

מגמות ותכניות בייצור בשר ושיווק

נמוכים בהרבה לעומת מחירי העגלים, גם אם נביא בחשבון הפרש מסויים בתפוקה לרעת העגלות.

דין דומה בערך לגבי פרות צעירות, שמוציא אים לשחיטה מטעמי סלקציה ברפת החלב.

עם המעבר לשיווק בשר ע"י הייצרנים עצמם הגיע הזמן לתקן עיוותים אלה. תיקון זה אפשרי רק ע"י קביעת קניימדה אובייקטיביים לדירוג הבשר לפי טיבו, ללא קשר למין הבהמה או גזעה, כפי שזה היה מקובל בשיווק הבקר, כיון שלמעשה, אין טיב הבשר לסוגיו השונים תלוי באופן מיוחד במין או בגזע הבקר, ממנו הופק. אי-לכך עלינו להגיע בהקדם האפשרי לקביעת סטאנדארטים ארציים לבשר ולמחירים אחידים להם בכל הארץ.

המועצה בודקת עכשיו הצעה לסיווג בשר, שעובדה ע"י צוות מומחים מקומיים. כאשר הסיווג המוצע יאושר ע"י כל הנוגעים בדבר, תגייס המועצה צוות מסווגים אשר יוכשר לתפידם ואלה ישמשו נאמני המועצה לצורך זה. כל טיבה תהיה נתונה לביקורת המסווגים הנ"ל והם יקבעו את הסוג בהתאם לממצאים אובייקטיביים בלבד מבלי שידעו מיהו בעל הבקר או מיהו קונה הבשר.

בד בבד עם הנהגת הסיווג שיושתת על קניימדה מקומיים, יוזמן ארצה גם מומחה בין לאומי לסיווג בשר, לחדשים אחדים, ולאחר שיכיר את הבקר המקומי לסוגיו השונים, את הרגלי התזונה של האוכלוסיה שלנו, את סדרי השחיטה הכשרה וכו', ייקבעו עפ"י המלצותיו הסטאנדארטים, המתאימים לתנאים שלנו, ולטווח ארוך. בדרך זאת נחדיר את הביטחון בקהלנו ובציבור הרחב שלא היינו נמהרים בקביעת קניימדה הריגורל לענף, החייבים לרכוש את אימונם של גורמים שונים, כגון ייצרנים, צרכנים, סוחרים ומשרדי הממשלה, שהמועצה חייבת לשמש להם זרוע נאמנה בביצוע מדיניותם בענף זה.

אולם תנאי כל יעבור להצלחת תכנית זו הוא. שהסיווג שייקבע והמחירים שיותאמו לסור

אם כי בשעת כתיבת דברים אלה טרם סולקו כל המכשולים החיצוניים המונעים עיצוב וייצוב שיטות השיווק החדשות, אין ספק שיש התקדמות ניכרת בשלבי הביניים לקראת הגשמת שיטת השיווק החדשה בשלמותה, כפי שתוכננה במקור רה.

בית המטבחים "מרבק" מתקרב כמעט למלוא יכולת תפוקתו. יש להניח כי לאחר שירוח למנהליו מדאגתם המרכזית לנצל את כל הפוטנציאל של בית המטבחים לכיבוש השווקים העיקריים, הם יתפנו לליטוש כמה חיספוסים אירגוניים, שהם נחלת כל מפעל מתחיל.

החברה ה"צפונית" הגיעה להיקף השחיטה המאקסימאלי הניתן לביצוע, מבחינה טכנית. בבית המטבחים העומד לרשותה.

עצם עובדת ההרחבה של השחיטה והשיווק ע"י שני הגופים הנ"ל, מאפשרת ואף מחייבת להפנות את המחשבה לשינוי ושיפור דרכי שיווק הבשר לעומת הקיים.

סיווג ומחירים

גם בתקופה ששיווקנו בקר התלבטנו רבות בקביעת הסוגים השונים והסטנדרטיים, וזאת, על אף הניסיון הרב, יחסית, שנצטבר במשך שנים אחדות וההיקף של רבבות ראשים שטרפלו בשיווקם.

בשיווק הבשר — ניסיוננו מועט ביותר, הן מבחינת הזמן בו אנו עוסקים בענף זה והן מבחינת הכמויות שטיפלנו בהן עד עתה. אולם, ישנן עובדות יסוד שצמדנו עליהן גם קודם, אם תוך התבוננות בבתי המטבחים ואם מהידעות שצברו מומחי משרד החקלאות מהספרות המקצועית ומסוירים ולימודים בארצות חוץ, שהינן מעוותות מחמת גורמי המסחר הקיימים. עיוותים אלה הם לרעת הייצרנים ואין הם מחוייבי המציאות מבחינה אובייקטיבית.

אחת הדוגמאות האופייניות לכך הם המחירים לעגלות צעירות לבשר. בשר העגלות אינו נופל בטיבו מבשר עגלים מפותמים, ויש אומרים אף עולה עליו, אולם מחיריהן בשוק הישראלי היו

ועובדה זו משמשת גורם מגביל עיקרי בייצור בשר מעדרי החלב. עדרי הבשר שלנו מתקדמים ומשתפרים מבחינת ההישגים המקצועיים והכלכליים, אולם אינם מתפתחים במידה ניכרת מבחינה כמותית. פיתוח הארץ וצמצום שטחי המרעה משמשים גורם מגביל להסקת בשר ממקור זה.

עליית רמת החיים בארצות המפותחות שר ללת מאתנו מקורות הספקה של עגלים, שהיינו מוכנים לייבאם ולפטמם כאן, כפי שעשינו לפני שנתיים (ייבוא מיוגוסלביה). המקורות נסתמו כמעט לחלוטין: או שאין היצע, או שבגלל המחירים הנדרשים עבור עגלים אלה בחו"ל, מופרך הדבר מעיקרו.

לאחרונה מסתמנת אפשרות של התקשרות עם מקור הספקה חדש — טורקיה. בארץ זאת יש כמויות עצומות של בקר והיא מעוניינת לייצאו. הסטנדרטים הקיימים שם הם לעת עתה נמוכים מאלה הנדרשים ע"י הקונים בארצות מפותחות. בטורקיה קיימת חברה טורקית-ישראלית לגידול בקר. בתכניתה להתחיל בהכלאת הבקר המקומי בפרים מגזעי בשר שיועברו מהעדרים שלנו לחוות של החברה ואף למשקים של מגדלים מקומיים. כדי שהחברה המשותפת תוכל להסתכן בהוצאות הכרוכות בתכנית כזאת, שהיא מטבעה בעלת טווח של שנים, היא מנהלת משא ומתן עם המועצה בדבר התקשרות מראש למשך 5 שנים לקניית עגלים שיובאו לפיטום בארץ. טרם סוכם כל הפרטים, אולם, כאמור, יש סיכוי שאנו עומדים בפני מקור אפשרי של עגלים לפיטום אשר יגדילו הספקת בשר לשוק שלנו ויבטיחו הכנסה נוספת לייצרנים.

בשר לבן

תחליפי החלב להגמעת בני-הבקר מצטיינים אמנם, בדרך כלל, ביתרונות שמונים בהם יצרני ניחם; הם מוזילים את ההוצאות בהחליפם את החלב המלא וכן מביאים יתרונות אחרים, שלא כאן המקום לעמוד עליהם. לעובדות אלה חשיבות רבה בייצור בשר לבן. בשיטה זו מגמיעים במשך 100 ימים בערך 1200-1500 ליטר תמיסה וצורכים 150 ק"ג אבקת תחליף.

גים אלה ישאו גושפנקה ממלכתית מחייבת לגבי כל מפעלי השחיטה המרכזיים בארץ — בין שהם ברשות קואופרטיבית ובין שהם ברשות מוניציפאלית וכדומה.

אם לגורמים הקובעים בנדון אין כוונה ברורה ובלתי פשרנית לבצע את הדבר בשלימות ובעקביות, מוטב לא להתחיל בו, וחבל על הטרחה ועל האמצעים שיבוזבזו לריק.

יש לראות מראש גם את ההשלכות האחרות הנובעות מביצוע התכנית והמגמות המקוריות שהינחו אותנו במהפכה הזאת; אחד מסימני-ההיכר שלו ההכרחיים ביותר הוא — מוסד-גג ארצי לשיווק הבשר.

למרות העובדה שהייצור שלנו מספק רק 50% מהצריכה, ואולי דווקא משום כך, הכרחיים הם ההכוונה והוויות של הכמויות והתאמתם לנסיבות משתנות, כגון — גורמים עונתיים בהיצע וגורמי צריכה משתנים בעקב חגים, תפירות, עונות אקלימיות וכו'.

התנודות בהיצע ובביקוש כנ"ל גוררים, כמובן, תנודות במחירים ומעודדים התחרות, ולא דווקא מתוך גילויים חיוביים. עלול להיווצר מצב פאראדוקסאלי שלמרות השינויים המהפכניים ההולכים ומתבצעים, נימצא יום אחד במצב של „יוסי מכה את יוסי“, משום שקטע זה או אחר של המגמה לא הוסדר כהלכה.

אין למצות את הדין ואין לגנות את העושים במלאכה על אשר בלהט העשיה שמו את הדגש בעיקר על המירב ולא תמיד חישבו ועשו את המוטב. אולם לא יסולח ולא יכופר כשלון אשר יבוא, חלילה, בגלל שלא נחשב מעשינו ומחדד לינו לטווח ארוך, או נהיה כפותים לאינטרסים אנוכיים מדומים, המסתירים מעינינו את טווח הראיה הרחוק.

בעיות הייצור

הייצור שלנו הוא פרובלמאטי באין באפשרותנו להגדילו ולהדביק את שיעורי הצריכה הגוברים והולכים. אגב, זוהי תופעה עולמית כמעט, אם כי אין בה נחמה בשבילנו, ואולי אף להיפך. למעלה מ-80% של הבקר לבשר בא אצלנו מעדרי החלב. ייצור החלב הוא, כידוע, מתוכנן

לשלם מחיר טוב וקבוע מראש. אולם הם עומדים על כך שיימצא גוף אשר יתחייב בחוזה על הספקה סדירה ויהיה אחראי לטיב הנדרש. נצטרך לתת את דעתנו ולקבוע את הגוף המתאים (המועצה לשיווק, תנובה וכדומה) אשר יהיה מוכן להתקשר בחוזה עם הקונים הנ"ל ובמקביל עם הייצרנים המעוניינים, שיהיו מוכרים לספק בשר לבן בטיב מתאים.

בשיווק המוצר הזה חוזר התהליך שהיה אופייני לפני שנים מספר לגבי הבקר המפוטם. הייצרן עומד בודד מול הקונה המתווך והוא נאלץ לקבל את תנאיו, גם אם הם לרעתו. במוצר זה עלול הייצרן להימצא במצב קשה ביותר ברגע שהייצור יעלה, ולוא אף במעט, על הבייקר, שהוא מטבעו מוגבל; אם כי, כאמור, אפשר להרחיבו. אופייניים מספר יתרונות לייצור הזה לעומת הייצור הרגיל של בשר, והם: השקעות יסוד נמוכות באופן יחסי, תקופת גידול ומימון קצרי-מועד, תעסוקה אף לאנשים בגיל גבוה או מוגבלים מבחינה פיזית, ועוד.

כדאי לטפח ענף זה וחבל להפקירו.

ז. למדני

מזכיר המועצה לייצור ושיווק בשר

ת"א, 17.8.64

ייצור בשר לבן מחייב הקפדה דייקנות מאקסימאליים בלוח ההזנה לפי הוראות הייצור-נים ותשומת לב להחזקה וטיפול בהתאם להוראות המדריכים. סטיות והזנחה פוגמים בטיב הבשר הלבן ועלולים לסכן לא רק את הריווח הנקי של הייצרן אלא אף את החזרת ההוצאות במזומנים על רכישת הוולד והמזונות.

בעיית השיווק של המוצר הזה תהווה בקרוב את נקודת המוקד של ענף זה. שיווק הבשר הלבן מתנהל כיום בדרך של מקח וממכר ישיר בין הייצרן לקונה, שהינו בעצם המתווך בין הייצרן והצרכן האמיתי, הלא הם — בעלי בתי-המלון המפוארים, אניות הנוסעים וכדומה.

בביקור באחד המלונות המפוארים הוברר לנו כי הבשר הלבן המיוצר בארץ אינו עונה לסטאנדארט הבינלאומי, ולא משום שהבקר שלנו אינו מתאים לכך, כי אם משום שהייצרנים סוטים מההוראות בדבר ההזנה, וכתוצאה מכך הבשר מאבד את הצבע הלבן הטיפוסי. דבר זה מתגלה רק אחרי הבישול. מסיבה זאת ישנם בתי מלון וצרכנים אחרים שבוחלים בבשר לבן מייצור מקומי ומזמינים את הדרוש להם כבשר לבן קפוא מחו"ל. יש נכונות מצידם לקנות הכמויות הדרושות להם בארץ, ואף מוכנים

מהו המועד המתאים להזרעה?

בשאלה זו מתחבטים עד אין סוף בחוגי אנשי המדע והמעשה גם יחד. באחד העתונים המקצועיים שיוצא ברוסיה מסופר שחוקרים מסויימים שמו לב לעובדה שההזרעה המבוצעת לפני חליבה שנדחתה לזמן מה היא אפקטיבית יותר. הודות לנוהג זה באחד הקולחוזים הושגה התעברות של 63.5% מהזרעה ראשונה שבוצעה בסמוך לחליבה דחוייה, בה בשעה שבמשקים שכנים, בהם לא הקפידו כנ"ל, הושגה התעברות בגבולות 50%. ניסויים כגון אלה בוצעו ב-700 פרות וכתוצאה מזה עלה שיעור ההתעברות במשקים שונים ב-10%—20%.

התיצאות החיוביות האלה הושגו כשההזרעה כנ"ל (תוך דחיית החליבה לזמן-מה, או אף פסחה עליה) בוצעה בתחילת התאנה, ודבר זה קשה, כידוע, לוודא בדיוק בתהליך העבודה המעשית בענף. בהמשך הניסויים התברר שדי בדחיית החליבה לזמן קצר יותר, כלומר — לחלוב את הפרה המתייחמת באחרונה, אולם להזריע אותה בהכרה לפני החליבה! שיפור זה בהפראת בעקב נוהג זה בהזרעה מוסבר בפעולת האוקסיטוצין, שכידוע מופרש עם תיחול החליבה; הירמון זה משפיע לא רק על הפרשת-הורדת החלב אלא גם על פעולת צינורות השחלה, קרני הרחם, צוואר הרחם והגרתיק, והוא גם מחיש את הביוץ, משפר את תזונת מערכת הרבייה ויוצר תנאים מתאימים להופעה יציבה יותר של ראפלאקס הלוגטיאטרופי (המקדם ומקיים את הגופיף הצהוב), הדרוש להתפתחות הבאה של העובר.