"בקר תנובה"

"תנובה" פורצת דרך אסטרטגית ושוקדת על פיתוח מערך לגידול בקר לבשר לפי פרוטוקול מדוקדק, עם הקמת מפעל חדש לעיבוד בשר טרי באזור התעשייה בבית שאן.

תנובה מקימה בימים אלו תשלובת לייצור בשר בקר טרי תחת השם "בקר תנובה". זוהי תשלובת שעוסקת בגידול, שחיטה, פירוק, אריזה, שיווק, מכירה והפצה של בשר בקר טרי, תוך שליטה בכל שרשרת הגידול. הפעילות מהווה חלק מחזון כולל: לגוון את צלחת הצרכן הישראלי ולספק לו מוצרי מזון איכותיים וטריים מהטבע, בזמינות גבוהה.

תנובה החליטה ליצור קטגוריה חדשה בישראל של "בקר טרי" לאחר שזיהתה צורך אצל הצרכנים, שנותר כיום ללא מענה.

ב-96% מהבתים בישראל צורכים מוצרי בשר כלשהם. בטבלה 1 מוצגת צריכת הבשר השנתית לנפש, לפי בעלי חיים.

אמנם, ב-80% מהבתים בישראל אוכלים בשר בקר, אך תדירות הצריכה והכמויות הנצרכות, נמוכות משמעותית מהמקובל במדינות מפותחות בעולם. צריכת הבקר בישראל עומדת על כ-17 ק"ג לאדם בשנה, לעומת צריכה של 44 ק"ג לאדם בשנה בארה"ב

טבלה 1. צריכת בשר שנתית לנפש בישראל (ק"ג), לפי בעלי חיים.

מוצר	צריכה לנפש
עוף	53.0
בקר	17.0
דגים	15.0
חזיר	1.5

אמנם, ב-80% מהבתים בישראל אוכלים בשר בקר, אך תדירות הצריכה והכמויות הנצרכות, נמוכות משמעותית מהמקובל במדינות מפותחות בעולם. צריכת הבקר בישראל עומדת על כ-17 ק"ג לאדם בשנה, לעומת צריכה של 44 ק"ג לאדם בשנה בארה"ב, 69 ק"ג בארגנטינה ו-30-40 ק"ג בארצות אירופה ואוסטרליה.

יתרה מכך, כיום עיקר הבקר שנמכר בישראל מגיע לתעשיית המזון המעובד ונמכר כבשר קפוא. יוצא שהצרכן הישראלי אוכל בעיקר בשר בקר מעובד וקפוא שעובר לעיתים בתהליכי הזרקת מים וכימיקאלים שונים המורידים מאיכותו. רק 1.8 ק"ג לנפש בשנה מקורם מבקר טרי, שהם רק 10% מצריכת הבקר הכוללת. בטבלה 2 מובאת צריכת הבשר השנתית בישראל, לפי סוגי בשרים.

טבלה 2. צריכת בשר שנתית בישראל (ק"ג), לפי סוגי בשרים.

סוג בשר	ק"ג לנפש
תעשיה	4.0
קפוא	3.9
קפוא	5.0
טרי לא	2.3
טרי כשר	1.8
סה"כ	17.0

נתוני הצריכה הנמוכים של בשר בקר טרי בישראל, אינם עומדים בקנה אחד עם הדיווח של 62% מבתי האב הטוענים כי הם צורכים "בשר בקר טרי" כאשר 25% מהבתים בישראל טוענים כי הם צורכים רק בשר בקר טרי. אי ההלימה בין הנתונים מצביעה על אפשרות כי הצרכן הישראלי חושב שהוא צורך בשר בקר טרי, בעוד שלמעשה הוא צורך בשר בקר קפוא.

ב-13 בפברואר התפרסמה כתבת תחקיר בעיתון "ידיעות אחרונות", ממנה עלה כי באיטליזים רבים ברשתות השיווק מוכרים לצרכן הישראלי בשר קפוא מופשר במסווה של בקר טרי. על פי הכתבה עולה כי הקמעונאים בוחרים לקנות בשר קפוא מיובא, שמחירו נמוך יחסית, ולמכור אותו ברווחים אדירים כבשר טרי מיושן, לאחר תהליך של הפשרה לא מבוקרת.

תופעה זו מסוכנת מכמה סיבות:

1. הבשר שנמכר הוא באיכות ירודה, הוא פחות טעים, מאבד מצורתו במהלך הבישול והסיביות שלו נפגמת.
2. קיימת סכנה בריאותית של ממש הנובעת מהתפתחות

איציק שפרן
בקר תנובה

תמונה 1. השלט באזור התעשיה של מפעלי שאן

תמונה 2. מראה מהכביש על החזית היפה של המבנה

של חיידקים על הבשר המופשר. הסכנה אף מוחשית יותר כשמדובר בבשר שעבר הפשרה בתנאים בלתי מבוקרים. יתר על כן, הצרכן המשוכנע כי רכש בשר טרי, חוזר ומקפיא אותו ואז מפשיר אותו שוב – תהליך שעשוי לגרום לזיהומים חמורים שמתפתחים בבשר עד כדי סכנה לבריאות האוכלים ממנו.

3. מהכתבה גם עלה שהקמעונאים מסירים את האריזות המקוריות של בשר קפוא מיובא, שעליהן מוטבע תאריך התפוגה, ומחליפים אותן באריזות חדשות עם תאריך תפוגה חדש, באופן הגורם לבשר לאבד את זהותו המקורית, דבר שעלול להיות מסוכן בשתי רמות: א. הצרכן אינו יודע מהו תאריך התפוגה האמיתי של הבשר שהוא רכש. ב. במקרה שמתגלה מחלה כגון "הפרה המשוגעת" או "הפה והטלפיים" באחת מהארצות ממנה יובא הבשר, אין שום דרך לדעת את מקור הבשר המיובא, בגלל הסרת התווית המקורית.

המצב הקיים יצר בלבול אצל הצרכן הישראלי, החושב שהוא רוכש בשר טרי (כאמור 62% מהבתים בישראל טוענים כך) בעוד שלרוב הוא קונה בשר קפוא (90%).

כיום, לצרכן הישראלי אין שום דרך לדעת מהי איכות הבשר האמיתית שהוא ובני משפחתו אוכלים.

לאחר שזיהתה תנובה את הצורך בבשר בקר טרי איכותי היא בדקה את מצב תעשיית הבקר בישראל, בניסיון לזהות אפשרויות הכניסה לשוק הקיים. מהבדיקה עלתה תמונה עגומה ביותר:

למעשה, אין היום בארץ תעשיה של בשר בקר המגלמת אינטגרציה של תהליכי ייצור ושיווק:

- גידול הבקר
- שחיטה כהלכה
- פירוק
- אריזה
- שיווק

תנובה הבינה שהדרך היחידה לספק לצרכן בשר בקר איכותי, ברמה דומה למה שמקובל בעולם, היא על ידי שליטה מלאה בכל שלבי תהליך הייצור ושרשרת הערך, מהגידול ועד השיווק.

המפעל, המוקם בימים אלו באזור התעשייה של מפעלי שאן בהשקעה של כ-90 מליון ₪, הוא מן המתקדמים בעולם מסוגו, כולל ציוד מודרני וחדיש, מתבסס על ידע אירופאי מאחת החברות המובילות בתחום, ועומד בכל תקני איכות המזון העולמיים, המפעל ייצר מוצרי נוחות מתקדמים של בשר בקר טרי ואיכותי המתאימים לסל המוצרים של הצרכן הישראלי המתקדם.

הדרך לקבלת בשר איכותי מתחילה באיכותו של הבקר המגיע לשחיטה

על מנת לקבל בקר טרי, איכותי, אחיד ובעל חיי מדף ארוכים, נדרשת הקמתה של "מערכת גידול ופיטום" מקצועית, קפדנית, ממושמעת ומחויבת לאורך זמן, שתבטיח אספקה סדירה של בקר, בהתאם לתכנית השחיטה.

לשם כך גויסה קבוצת מגדלים ומפטמים בעלי יכולת מוכחת, מוניטין ותשתית מקצועית

תמונה 3. המבנה בתהליך בניה

שתבטיח אספקה סדירה של בקר לשחיטה, בהיקף ובאיכות הנדרשים.

התנאי המרכזי להפיכתם של משקי הגידול לספקים אפשריים הוא אימוץ והטמעה של הפרוטוקולים המקצועיים במתכונת ISO 9000, שבמרכזם תהליכי אבטחת איכות הגידול על כל מרכיביהם.

במקביל, יידרשו המגדלים לעשות שימוש בתכנת "נעה פיטום" כמערכת מובילה המשמשת ככלי ניהול, מעקב ודיווח על תהליכי הגידול השונים.

"בקר תנובה" תפנה למגדלים ומפטמים נוספים, שיהיו מוכנים לקבל על עצמם את התנאים הללו ויתחייבו לפעול על פיהם בהתמדה, במסירות, באחריות ובשקיפות בכל שלבי הגידול, ותציע להם להצטרף כספקים בהתקשרות אסטרטגית, ארוכת טווח.

המפעל עתיד לשחוט בקר ממקורות שונים תוך העדפה לבקר המקומי בהנחה שיעמוד בדרישות האיכות והכשרות. היקף השחיטה ילך ויגדל במהלך השנים הקרובות ויגיע לעשרות אלפי ראשים בשנה, כך שיידרשו מספר לא מבוטל של מגדלים ומפטמים מקצועיים אשר יוזמנו להצטרף לאתגר על כל המשתמע מכך מבחינה עסקית ומקצועית, תוך אימוץ הסטנדרטים החדשים ועמידה קפדנית בכל הדרישות.

התנאי המרכזי להפיכתם של משקי הגידול לספקים אפשריים הוא אימוץ והטמעה של הפרוטוקולים המקצועיים במתכונת ISO 9000, שבמרכזם תהליכי אבטחת איכות הגידול על כל מרכיביהם

המערכת המקצועית של "בקר תנובה" בשיתוף עם שה"מ, תזונאים ו-"החקלאית" תסייע למשקי הגידול ותפעל להכשרה, הדרכה, תמיכה וליווי היישום של נוהלי הגידול החדשים.

למשקים הנבחרים יוצעו מספר מסלולי התקשרות אפשריים: מסלול הפנסיון שבו המפעל מספק את הבקר לפיטום, מממן את סל ההוצאות ומבטיח בונוסים על תוצאות שחיטה, מסלול התקשרות מלאה כפתרון שיווקי על פיה קולט המפעל את כל הבקר המפוטם בפתח המשק והתמורה למגדל נקבעת על פי תוצאות השחיטה (כשרות, תפוקה, סיווג).

יתכן שיידרשו מעת לעת קניות מזדמנות ממגדלים נוספים אשר אינם קשורים בהסכם ובמקרים כאלה תועדף קניה ממשקים הפועלים על פי הפרוטוקולים של הגידול, כחלק משגרת העבודה.

תנובה הבינה שהדרך היחידה לספק לצרכן בשר בקר איכותי, ברמה דומה למה שמקובל בעולם, היא על ידי שליטה מלאה בכל שלבי תהליך הייצור ושרשרת הערך, מהגידול ועד השיווק

צוות ההקמה של בקר תנובה מקווה שהתהליך המורכב והיקר שנמצא בעיצומו בימים אלה, יביא בשורה חדשה של איכות, אמינות, יציבות וחדשנות למגדלי הבקר בישראל ולציבור צרכני הבשר הטרי שהמתינו במשך שנים רבות להופעתם של מוצרי בשר בקר, טרי ואיכותי ברשתות השיווק.

אנחנו מברכים את קבוצת המגדלים הראשונה שכבר "הצטרפה למועדון" ומצפים להצטרפותה של קבוצת מגדלים נבחרת נוספת, במהלך החודשים הקרובים.

חשוב לציין כי המהלך של "בקר תנובה" ליצירת קטגוריה חדשה של "בקר טרי" בסל הצרכנה הישראלי, גם משרת את הצרכנים וגם משתלב במאמציה של מועצת הבקר ליישום "תקן ישראלי לנתחי בשר טרי", והחדרת הסיווגים לארץ על ידי מועצת הבקר.

השקתו והפעלתו של המפעל החדש מתוכננת לסתיו הקרוב, נקווה לראותכם מצטרפים אלינו להגשמת החזון. ■