



צפויה ירידה

במחירי המזון 2015-2

ראובן זלץ

זה לא סוד כי המזון מהווה נדבך מרכזי ברווחיות ענף הרפת • ב'שמן תעשיות', היצרן המוביל בארץ בתחום הכוספאות, מבינים זאת היטב • לצד התייעלות עקבית ותחרות עם שוק היבוא, אומרים לנו השבוע בכירי המפעל, הדגש הוא על איכות ואמינות • ראיון מקיף על השוק, התחרות, המזון והטכנולוגיה. ביקור במפעל שהיה אחד הסמלים האדומים של חיפה וכיום חברה הנסחרת בבורסה •



צפי לירידת מחירים. שינר



הדגש על איכות המוצר. אדרי

הידעתם?
במפעל מייצרים
ומוכרים שמני קנולה,
סויה, חמניות וזית
לצריכה ביתית. שמן
הקנולה נחשב לבריא
ביותר. השמן מופק
מליפתית ומהווה
85 אחוז מהצריכה
הביתית בישראל.

מפעל שמן קיים מאז שנת 1906 במהלך השנים הפך לאחד מהסמלים המובהקים של העבודה הסוציאליסטית בעיר האדומה חיפה. בשיאו, הועסקו במפעל כ-600 עובדים. כיום החברה נסחרת בבורסה, כחברה ציבורית 'שמן תעשיות בע"מ' ומתמקדת בייצור מותגים מובילים בתחום השמנים. 140 עובדים מועסקים במפעל שהוא בעצם מיזוג של 3 מפעלי



- שוק הזנת בעלי החיים בישראל**
- בענף הרפת כ-465 אלף ראשי בקר
 - בענף הצאן כ-520 אלף ראשי בקר
 - בענף הלול הוזנו למעלה מ-44 מיליון בעלי כנף בשנת 2013

המזון כגורם כלכלי

ישראל מייבאת כ-4.5 מיליון טון חומרי גלם בשנה כשרוב הייבוא מגיע מצפון ודרום אמריקה, מזרח ומערב אירופה. מחזור הקניה מוערך בלמעלה מ-1.5 מיליארד דולר. שוק החלבון, מקור ההזנה אולי החשוב ביותר לבעלי החיים, מוערך במיליון טון לשנה במחזור של כחצי מיליארד דולר. ב'שמן

שמן, עץ הזית מפתח תקוה, מילומור בעכו ושמן חיפה. איתן שיינר המשנה למנכ"ל וגבי אדרי סמנכ"ל המכירות של המפעל, מודעים לחשיבות מחיר המזון אך באותה נשימה אומר אדרי "שמן כחברה מובילה שמה דגש עליון על איכות ואמינות. זו גם הסיבה שבחרנו לא לייצר ולשווק שמן רווי, זה בא לידי ביטוי בכל המוצרים שלנו". כיום פועלת חברת שמן בשתי חטיבות מרכזיות, חטיבת המזון לבעלי חיים וחטיבת השמנים.



הפקולטה לחקלאות,
מזון וסביבה ע"ש
רוברט ה. סמית,
רחובות



המדור
ללימודי חוץ

האוניברסיטה העברית בירושלים

קורס שנתי למנהלי רפת

הקורס יתמקד בהקניית ידע בסיסי והעשרה של מנהלי רפתות בתחומי הזנה, רבייה, חליבה, מבנים, מיכון, גידול עגלות, פיטום, ניהול וכלכלה. במסגרת הקורס ישולבו מעבדות וסיורים מקצועיים.

◀ מטרת הקורס:

השלמה של ידע בסיסי באנטומיה, פיסיולוגיה, תזונה וממשק של פרות חלב, הכרת שיטות וטכנולוגיות חדשניות בתהליכי היצור, העשרה ועדכון לגבי מגמות עתידיות בענף. בסופו של הקורס יקבל המשתתף כלים טובים יותר ויכולות טובות יותר להתמודדות עם דרישות הניהול של רפת מודרנית.

◀ הקורס מיועד:

למנהלי רפתות, לרכזי התארגנויות, למנהלי מרכזי מזון, לרופאים וטרינריים, למדריכים, לאנשי חברות המוכרות תשומות לענף, המעוניינים לבסס ולהרחיב את הידע שלהם בענף. הקורס יועבר ע"י טובי המומחים בענף הרפת.

◀ משך הקורס:

הקורס יפתח ב- 1 במרץ 2015 וימשך כשנה וחצי, אחת לשבוע, בימי א', בשעות אחה"צ החל משעה 14:00. הקורס יתקיים בקמפוס הפקולטה ברחובות

לפרטים נוספים והרשמה:

סיגל גולדנר טל': 08-9489709, 08-9489285, פקס: 08-9470171,

מייל: sigalg@savion.huji.ac.il





מזון במספרים

שוק הכוספאות בארץ עומד על 709 אלף טון, נכון לסוף שנת 2013 ובמונחים כספיים מדובר בלמעלה מ-355 מיליון דולר. כוספת הסויה היא המרכזית והעשירה ביותר בחלבון ונצרכת בכמות של 362 אלף טון שהם 60 אחוז מסך צריכת השוק. הפידיון עמד על 240 מיליון דולר. חברת שמן ייצרה 35 אלף טון כוספת ליפתית. בסה"כ מכרה חברת שמן 155 אלף טון כוספאות. נכון לסוף 2013.

הישראלית. אדרי "אנחנו נלחמים למעשה בממשלה בכל נושא היבוא. החברה שלנו היא החברה היחידה בארץ לשמנים, בדרך אנחנו גם מזינים את בעלי החיים. אין לנו כוונה לבקש הקלות והנחות, אבל כשהמדינה עושה הכל שהענף לא ישרוד זו בעיה. למשל נושא המכס וועדת קדמי ומחיר המטרה. דוגמא נוספת, איכות הסביבה, הדרישות של המשרד להגנת הסביבה מאוד מקשות עלינו את התפעול היום יומי ואף אחד בממשלה לא מבין את המשמעות. הממשלה חייבת להבין כי סף הרווחים מאוד נמוך בתחום ולפני שהיא באה בדרישות או בתקנות חייבים לבדוק היטב את כל הנושא. נושא הכשרות מאלץ אותנו לא לעבוד בשישי שבת, עובדה הגורמת לחוסר יעילות של בין 10 עד ל-15 אחוז למול מפעלים זהים בעולם, המכס על היבוא מגן עלינו רק בשיעור של 4.6 אחוז. זה חיסרון מובנה." חברת שמן משרתת כ-70 לקוחות ברמה הארצית, ההזמנות מראש והתהליך מוקדם ומחושב מראש. בסופו של דבר הכל זה עניין של היצע וביקוש וכיום יש הרבה יבוא, התחרות לא פשוטה ואנחנו מחויבים לאיכות.

מגמות עתידיות

בשוק הגרעינים יש שינוי חיובי, ממצב של מחסור בשלוש השנים האחרונות, עוברים כעת להיצע ענק גם בתירס וגם לכוספת סויה וליפתית. המחירים ירדו ב-25 אחוז. כמגמה, הצפי להמשך ירידות במחירים, הסיבה שהמחיר לא ירד יותר כי הביקוש ענק וקרנות הון סיכון הסוחרים בחוזים עתידיים ואופציות. איתן "שמן תעשיות, בגלל שיטת הניהול סיכונים שלה מעדיפה שהלקוחות שלה יקנו בזול, יש לנו עניין שהלקוחות יקנו חומרים הכי זולים שניתן. כשהמחיר יורד הלקוח מרגיש את זה מייד". לגבי העתיד אומר איתן "למרות כל האתגרים, כיצד בארץ, אנחנו מתכוונים להיות כאן עוד 100 שנה ולספק מוצרים איכותיים לכל הלקוחות שלנו בכל התחומים. הדגש שלנו היא על איכות ומקצועיות וכן, יש גם מידה של ציונות בכל העסק הזה. אני צופה כי המחירים ימשיכו לרדת בשנת 2015 בעקבות היבול המוצלח כשברזיל צפויה להיות בפעם הראשונה בהיסטוריה יצרן פולי סויה מספר 1 בעולם".

תעשיות' מייבאים 160 אלף טון פולי סויה בשנה ועוד 60 אלף טון זרעי ליפתית (קנולה) גבי אדרי "אנחנו מחפשים בעולם את חומרי הגלם הטובים ביותר, קרי, פול סויה וגרעינים עם הערכים התזונתיים והאנרגטיים הטובים ביותר. לפני העמסה עושים ובודקים את כל הבדיקות הרלוונטיות". איתן "אנחנו היחידים בארץ הדואגים שבכל אוניית פולים יהיה אדם משלנו שיוודא וישגיח על איכות החומר. זאת מכיוון שלפי החוזים בסחר הבינלאומי איכות החומר נקבעת לפי התוצאות בזמן הטעינה. אנחנו בקשר עם מעבדות, לוקחים דגימות לפני הטעינה ובזמן הטעינה ומוודאים כי אנחנו נקבל למפעל את התוצרת הטובה ביותר". הפולים מגיעים לארץ ומפורקים ישירות למפעל. הם עוברים תהליך הנקרא מיצוי שבשלב ראשון מופרדות הקליפות מהבשר ואז ממצים את השמן בתהליך כימי, מתוך הגרעין. הכוספה עובר תהליך קליה להוצאת חומרים לא מזינים ומזיקים. בקרת התהליך משפיעה על איכות החומר ועל כך שמים דגש בשמן. אדרי: "אנחנו מחפשים בעיקר מקורות חלבון, למרות שאנחנו מוכרים גם שמן למכוני התערובת. כוספת הסויה היא העשירה ביותר בחלבון היא יכולה להציג עד 48 אחוז חלבון. יש המון תחליפים למקורות החלבון אבל בלתי ניתן להחליף את חלבון הסויה. דבר נוסף קיימת גם כוספת ליפתית שאחוז החלבון נמוך בה ובעיקר מיועד למרכזי מזון לענף הרפתנים למדו לאהוב את הליפתית, בעיקר בגלל המחיר אך אין תזונאי אחד שבסופו של דבר ולאורך זמן ייצר מזון בעלי חיים ללא סויה".

מלחמה יום יומית

חטיבת המזון לבעלי חיים בחברת שמן מכרה בשנת 2013, כ-155 אלף טון כוספאות, המהווים כ-52 אחוז מסך הייצור המקומי. אך התחרות ביבוא מקשים מאוד על החברה