



עסקים מתחילים לחשוב ירוק
מדריך לבתי אוכל ידידותיים לסביבה

רכש ירוק





התו העירוני הירוק לבתי אוכל

עיריית תל-אביב-יפו מעניקה תו עירוני ירוק לבתי אוכל כאות להתנהלות עסקית ידידותית לסביבה. התו מעודד עסקים לנקוט בפעולות אשר תורמות לצמצום הוצאות ולשמירה על איכות הסביבה ב-6 תחומים: רכש ירוק, ניהול מלאי ופסולת, אנרגיה, מים, קהילה ומיתוג ירוק.

במדריך זה תמצאו כלים והמלצות כיצד ליישם את הסעיפים בתו העירוני הירוק.

פרטים נוספים אפשר למצוא באתר העירוני www.tel-aviv.gov.il
ליצירת קשר: tavyaroktlv@gmail.com



קידום רכש ירוק הוא צעד מהותי באימוץ התנהלות וזהות עסקית ירוקה

כיום, במציאות של שוק תחרותי גלובלי, אחריות סביבתית הולכת בד בבד עם בחירה של חומרי גלם אשר מיוצרים בשיטות ידידותיות לסביבה.

תוכן עיניינים

לקבלת התו העירוני הירוק יש לבחור לפחות 2 סעיפים

סעיף 1 מזון מקומי



סעיף 2 מזון אורגני



סעיף 3 היצע של מנות צמחוניות או טבעוניות בתפריט



סעיף 4 אוכלים דגים באחריות (סעיף חובה למסעדות דגים)



סעיף 5 מוצרים משלימים



דרישות התו
לסעיף 1

מתוך 10 חומרי הגלם, מוצרים או משקאות המובילים בעסק לפחות 6 יהיו מקומיים (כחול לבן)

אנו מגדירים מוצר מקומי כמוצר "כחול לבן". מוצר מקומי מצמצם את המרחק שהמזון עובר מיצרן המזון ללקוח. צמצום המרחק וכמות ההובלות מפחיתים את ההשפעות הסביבתיות וממריצים את הכלכלה המקומית ואת רמת התעסוקה. כאשר רוכשים פירות וירקות מקומיים, העדיפו פירות וירקות הגדלים בעונה, אשר לא דורשים משאבים נוספים לצורך גידולם או שימורם לאורך זמן.

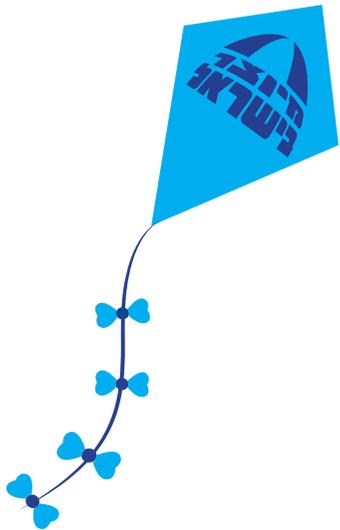
כדי להגדיל את כמות הרכש המקומי, מומלץ להתקדם לפי הצעדים האלה:

- ערכו רשימה של 10 חומרי הגלם או המשקאות המובילים בעסק (לפי נפח, משקל או הוצאות) עבור המוצרים והמשקאות שסימנתם, בדקו על גבי האריזה או באמצעות הספק את מקום הייצור של המוצר
- בדקו עם הספק אם קיימת חלופה מקומית לאותו מוצר
- שקלו לעבור לספקים אשר מתמחים ביצרנים מקומיים

כיצד נוכל לברר אם חומרי הגלם שאנו רוכשים הם מקומיים?

עבור חומרי הגלם העיקריים במסעדה שזיהיתם ברכש יש לקבל:

1. הצהרה חתומה של הספק מאיזה יצרן ישראלי הוא רכש את חומרי הגלם
- או
2. תעודות משלוח או אריזות מוצר - ניתן לזהות מוצרים המיוצרים בישראל באמצעות תו כחול לבן על גבי אריזת המוצר



דרישות התו
לסעיף 2

מתוך 10 חומרי הגלם, מוצרים או משקאות המובילים בעסק לפחות 3 יהיו בעלי תו תקן אורגני של משרד החקלאות ופיתוח הכפר (או כל תו תקן בין-לאומי מקביל)

מדוע כדאי לרכוש מוצרי מזון אורגניים?

חקלאות אורגנית תורמת לצמצום ההשפעות הסביבתיות הכרוכות בגידול מזון. לפי הגדרת משרד החקלאות ופיתוח הכפר, חקלאות אורגנית אינה משתמשת בחומרי הדברה ודישון קונבנציונליים ומחייבת הקפדה מרבית בכל שלבי הטיפול בתוצרת, עיבודה ושינועה **(משרד החקלאות ופיתוח הכפר)**.

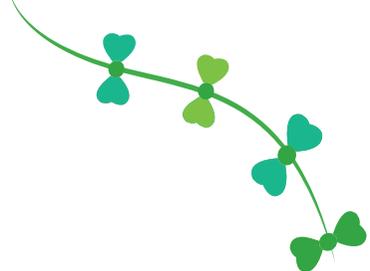
החל מ-2012 משרד החקלאות מקנה תווי תקן גם למוצרים אורגניים מן החי (בשר, עוף, מוצרי חלב, ביצים וכדומה).

כדי להגדיל את כמות הרכש האורגני, מומלץ להתקדם לפי הצעדים האלה

- ערכו רשימה של 10 חומרי הגלם או המשקאות המובילים בעסק (לפי נפת, משקל או הוצאות)
- עבור המוצרים והמשקאות שסימנתם, בדקו כמה מהם אורגניים (כיצד יודעים האם מוצר הוא אורגני? ראו הנחיות בהמשך)
- בדקו עם הספק אם קיימת חלופה אורגנית לאותו מוצר
- שקלו לעבור לספקים אשר מתמחים ביצרנים אורגניים

(ראו רשימת ספקים אורגניים המאושרים על ידי משרד החקלאות ופיתוח הכפר)

ניתן גם לרכוש מזון אורגני ישירות מהחקלאי



כיצד אפשר לדעת אם חומרי גלם הם אורגניים?

- לשאול את הספק מאיזה יצרן אורגני הוא רכש את חומרי הגלם ולבדוק אם היצרן מופיע ברשימת ספקים אורגניים המאושרים על ידי משרד החקלאות ופיתוח הכפר

- לבדוק את הסמלים על גבי אריזת המוצר או תעודת המשלוח:

1. תו תקן אורגני של משרד החקלאות ופיתוח הכפר

2. סמל הפיקוח של אחד מגופי האישור והבקרה



דרישות התו לסעיף 3

מנות צמחוניות או טבעוניות יהוו 30%
מהמנות העיקריות בתפריט

קיים קשר ישיר בין תעשיית הבשר לאיכות הסביבה. פליטת גזי החממה מצריכת בשר בעולם כולו מהווה 18% מכל פליטות גזי החממה, יותר מפליטת מזהמים מתחבורה. ראו השוואה בין פליטות גזי חממה של מוצרי מזון שונים בעמוד הבא.

במקביל, מומלץ להצטרף לקמפיינים שונים העוסקים בתחום, כגון:

• "יום שני ללא בשר" (Meatless Monday): ביום שני מגדילים את ההיצע של מנות צמחוניות בתפריט ועורכים פעולות הסברה ללקוחות



לפרטים נוספים בקרו באתר www.meatlessmonday.co.il

• **Vegan-Friendly**: תו הניתן לעסקים אשר נותנים היצע הולם של מנות טבעוניות בתפריט



למידע נוסף בקרו באתר www.vegan-friendly.co.il

הגדרות:

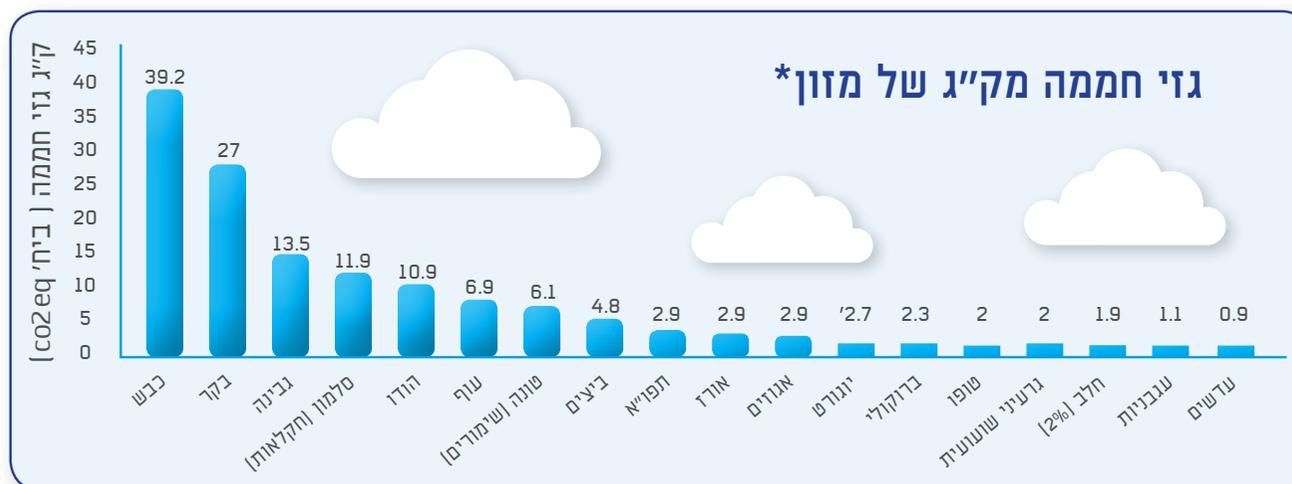
- מנה צמחונית: מנה שאינה כוללת מוצרי בשר, עוף או דגים
- מנה טבעונית: מנה צמחונית שאינה כוללת מוצרים מן החי, כולל מוצרי חלב, ביצים ועוד



הידעת?

גזי חממה הם גזים שנפלטים בתהליכי שריפת דלקים וייצור חשמל ומאיצים את תופעת ההתחממות הגלובלית, אשר גורמת לאקלים קיצוני בכל העולם. כיום ארגונים רבים - מדינות, ערים, עסקים וחברות - כבר חתמו על אמנה בין-לאומית להפחתת גזי חממה.

גרף 1: פליטת גזי החממה של מוצרי מזון שונים



* כולל גזי חממה הנפלטים בשלב גידול המזון, עיבוד המזון והשינוע שלו. הנתונים נלקחו ממחקר של WWF.



דרישות התו

לסעיף 4

1. מינים מוגנים העסק לא יגיש כלל דגים הנמצאים ברשימת ערכי טבע מוגנים על פי חוק
2. מינים בסכנת הכחדה העסק לא יגיש כלל דגים בסכנת הכחדה (למעט דגים שגודלו בחקלאות ימית או בבדיקות דגים)

ב-60 השנים האחרונות הצטמצמו אוכלוסיותיהן של חלק ממיני הדגים ביותר מ-90% כתוצאה מדיג מסחרי, הכולל שיטות דיג הרסניות הגורמות ניצול יתר של משאבי הים. כתוצאה מכך מיני דגים מסוימים נמצאים היום בסכנת הכחדה. מתוכם שלושה מינים מוכרים בישראל כמינים מוגנים שאסור לדוג על פי חוק¹, ועוד שישה מינים נוספים מוכרים כמינים בסכנת הכחדה.

נוסף על כן, התו העירוני הירוק מעודד צריכה של מיני דגים פולשים מינים שחרגו מתחום תפוצתם הטבעי, בשל פעולה של בני אדם, ומשתלטים על הסביבה הטבעית של מינים מקומיים (פירוט בטבלה 1).

1. חוק "הכרזת גנים לאומיים, שמורות טבע, אתרים לאומיים ואתרי הנצחה (ערכי טבע מוגנים)", התשס"ה 2005

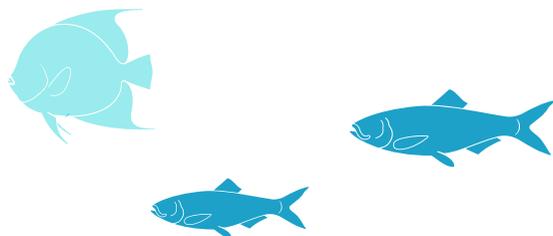
סעיף זה הופק
בשיתוף עם
עמותת אקו-אושן



טבלה 1: מינים מוגנים, בסכנת הכחדה ומינים פולשים בישראל

מינים מוגנים על פי חוק	מינים בסכנת הכחדה	מינים פולשים
פירוט הדגים	כפן גושמני (לובסטר/סיגל) כריש אפרודי גיטרן	פלמידה לבנה (סקומברן זריז) סיכן (ארס) מליטות (ספירנות) טרולוס צהוב (צנינון דו ימי) סילגו (טלוויזיה) סרטן שיט כחול ברבון, סייפן (נימון דו ימי)
דרישות התו לסעיף 4	לא יוגשו כלל*	לא יוגשו כלל*
עידוד צריכה (אופציונלי): הגדלת ההיצע של מנות בתפריט		

* לא יוגשו דגים שדגו בים הפתוח. ניתן להגיש דגים מחקלאות ימית או מבריכות דגים

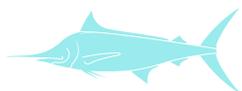


מה עוד מומלץ לעשות כדי להגן על הסביבה הימית?

עמותת אקו-אושן והחברה להגנת הטבע יצאו **בקמפיין "דגים באחריות"**, אשר מפרסם הנחיות למסעדות ולצרכנים פרטיים כיצד לצדוק דגים ב"אחריות". ההנחיות כוללות את הגודל המינימלי של הדג המומלץ, כדי לאפשר להם לעבור את שלב הרבייה. ההנחיות מפורטות בטבלה 2.

טבלה 2: גודל מינימלי ושלותמי למסעדות: דגים שונים

70 ס"מ	20 ס"מ	16 ס"מ	11 ס"מ	גודל מינימלי
טונה כחולת סנפיר אנטיאס (סריול אטלנטי) פלמידה לבנה	מוסר קיפון (דהבאן, טובר, כבאן, מוקשל, בודי) פארידה (סאפרוס מצוי) ספרינה (אספרינה חלקה) מליטה (אספרינה מליטה)	דניס/ אגיאג' (ספרוס זהוב) בקלה ים תיכונית אופירית נודדת (חול/מקרוני) סולית מצויה (סול/סמק מוצה) סרגוס, מולית (סולטן איברהים, סולטן ברבוניה) אופון זהב פס (סולטן פס זהב) אובלר (מנורן) שישן מסורטט (מרמיר)	ורדית (גידבידה/ בוחלו) צנינון דו ימי (טרולוס) גובס גליל (רופוס) טרית/דוסמר (סרדינה)	מיני דגים



עונות רבייה

בנוסף לשמירה על גודל מינימלי, מומלץ לא לצרוך דגים בעונות הרבייה שלהם, במיוחד מינים הנמצאים בסכנת הכחדה כמו מיני הדקרים (הלוקוסים).
עונות רבייה של מינים שונים מפורטות בטבלה 3.

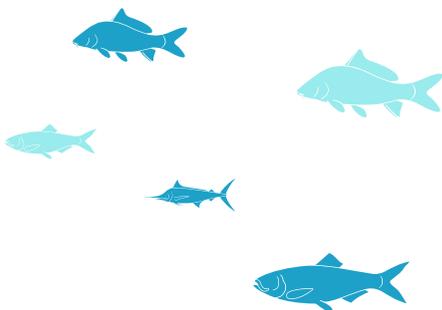
טבלה 2: גודל מינימלי של מיני דגים שונים
טבלה 3: מתי לא לצרוך דגים עונות רבייה של מינים שונים*

מין הדג	כינוי	עונת רבייה
דקר המכמורת	לוקוס	סוף החודף תחילת האביב
דקר הסלעים	דאור	אביב- תחילת הקיץ
דקר אלכסנדרוני	חפש	אביב
ספרוס מצוי	פרידה	חורף-תחילת אביב
מולית אדומה	סולטן איברהים	אביב
מולית הפסים	ברבוניה	אביב
נצרן	איילתים/חזיר ים	קיץ
טונה אלבקור	אלבקור	קיץ
מוסר מלכותי	מוסר	חורף
סקומברן זריז	פלמידה	קיץ

*משך עונות מדויק, על פי חודשים, מעודכן עבור כל מין בתחילת כל עונה

במוצרי דגים מעובדים - חפשו את התו הכחול

תו האיכות של הארגון העולמי **Marine Stewardship Council (MSC)** מספק תו איכות אקולוגי בין-לאומי למוצרי דגים מעובדים. ניתן בעזרת **מנוע חיפוש** באתר הארגון לאתר ספקים בחו"ל שעומדים בסטנדרטים סביבתיים מחמירים.



דרישות התו

לסעיף 5

- מוצרים ל-TA: לפחות 2 אריזות או מוצרים חד פעמיים ל-TA יהיו בעלי תו שמעיד שהמוצר ידידותי לסביבה או מכיל חומרים ממוחזרים
- חומרי ניקיון: לפחות חומר ניקיון אחד יהיה בעל תו שמעיד שהמוצר ידידותי לסביבה



מוצרי נייר, פלסטיק וחומרי ניקיון

בעסקי מזון קיים שימוש רב במוצרי נייר, בעיקר מפיות נייר ונייר ניגוב ידיים במטבח ובשירותים. מוצרי נייר בעלי תו ידידותי לסביבה מעידים שהמוצר מיוצר בצורה ידידותית לסביבה, שיש ניהול נכון של משאבים (כגון יערות), שימוש בחומרי גלם ממוחזרים ועוד. בטבלה 1 מפרטת תווים מוכרים למוצרי נייר ידידותיים לסביבה.

טבלה 1: תו תקן המעיד שהמוצר ידידותי לסביבה

	תו תקן למען שמירה והגנה על היערות		תו ירוק של מכון התקנים
	מוצר שניתן למחזור. האחוז מעיד על אחוז החומר הממוחזר		תו תקן בין-לאומי למוצרי יער שייצורם לא השחית את הסביבה
	תו המעיד על מוצרי עץ ונייר מיערות מבוקרים על פי עקרונות בני קיימא		תו תקן למדיניות איכות הסביבה



מוצרים ואריזות מפלסטיק

פלסטיק משמש עסקי מזון בעיקר באחסון מזון מוכן, ל-Take Away ולשימושים שונים במטבח (שקיות ניילון, ניילון נצמד, כפפות ומכלים שונים). על חלק ממוצרי הפלסטיק ישנן הצהרות שמעידות שהמוצר ידידותי לסביבה, למשל: "מכיל חומר ממוחזר", "מתכלה/פריק ביולוגית" או "מיועד לשימוש חוזר". לפי הנחיות המשרד להגנת הסביבה, כל הצהרה על גבי האריזה שמעידה שהמוצר ידידותי לסביבה צריכה להיות מגובה באחד התקנים המפורטים בטבלה 2:

טבלה 2: תקנים מאושרים לגביית הצהרות סביבתיות

	מכון התקנים הישראלי	ISO	ארגון תקינה בין-לאומי
EN	הוועדה האירופית לתקינה	EPA	הסוכנות האמריקאית להגנת הסביבה
APHA	האגודה האמריקאית לבריאות הציבור	FCC	הוועידה האמריקאית לתקשורת פדרלית
AWWA	אגודת המים האמריקאית	NSF	קדן המדע הבין-לאומית
ASTM	האגודה האמריקאית לבדיקות חומרים	ANZECC	מועצת אוסטרליה וניו זילנד לשמירה על הסביבה
DIN	מכון התקנים הגרמני	BPI	המכון למוצרים אורגניים
GECA	תוכנית ה-Evolvable האוסטרלית		
KIWA	מכון התקנים ההולנדי		
ABI	מכון התקנים הבלגי		

מקור: "מדריך להצהרות סביבתיות מהימנות" (2014), המשרד להגנת הסביבה והרשות להגנת הצרכן ולסחר הוגן.



חומרי ניקיון

אנו נחשפים באופן יומיומי לכימיקלים מסוכנים שמצויים בחומרי הניקוי. יצורם והשימוש בהם פוגע גם בסביבה וגם בבריאות העובדים. אי לכך מומלץ להמיר חומרי ניקיון מסוימים בחומרי ניקוי ידידותיים לאדם ולסביבה. יש לבדוק שחומרי הניקיון הם בעלי תו תקן סביבתי, ישראלי או בינלאומי, כפי שמפורט בטבלה 3.

טבלה 3: תווי תקן לחומרי ניקיון ידידותיים לסביבה

תווית	סוג התו
	תו ירוק של מכון התקנים הישראלי (לחיפוש מוצרים)
	תקן בינלאומי למוצרים ידידותיים לסביבה
	תקן האיחוד האירופי למוצרים ידידותיים לסביבה
	תקינה בינלאומית התומכת בהגנה על בעלי חיים
	תקינה נורבגית למוצרים ידידותיים לסביבה
	תקינה גרמנית למוצרים ידידותיים לסביבה

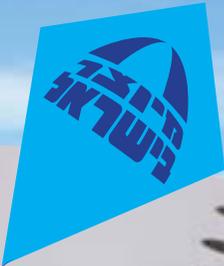
תווים נוספים **NPA Good housekeeping Green , Nature**

תווים נוספים **NPA , Good housekeeping Green , Nature**

רוצים לדעת עוד? האתר GoodGuide מציע דירוג בינלאומי של מוצרים על פי קטגוריות של בריאות סביבה



בהצלחה!



צוות פיתוח וכתיבה עיריית תל-אביב-יפו: הרשות לאיכות הסביבה: גב' יהודית ווסט, מר הרן בר-און, גב' רות שטסל ויינר, גב' עינת גפן סגל

צוות היגוי עיריית תל-אביב-יפו: מר משה בלסנהיים, מר אדי רפטוב, מר יובל לוי, מר אוריאל בבצ'יק, גב' ורד קריספין, מר אייל שביט
המשרד להגנת הסביבה: דר' אוהד קרני, גב' ברית פלוטניק, גב' פנינה רפיד | **יועצים מקצועיים:** מר משה דב, אדר' תמי הירש

סייעו בכתיבה ביה"ס ללימודי סביבה ע"ש פורטר: גב' רעות זמיר ומר בן דגני

ייעוץ מקצועי (לפי סדר אי"ב) עמותת אקו-אושן, גב' בתיה שלו, גב' הילה אפריאט לאוטרבך, מר ליאור גרסון, גב' מורן אברהם, מר משה דב, מר ניר פוגל,
דר' ענת לוי רז, מהנדס רן רוזנצוויג, אדר' תמי הירש | **בעלי עסקים שהשתתפו בפיילוט:** אלה שיין, אסף ביר, ארז דסה, ננה שרייר, עמית בלום, שרון כהן

עורכת לשונית כרמית ספיר ויץ

עיצוב גרפי דודו הרוש ארט קריאייטיב