

# שוק ושיווק



## איך להגביר צריכת מוצרי מזון מן החי

בנימין לב

מבצעי החולות. בזמנו, מבצע ההחלה של בשר טרי הביא לידי הגדלה ניכרת של צריכת הבשר הזה. כאשר מצליחים להגביר את הצריכה באמצעות מבצע החולות, הצריכה הגבוהה יותר נשמרת תקופה ארוכה יחסית, כי הצרכנים מתרגלים למוצר.

### איכות המוצרים

העיתונאי אהרונזי כותב ב"ידיעות אחרונות" מיום א' 13.10.91, שהגבינות הקשות (הצהובות) המיוצרות בארץ הן לא טעימות כמו אותם סוגים של הגבינות בחו"ל. לפני תקופה לא רחוקה חזרתי מחו"ל, ובעונותי הרבים "בזכותי" בקופנהגן כסף על קניית גבינות דניות מסוג קממבר, רוקפור, אֶמֶנטל, אֶדמֶר, ועוד. אין כלל להשוות את טעמן למוצרים המוצעים אצלנו בשם דומה מתוצרת הארץ. עובדה היא שבמעדניות בארץ ניתן לקנות גבינות אלה מתוצרת חו"ל במחירים גבוהים ביותר, וכנראה קונים אותן. לאחרונה אף אושר ייבוא של גבינות אלה. כמות הגבינות מסוגים אלה אינה גדולה, אך יחד עם זאת, מי שקונה אותן מוכן לשלם עבורן מחיר גבוה יותר, בתנאי שיהיו ברמת איכות דומה לזו שבחו"ל. במקרה זה, האיכות נקבעת בעיקרה על ידי אחוז השומן בגבינות הללו. מאחר שמחיר השומן ירד, אין היום סיבה מדוע לא לשפר את איכות הגבינות האלה. מי שאוכל גבינות אלה, יאכל אותן כדי להנות מטעמן המיוחד ולא דואג כל כך

לאחרונה, ועם הפירסום לגבינה צהובה, שוב התעורר הוויכוח סביב השימוש במוצרים מן החי, בגלל הנזק הבריאותי כביכול שהם עלולים לגרום לציבור. לעניות דעתי, הדרך בה החקלאים מגסים למכור את המוצרים מן החי איננה יעילה במידה מספקת. לו היו משתמשים בשיטות ובאמצעים הנכונים, ניתן היה להגביר את הצריכה שהיא ברוב המקרים – אולי פרט לגבינות הלבנות – מזערית, יחסית לארצות מתפתחות אחרות. להגברת הצריכה חשוב, שהמוצרים יהיו זולים, באיכות גבוהה ובעלי חיי-מדף ארוכים, כלומר לא מתקלקלים במהרה, עם פירסומת יעילה ומסיבית, השמה דגש בעיקר על טעם ואיכות למוצרים הנכונים. גורם חשוב נוסף – אספקה מסודרת לחנויות.

### מחירי המוצרים

לא מזמן פורסם ב"ידיעות תנובה", שמאז שהחלו המוצרים עתירי השומן, בגלל השינויים בתימחור של רכיבי החלב השונים ותשלומם לחקלאים, יש הגדלה ניכרת בצריכת מוצרים אלה. בפירסומים יש להדגיש, שמחירי מוצרי החלב הם למעשה זולים, יחסית למוצרים אחרים: גבינות זולות מנקניקים שונים, חלב ומשקאות חלב עולים פחות ממשקאות אלכוהוליים, שללא ספק הם מזיקים לבריאות, וממשקאות קלים למיניהם, שמכילים תוספות כימיות שונות ומשונות שגם הם לא מוסיפים בריאות לאלה הצורכים אותם. לכן, יש לערוך

עצמם הם חלק קטן באוכלוסיה ואני מניח, שהם משוכנעים בטיב תוצרתם. מאמרים אלה היו צריכים להתפרסם בעתונות היומית ובעיתוני הערב. שנית, "אין הנחתום מעיד על עיסתו" ובכדי שמאמרים אלה ישכנעו, הם צריכים להיכתב על ידי רופאים ידועי שם ומומחים ידועים לתזונת אדם. נדמה לי, שאפשר לגייס כותבים מתאימים ובמיוחד, אם תינתן להם תמורה מתאימה. בנוסף לאלה, מחקרים מראים, שהשיכנוע צריך להיות בצורה חיובית. כאשר אומרים לילד "אל תעשה", הוא בדרך כלל עושה "דוקא". מהמאמרים בהם כתוב שאין כולסטרול ואין שומן – בדרך כלל דוקא זוכרים את הכולסטרול והשומן.

**פירסומת יעילה** צריכה להיות מכוונת להגברת הצריכה; היא תהיה יעילה, כאשר נושא הפירסום הוא מוצרים שמכילים כמויות גדולות של תוצרת מן החי. למשל, נראה לי שהפרסומת הנרחבת לגלידה היא דוקא לגבי מוצר שחלקו בסל החלב הוא קטן למדי. זאת ועוד, שחלק גדול של הגלידה הנמכרת היא גלידה פְּרֹזֶה, שלא מכילה מוצרי חלב כלל וכלל. בדומה לכך, בפירסום לבשר צריך להדגיש את הבשר הטרי; יותר משני שלישים מכל בשר הבקר הנמכר בארץ הם בשר קפוא, כידוע. ברדיו, בטלוויזיה ובעיתונות מתפרסמים מתכונים שונים, רובם על ידי "תנובה". במתכונים אלה, אחד המרכיבים המומלצים הוא מרגרינה בטעם חמאה. אני מבין שיש בעיות כשרות – אבל בחלק גדול ממתכונים אלה ניתן להשתמש בחמאה, ללא בעיות של כשרות. זאת יש להדגיש במפורש, ועוד אפשר להוסיף הערה קטנה, שמי שמטעמי כשרות אינו יכול ואינו רוצה להשתמש בחמאה – שיקח מרגרינה.

כאן ברצוני להעיר הערה נוספת – ואולי כבר הפסדנו את הקרב בהקשר זה – כל המוצרים בשם חלבניה, מרגרינה בטעם חמאה וכדומה הם בסך הכל בחינת זיוף לחמאה הטבעית האמיתית ולא מחליפים אותה מבחינת הטעם, בשום פנים ואופן. היה צריך לצאת בפירסומת נרחבת וגלויה בנושא זה. כך גם "הטבעול" הוא זיוף של גבינה צהובה. כל אלה גם לא היו

לקלוריות ולכולסטרול – וכאשר אוכלים אותן במידה, גם זה לא בעיה!

### חיימדף

כאן מדובר על חלב לסוגיו ועל גבינות לבנות. החלב איננו מחזיק מעמד יותר מיום או יומיים במקרר. כאן יש מספר בעיות: קודם כל צריך לשפר את איכות החלב המפוסטר, ואולי זה מתחיל עוד באיכות החלב הגלמי. שנית, יש לדאוג לכך, שהחלב יישמר אצל המשווקים בתנאי קירור מתאימים. אני גר באור-יהודה וקונה בדרך כלל את החלב במכולת הסמוכה. החלב ומוצרי החלב מגיעים מוקדם בבקר, לחנווני אין די מקום במקררים והחלב ומוצרי מונחים בחוץ עד שהמלאי מתרוקן, דבר שקורה לעתים בשעות 9–10 לפני הצהריים. יש לדאוג שדברים כאלה לא יקרו. שלישית, אני מניח שיש משפחות רבות כמוני. אחרי שהילדים התחתנו, נשארו רק שניים בבית ואנו זקוקים לכמויות חלב קטנות, יחסית. האריזה של ליטר היא עבורנו בזבזנית ואני נמנע מקניית חלב, כי הוא מתקלקל, ומשתמש במקום החלב הטרי לעתים במה שמכונה "מלבין קפה". לו היה חלב באריוזות קטנות יותר, הייתי קונה יותר. גם את האריוזות של חצי ליטר חלב עמיד קשה למצוא בחנויות.

### פירסומת

פירסומת מטבעה עולה בכסף, הרבה כסף. לדעתי, כאן ניתן לייעל הרבה וכמובן, להרחיב ולהרבות.

**מאמרים מקצועיים** מופיעים בעתונות המקצועית החקלאית, כגון "השדה", "משק הבקר והחלב", "ידיעות לבוקרים", "ידיעות תנובה" – בכל אלה אפשר למצוא מאמרים ובהם תוצאות מחקרים והסברים על כך, ש"שד הכולסטרול" לא נורא כל כך ושהמוצרים מן החי בארץ מכילים יחסית רמות נמוכות של אנרגיה, שומן רווי ושל כולסטרול. לכן, אפשר ורצוי לצרוך מוצרים אלה – כמובן, במידה הנכונה. מאמרים אלה טובים וחשובים, אבל... הם אינם מגיעים לקהל היעד, כי החקלאים

המגבלה היחידה היא, לאכול במידה, דהיינו להימנע מהשמנת-יתר, דבר שתלוי במבנה גופו וברמת חילוף החומרים של כל אחד ואחד. לאדם בריא אין מגבלות אחרות, אך לא כן לאדם חולה שהרופאים הכתיבו לו דיאטה מסוימת שמגבילה אותו בצריכת מזונות מסוימים. תודה לאל, לרב האוכלוסיה אין בעיה מבחינה זאת ודי לצרה בשעתה; הם יכולים לצרוך את כל סוגי המזון – ולהנות.

**לסיכום,** בזמן האחרון יש שוב "מתקפה בריאותית" על המוצרים מן החי. על מנת להגדיל את צריכתם של אלה, חייבים לעשות את הפירסומת במקום הנכון ועל ידי האנשים הנכונים. מאמרים בנושאי תזונה צריכים להתפרסם על ידי בעלי ידע ואנשי מקצוע המקובלים על ציבור הצרכנים כמומחים לתזונת אדם. כעתונות היומית הנפוצה יש לשים את הדגש על כך, שאדם בריא צריך לאכול מכל מגוון המזונות – אמנם, במידה המתאימה ובאופן מאוזן – בעוד הדיאטות למיניהן יפות לאנשים חולים. יש לשפר את איכות המוצרים ולדאוג להיותם זמינים בכל עת ובכל מקום, ושלצרכנים יהיה נח להגיע אליהם. יש להווייל מוצרים עד כמה שאפשר ולעשות מבצעי מכירה; יש להקדיש את הפירסומת למוצרים מתוצרת הארץ המכילים אל נכון מוצרים שמקורם בבעלי-חיים – יש להילחם בתחליפים למוצרי בע"ח, המרבים להופיע בשוק.



צריכים להיות מוצגים במדפים בשכנות למוצרים "האמיתיים".

### אספקה מסודרת למרכולים ולחנויות ומקום רחב ונולט להצגת המוצרים

במכולת הקרובה לביתי, ואני מניח שהמצב דומה בחנויות מכולת אחרות, חסרים מוצרים רבים מאד. זאת ועוד, המוצרים אולים וכבר בשעות המוקדמות אחרי הצהרים אין להשיגם, במיוחד לא בימי ששי וערבי חג. אמנם, בחנויות הגדולות, בסופרמרקטים ובמרכולים הגדולים המצב יותר טוב, אך לעתים אף שם יש בעיות אספקה של מוצרים שונים. לזה יש להוסיף, שמוצרי החלב הם לעיתים קרובות תקועים באיזה פינה רחוקה, לא מוצגים יפה ומבחינה פיסית קשה להגיע אליהם (אולי זאת בעיה מיוחדת שלי, אך יש עוד אנשים נמוכים בארצנו). כל חנות מעוניינת וחייבת להחזיק מוצרים בסיסיים, כגון חלב, גבינות לבנות וכדומה. יש להתנות קבלת מוצרים אלה בהצגה טובה ויפה של המוצרים האחרים.

### בריאות

מבחינת הגישה הבריאותית יש להדגיש, שהמוצרים מן החי הם מזון בסיסי לאדם והם חשובים לתזונתנו. תזונה נכונה הינה תזונה מגוונת, המכילה את כל קבוצות המזון – מוצרי בשר, חלב, דגים, פירות וירקות – כאשר

## גבינה ופוליטיקה

מרדכי מלען, המ"ב

אם לא כולם אכלו מספיק גבינה צהובה. בכלל, המונח גבינה "צהובה" לכל גבינה שאינה לבנה אינו מוצא חן בעיני ואינו מבטא כלל את טיב או טעם הגבינה – להפך, הוא מזכיר לנו את אותה גבינה צהובה ודביקה שיוצרה בארץ עוד בטרם קום המדינה, כאשר אמצעיניו היו דלים ותביעותינו למטעמי החיך המפונק גם כן היו

נדמה לי שהיה זה נשיא צרפת, הגנרל דה-גול שאמר, שקשה למשול בעם וארץ שיש בה שלוש מאות סוגי גבינה. אם יש ממש בקביעה זאת, הרי אנו נמצאים בדרך להיות אומה כמו צרפת. לראיה, ריבוי סוגי הגבינה בשנים האחרונות אצלנו, מחד – וקשיי השלטון והממשל, מאידך, להם אנו עדים חשובים, אפילו