



צמח תערוכות

ראובן זלץ

צמח תערוכות היא אחת משלוש יצרניות המזון לבעלי חיים הגדולות בארץ ונמצאת בבעלותם של 47 קיבוצים ומושבים בצפון. בילינו יום בחברת אנשיה, שמענו על התוכניות, ההשקעות, הלבטים ועל העתיד, וכמובן על הקובייה, שיטת ההזנה החדשה, המבטיחה רבות. במהלך הביקור סיפר לנו עומר לביא, מנכ"ל המפעל: "צמח תערוכות איננו סתם עוד "מכון תערוכות" אלא "מפעל לייצור מזון לבע"ח". לרגל חג החירות, כתבה על תעשייה כחול לבן •

בסיס האם של צמח תערוכות נמצא בצומת צמח, שם גם ממוקם המפעל העיקרי, אך לחברה ענפים רבים. המפעל מעסיק כ-80 עובדים ומייצר כ-270,000 טון מזון לבע"ח בשנה, בהם בעלי כנף, צאן, בקר, דגים, סרטנים, כלבים וחתולים. לשם הכנת הכתבה, נפגשנו עם ארבעה אנשי מפתח בצמח תערוכות. הראשון, המנכ"ל הנכנס, עומר לביא שהביא רוח חדשה. השני, אשר בראון, סמנכ"ל תזונה ותזונאי בעל שם. השלישי, דני ברץ, מנהל תחום מעלי גירה, והרביעי, מתן בן ישי, הנדסאי האחראי על פרויקט הקובייה, שיטת הזנה חדשה, האמורה לחולל מהפיכה בתחום ההזנה.

עומר לביא מנכ"ל "מאמין ביציבות ענף החלב"
עומר לביא התמנה לא מכבר למנכ"ל צמח תערוכות. לביא בן 47, יליד עין גב וחבר הקיבוץ, נשוי ואב לשלושה. לפני כניסתו לתפקיד, עסק 12 שנה בניהול עסקי בקיבוצו עין גב ובקיבוצים נוספים באזור. לביא החליף בתפקיד את מריו טינסקי, המנכ"ל המיתולוגי של צמח תערוכות, שנפטר לפני כשנה וחצי. טינסקי, היה דמות מאוד מוכרת בקרב אנשי ענף החלב, ותרם רבות לפיתוח וקידום הענף.

איך הכניסה לתפקיד לאחר מותו של מריו?
"לא פשוט להיכנס לנעליו של מריו, שהיה דמות רבת השפעה בצמח תערוכות ובענף בכלל. התמנית לתפקיד בסוף ינואר 2017, כ-3 חודשים לאחר מותו הטראגי. מריו השאיר אחריו מפעל לתפארת ועובדים מיומנים ונאמנים, אשר המשיכו את דרכו, לאחר מותו הפתאומי. מריו התווה את חזונו ואת המיקודים האסטרטגיים של המפעל לשנים הבאות ואנו ממשיכים בדרכו".



המשך פיתוח למען הרפתנים. לביא





אברמוביץ שיווק דלקים בע"מ

סוכנות מורשת מטעם חברת דלק

חג אלול כג' וש"ח

סוכנות דלקים, שמנים
וגז למפעלים, חברות
ולקוחות פרטיים
אספקת ציוד נלווה

20 שנות מוניטין

שירות

אמינות

מחירים נוחים

מושב תלמי יחיאל 62

050-5487702 050-5913409

av.dlakim@gmail.com

אם תוכל לתת סקירה קצרה על המכון כיום, עובדים, כמויות, מיקודים אסטרטגיים בדגש על ענף הרפת וכמרכז מזון?

"צמח תערוכות איננו סתם עוד "מכון תערוכות", אלא "מפעל לייצור מזון לבע"ח", אשר מייצר מגוון רחב של מזונות למיני בע"ח רבים בארץ ובעולם. במסגרת תכנית הפיתוח והצמיחה של המפעל לשנים הבאות, שם לו המפעל למטרה להתמקד בעיקר (אך לא רק) בתחומים הבאים:

1. פיתוח ענפי חקלאות המים וחיות המחמד.
2. חיזוק תחום המחקר והחדשנות בארגון.
3. פיתוח תחום הייצוא, בדגש על שווקים חדשים.
4. פיתוח תשתיות שיווק ושותפויות.
5. פיתוח, קידום וחיזוק ההון האנושי בארגון.

אלו המיקודים האסטרטגיים לפיהם אנו עובדים יום-יום. בגזרת ענף הרפת, מתמקד המפעל בשני תחומים עיקריים:

1. חתירה להגדלה משמעותית של פעילות מרכז המזון בו אנו שותפים עם מושב יונתן. אציין כי בימים הקרובים תושלם עסקת הגדלת אחזקותינו במרכז המזון.
2. קוביות הזנה לפרות בתקופת היובש- מוצר המיובא כיום מאיטליה ובעתיד ייוצר בחצר צמח. המוצר הנו חדשני ופורץ דרך בתחום ההזנה ואנו מאמינים כי הטמעתו בממשק ההזנה ברפת, יביא לשיפור ניכר בתוצאות המקצועיות והכלכליות של הענף."

איך אתה רואה את המכון משתלב עם השינויים בענף, האם המכון ירכז סביבו יצרנים שיתאגדו אל מול המחלבות ביום שאחרי המכסות, או בכל סיטואציה כלכלית אחרת?

"צמח תערוכות מגבשת צוות לחשיבה אסטרטגית ל"יום שאחרי" ביטול המכסות ולצורך הכנת תכנית להערכות מבעוד מועד לכל תרחיש אפשרי. הצוות יעסוק במגוון רחב של נושאים ויכלול בתוכו את נציגי הרפתנים, נציגי המשקים הבעלים, אנשי מקצוע ומנהלי מפעלים אזוריים מעמק הירדן, עמק המעינות ורמה"ג. צמח תערוכות רואה בעצמה ציר מרכזי, אשר יוביל וירכז את הפעילות לטובת רפתני האזור כולו.

אשר בראון, סמנכ"ל תזונה: "חסיד גדול שחל התאמה אישית"

אשר בראון - סמנכ"ל תזונה, תזונאי למעלי-גירה, בן 58, נשוי + 3, תושב מרום גולן. עובד מזה 11 שנים בצמח תערוכות כתזונאי בכיר למעלי-גירה, תזונאי למדגה וכסמנכ"ל תזונה. לפני כן, עבד כתזונאי למעלי-גירה בתדמיר, ייסד וניהל את ביוטיב ועבדת בש.ח. מהנדסים. את תחילת דרכו כתזונאי, עשה במתמור, שהיה אז מכון התערוכות הגדול במדינה. בראון נחשב למומחה ובעל סמכא בתחום.

כתזונאי בכיר, איך אתה רואה את ההזנה בענף בשנים האחרונות והאם יכול להצביע על התפתחויות מעניינות בתחום?

"מבחינה מקצועית, הענף נמצא היום בחזית. כבר הרבה שנים שאנו רואים התקדמות מבחינת ייצור החלב והמוצקים. בשנים האחרונות, עיקר המחקר מתמקד בשלוחות השונות ולא דווקא בשלוחות החולבות. שלוחות היונקים, העגלות והיבשות, שנתפסו כמשניות בחשיבותן, עוברות לקדמת הבמה ועיקר החידושים והפיתוחים מכוונים לשם. בצמח תערוכות, אנו





"אני חסיד גדול של התאמה אישית. לכול רפת יש את היעדים והצרכים שלה. תפקידנו כספקי המזון המרוכז להתכוון עבור כול רפת ולספק לו בדיוק את מה שביקש. בשנה האחרונה ערכנו כמה שינויים בשיטת העבודה הזאת ואני שמח לבשר שמצאנו דרך לשמור על הכדאיות של השימוש בחליפות הכוללות שלנו".

דני ברץ, מנהל תחום מעלי גירה "הקשר עם הרפתנים זה הדבר החשוב ביותר"

דני ברץ, נין של מרים ברץ, משמש כמנהל תחום מעלי גירה. ברץ בן 34, נשוי +3 בנים, נולד בכנרת וכיום גר בדגניה א'. ברץ עובד בצמח כבר 6 שנים, לפני כן היה רפתן הוא למד מדעי בעלי חיים בפקולטה לחקלאות ובמקביל שימש כעוזר מחקר של דר' עוזי מועלם ומשה קאים.

כמי שאחראי על הקשר עם רפתנים, מה האתגר הגדול ביותר שלך?

"תשמע, ללא ספק הקשר עם הרפתנים זה הדבר החשוב ביותר עבור המפעל. כול תפיסת השירות שלנו מבוססת על מה שהמגדל רוצה וצריך. אנחנו נותנים את המעטפת וההכוונה. בסופו של דבר המטרה שלנו היא שהמגדלים יצליחו וישגשגו. לשם כך אני, כמנהל התחום, מסתובב הרבה בין הרפתנים, שומע מקשיב ולפעמים גם סופג... חשוב לי לשמוע מה מפריע, מה כואב וגם כמוכן מה מצליח ועובד. באזור קטן כמו העמקים, מרוכזות הרבה רפתות עם שונות מאוד גדולה, ולכן חשוב לשמוע מכול אחד, אין פתרונות העתק הדבק".

איך היחסים עם המגדלים?

"מרבית הלקוחות שלנו בענף הרפת הם חברים ובעלים במכון התערובות, דבר שכשלעצמו יוצר מחויבות רבה אליהם ולרפתנים בכלל. בשנים האחרונות, יצרנו ביחד מערכת יחסים הדוקה, המבוססת על אמון והערכה. אני כנציג המפעל, רואה אותנו כמרכז הכוח, במושגי היי טק, וכנקודת המשען עבור הרפתנים. בנוסף לביקורים השגרתיים ולכנסים אזוריים שאנו עורכים, אנחנו גם מארגנים סיורים לרפתנים בחו"ל, כול דבר שיכול לקדם ולתרום לשיפור הרפת".

איך אתה רואה את תפיסת השירות של צמח תערובות?

"כחלק מתפיסת השירות שלנו, אנחנו כול הזמן מחפשים לשפר ולהתחדש. הדבר הייחודי והמשמעותי ביותר עבורנו



לספק לכל רפתן את המנה המתאימה לו. בראון

צמח תערובות מפעל לייצור מזון לבע"ח, אשר מייצר מגוון רחב של מזונות למיני בע"ח רבים בארץ ובעולם

עובדים בימים אלו על ממשקי הזנה חדשים לתקופת היובש ולעגלות בהריון גבוה. כמפעל מזון לבעלי חיים מגוונים, אנו מביאים טכניקות חדשות ליישום בייצור התערובות: שיטות ייצור מתקדמות, כגון אקסטרוזיה וכן הרכבים ייחודיים ללא אנטיביוטיקה וזרי גדילה מעולם העופות".

לאן הולך שוק הגרעינים, איך מנהלים קניות של כל כך הרבה חומרי גלם ועד כמה זה משפיע על המחירים לרפתנים?

"מה צופן העתיד, אין לי דרך לדעת. ואם היינו יודעים, ככול הנראה לא היינו עובדים בייצור אלא במסחר בבורסה. אבל ברצינות, בשנתיים האחרונות מחירי הגרעינים ירדו בצורה כמעט רציפה. בחודשים האחרונים אנחנו רואים עליה במחירי כל חומרי הגלם וכן במחירי ההובלה הימית. בנוסף, היו מספר אירועים אצל ספקי הוויטמינים בסין ובגרמניה, שמאוד השפיעו על העלויות כאן בארץ. בסופו של דבר השוק הישראלי הוא כטיפה בים ואין לנו ממש השפעה על המגמות העולמיות.

מחירי התערובות והחליפות נקבעים בראש ובראשונה על פי מחירי חומרי הגלם. צמח תערובות, כאחד המכונים הגדולים במדינה, מסוגל לקנות ביעילות, תוך פעילות ישירה בבורסה ובעזרת כלים שונים המאפשרים הגנה מפני תנודות חדות במחירי הסחורות ובמחירי המטבע".

האם יש לכם שיטה מיוחדת לספק מזונות מרוכזים לרפתות?



הרפתנים, הם לב הענף. ברץ





מפעל התערוכות בצמח

הקשר עם הרפתנים זה הדבר החשוב ביותר עבור המפעל. כול תפיסת השירות שלנו מבוססת על מה שהמגדל רוצה וצריך. אנחנו נותנים את המעטפת וההכוונה. בסופו של דבר המטרה שלנו היא שהמגדלים יצליחו וישגשגו



מה זאת הקובייה ולמה לדעתכם היא טובה?

"הקובייה היא שיטת הזנה חדשה בארץ לפרות ביובש וגם לבקר לבשר. הקובייה מכילה בעצם את כל המזון המרוכז: גרעינים, ויטמינים ומינרלים, הדרושים לפרה. כול מה שנשאר זה להוסיף חציר דגן חופשי. שני רכיבים בלבד, ללא צורך בערבול. החידוש הוא בכך שמרקם הקובייה קשה כמו אבן ומגביל את הצריכה שלה. הפרה מלקקת את הקובייה ובכך מפרשה יותר רוק (בופר) שמאזן ושומר על רמת חומציות טובה בכרס ומגביר את נעילות הסיב. בנוסף, הפרות אוכלות ארוחות קטנות יותר הפזורות לאורך כל היום. יתרון משמעותי נוסף הוא אחידות וזמינות המזון לאורך כל היום. כך אנו בטוחים שכול הפרות, גם החלשות והעגלות יגיעו ויקבלו את מה שהן צריכות, אפילו בשתיים או שלוש בבוקר. כיום הקובייה מיובאת מאיטליה, אך יש לנו תכנית להקים קו יצור אצלנו בצמח. הייצור בארץ יאפשר לשפר ולהתאים את הקובייה גם לשלוחות אחרות של הרפת."

היא החליפה הכוללת. ישנם עוד מכוני תערוכות שמציעים את החליפה אך לא כמונו. אצלנו הגישה היא להגיש לרפתן את כול חומרי הגלם והתוספים עבור כול שלוחות הרפת.

מרכז מזון מרכזי או הכנת הבליל בבית?

דני מחייך "שואלים אותי את השאלה הזאת לפחות פעמיים בשבוע. באזור צפוף ומרוכז כמו שלנו, ישנם הרבה יתרונויות לקניית בליל מחד, ומאידך יש גם הרבה יתרונויות להכנת המנה בבית. האמת, כמו תמיד, נמצאת איפה שהוא באמצע, תלוי מאוד בתנאים ובתשתיות של כול רפת.

קוביית ההזנה - העתיד כבר כאן

מתן בן ישי, בן 37 נשוי +2. הנדסאי בע"ח במכללת רופין. עובד בצמח מספטמבר 2017. תפקידים קודמים: מס' 2 ברפת כפר גלעדי במשך כשבע שנים ולפני כן ברפת קבוצת כנרת. מתן מוביל את הפרויקט החדש בצמח תערוכות, הקובייה, שיטת הזנה חדשה, שאנשי צמח תערוכות, תולים בה תקווה רבות.





להגיע ללקוח במהירות רבה. אחת ממשאיות ביציאה מהמפעל בצמחהמתאימה לו. בראון

איך זה מתקבל בקרב הרפתנים?

"כמו כול דבר חדש ושווה, גם כאן יש לא מעט אתגרים. עיקר הקושי הוא במדידת התוצאות. כפי שאמרתי, המטרה שלנו היא לא לטפל בבעיות, אלא ליצור מצב בו אין את הבעיות מלכתחילה. וכשאין בעיות אז קשה להגיד האם זה בזכות הקובייה או בגלל שהמצב הכללי טוב. בסך הכול מרבית הרפתנים שעובדים עם הקובייה מרוצים מהתוצאות והביצועים. במקרים מסוימים, יש לקובייה גם יתרונות תפעוליים ואף כלכליים שאינם קשורים ישירות לשיפור הביצועים. למשל, משקים שקונים מנה ממרכז מזון, יכולים לחסוך חלק ניכר מעלויות התפעול של מנת היבשות. בשורה התחתונה, הקובייה עובדת, גם מי שניסה ולא המשיך, מודה שכשיטה מדובר על שיטה לגיטימית וטובה"

תצפיות, ניסויים?

"כן, בהחלט. יש לציין שהקובייה כבר רצה במספר רפתות. יש כרגע תצפית שרצה עם סטיבן רוזן ברפת בשנית באלוני הבשן. מדובר בתצפית השוואתית בין קבוצה שאוכלת מנה רגילה לקבוצה שאוכלת קובייה ודגן. בנוסף, אנחנו מקדמים ניסוי גדול יותר בשיתוף "החקלאית", שיכלול יותר רפתות בכול הארץ. זה גם המקום להגיד תודה גדולה לצוות רפת אלוני הבשן על שיתוף הפעולה בניסוי". ▲

נשמע מוכר, דומה לקפיטריה?

"ממש לא קפיטריה. ההקבלה הראשונה שעולה לחלק מהרפתנים (בעיקר הוותיקים) היא הקפטריה, בגלל שהמנה מפוצלת. בפועל, זה הדמיון היחיד. הקובייה, מעצם היותה מאוד קשה, מווסתת את הצריכה של המזון המרוכז, גם בכמות וגם בקצב ההכנסה לגוף. כך נשמרת רמת החומציות בכרס. בזכות אותו וויסות הפרה צורכת יותר מזון גס, דבר שתורם לפעילות תקינה ולמוכנות הכרס לתחלובה ולמנת החולבות.

השפעתה על הפרות והרפת בכלל?

"ההשפעה העיקרית היא בכניסה "חלקה" יותר לתחלובה. אנחנו רואים שיא חלב מוקדם יותר, פחות איבוד נקודות בשיפוט הגופני בין ההמלטה לשיא וההתמדה נשמרת. שילוב מדדים אלו מצביע על כך שהפרות נכנסות מוכנות יותר לתחלובה, עם פחות בעיות מטבוליות ויותר ייצור חלב. שיטת ההזנה הזאת היא באמת משהו אחר מכול מה שאנחנו רגילים. כרפתנים אנחנו מורגלים לפתור בעיות: קדחת חלב - נותנים קלציום, קטוזיס - מגמיעים פרופילן וכו'. הקובייה היא שבירה של הפרדיגמה; במקום למצוא פתרונות לבעיות, בואו ננסה מראש לא ליצור אותן. העיקרון הזה עובד באירופה כבר לא מעט שנים והתוצאות מעולות. הביצועים של הרפתות שאנו בקשר איתן, שמהן יבאנו את שיטת העבודה, בהרבה מקרים עולים על הביצועים בארץ, כלכלית ומקצועית.

