

ישראל עופר ז"ל חלוץ ופורץ דרך

ראובן זלץ

**מותו הפתאומי של ישראל עופר,
היכה בתדהמה את חבריו, מוקיריו
ואת הענף כולו. עופר, איש יחיד
ומיוחד, בעל מקצוע מהטובים שהיו
כאן, הותיר אחריו מורשת מפוארת.
'משק הבקר והחלב' משרטט קווים
לדמותו של אדם מדור אחר, אדם
שאין כבר כמותו •**

המשפחה "ידענו שיש על מי לסמוך"

אראלה 42 שנים האישה שאיתו, הזוג מתגורר משנת 93 בבאר טוביה, לאחר שעזבו את קיבוץ חולדה. לשניים ארבעה ילדים, בתיה דוד, נעמי וגוני. אראלה מספרת "בזמנו הציעו לישראל משרה לניהול מרכז המזון בבאר טוביה, שלא ממש הצליח להתרומם ומכאן החל המסע של ישראל להפיכת מרכז המזון בבאר טוביה לאחד מהמצליחים בארץ. הוא היה בזמנו גם המנהל וגם התזונאי שזה שילוב נדיר של שני התחומים". ישראל ניהל את מרכז המזון במשך 23 שנים, עד 2016 שימש כמנהל ולאחר מכן ולמעשה עד לפטירתו, שימש כתזונאי ויועץ מקצועי. בשנת 2016 אראלה תרמה לישראל כליה שהצילה את חייו "בתחילה ישראל לא הסכים לקבל ממני וזה היה גם ה שש של כל המשפחה אבל הרצון לעזור לו גבר על הכל והתרומה שלי נתנה לו כמה שנים של איכות חיים". בתיה, הבת הבכורה "הוא היה האדם הכי טוב להתייעץ איתו בכל מה שחשוב בחיים, הוא היה מסודר וקפדן וידע איך להיערך לקראת העתיד. זה היה ברור לכולנו שהוא ימות בעבודה, ידענו שהוא לעולם לא יפרוש מהעבודה. אבא היה אדם חרוץ שכיום אין כבר אנשים כאלה". גוני, הבת הצעירה "הוא היה פשוט אדם של שלום ותמיד חיך לכולם, עם מזג נעים ותמיד שרק מנגינות. אדם שניתן לסמוך עליו, לא משנה מה היה, תמיד הוא היה שם בשביל כולנו".

ישראל ואני

מערכת 'משק הבקר והחלב' פנתה לרן יערי, מנהל מרכז המזון בבאר טוביה ותלמידו של ישראל עופר. ביקשנו מרן שיכתוב במילותיו, על האיש המיוחד הזה. רן "את ישראל פגשתי לראשונה באופן משמעותי ב-1999 כשהוא קיבל אותי לעבודה כמנהל ייצור וכסגנו למרכז המזון ואני רק בן 25. ישראל לימד אותי את המקצוע- ניהול בעלי החיים, חשיבות האיכות, איסוף ובדיקת הנתונים, הקשר עם הלקוחות, העמיתים והספקים ובעיקר נתן לי חופש ליצור וליזום תחת כנפיו הרחבות ואכן בשנים אלו התפתחתי באופן



יחיד ומיוחד. ישראל עופר ז"ל

תרמה לו כליה. ישראל ואראלה



תכונות נוספות בלטו באופיו –
אהבת ההוראה, אהבת האדם,
הרצון להיות רלוונטי ועדכני,
יכולת הלמידה, המוטיבציה
הפנימית והדבקות לסיים
משימות גם כאשר מרגישים
לא טוב ומעל לכל, הרצון לעזור
לרפתנים ככל הניתן

אישי ובמשך השנים התפקיד והסמכויות גדלו. ב- 2006 עבר ישראל לראשונה ניתוח השתלת כליה בסין וכאשר שב לאיתנו המשכנו לעבוד כצוות. בשנת 2008 לאחר 8 שנים עזבתי את מרכז המזון והקשר עם ישראל הוסיף להיות חברי. בשנים הללו מרכז המזון התפתח בתחום המחשוב והתשתיות ובסיומם בריאותו של ישראל שוב התרופפה ובתחילת 2014 חזרתי למרכז המזון כסמנכ"ל מתוך כוונה להחליף את ישראל כאשר יפרוש. בתקופה זו ישראל העביר אלי את הידע הניהולי הרחב, הרכש ובעיקר את הסתכלות המקרו על מרכז המזון, נושאים שלחלקם לא הייתי חשוף בעבר. ישראל יצא לניתוח נוסף של השתלת כליה בשנת 2015 ועם חזרתו התחלפו תפקידנו. אני כמנכ"ל מרכז המזון וישראל כמנהל המקצועי. מאז עבדנו משרד ליד משרד, יום רודף יום. שיתוף הפעולה המיוחד והבלתי שייגרי של מנהל חדש העובד בשיתוף עם המנהל הקודם הוא לצערי חריג בתעשייה אבל לישראל, לי וגם למרכז מזון הוא הביא הצלחה ושגשוג. בתקופה זו, כאשר ירד עומס העבודה מישראל, תכונות נוספות בלטו באופיו – אהבת ההוראה, אהבת האדם, הרצון להיות רלוונטי ועדכני, יכולת הלמידה, המוטיבציה הפנימית והדבקות לסיים משימות גם כאשר מרגישים לא טוב ומעל לכל, הרצון לעזור לרפתנים ככל הניתן. ישראל התעקש והמשיך להיות רלוונטי ומעודכן בכל יום. עם תחילת מגפת הקורונה הנוראה הפצרנו בישראל לעבוד מביתו ולשמור על בריאותו אך מבחינתו של ישראל זה היה חסר סיכוי. הוא ראה במרכז המזון כמפעל חיים בו השקיע 26 שנים והוא לא היה מוכן לוותר על העונג בלראות את מפעל חייו עובד ומצליח. לצערי ישראל ניכנע למחלה ועזב בחופזה אך סבר פניו, דרכו ומורשתו ילוו אותי בכל אשר אלך. יהי זכרו ברוך". כך רן יערי נפרד מישראל.

המשך בעמוד 74 <<



BlueVet®
בלוֹט

לחיסוי ומניעת דלקות עטין

- חוסך בעלויות ובמקום אחסון
- פועל בצורה מתמשכת על כל סוגי המיקרואורגניזמים (כולל פטריות, חיידקים, נבגים ונגיפים)
- בעל סמן צבע כחול (לסימון המקום המטופל לבטיחות)
- מותג בשימוש בינלאומי
- ידיות לסביבה ולחולב
- לא מגרה ולא מייבש את העור (pH 5.5)
- מתאים לחיסוי לפני ולאחר החליבה
- אינו מכיל יוד
- לא שארית



באישור
השרותים
הווטרנריים
910.00



www.concept-Rx.co.il

טל. 09-7667890, הורציו: 054-4972362

קונצפט לרוקחות בע"מ