

ספינות ענק באורך מאות מטרים ובגובה מעורר סחרחורת עוגנות בכל פינה אפשרית. הטיפוסים המתרוצצים על הסיפונים נראים מהרציף כחורקים זעירים ופעלתנים. כותב השורות עם המשגיח ונציג חברת גסקו בנמל חיפה במעקב אחר מטעני החיטה



# קסע אל ארץ החיטה



**ש** עת צהרים מוקדמת בנמל חיפה, אחד משערי הכניסה הימיים המרכזיים של ישראל. רציפי הנמל העצומים תוססים מפעילות ערה. זרועותיהם העצומות של מנופי המטען מתנועעות אנה ואנה, נושאות מכולות ענק. אלפי טונות של סחורה משונעים כאן בקצב מהיר מספינות המשא המגיעות מכל קצוות תבל, היישר אל שיירת משאיות אינסופית שתוביל את הסחורה לכל רחבי הארץ.

זרועות המנוף שלצדו אנו עומדים נעות במהירות ובקצב אחיד לעבר הספינה הענקית העוגנת מתחתיו. הן ננעלות על אחת המכולות ונושאות אותה בקלילות לעבר הרציף. בתזמון מושלם, מתקרבת משאית בהילוך אוטו לעבר המכולה. ברגע המתאים המנוף מנחית את המכולה על משטח ההטענה של המשאית, ומי סתובב מיד לכיוון הספינה כדי לחזור שוב על הפעולה. המשאית הבאה כבר מתקרבת, ולרגע אחד נראה הנמל כולו כמכונה ענקית הפועלת ללא מגע יד אדם. רק דמותו הזעירה של המנופאי הניבטת ממרומי מפלצת המתכת מלמדת על כך שיש מי שמפעיל את המכונה האדירה הזו.

עובדי הנמלים רכשו לעצמם במהלך השנים שם של חבורה סגורה ומיוחסת שיוצאת מדי מספר שנים למאבק נגד הממשלה ודעת הקהל על תנאי השכר המשופרים שלה – מאבק שמסתיים כמעט תמיד בנצחון העובדים. לא ברור האם יש לכך קשר לתדמית הזו – אך קבלת הפנים הראשונית בה נתקלים המבקרים מבחוץ בנמל היא קרה למדי. שלטים בולטים בכניסה לרציפים מזוהרים את המבקרים כי הם מצולמים כל העת, וכי נאסר עליהם בתכלית האיסור להתקרב לשטחי פריקת הספינות.

הסקרנות הטבעית והאלרגיה לשלטי אזהרה מתנשאים גורמות לנו להתעלם מהאזהרות ולהתקרב לשטחי הפעילות על הרציפים. לא ברור האם האחראים על מצלמות האבטחה החליטו לצאת לשביתה כמנהגם של עובדי נמל, או שסתם כך החליטו להיות נחמדים אלינו. כך או כך, איש לא הפריע לנו לשוטט כאוות נפשנו בין הרציפים ואפילו לצלם כמה תמונות – מעשה שלא ייעשה בשטח הנמל בימים כתיקונם.

במימי הנמל, בצמוד לרציפים, עוגנות ספינות סוחר אדירות בגודלן. המונח "ספינה" עשוי להטעות את מי שנסיונו הימי מסתמך בחוויות שיט של בין הזמנים על סיפון של ספינות טיולים זעירות המהדסות על מימי הכינרת ומשמיעות למרחקים שירים חסידיים משנת תרפ"ו. כאן, בנמל, מחכה לכם הדבר האמת. ספינות ענק באורך מאות מטרים ובגובה מעורר סחרחורת עוגנות בכל פינה אפשרית. הטיפוסים המתרוצצים על הסיפונים נראים מהרציף כחרקים זעירים ופעלתנים. חרף התדמית של עובדי הנמל כחובבי שביתות וחופשות, לא פגשנו במהלך הביקור אפילו עובד אחד משועמם. כולם כאן שרויים בעבודה מאומצת שגורמת להם שלא להבחין בשלשה אברכים בעלי חזות חרדית המשוטטים בחופשיות בין המלגות והמנופים.

החיטה היא אחד מחומרי הגלם החשובים ביותר במזונו של האדם, אם לא העיקרי שבהם | כתב 'המבשר' יצא להתחקות אחר המסע הארוך שעושים גרגרי החיטה הזעירים משדות הענק בארה"ב ובאירופה עד למדפי החנויות בישראל | מפריקת החיטה בנמל חיפה, דרך טחנות הקמח המובילות בישראל המתנהלות כעסק משפחתי וסגור, ועד למאפיות וחברות המזון המובילות ההופכות את הקמח למוצרים ממשיים | בדרך שמענו רבות על אתגרי ההשגחה המורכבים ועל ההיערכות לקראת שנת השמיטה שהחלה זה עתה | סודות החיטה

| שלמה גרין





מאגרי חיטה לשעת חירום. מיכלי האחסון של טחנת המפרץ

במדינה. סיור של מספר שעות בחלק ממוקדי הפעילות הללו יכול לספק תמונת מצב מקיפה למדי על הענף. כדי לסלול את דרכנו אל הנמל ואל שאר התחנות בהן עוברת החיטה בדרכה אל המאפיות ואל מדפי החנויות, נעזרנו לא מעט בצוות מפקחי ומשגיחי ועד הכשרות של בד"ץ 'העדה החרדית', האמונים על משמרתם לאורך כל המסלול הארוך ודואגים שהתוצרת שתעלה על שולחן הצרכנים תהיה כשרה בהידור ללא כל חשש ופקפוק. במהלך היום, ותוך כדי סיור באתרים ובמפעלים השונים, שמענו מהם על האתגרים והמשימות המיוחדות שמציב ענף החיטה ומוצריה בפני אנשי ועד הכשרות. במקביל, שמענו גם מפי התעשיינים עמם נפגשנו לא מעט שבחים על צוות המשגיחים, חלקם מרחיקי לכת ומפתיעים. את שער הכניסה לנמל, שנפתח, אם בכלל, למבקרים מהשורה רק בתום תהליך ביורוקרטי מייגע, פתח עבורנו בקלות וביעילות מר מיכאל דרעי, המכונה כאן בפי כולם "מיכה". דרעי, רב-חובל לשעבר המחזיק בנסינו ימי רב שנים, הוא נציגה בנמל חיפה של חברת 'א'סקו – חברה כללית להשגחה בע"מ'. מאחורי השם הסתמי הזה ניצבת חברת הענק השוויצרית SGS, חברה בינלאומית רבת השפעה המעניקה מגוון שירותים לתעשיות התבואה, הדלק והדשנים, ומעסיקה למעלה מ-70 אלף עובדים ביותר מ-1,500 סניפים ברחבי העולם.

בדרך לנמל ביקשנו ממיקה לתמצת לנו במילה אחת את מהות פעילותה של החברה בה הוא מועסק. "אספי" רי"ן, באה התשובה. "אנחנו אחראים לכך שמי שמשנע לכאן דרך הים תבואה, דלק, כימיקלים ומוצרים נוספים לא יסבול מכאבי ראש מיותרים", הוא מסביר. "אם למשל בעל טחנת קמח הזמין משלוח חיטה מרוסיה, אנחנו נהיה שם, נוודא שהסחורה שמועמסת על המשאית בדרך לירי שראל היא הסחורה שאותה הוא הזמין. כשמדובר בחיטה, זה כולל בדיקות מעבדה שיקבעו את איכות הגרעינים ואת המחיר שישולם עבורם. בהמשך, נלווה גם את המסע הימי של גרגרי החיטה, ונדאג לתעודת מעבר לכל משלוח שתסלול את דרכו בשערי המכס בנמל".

## אתגרים מורכבים לאורך כל הדרך

מטבע הדברים, נדרשת חברת ג'סקו לשתף פעולה באופן מלא עם אנשי ועד הכשרות של הבד"ץ, ודרעי מס' פר לנו על הסיוע שהזדמן לו להעניק למשגיחים שיצאו לחו"ל לצורך בדיקת משלוחים והחתמתם ב'פולומבות' לקראת המסע הימי לישראל. מפקח הכשרות של הבד"ץ, הרב יהודה כהן שמשותף אתנו בסיור, מאשר את הדבר ומספר לדוגמה על מקרה בו משגיח ועד הכשרות גילה צורך בהכשרת ציוד אחסנה המותקן על ספינת משא, וקיבל את כל הסיוע הנדרש מאנשי החברה כדי לבצע את המלאכה בצורה מושלמת.

האתגר המרכזי של ועד הכשרות, כפי שמסביר לנו הרב פנחס פרידמן, מנהל מחלקת טחנות קמח בבד"ץ ומומחה לכל נושא החיטה והקמחים, הוא לוודא שהחיטה המגיעה לישראל היא ללא חשש 'חדש'. האיסור חל על חיטה שהשרישה אחרי יומי השני של חג הפסח ועדיין לא עבר עליה חג הפסח הבא. מאחר ופרק הזמן בין ההשרשה לקצירת החיטה עומד על בין חמישה לשישה חודשים, המשמעות היא שבחודשים הראשונים שלאחר חג הפסח אין חשש על החיטה המגיעה מחו"ל, שכן היא השרישה בוודאות לפני הפסח האחרון. לעומת זאת, חיטה שמגיעה לארץ בחודשים שלקראת חג הפסח היא בעייתית, שכן קיים חשש כי היא מיבול שהשריש לאחר חג הפסח הקודם, ועדיין אסור באכילה.

ישנן מדינות בהן הבעיה כמעט אינה קיימת, שכן עו"נות השנה מכתבות לחקלאים להתחיל בזריעת החיטה עוד לפני חג הפסח. כך זה למשל בישראל, וגם באזורים מסוימים באוסטרליה, רוסיה וטקסס, הנחשבים למקורות מרכזיים מהם מיובאת חיטה לישראל. עם זאת, קיימים

כמבקרים נלהבים אנו מנסים לאמוד מקרוב את אורך כה של אחת מספינות הענק, באמצעות צעידה לאורך הספינה. אחרי כ-100 מטרים אנחנו מבינים שלא הגענו עדיין למחצית האורך, וזו לא הספינה הכי גדולה העוגנת כאן. "270 מטר אורך, שבע קומות גובה", מפטיר לעברנו ביבושת אחד העובדים במקום, שהמחזה של גוש מתכת בגודל בלוק דירות במנהטן שצף לו איכשהו מעל המים כבר לא מרגש אותו. במחשבה שניה, לו אנחנו היינו מקב"לים שכר ממוצע של כ-20 אלף שקל בחודש, סביר להניח שגם אותנו מראה של סתם ספינה לא היה מצליח לרגש. המחשבה על שכרם מעורר ההשראה של עובדי הנמל מובילה אותנו לסקירה מהירה של השטח, בנסיון לאתר את הנתב המפורסם, אותו עובד שתפקידו לנווט את הספינות ממי הים הפתוח אל תוך הרציפים. נתבי הנמלים הפכו שלא בטובתם לכוכבי תקשורת, אחרי שמצאו את עצמם בצמרת רשימת שיאני השכר במשק, לצדם של בכירי המנתחים בישראל והרבה מעל לשרי הממשלה ולחברי הכנסת. למרבה הצער, מתברר שאין כרגע בקרבת מקום נתב בפעולה. אולי בפעם הבאה נצליח לראות אחד כזה בגודל טבעי ולקבל ממנו כמה טיפים לשיפור מצב התלוש החודשי.

בינתיים, אנו מסיימים את הסיור הראשוני ברציף ומי תפנים לעסוק בנושא שלשמו הצפנו עד לחיפה: התחנות אחר מסלולו של אחד ממוצרי הצריכה הבסיסיים ביותר של האדם – גרגר החיטה. החיטה משמשת כחומר הגלם העיקרי בחלק ניכר מהמזון שאנו צורכים. החל מהלחם והפיתות, דרך המאפים והעוגות ועד הופלים והביסקוויטים. החיטה נמצאת במידה מסוימת גם במוצרי החלב והבשר שאנו צורכים, שכן אותם גרעינים הנטחנים לקמח משמשים גם כמזון מרכזי לפרות יחד עם מיני דגן אחרים.

## הגרגרים שהפילו ממשלות

רוב האנשים מתייחסים ללחם אותו הם קונים במכולת כאל משהו מובן מאליו, אבל מאחורי גרגרי החיטה מהם מיוצר המוצר השגרתי והיומיומי הזה, מסתתרת עוצמה בלתי רגילה. משחר ההיסטוריה, נחשבה החיטה לפריט חובה בכל חברה אנושית. מחסור בחיטה הפיל ממשלות והפך מדינות. שליטים רבים גילו, לפעמים באיחור גורלי, כי האדם מוכן לסבול השפלות, רודנות, פגיעה בחופש ועוד שלל גזירות, אבל כשנוגעים לו בפרוסת הלחם הוא מתקומם ואומר 'עד כאן'.

במדינות רבות, כולל ישראל, מחיר הלחם נתון תחת פיקוח מחירים והממשלה עושה הכל כדי שהאזרחים לא יחוו בתנודות המחירים ויספגו כמה שפחות את ההתייקרויות. כל ראש ממשלה יודע שגם התייקרות של כמה אגורות בודדות במחיר הלחם תהפוך במהירות לכותרת ראשית בעתון. לכן קורה לא פעם שהממשלה מתערבת ומונעת בכח מהמאפיות לייקר את מחירי הלחם, גם כאשר עליית מחירי החיטה מצדיקה את ההתייקרות. מטבע הדברים, המסחר בחיטה הוא מסחר חובק עולם. מי שיעקוב פעם אחר שוק הסחורות העולמי יגלה שהחיטה מושכת תשומת לב רבה מצד המשקיעים והסוחרים. כל אירוע כלשהו שקשור לתחום, כמו בצורת פתאומית בשדות החיטה הענקיים של טקסס או סנקציות כלכליות על רוסיה שהיא מייצאנית החיטה הגדולות בעולם, מטלטל את השוק וגורם לתנודות חריפות במחיר החיטה בעולם. החיטה אף נסחרת בבורסות הסחורות המרכזיות בעולם, וכל משקיע יכול לרכוש חוזים על כמויות של חיטה ולנסות את מזלו בגריפת רווחים.

העיר חיפה מרכזת בשטחה חלק גדול מהפעילות סביב ענף החיטה והקמח. מאחר ומרבית החיטה ממנה מייצרים את הלחם בישראל מגיעה מחו"ל, שערי הכניסה שלה לישראל הם נמלי חיפה ואשדוד. בנמל חיפה קיים מתחם אחסון תבואה מהגדולים בישראל – ממגורות דגון, ובסמוך לנמל ממוקמות כמה מטחנות הקמח הגדולות

מאחר ופרק הזמן בין ההשרשה לקצירת החיטה עומד על בין חמישה לשישה חודשים, המשמעות היא שבחודשים הראשונים שלאחר חג הפסח אין חשש על החיטה המגיעה מחו"ל, שכן היא השרישה בוודאות לפני הפסח האחרון.

במהלך יום הסיור שלנו נוכחנו לדעת כי עובדי הטחנות, מהדרג הניהולי ועד לעובדים הפשוטים, סרים למרות המשגיחים בצורה מוחלטת מתוך הבנה שמדובר בתנאי הכרחי לקבלת תעודת הכשרות.

גם אזורים רבים בהם עונת זריעת החיטה חלה בדיוק בתקופה הבעייתית, כך שלמשגיחי הכשרות של הבד"ץ יש עדיין הרבה עבודה.

אחד החששות הוא, שחיטה שמיובאת לארץ לתעשיית המזון לפרות, שאין עליה פיקוח כשרותי, תזלוג לטחנות הקמח. מה שמקל על המצב במקרה הזה הוא, שהשיקולים המסחריים מכתביים לתעשיית המזון לפרות לרכוש סחורה דווקא מהאזורים שאינם בעייתיים, שכן הם קרובים יחסית לישראל והיבוא משם הוא בעלויות סבירות. כמובן בבד"ץ לא מסתפקים בכך ומעמידים השגחה צמודה על הטחנות כדי לוודא שאפילו גרגר אחד שאינו מפוקח לא ייכנס למתחם הטחנה.

בתחילת הדרך, שיגרנו בבד"ץ 'העדה החרדית' משגיחים לשטחי גידול חיטה נידחים ברחבי העולם, כדי לוודא שאין כל חשש בחיטה המשוגרת לטחנות בישראל. העלויות היו גבוהות, ובשלב מסוים הבינו בעלי הטחנות שכדאי להם להתאים את זמני יבוא הסחורה לדרישות הכשרות, כלומר לייבא חיטה בחודשי הקיץ עוד לפני שמתעורר החשש ל'חדש'. כתוצאה מכך, כיום המשימה העיקרית היא להשגיח הרמטית על הטחנות מפני כניסה של סחורה לא מאושרת.

מהחובה לציין, שבמהלך יום הסיור שלנו פגשנו כמה מהמשגיחים והמפקחים של הבד"ץ בפעולה, ונוכחנו לדעת כי עובדי הטחנות, מהדרג הניהולי ועד לעובדים הפשוטים, סרים למרות המשגיחים בצורה מוחלטת מתוך הבנה שמדובר בתנאי הכרחי לקבלת תעודת הכשרות שתסלול את דרכה של התוצרת לשולחנם של הצרכנים החרדיים.

הסיור בנמל חיפה מתקרב לסיומו, ואנו ניצבים יחד עם מארחנו האדיב על הרציף הסמוך למגורות דגון ומשקיפים מקרוב על פריקת מטען חיטה ענקי היישר מבטן הספינה אל המסוע שיוביל את הגרגרים למגורות דגון, ומשם למשאיות שיובילו אותן לטחנות. התהליך כולו מבוצע כאן ללא מגע יד אדם, כאשר זרועות מתכת אימתניות נשלחות מהמנוף שעל הרציף למתחם האחסנה שעל הסיפון, ו'שולפות' בכל סיבוב ערימת חיטה ענקית המועברת למסוע המתחבר ישירות למבנה האחסנה העצום של ממגורות דגון. אנו מצלמים כמה תמונות למזכרת, וממהרים לצאת ממתחם הנמל לפני שמישהו יתרגז ויחרים את ציוד הצילום. התחנה הבאה שלנו היא התחנה הבאה של גרגרי החיטה אחריהם אנו עוקבים: טחנת הקמח.



נובעת בין השאר מהעובדה שהלקוחות העיקריים של הטחנה הם לקוחות גדולים וקבועים – המאפיות הגדולות בישראל, שמבחינתן כל שינוי מזערי בהרכב הקמח הוא בעיה. "במאפיות מקובעים על נוסחה מסוימת ואסור שיחול שינוי בקמח שהן מקבלות. ירידה זעירה בשיעור הלחות בתערובת למשל, יכולה לשבש את כל העבודה. מאחר שאצלנו הרכב החיטה משתנה בהתאם למלאי הגרעינים שברשותנו, המשימה לשמור על רמה אחידה של הרכב ואיכות בכל טחינה היא משימה לא קלה. בנוסף, עלינו לוודא שלקמח יהיו תכונות של ספיחת מים מעולה ככל האפשר. כל עליה ביכולת ספיחת המים של הקמח שווה הרבה כסף למאפיות".

בשלב הזה אנו מבקשים לשמוע מהן ההשלכות של שנת השמיטה שהחלה זה עתה על התנהלות טחנות הקמח. הרב פנחס פרידמן מסביר לנו כי מוויית הראיה של ועד הכשרות של בד"ץ 'העדה החרדית', קיימים אתגרים מיוחדים בשמיטה. מצד אחד, החשש לחיטה בקדושת שביעית שתגיע לטחנות, נמוך, מפני שבשנת שמיטה המדינה אינה מחייבת את הטחנות לרכוש אחוז מסוים של חיטה מתוצרת ישראל כמו בשנה רגילה. מצד שני, הבעיה היא שכתוצאה מכך החיטה המקומית משווקת לתעשיית המזון לבהמות במחיר נמוך יותר. החשש הוא כי טחנות קמח ינסו לרכוש חיטה בעסקה סיבובית דרך תעשיית המזון לבהמות, במחיר אטרקטיבי.

בעבר, משרד החקלאות שביקש למנוע עסקאות כאלה, שפוגעות בסופו של דבר בענף גידול החיטה, דאג לכך שהמגדלים יפסלו את החיטה לשימוש למאכל אדם באמצעות עירוב הגרמים בשמן דגים. בשתי שנות השמיטה האחרונות זה לא בוצע, והתקוה היא שהפ"ע במשרד החקלאות יתקשו על כך שוב. כך או כך, ההשגחה הקפדנית של משגיחי הבד"ץ על מחסני טחנות הקמח נועדה למנוע גם מקרים של זליגת חיטה מתוצרת מקומית בשנת השמיטה.



רבני הבד"ץ שליט"א בהפרשת תרו"מ בתחנת קמח חדשה שהוקמה באשדוד



שיתוף פעולה מלא. עם המשגיח במפעל עלית בנצרת

החיטה שקניתי מחיר נמוך יותר בחמישה אחוזים לעומת המתחרים, שורת הרווח נראית אחרת לגמרי. אני יכול לקנות חיטה במחיר קבוע מראש, או להצמיד את העסקה למחיר בבורסת הסחורות תוך כדי שאנו מבצעים הגנות מסוימות מפני שינויים חדים במחיר. במקרה כזה, המחיר הסופי יהיה לפי השער ביום התשלום שהוא היום בו הסחורה נפרקת מהספינה. יש כאן מרכיב של אי-ודאות, אבל אם פועלים נכון אפשר להשיג תוצאות טובות".

מהיכן מגיעה החיטה לישראל? גרייבסקי מספר לנו כי "מקורות היבוא הם בעיקר אמריקה – ארה"ב וקנדה, מערב אירופה – גרמניה, צרפת, הונגריה ועוד, והרוב מגיע מרוסיה ואוקראינה עם העדפה ברורה לשוק הרוסי, שכן האיכות של החיטה הרוסית טובה יותר". הטחנה רוכשת את החיטה מספקים בינלאומיים או ישירות ממקורות חקלאיים. "על החיטה אנחנו משלמים במזומן עם פריקת האניה. זה אומר שמי שנמצא בשוק הזה צריך שתהיה לו יכולת מימון. אין סחורה בהקפה".

מהשטחים החקלאיים בחו"ל משונעת החיטה ליש"ר אלו דרך הים, ומגיעה לנמלי חיפה ואשדוד. הטחנה בה אנו נמצאים מקבלת כמובן את הסחורה ישירות מנמל חיפה הסמוך. מי שחלף פעם על פני נמל חיפה מכיר בוודאי את המבנה העצום בגודלו של 'ממגורות דגון'. מדובר על מתחם אחסנה אדיר שמעמיד הנמל לרשות טחנות הקמח, המסוגל להכיל עד 90 אלף טון חיטה בו זמנית.

מדוע יש צורך במחסן כזה? גרייבסקי מסביר לנו שאחת המטרות היא למנוע מצב בו למזמין החיטה אין מקום לאחסן אותה, וכתוצאה מכך פריקת הספינה מתעכבת. "עלות יום עבודה של ספינה היא עשרות אלפי דולרים, ואם אני כמזמין מתעכב במשיכת הסחורה, העלות נופלת עלי. לכן לא מחכים למשיכה בקצב של הטחנות. פורקים את הסחורה לממגורות ואני מקבל עוד פרק זמן של מספר ימים למשוך משם את הסחורה".

## התפקיד הרגיש ביותר

אם קודם דיברנו על כך שרכישת חיטה היא סעיף ההוצאות העיקרי של טחנת קמח, הרי שהקמח הנטחן מאותם גרגרי חיטה הוא מקור ההכנסה היחיד של הטחנה. מבחינתנו זה אומר שהגיע הזמן לבדוק כיצד שומרים על הגרעינים היקרים. מי שאחראי על המלאכה הרגילה הזו הוא יאיר, הטוחן הראשי של 'הטחנות הגדולות', שנחשב לאחד הטוחנים הוותיקים והבכירים בענף.

כאן המקום לספר כי תפקיד הטוחן הראשי הוא אחד התפקידים המרכזיים בכל טחנת קמח, אם לא החשוב שבהם. המקצוע נלמד במוסדות מיוחדים בחו"ל, ולאחר קבלת התעודה יש צורך בצבירת נסיון ארוכה עד לקבלת תפקיד של טוחן ראשי. אחת המשימות העיקריות של הטוחן היא לדאוג לניצול מקסימלי של כל גרגר חיטה – כמה שיותר קמח וכמה שפחות סובין. טוחן ראשי שיצליח להעלות את כמות הקמח המופק מהחיטה בחצי אחוז, יכול להקפיץ את רווחי הטחנה במאות אלפי שקלים ויותר. זה עובד כמובן גם בכיוון ההפוך, ומכאן האחריות הגדולה המוטלת על כתפי האדם האחראי על המלאכה. משימה חשובה נוספת המוטלת על הטוחן הראשי היא לקבוע את הרכב הקמח, המורכב בדרך-כלל משילוב של מספר זני חיטה. מדובר באתגר לא פשוט, שכן לאורך השנה מתקבלים בטחנה עשרות סוגים של גרגרי חיטה ממגוון מקורות אספקה, והטוחן חייב לשנות כל העת את ההרכבים בהתאם לסוג הגרעינים העומדים לרשותו, ועדיין לדאוג לכך שהתוצאה הסופית תישאר אחידה ואיכותית.

אנו פונים ליאיר, הטוחן הראשי, ומבקשים לשמוע מעט על אופי עבודתו. מתברר שהמלאכה המורכבת מתחילה מרגע קבלת הסחורה הטרייה מהספינה. "ברגע שהחיטה מגיעה לכאן אנו מכניסים אותה למעבדה מיוחדת הממוקמת בטחנה, ובודקים את האיכויות שלה", הוא מספר. "לפי התוצאות נקבע את התערובת שנטחן". יאיר מסביר לנו שהרגישות הגבוהה של התפקיד



## מקורות היבוא – מארה"ב ועד רוסיה

המבנה המונומנטלי העתיק והמרשים בו שוכנת טחנת הקמח הראשונה בה ביקרנו, כמו גם השם בעל הניחוח ההיסטורי שלה: "טחנות הקמח הגדולות של א"י", אינם מעידים על המכשור המתקדם ועל הטכנולוגיות החדשניות המשמשות את הטחנה. "הגדולות", כפי שמכונה הטחנה בקיצור, אחראית יחד עם שתי אחיותיה לקבוצת 'טחנות מפרץ בע"מ' לטחינת למעלה מ-20 אחוזים מהחיטה בישראל, ומדובר בכמות עצומה: כמות החיטה הנטחנת בישראל בשנה נאמדת בכ-950 אלף טון.

כדי להכיר מקרוב את העולם הענק המסתתר מאחורי גרגרי הקמח הרכים והאוויריים, התיישבנו לשיחה עם האיש שמאחורי הטחנה, המנכ"ל מר מנחם גרייבסקי. ציפינו לפגוש מנכ"ל מעונב וכבד, והופתענו לגלות איש שיחה סוער שחזותו הצעירה והנמרצת אינה מסגירה את עברו העשיר בתעשיית הקמח הישראלית.

במילים קצרות ומתומצתות סוקר בפנינו גרייבסקי בתחילת השיחה את מפת השליטה בענף הקמח בישראל. 16 קבוצות חולשות כיום על שוק טחינת הקמח בישראל. הגדולה שבהן היא קבוצת 'שטיבל', במקום השני צועדת קבוצת 'טחנות מפרץ בע"מ' לה שייכת הטחנה בה אנו נמצאים, ושתי טחנות נוספות – 'טחנת המפרץ' ו'טחנת קמח מן'. קבוצות נוספות וקטנות יותר הפועלות בענף הן 'טחנת ירושלים', 'הטחנות הישראליות', 'טחנת יפו' ועוד. מנהלי טחנות הקמח נחלקים לשני סוגים עיקריים – אלה שמנסים 'לתפוס טרמפ' על התנודות בשוק הסחורות ולנצל את השוק התוסס לביצוע עסקאות לרכישת חיטה במחירי הזדמנות, שעשויות להניב לטחנה רווחי הון מהצד, ואלה שמעדיפים להיות שמרנים ולבצע עסקאות במחיר קבוע שהסיכון בהן נמוך ככל האפשר. איש שיחנו מעיד על עצמו שהוא משלב בין שתי הגישות. מצד אחד, הוא נמנע מביצוע הימורים על השוק. "הכרתי מנהלי טחנות שניסו להפוך למשקיעים והפסידו בסוף את כל העסק", הוא אומר. "הלקח מאותם מקרים הוא, שאם יש לך טחנת קמח, תטחן קמח. אל תנסה להפוך לספקולנט סחורות".

עם זאת, גרייבסקי לא מכחיש כי במקרים בהם הוא מזהה הזדמנות קניה בשוק – הוא מנצל אותה. "צריך לזכור שתשעים אחוזים מההוצאה השנתית של טחנת קמח הולכים לרכישת חיטה. אם בשנה מסוימת שילמתי על



כמו בכל דבר, גם בכל מה שקשור לדרישות הכשרות אני חנו לא מעגלים פינות כי אנחנו מבינים שהקהל שהבד"ץ משרת ושאליו אנו פונים, הוא קהל שרוצה מוצר בכשרות הכי מהודרת."

חפץ ורוזנקויט מוסיפים ומחדדים נקודה חשובה, שאולי ראוייה להפוך לכותרת בפני עצמה: לדבריהם, הנוכחות הקבועה של משגיחי הבד"ץ על קווי הייצור של הטחנה, תורמת באופן חד-משמעי לשיפור המוצר הסופי – ובהחלט לא רק מההיבט הכשרותי אלא גם מהיבטים של איכות והיגיינה. "יש לנו למשל מערכי ייצור ישנים שהוקמו ללא הכוונה של הבד"ץ", מספר רוזנקויט, "ומי צאנו בהם נקודות כשל בהן תיתכן הצטברות של חרקים. מובן שלצורך קבלת ההשגחה עברנו מחדש על כל המערכות ותיקנו את הכלים, וכך בעצם נוצר מצב שהמשגיחים סייעו לנו לייצר מוצר שהוא לא רק בכשרות מהודרת אלא גם איכותי הרבה יותר."

מנכ"ל הקבוצה טל חפץ מסכים לחלוטין עם הדברים ומציין כי "לא מעט מקרים של זיהוי נקודות כשל באו לא מהאנשים שעובדים כאן כבר שנים ומכירים מצוין את המערכת, אלא דווקא מהמשגיחים של ועד הכשרות שידעו לזהות, גם מהנסיון הרב שלהם וגם בעזרת החשיבה הלוגית שהם מצטיינים בה, נקודות בהן ייתכנו בעיות. הפועל היוצא היה שפתרנו בעיות מראש, ואני אומר זאת חד-משמעית – לא רק מהצד הכשרותי אלא גם מהצד המקצועי. אני מזכיר לכם, שכמי שעומד בראש מפעל מזון שמאכיל אנשים, המטרה העיקרית שלי בסופו של דבר היא שהמוצר יהיה הכי ראוי למאכל, והמעורבות של המשגיחים תרמה בצורה ברורה ומוחלטת לקידום המטרה הזו."

חפץ מסיים את השיחה באמירה כנה: "כמנהל, קשה לי פסיכולוגית להשלים עם מצב בו אני מקבל הוראות ממשגיח כשרות. אבל למדתי מהר מאוד, בזכות האנשים שעובדים אתנו, שכעסק אני מרוויח ערך מוסף עצום משיתוף הפעולה הזה. אנחנו, שחיים את המערכת, מרוויחים המון מכך שאנשים איכותיים שבאים מבחוץ מזהים דברים שהעין שלנו כבר התרגלה אליהם ועוזרים לנו לשפר את המערכת. היום, אני מבין מדוע גם אנשים שאינם מקפידים על כשרות מהודרת, ואפילו אנשים לא יהודים שפגשתי במהלך השנים, סיפרו לי שהם מקפידים על חותמת כשרות מהודרת בידיעה שהחותמת הזו מבטיחה גם נקיות ואיכות. היום אני רואה את זה קורה כאן במפעל. ובסופו של דבר, הרווח הוא של כולנו."

את הביקור ב'טחנות מפרץ' אנו מסיימים בסיום מודרך שעורך לנו הסמנכ"ל יוחנן רוזנקויט בנבכי הטחנה. הסיום נפתח בקו הייצור של מטחנות הקמח – חלל תעשייתי בגובה חמש קומות שמלא כמעט כולו בצניורות ומכונות, שכדי להבין את תפקידה של כל אחת נדרש יום לימודים ארוך. בהדרגת הסמנכ"ל והמשגיח הרב פרידמן אנו בוחנים מקרוב את מטחנות הקמח המצוידות בחיישנים מתקדמים המזהים בכל רגע נתון את רמת הטחנה של הקמח וקובעים להיכן הוא ימשיך מכאן – לטחנה נוספת או לצינורות שיעבירו אותו לשלב הבא – הניפוי שלפני האריזה.

כל המערך הזה פועל על בסיס טכנולוגיה מתקדמת ומערכות פנאומטיות הפועלות על לחץ אוויר וללא מגע יד אדם, ובכל זאת, אתגרי הכשרות קיימים. המשגיח מציג בפנינו מקרוב את אחת המטחנות, ומצביע על נקודה דה מסוימת בה זוהתה בידי המשגיחים הצטברות קבועה של קמח הנובעת ממבנה המטחנה. הצטברות כזו מועדת לפורענות, שכן היא מהווה מוקד למשיכת חרקים. המשיגיח מסביר כי חרקים הללו אמנם יוסרו בניפוי, אך החשש הוא מפני ביצי חרקים שיישארו בקמח. במסגרת הנחיות הכשרות דואגים כמובן בטחנה לעבור על כל המ"טחנות הכשרות והן את רמת הסניטציה ואת איכות הקמח. וזו רק דוגמה אחת מני רבות לתרומה של משגיחי הבד"ץ לרמת האיכות של מוצרי המפעל.

גם ברשות הפלסטינית.

אנו שואלים את חפץ על ההיבט המסחרי של רכישת החיטה. הוא מספר לנו כי "לאורך השנים ייבאו חיטה לישראל בעיקר מארה"ב, שהיתרון שלה הוא שהיא מהווה מקור עשיר בשטחים חקלאיים שאפשר לסמוך עליו, ומי ספקת חיטה באיכות גבוהה ויציבה. עם השנים, תהליכים חקלאיים שעברו על מזרח אירופה גרמו לכך שגם שם למדו לגדל זני חיטה איכותיים ויציבים, עדיין לא ברמה האמריקאית אך הם משתפרים עם השנים, כאשר השוק הרוסי הפך למוביל ברמת ההתאמה שלו לסטנדרטים המובילים בעולם. כמובן, גיוון מקורות היבוא הגביר את התחרות והוריד מחירים."

בכלל, לדברי חפץ, המתכונת בה מתנהל כיום ענף הקמח בארץ מייטיבה עם הצרכן מבחינת המחירים. "קיים עודף מהותי ביכולת ייצור הקמח בישראל לעומת הביקוש, והתוצאה היא שההיצע גדול מהביקוש והמחירים נמוכים מאד. ייתכן שהשוואה בינלאומית לא תראה זאת, כי יש מדינות, כמו טורקיה למשל, שכל הקמח שנטחן בהן הוא מגידול מקומי, לעומת ישראל שמייבאת למעלה משמונים אחוזים מהחיטה מחו"ל. אבל עודפי ההיצע בישראל מובילים לתחרות שפועלת לטובת הצרכן, אם כי במקרים מסוימים מי שמרוויחות מהתחרות הן דווקא המאפיות הגדולות שממוקמות לפני הצרכן על שרשרת האספקה."

אם בביקורנו ב'טחנות הגדולות' שמענו על הגישות השונות למסחר בחיטה, טל חפץ מייצג את הגישה השמרנית. "אנחנו נצמדים בעסקאות שלנו למחירי החיטה הנסחרת בבורסת הסחורות בקנזס. הגישה שלי היא להיות צמוד ככל האפשר למחיר שיהיה בתוקף ביום המכירה של הקמח, עם כמה שפחות תנודות במחיר. יש כאלה שמנסים לנבא מה יקרה מחר למחירי החיטה – אני לא נמנה עליהם. אני במקרה הזה מאמץ את 'מבחן התוכי', שהוכיח שתוכי חסר-ידעה שנתנו לו לבחור מניות להשקיעה הצליח יותר מברוקרים מנוסים. כך למשל, אני סבור שאם אחליט לרכוש קמח מדי שבוע ביום קבוע, לא משנה מה המחיר באותו יום, יש סבירות גבוהה שבסוף השנה מצבי בשורת הרווח יהיה טוב יותר ממצבו של מנהל טחינה שבוחר בכל פעם מתי ובכמה לרכוש בהתאם לניתוח שהוא מבצע לשוק. אז נכון שאצלנו בענף אוהבים לפעמים להשתעשע בעסקאות עם קורטוב ספקולטיביות, אבל במסה הקריטית של הרכישות המטרה היא להיות קרובים ככל האפשר למחיר ביום פריקת הספינה, כדי לנטרל את התנודתיות במחירים."

## הכשרות מביאה איכות

קבוצת 'טחנות מפרץ' פועלת מול מספר רב של מערכות כשרות, וטל חפץ מעיד על עצמו שהוא מסתדר היטב עם כולן. עם זאת, הוא לא טורח להסתיר את העובדה ששיתוף הפעולה הפורה והמוצלח ביותר הוא עם אנשי ועד הכשרות של 'העדה החרדית'. "היתרון המהותי בקשרים עם ועד הכשרות של 'העדה החרדית' הוא שהגישה של כל הגורמים בוועד היא לא של ביקורת מבחוץ אלא של שותפות אמיתית. הגישה הזו נותנת לנו תחושה שלא באים כאן להקשות עלינו אלא לשרת מטרה משותפת, וזה גם מסייע לנו להתמקד במקומות החשובים". מנגד, גם המשגיח בטחנה, הרב שאול פרידמן, ממנה להעיר כי שיתוף הפעולה לו זוכים המשגיחים במפעלי הקבוצה הוא ברמה גבוהה מאד ביחס למפעלים אחרים.

בשלב הזה מתערב בשיחה סמנכ"ל הקבוצה יוחנן רוזנקויט, שאף יתלווה אלינו בהמשך לסיור במתחם הטחנה. רוזנקויט מספר כי בכל יוזמה חדשה הדורשת השגחה של הבד"ץ, הגישה היא שעושים את הדברים יחד. "כשהתחור" שהיא של שירות משותף של אותה מטרה הכל פשוט יותר לביצוע. גם כשיש אתגרים מוצאים דרך איך לבצע את המשימה. לדוגמה, אנחנו מקימים עכשיו שני קווי ייצור חדשים, ומרגע התכנון הראשוני דאגנו להציג את התכנית בפני המפקח מטעם הבד"ץ הרב יהודה כהן, כדי שחיכוכים אפשריים יימנעו מראש. חשוב להדגיש, כי



מעסק משפחתי למאפיה מובילה. שייקה דוידוביץ בראיון ל'המבשר'



הפגישה מסתיימת. אנו נפרדים מצוות 'הטחנות הגדולות' וממהרים לתחנה נוספת במסע. הפעם אנו מגיעים לטחנת האם של 'הגדולות' – 'טחנת המפרץ', בה אנו נפגשים עם מנכ"ל הקבוצה ומי שנמנה על משפחת בעלי השליטה בה, טל חפץ.

## ענף סגור ומשפחתי

כמי שמגיע ממשפחה שנכנסה לעסקי טחינת הקמח בישראל כבר בחלק הראשון של המאה הקודמת, מספר לנו חפץ כי בכל העולם נחשב הענף לסגור ומשפחתי: "כל טחנות הקמח בארץ הן פרטיות ואינן נסחרות בבורסה, ולרוב זה כך גם בעולם. זה שוק תחרותי שכל הפעילים בו שומרים את הקלפים קרוב. ענף הטחנות בארץ מאופיין בהרבה בעלויות צולבות. שותפים בענף קפצו פעמים רבות משותפות אחת לאחרת. זה קרה בין השאר כי היו כאן מעט בעלי מקצוע עם רקע בענף שהגיעו מאירופה, והם הקימו את הטחנות. במהלך השנים, אלה שהצליחו ליחו פחות התמזגו בקבוצות אחרות, ואלה שהצליחו יותר השתלטו על טחנות כושלות בזו אחר זו במטרה להעביר את הלקוחות אליהם ולהרחיב את נתח השוק שבשליטתם."

הטחנה בה אנו יושבים עברה המון שינויים מאז הוקמה בשנות ה-50 בידי סבו של איש שיחנו. במהלך שנות ה-60 אף פרצה שריפה בטחנה וכילתה אותה כליל, ולאחר מכן היא הוקמה מחדש והתפתחה במהלך השנים למתחם עצום מימדים, המכיל מספר מבני ענק המוקפים במיכלי אחסנה אדירים – 'סילוסים' בשפת אנשי המקצוע. אגב, בכמה מאותם סילוסים מאחסנת טחנת המפרץ מלאי חרום של חיטה עבור המדינה, כנוהל קבוע בחוק שנועד למקרים כמו מלחמה או מצור ימי. במקביל, השתלטה הקבוצה במהלך השנים על הטחנות 'הגדולות' ו'קמח מן' וחזקה את מעמדה כשחקנית מרכזית מאד בענף, המשווקת קמח למגוון לקוחות – החל מהמאפיות הגדולות בישראל, אנג'ל, ברמן ודוידוביץ, דרך מאפיות וקונדיטוריות ועד ללקוחות ברשתות השיווק. רכישת 'קמח מן' הנחשבת לטחנה קטנה יחסית ומודרנית פחות משתי אחיותיה, סללה לקבוצה את הדרך לנתח שוק נכבד

**"הכרתי מנהלי טחנות שניסו להפוך למשקיעים והפסידו בסוף את כל העסק", הוא אומר. "הלקח מאותם מקרים הוא, לא לקחת טחנת קמח, תטחן קמח. אל תנסה להפוך לספקולנט סחורות."**

## הלחם עולה לירושלים

מאולם הייצור הרועש אנו יוצאים למעבדה הצמודה, שנראית בדיוק כמו מעבדה מתקדמת – עמוסה מכל כיוון במכשירי מדידה מתקדמים ובמחשבים משוכללים. לחדר הקטן והמצוחצח הזה זורמים כל העת מוצרים שיצאו זה עתה מפס הייצור, ועוברים בדיקות בקרת איכות מתקדמות. צוות המשיגים מכיר אף הוא מקרוב את המעבדה, ומקבל גישה לתוצאות הבדיקות השונות. משם אנו יוצאים אל האוויר הצח, נפרדים מאנשי 'טחנת המפרץ' בברכת שנה טובה וממהרים לתחנה הבאה במי-סע, מאפיית 'דוידוביץ'.

שייקה דוידוביץ, בעליה של המאפייה הנושאת את שם המשפחה, מקבל את פנינו בחדר ישיבות מהודר שאחד מקירותיו בנוי זכוכית שקופה, ופונה היישר אל קו הייצור עליו נוסעות אל מול עינינו אלפי חלות קלועות ריחניות היישר מהתנור הלוהט שבקומת המרתף בדרך למאות נקודות מכירה ברחבי הארץ. בחיך נוסטלגי מתאר לנו בעליה של המאפייה הנחשבת לאחת הגדולות ביותר בישראל את המסלול הלא ייאמן שעשתה המאפייה המשפחתית הקטנה שפתח סבו בתחילת המאה הקודמת בעיירה קטנה בהונגריה, עד לצמרת ענף הלחם והמאפים בישראל.

כשאביו של דוידוביץ עלה לארץ מאירופה, הוא הלך לחפש עבודה במאפיית אנג'ל. אבל בשלב מסוים השאיפה להיות בעל מאפייה עצמאית גברה, והאב שכר חדר בחיפה בה התגורר, בנה בו תנור קטן והחל לאפות לחמים אותם חילק באזור. במהלך השנים נכנסו גם הבנים לעסק, ובמסע רכישות מוצלח לאורך שנות ה-80 הרחיבה המשפחה את מערך האפייה ואת מעגל הלקוחות עד שהי-פכה למאפייה מובילה באזור הצפון.

שייקה דוידוביץ מספר לנו, שאם שתי המתחרות הגדולות, 'אנג'ל' ו'ברמן', לא היו מנסות להשתלט לו על השוק הצפוני, ייתכן שהוא היה נשאר עד היום בתחומי העיר חיפה וסביבתה. הכניסה של המתחרות שלו לצפון נתנה לו את המרץ להתרחב לאזורי ההפצה שלהן, וגם גרמה לו להבין שזה הזמן להשיג את חותמת הכשרות המהודרת של בד"ץ 'העדה החרדית'. "כשישיבה חיפאית שרכשה ממני לחם כל השנים עברה לרכוש לחם מאחד המתחרים שהחל לשווק בחיפה, הלכתי לברר מה קרה

וראש הישיבה הסביר לי שאמנם גם לנו יש השגחה מעור-לה, אבל כשרות הבד"ץ היא הכי מהודרת. זה היה הרגע בו הבנתי שאם אני רוצה להמשיך לצמוח אני צריך את חותמת הכשרות של הבד"ץ".

מדוע עד אז לא חשבתם על התרחבות לשוק הירוש-למי? אנו שואלים. "השיקול שלנו היה ששתי המתחרות שלנו, אנג'ל וברמן, ותיקות ומוכרות בירושלים ומשוקות סחורה טובה. הסבתא של איציק ברמן כבר מכרה לחמים בירושלים במאה הקודמת. אז מי צריך את דוידוביץ? אבל בסופו של דבר הבנו שאין לנו ברירה".

השגת חותמת הכשרות של הבד"ץ לא היתה קלה. בשוק פעלו שתי מאפיות ותיקות בהכשר הבד"ץ ולא הורגש צורך בספק נוסף. אחרי מסע שכנועים ארוך, וכ- מובן אחרי ביצוע ההתאמות הנדרשות, קיבלה מאפיית דוידוביץ את החותמת הנכספת. בשלב הזה יצא שייקה דוידוביץ למסע כיבוש השכונות החרדיות בירושלים, מסע שהוכתר בהצלחה והפך את מאפיית דוידוביץ למתחרה משמעותית מול אנג'ל וברמן.

"היתה לנו החלטה שכנסנו לירושלים: לא משקיעים בפרסום. את הכסף שאחרים משקיעים בפרסום השקענו בהורדת המחיר לצרכן. עשינו חשבון שחוץ משאלת המ-חיה, אין לנו משהו שאין למתחרים. נכנסנו לירושלים דרך השוק החרדי, שבו משפחות צורכות הרבה לחם והמחיר הוא נושא חשוב. שינינו את הגישה – עד אז אנשים לא ידעו שאפשר לקנות לחם בפחות מהמחיר המפוקח שקובעת הממשלה. מה שקרה זה שהשוק הפך משוק של שני מתחרים לשוק של שלשה, וכולם הורידו מחירים, כך שהציבור הרוויח".

ואיך הסתגלתם להוראות הכשרות המחמירות של הבד"ץ? אנו שואלים. "ביום בו קיבלנו את הכשר הבד"ץ כינסתי את העובדים והודעתי להם בפשטות: 'מהיום, אתם ממלאים בדייקנות כל הוראה של המשגיחים'. הס-ברתי להם שלחם מצליח לפעמים יותר ולפעמים פחות. כמו צ'ולנט. אבל האמינות והשם שלנו הם מעל הכל, ובהם אסור שיהיה שינוי. אם עובד מועל באמון הוא לא פוגע רק בו, אלא בכל המפעל. ואכן, המשגיחים יודעים שכל הוראה שלהם מבוצעת מיד, ללא צורך במאבקים ובלחצים. ברוך ה', ההתנהלות הזו מביאה לכך שדברים בעייתיים נמנעים מראש, בזכות שיתוף הפעולה המלא עם המשגיחים".



השגחה קפדנית. המשגיח מציג את נקודות התורפה במטחנה המתקדמת

## החיטה הקשה והחיטה הרכה

את יום הסיורים העמוס אנו מסיימים בתחנה נוספת – מפעל המאפים של 'עלית' בנצרת, בו מיוצרים מגוון מאפים בכשרות הבד"ץ תחת המותג 'מגדים'. את פנינו מקבל אלי אדוני, מנהל אגף מאפה בעלית, המלווה באני-שי האגף הטכנולוגי המעניקים לנו הסבר על השימושים שעושה המפעל בחיטה בתהליכי הייצור. מהר מאד אנו מגלים שקיימים שני סוגי חיטה: חיטה קשה, המשמשת בתעשיית הלחמים, החלות והפיתות, וחיטה רכה המשמ-שת לחלק מהמאפים ולמוצרים כמו וופלים וביסקוויטים. החיטה הרכה גדלה במדינות בהן שוררת טמפרטורה נמוכה ולחות גבוהה, כמו גרמניה, טורקיה, צרפת ומדינות נוספות באירופה.

אחוז החלבון בחיטה הרכה הוא נמוך יותר, מה שמא-פשר ליצור בצק גמיש יותר המתאים למגוון המוצרים של עלית, כמו למשל ה'פסק זמן' המפורסם. "כפי שתוכלו להתרשם מסיור במפעל", מסביר אדוני, "הגודל שלנו ומגוון המחלקות שיש לנו כאן מאפשרים לנו לייצר תחת קורת גג אחת מוצר כמו 'פסק זמן' שמשלב ופל ושוקולה. המוצר מתחיל את דרכו בקו הייצור של המאפים, ומשם עובר למחלקת הקרמים ואז לקו היציקה של השוקולה. המוצר מסתובב בין כמה טכנולוגיות וזו הייחודיות שלו שמושגת בזכות האיחוד של כמה קטגוריות ייצור תחת קורת גג אחת".

את המשך השיחה עם אלי אדוני אנו מנהלים תוך כדי סיור בפס הייצור, וקבלת הסברים מהמשגיח הניצב על משמרתו במקום על פסי הייצור הכשרים שבהשגחה מלאה של הבד"ץ, תחת המותג 'מגדים'. אדוני מדיגיש מיד כי מדובר מבחינתו בשלב ביניים, וכי המטרה הסופית של עלית היא להביא לכך שכל קווי הייצור יהיו לאורך כל השנה תחת הכשרות המהודרת של בד"ץ 'העדה החרדית'.

"נכון שהמשמעות של קבלת כשרות מהבד"ץ היא לעמוד בדרישות לא קלות. הנקיון חייב להיות יותר קפ-דני, ובחירת חומרי הגלם מורכבת הרבה יותר. אבל אני חייב לומר שזה משפיע לטובה על כל נושא האיכות. קווי הייצור נקיים יותר, חומרי הגלם איכותיים יותר ונוכחות המשגיחים תורמת לשיפור המוצר הסופי". אדוני גם מפתיע אותנו ומספר על משיגה כשרות מטעם הבד"ץ שהצליח מאד בתפקידו והשתלב בסופו של דבר בע-בודה במפעל, לאחר שהתמודד במרכז על משרת ניהול שהתפתה וזכה במשרה מול עובדים נוספים שהתמודדו במכרז.

"השגחת הבד"ץ לא מסתכמת בקו הייצור. במסגרת העבודה המשותפת מול המשגיחים יש דו-שיח שוטף עם מחלקות הרכש, הלוגיסטיקה, התפעול, שכולן מעורבות בתהליך. כך, למשל כשפתחנו קו ייצור לוופלים שיהיה לאורך כל השנה בכשרות הבד"ץ, התהליך נמשך זמן רב. היינו צריכים לדון לעומק איך מנקים ומכשירים את הקו כולו, החל ממיכל אחסון הקמח לאורך כל המסלול. בנינו את הצנרת לפי הוראות הבד"ץ שירדו לפרטי-פרטים". ההתאמות הללו עולות לכם הרבה כסף, אנו מעירים. "מובן שכל זה עולה המון", אומר אדוני. "אנחנו נושאים בעלויות הללו כי הבנו עם הזמן שיש דרישה גבוהה למוצרים בכשרות הבד"ץ, ובזכות הכשרות אנחנו יכולים להגיע לקהלים נוספים שלא הגענו אליהם לפני כן. זה בדיוק האינטרס שלנו כארגון עסקי".

הסיור הסתיים. אנו נפרדים מאנשי המפעל ועושים את דרכנו לכיוון החניה, ואז אנו שמים לב שהמשגיחים שהתלוו אלינו לאורך כל היום נשארו מאחור במפעל. אני מברר בעייפות מתי הם מתכוונים להצטרף אלינו בדרך הביתה, ואז אני מבין שהם עדיין לא הולכים לשום מקום. קווי הייצור המצויים תחת הכשרות המהודרת של בד"ץ 'העדה החרדית' עדיין פועלים בשיא המרץ, ומבחינתם זה אומר שהמשימה עדיין לא הושלמה. ■

"כל טחנות הקמח בארץ הן פרטיות ואינן נסחרות בבורסה, ולרוב זה כך גם בעולם. זה שוק תחרותי שכל הפעילים בו שומרים את הקלפים קרוב. ענף הטחנות בארץ מאופיין בהרבה בעלויות צולבות.





**קבוצת טחנות קמח מפרץ מגישה לכם מתכון להגשמת חלומות האפייה שלכם, לשנה טובה, ריחנית וצבעונית.**

## מאפינס וניל ופירות יער

תבנית שקעים ל-12 מאפינס גדולים עם עטרות נייר תנור מחומם ל-180 מעלות

### חומרים:

- 280 גר' (2 כוסות) קמח לבן מתוצרת קבוצת טחנות מפרץ
- 6 גר' אבקת אפייה (2 כפיות)
- 2 ביצים
- 150 גר' סוכר (3/4 כוס)
- 1 כוס שמנת חמוצה
- 1 כפית גרידת לימון, קצוצה דק
- 70 מ"ל שמן קנולה (1/3 כוס)
- 2 כפיות תמצית וניל / 1 כפית מחית וניל
- 1/4 כוסות תערובת פירות יער קפואים
- סוכר גבישי לקישוט

### אופן הכנה:

מנפים לקערה קטנה קמח ואבקת אפייה. בקערה נפרדת טורפים ביצים, סוכר, שמנת חמוצה, גרידת לימון, שמן, ותמצית וניל. מערבבים היטב עד שחלק. מוסיפים את החומרים הרטובים לחומרים היבשים ומערבבים רק עד לאיחוד. מפזרים מעל התערובת את פירות היער ומערבבים פעם אחת וזהו! ממלאים את תבנית השקעים בתערובת, 1/2 כוס בכל שקע (2/3 מגובה השקע). מפזרים מעל סוכר גבישי. אופים 12 דק' או עד שקיסם שנועץ במרכז יוצא עם מעט פירורים לחים. מקררים בתבנית. ניתן להגיש עם קצפת.

## קבוצת טחנות קמח מפרץ נמנית על הטחנות הותיקות בארץ מאז 1921. בקבוצה שלוש טחנות קמח: 'טחנות מפרץ', 'הטחנות הגדולות של א"י' ו'טחנת מן'.

טחנות הקבוצה רוכשות את החיטה מאיזורי גידול שונים בעולם, מאפיינות כל חיטה בנפרד ויוצרות תערובות איכותיות שמתאימות לסוגי הקמח השונים. התערובות נבדקות מדי יום במעבדות וזאת על מנת לשמור על יציבות הקמחים לאורך כל עונות השנה. בטחנות מפרץ מופעלת תוכנית HACCP, שמטרתה לבקר סיכונים רלוונטיים לבטיחות במזון באמצעות פיקוח על אמצעי בקרה קריטיים החל משלב קבלת חומר הגלם ועד לשלב האיחסון והשיווק. 'הטחנות הגדולות' ו'טחנות מפרץ' מוסמכות בתקן בינלאומי ISO 9001:2008 ו'טחנות מפרץ' מוסמכת גם בתקן ISO 22,000:2005.

קבוצת טחנות מפרץ ידועה באיכותו המעולה של הקמח ובהקפדה על בקרת איכות גבוהה. הקבוצה הינה ספק של הגורמים הגדולים בתחום התעשייה כגון: אסם, מאפיית דוידוביץ', מאפיית אגמי, אנג'ל, קוסקוס מזון, שלושת האופים ועוד. הטחנה מספקת ללקוחותיה את כל סוגי הקמח והסולת בכשרות מהודרת של בד"צ העדה החרדית ירושלים.

**שנה טובה!**



### טחנות קמח מפרץ בע"מ

שד' ההסתדרות 235, מפרץ חיפה  
טל' 04-8815222

### הטחנות הגדולות של א"י בע"מ

חטיבת גולני 40 חיפה, טל' 04-8672137  
למתכונים נוספים לכל ימות השנה:  
[www.hagdolot.co.il](http://www.hagdolot.co.il)



בתשי

בהשגחת הבד"ץ  
של ירושלים  
ועדה החרדית