



תודה שלא השארתם כלום!

ידענו – וקיוונו – שתבואו בהמוניכם, תופתעו, תיהנו, תאכלו, תדברו, תכירו קצת אותנו ויותר אחד את השני, ותצאו עם טעם של עוד. ועדיין התרגשנו לחוות את התרוממות הרוח והתמיכה שלכם, האנרגיות הטובות, הסקרנות, השאלות והשמחה המדבקת - ועל כך רוצים לומר תודה גדולה לכל מי שהיה אתנו אמש!

ערב "מסה- יש מאין" היה התנסות ראשונה מסוגה ביישום בפועל של מניעת בזבז מזון. הוא התקיים כחלק מהפרויקט המתמשך של המעבדה לחדשנות וקיימות לצמצום בזבז מזון בישראל מתוך שותפות של כלל בעלי העניין בתעשיית המזון, במשרדי הממשלה, ברשויות מקומיות, בחברה האזרחית ובמוסדות האקדמיה. אנחנו ממשיכים להתקדם והעבודה הקשה של בניית ההסכמות, פיצוח נקודות ההשפעה ופיתוח הפתרונות עוד בתהליך. אתמול רצינו ליצור מפגש בו האוכל וההנאה במרכז, לצד "Walking the talk".

במקביל, מתחילים לפנות לקהלים גדלים והולכים כדי להעלות את המודעות והקשב הציבורי לאתגר.

אנו פתוחים עדיין להצטרפות שותפים וגורמים חדשים לתהליך ומזמינים אתכם לפנות אלינו.

[תמונות מהאירוע ניתן לראות כאן.](#)

אם תהיתם...

- 90% מחומרי הגלם שמהם הוכנו המטעמים הגיעו מעודפים, "סוג ב'", "מכוערים" או דברים שמסיבה לא ברורה יועדו לזריקה (קטנים מידי / רכים מידי / לא סימטריים). המוצרים היחידים שנקנו טריים היו פריקי (דגן), תבלינים, סוכר ומלח, דבש ועלים ירוקים.
- השאריות היחידות שנותרו בסוף הערב היו בורקסים שניתנו לנו כתרומה ממאפייה...

תודה מיוחדת

לכל מי שנרתמו לערב מיוחד זה

חנוך שכטר - "שפטר" על הטיפול המסור בשאריות ובישול ביד רמה
אורית ממרוד על הבימוי והמשחק האמיצים ומעולים
ענת פייזר על צילום ההכנות והאוכל
לשפים גילי חיים ובני קריספי יוניליוור פודסולושינס ישראל
הילה הראל על הסבלנות והרצון להפיץ את שמועת ההתססה
אורי גור ויהודה בן ישי מבית המידות שאפשרו ואירחו אותנו ברוחב לב

לתורמים לערב

יקב תבור עבור היין מהכרם האקולוגי בשיתוף החברה להגנת הטבע
נביעות עבור המים
IBBL - Spirit על המשקאות החריפים
MR MOR השכרת ציוד
השוק הסיטונאי, חוות קיימא בארתיים, ברק אומגה מהתאגדות החקלאים ולמשקים רובינזון, שלמן גולן,
קירשנר, רמי קנטור - רמת שרון ושוורצברג עבור שארי הירקות ופירות
מאפיית לחמים ומאפיית אריאל עבור הלחמים

לשותפים האסטרטגיים שלנו בתהליך

יוניליוור, המשרד להגנת הסביבה, עיריית תל אביב, דיזינגוף סנטר, תנובה

לשותפים הפעילים שלנו

שופרסל, שר יעוז והדרכה בע"מ, איגוד תעשיות המזון - התאחדות התעשיינים בישראל, הבינתחומי
הרצליה, גולדפרב זליגמן ושות' - עורכי דין, אגף הטכנולוגיה והלוגיסטיקה בצה"ל, בצלאל, לקט ישראל, ארגון
לתת, אדם טבע ודין, משרד הבריאות, משרד החינוך, משרד הכלכלה, החברה המרכזית, הפורום הישראלי
לתזונה בת קיימא, האגודה הישראלית לאקולוגיה ומדעי הסביבה, רשת מלונות דן, מלונות פתאל, BDO,
מעל"ה

סקרנים?

מעוניינים לשמוע עוד על פרויקט המעבדה לחדשנות וקיימות לצמצום בזבז מזון?
מוזמנים לכתוב אל: foodwastelab@thenaturalstep.co.il

רוצים להכיר יותר את The Natural Step ישראל?
צרו קשר ב 058-5307020 / info@thenaturalstep.co.il (יוזנה)

נהיה בקשר,

צוות

The Natural Step ישראל