

משק יעקבס מסורת משפחתית ארוכת שנים

ראובן זלץ

הגבינות של משק יעקבס מוכרות לרבים מאיתנו, עסק משפחתי ששורשיו אי שם בשנות ה-30 עם עליה לקרקע בכפר הרא"ה ומאז הם שם, 3 דורות, מושב דתי של הציונות הדתית. כיום, הדור השלישי מנווט את המחלבה המצליחה ומנהל אותה כסוג של חברת היי טק חדשנית ומתחדשת הצומחת לאט תוך הכרת השוק ומגבלותיו עם המון נשמה ואמונה בדרך •

הסיפור המשפחתי של בית יעקבס החל בשנת 1936 אז הגיעו יצחק ורות יעקבס לכפר הרא"ה שבואדי חווארית הלא הוא עמק חפר כיום. באותם ימים, במשק קטן עם פרות ועזים שגידלו וחלבו בחצר, החלו לגבן גבינות לצרכי הבית ובמרחק הזמן, שלמה, הבן, עדיין זוכר את החליבה הידנית לתוך דליי פח ואת בדי הגאזה התלויים במטבח מהם ניגרים מי הגבינה. אבא שלמה גדל עם 4 בנות וכשהיה בן 13 נהרג יצחק אביו מהתחשמלות בשדה ומאז הוא הפך לסוג של אבי המשפחה. לימים שלמה התחתן עם רוני בת גבעת חיים איחוד, הרפת המשפחתית הוקמה בשנת 1972 ולבני הזוג נולדו חמישה בנים, כיום כולם עוסקים בעסק המשפחתי ברמה כזו או אחרת. ערן יעקבס בן 50 גבן ומנהל ייצור, אסף 48 מנהל שיווק נדב 42 שכיר בחברה חיצונית רועי בן 40 מנהל את השיווק עם אחיו ובן זקונים שאול מנהל את הרפת ואת הגד"ש.

הדרך ממחברת המתכונים של סבתא

ברבות הימים, הולך בדרכי הוריו, הקים שלמה רפת לתפארת, בה נחלבות הפרות שלוש פעמים ביום בעזרת ציוד חדיש ואוכלות אוכל הגדל בשדות הבעל של המשק ללא ריסוסים ותוספים, והחלב משובח באיכות בלתי מתפשרת, לשלמה תמיד היה חלום לחזור ולייצר גבינות כבבית הוריו. אך עבר די הרבה זמן עד שהחלום שלו קרם עור וגידים. בשנת 1997 החליטו בני הדור השלישי לחדש מסורת אבות, והקימו בצמוד לרפת מחלבה. מחברת המתכונים של סבתא היוותה בסיס למתכונים הראשונים ובעזרתה החלו במלאכת הגיבון

אסף: "המלחמה שלנו היא ללא ספק מול הייבוא, זו הבעיה העיקרית שלנו. אתן לך דוגמא, גבינת הגאודה מחלב בקר, אחת מהגבינות הטובות והנמכרות שלנו, חלה ירידה משמעותית ובסופו של דבר ברגע שהממשלה מסבסדת את היצרן הפולני, הספרדי אז התחרות שלנו הרבה יותר קשה"



האחים לבית יעקבס



חנות הגבינות במתחם המסחרי

ובהמשך רכשו ידע ממחלבות מסורתיות באירופה. אסף נזכר "בעבר היו קנסות על חריגה במכסה וכשאבא החל לקבל קנסות הוא החליט להקים מחלבה. באותה תקופה ערן ואני עבדנו במשרד הביטחון ואז החלטנו להצטרף למאמץ המשפחתי. כל השאר היסטוריה ומאז אנחנו עובדים כולם ביחד". משק יעקבס יכול בקלות לשמש דוגמא, איך ניתן לפעול במציאות מורכבת, לנצל את היתרונות ולצמוח נכון. כיום, משק יעקבס הוא סוג של חברת היי טק קטנה וחדשנית, הנעזרת בכל האמצעים הטכנולוגיים ולא עוצרת לרגע, תוך בחינת השוק, השקעות נכונות והתמקצעות בייצור הגבינות. אך שלא תטעו לרגע, האחים פועלים כמכונה משומנת, אמנם נשותיהם מעורבות בעבודה ובמשק וזהו עסק משפחתי לחלוטין, אך את האמוציות הם שומרים לתחביבים, בעבודה הכל מתנהל לפי רציונל מדויק. ערן יעקבס נפגש איתנו בבית



www.sph.co.il



באישור
השרותים
הווטרנריים



כל פתרונות החיטוי במשק

www.concept-Rx.co.il

טל. 09-7667890, הורציו: 054-4972362

קונצפט לרוקחות בע"מ



מקרר הגבינות במחלבה

מה הקושי הגדול כיום בניהול עסק כזה?

"המלחמה שלנו היא ללא ספק מול הייבוא, זו הבעיה העיקרית שלנו. אתן לך דוגמא, גבינת הגאודה מחלב בקר, אחת מהגבינות הטובות והנמכרות שלנו, חלה ירידה משמעותית ובסופו של דבר ברגע שהממשלה מסבסדת את היצרן הפולני, הספרדי אז התחרות שלנו הרבה יותר קשה. אין לנו שום בעיה להתחרות עם השוק המקומי, אך מול התחרות בייבוא זו לא תחרות הוגנת, ברגע שאתה רוצה לגדול אתה חייב את הרשתות וברגע שהן מייבאות אז הן מקדמות את המוצרים שלהם וזה יוצר לנו בעיה לא פשוטה."

מאיפה הידע לעשיית גבינות?

"בראשית דרכנו קנינו את הציוד מהולנד ורכשנו את הידע מהולנד. ליווה אותנו עשרות שנים יוסי קוסטי שתרם לנו הרבה ידע מקצועי. מלווה אותנו טכנולוג מזון. אחי ערן טס המון לאיטליה וצרפת להשתלמויות, מביאים מומחים מחו"ל אלינו. אנחנו כל הזמן בתנועה ובתנועה, כמו בסיירת ולא כמו נושאת מטוסים."

השוק לאן?

"השוק הולך לקטע הבריאותי, זה בגדול אבל הישראלים מעריכים איכות ומוכנים לשלם עליה, אנחנו למדנו לאכול מוצרים טעימים והישראלים, בסופו של דבר לא מתפשרים על הטעם."

הממשלה באה לקרואת היצרן המקומי?

"לצערי ממש לא, הם הורסים את התעשייה מקומית, אני אומר זאת לצערי הרב. בין חדרה לגדרה אין שום עידוד לשום סוג של ייצור ותעשייה וחבל, אבל אנחנו כאן מה לעשות ולא מתכוונים לזוז לשום מקום. אתה יודע מה, אני

"המלחמה שלנו היא ללא ספק מול הייבוא, זו הבעיה העיקרית שלנו. אתן לך דוגמא, גבינת הגאודה מחלב בקר, אחת מהגבינות הטובות והנמכרות שלנו, חלה ירידה משמעותית ובסופו של דבר ברגע שהממשלה מסבסדת את היצרן הפולני, הספרדי אז התחרות שלנו הרבה יותר קשה"

הקפה המצליח של המשק במושב במתחם המסחרי. ערן "לפני שש שנים השקענו במתחם מסחרי במושב והקמנו קומפלקס הכולל בית קפה, חנות למכירת גבינות וגלידרייה מחלב של הרפת במשק. המתחם מושכר מהמושב". ואכן בהחלט ניתן להגדיר את המקום, כמתחם קולינרי הניתן למצוא בו מכל טוב הארץ, החל מלחם של מאפיית 'אגדת לחם', דרך הגבינות של המשק, בית קפה, סלטים, פוקצ'ות טעימות ועוד ועוד. במקום גם נערכות דרך קבע, סדנאות בישול כשהדגש כמובן הוא הגבינות. ערן, הוא אדם עסוק, מנהל יחד עם אחיו עסק של כ-60 עובדים כולל מחלבה, רפת ומתחם בית הקפה אך עדיין, בעודנו ישובים לראיון, עיניו סורקות ללא הרף את המקום, מבקש ממלצרית להוריד מהשולחן הסמוך כלים מלוכלכים, דואג למלח לשולחן אחר. הפרטים הקטנים, הוא אומר בחיוך. המקום שוקק אדם והישראלים כך נראה, מצביעים ברגליים.

איך אתה רואה ענף החלב?

"קשה מאוד, בעיקר מה שקורה למשקים המשפחתיים, חוסר וודאות, אף אחד לא יודע מה יהיה עוד כמה שנים. קשה לתכנן ועוד יותר קשה להחליט האם להשקיע, אלו שאלות מהותיות שאנחנו נאלצים להתמודד איתן תוך כדי תנועה".

איך זה לעבוד עם האחים?

"פיקס, ממש נהדר, לכל אחד יש את התחום שלו, יש החלטות משותפות ישיבות וההחלטות מתקבלות פה אחד. אל תשכח שהאבא הוא הפרזנטור על כל האריזות ועשינו את זה הרבה לפני מחלבת גד".

אתם סוג של אימפריה, מחלבה מצליחה מאוד?

"אנחנו אנשים עובדים, עוזב אותך מאימפריה, עסוקים כאן בעבודה". ▲

אומר לממשלה, אל תעזרו לנו רק אל תעודדו ייבוא, זה ממש אבסורד".

המוצרים המובילים שלכם?

"קממברט בקר ועיזים, רוקפור, סנט מור, גאודה, הריקוטה שלנו הולכת מאוד חזק".

ואיך הטעם הישראלי?

"הטעם הישראלי משובח ואנין, לא פחות, תקשיב, הבת שלי חיילת והיא כבר היתה פעמיים בחו"ל, זה לא מה שהחיה פעם, שהישראלי ידע מה זה קוטג' וגבינה צהובה. לכן ברור שכיום הפתיחות גדולה יותר וכך גם בתחום הקולינרי. הטעם הישראלי משתבח ואלו נישות שהמחלבות הגדולות לא נכנסות לייצור, לכן לגבינות בוטיק תמיד יהיה מקום, בתנאי שהן טובות, איכותיות ונעשות ביעילות מקצועית".



תליל 9884050 04

סטלוסאן F

לחיתוי סככות, יונקיות ומרבצים

- סטלוסאן F הינו חומר חיתוי אנאורגני רחב טווח יעיל ביותר נגד מגוון רחב של חיידקים, וירוסים פטריות ופרוטוזואה.
- נמצא יעיל נגד רוטהוירוס, א. קולי, סלמונלה וקוקסידיה.
- סטלוסאן F אבקתי ונוח לשימוש, בעל יכולת ספיגה גבוהה הפועל גם לייבוש השטח
- סטלוסאן F מהווה נדבך חשוב בתוכנית ההיגיינה במשק ומספק הגנה בכל שלבי הגידול.
- סטלוסאן F מסייע לשפר את בריאות העדר ומעלה את הרווחיות.
- סטלוסאן F בטוח לשימוש וניתן לפיזור גם בנוכחות בע"ח.

טל. 073-2566742 , 09-7603020
marketing@bar-magen.com
www.bar-magen.com

