



# אמבר צפון – בקרה ואיכות המוצר לפני הכל

ראובן זלץ

חברת אמבר הינה החברה הגדולה ביותר בארץ לייצור ושיווק מזון לחי. החברה המחולקת לשני אזורים מעסיקה מאות עובדים ונחשבת למובילה בתחומה, הן בייבוא, בייצור ובחלוקה. בסיוור שערכנו באמבר צפון, נחשפנו לפעילות הענפה של החברה וליעילות ולאיכות המוצרים שלה העוברים תהליכי בקרה ואיכות קפדניים. במהלך הסיוור ביקרנו בחמש מחלקות ושמענו על הפעילות השוטפת כמו גם על הדגש בבקרת איכות, יעילות ומהירות חלוקת המזון ללקוחות •

כחברה המספקת מזון למאות לקוחות ברחבי הארץ, בחברת אמבר מודעים לאחריות הרבה ועובדיה פועלים לספק את השירות ביעילות ובמהירות הגדולה ביותר. במהלך הסיוור נחשפנו לעובדי החברה ולסוג של גאוות יחידה. חברה ישראלית, תעשייה כחול לבן. קשה להפריז בחשיבות המזון בענף הבקר, מעבר לעובדה כי כ-50 אחוז מהוצאות הרפת, הולכות לתשלומים על מזון, יש שיאמרו אף יותר, הרי שאיכות המזון חשובה לא פחות. בחברת אמבר בהחלט מודעים לחשיבות הנושא ומשקיעים סכומי עתק, בנייתור, בקרה ואיכות המזון.

## מחלקת הזמנות

במחלקת ההזמנות אין רגע דל, מכאן מנווטים את התוצרת ללקוחות כשהדגש הוא על איכות השירות ומהירות קבלת הסחורה. נפגשנו עם מנהלת מחלקת הזמנות, ענבל בן טולילה, נשואה 3 ילדים, העובדת כבר למעלה מ-7 שנים באמבר ולדבריה נהנית מכל רגע. כ-45 עובדים כשהמחלקה מחולקת לתתי מחלקות, הזמנות, סידור עבודה והעמסות. ענבל, אישה חייכנית ופעלתנית, מודעת לאחריות הרבה ומדגישה בחיך את גאוות היחידה "לאמבר צפון מגיעות ההזמנות מזרעית





חדר בקרת במחלקת ההזמנות

מקרים מיוחדים שבהם ניתן לספק תערוכות במייד. אמבר גדלה והשאיפה היא לעבוד 24 שעות בהעמסה. מעבר ללקוחות הרגילים שלנו יש לנו את לקוחות הבת שלנו שהם מרכזי המזון, הם בעיקר עובדים איתנו עם חומרי הגלם וחליפות."

### מחלקת תזונה

מיותר לציין כי התזונאים הם ליבה של המערכת, מהסיבות שכבר הזכרנו. בחברת אמבר שמים דגש על פיתוח, איכות המוצר והקשר עם הלקוחות מעל הכל. צריך לזכור כי בסופו של דבר מדובר במזון לבקר, המגיע גם לצרכנים, קרי בני האדם, לכן, בחברה הדגש הוא כפול, מהמובן הבריאותי וכמובן מהפן הכלכלי. אוריאל כהן, תזונאי, כ- 24 שנים עובד באמבר מתמחה במעלי גירה, עוסק במגוון נושאים



דגש על מהירות ואיכות ביצוע. בן טולילה

בצפון ועד גבעת ברנר, זה בעצם תחום האזור של אמבר צפון אך לעיתים אנו מקבלים ומספקים הזמנות גם מאזור הדרום, תלוי בכמויות ההזמנות ובביקוש". ענבל מוסיפה "חשוב לדעת כי מבחינת הספק הייצור אנו מסוגלים לייצר יותר תערוכות". ההזמנות למחלקה מגיעות או בטלפונים או באתר האינטרנט שזו בעצם השאיפה של חברת אמבר, "אנחנו היינו רוצים שכמה שיותר לקוחות ישתמשו באתר החברה, כך ההזמנות נעשות ביעילות גדולה וברגע שההזמנה משובצת למשאית, ההזמנה עוברת אוטומטית לייצור, לאחר מכן מגיע שלב ההעמסה."

### כיצד מתבצעת ההעמסה?

"ראוי לציין כי העמסה נעשית באופן אוטומטי לפי מספר משאית, תג זיהוי וכמות. מהרגע שהחלקאי מתקשר לבצע הזמנה, תוך 24 שעות מקסימום הוא יקבל את התערוכות. יש

## מוצרי קולוסטרון LA-BELLE נמכרים בקנדה, ארה"ב, ישראל, ברזיל, מקסיקו, יפן, סין, ניו זילנד, שבדיה, הולנד ועוד

לפרטים נוספים [indi.vet.ltd@gmail.com](mailto:indi.vet.ltd@gmail.com)



מוצר בארה"ב מאז 1984 ע"י ח'י LA-BELLE, מקולוסטרון ראשון בלנד.

ניתן להשיג אצל הרמן שיווק, רונן שיווק, כרמיווט, אשל שירותים וטרינרים, רם ציוז לבעלי חיים ומפיצים נוספים







מאות לקוחות ברחבי הארץ. אמבר

הקשורים לתחום ההזנה. כהן חבר קיבוץ כפר גליקסון, בעבר היה רפתן, מרכז משק. נשוי ואב ל-3 ילדים ושבעה נכדים. במחלקה מועסקים כעשרה תזונאים העוסקים בכל מגוון בעלי החיים שהחברה מייצרת עבורם מזונות, כל סוגי העופות, פטמים, מטילות, רביה, הודים, פרות צאן ופיטום עגלים. כהן "אנו מייצרים מזון גם עבור בעלי חיים מיוחדים כמו ארנבות, חזירים, יונים, דגים ועוד". התזונה בעצם היא הלב המקצועי של המפעל וההכנה כוללת פרמטרים של איכות, יעילות וכלכלה".



קשר אישי עם הלקוחות. כהן

### איך הדבר מתבצע בפועל?

כהן "חלק גדול מהפניות של הלקוחות מגיעות למחלקת התזונה. אנחנו למעשה נותנים ייעוץ וקשר אישי עם הרפתן הינו נושא מאוד חשוב ובעל ערך מבחינתנו. הרפתן הוא בעצם זה שקובע את המנה שהוא יקבל, כיום הרפתן הישראלי מבין מה הפרות שלו צריכות לאכול. הרפתן בעזרת התזונאי מתכנן את המנה לרפת שלו. מתוך המנה הזו יש מרכיבים שהוא מזמין מאיתנו ואנחנו מספקים את החומרים הללו או כחומרים נפרדים או כחליפה שמשמעותה, תערובת של סך המרכיבים שהוא מבקש מאיתנו. בנוסף לכך יש לנו מגוון תערובות הנקראות תערובות מדף ואותם מזמינים לפי הצורך, או לחלופין קטנים או ברפתות הגדולות יותר למטרות ספציפיות, גידול יונקים, פיטום, פרות יבשות ועוד".

### מה באשר לפיתוח?

"באופן עקרוני, בעופות הנושא של פיתוח הוא הרבה יותר נפוץ כי טכנית קל יותר לעשות זאת. אצל מעלי גירה הדבר מורכב יותר מאספקטים רבים. עדיין אנו עורכים כפעמים בשנה ניסיונות ברפת מסחרית על פי פרוטוקול מאוד קפדני על מנת לבחון השפעה של חומר אותו אנו רוצים לבדוק. זה לא מחקר אקדמי הבדוק מרכיבים יותר בסיסיים. הידע שלנו מתבסס על מחקרים המתפרסמים בעולם ואנחנו משתתפים בכנסים מקצועיים ודלתנו פתוחה לכל החברות המסחריות ולכל רעיון חדש. כל דבר נבדק הן בפן המקצועי כלכלי והן בפן המשקי כל תזונאי המלווה רפת עוקב אחר תוצאות הרפת ובהחלט קשוב לרפתן".

### איכות המוצר?

"איכות המוצר היא חשובה מאוד ולשם כך הוקמה מחלקת אבטחת איכות ואנחנו עובדים יד ביד איתם. נוהל בקרת איכות מתחילה מרגע הרכש של חומרי הגלם בחו"ל, מרמת המפרט דרך בדיקת כל חומר גלם שנכנס למפעל במעבדה ולאחר מכן תוך כדי תהליך הייצור יש פרמטרים הנבדקים און ליין ולאחר מכן במעבדה ולבסוף דגימה מהמשאית היוצאת ללקוח. כל חומר היוצא מאמבר נשמרת ממנו דוגמא למשך חודשיים למקרה של תלונות או בעיות".



בקה מתמדת. חלה

### מחלקת חומרי גלם

איציק חלה, מנהל מחלקת חומרי הגלם, הוא איש מאוד עסוק 24 שנים בחברה, נשוי ואב ל-4 ילדים המשפחה מתגוררת בכרכור. בתחום חומרי הגלם הגדולים שזה אומר גרעינים כוספאות עובדים 10 אנשים. איציק מספר לנו על העבודה



מלווים את כל תהליכי הייצור. מסלחה

### מעבדה איכות

לקראת סיומו של הסיור, הגענו למעבדת האיכות ולמחלקה לניהול איכות, כאן פועלים אנשי מקצוע לבדוק, לבחון ולאשר את כל חומרי הגלם כולל המוצרים הסופיים. מנהל מחלקה נדאל מסלחה 9 שנים באמבר נשוי פלוס 2 מכפר קרע ובעל ניסיון של 20 שנה בתחום הכימיה ואיכות. במחלקה מועסקים 7 עובדים.

מסלחה מספר "בעצם אנחנו מלווים את הייצור משלב קבלת חומרי הגלם ועד המוצר הסופי, אנו מבצעים את כל הבדיקות הכימיות, אנליטיות, הרכב החומר ורק לאחר מכן בדיקות רעלנים ורק אז ובשיתוף פעולה עם התזונאים, אנו מאשרים כניסת החומר לעבודה שוטפת. מתחילת הייצור אנחנו מתחילים לקבל מוצר ביניים לבדיקות מהירות המתבססות על טכנולוגיית nir הקובעת את הרכב החומר ועמידה במפרט. במידת הצורך אנו מכניסים חומרים לבדיקה כימית וגם את המוצר הסופי אנו בודקים באותה שיטה. זה המקום לציין כי אמבר מוסמכת ISO-9001 תקן איכות בינלאומי, תקן איכות סביבה ISO-14000 ואנחנו גם מוסמכים לתקן בטיחות ISO-18000 וכיום המעבדה נמצאת בתהליך הסמכה ל-ISO-17025 תקן בינלאומי המסמך אותנו מבחינה מקצועית".

### הדגש מבחינתכם הוא בעיקר איכות המוצר?

מסלחה "כן, בהחלט, אנחנו שומרי האיכות של החברה, כי אסור לשכוח שחברת אמבר מייצרת מזון לבעלי חיים שבסופו של דבר נצרכים על ידי בני האדם ולכן תהליך בדיקה והבקרה מאוד חשוב. אנו כפופים למשרד החקלאות בכל הקשור למזון וגם למשרד לאיכות הסביבה בנושאים נוספים".

### מחלקת ניהול איכות משולבת

לצד מעבדת האיכות פועלת מחלקה לניהול איכות, הבדוקת תחת תקנים מחמירים, את המוצרים בחברה כשהמטרה להגיע למוצר אחיד איכותי העומד בכל הסטנדרטים והתקנים.

ענת קופמר מנהלת המחלקה, נשואה פלוס 2, גרה בקרית ביאליק בעלת 30 שנות ניסיון בתחום ניהול איכות, תואר ראשון בהנדסת מזון, תואר שני באבטחת איכות. במחלקה מועסקות 3 עובדות כולל את אורית ניר, מהנדסת איכות העוסקת באיכות ובטיחות המוצר ואלה רבין אחראית תחום איכות הסביבה. ענת "אנו פועלים תחת הסמכה של המכון לבקרה ואיכות ועוברים מבדקים תקופתיים. בתחום האיכות

שלעולם אינה נגמרת וזאת על מנת לענות על כל הדרישות של הלקוחות במהירות וביעילות. איציק "אנחנו עובדים בשוטף מול הרכש ובישיבה שבועית אנו דנים בצפי לשבוע הקרוב. כל חומר גלם הנכנס למפעל עובר דרך משקל, הגרעינים מגיעים ברכבת מנמלי חיפה ואשדוד. כל רכבת מובילה כאלף טון למפעל ומתבצעת פריקה לתוך הבור, אנחנו פורקים רכבת תוך שעות ואנו מסוגלים לפרוק אלפי טון ביממה. יש לנו כושר אחסון גדול מאוד לגרעינים ובנוסף גם האחסון השטוח מוסיף עוד אלפי טון. יש לנו תאים תפעוליים שאני עובד איתם ומאחסן שם חומרי גלם".

איכות המוצר היא חשובה מאוד ולשם כך הוקמה מחלקת אבטחת איכות ואנחנו עובדים יד ביד איתם. נוהל בקרת איכות מתחילה מרגע הרכש של חומרי הגלם בחו"ל

### ניקיון חומרי הגלם, כיצד זה מתבצע?

איציק "חומרי הגלם חייבים להיות תחת בקרה מתמדת, הגרעינים בממגורות מנוהלים תחת בקרת טמפרטורה לחות ובמידת הצורך מבצעים פעולת הדברה בגרעינים. בתקופות הקיץ אנו נעזרים בסוג של מקררי ענק בכדי להוריד טמפרטורות בגרעינים. ברגע שתא במכורה מתרוקן, נכנסים אנשים פיסית ומנקים. כשחומר גלם מגיע לשער המפעל הוא חייב להיות דרישה, הזמנה ולאחר מכן יש בדיקת ויזואלית של העובדים שלנו בשטח. ברגע שנמצא משהו לא תקין כל התהליך נעצר ונבדק. באם התקבל אישור התהליך ממשיך".

### יש בעצם מפעל פרמיקס הפועל כאן?

"נכון, בתחום הפרמיקס מועסקים 10 עובדים וזה למעשה מפעל הפועל בתוך אמבר ועוסק בייצור חומרים קטנים יותר. פרמיקס זה בעצם ערבול של מספר חומרים יחד המזרימים אותם לייצור ומכניסים את זה כתוסף לתערובת וזאת על פי המנה שנקבעת לרפת. קבלת חומרי הפרמיקס קצת שונה ורוב החומר מגיע מחו"ל, הבדיקות על הפרמיקס הרבה יותר מחמירות כי מדובר בחומרים יקרים. לאחר שמתקבלים הם מקבלים זיהוי של משטח וכל שינוע נעשה על ידי מסופון בכדי למנוע טעויות".

### יש לכם את המכון היחיד בארץ המתפעל בית מסחר לתרופות?

"כן בהחלט, זה נדבך חשוב מבחינתנו, מדובר בעיקר באנטיביוטיקה לבעלי חיים. ברגע שיש בעיה ברפת הווטרנר מוציא מרשם המגיע לבית מסחר ורק לאחר מכן ניתן לשחרר את התרופה. בית המסחר עומד בכל התקנים המחמירים בעולם הקיימים לבתי מסחר לתרופות ואנו מעסיקים רוקח העובד מולנו ומול משרד הבריאות. נעשות בדיקות ורק לאחר התאמה ואישור של משרד הבריאות, התרופה מאושרת לעבודה בישראל".







שירות בכל רחבי הארץ



המטרה העיקרית, שביעות רצון הלקוח. קופמר

ביעדים המחמירים. עיקר הדרישות הן בתחום האבק, ריח ושפכים. אנו כמובן עובדים בממשק צמוד מול כל מחלקות החברה, רכש תזונה ייצור ושיווק ועוסקים גם באיכות במרכזי המזון שלנו, כשבעה במספר, גם מרכזי המזון שלנו עובדים תחת תקן איכות ISO 900. ▲

אנו בקשר עם משרדי ממשלה כמו משרד החקלאות, הנותן את היתר המספוא בכפוף לחוק המספוא. מסחר הבריאות הנותן תקן GNP לבית המסחר לתרופות שבבעלות אמבר. אנו עוסקים בעיקר בניתוח וניתוח נתוני תהליך, תחקירים של אירועים חריגים ופעולה מתקנת."

ענת קופמר מדגישה כי "המטרה העיקרית, הינה שביעות רצון הלקוח, אנו עובדים לפי נהלים והוראות בכדי להגיע למוצר אחיד באיכותו לאורך זמן ולשביעות רצון הלקוחות. פרמטר נוסף הוא בטיחות המוצר זאת אומרת, שהמוצר לא יגרום נזק לבעל החיים ולבני האדם הצורכים את בעלי החיים. החשיבות הגדולה זה להיצמד למנהלי עבודה ובדיקות מדגמיות ובעיקר אנו מתווים מדיניות של נהלים קבועים."

### איך החברה נערכת לשינוי המתמיד במודעות לאיכות הסביבה ו"בריאות אחת?"

"בארבע שנים האחרונות מתפתח תחום איכות הסביבה באמבר מתוך מודעות לצמצום הפגיעה בסביבה שבה אנו חיים ועמידה ברגולציה. מדיניות האכיפה נעשית קשוחה והרשויות מקפידות יותר, כאשר השינוי המהותי הוא האכיפה שהיא אישית ופלילית. לאחרונה יצא היתר פליטה שזה מסמך המעגן את כל הדרישות מהחברה בנושאי פליטות ודורש השקעות מאוד משמעותיות בכדי לעמוד

