



ענף החלב בישראל – היבטי שיווק וייצור

יצחק שריג, אגף החלב, מרכז תנובה



רשתות השיווק הגדולות: סופרמרקטים, היפרמרקטים וכו',

מוסדות: מלונות, קיבוצים, צה"ל וכו'.
ההבדלים העיקריים בין קבוצות אלו, מבחינתה של "תנובה", מתבטאים במקום שבו מתבצע המאמץ השיווקי. בעוד שבחנויות הקטנות עוסקים המחלקים, בעזרת מחלקות השיווק בסניפים, בקידום המכירות בפועל, הרי שמדיניות הרכישות של רשתות השיווק הגדולות נקבעת על פי רוב בקשר בין הנהלת הרשת לבין הנהלת "תנובה" במחווה, ואף במרכז "תנובה".

כיצד שומרים על טריות המוצרים במעבר מהרפת ועד לנקודת המכירה?

לצורך השגת היעד הזה נערכת המערכת כולה, יצרנים, מחלבות ומחלקים, בעזרת כמה אמצעים:

מיכלי איחסון ברפת – המקנים את רמת הקרום הדרושה מרגע החליבה ועד להעברת החלב אל מיכלית השינוע.

מיכליות תרמוס מובילות – כל המיכליות אשר מועסקות בהובלת חלב גולמי למחלבות בנויות עם בידוד המבטיח שמירה קפדנית על איכות החלב עד לשער המחלבה.

מיקום המחלבות בישראל – ככלל מוקמו מחלבות "תנובה" תוך נסיון לייצר תוצרת טריה בסמוך לריכוזי צריכת החלב ומוצריה בארץ. עם זאת, מיקום המחלבות בצפון (חיפה ותל יוסף),

ענף החלב בולט בייחודו בישראל מכמה בחינות:

- המוצרים הינם רגישים ביותר ומושקע מאמץ רב כדי לשומרם עד לשלב הצריכה.
- כמות הייצור השנתית, קל וחומר הכמויות בעונות השונות – אינן דומות בהכרח לכמויות הביקוש בענף, והגמישות בייצור החלב – מבחינת היקפו – הינה בטווח הארוך בלבד. הדבר יוצר צורך בכלי ויסות רב עוצמה, בין העונות השונות ותוך שימוש בייבוא ובייצוא מוגבלים.

- הביקוש בענף איננו פונקציה רק של אהדת המוצר, של טיבו ושל העונתיות, אלא גם של מדיניות הסובסידיה הממשלתית אשר קובעת את המחירים הראליים של המוצרים. הדבר מציב בפני העוסקים בענף אתגרים אשר קשה למצוא דומים להם בענפים אחרים.

- "תנובה", שהיא מעבדת ומשווקת החלב העיקרית בארץ, רואה עצמה חייבת לקלוט את כל היצע החלב הגולמי של חבריה, במכסות ומחוצה להן, גם אם השוק איננו מעוניין במלוא כמות זו.

אציג כאן חלק מההיבטים הנגזרים מהגורמים לעיל ומגורמים נוספים.

למי משווקים חלב ומוצריו וכיצד?

השיווק הקמעונאי מופנה ל-3 קבוצות יעדים: חנויות קטנות, מכולות וכו',

"תנובה" ערוכה לטפל באתגר זה של ויסות החלב בין העונות, באמצעות מחלבת תל יוסף. במחלבה זו, אשר הוקמה בלב איזור משופע ברפתות, מייצרים גבינות קשות. פועל בה גם המפעל לייבוש חלב, והפרדתו לאבקה ולשומן.

מוצרים אלה – להבדיל מכל שאר מוצרי החלב – אינם מיועדים לצריכה "מהיום למחר". בעוד שבשאר המחלבות משווק החלב יום לאחר קבלתו, ולכל היותר יומיים, הרי שתהליך העיבוד וההבחלה של הגבינה הקשה, ה"צהובה", בתל יוסף נמשך בממוצע חודשיים, וכושר ההשתמרות שלו לאחר מכן רב בהרבה מזה של המוצרים הטריים. תכונה זו מאפשרת ל"תנובה" להפנות עודפי חלב עונתיים לייצור גבינות קשות, בעוד שבזמנים של מחסור עונתי מופנה לשם פחות חלב, והשיווק מתבצע מתוך המלאי אשר הוכן מבעוד מועד.

במפעל הייבוש הופכים עודפי חלב לאבקה, באמצעות הוצאת המים מהחלב והפרדת השומן המעובד לחמאה. את האבקה ואת החמאה ניתן לאחסן לתקופה ארוכה, עד למועד שבו קיים מחסור בחלב גולמי. אז "משוחזרים" האבקה והשומן למוצרים מסויימים לקראת שיווקם.

באמצעותו של שימוש יומיומי בכלי הוויסות אשר תואר, ובעזרת בקרה מרכזית על הפנית החלב הגולמי מרחבי הארץ אל המחלבות השונות, מתגברת "תנובה" על בעית הכמויות הבלתי תואמות של ייצור החלב ושל צריכתו בישראל.

בשנים האחרונות היינו עדים למצב שבו לא היתה זהות גם בין הכמויות השנתיות הכוללות של ייצור החלב לבין הכמויות שנצרכו בארץ. מצב של עודף בחלב גולמי בישראל נוצר עם ביטול הסובסידיות בחודש נובמבר 1979. העלאת המחירים בשיעורים של כ-90% בין לילה הביאה לירידה דראסטית בביקושים, עד 20%. "תנובה" התגברה על עודפי החלב המידיים באמצעות הפעלה מאסיווית של מפעל הייבוש ושל המחלקות לייצור גבינות קשות, ובכך נמנעה שפיכתו של החלב העודף. בהמשך נעשו מאמצים רבים לשיווק עודפים אלה, בעיקר בייצוא, בשיווק לתעשייה ובפעילות

במרכז (תל אביב ורחובות), בירושלים, בדרום (קרית מלאכי) ובערבה (יטבתה), איפשר להקטין עד למינימום את סך מרחקי ההובלה בין מרכזי הייצור (רפתות) לבין מרכזי העיבוד והשיווק (מחלבות וסניפים).

עיבוד החלב ואיסונו במחלבה – כל ה"תחנות" במחלבה, למן קבלת החלב – דרך מחלקות הפיסטור, העיבוד והמילוי – ועד למחסן התוצרת, בנויות בהתאם לתקנים מחמירים, פנימיים או של משרד הבריאות, שנועדו להבטיח את איכות המוצרים במשך עיבודם ושהותם במחלבה. זאת מבחינת טמפרטורה, ביקורת טיב, טעמים וכו'.

שלב השינוע אל נקודות המכירה – כל משאיות ההפצה של "תנובה" בנויות עם ארגזים מבודדים. בקווים שבהם רב אורך הנסיעה (הובלה בין מחלבות, הפצה באזורים מרוחקים) מותקנות יחידות קרור המופעלות בזמן התנועה.

כיצד מבצעת "תנובה" את הוויסות בין ייצור החלב הגולמי לבין הצריכה?

צריכת החלב ומוצריו בישראל מושפעת ממספר רב של גורמים, אשר העיקריים בהם: רמת מחירים ראלית, עונתיות, הרגלי צריכה, טיב המוצרים, מודעות (רמת פירסום וקידום מכירות). לעומת זאת, מושפע ייצור החלב הגולמי מכוחות שונים בתכלית: היקף המכסות הכולל וה"איש" לכל יצרן בודד, בריאות העדר, השפעות עונתיות הדומות רק בחלקן להשפעות העונתיות על הביקוש, ריווחיות הענף ביחס לענפים אחרים וכו'. יש לזכור גם שהפרות מייצרות חלב גם בשבתות ובמועדים, בעוד שהשוק נח בימים אלו.

מתאור גורמים אלה ניתן להבין כי קיימים פערים ניכרים בין היקפי הייצור והצריכה מדי שבוע בשבוע. באופן טבעי מגיע למחלבות חלב גולמי בכמות הגדולה מצריכת השוק באותו שבוע בעונות ובימים מסויימים, או קטנה ממנה בשבועות ובימים אחרים. זאת במצב שבו סך הייצור השנתי דומה לסך הצריכה. לגבי הבעיה הנוצרת כאשר גם תנאי זה איננו מתקיים, נדון בהמשך.

באמצעות ייבוא של אבקת חלב כחושה וייבוא מוגבל של חמאה.

עם ההגדלה המשמעותית של מכסות הייצור בשנת 1983/4, מקווים אנשי הענף להגיע למצב שבו יספקו את כל הביקוש לחלב ומוצריו בישראל. (כתבה זו חוברה ימים אחדים לפני "המהפך" הכלכלי האחרון – העורך).



שיווקית ניכרת בארץ. במקביל גם הופחתו מכסות הייצור והוקטן ייצור החלב הגולמי.

מצב של חוסר מסויים בחלב גולמי קיים בשנה־שנתיים האחרונות. הגידול הניכר בשיווק החלב ומוצריו בישראל לא לווה בהגדלה מתאימה של מכסות הייצור, ולכן נוצר מחסור בחלב כחוש, ובמידה פחותה בהרבה גם בשומן. מחסורים אלה מסופקים על ידי מועצת החלב,

כיצד מרטיבין והיכן?

דוד אריאל, חפציבה

שייוצר. אי לכך אנו משתמשים במתן גינה (נען 720 או כל מתן דומה) בעל ספיקה של 60–90 ליטר לשעה. מתן זה נותן טיפות גדולות דיין המסוגלות לחדור עד לעור הפרה. המתנים מוצבים או תלויים, בקצה צינורית הננעצת בקו המזין – 16–20 מ"מ – לפני מאווררים: מתן לכל מאוורר. הפעלת המתנים נעשית בעזרת שעון (טיימר), ביחס של 2:1, כלומר הפעלה במשך 5 דקות ומנוחה במשך 10 דקות. 5 הדקות מספיקות הפרות להירטב בחלק גופן העליון וב־10 הדקות הן מספיקות להתייבש; וכידוע אידי המים הוא המצנן את הפרה. המאווררים פועלים ברציפות משעה 6 בבוקר. הם מסייעים הן לפיזור הטיפות, הן להחשת נידוף המים מהפרות והן לייבוש המירבץ.

בנוסף למאווררים נושבת בסככה רוח טבעית טובה (3–4 קשר) במרבית ימות הקיץ, החל משעה 10 בבוקר. היות והסככה ניצבת לרוח והיא מפולשת לה (ללא קירות), אין כמעט צורך לרפד בקיץ, וזאת למרות העומס הרב בסככה – צפיפות של 3.5 מ"ר גג לפרה. הרוח מכניסה לתוך שטח הסככה גם מטר נוסף, שבא משורת מתנים הנמצאים מתחת לקצה התחתון של הגג, והם למעשה מחוץ לסככה כאשר אין רוח. סך כל כמות המים המרוססת ביום רגיל, היא כ־25 ליטר לפרה.

ביום חם (38°C) מפעילים את ההמטרה ידנית באופן רצוף, וכמובן כמות המים עולה. בהקשר

בשנים האחרונות התפרסם חומר רב על "הפרה והקיץ". בין הנושאים שטופלו – השפעת חום הקיץ על הבריאות, הפוריות והתנובה של הפרה הישראלית. נערכו סקרים וניסויים אודות השפעת רמות חלבון ותאית על ביצועי הפרות בתנאי קיץ קשים, וכן סקרים על סוגי מבנים, מיקומם, גובהם, חומרי הבניה וכו' והשפעתם בתנאים אלה. כן נעשו ניסויים בקילוח פרות בחצר ההמתנה לפני, אחרי ובין החליבות, אולם בנושא הרטבת הפרות בסככה גופה לא פורסם דבר.

כידוע, נמצאות הפרות בסככה 10–12 משעות היום החמות, ולכן המקום הטוב ביותר לצנן אותן הוא המקום בו הן נמצאות זמן רב ביותר! בקיבוץ חפציבה הצטבר ניסיון לא מועט בקילוח פרות בתוך הסככה, והוא עשוי לעניין את כל מי שעוסק בנושא.

מתני גינה מועילים בסככת רפד

מזה 7–8 שנים אנו מחפשים ובודקים שיטות להרטבת הפרות בסככה, שתיתנה מקסימום הרטבה וצינון מחד, ומאידך – שלא תירטב הסככה והרפד. ידוע שהעירפול הנהוג כלול איננו מתאים לרפת, היות והטיפות הזעירות אינן "חודרות את פרוות הפרה" ולכן אינן מקררות אותה. הממטירים היעילים התחתיים, הנהוגים בחצר ההמתנה – גם הם אינם מתאימים בתוך סככת רפד, בגלל הספיקה הגדולה והבוץ הרב