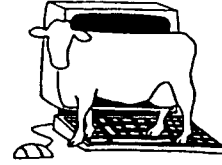


כלכלה וממשק



ניהול וארגון הרפת

הרהורים על הנושא בעקבות הרצאתו של דר' תום פורמן בכנס אשקלון עופר קרול – 'החקלאית'

שנגרם על ידי בני האדם וכך גם הפוריות, התפתחות העגלות ונצילות המזון.

רפתן מצוין שיש לו גישה נפלאה לבעלי החיים, אינו בהכרח המנהל הטוב ולחילופין – המנהל והמארגן הטוב ביותר אינו דוקא הרפתן הטוב וצריכה להתפתח שיטה של אינטגרציה בין השניים. התזונאי שיתמקד בנושא עליו הוא מופקד ובו הוא הבקי ביותר, ואילו את ממשק החליבה ו/או הניתוח הכלכלי יותר לאלה שזאת התמחותם. יתכבדו וישבו ביחד, אבל כל אחד די לו שיתמחה בתחומו.

המנהל שניהל וידע לנצל את היועץ והרופא שבנושא עליו הם מופקדים רב הידע שלהם משלו. אחת התכונות האופייניות לנו הישראלים היא לדעת המון על מה השני צריך לעשות ונראה שהיום זה הזמן לעצור מעט ולהתחיל ליצור מערכות יותר מסודרות ומוגדרות. עדיין ללא ויתור על ההבנה הכוללת של הענף, אבל עם יותר הכרה של מגבלות הידע של כל אחד מאתנו.

נוהלי עבודה סדורים ומוגדרים זה לא בהכרח "מרוכזות". נוהל מוגדר קובע סדר ואחריות ויכול למנוע ממאביס לא מיומן העמסה של תחמיץ מעופש, חלוקה לא שווה באבוס, ערבול עודף עד לקיצוץ יתר וכדומה. החולב יקבל אחריות על איכות החלב ובריאות העטין ומגדל היונקים ידע תמיד להיות מוכן עם הקולוסטרום בזמן.

תודה לדר' פורמן שחלק אתנו את נסיונו והשקפתו. עכשיו תורנו להתכנס ולנסות ולפתח את תורת הניהול שלנו, שיתכן ותהיה שונה אבל מה שחשוב זה שתהיה.



כאשר התוודעתי לענף הרפת היתה הרפת המושבית יחידה גדולה ומפרנסת את בעליה וביחידה 8–14 פרות. מרבית הרפתות בקיבוצים היו בנות כ-60 פרות ואלה בנות 80 פרות נחשבו לגדולות במיוחד. הרפתן עשה הכל. חלב וניקה, זרע וקצרה, טיפל וחבש ואפילו ערבב ביד או באת את חומרי הגלם השונים לידי התערובת שהוגשה לפרות במשורה. בשלהי שנות ה-60 הוקם מועדון ה-200. ובראשית שנות ה-80 הוקמו מרכזי המזון הגדולים. כשהתחלתי בעבודת ההדרכה היו בארץ כולה למעלה מ-11000 יחידות רפת משפחתיות והיום אם איני טועה ירדנו כבר לכדי 1050. משהו קרה ונראה שהגיע הזמן לנסות ולהכניס מעט יותר סדר ואיגון בשגרת העבודה וזאת על מנת שנוכל לשמר את שהיה ולשרוד ואף להצליח את מה שעומד לקרות.

התהליך בעיצומו. במרבית הרפתות המשפחתיות הרפתן לא עוסק יותר בזריעה, קציר והכנת התערובת. בקיבוץ יש ניצנים של התמחויות להונה, יונקים וחליבה, אבל הכל באקראי ותוך כדי זרימה.

אצלנו ובניגוד מה לדעתו של דר' פורמן עדיין חשוב שכל העובדים בצוות ידעו למה צריך להגמיע קולסטרום תוך שעתיים מההמלטה, אבל בריאות קל ונכון לקבל את עצתו שהדבר צריך גם להתבצע ומישהו חייב גם לוודא ולבקר את הביצוע. נראה כי אנחנו טובים בהסברה אבל כנראה לא מספיק טובים בביצוע ובבקרה.

קל לקבל את דעתו של דר' פורמן, כי ניהול הרפת אינו ניהול הפרות אלא ניהול האנשים, כי דלקת העטין אינה מחלה של הפרה אלא אירוע