



ינאי סנדרוביץ
refet@en-harod.co.il

רפת מענית

מנות, שמתאימות בדיוק לצרכים המיוחדים של הרפת שלנו. ישבנו עם דניאל הוכמן, המדריך האזורי, ועשינו השוואה של תקופה מול תקופה. התייעצנו עם רחל ברושק וקיבלנו ממנה מדדי היוון לבחינה. יותר מאוחר, ביצע דניאל עבודה כוללת באזור על ההבדל בין משקים בשתי השיטות והממצאים שלו היו די דומים.

את כל הבדיקות עשינו בשיתוף מנהל מרכז המזון האזורי והכול היה מונח על השולחן. אף אחד לא טען שהנתונים הם אחרים והחשבון שגוי.

אחרי שנה וחצי של עבודה בחוץ והרבה בדיקות ובחינות, החלטנו לחזור הביתה ולהיערך להכנה ולחלוקה של כל המנות ברפת. מדהים לראות כמה בליה עוברים מבנים שנשארים ללא שימוש ויש צורך בשיפוצם.

חידשנו ציוד, קנינו עגלה מערבלת, טרקטור משומש, שדרגנו את המבנים וחזרנו לעבוד לבד.

הפרדה ממרכז המזון הייתה יפה, הודינו לצוות על השירות הטוב שנתנו לנו, כולנו קיוונו שהממ"ז האזורי יצליח גם בהיבט הכלכלי, וזה לא קרה.

אני מאמין שמנהל צריך לעשות כדי להשיג את המרב שהענף יכול לתת לבעליו, בוודאי בנושא המזון, שמהווה כמחצית מכלל ההוצאות לייצור חלב. העבודה בבית יותר כלכלית, לי כמנהל יש אפשרות להתאים את המזונות והמנה לצרכים המיוחדים של העדר בבית ולנו היה נכון לחזור לעבודה בבית.

כיום אני מנהל את הרפת בעין חרוד ואיחוד וקונה את המזונות דרך הארגון האזורי שמרכז כוח קנייה גדול ומשיג מחירים טובים מאוד ואף נותן שירות מעולה - הוא חלופה כלכלית ראויה לעבודה עם מרכז מזון חיצוני בקניית מזונות מרוכזים. ■

לפני שנים הגענו למצב ברפת שהסלף גמר את חייו. לפני קניית סלף חדש החלטנו לבחון חלופות. בחנו כמה אפשרויות כולל החלופה של יציאה למרכז מזון חיצוני. הימים היו תחילת המעבר למרכזי המזון האזוריים, קיבלנו הצעה, וכל הבדיקות שעשינו, הראו שהחלופה של יציאה לממ"ז חיצוני היא הטובה ביותר.

היה ברור לנו שמחיר המנה אינו נתון קבוע והוא משתנה מעת לעת, אך קיוונו שהוא ישמור על פער מול החלופה המקומית לאורך זמן.

לא הייתה לנו בעיה בתשתיות ברפת וגם לא בכוח האדם המקצועי והשיקול היה כלכלי נטו. התגברתי על המחסום הפסיכולוגי ש"אני יודע טוב יותר מאחרים" את הצרכים של הרפת שלי והשיקול היה קר וענייני.

אכן, קיבלנו החלטה לעבור החוצה, אך ליוונו את המעבר בבדיקות שוטפות של הכדאיות לאורך כל התקופה. ד"ר עופר קרול היה התזונאי שליווה אותנו בבית וגם נשאר להכין לנו את המנה בממ"ז החיצוני.

העבודה מול מרכז המזון הייתה טובה, היחסים היו מעולים, שקיפות גדולה ושותפות בהתלבטויות. גם השירות שניתן היה טוב ולא היו לנו טענות מיוחדות למרכז המזון באזור. אותן בעיות היו גם אצלנו בעבודה בבית.

הערכתנו מאוד את המאמץ והשירות הטוב שהם העניקו לכולם וזה היה פרויקט שכולנו רצינו שיצליח.

ביצועי הרפת היו טובים והם לא הושפעו מהמעבר החוצה.

מחיר המנה התחיל לטפס ודי מהר נוצר פער הפוך לטובת העבודה בבית, על אף הקושי בחישוב כמה מרכיבים כמו פחת, ריבית על המלאים ועוד.

ניסינו לבחון את ההשוואה גם לאחר מילוי המחסנים באביב, כאשר הכול טרי וניתן לערוך בדיקה פשוטה יותר. הפער של 3-2 אג' לליטר נשמר לאורך כל הדרך וכמובן, בתוספת היתרון של ההכנה בבית של



כיסוי בורות התחמיץ בעין חרוד



ינאי ביונקייה במענית