

אלי מידן - מרכז מזון אמבר

אלי מידן אחראי על תחום הרפת ב"אמבר" מזון שניים רבים ולאחרונה, אף מנהל את רשות מרכז המזון של מכון התרבותת הגודל. מרכז מזון אחד לפני כ-20 שנים, (כפר יחזקאל) ל-7 מרכזים בעקבות כלאה של אמבר ועוד אחד בשותפות. התחזית של אלי על המחיר והאיכות לרפת השנה הבאה אינה מבשרת טובות במיוחד



הבעיה המרכזית היא דווקא המזונות הגסים – מרכז מזון כפר יחזקאל



למבחן תרבות יש יתרון על מרכז המזון שנמצאים בתחום גדולה – מרכז מזון שער העמקים פרנסת החקלאים נעשית יותר קשה, התזרים יותר בעייתי ויוטר החקלאים מתקשים להסתדר עם המצב. העלייה האחורונה של מחיר המטרה חילתה את המצב, אך התחזית לשנה הקרובה לא מעודדת." ■

"כל יום יוצאות ממרכז המזון כ-15,000 מנות לחולבות בתוספת אלפי עגלים לפיטום גם של בקר תנובה. של התפעול של מרכז המזון באمبر שונה מזו של מרכז המזון האחרים. הרכש של הנגרעים והкосפאות מתבצע באמצעות מכון התרבותת אמבר. אנחנו משלבים בין מכון תרבות למרכז מזון בהכנתמנה כולה, שבסיסה חילפה מלאה של אמבר, שמערבב בדיק ובאיכות של מכון תרבות. אין תחרות על מקור הקנייה – הכל מגע מאمبر."



הבעיה שמחריפה נגד עינינו היא זמינות המזונות הגסים ומחירים. ואנחנו הולכים ל夸את קטסטרופה של ממש

בתקופת עליית מחירים מהיריה ועקביה יש יתרון למכוני התרבות על מרכז המזון והם גובים מחירים במתכונת "מחרי חידוש". מרכז המזון, שנלחמים בתחום, נאלצים להוריד מחירים למינימום.

מדיניות קבועה של מחיר המנה הוא מרכז ומשתדים שהמחיר לאותו הרכב מנה יהיה זהה. כדי להזיל, משתמשים בהרבה מזונות לוואי שוקנים אותם לצורה מרווחת והם מהווים מרכיב משמעותי – כ-20%.

הבעיה שמחריפה נגד עינינו היא זמינות המזונות הגסים ומחירים. ואנחנו הולכים לקראת קטסטרופה של ממש. בשנים אלה, אנשי הגדר"ש "על הסוט" מכתבים מחירים על פי האלטרנטיביה של גרעינים, שטחי המספרא מצטמצמים מאוד, יש מחסור במים, יש ניתוק