכל אדם. שווי המזון בר ההצלה בישראל הינו כ-8 מיליארד שקלים לשנה. הדו"ח מצביע על כדאיות כלכלית וחברתית גבוהה למשק הלאומי בהצלת המזון. הצלה של 25% מהמזון האבוד, תאפשר הצלת מזון בשווי 3 מיליארד ש"ח, שהינו שווה ערך למלוא הפער בצריכת מזון של האוכלוסייה חסרת הביטחון התזונתי בישראל. עלות ההצלה נמוכה בכ-75% ביחס לאלטרנטיבה של תמיכה, סובסידיה או קצבאות, ובנוסף היא יוצרת יתרון סביבתי ניכר.

אנו תקווה כי הדו"ח יניע את מקבלי ההחלטות לאימוץ יעד לאומי להפחתת אובדן המזון, בהתאם להמלצות האו"ם, ולגבש מדיניות אשר תסיר חסמים המעכבים את מימוש הפוטנציאל של הצלת המזון בישראל.

אובדן מזון והצלתו נמצא לאחרונה במוקד הדיון הציבורי העולמי. קיימת כיום הסכמה רחבה של מומחים וקובעי מדיניות כי אובדן מזון גורם לנזקים כלכליים, סביבתיים וחברתיים ניכרים, וכי האמצעים היעילים ביותר להקטין נזקים אלו הינם למנוע יצירת אובדני מזון ככל שניתן, ולהעביר לצריכת נזקים את האובדן שנוצר.

כחלק מההכרה בחשיבות הצלת מזון, קבע האו"ם ב-25 בספטמבר 2015, יעד להפחתת היקף אובדן המזון לנפש ב-50% עד לשנת 2030. ארה"ב, מחלוצות הצלת המזון בעולם, קבעה גם היא יעד לאומי דומה. ישראל, למרבה הצער, מפגרת אחרי רוב מדינות העולם המערבי במונחי מודעות לבעיית אובדן המזון וחשיבות הצלתו. דו"ח מבקר המדינה בנושא שפורסם בשנת 2015 קבע בין היתר: "בישראל הנושא של אובדן מזון עוד לא זכה להתייחסות ממשלתית. כך גם לא קיימים נתונים רשמיים על כמויות המזון האובד בשרשרת הספקת המזון."

לקט ישראל, בנק המזון הלאומי, הינו ארגון ללא מטרת רווח שהוקם בשנת 2003 ועוסק בהצלת מזון אבוד והעברתו לנזקקים באמצעות 180 עמותות בכל רחבי הארץ. בשנת 2015 הציל לקט ישראל והעביר מזון אבוד בהיקף של כ-15,000 טון, בשווי כספי של כ-135 מיליון ש"ח. כחלק מההכרה בחשיבות הנושא ובהיעדר מדיניות ונתונים רשמיים, יזם לקט ישראל פרסום שנתי של דו"ח אובדן והצלת המזון בישראל, שהוכן על ידי חברת הייעוץ

הופק ומוגש ע"י לקט ישראל

הוכן ע"י חן הרצוג, נדב כספי, אפרת גולד ורונה וורטמן, BDO Consulting Group
עיצוב ואינפוגרפיקה galiainfographics.com

אין לעשות כל שימוש מסחרי פרסומי או אחר בחומרים ובתכנים ללא קבלת הסכמה מפורשת בכתב. הרוצים לצטט רשאים לעשות כן, בתנאי שיצינו את המקור.

פרסום זה הינו תקציר של הדו"ח המלא הזמין להורדה באתר:

www.leket.org לקט ישראל

ינואר 2016 | © זכויות היוצרים בפרסום זה שמורות ללקט ישראל ו-BDO זיו האפט

חן הרצוג
כלכלן ראשי, BDO

גידי כרוך
מנכ"ל לקט ישראל

ג'וזף גיטלר
יו"ר ומייסד לקט ישראל

הייחודיות
של צריכת
וייצור המזון





16%

הוצאה על צריכת מזון מתוך סל הצריכה הממוצע של משקי הבית בישראל.

הייחודיות של צריכת וייצור מזון

בדשנים ובקוטלי מזיקים הינו בעל פוטנציאל לסיכון המים, החי, הצומח והסביבה. 20% מפליטת גזי החממה בעולם נובעים משרשרת הערך של גידול מזון, ייצור והפצתו. מאפיינים ייחודיים אלו של המזון מחייבים התייחסות ייחודית לתחום של הצלת מזון. בכל ענפי התעשייה והמסחר

מאפיינים ייחודיים אלו של המזון מחייבים התייחסות ייחודית לתחום של הצלת מזון. בכל ענפי התעשייה והמסחר המודרניים ייתכן אובדן בתהליך, ובכל תחומי הצריכה יש אפשרות לשימוש חוזר בעודפים שלא נצרכו. אולם, המאפיינים הייחודיים של המזון, הן בצד הצריכה והן בצד הייצור, מחייבים התייחסות ייחודית לנושא של הצלת אובדני מזון.

המודרניים ייתכן אובדן בתהליך, ובכל תחומי הצריכה יש אפשרות לשימוש חוזר בעודפים שלא נצרכו. אולם, המאפיינים הייחודיים של המזון, הן בצד הצריכה והן בצד הייצור, מחייבים התייחסות ייחודית לנושא של הצלת אובדני מזון.

דו"ח זה בוחן את נושא אובדן המזון וכדאיות הצלת המזון מהזווית הכלכלית, על בסיס הערכות ואומדנים הניתנים לכימות. לפיכך, לא נתנו משקל עודף לשיקולים ערכיים נוספים שעשויים להיות רלבנטיים לשאלת הצלת המזון.

ההוצאה על צריכת מזון מהווה כ- 16% מסל הצריכה הממוצע של משקי הבית בישראל, ו- 22% מסל הצריכה של משקי הבית בשני העשירונים התחתונים. אולם המזון הינו הרבה מעבר למרכיב מהותי בסל הצריכה המשפחתי. 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.

המזון מהווה מוצר ייחודי לא רק מבחינת מאפייני הצריכה שלו אלא גם מבחינת מאפייני הייצור. המרכיב התזונתי של המזון מתבסס רובו ככולו על תוצרת חקלאית: ירקות, פירות, קטניות, מוצרי חלב, ביצים, בשר, דגים, שמנים וכד'. גידול וייצור מזון זה כרוך מטבעו בשימוש במשאבי טבע הנמצאים במחסור יחסי או שהם בעלי עלות כלכלית מהותית: קרקע ומים.

במדינה צפופה כישאל, שבה משאב הקרקע הינו משאב יקר ומוגבל, בעיקר באזורי הביקוש, ושבה במקביל לבעיית אי ביטחון תזונתי, קיימת גם בעיה של אי ביטחון דויר, הצורך בשימוש במשאבי קרקע עודפים לשם גידול מוצרים חקלאיים עודפים ההופכים לאובדן או פסולת, טומן בחובו, בנוסף לעלות הכלכלית הישירה, גם עלויות חברתיות נוספות. בנוסף, גידול וייצור המזון הינו בעל השפעות סביבתיות משמעותיות ביותר. השימוש בקרקע,

**הצלחת מזון: שילוב
של תרומה כלכלית,
סביבתית וחברתית**



33%

מכלל המזון המיוצר בעולם, הולך לאיבוד בחישוב במונחים כמותיים

הצללת מזון הינה פעילות כלכלית של הפיכת עודפי המזון, שערכם האלטרנטיבי הוא אפס או שלילי, למזון בעל ערך כלכלי המועבר לצריכת האוכלוסיות המוחלשות

הצללת מזון: שילוב של תרומה כלכלית, סביבתית וחברתית

אובדן מזון אינו תופעה ייחודית למשק הישראלי. הוא קיים בסדרי גודל דומים בכל הכלכלות המערביות. על פי הערכות ארגון המזון והחקלאות של האו"ם (ה-FAO) כשליש מתוך כלל המזון המיוצר בעולם הולך לאיבוד, בחישוב במונחים כמותיים, או כרבע, בתרגום למונחים של ערך קלורי.

הצללת מזון עומדת כיום במרכז הדיון הציבורי העולמי. בהתאם ליעד שקבע האו"ם, ממשלת ארה"ב הכריזה בספטמבר 2015 על יעד לאומי של הקטנת אובדן המזון ב-50% עד לשנת 2030. בכך הצטרפה ארה"ב למדינות נוספות שהציבו יעד לאומי להפחתת אובדן מזון ולהצללת מזון.

החשיבות של הצלת מזון אבוד נובעת מ-3 יתרונות מרכזיים

1

יתרון כלכלי

הצללת מזון משמעה הפיכת פסולת שערכה אפסי או שלילי למוצר בעל ערך כלכלי. תורמת להגדלת התוצר והפריין במשק

2

יתרון חברתי

הקטנת פערים בחברה וצמצום אי ביטחון תזונתי של השכבות המוחלשות

3

יתרון סביבתי

צמצום פליטת מזהמים, גזי חממה, ושימוש במשאבי קרקע ומים

השילוב של שלושת המאפיינים הייחודיים הללו במסגרת פעילות הצלת המזון, הינו ייחודי ומחייב גיבוש כלי מדיניות מתאימים שישקפו את היתרונות הללו.

הצללת מזון הינה פעילות כלכלית של הפיכת עודפי המזון, שערכם האלטרנטיבי הוא אפס או שלילי, למזון בעל ערך כלכלי המועבר לצריכת האוכלוסיות המוחלשות. היררכיית הטיפול במזון העולמית הינה דירקטיבה מקובלת הנוגעת לטיפול בשאריות מזון, הקובעת סדר עדיפויות לטיפול במזון שלא נצרך. במסגרת ההיררכיה קיימת עדיפות ברורה למניעת יצירת אובדני מזון, ולשימוש באובדן שלא נמנע כמזון לאוכלוסיות מוחלשות.

קיימים כלי מדיניות רבים לעזרה לשכבות המוחלשות ולהתמודדות עם בעיית אי הביטחון התזונתי, כאשר אמצעי המדיניות הנפוץ בישראל הינו תמיכה באמצעות תרומות, סובסידיה, קצבאות ותמיכות. הייחודיות של הצלת מזון, הינה שהיא מאפשרת סיוע לנזקקים בעלות תקציבית וכלכלית נמוכה, שכן במקום לממן את מלוא עלות רכישת המזון, יש לממן רק את עלות הצלת המזון, המהווה על פי

רוב רק כחמישית ממחיר המזון. בשיח הכלכלי החברתי בישראל ובעולם, קיים יכוח מתמיד בין מצדדי הגישה של עידוד הצמיחה כיעד מרכזי ("הגדלת העוגה") לבין מצדדי הגישה של הקטנת אי השוויון כיעד מרכזי. הייחודיות של הצלת המזון הינה בהיותה כלי מדיניות שבאופן אינהרנטי משלב זה בזה את שני היעדים הכלכליים הללו. הצלת מזון והעברתו לצריכה ע"י אוכלוסיות מוחלשות גם מגדילה את התוצר במשק וגם מקטינה במקביל את אי השוויון.

הייחודיות של הצלת המזון הינה בהיותה כלי מדיניות שבאופן אינהרנטי משלב זה בזה את שני היעדים הכלכליים הללו. הצלת מזון והעברתו לצריכה ע"י אוכלוסיות מוחלשות גם מגדילה את התוצר במשק וגם מקטינה במקביל את אי השוויון

ההיררכיה הכלכלית - סביבתית לטיפול באובדן המזון



הצלחת
המזון = חלופה
לייצור מזון



50%

כ- 50% מתוך כלל המזון האבוד הינו בר - הצלה

הצלת מזון הינה נוסחת פלאים המאפשרת ייצור מזון ללא שימוש מהותי במשאבי טבע, ללא זיהום קרקעות, ללא מים, דשנים וכימיקלים

הבסיס המרכזי של פעילות הצלת המזון אינו נדבנות או צדקה, אלא פעילות כלכלית חליפית לייצור מזון, שיש לה כדאיות ישירה למשק הלאומי, מעבר ובנוסף לתרומה החשובה להקטנת אי-השיוויון במשק.

הצלת מזון = חלופה לייצור מזון

על פי אומדנינו, מתוך המזון האבוד, כ-50% הינו מזון בר-הצלה. המשמעות של הצלת מזון זה הינו ייצור של

בתהליכי הגידול, הייצור, ההפצה והשיווק של המזון בישראל, כ-35% מהיקף ייצור המזון המקומי אובד והופך לפסולת או עודפים. הצלת מזון הינה פעילות כלכלית של הפיכת עודפי מזון אלו, שערכם האלטרנטיבי הוא אפס או שלילי, למזון המועבר לצריכת האוכלוסיות המוחלשות.

מבחינה כלכלית, יש לראות בהצלת מזון כתהליך שמהווה אלטרנטיבה מלאה לייצור מזון

בניגוד לתהליך הייצור הרגיל של מזון, חומרי הגלם לייצור מזון באמצעות הצלה הינם עודפים שאחרת היו הופכים לפסולת. לפיכך, הצלת מזון, מאפשרת ייצור מזון תוך מניעת מרבית המשאבים והעלויות הכרוכים בייצור, ותוך מניעת רוב ההשפעות הסביבתיות השליליות הכרוכות בייצור מזון. הצלת מזון הינה נוסחת פלאים המאפשרת ייצור מזון ללא שימוש מהותי במשאבי טבע, ללא זיהום קרקעות, ללא מים, דשנים וכימיקלים.

על פי אומדנינו, מתוך המזון האבוד, כ-50% הינו מזון בר-הצלה. המשמעות של הצלת מזון זה הינו ייצור של כ-1.3 מיליון טון מזון (במונחי משקל תשומות חקלאיות), בשווי של כ-8 מיליארד ₪

יתרונות הצלת המזון	
הצלת מזון	ייצור מזון
 מזון בעל ערך תזונתי מלא יתכנו פגמים אסטטיים	 מזון בעל ערך תזונתי מלא
שווי תזונתי 100%	שווי תזונתי 100%
 אפסי	 אפסי
 אפסי	 אפסי
 אין	 אין
 אין	 אין
 עלות לוגיסטיקה, הפצה ושינוע	 עלות לוגיסטיקה, הפצה ושינוע

כ-1.3 מיליון טון מזון (במונחי משקל תשומות חקלאיות), בשווי של כ-8 מיליארד ₪.

כיום רוב הצלת המזון בישראל ובעולם נעשית על ידי ארגונים חברתיים ללא למטרות רווח, הנתמכים על ידי תרומות. אולם גם אם המימון להצלת המזון נעשה באמצעות תרומות, הבסיס המרכזי של פעילות הצלת המזון אינו נדבנות או צדקה, אלא פעילות כלכלית חליפית לייצור מזון, שיש לה כדאיות ישירה למשק הלאומי, מעבר ובנוסף לתרומה החשובה להקטנת אי-השיוויון במשק. על פי מחקר שבוצע באוסטרליה, המכפיל הנובע מהצלת מזון, המשקף את שווי המזון המוצל ביחס לעלות ההצלה הינו מכפיל של 5.7. כלומר, על כל דולר הוצאה בהצלת מזון, ניתן להציל מזון בשווי של 5.7 דולרים. זאת, עוד מבלי להביא בחשבון את היתרונות הסביבתיים והחברתיים הנובעים מהצלת המזון.

על פי הניסיון של לקט בישראל, העלות של הצלת מזון עומדת במוצע על כ-1.4 ₪ לק"ג מזון. השווי הישיר של

1. מחיר שוק של מוצר אלטרנטיבי בעל ערך תזונתי זהה

המוצר שהוצל הינו כ-5.1 ₪ לק"ג, המייצגים מכפיל של 3.6:1. כלומר, כל שקל המושקע על ידי ארגוני ההצלה מייצר עבור האוכלוסיות הנתרמות הכנסה במוצרים בשווי 3.6 ₪. תחום הצלת המזון בישראל הינו בתחילת דרכו, ונראה כי קיים פוטנציאל להגדלת היקפי הפעילות, ניצול יתרונות לגודל שיאפשרו הקטנת עלות ההצלה ו/או העלאה בערך התוצרת המוצלת, אשר יאפשרו לאורך זמן להגיע למכפיל ערך דומה לזה הקיים באוסטרליה. אולם מטעמי שמרנות, ביססנו את האומדנים על בסיס מבנה העלויות הקיים כיום. במונחי התועלת למשק הלאומי, יש להביא בחשבון את התרומה של השפעות סביבתיות וחברתיות. אנו לא אומדנו את ההשפעות האלו בתנאים של המשק הישראלי, אולם בהנחה שהתועלת הסביבתית חברתית בישראל דומה לעלות הממוצעת העולמית, הרי שהתוצאה הינה הגעה למכפיל ערך של פי 7.2. כלומר, בשקלול ההשפעות הסביבתיות, כל שקל שמושקע בהצלת מזון מניב למשק הלאומי ערך של 7.2 ₪.

אומדן כדאיות הצלת המזון / תועלת ישירה בש"ח לק"ג מזון

מכפיל ערך מזון מוצל / עלות הצלה	רווח מהצלת מזון	ההצלה עלות	סה"כ שווי למשק הלאומי	תרומה סביבתית חברתית (לפי FAO)	שווי מזון שהוצל ¹	למשק הלאומי ללא השפעות חיצוניות
3.6	3.7 ₪	1.4 ₪	5.1 ₪	לא נכלל	5.1 ₪	למשק הלאומי ללא השפעות חיצוניות
7.2	8.7 ₪	1.4 ₪	10.1 ₪	5 ₪	5.1 ₪	למשק הלאומי כולל השפעות חיצוניות

הצלת המזון -
הכדאיות
למשק הלאומי



במקרה של הצלת מזון, קיימות נסיבות ייחודיות שבהם יש עדיפות כלכלית מובהקת לתמיכה בנזקקים באמצעות תמיכה במוצרים ולא בכסף. יתרון זה נובע מהמאפיינים הייחודיים של הפיכת פסולת למזון, שמשמעם עבור כל שקל המושקע בהצלת מזון, מושגת תמורה כלכלית ישירה בגובה של פי 3.6

הצלת מזון מאפשרת לצמצם את פער אי-הביטחון התזונתי תוך חסכון של כ- 75% מהעלויות, ובנוסף יש לה יתרונות סביבתיים עודפים

5 מיליארד ₪ פוטנציאל הרווח למשק הלאומי מהצלת מזון

הצלת מזון הכדאיות למשק הלאומי

במשק, ולפני ההשפעות החיצוניות הסביבתיות. חשוב להדגיש, כי מימוש הדרגתי של יעד לאומי להפחתה של 50% מהמזון האבוד בישראל על פני 15 שנה, אינו צפוי להביא לפגיעה בהיקף היצור החקלאי בישראל בהשוואה למצב כיום.

לפי אומדננו, גם במצב של מימוש מלא של יעד ההצלה, הביקוש המקומי לתוצרת חקלאית צפוי לגדול לפחות בכ-0.3% לשנה בממוצע במונחים ריאליים². זאת מבלי להביא בחשבון את תוספת הביקוש המקומי למזון כתוצאה מהצלת מזון והעברתו לנזקקים.

הממשל האמריקאי אימץ בספטמבר 2015 יעד לאומי של הפחתת אובדן המזון ב-50% תוך 15 שנה. הניתוח שלנו מראה, כי הצלת 25% מהמזון האבוד בישראל, פחות ממחצית מהיעד האמריקאי, ותרומתו ל-450,000 משקי הבית בישראל הנמצאים באי ביטחון תזונתי, תאפשר לספק למשקי בית אלו מזון בשווי מלוא פער צריכת המזון שלהם ביחס לרמה הנורמטיבית.

במונחי המשק הלאומי, המשמעות הינה רווח של 2 מיליארד ₪ לשנה, המהווים את הפער בין שווי המזון המוצל לבין עלות הצלתו. זאת, לפני תוספת התרומה העודפת למשק הנובעת מצמצום העוני והקטנת אי השוויון

2 גם בהנחות שמרניות של אפס גידול בצריכה המקומית לנפש, ושל מצב קיצון שבו ההצלה מחליפה במלואה ביקוש מקומי

ולא למצרך". אולם, במקרה של הצלת מזון, קיימות נסיבות ייחודיות שבהם יש עדיפות כלכלית מובהקת לתמיכה בנזקקים באמצעות תמיכה במוצרים ולא בכסף. יתרון זה נובע מהמאפיינים הייחודיים של הפיכת פסולת למזון, שמשמעם הוא, שעבור כל שקל המושקע בהצלת מזון, מושגת תמורה כלכלית ישירה בגובה של פי 3.6. יתרה מכך, אם נביא בחשבון את ההשפעות החיצוניות הסביבתיות והחברתיות בהתאם לאומדני ה-FAO, התמורה למשק גבוהה עוד יותר ומגיעה לפי 7.2. בהקשר זה, יש לציין כי האוכלוסייה המאופיינת באי ביטחון תזונתי, סובלת מאי ביטחון כלכלי שיש לו ביטוי בפערי צריכה של מוצרים בסיסיים נוספים (דיר, בריאות, חינוך וכד'), סביר להניח שבפועל, במקרה של תרומת מזון, משקי בית אלו יפנו חלק מהגידול בהכנסה הפנויה האפקטיבית שלהם גם לצריכת מוצרים אחרים. מבחינה חברתית, המשמעות הינה כי משקי בית אלו רואים בצריכת מוצרים אלו כצורך קודם מבחינת הביטחון הכלכלי שלהם, ולכן יש כאן שיפור ברווחתם מעבר לערך הישיר של המזון שהועבר אליהם, בשל שחרור מקורות לצריכת שירותים אחרים.

הצלה של 600,000 טון מזון אבוד בשנה, המהווים כ-25% מהיקף המזון האבוד בישראל, תאפשר להשלים את מלוא פער צריכת המזון ביחס להוצאה הנורמטיבית, של האוכלוסייה הישראלית הנמצאת באי בטחון תזונתי. עלות הצלת מזון אבוד נאמדת בכ-1.4 ₪ לק"ג. כלומר, בעלות של כ-840 מיליון ₪ ניתן להציל מזון בשווי 3 מיליארד ₪, שהינו שווה ערך למלוא ערך הפער בהוצאה על צריכת המזון של האוכלוסייה שהינה בעלת אי ביטחון תזונתי ביחס רמת הצריכה הנורמטיבית.

הצלת מזון הינה בעלת עדיפות ברורה ביחס לחלופה של השלמת פער אי הביטחון התזונתי באמצעות מתן קצבאות, תרומות, סובסידיות או תמיכות לנזקקים. כדי להביא למימון מלוא פער אי הביטחון התזונתי שלא באמצעות הצלת מזון, נדרשת תמיכה בסך של 3 מיליארד ₪ לשנה. הצלת מזון מאפשרת להגיע ליעד חברתי זהה, בעלות נמוכה באופן משמעותי, כ-840 מיליון ₪ לשנה. כלומר, הצלת מזון מאפשרת לצמצם את פער אי הביטחון התזונתי תוך חסכון של כ-75% מהעלויות, ובנוסף יש לה יתרונות סביבתיים עודפים.

על פי עקרונות תורת הכלכלה, הכנסה במוצרים הינה אלטרנטיבה נחותה לעומת הכנסה בכסף, שכן היא שוללת ממקבל התמיכה את דרגות החופש להקצאת המשאבים לפי הצרכים המלאים שלו. לכן, עקרונות, הנטייה הינה בדרך כלל להעדיף תמיכה כספית על פני תמיכה ב"עין". עקרון כלכלי זה נקרא גם "סובסידיה לנצרך

עלות הצלת מזון אבוד נאמדת בכ-1.4 ₪ לק"ג. כלומר, בעלות של כ-840 מיליון ₪ ניתן להציל מזון בשווי 3 מיליארד ₪

סיכום הכדאיות למשק הלאומי מהצלת מזון במיליוני ₪ לשנה

שיעור הצלת מזון מתוך המזון האבוד	1% מצב קיים	5%	10%	25%
היקף הצלת מזון בטונות	20,000	100,000	200,000	600,000
הצלת מזון כשיעור מהפער התזונתי של חסרי ביטחון תזונתי	4%	20%	40%	100%
שווי מזון מוצל במונחי ערך המזון	120	600	1,200	3,000
עלות הצלה המזון	28	140	280	840
רווח למשק הלאומי לפני השפעות חיצוניות	92	460	920	2,160
תרומה סביבתית וחברתית לפי FAO	100	500	1,000	3,000
סה"כ רווח מהצלת מזון למשק הלאומי	192	960	1,920	5,160

**אובדן המזון -
כמה מזון הולך
לאיבוד בישראל?**



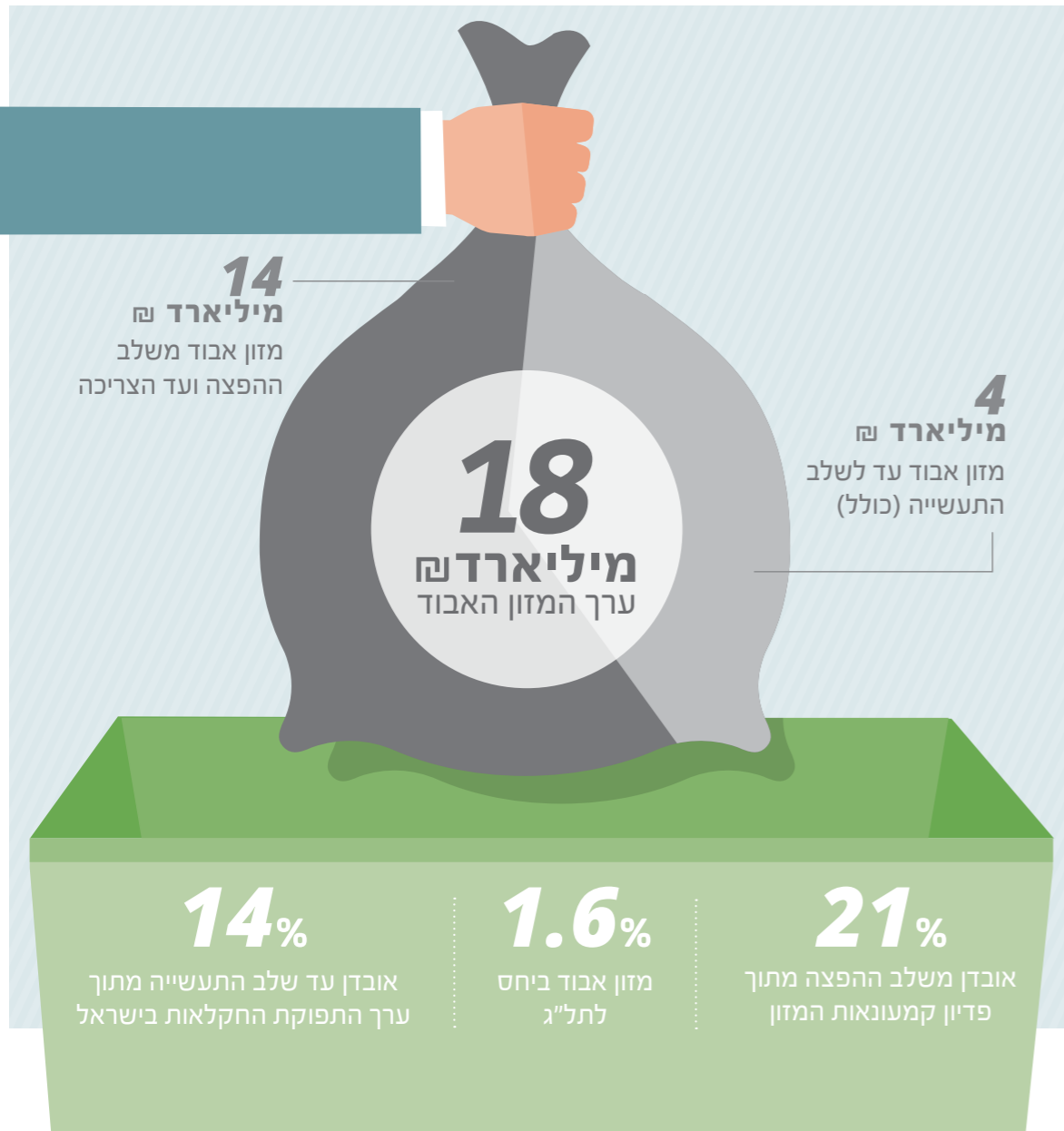
המידע בתחום נידונה בהרחבה גם בדו"ח מבקר המדינה משנת 2015. נתוני האובדן המוצגים בעבודה זו, מתבססים על אומדנים שבצענו, המשקללים מגוון רחב של מקורות מידע ונתונים שעמדו לרשותנו, שיחות וראיונות עם מומחים ועוסקים בתחום, תוצאות מחקרים ועבודות קודמות, נתוני השוואה בין לאומיים ועוד.

אנו מקווים שהתפתחות מודעות ציבורית לנושא הצלת מזון, במקביל להצבת יעדים לאומיים להפחתת מזון, יסייעו בטיוב בסיס הנתונים ושיפור האומדנים.

4. הערכת האובדן מתבססת בין היתר על סקר פתחים בחקלאות שנערך ע"י ד"ר רון פורת (מכון וולקני, 2015).

לגבי כל אחד מסוגי המזון, נאמדו היקף התשומות והתפוקות במונחי כמות תוצרת חקלאית גולמית ושיעור האובדן, וזאת עבור כל אחד מארבעת שלבי שרשרת הערך בהליך הייצור⁴, ההפצה והצריכה של המזון. אומדן אובדן המזון הכולל במשק ובסוגי המזון מתבסס על סכום האובדן בכל אחד ואחד מהמוצרים והשלבים.

אחת הבעיות המרכזיות בניתוח אובדן המזון בישראל ופוטנציאל הצלת המזון, הינה היעדרם של מנגנונים לאיסוף ובקרת נתוני האובדן בישראל. בעיה זו של חוסר



75%

מאובדן המזון, במונחים כמותיים הוא אובדן של פירות וירקות

אובדן המזון כמה מזון הולך לאיבוד בישראל?

אומדן אובדן המזון בישראל מתבסס על מודל ייחודי של שרשרת הערך בייצור המזון בישראל. אובדן המזון בישראל נאמד בכ- 2.45 מיליון טון לשנה, המהווים 35% מהיקף ייצור המזון המקומי בישראל. כ-75% מאובדן המזון, במונחים כמותיים, הוא אובדן של פירות וירקות.

3. אנו מודעים לכך שייחודו של המודל נובע משיטת הנתונים המוצגים בעבודה נעשו על בסיס הנחה של שנה מייצגת ומזג אוויר ממוצע, ואינם כוללים, השפעות כגון תנאי מזג אוויר קיצוניים, השפעות פגעי טבע ומזיקים, סטיות בביקוש וכד'. הנתונים המוצגים בעבודה נעשו על בסיס הנחה של שנה מייצגת ומזג אוויר ממוצע, ואינם כוללים, השפעות של אירועים חד פעמיים או סטיות מהממוצע. הנתונים הם אינדיקטיביים ונועדו להוות בסיס לדיון ציבורי והמשך מחקר וניתוח הנושא.

אומדן אובדן מזון בישראל במונחי ₪ לחודש למשק בית

סה"כ	צרכנות	הפצה	תעשייה	טיפול ואריזה	חקלאות	אובדן למשק בית בש"ח בחודש	קטגוריה
348	121	116	7	29	75	פירות וירקות	
99	79	10	1	2	7	דגנים וקטניות	
139	80	38	13	0	8	בשר ביצים ודגים	
29	21	2	1	1	4	חלב ומוצרי חלב	
616	301	167	22	31	94	סה"כ	

שיעור אובדן המזון בכל שלב בשרשרת הערך

* אחוזי האבדן עוגלו לאחוזון הקרוב ביותר לצורך נוחות הצגת הנתונים

צרכנות	הפצה	ייבוא נטו בניכוי שימושים שונים	תעשייה	טיפול ואריזה	חקלאות	
<p>16% (454 אלף טון) אובדן</p> <p>2,863 אלף טון</p>	<p>12% (407 אלף טון) אובדן</p> <p>3,269 אלף טון</p>	<p>52 - אלף טון ייבוא נטו</p>	<p>8% (94 אלף טון) אובדן</p> <p>1,220 אלף טון</p>	<p>7% (269 אלף טון) אובדן</p> <p>3,684 אלף טון</p>	<p>15% (641 אלף טון) אובדן</p> <p>4,325 אלף טון</p>	<p>פירות וירקות</p>
<p>15% (193 אלף טון) אובדן</p> <p>1,327 אלף טון</p>	<p>2% (24 אלף טון) אובדן</p> <p>1,350 אלף טון</p>	<p>897+ אלף טון ייבוא נטו</p>	<p>2% (10 אלף טון) אובדן</p> <p>463 אלף טון</p>	<p>4% (18 אלף טון) אובדן</p> <p>481 אלף טון</p>	<p>6% (28 אלף טון) אובדן</p> <p>509 אלף טון</p>	<p>דגנים וקטניות</p>
<p>9% (68 אלף טון) אובדן</p> <p>729 אלף טון</p>	<p>4% (34 אלף טון) אובדן</p> <p>762 אלף טון</p>	<p>138+ אלף טון ייבוא נטו</p>	<p>5% (33 אלף טון) אובדן</p> <p>657 אלף טון</p>	<p>1% (5 אלף טון) אובדן</p> <p>661 אלף טון</p>	<p>3% (23 אלף טון) אובדן</p> <p>684 אלף טון</p>	<p>בשר, דגים וביצים</p>
<p>5% (70 אלף טון) אובדן</p> <p>1,550 אלף טון</p>	<p>1% (8 אלף טון) אובדן</p> <p>1,558 אלף טון</p>	<p>61+ אלף טון ייבוא נטו</p>	<p>1% (18 אלף טון) אובדן</p> <p>1,515 אלף טון</p>	<p>1% (8 אלף טון) אובדן</p> <p>1,523 אלף טון</p>	<p>4% (55 אלף טון) אובדן</p> <p>1,578 אלף טון</p>	<p>חלב ומוצרי</p>

אומדן אובדן מזון בישראל באלפי טונות לשנה

אלפי טון	חקלאות	טיפול ואריזה	תעשייה	הפצה	צרכנות	סה"כ
פירות וירקות	641	269	94	407	454	1,865
דגנים וקטניות	28	18	10	24	193	272
בשר ביצים ודגים	23	5	33	34	68	162
חלב ומוצריו	55	8	18	8	70	159
סה"כ	748	299	155	472	784	2,458

המשקל המרכזי של פירות וירקות באובדן המזון בישראל נובע הן ממשקלם הגבוה ביצור החקלאי המקומי, והן משיעור אובדן גבוה של כ-45% מהייצור לאורך שלבי 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.

סך אובדן המזון בכל שלבי שרשרת הערך, מהווה אובדן שווה ערך לכ-616 ש"ח לחודש למשק בית בישראל, כתוצאה מאובדן של 84 ק"ג מזון למשק בית בחודש. במונחים כמותיים, כ-68% מהאובדן הינם בשלבי הייצור, התעשייה וההפצה, עוד בטרם הגיע המזון לצרכן הביתי או המוסדי, במונחים כספיים כ-50% מערך האובדן הינם בשלבי הצריכה הפרטית והמוסדית.

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 ההפצה והקמעונאות ועד לאובדני הצרכן הסופי (אובדן מזון בצריכה)

סך אובדן המזון בשלבים הראשונים, עד ליציאה להפצה נאמד בכ-4 מיליארד ש"ח, המהווים כ-14% מערך התפוקה החקלאית בישראל, שעמד בשנת 2014 על כ-30 מיליארד ש"ח.

סך האובדן בשלב השני, מהיציאה מבית האריזה עד לצרכן הסופי הביתי או המוסדי, הינו כ-14 מיליארד ש"ח, המהווים כ-21% מהפדיון הקמעונאי של ענף המזון בישראל.

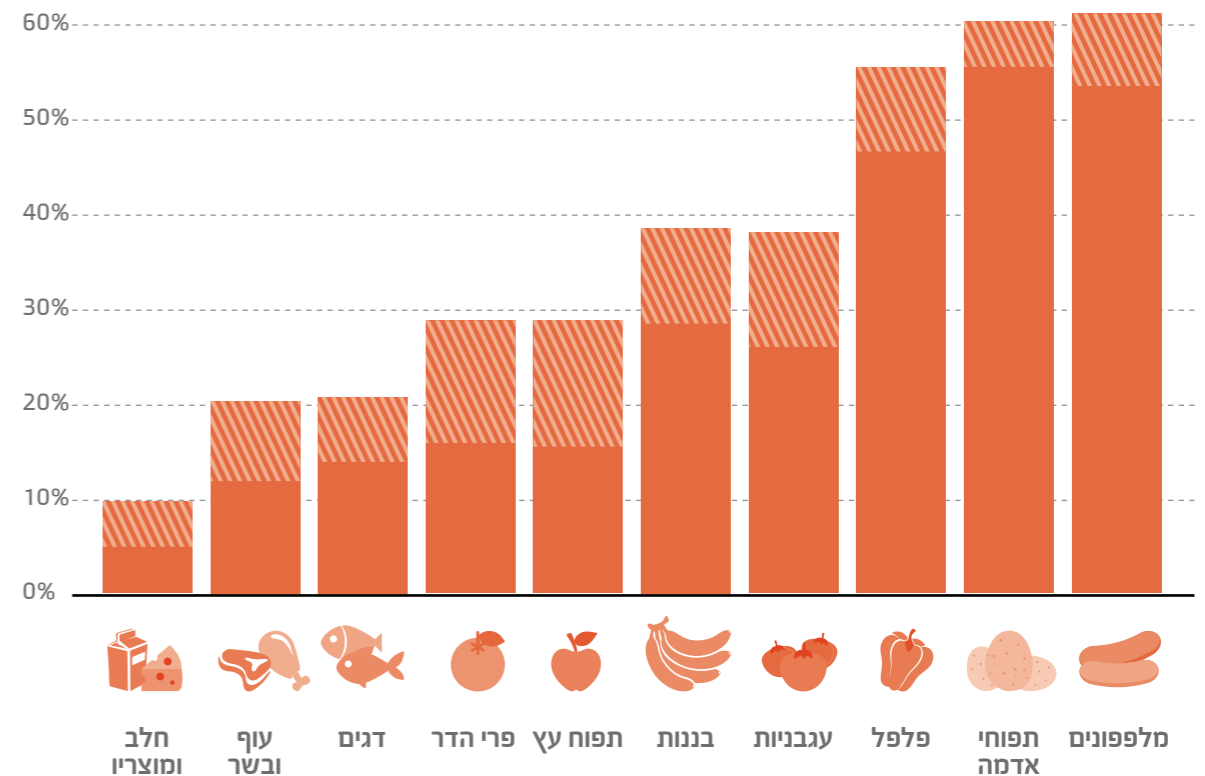
של המזון האבוד בישראל לשנת 2015, נאמד על ידנו בכ-18 מיליארד שקלים, המהווים כ-1.6% מהתוצר המקומי.

השווי הכלכלי של המזון האבוד בישראל לשנת 2015, נאמד על ידנו בכ-18 מיליארד שקלים, המהווים כ-1.6% מהתוצר המקומי.

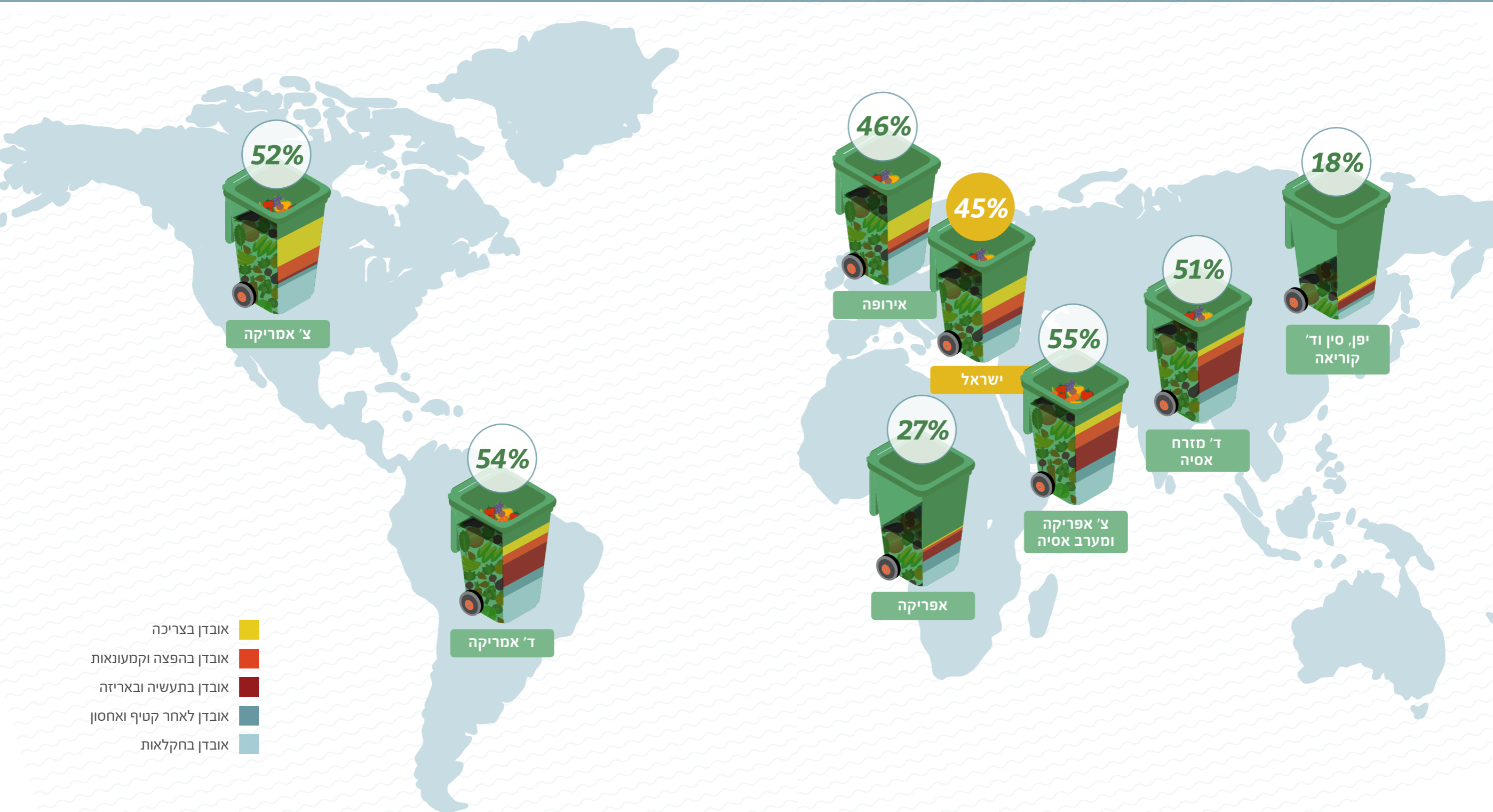
קיימת שונות רבה בהיקף אובדן המזון לפי סוגי המזון השונים, ושלב האובדן בשרשרת הערך. ערך התפוקה החקלאית לטון גדל ככל שמתקדמים בשרשרת הערך של הייצור, ובמזון מושקעות עלויות נוספות הכרוכות בתהליכים של מיון, עיבוד, הובלה והפצה. בממוצע של כל סוגי המזון, כ-40% מהאובדן הינו בשלבים הראשוניים של הייצור, שלב הגידול החקלאי והאריזה. ערך האובדן בשלבים אלו נאמד על ידנו על פי ערך התמורה הממוצעת לחקלאי. 60% נוספים מהאובדנים הינם בשלבים מאוחרים יותר של שרשרת הערך. ערך אובדן המזון בשלבים אלו נאמד על פי המחיר הקמעונאי של המזון. השווי הכלכלי

אומדן שיעורי אובדן מזון בישראל מוצרים נבחרים

■ שיעור אובדן בתהליך ■ שיעור אובדן בצריכה



שיעור אובדן המזון בשלבי שרשרת הערך של פירות וירקות השוואה בינלאומית



אובדן המזון -
כמה מזון
אפשר להציל?



מזון בר הצלה

- ✓ תוצרת חקלאית אכילה שלא נקטפה
- ✓ תוצרת חקלאית עם פגמים אסתטיים
- ✓ תוצרת חקלאית שלא נמכרה בשווקים הסיטונאים
- ✓ עודפים ברשתות השיווק ובחנויות שלא נמכרו
- ✓ עודפי מזון מוכן בתעשיית הקייטרינג מטבחים מוסדיים ומסעדות
- ✓ מזון ארוז עם פגמים באריזה או פגמים צורניים
- ✓ מזון המתקרב למועד פקיעת תוקף ולא צפוי להימכר

מזון שאינו בר הצלה למאכל בני אדם

- ✗ בעלי חיים חולים או פגרים
- ✗ מזון נגוע במחלות
- ✗ מזון שניזוק מפגעי טבע
- ✗ מזון שהתקלקל
- ✗ עודפים בתהליך הכנת מזון (קליפות, גרעינים, עור, שומן)
- ✗ מזון שהגיע לצלחת ולא נאכל

אומדן היקף המזון בר הצלה נגזר מתוך מודל שרשרת הערך שנבנה לענף המזון. לפי כל סוג מזון וכל אובדן, בכל אחד משרשרת הערך, נבחנו גורמי האובדן וסווגו בין אובדנים הראויים להצלה לבין אובדנים שאינם ראויים למאכל. חשוב לציין שהסיווג של מזון שהוא בר הצלה אינו מתייחס לכדאיות הכלכלית להצלת המזון, אלא ליכולת הטכנית להשתמש במזון האבוד להזנת בני אדם. על פי אומדנינו, מעל ל-50% מהמזון האבוד הינו בר הצלה, ויכול, בהינתן כדאיות כלכלית ומשאבים נאותים, לשמש להזנת אוכלוסיות נזקקות הנמצאות באי ביטחון תזונתי.

לצורך הניתוח, לא התייחסנו לאובדן מזון האובד בשלב הצריכה הביתית כמזון בר הצלה. קיימות גישות שונות לנושא אובדן (או בזבז) 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.

מבחינה כלכלית, כל עוד הצרכן משלם את התמורה המלאה בגין המוצרים שרכש, אין מקום להגביל את צריכתו. הבעיה במקרה של צריכת מזון, הינה שכאמור ייצור המזון כרוך בשימוש במשאבי טבע ובפגיעה בסביבה, שהעלות החיצונית הכרוכה בהם לא באה לידי ביטוי במחירים שאותם משלם הצרכן עבור המזון.

היבטים אלו לא נבחנו על ידנו, אולם בתנאים אלו, ייתכן ויש הצדקה לפעילות למניעת בזבז מזון בשלב הצריכה הביתית, למשל באמצעות הסברה שתביא למודעות ציבורית את ההשפעות החיצוניות הכרוכות בייצור מזון שאינו נצרך.

1.6%

מהתוצר הלאומי הולך לאיבוד לאורך שרשרת הייצור, ההפצה והצריכה

אובדן המזון כמה מזון אפשר להציל?

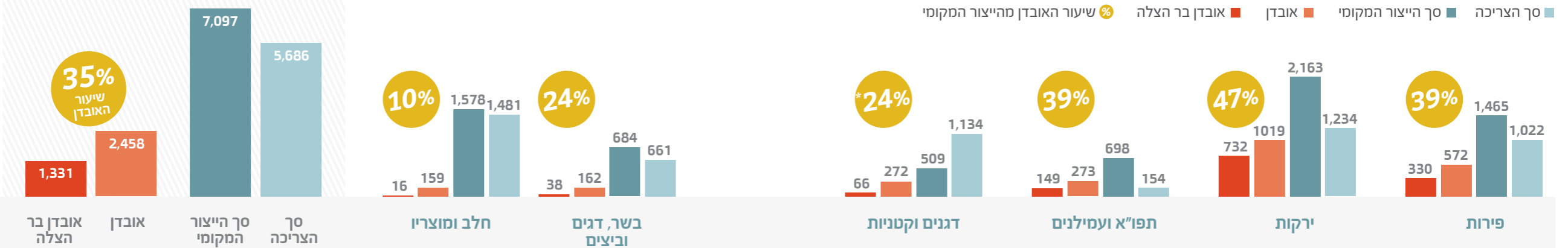
אך אינו מגיע לידי צריכה. קיימות סיבות שונות ומגוונות לכך, בכל אחד משלבי הערך של ייצור המזון. המכנה המשותף לרוב הסיבות הינו העדר כדאיות כלכלית ליצור המזון (חקלאי, תעשייתי, מפיץ וכד') להשקיע משאבים נוספים בשלבים הבאים של ייצור המזון או הפצתו. ברור כי לא ניתן להגיע למצב של אפס אובדני מזון. עם זאת, צמצום אובדן המזון, אם באמצעות מניעת היווצרותו, ואם באמצעות הצלת האובדנים שנוצרים, מהווה יעד מרכזי העומד בראש סדר היום הציבורי בעולם.

35% מהמזון המיוצר בישראל הולך לאיבוד לאורך שלבי הייצור, ההפצה והצריכה, כ-2.4 מיליון טון מזון בשנה (במונחי תוצרת חקלאית). המשמעות הינה אובדן מזון בשווי של כ-18 מיליארד ש"ח, המהווים 1.6% מהתוצר הלאומי. מתוכו, כמחצית הינם אובדנים שאינם ראויים למאכל כתוצאה מפגעי טבע, תהליכי ייצור וכד', ואינם חלק מפוטנציאל ההצלה.

מבחינת הצלת המזון, המרכיב בעל החשיבות המרכזית הינו מזון שהינו ראוי למאכל (בעל ערך תזונתי ובריאותי).

אומדן מזון בר הצלה בישראל, 2015, באלפי טונות

■ סך הצריכה ■ סך הייצור המקומי ■ אובדן ■ אובדן בר הצלה ■ % שיעור האובדן מהייצור המקומי

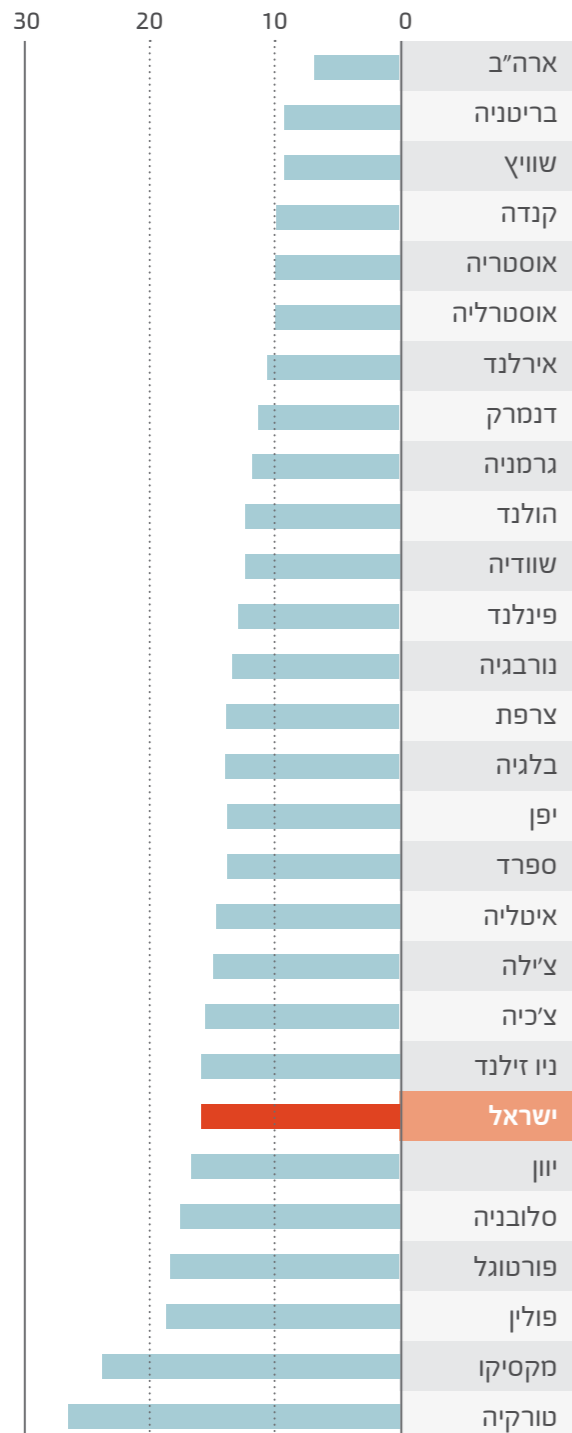


* אובדן דגנים וקטניות הוצג מתוך הצריכה בגלל שמרבית צריכת הדגנים הינה מיבוא.

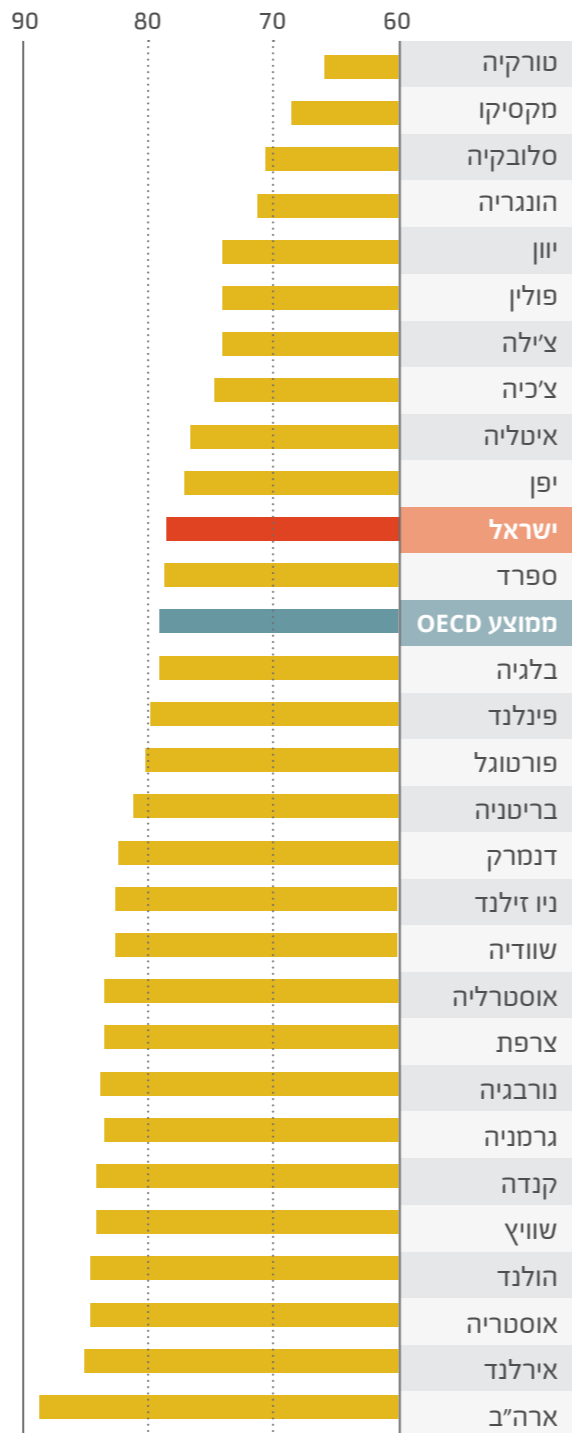
**בטחון תזונתי - כמה מזון
נדרש להשלמת הביטחון
התזונתי בישראל?**



שיעור ההוצאה על מזון מתוך ההוצאה על צריכה פרטית, 2015



מדד ביטחון תזונתי - השוואה בינלאומית, 2015



25%

הצלת 25% מהמזון האבוד תאפשר לגשר על מלוא פער צריכת המזון הנובע מאי-בטחון תזונתי.

ביטחון תזונתי - כמה מזון נדרש להשלמת הביטחון התזונתי בישראל ?

אי-בטחון תזונתי הינו אחד התוצרים של חוסר שיוויון בחלוקת ההכנסות במשק. על פי ההגדרות של ארגון הבריאות העולמי, שממשות גם את הביטוח הלאומי בישראל, **ההגדרה של ביטחון תזונתי מושתתת על שלושה מוקדים:**

- 1 זמינות המזון** אספקה של כמויות מספקות של מזון באופן עקבי
- 2 נגישות למזון** למשפחה די משאבים כדי להשיג מזון בכמות מספקת
- 3 שימוש במזון** קיום תנאי תברואה, מים ומודעות המשפחה לשימוש הולם במזון

על פי קריטריונים אלו, שהם בעיקרם סובייקטיביים, מעריך מחקר שערך הביטוח הלאומי בישראל כי-כ-18% מאוכלוסיית ישראל נמצאת במצב של אי-ביטחון תזונתי. אוכלוסייה זו כוללת כ-10% שנמצאים במצב של אי-ביטחון תזונתי ניכר וכ-8% המצויים במצב של אי-ביטחון תזונתי מתון או קל. לפי מדד הביטחון התזונתי של האקונומיסט לשנת 2015, ישראל מדורגת במקום ה-11 במזרח א-ביטחון תזונתי מתוך מדינות ה-OECD, ומדד אי-הביטחון התזונתי הינו בדומה לממוצע במדינות ה-OECD.

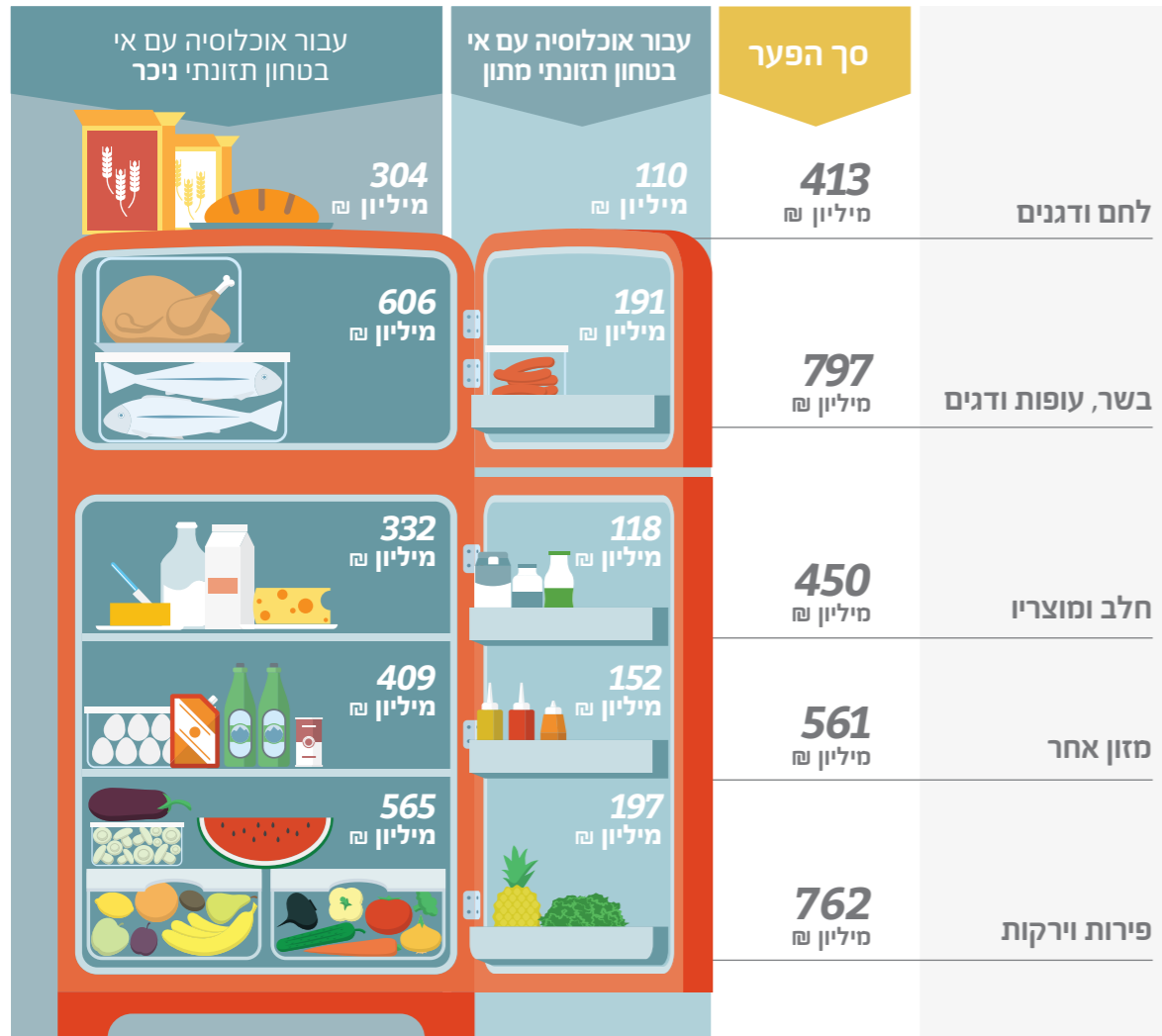
אחד מהאתגרים המרכזיים שהמשק הישראלי צריך להתמודד איתם הינו בעיית אי השיוויון בחלוקת ההכנסות. רמת אי השיוויון בישראל הינה מהגבוהות במדינות המפותחות, ומדד אי השיוויון (מדד ג'יני) בישראל הינו הגבוה ביותר במדינות המפותחות, פרט לארה"ב, טורקיה, צ'ילה ומקסיקו.

דירוג ישראל במדדי אי שיוויון וביטחון תזונתי			
דירוג במדינות ה-OECD ⁵	ממוצע OECD	ישראל	
5	0.32	0.37	אי-שיוויון (מדד ג'יני)
2	11%	18.8%	תוחלת העוני
11	79	78	מדד ביטחון תזונתי
7	14%	16%	שיעור ההוצאה על מזון ביחס לצריכה הפרטית

5. דירוג מתוך 34 מדינות.

שהינה בעלת אי ביטחון תזונתי לבין רמת ההוצאה הנורמטיבית על צריכת מזון. 840 מיליון ₪ ניתן להציל מזון בשווי 3 מיליארד ₪, שהינו שווה ערך למלוא ערך הפער בין ההוצאה על צריכת מזון של האוכלוסייה הנורמטיבית. על פי אומדנינו, בעלות של כ- 840 מיליון ₪ ניתן להציל מזון בשווי 3 מיליארד ₪, שהינו שווה ערך למלוא ערך הפער בין ההוצאה על צריכת מזון של האוכלוסייה

הפער בהוצאה על צריכת מזון ביחס לרמת ההוצאה הנורמטיבית עבור האוכלוסייה המתאפיינת באי בטחון תזונתי במיליוני ₪



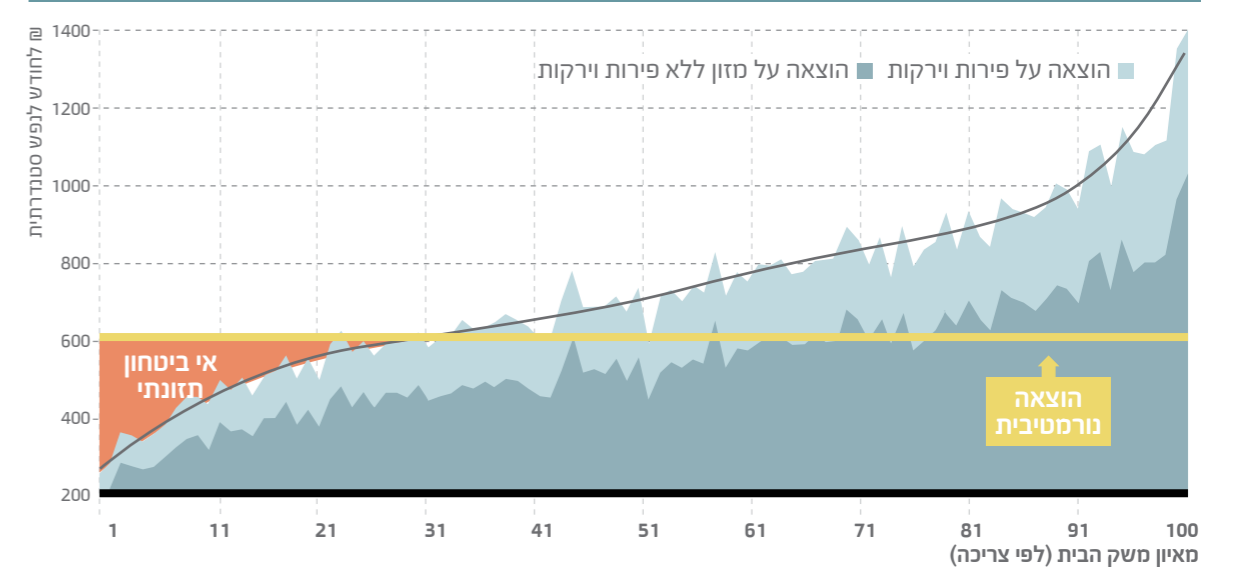
סך הכל 3 מיליארד ₪ שווי הפער בהוצאה על מזון

840 מיליון ₪ עלות צמצום הפער ע"י הצלת מזון

ההשוואה בין נתוני מדד אי-שיוויון לנתוני הביטחון התזונתי מראה כי דווקא ארה"ב, שבה, בדומה לישראל, רמת אי-השיוויון ותוחלת העוני הם מהגבוהים במדינות המפותחות, רמת הביטחון התזונתי הינה הגבוהה ביותר. נראה כי רמת הביטחון התזונתי הגבוהה בארה"ב, למרות רמת אי-השיוויון הכללי הגבוהה, הינה תוצאה של מודעות ציבורית רבת שנים לבעיית הביטחון התזונתי, הבאה לידי ביטוי בין היתר בתוכנית תלושי מזון (food stamps) לאוכלוסיות נזקקות. כמו כן, ארה"ב הינה חלוצת שיטת בנק המזון (food bank) להצלת עודפי מזון וחלוקתם לנזקקים, והינה בין המובילות בעולם במדיניות להסרת חסמים לתרומת מזון אבוד. עוד בשנת 1996 נחקק בארה"ב חוק השומרוני הטוב, שמגן על העוסקים בהצלת מזון מתביעות משפטיות. למרות שרמות העוני ואי השיוויון בישראל ובארה"ב דומות, בישראל משקל ההוצאה על מזון בצריכה הפרטית הינו בין הגבוהים בעולם, כ-16%, פי 2.5 ביחס לארה"ב. לפיכך, מדיניות הצלת מזון וחלוקתו לשכבות מוחלשות הינה מדיניות רווחה אפקטיבית דווקא בישראל, בה חלק נכבד מההוצאה של משקי הבית הינה על מזון.

הגדרת הביטחון התזונתי הינה הגדרה סובייקטיבית. כדי לבחון את האפקטיביות של הצלת מזון ככלי מדיניות להגדלת

ההוצאה לנפש על מזון ביחס להוצאה נורמטיבית לביטחון תזונתי בחלוקה לפי מאיונים



**חסמים
ומדיניות לעידוד
הצלת מזון**



להערכתנו, צעדי המדיניות הראשוניים הנדרשים לעידוד הצלת מזון בישראל הינם:

קביעת יעד לאומי להצלת מזון

1 הפחתה של 50% בהיקף אובדן המזון עד לשנת 2030, בהתאם לעקרונות שגיבש האו"ם. קביעת יעד לאומי הינה יוזמה בעלת חשיבות מעבר להעלאת הנושא לסדר היום הציבורי. **המשמעות של קיומו של יעד לאומי הינו מחויבות שלטונית לפעול למימוש היעד.** כמו כן, במקביל לקביעת היעד, יש צורך ליצור כלי מדידה ובקרה שיאפשרו בחינה שוטפת של העמידה ביעד שנקבע.

השלמת חקיקת חוק עידוד הצלת עודפי מזון

2 בדומה לחוק השומרוני הטוב הקיים בארה"ב, **חוק עידוד הצלת עודפי מזון** מגביל את האחריות האזרחית או הפלילית של עמותות לחלוקת מזון העומדות בתקנות ובכללים, וכן פוטרת מאחריות את תורמי המזון. חוקים דומים קיימים במספר מדינות בעולם.

חובת הצלת מזון לגופים ממשלתיים ומתוקצבים

3 **חיוב גופים מתוקצבים ע"י המדינה, המנהלים (ישירות או באמצעות קבלן משנה) מטבח המאכיל מעל 1,000 איש ביום, להתקשרות עם עמותת הצלת מזון מוכרת כתנאי לתקציב ממשלתי (כולל גופים בטחונים, צה"ל, חברות ממשלתיות וכד').**

לא ניתן להגיע למצב של אפס אובדני מזון. עם זאת, צמצום המזון האבוד, אם באמצעות מניעת היווצרותו, ואם באמצעות הצלת האובדנים שנוצרים, מהווה יעד מרכזי העומד בראש סדר היום הציבורי בעולם

חסמים ומדיניות לעידוד הצלת מזון

בוודאות גבוהה, ולהעביר אותה להצלה בטרם יפוג תוקפה. בנוסף, נדרשת הבחנה בין תפוגה לצרכי שיווק לבין תפוגה לצרכי מאכל.

לא ניתן להגיע למצב של אפס אובדני מזון. עם זאת, צמצום המזון האבוד, אם באמצעות מניעת היווצרותו, ואם באמצעות הצלת האובדנים שנוצרים, מהווה יעד מרכזי העומד בראש סדר היום הציבורי בעולם.

יש כאן מקרה ברור של כשל שוק. במחירי השוק, אין כדאיות להצלת המזון, אולם במחיר כלכלי המשקף את הערך האלטרנטיבי והתמורה התזונתית, קיימת כדאיות גבוהה להצלת המזון.

האו"ם, ובעקבותיו מדינות שונות ובראשן ארה"ב, הציבו השנה הראשונה יעד רשמי של הפחתה של 50% בכמות אובדן המזון עד לשנת 2030. זהו צעד בעל חשיבות הצהרתית וציבורית חשובה, אך גם מראה כי הגופים המקצועיים סבורים כי הקטנה בסדר גודל של כמחצית מכמות אובדן המזון הינה יעד סביר ואפשרי, גם אם הוא נראה שאפתני. יש כאן מקרה ברור של כשל שוק. במחירי השוק, אין כדאיות להצלת המזון, אולם במחיר כלכלי המשקף את הערך האלטרנטיבי והתמורה התזונתית, קיימת כדאיות גבוהה להצלת המזון.

קיימות סיבות שונות ומגוונות לאובדן מזון, בכל אחד משלבי הערך של יצור המזון. המכנה המשותף לרובן הינו העדר כדאיות כלכלית ליצור המזון (חקלאי, תעשיין, מפיץ וכד') להשקיע משאבים נוספים בשלבים הבאים של ייצור המזון או הפצתו.

העדר כדאיות כלכלית יכול לנבוע ממאפיינים של המזון עצמו או סביבת הייצור שלו, או ממאפיינים של תנאי השוק. העדר כלכליות בשל מאפיינים של המזון כולל מזון פגום מבחינה אסטטית, כגון פירות או ירקות קטנים או גדולים מהמקובל. העדר כלכליות יכול לנבוע גם מפגיעה באורך חיי המדף הצפויים למוצר. לדוגמה, רמת בשלות עודפת מהרצוי המקטינה את אורך חיי המדף הצפוי.

בנוסף, יתכנו כשלים הנובעים מסביבת הייצור של המזון. שדה או מטע שהתנובה שלו נמוכה מאוד מסיבות כלשהן, עלולה להביא לחוסר כדאיות כלכלי לקטיף, גם במקרה שהירקות או הפירות הינם באיכות מלאה.

כן ייתכנו כשלים הנובעים ממאפייני השוק. עודף היצע בשוק הגורם לירידת מחירים, מביא במקרים מסוימים לכך שהתמורה הצפויה ממכירת עודפי הייצור תהיה נמוכה מעלות הייצור.

בשלבי ההפצה והקמעונאות, אובדן מזון עשוי לנבוע מכך שמזון מגיע לתאריך התפוגה שלו, וצריך להזרק. זהו אובדן שכביכול אינו ניתן להצלה (במקרים שהם לא הושגה הפחתה במקור באמצעות תכנון מוקדם יותר של כמויות הייצור). אולם בפועל, נראה כי באמצעות ניהול מלאי נכון יותר, ניתן לזהות מועד את התוצרת המתקרבת למועד תפוגה ולא צפויה, מבחינה סטטיסטית, להימכר