

# הירוקות של קרניבל: איך בזבז מזון הפך לדלק והקדים את העתיד

Posted on 11 ביוני 2025 by עוזי בכר



ענקית הקרוואים העולמית הציבה רף חדש בתעשייה כשהפחיתה 44% מבזבז המזון, חסכה רבע מיליארד דולר ומוכיחה שאכפתיות סביבתית משתלמת? הרבה לפני הזמן המתוכנן

**Categories:** [חדשות](#), [ראשי](#)

**Tag:** [קרניבל](#)

בעוד העולם נאבק באתגרי בזבז המזון וההשפעות הסביבתיות הנלוות, תאגיד השייט קרניבל, המוביל העולמי בתחום הקרוואים, מסמן וי מרשים במיוחד. החברה הכריזה היום על הישג יוצא דופן: הפחתה של 44% בפסולת מזון לנפש בהשוואה לשנת 2019, ובכך הקדימה את יעד ההפחתה של 40% לשנת 2025 בשנה שלמה. ההצלחה המסחררת לא רק מעידה על מחויבות סביבתית עמוקה, אלא גם מתורגמת לחיסכון אדיר של למעלה מ-250 מיליון דולר מאז אותה שנה.

מאחורי ההישג המרשים עומדת אסטרטגיה מקיפה וחדשנית בשם "פחות שאריות" (Less Waste), המוטמעת בכל חברות השייט של החברה ברחבי העולם. האסטרטגיה אינה מסתפקת בצעדים קטנים, אלא פורסת מגוון רחב של פתרונות חכמים, החל מייעול תהליכי הרכש וההכנה, דרך שימוש בטכנולוגיות מתקדמות, ועד לשינוי תרבותי בקרב

160,000 עובדי החברה.

"אסטרטגיית 'פחות שאריות' שלנו מונעת על ידי שילוב של תוכניות וטכנולוגיות, גדולות וקטנות, שמטרתן להפחית את בזבוז המזון ב-50% עד 2030," אומר **ג'וש ויינשטיין (Josh Weinstein)**, מנכ"ל תאגיד קרניבל. "אבל מעבר לכך, זהו גם קריאה לפעולה משותפת בקרב הצוות שלנו, המטפח חשיבה שמעריכה יצירתיות באספקת ארוחות נהדרות תוך ניצול מיטבי של המשאבים שלנו. זהו win-win אמיתי ☺ טוב לכדור הארץ וטוב לנו."

הגישה ההוליסטית של קרניבל מטפלת בכל שלב במחזור חיי המזון בסיפון האוניות ובפעילות היבשתית. החברה משתמשת בניתוחים בזמן אמת ומערכות חכמות כדי לדייק ברכישת מרכיבים ובתכנון תפריטים. מערכות המופעלות על ידי בינה מלאכותית עוקבות אחר דפוסי האכילה של האורחים והצוות ומאפשרות התאמה דינמית של הכנת המזון.

בנוסף, קרניבל משקיעה בהכשרת הצוותים ובהעצמתם, ומעודדת אותם לקחת אחריות פעילה בהפחתת בזבוז מזון. גם אופן הגשת המנות עוצב מחדש, תוך שימת דגש על מנות "בדיוק נכונות" המאפשרות לאורחים ליהנות מארוחה משביעה עם אופציה למנה נוספת, אך ללא בזבוז מיותר.

אחד המהלכים המרשימים ביותר של קרניבל הוא הטיפול בשאריות המזון. החברה תורמת עודפים ומרכיבים לבנקי מזון בקהילות נזקקות, ובמקביל, מיישמת עקרונות של כלכלה מעגלית. שאריות מזון מקבלות חיים חדשים כחומרי גלם למוצרים אחרים ☺ החל ממיחזור שאריות קפה לסבונים טבעוניים ועד להמרת שמן בישול משומש לדלק ביולוגי.

הטכנולוגיה משחקת תפקיד מרכזי במאבק של קרניבל נגד בזבוז המזון. צי החברה מצויד בלמעלה מ-630 מעכלים ביולוגיים המפרקים מזון אורגני באמצעות חיידקים טבעיים ומקטינים את נפחו באופן דרסטי. בנוסף, יותר מ-90 מייבשים מותקנים על האוניות ומסירים עודפי מים מפסולת מזון קשה, מה שמפחית את נפחה בכ-90%. החומר המיובש יכול לאחר מכן לשמש כקומפוסט או חומר חיפוי אורגני.

הצלחתה של קרניבל בהפחתת בזבוז המזון אינה רק הישג תפעולי וכלכלי, אלא גם הצהרה חשובה על אחריות תאגידית ודאגה לסביבה. החברה מוכיחה כי באמצעות אסטרטגיה ברורה, חדשנות טכנולוגית ומעורבות עובדים, ניתן להשיג יעדים שאפתניים ולייצר השפעה חיובית משמעותית על העולם. בעוד תעשיות רבות עדיין מגששות את דרכן בנושא הקיימות, קרניבל כבר נמצאת צעד אחד קדימה, ומציבה סטנדרט חדש של מצוינות סביבתית בתעשיית התיירות העולמית.

**.There are no comments yet**