

על הפרק

היערכות המחלבות לרפורמה

אחת השאלות הקבועות במפגשים שאנחנו עורכים עם הרפתנים באזורים היא על המחלבות, תרומתן להתייעלות וליתר מוכנות לפתיחת היבוא. ברור לנו לגמרי שהרפתנים יתנו את חלקם ודי מהר ישתוו למחיר האירופי ואף פחות מכך, אבל מה עם המחלבות, שהרי התחרות היא על המדף ושם אנחנו מופיעים ביחד?!

בתנובה שמעו את הקולות והזמינו את מועצת ההתאחדות ליום היכרות מיוחדת במרכז תנובה בגלילות. האירוח היה מעולה והנושאים היו מעניינים מאד. אחד אחד עלו אנשי המטה של תנובה ופרטו את התכניות שלהם לשנים הקרובות בתחומים השונים (הובלת חלב, מעבדה מרכזית, פיתוח מוצרים, קשר עם הצרכן). מרכז הכובד היה במרכיב הראשי של ההתייעלות – התמחות המחלבות.

בתנובה קיימות כיום שש מחלבות שפעלו בעבר במסגרת מחוזית האמורה לספק את כל צרכי האזור, כך שבארץ היו מספר קווי ייצור מקבילים ודומים ולא היתה התמחות. הכוונה היא, לשנות את המצב ולבנות מחלבות מתמחות שיספקו מוצרים לכל האוכלוסיה עם מערך הפצה ולוגיסטיקה מן הגדולים בארץ.

מחלבות טנא נוגה, תל-אביב וחיפה תיסגרנה בהדרגה והמחלבות שיישארן הן רחובות ותל-יוסף. תיבנה מחלבה חדשה וגדולה בצפון הארץ. מחלבת ירושלים הינה מחלבה מיוחדת לצרכנים הדתיים בסוגי מהדרין שונים ועליה יתקיים דיון מיוחד בהמשך.

וכך, אחרי השקעה של מאות מיליוני דולרים יגיעו בתוך ארבע שנים למחלבות יעילות והתמחות והתקווה שתהיה הוזלה של ממש בייצור מוצרי החלב בישראל, שיהיה חסכון גדול בעובדים, בציוד ובקרקע יקרה במרכז הארץ. כעת עובדים במרץ על ההכנות לתכנון המחלבה החדשה, שתהיה גדולה ומודרנית, עתירת טכנולוגיות וחסכון בעובדים.

עד ביצוע התמחות המחלבות, יושבת הממשלה לתנובה "על הוריד" מזה שנה ושמונה חודשים שאין עליה במחירי מוצרי החלב בפיקוח (מעל ל-50% מהמוצרים) כך שהם סופגים גם את ההתייעלות של הרפתנים וגם שחיקה מכוונת שהוגדרה על ידי דו"ח סווארי שבדק את תנובה (2% התייעלות בשנה בשכר + ניכוי רווחיות יתר בעבר).

עליית המחירים שנמדדה היא של מוצרים שאינם בפיקוח ונתונים לתחרות עזה בין המחלבות. כוחן של רשתות השיווק הולך וגדל ואיתו גדלה היכולת לגבות מהמחלבות עמלה גדולה יותר ותנאים מחמירים ביותר, כך שיש קושי לא מבוטל בהורדה אמיתית של המחירים לצרכן.

לאחרונה חנכה תנובה את הלוגו החדש שמבטא את המשך השינוי בתדמית החברה והוספה הססמה "החיים על פי הטבע".

גם מרכז מבקרים נפתח במחלבת רחובות והוא מאד מקורי ויצירתי. במרכזו במה נעה, כאשר המבקרים ישובים על כסאות מרופדים וחגורים כיאות כדי להפליג בנוסח "רכבת השדים" בשביל החלב בדרכים השונות אותן הוא עובר. מרתק, מעניין וגם מהנה.

ביוזמת תנובה נארגן בתקופה הקרובה סדרה של ביקורי רפתנים בתנובה עם יום סיור שיכלול אירוח מלא.

כמה מלים על המחלבות האחרות שגם הן בשלבי התארגנות לקראת התחרות הגוברת והולכת. **בשטראוס** חונכים בקרוב את המחלבה החדשה שובנית בצומת אחיהוד. מחלבה יפהפיה ומודרנית ביותר שאליה יעברו בהדרגה כל קווי הייצור מהמחלבה בנהריה. גם **בטרה** לא שוקטים על השמרים. המנהל החדש, קובי ליאור מתכנן התארגנות מיוחדת במבנה המחלבה בתל-אביב וגם יציאה החוצה, לדרום הארץ.

כמובן שכל המחלבות שוקדות באופן שוטף על מוצרים חדשים, פיתוח טכנולוגיות מקוריות ומלחמת פרסום חריפה. התחרות הזאת בין המחלבות טובה מאד לנו הרפתנים, כי היא מצליחה לשמור את שיווק החלב למרות המיתון החריף בארץ, שפוגע כמעט בכל היצרנים המקומיים. מערכת היחסים של ההתאחדות עם המחלבות היא טובה וקיימת נכונות להידברות בנושאים שעל הפרק, למרות חילוקי הדעות ולעתים גם ניגודי אינטרסים. ההתארגנות של התעשייה והשקעות העתק בה מעידות על כך שיש אמונה בענף החלב ובעתידו לטווח הרחוק ונותנת תקווה גדולה לסיכויים שלנו להישרד גם בעידן פתיחת השווקים העולמיים המחכה לכולנו בשער.

יוסי מלול



הכנס השנתי ה-11 למדעי הבקר לחלב



הכנס הגדול והמרכזי בענף הבקר לחלב, יתקיים בימים ב', ג', ד', 15 – 17 בפברואר במלון "גני כרמל" בזכרון יעקב.

הכנס שזוכה לפופולריות רבה בקרב העוסקים בענף, יכלול השנה כ-70 הרצאות בתחומים מגוונים כגון: פוריות, הזנה, חליבה, טיפוח, פיטום, אקלים, ושיווק.

בין ההרצאות בכנס:

- בריאות העדר – הנסיון הישראלי – דר' ע. ניר.
- רובוט חליבה, עדכונים מהקורה בעולם, הבטים ממשקיים – דר' ש. דביר.
- מעבר משלוש לארבע חליבות ביממה, אמצעי להגברת ייצור החלב בקיץ – דר' ע. שושני.
- המשק המשפחתי והשיתופי באופק הרפורמה – י. בר יוסף.
- הרפורמה והשפעתה על עתיד ענף החלב בישראל – גב' דליה הראל, משנה למנכ"ל משרד החקלאות.

לנושא הרפורמה בענף החלב ייוחד רב-שיח בהשתתפות צוות מומחים וקהל.

להזמנות ותוכנית הכנס יש לפנות אל: ריקי מואב: 03*6971509, 050*505975 או אל יפה רז 03*6971787