

# המחלבה

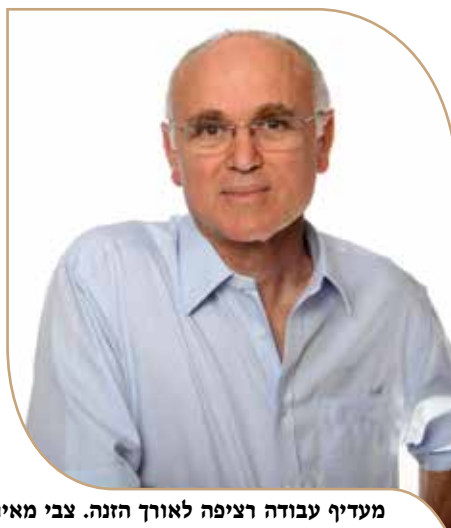
## צבי בן מאיר

### "איכות לפני הכל"

עדי כהן

צבי מאיר 64 זוכר את אביו מייצר גבינות במטבח הביתי שלהם ומאז שנבנתה המחלבה בשנת 1961 המשפחה המורחבת מייצרת גבינות. סיפור על משפחה חרוצה ומחלבה קטנה ואהבה גדולה לגבינות •

צבי מאיר, בעלים ומנכ"ל 'המחלבה' זוכר היטב את הסיפורים על סבא של סבא שלו שהיה מגדל בקר בהולנד, ממש כאביו. צבי מאיר נשוי ללסלי ואב לשלושה ילדים שנולדו כולם סמוך לחג השבועות, סבא לשני נכדים. צבי, דור שלישי שנולד וגר כל חייו במשק במושב בית יצחק. צבי "עליית המשפחה לישראל החלו סבי, אבי בני ודודי הרי, בהקמת המחלבה. אני זוכר היטב כילד בן 4 בשנת 1960 את אבי מייצר גבינות במטבח ביתנו ומוכר לכל מי שרצה". בשנת 1961, בנתה המשפחה את המחלבה, שהתרחבה מאז וילדיו הצטרפו לעסק המשפחתי עובדים עם צבי. הבת מאיה, מנהלת את השיווק, בעלה, יוסי קרצמן מנהל התפעול של העסק והבן גלעד אחראי על בקרת האיכות, הם מייצגים את הדור הרביעי. ואילו האבא הגאה מנצח על כל המקהלה



מעדיף עבודה רציפה לאורך הזנה. צבי מאיר



בגוש על איכות המוצרים. צבי מאיר

#### מחלבה מתמחה מה 'אני מאמין שלכם'?

צבי "אנחנו מייצרים איכות ושומרים על האיכות. המוצרים שלנו איכותיים מבלי להתפתות לתחרות במחיר ומבלי לעבוד על הצרכן. ללא תוספות של חומרים משמרים או מייצבים עמילניים".

#### מתמקדים במספר מוצרים קטן?

"כן, אנחנו מחלבה מתמחה, לא מתפתים להתפזר אלא להתעסק ולהתמקצע במה שאנחנו חזקים בו.



אני מעדיף לעשות דבר אחד 24/7 שאני יודע שהוא טוב ואיכותי. למשל היוגורט כבשים שלנו, במשך שנים ניסו חברות שונות וגם גדולות לייצר יוגורט מחלב כבשים אך ללא הצלחה, עד שלפני 25 שנה הוצאנו את ה'יוגורמה' יוגורט הכבשים האיכותי שלנו שהצלח להיכנס לזרם המרכזי. למרות שמחירו גבוה יותר, הוא גם איכותי יותר. אנחנו נלחמים באריות עם איכות.

**מלבד היוגורמה, אילו מוצרים נוספים את מייצרים?**

"מלבד היוגורמה - יוגורט מחלב כבשים והיוגורט עז- מחלב עיזים, אנחנו מתמחים גם בגבינות חצי קשות. יש לנו חמישה סוגים של גאודה, שם אנחנו מתחרים עם יצרנים מקומיים רבים ועם יבוא, בעלי סופרים רבים מעדיפים לייבא מחו"ל במקום לקנות תוצרת מקומית. בנוסף לזה, אנחנו גם מייצרים חלומי ומזה 20 שנה מספקים גבינה זו לחברת ארומה".

**ממי אתם מקבלים את החלב?**

"אנחנו קונים מיצרנים שונים, קולטים כ-10% מכלל כמות חלב העיזים וכ-5% מחלב הכבשים. מעבדים סך הכל 20-30 אלף ליטר חלב ביום. עובדים בשני שטחים בגודל כולל של 11,00 מ"ר. (גם בעודנו יושבים ומדברים מגיע משלוח של חלב עיזים)

**איך השפיעה עליכם הקורונה?**

ב-15/3 הגדרתי לעצמי וגם הודעתי לעובדים שלי שנעשה הכל על מנת לא לפטר עובדים. חטפנו מכה קשה בשוק המוסדי ובמעדניות. למזלנו, את אריזת המוצרים שלנו אנחנו מבצעים בעצמנו ונוצר ביקוש גדול יותר למוצרים ארוזים אז החלטנו להרחיב את התחום הזה. ולמעלה משלוש שנים אנחנו אורזים גם לטרה, למחלבת גד וליבואנית המזון וילי פוד. בתקופה זו, הגדלנו את כמות האריזות ופיתחנו ואנחנו מפתחים אריזות חדשות בהתאם לצורך. כמו למשל, אריזות אישיות לסופרים. אנחנו מאוד מודים על כך שהקולגות שלנו סומכים על איכות האריזה. בזכות זאת גם הצלחתי לא לפטר עובדים ואף להעסיק עובדים נוספים.

**תוכניות לשבועות?**

"בין פסח לשבועות זה אטרף של הענף, איזשהו פיק כזה. אני בגדול,

המוצרים שלנו איכותיים מבלי להתפתות לתחרות במחיר ומבלי לעבוד על הצרכן. ללא תוספות של חומרים משמרים או מייצבים עמילניים

**המוצר הפופולרי שלהם, היוגורמה**

לא אוהב פיקים, מעדיף עבודה רציפה לאורך כל השנה. אבל היו הרבה תוכניות לחג השבועות השנה שנהיו לא רלוונטיות. סדרי העדיפויות השתנו".

**איפה ניתן לטעום את מוצריכם?**

מלבד מסעדות, ניתן להשיג את המוצרים ברשויות המזון או במעדנייה. בעקבות המצב שינינו את שיטת הקנייה במעדנייה, ניתן להזמין ולשלם כבר באתר האינטרנט והמוצר יחכה במקרר לאיסוף עצמי, ללא כל אינטראקציה אנושית. ▲