

מחלבת תבור

שחף טנצור בעלים ומנהל המחלבה

"רוצים חומר גלם במחיר תחרותי"

ראובן זלץ

הסיפור של מחלבת תבור, הוא בעצם סיפורו של שחף טנצור, יליד כבפר תבור, דור חמישי למשפחת אופים במושבה הגלילית. ופתאום באמצע החיים החליט שחף לעזוב את כל מה שעשה ולפתוח מחלבה, 'בר בכפר', למה? כי ככה הוא רצה וזה מה שהלב אמר לו. כיום מחלבת תבור היא החמישית בגודלה בישראל ושחף למרות האופטימיות, מודאג מהמצב הלא ברור של הענף. אך כמו כל המשוגעים לדבר אומר לנו "אם הייתי צריך להחליט שוב, הייתי עושה את אותה בחירה". סיפור על עיקשות, אמונה והמון עבודה קשה •

מחלבת תבור הנקראת 'בר בכפר' היא למעשה עסק פרטי בבעלות שחף טנצור, בעל השורשים הגליליים במושבה היפה בגליל התחתון. כששואלים אותו, למה דווקא מחלבה ככה פתאום באמצע החיים, הוא מחייך ואומר "הכל החל מהסקרנות שלי לתעשיית החלב והגבינות, נמשכתי לתחום הזה וההחלטה להקים מחלבה התגבשה בי לאט אך בטוח". המחלבה הוקמה בשנת 2002 ועיקר ההתמחות שלה היתה בשוק המוסדי מקצועי, קונדיטוריות, דברי מאפה ולפיציות. שחף "לפני 6 שנים התחלנו לייצר גבינות ומוצרים שונים עבור חברת שטראוס. אנחנו עובדים בכשרות על בד"צ העדה החרדית וכמובן מייצרים רק מחלב המגיע מרפתות הפועלות עם שטראוס". החברה נמצאת בשיאו של מהלך למיתוג מחדש וממשיכה ומתפתחת לאט אך בטוח. המוצרים הם עירוב של כל סוגי הגבינות הקשות והרכות, כ-200 מוצרים בסה"כ. המחלבה נחשבת לחזקה במגזר הערבי בגליל כשהיגורט והלבנה שלה אהובים במיוחד. במחלבת תבור מועסקים כ-100 עובדים מהאזור, המחלבה עובדת 24 שעות 6 ימים בשבוע.

שחף "היבוא פוגע בעיקר במחלבות הקטנות"
"הרבה מהידע שלי הוא מלימוד עצמי בסמינרים בחו"ל, בעיקרון כל נושא פיתוח המוצרים אנחנו עושים בעצמנו, יש לנו כאן מעבדה לאבטחת איכות מזון. לאחר שנכנסנו לעולם הקמעונאי החלטנו ללכת על המיתוג החדש ובתוך כמה



לא מתחרט לרגע שנכנסתי לתחום. שחף טנצור



שחף "תשמע, אם לא תהיה תמיכה ישירה לרפתנים לדעתי ולצערי הרב לא יישארו רפתנים משפחתיים. ובמצב הזה וברמת העיקרון אנחנו צריכים לקבל חומר גלם ביעילות המקסימלית. הענף נמצא בתחרות מאוד קשה, סובלים ממחיר מטרה מאוד גבוה והרווחיות שלנו מאוד נפגעת. המחלבות הגדולות יכולות אולי להכיל את זה אך הקטנות לא ואם ניקח בחשבון גם את היבוא, אנחנו מקבלים תמונת מצב לא מעודדת. חייבים לשמור על חומר גלם במחיר תחרותי וכמובן לשמור על איכות החלב."

אז לאן לדעתך הענף צועד?

"תשמע, אם לא תהיה תמיכה ישירה לרפתנים לדעתי ולצערי הרב לא יישארו רפתנים משפחתיים. ובמצב הזה וברמת העיקרון אנחנו צריכים לקבל חומר גלם ביעילות המקסימלית. הענף נמצא בתחרות מאוד קשה, סובלים ממחיר מטרה מאוד גבוה והרווחיות שלנו מאוד נפגעת. המחלבות הגדולות יכולות אולי להכיל את זה אך הקטנות לא ואם ניקח בחשבון גם את היבוא, אנחנו מקבלים תמונת מצב לא מעודדת. חייבים לשמור על חומר גלם במחיר תחרותי וכמובן לשמור על איכות החלב."

אז למה לך כל כאב הראש הזה?

"אתה שואל שאלות קשות, בוא נגיד שהייתי נכנס שוב לעסק הזה, אנחנו פועלים בתחום מעניין מסקרן עם המון ידע, טכנולוגיה והתחדשות. זה עסק מאוד מאתגר המשתנה כל הזמן ובסוף הרי צריך ללכת עם הלב ואני מאוד אוהב את מה שאני עושה וזה הרי הכי חשוב". ▲



חודשים נצא עם המהלך הזה שללא ספק יתרום לנו רבות. כרגע יש לנו 10 קווי חלוקה ארציים והכוונה כמובן לעתיד היא להמשיך ולהתפתח כי בכלכלה הגלובלית כיום, הגודל כן קובע". על איכות החלב בישראל אומר שחף "איכות החלב בארץ היא מהגבוהות בעולם וזה נותן לנו במחלבות נקודת פתיחה מצוינת להכנת המוצרים". שחף אף משמש כנציג המחלבות הקטנות במועצת החלב "לפני כחמש שנים מועצת החלב החליטה לאפשר למחלבות הקטנות נציגות של המחלבות הקטנות במועצה ואני משמש כיום כדירקטור במועצה. זה דבר מבורך וגם אם דעתנו לא תמיד מתקבלת, היא לפחות נשמעת וזה חשוב".

דעתך על היבוא ההולך ומתגבר?

"הייבוא פוגע בעיקר במחלבות הקטנות, זה החל בעולמות של הצאן ועכשיו זה זולג גם לבקר, הפגיעה היא היסטורית, לא פחות. ולראיה לכך, המחלבות הגדולות עוברות גם הן ליבוא כתוצאה מכך. ניתן לומר ללא ספק, מזיזים לנו את הגבינה, תרתי משמע וזו בהחלט בעיה מאוד קשה. הבעיה העיקרית ביבוא זה שאין כאן בעצם תחרות הוגנת, אנחנו קונים חלב יקר באופן יחסי לאירופה ואין לנו שום סיכוי להיות זולים יותר ממוצרים ממזרח אירופה, ששם יש סבסוד ותמיכה ישירה ברפתנים וכמובן הרגולציה פחות הדוקה".