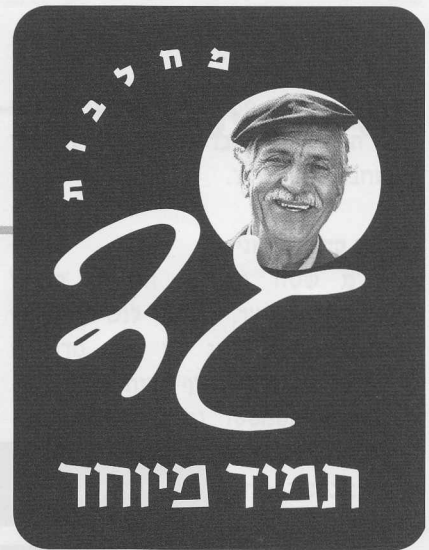


מחלבת גד - מחלבה מיוחדת

יוסי מלוח
משק הבקר



מחלבת גד היא מחלבה בינונית עם מוצרים מיוחדים וצמיחה מהירה; מוצריה זוכים בשוק ליחס מיוחד של מוצר גורמה וחג השבועות הוא חגיגה גדולה ל"משפחת גד"

- טבעי - ללא עיבוד
- תהליך איסוף ידני מהשכבה העליונה ביותר והנקייה ביותר
- שמירה על הטעם והארומה של המלח
- בריא יותר - מופחת נתרן, מכיל מינרלים ומיקרו-אלמנטים - סידן, מגנזיום, אשלגן, קלציום, אבץ, יוד, ברזל, מנגן ועוד.
- מתוך הבנה כי הדברים הפשוטים הנאמנים למקור, בשיטות של פעם, הם אלו הכי טובים לגוף ולנשמה.
- חג השבועות נחשב לנקודת השיא בשיווק מוצרי המחלבות ובמחלבת גד יצאו בקמפיין שיווקי, בעלות של כמיליון שקל שכלל שלטי חוצות, עיתונות וטלוויזיה. גד משקיעה הרבה ביחסי ציבור ובשיווק בנקודות המכירה. המגזר החרדי תופס מקום נכבד בהתייחסות של המחלבה. ■

- **קטגוריית הבולגרית בישראל**
- בשנת 2007 נמכרו 1,016 טון גבינה בולגרית בישראל, בסכום כולל של כ-66 מיליון ש"ח
- בשבועות נרשמה צריכת שיא - 136 טון, עלייה של 61% לעומת הממוצע החודשי כהרגלה, מביאה גד חדשנות לקטגוריה בארצות חדשות קטנות וזולות יותר, צורות שונות של מרקם, טעם וחיתוך. בולגרית באחוזי שומן שונים וגם מעזים ומכבשים. למחלבת גד יש עלייה מתמדת בנתח שוק, בהיקף הכספי, ביחס למחלבות שמייצרות גבינות מלוחות.
- חג השבועות היה הזדמנות מצוינת למנף חדשנות מוצרית: להפתיע את הצרכן, להביא טעמים ולחזק את המותג.
- לדוגמה, בולגרית במלח ים טבעי
- מופק ממי ים סוף

ספר עזרא כהן הבעלים והמנהל של המחלבה:
"ההיסטוריה התחילה בתורכיה בעת שהאבא של הסבא, פתח מחלבה קטנה ובה ייצר יוגורט וגבינה בולגרית, אח"כ נדדה המשפחה מתורכיה ליוון, מצרים, עזה ומשם לפתח תקווה ולתל אביב, שם הוקמה בשנות ה-30 מחלבה בסמוך למחלבת תנובה. אבי עזב את סבי והתחיל לעבוד לבד במחלבה בהרצליה ושם נולדתי.
לאחר השחרור מהצבא החלטתי לפתוח מחלבה עצמאית, בהסכמת אבא, וכך פתחתי מחלבה בראשון לציון. חומר הגלם היה אבקות חלב ומאז תחילת שנות ה-80, מייצרת המחלבה גבינות רבות".
כיום המחלבה נמצאת בבת ים ובה מייצרים, בתהליכים מודרניים ובציוד משוכלל, שהובא במיוחד מארצות המוצא (איטליה, צרפת ועוד) מוצרים מחלב בקר, כבשים, עזים ובופלו: גבינות ים תיכוניות - בולגרית, צפתית, פטה, קאש, גבינות עם תוספות, מלבי, חלומי ולבנה. גבינות איטלקיות - מוצרלה, ריקוטה, מסקרפונה, פיקורינו, קאשקבלו וגם הרבה גבינות צרפתיות מיוחדות. אגב, מאין השם מחלבת גד? "גד הוא השם השני שלי, עזרא גד פרחיה כהן"



מגוון מוצרי מחלבת גד

- הגבינה הבולגרית היא ספינת הדגל וגד רואה בקטגוריית הבולגרית חשיבות אסטרטגית
- אהובה על הצרכן הישראלי
- מגוון שימושים
- מתאימה לערכי המותג של 'גד'
- פוטנציאל צמיחה גבוה
- פלטפורמה לשיווק מוצרים נוספים