

יום במרכז מזון אזורי

הדיון האם לקנות בליל מרכז מזון אזורי או להכין לבד ברפת, יימשך כנראה הרבה זמן כי זה תלוי במצב המסוים של כל משק. איך עובד מִמִּז באזור ומה המאפיינים המיוחדים שלו? איך הנהגים מסתדרים עם חלוקת אוכל בכל יום, אותה מנה, באותה שעה, לאותה קבוצה ומבלי לפספס.

יצאנו לביקור במרכז מזון טיפוסי, לעקוב אחר שגרת הכנת המנות, ההעמסה ובהמשך גם ליוונו את משאית החלוקה בקו אופייני בשטח

בשעות הבוקר המוקדמות מאוד, מחלקות המשאיות את בלילי החולבות, בהמשך את היבשות, העגלות והפיטום. בצהריים יוצא סיבוב שני של חולבות, ללקוחות שמקבלים שתי חלוקות.

עובדים במשמרות. מי שפותח ב-12 בלילה ממשיך עד 10 בבוקר. שופליסט נוסף מגיע בסביבות 03.00 בהתאם לתכנית המשלוחים.

הממ"ז נעול מ-17.00 ועד 24.00 זו שגרה של מרכז מזון טיפוסי שאמור לספק מזון לפרות שיוצאות מחליבת בוקר ורוצות לאכול טרי ואחר הצהריים שיהיה אוכל באבוס גם לאחר חליבת הערב.

ממ"ז שער העמקים

המרכז בשער העמקים שייך לאמבר מזה כ-8

המפעיל עובד לפי הסדר, מול עיניו מופיע בצג, גם מספר התא שבו המזון נמצא.

מייצרים עם עגלות נייחות ובבוקר כל עגלה מייצרת סוג שונה של מנות, כל הבלילים מועמסים ע"י שופלים למשאיות וכל משאית יוצאת עם הרכב מנה אחיד. המשאית היא אחידה עם מסוע, ללא ערבול. יש משאיות עם מחיצה באמצע לשתי מנות.

בשעות הבוקר המוקדמות מאוד, מחלקות המשאיות את בלילי החולבות, בהמשך את היבשות, העגלות והפיטום. בצהריים יוצא סיבוב שני של חולבות, ללקוחות שמקבלים שתי חלוקות

שגרת מרכז מזון חיצוני

מרכז מזון שער העמקים, שעת בוקר מוקדמת, תכונה רבה ניכרת בכל האתר וגם במגדל הפיקוד. הציוד והצוות כוללים 2 שופלים, 3 עגלות, 4 משאיות, 4 נהגים, סדרן, 2 מפעילי שופל, מנהל ייצור ואספק המנהל = 9 עובדים. העבודה מתחילה ב-12.00 בלילה בשעה שמגיע מפעיל הלילה (אילן או אחר) ומתחיל את הייצור לפי תכנית שמגדירה כמה צריך לייצר מכל בליל. עיקר ייצור הבלילים הוא בלילה - אין בעיה לעבוד בלילה, יש תאורת יום ושקט ואפשר לעבוד.

התכנה רצה ומרכזת את המרכיבים לפי הסדר שאסף מתכנן, היא יודעת כמה צריך מכל מזון וגם את סדר ההעמסה, זמן הערבול - כל הפרמטרים נקבעים מראש והבקר מנחה אותו.



בורות התחמיץ - לבו של הממ"ז



מרכז מזון שער העמקים

יוסי מלול - משק הבקר



פנים משאית החלוקה

שנים. קודם לכן, היה הממ"ז של הקיבוץ, שהכין מנות לרפת וגם למשקים בסביבה בעיקר למושבים. האתר היה עצמאי ונפרד לחלוטין מהרפת. בהמשך, הגיעו למסקנה שיש צורך להשקיע הרבה, כדי להחזיק את המקום ואין להם אמצעים וכוחות לעניין. וכך עבר המרכז לאמבר 100% שהשקיעו הרבה בפיתוח ובסביבה. כל הגרעינים באים מאמבר באופן שוטף.

קרול, הוא מגיע לפחות פעם בחודש ויחד איתו עושים ביקורים במשקים ושם הוא שומע את הלכות. יש רפתנים שמעוניינים לשבת גם עם מנהל מרכז המזון בזמן בניית המנות. הוא מציג להם את האילוצים והמשמעויות של הרכבים ומזונות. בסוף היום יש ארבע מנות לבחירה והלקוח מחליט מביניהן.

ייצור ואח"כ החליף את ירון הלוי בניהול האתר כולו. במגדל הפיקוד שממנו רואים את כל מה שמתרחש באתר, פורש אסף את תהליכי הייצור, דרכי העבודה והבקרה על התהליך והמגע עם הלקוחות-הרפתנים.

איך בונים מנות?

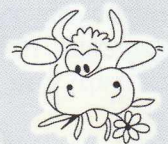
יושבים עם התזונאי של אמבר, ד"ר עופר

מרכז המזון נמצא באזור של מכון התערובות מילובר של משקי עמק יזרעאל, ויש מתח מסוים בעובדה שאמבר נכנס למשקי מילובר, כי 60% מהמנות מיועדות לקיבוצים.

המנהל, אסף איילון - נולד בשער העמקים. עבד ברפת, בממ"ז, היה 3 שנים אקונום ומשם הגיע למרכז לבקשת אמבר, תחילה היה מנהל



מרכז מזון כפר המכבי מילובר מזרח ארץ רמת דוד האלף האלף



לרגל השקת האתר החדש

בקיבוץ עמיר

אתר זה מצטרף

למשפחת כפר המכבי מילובר

הכוללת את

אתר כפר המכבי

אתר תל יוסף

אתר רמת דוד

אנו, 2,000 קיבוצניקים ו-4,000 מושבניקים מודות לרפתנים שלנו על בחירתם הנכונה...

טלפון להזמנות: מילובר: טל. 04-9853223 פקס: 04-9853234

מרכז מזון: טל. 04-8453234 פקס: 04-8458825 אתר אינטרנט: www.miloubar.co.il

מרכז מזון כפר המכבי - מילובר - אגש"ח בע"מ

דוא"ל: m_mazon@maccabi.org.il

לפרה, מנתחים את מצב העדר, ימי החליבה, אחוז ההרות.

אנחנו ממליצים שהאבוס בבוקר יהיה ריק עם פירורים. יש רפתנים שמעבירים את העודפים למטה בשרשרת המזון.

התלונות העיקריות הן הקשר מזון- חלב, אכילה, קיבות רכות. מנסים להרגיל את הלקוחות לספר הכול, כי המשוב מגיע מהם ואנחנו מתקנים, לעתים גם שומעים מילים טובות.

במרכז מזון עושים אותה מנה, באותה עגלה, בכל יום ואין כמעט שונות במנות. הרפתן מקבל אותו הרכב מנה בכמויות משתנות, לוקחים דגימות של מנות באופן שוטף ומנהלים מערכת בקרה מתמדת.

איך מרכז המזון מתארגן לנושא המזונות הגסים בתקופה שהוא צומח וקולט משקים נוספים?

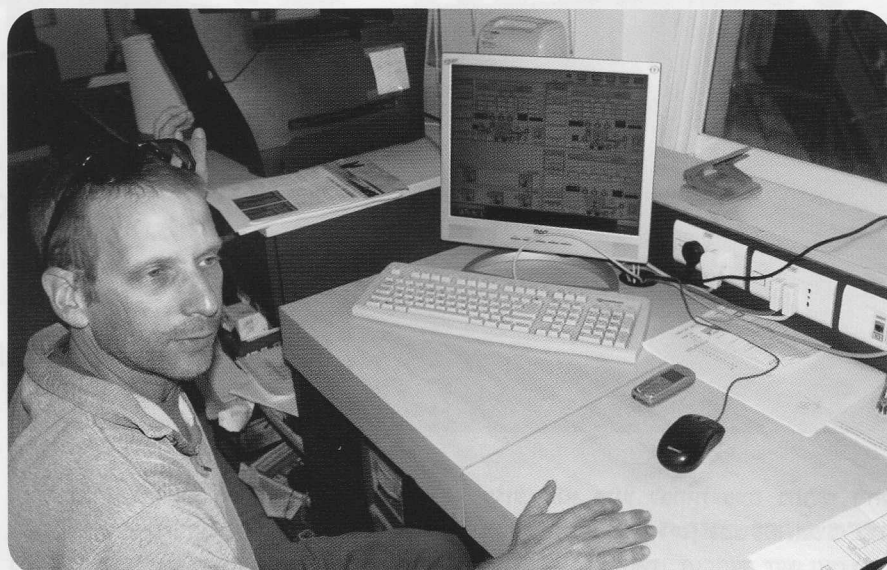
בתחילת העונה אלי מידן וירון הלוי סוגרים עם המשקים על שטחים ומחירים, אני ועופר עוברים בשטחים ומחליטים מתי לקצור באיכות גבוהה, הקציר והכיבוש נעשים במרכז.

כל התנועות של המזונות מגיעות באופן אוטומטי גם למערכת המרכזית והמלאי מתנהל באופן שוטף, אצלנו ובמרכז אמבר.

אנחנו מנצלים כל מקום לאחסון תחמיצים. בתכנון לוקחים עודף ללקוחות חדשים שמעריכים שייכנסו במהלך השנה. שוכרים בורות תחמיץ במשקים שעובדים איתם וכך יש לנו בורות אחסון ביגור, בשדה יעקב, בעין-השופט וברמת-השופט. נפח האחסון של התחמיצים - 20,000 טון תחמיץ שהם כ- 80% מכלל הצריכה.

לדוגמה, אחסנו ירק לתחמיץ בבור עין השופט. בעונה פותחים את הבור, שולחים בדיקות ומביאים את הכמות היומית למרכז. יש קבלן שכורה כל יום ומביא כ-30-40 טון לממ"ז. במשך חודש אנחנו מסיימים אותו.

אין לנו בעיה באיכות - 3-4 פעמים בשבוע לוקחים דגימות ומגיבים בהתאם. בממ"ז - מגיע נציג של מעבדה שעושה קידוחים ובדיקות, דוגם גם את השחתות ברמת משלוחים.



אסף שולט במגדל הפיקוח

חומר רטוב ומחיר לק"ג ויש הבדל בין אחוז החומר היבש בין המנות, 50%-55%. ברמת השטח לא רואים מגבלה בנושא הרכב המנה, נתנו לאנשים לבנות את המנה שלהם ולא הגענו להבדלים משמעותיים. יש תג מחיר לכל בליל והרפתן בוחר ביניהם.

50% מהלקוחות לוקחים את המנות המרכזיות של מחיר מנה ממוצע ללא "שיגעונות" מיוחדים.

יש לנו 4 קיבוצים + רפת מאוחדת, 2 קיבוצים לוקחים את המנה הזולה, 2 את המנה היקרה וכך אצל המושבניקים.

אין יציאת רפתות מהממ"ז אלא תנועה פנימה.

לאחרונה הייתה בעיה של שומן מוגן שגרמה לירידת חלב במשקים, איך התמודדתם עם העניין, איך נראה המגע עם הרפתנים?

נכון, עלתה תקלה בשטח של ירידה חדה בחלב ובהרבה משקים, במקומות שונים בארץ - במצב זה, הבעיה היא כללית ומרכזית. לא ידענו את הסיבה לירידה בחלב ועד למציאת הגורם, עשינו בדיקות לכל המזונות, המנות, הבלילים, עד שעלתה סברה ואח"כ החלטה שהבעיה היא שומן מוגן במכון התערובות וממנו זה הגיע לרפתות במרכזי מזון שונים.

בשוטף, יש מצב פרטני של משק עם הציפיות שלו, בשלב ראשון הקשר איתי ואח"כ עם עופר. אנחנו רואים את ממשק הפרות והשטח

את המזון המרוכז מקבלים כחליפה מוכנה: חליפה לחולבות, 1 ליבשות 2 לפיטום. הזנה אחרי המלטה - מרכז המזון מספק תוספת של חלבון איכותי, אספסת וסויה, והרפתן מוסיף באבוס.

התלונות העיקריות הן הקשר מזון-חלב, אכילה, קיבות רכות. מנסים להרגיל את הלקוחות לספר הכול, כי המשוב מגיע מהם ואנחנו מתקנים, לעתים גם שומעים מילים טובות

כיום המרכז התפתח והתרחב, עושים מנות לכ-4,500 חולבות שלהם יש 4 סוגי בלילים.

- בליל חולבות רבובט
- בלילי חולבות בהרכב שונה וברמות מחיר שונות. מנה זולה בהרכב ובמחיר ומנה יקרה עם מקורות חלבון משופרים ותוספות מעניינות - הרפתן-הלקוח בוחר כפי הבנתו וכיסו.

עד כמה הרפתן מעורב בהרכב המנה שלו?

בתחילת הקשר המעורבות גדולה, הרפתן בוחן, בודק, מתעניין. בהמשך נרכש אמון ורמת המעורבות יורדת.

בתחילת כל חודש נקבעים מחירי הבלילים. המחיר הוא אחיד לכולם. יש משקל מנה בק"ג