



מחלבות רמת הגולן

ראובן זלץ

עד תחילת שנת 2015 הצרכן הישראלי לא ממש שמע על מחלבות רמת הגולן • אך מאז כניסתה הרועשת לרשת השופרסל עם המותג החדש, הענף כמרקחה • ממחלבה קטנה וסימפטית בקצה הגולן, הופכת המחלבה לשחקן רציני בענף • מנכ"ל המחלבה שולי שגב אומר: "אנחנו במגמת התרחבות ופיתוח ונמצאים במו"מ מתקדם לרכישת מחלבה פעילה" • נכון לעכשיו הצרכן הישראלי מרוויח ולא פחות חשוב, הרפתנים לא מפסידים • טעם של הצלחה •



הצרכן הגיב בצורה שהפתיעה אפילו אותנו. רועי לס



אנחנו במגמת פיתוח. שולי שגב

אם עד לפני מספר חודשים ענף החלב התנהל על מי מנוחות בכל הקשור לייצור ושיווק מוצרי חלב, הרי שבחצי שנה האחרונה, מורגשת טלטלה בענף. מחלבת רמת הגולן נכנסה במרץ לשוק החם וגרמה לרעידת אדמה. נכון לעכשיו הצרכן מרוויח והמחלבה הופכת במהירות לשחקן מרכזי בשוק שנשלט עד לאחרונה על ידי תנובה, טרה ושטראוס. נכון, הכמויות עדיין לא מגיעות להיקפי הייצור והמכירה של ענקיות השוק, אך אם תשאלו את אנשי המחלבה, זה רק עניין של זמן. המחלבה הקטנה הוקמה בשנת 1984 על ידי טרה, שטראוס ומושב נוב, בשנת 1985 נקלע מושב נוב לקשיים ומכר את חלקו לתנובה. עד שנת 2009 היו החברות הגדולות והשולטות בשוק, הבעלים של מחלבה קטנה ברמת הגולן. בהוראת הממונה על ההגבלים העסקיים, נאלצו החברות למכור את מחלבות רמת הגולן, שבמשך שנים, פעלה בשקט מקצה המפה, בעיר קצרין. הקיבוצים אורטל, עין זיוון, גדות ושמיר קנו את המחלבה יחד עם איש העסקים והפוליטיקאי לשעבר רפי איתן. בשנת 2014 נכנס לשותפות גם קיבוץ סאסא, עד לכניסת הבעלים החדשים התנהלה המחלבה רחוק מעין הציבור והתמחתה בעיקר בחלב עמיד. הבעלים החדשים זיהו את פוטנציאל הגדילה והחלו לפעול. כחלק מאידיאולוגיה רחבה יותר הוחלט, לייצר במחלבה חלב גולמי, להעביר את החלב לייצור מוצרים ולמכור ולהפיץ לרשתות המזון. לשם כך נשכרה חברה לבניית אסטרטגיה חמש שנתית. חלק מהאסטרטגיה הייתה השקעה במיתוג ובציוד. וכך החלה השקעה של כ-20 מיליון שקל שכללה הגדלת כושר הקליטה ורכישת ציוד למילוי

"הצרכן הגיב בצורה שהפתיעה אפילו אותנו, הכמויות שהתחייבנו בהסכם, הוכפלו ותודות להשקעה בייצור אין לנו בעיה לספק את הכמויות הנדרשות."





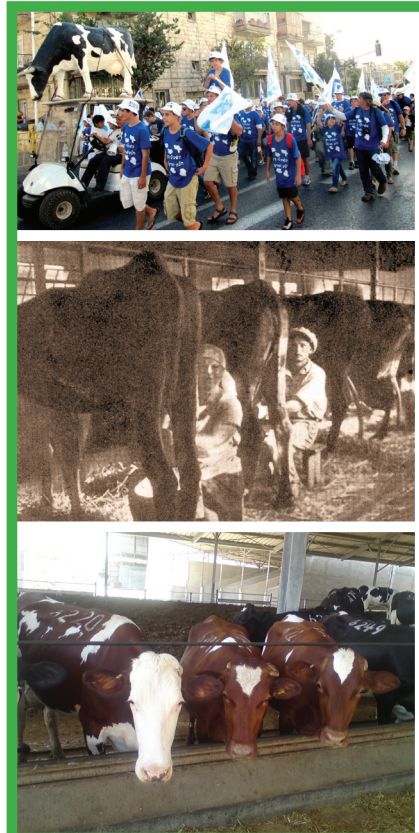
שגב "אנו רואים חשיבות גדולה בקשר עם האזור ורואים בכך, חלק מהאידיאולוגיה של המחלבה"

חלב וייצור חלב טרי בקרטוניות ובניית מחלקה למילוי חלב בשקיות. ההשקעה בוצעה ב-2011 והמחלבה נכנסה לייצור חלב טרי ומוצרים נוספים. נכון להיום כ-65 אחוז מהמוצרים במחלבה הינם מוצרים טריים.

מגמת פיתוח והתרחבות

המחלבה נכון להיות פרוסה על שטח של 9000 מ"ר, מעסיקה 38 עובדים, חלקם מיום הקמת המחלבה. 24 עובדים מקצוין 8 מחצור ושישה נוספים מאזורים אחרים בארץ. המחלבה קולטת כ-16 מיליון ליטר חלב המגיע ממושב נוב, אבני איתן ומקיבוץ גשור. מנכ"ל המחלבה, שולי שגב, חבר מושב ציפורי ובעל משק פעיל, מכיר היטב את הענף וכיהן במגוון תפקידי ניהול

בחברות תעשייתיות רבות. שגב מנהל את המחלבה משנת 2007 ואומר לנו כי "כעת אנו נמצאים בתהליך התקשרות עם משקים נוספים. המחלבה מסוגלת לקלוט כ-22 מיליון ליטר חלב ובמסגרת תוכנית הפיתוח נקלוט עד 40 מיליון



התנועה הקיבוצית מזרכת את אנשי משק החלב
זשנ עשיה בורייה, מאת הצלחה ומנוחה.

הרפתנים הינם מקור לגאווה, ומוכיחים שנה אחרי שנה, כי ענף זה הוא מהבולטים והמוצלחים במשק החקלאות הישראלית. בימים בו מאוימים החקלאים ברפורמות כוחניות שיפגעו בפרנסתם, נעמוד כחומה בצורה על מנת להבטיח את זכויותיהם והמשך התפתחותם של כל חקלאי ישראל. אנשי הבקר בישראל הינם הרפתנים המובילים בעולם, ואנו נעשה כל שבידנו, לקבע זאת גם לדורות הבאים.

זררה,
ניר מאיר, מנכ"ל
זשנ התנועה הקיבוצית כולה





משפחת רטבים

בטענה כי הוא מיוצר בשטח כבוש ואילו באירופה לא קונים את מוצרי המחלבה מאותה הסיבה. אך שגב לא נשמע מודאג במיוחד ואמר "אנחנו מחלבה הנמצאת ברמת הגולן וכאן נישאר ואנחנו גאים על כך". שגב מדגיש ואומר "התחרות בשוק החלב היא חריפה וקשה, נכנסו מספר יצרנים גדולים שהגבירו את התחרות ואנחנו נערכים בהתאם".

שיתוף הפעולה עם שופרסל

ב-2010 קבלה המחלבה פניות מגורמים רבים לייצר מותג פרטי, בהנהלת המחלבה החליטו להתמקד בשופרסל ולאחר מו"מ ארוך שנמשך כארבע שנים ועם החלפת הנהלת השופרסל נוצרה כימיה ובפברואר 2015 נחתם ההסכם.. לשגב חשוב לומר "הרפתנים כלל לא נפגעו מהמהלך שלנו עם שופרסל, מי שנפגע הוא אך ורק רשת השופרסל הסופגת את תונו המחרים".

איך קיבל הלקוח את הישראלי את מהפכת השופרסל?
"הצרכן הגיב בצורה שהפתיעה אפילו אותנו, הכמויות שהתחייבנו בהסכם, הוכפלו ותודות להשקעה בייצור אין לנו בעיה לספק את הכמויות הנדרשות. הצרכנים הבינו כי הם מקבלים מוצר איכותי המיוצר ברמת הגולן ומצביעים ברגילים ואנחנו מאוד שמחים ומרוצים. זה עשה לנו בום תקשורתי והמחלבה כיום קבלה הכרה מדהימה. כמובן שהדבר נתן לנו המון עבודה. מיותר לציין כי גם שופרסל נהנית משיתוף הפעולה. המהלך הזה אישש את מה שחשבנו, הלקוח הישראלי מגיע לחנות בין פעם לפעמיים בשבוע ומעדיף מוצרים טריים".

ייצור עתידי?

"אנחנו אמורים להיכנס לייצור יוגורט בשלב ראשון ולאחר מכן להיכנס לייצור גבינות קשות כמו בולגרית וצפתית. כמדיניות, לא נעסוק בייבוא מוצרי חלב. כעת אין מקום להכנסת מותג בינלאומי נוסף ואנחנו נתמקד בעשייה עצמית עם המידע הקיים בישראל". שגב מוסיף ומגלה כי "בעתיד הקרוב אנחנו נספק חלב טרי ללקוחות נוספים במותג רמת הגולן ובעתיד אנחנו מתכוונים להיכנס לייצור חלב עיזים ומוצריהם". רועי לס מנהל השייוק של המחלבה מדגיש "כרגע אנו נמצאים במותג שלנו בנישה של חלב עמיד שזו המומחיות שלנו. פיתחנו חלב נטול לקטוז היחיד בארץ ולפני שבועיים הכנסנו חלב נטול לקטוז גם לשופרסל. פיתחנו סדרת רטבים שזו גם נישה שלנו שלא היתה מוכרת בארץ, אנחנו מייצרים מוצר טבעי עם ירקות טבעיים". לפני סיום הריאיון מבקש שגב לומר "זה המקום למילה טובה על מועצת החלב והתאחדות מגדלי הבקר, יושבים שם אנשי מקצוע מעולים ומבלי להיכנס לפוליטיקה אני חייב לפרגן לשני המוסדות הללו. כגוף הם נותנים תשובה מקצועית וטובה וחשוב מאוד שהם ימשיכו לפעול כי בזכותם ענף החלב חזק ויציב".

מוצרי המחלבה

מחלבת רמת הגולן מספקת לתנובה חלב עמיד ושמנת להקצפה, עד לאחרונה ייצרנו לתנובה חלב בשקית וחלב עיזים. לחברת טרה, מספקים שמנת להקצפה ושמנת לבישול ועד לאחרונה סופק חלב טרי בשקית. לחברת גד מייצרים מספקים חלב טרי בקרטוניות ובשקית. לשופרסל מספקים חלב טרי, חלב נטול לקטוז, שוקו נטול לקטוז, שמנת להקצפה, חלב מועשר, שוקו נטול לקטוז ושוקו טרי ובקרטון.



חלב הרים טהור

ליטר בשנה". כיום מייצרת המחלבה לטרה, לתנובה ולגד קבלני משנה ומייצרת למותג הפרטי של שופרסל תשעה מוצרים. כמו כן המחלבה מייצרת לחברת 'פרוטרום' מזון ייעודי לאוכלוסיה המבוגרת וממשיכים בכל העת לפתח ולחזק את המותג שלנו. המחלבה נמצאת בהליך פיתוח ובניה על מגרש שרכשנו בצמוד למפעל, בניה של אולמות ייצור, קירור, משרדים ומעבדות. שגב אומר "כרגע נמצאים במו"מ מתקדם לרכישת מחלבה והעברתה למבנה החדש". והוא נשמע אופטימי "תוך שלושה שבועות אני מאמין שיעלו הטרקטורים להתחיל את העבודות". שגב מגלה לנו כי "לפני כחודשיים יצא משרד הכלכלה בקול קורא לתחזוק ולתגבר מחלבות בינוניות ולשמחתי אנחנו זכינו ואנו בוחנים כיום השקעה של מעל 40 מיליון שקל. אני מאמין שנהנה ממענק של כ-10 מיליון שקל. במסגרת הקול הקורא התחייבנו לייצר לפחות 15 מיליון ליטר חלב טרי ולפחות 4 מיליון ליטר יוגורט. בכוונתנו לקלוט כ-25 עובדים נוספים מהאזור" ומוסיף "אנו רואים חשיבות גדולה בקשר עם האזור בו אנו פועלים, רמת הגולן, זה חלק חשוב מהאני מאמין של המחלבה. לאחרונה, הבעלים של המחלבה התחילו לחשוב לכיוון שאולי להפוך את המחלבה לקואופרטיב של יצרנים ורואים במחלבה לא רק תעשייה של כסף אלא גם ערך ציוני".

הלקוח הישראלי מעדיף מוצרים טריים

כחלק ממיטת המחלבה, מדבר שגב על איכות החלב ואומר "חלב רמת הגולן מתאפיין בערכים גבוהים יותר מאשר החלב בעמק, למשל ביד וברזל. אנחנו מתכוונים למתג את החלב כמותג אזורי של רמת הגולן לאחר שהגענו למסקנה כי הצרכן הישראלי, מאמין באיכויות המוצרים ברמת הגולן. ככלל החלב ברמת הגולן הוא חלב איכותי ואחוז השומן כאן גבוה מהמוצע בארץ". מערכת היחסים עם הרפתנים בגולן טובה מאוד. הקרבה הפיזית לרפתנים תורמת ויש אמון גדול בין הצדדים

המחלבות הגדולות צריכים לדאוג?

שגב מחייך "לא, הן צריכות להתחיל לפרגן או להמשיך ולפרגן. אנחנו יודעים לייצר חלב ומוצריו ואנחנו מתכוונים להתמקד בתחום הזה" אך לא הכל הלך חלק ובשנים האחרונות חטפה המחלבה שתי סטירות כואבות. האחת, הרשות הפלסטינאית הפסיקה את קניית החלב מהמחלבה

