



תומר רענן  
tomer.raanan@gmail.com



# רפת Taze Sut טורקיה

תומר רענן צבר ניסיון רב בניהול רפת גדולה ולאחר ניהול רפת הנגב בגבולות הוא הגיע, מטעם חברת DFI מוכן ונכון לקדם רפת בטורקיה, רק בלי מערכות התמך הישירות שיש בישראל. המדיניות של החברה ליצור רפת "ישראלית" בטורקיה מצליח מאוד ולתומר יש יד ורגל בהצלחה

והאטרקטיבי, יוכל לחשוב שהנה חופשת הקיץ תהיה מושלמת בידעו שבעוד זמן, יוכל לבקר בחוות פרות בארץ אחרת. מי שיתעורר מחלום ויפקח עיניו היישר למראה רפת זו, יוכל בקלות להתבלבל ולחשוב שהוא נמצא בישראל. כבר בשער הכניסה יעמוד על טעותו כאשר השומר המדוגם והמנומס, יקוד קידה קלה ויפתח את שער הרפת. אכן, מראה הרפת הוא כשל רפת ישראלית טיפוסית ומהמודרניות שבהן. ככל שיעמיק המבקר להתבונן ולחקור, ימצא הבדלים רבים וככל שתתארך שהותו, יבין שכגודל הים שבינינו, כך גדולים ההבדלים בכל אשר קשור באנשים, בתרבות ובסביבה. מי שייבחר לנהל ולהוביל רפת בחו"ל, יידע מראש שיש הבדל מהותי בין ניהול רפת בישראל ובחו"ל. כמות ומגוון הבעיות הוא עצום. אין מערכות מאורגנות ותומכות: לא שיאון, לא החקלאית, לא התאחדות ולא אנשי שירות. הכול צריך לפתור ולארגן לבד. עניינים רבים הנגמרים בישראל בהרמת טלפון, דורשים לא מעט יצירתיות ויוזמה בכדי להיפתר.

## רפת ישראלית בטורקיה

הרפת הוקמה בשנת 2007 בתכנון ובידע ישראליים. המבנים, זהים לאלה של רפת ישראלית טיפוסית שלאחר תקופת הרפורמה. הרפת תוכננה בעבור 1,000 חולבות וסככות החולבות, היבשות, העגלות, היונקיה, מרכז המזון ומכון החליבה - כולם בעלי מאפיינים דומים או זהים לרפתות קיבוציות גדולות.

## יש להביא בחשבון שהידע והניסיון המקצועי בלבד שמנהל רכש בישראל, אינם מספיקים ונדרשים כישורים ויכולות נוספים, על מנת להגיע לתוצאות המיוחלות

אם במקרה יתעורר הרפתן מחלומו, במרחק קטן מהחוזה, באחת מעיירות הקייט הצעירות הפרושות לאורך חוף הים המפורץ



מילוי בור התחמיץ כמו בישראל, כמובן



תומר עם אנשי הגד"ש לפני קציר התירס



במכון החליבה - הכול מחוצרת כחול לבן

ואין איזור סטרילי. הסכנה להדבקה קיימת בכל עת. פרוטוקולים למלחמה במחלות ומניעתן פותחו תוך כדי תנועה ומהווים מרכיב מרכזי בהצלחת החווה. גם כאן, שיתוף פעולה הדוק עם המכון הווטרינרי, אך בעיקר תושייה, נחישות ולמידה מאירועים ויכולת ליישם ההחלטות, הם שאפשרו לעבור את התקופות הקשות.

### הכשרה מקצועית

מבחינה מקצועית, כמובן שיש פער גדול בינינו לטורקים. אין בטורקיה הניסיון והידע הקיימים ברפת ישראלית ואין גם היכן להשיגו. ברפת הזאת, ההכשרה הראשונית, בנוסף לרפתנים המנהלים הישראליים, ניתנה באימונים מעת לעת של עוטפי רפת מִישראל: רופאי החקלאית, טלף, סמן כוויות, איש ממשק ומיכון חליבה. בנוסף נתמכת הרפת בתזונאי ישראלי. במקרה הטורקי הנוכחי צומצמו מאד הפערים. ניתן לומר שרמת הביצוע בחלק מהפעילויות ובעיקר עבודות השגרה, הגענו לרמה ישראלית ולפעמים גבוהה.

### מזון

בחוה נבנה מרכז מזון ישראלי טיפוסי ואופן הזנה זהה לישראל. המזון המרוכז דומה וזהה לנמצא בישראל ושיטת הקנייה היא כמו בכל קיבוץ שאינו קונה מזון מוכן ממרכז מזון. המזון הגס נרכש עד השנה מחקלאים באזור. השנה עובדו 500 דונם בהצלחה והחוה סיקפה לעצמה חלק מהתחמיצים. השאיפה בשנה הבאה, לייצר את רוב המזון הגס: תחמיצי תירס וחיטה ושחת אספסת. פרק שלם הוא נושא הכנת התחמיצים. החקלאי הטורקי, כמו גם, מנהלי החווה הטורקים חסרי ניסיון וידע בהכנת תחמיץ איכותי: יש ללמד מושגי יסוד כמו חומר יבש מה הוא ומה חשיבותו. מיעוך גרעינים, אורך קיצוץ, הידוק ומועד קציר מיטבי, אינם מוכרים. קבלני התחמיץ, מעטים, בעלי כלים ישנים ובלתי מטופלים. בעבודה נכונה, בסבלנות ובנחישות, הם לומדים ויודעים מה נדרש ולאחר מכן, לדרוש. היום חולבים 800 פרות, תנובת החלב 36 ק"ג בממוצע עם מוצקים גבוהים ועדיין, 70% מהפרות הן מבכירות. לאחר שרוב המזון דומה או זהה לנמצא בישראל, מנות ההזנה גם הן בראש ישראלי עם התאמות. אופן ביצוע ההזנה על ידי העובדים הטורקים הוא ברמה גבוהה מאד. הם מאד מדויקים, קפדנים ושומרים על סדר



העובדים הטורקים מסורים, דייקניים ומקצוענים

### המשאב האנושי

הגורם המשמעותי ביותר להשגת הערך המבוקש על ידי הארגון והמשקיעים. אחד המרכיבים ההכרחיים ליצירת מערכת מתקדמת הוא חינוך ולימוד יומיומי עם הרבה סבלנות ותשומת לב. דרוש תהליך בשיתוף המנהלים המקומיים ליצירת חזון והדרכים האפשריות להגשימו. לאחר שבמקרים רבים האנשים המצויים בחווה, הם בעלי מוטיבציות, כישורים ויכולות גבוהות, יש לזהותם ולאפשר להם לבוא לידי ביטוי.

**הטורקים מנומסים, מכבדים את האחר, שקטים ולא צועקים, מדברים ברמזים, לא אומרים ישירות את אשר על לבם. הישראלים, אנחנו יודעים, שונים בתכלית**

יש להביא בחשבון שהידע והניסיון המקצועי בלבד שמנהל רכש בישראל, אינם מספקים ונדרשים כישורים ויכולות נוספים, על מנת להגיע לתוצאות המיוחלות. ההבדלים התרבותיים וההתנהגותיים הניכרים בינינו לבין הטורקים חייבים להילקח בחשבון: הטורקים מנומסים, מכבדים את האחר, שקטים ולא צועקים, מדברים ברמזים, לא אומרים ישירות את אשר על לבם. הישראלים, אנחנו יודעים, שונים בתכלית. מאד חשוב לתת כבוד למנהלים המקומיים, אך לא לתת לתרבות המקומית להכתיב את האווירה בחווה. בכדי להגיע לתוצאה בטורקיה, יש להשתמש בדרכים שונות מישראל שגם מתאימות למקום. לימוד השפה או לפחות מילים שימושיות ויומיומיות, מקל ועוזר מאד. במקרה הטורקי, מבנה ותחביר המשפט הפוך מעברית ומאנגלית, ולכן הוראות לביצוע באנגלית, לעתים יובנו הפוך. העובדים הטורקים אינם מפונקים, חרוצים, מרגישים נוח עם רוטינות, מבצעים הוראות ופרוטוקולים כפשוטם - שגרה, אנחנו יודעים, היא חלק מרכזי מעיסוקנו ולעתים גם סוד הצלחתנו.

**מחלות** - אחת הבעיות המרכזיות המעיקות על הרפתות בטורקיה ומאיימת על קיומן היא המחלות. הגרועות שבהן, קיימות בכל מקום



בעלי חיים מגדלים באהבה

וניקיון במרכז המזון. המנות מתוכננות על ידי אורן בן יוסף ממרכז מזון גבעת יואב.

## טיפוח

מקור רוב הפרות ברפת הוא מייבוא מארצות הברית. הפרות אמריקאיות "טיפוסיות" - גבוהות וכבדות. מאחר, שברוב המקרים, לא ידועים אב ואם העגלות והפרות, מנסים למצוא קווי הולשטיין שפחות נפוצים בארה"ב - קווי דם הולשטיין אירופאים, מעט הכלאות עם גזע בראון סוויס ושמים דגשים על הישרדות, פוריות, חלב ומוצקיו. רוב הזרמה בטורקיה מיובאת מארה"ב ונבחרת באופן שערורייתי (כולל המחירים) על ידי חברות יבוא הזרמה. בהרבה איסוף מידע וחקר שוק, מצליחים למצוא עם מה להזריע וכל זאת בייעוץ עם אפרים עזרא. ההזרעה נעשית על ידי הוטרנרים של החווה, פעמיים ביום.

## רוב הזרמה בטורקיה מיובאת מארה"ב ונבחרת באופן שערורייתי (כולל המחירים) על ידי חברות יבוא הזרמה. בהרבה איסוף מידע וחקר שוק, מצליחים למצוא עם מה להזריע וכל זאת בייעוץ עם אפרים עזרא

### הרפת במספרים

בעוד שנה וחצי הרפת תגיע לאיכלוס מלא 1,150 חולבות. נכון להיום - 830 חולבות המייצרות 31 טון ביום, 60% מהפרות הן מבכירות, 37.5 ק"ג חלב לנחלבת, 3.60% שומן, 3.43% חלבון. ניצולת מזון לייצור חלב בפרות הנחלבות עומד היום על 650 גרם ח"י לק"ג חלב.

חלב בקיץ הנוכחי 32 ק"ג חלב לנחלבת, 60% מהעדר עדיין בתחלובה ראשונה. ■

וטרינריה - ישנם שני וטרנרים טורקים ברפת. הרופאה הראשית מאד מוכשרת ואינטליגנטית, עברה הכשרה בארץ פעמיים על ידי החקלאית, שממשיכה להגיע לטורקיה פעמיים בשנה להדרכות. עובדים עם מערכת אפיפארם ומאמצים את פרוטוקולי הבריאות, החיסונים וטיפול רופא, כפי שנהוג בישראל.

טילוף וסימון כווית נעשים לבד, קיים מתקן היפוך נייד. גם כאן הלימוד הראשוני נעשה על ידי אנשי מקצוע מישאל. אדם אחד שזו עבודתו היחידה (בנוסף לסימון כווית) לוקח מיד לטיפול כל פרה המראה סימני תחילת צליעה.

מכון החליבה - פרל 20x2 עמדות, מוחזק ומטופל על ידי אנשי התחזוקה של החווה, עם מעט מאד תקלות. סככות החולבות מקולטות פעם ואם צריך פעמיים ביום, מאווררי הרקולס בחצרות, צינור בחצר המתנה ובחצר צינור נוספת שתיבנה, מותאמים להתמודדות עם הקיץ הים תיכוני. הקיץ קשה כפי שהוא בישראל אך קצר יותר.

### אין מגבלת ייצור

מרחב האפשרויות להתרחבות ולהוספה של פעילויות, ככל שמעוניינים הבעלים או מאפשרת היכולת האישית, היוזמה והנכונות להתאמץ ולפרוץ דרך, רבה ביותר. בעולם ללא מכסה וללא מגבלת מים ושטח, האפשרויות לאספקת מזון עצמי ופעילויות כמו פיטום ומכירת מזון ועוד, תלויים במידה רבה ביכולות של מנהל החווה. קיימת נוכחות קבועה של מנהל ישראלי ברפת ותמיכה מקצועית ומערכתית של חב'

DFI הכוללת את גל בן יוסף מרפת הבונים המשמש כפרטנר לניהול הרפת, בשיחות ובייעוץ הכוללים ביקור חודשי בחווה. הניהול הכספי השוטף מתקיים ברפת ומבוקר באופן הדוק וצמוד במטה החברה בישראל.

### המחיר המשפחתי

העבודה בנייתו מהבית גובה מחיר מהמשפחה. בת זוגי מפרגנת מאד אך חסרוני בעבודה הוא, לעתים קשה מאד. בנותיי ובניי (יש הרבה) נפגעים מהחוסר והיכולת להיות נוכח. מועטה היכולת להיות שם בשבילם כאשר אתה נפקד הרבה. באופן יחסי, בזכות הקרבה הגאוגרפית וההתניה מראש, אני נמצא בארץ לעתים קרובות יחסית, למקבילים ולמקבילות שלי בעבודה בעולם, אך עדיין חסר. מעת לעת, באים בני משפחתי לבקר אותי בדירת הצנועה שעל חוף הים. החוכמה היא, לפצות על החוסר, בזמן הנוכחות. לא שאני מצליח באופן מלא, אך זמני מוקדש בעיקר לכך. בצד המחיר, ישנה תמורה. עבודה כזו, מתאימה לחובבי הרפתקאות, מבקשי אתגרים, אוהבי שינויים ובלתי שגרתיים ומכל אלה, יש בשפע. ■