



## זיהום לבן

הצריכה העולמית של כלים חד פעמיים לתעשיית המזון עומדת על **438 ביליון** יחידות בשנה, או 140,000 יחידות **בשניה**. רוב המוצרים האלו עשויים מפולימרים פלסטיים שאינם מתפרקים ואינם ניתנים למחזור כלל. לפולימרים אלו לוקח 200 שנה רק כדי להתחיל את תהליך ההתפרקות. בנוסף, לא ניתן לשרוף חומרים אלו כיוון שבתהליך השריפה משתחררים לאוויר גזים בעלי רעילות גבוהה ביותר. הזיהום הנוצר כתוצאה מפסולת זו נקרא זיהום לבן.

האמצעי היחיד לסילוק פסולת זו, תוך פגיעה מוקטנת באיכות הסביבה, הוא באמצעות שימוש במדמנות. אתרים בהם קוברים פסולת זו בצורה מרוכזת תחת שכבת עפר גדולה. אבל, אם הצריכה תימשך ברמתה הנוכחית – בסופו של דבר ארצות רבות יישארו ללא שטחי אדמה שבהם ניתן להשתמש כמדמנות. אפילו ארצות בעלות שטחי אדמה נרחבים, כגון סין, לא יכולות להרשות לעצמן צריכה שנתית גבוהה כל כך. בגלל זה כ-20 ערים בסין לבדה קרובות מאוד להחלת חוק האוסר באופן גורף שימוש בכלי פלסטיק.

סין כמובן אינה לבדה בדאגתה מהזיהום הלבן. דאגה זו משותפת לארצות רבות בעולם וחלקן אף כבר אוסרות שימוש בחומרים פלסטיים. ככל שהדאגה הציבורית ממשיכה לעלות כך גובר הלחץ על תעשיית המזון לפתח פתרונות ידידותיים לסביבה עבור מוצרים כגון מכלי אחסון וכלים חד פעמיים.

קיימים מספר פתרונות לבעיית הזיהום הלבן. למשל, כלים העשויים מחומרים ביו-מתפרקים – חומרים פלסטיים שעברו תהליך המזרז את התפרקותם. אולם, מוצרים אלו יקרים מאוד לייצור ועדיין אינם מתכלים במלואם. פתרון נוסף שהוצע הוא חזרה לשימוש במוצרים מבוססי נייר, אולם גם פתרון זה אינו מספק וזאת מכמה סיבות:

1. שימוש בנייר פירושו השמדת יערות.
2. בתהליך ייצור הנייר נפלט זיהום גדול יותר מאשר הזיהום הנפלט בתהליך ייצור פולימרים פלסטיים.
3. מוצרים מבוססי נייר אינם מסוגלים להחזיק מים חמים או אוכל שמנוני לאורך זמן.

ברור כי כל הפתרונות האלו אינם נותנים מענה מספק וארוך טווח לבעיית הזיהום הלבן.

וכאן באים מוצרי Eatware ונותנים מענה מושלם לבעיה:

- מוצרי Eatware עשויים ממשאבים הניתנים לחידוש.
- מוצרי Eatware מתכלים במלואם ועשויים מחומרים טבעיים בלבד ללא כימיקלים.
- מוצרי Eatware ניתנים לשימוש במיקרו, בתנור במקרר ובמקפיא.
- מוצרי Eatware ניתנים לשימוש עם מים חמים ואוכל שמנוני גם לזמן ממושך.

