



מילואות / אחרונות

ניוזלטר עדכני

מרץ
2016



גיליון
מס' 6

מילואות חברה לפיתוח משקי מפרץ חיפה בע"מ דואר נע אשתי 103290 | טל. 9853102 - 04 | פקס. 9917569 - 1534 | E-mail: milouot-news@milouot.co.il | www.milouot.co.il

"עלון זה נועד למסירת מידע כללי לחברי מילואות לגבי הנעשה בתשלובת. מילואות עושה מאמץ על מנת לספק מידע מדויק, אך לא תהיה אחראית ואינה מצייגה מצג לגבי האיכות, הדיוק, העדכניות או המלאות של המידע, ואין להסתמך על המידע בעת קבלת או הימנעות מקבלת החלטות כלשהן. חבר שאינו מעוניין לקבל את העלון, רשאי להודיע על כך למזכירות מילואות ועם קבלת ההודעה הוא יוסר מרשימת התפוצה."

דבר המערכת

מתגובה ליוזמה, ממגונה למתקפה



און ברזלי - מנכ"ל מילואות

עלינו להפסיק להיות שק החבטות של הממשלה ולהוכיח כי כמי שיודעים להושיט יד להסכמים יש בכוחנו גם לקפוץ את אצבעותינו לאגרוף כדי להיאבק על מימוש האינטרסים הקיומיים שלנו.

בימים אלה אנו מצויים בעיצומה של מתקפת האוצר עלינו. התגובה שלנו היא מפוזרת ואקראית, נטולת יד מכוונת. תגובה עניינית ומושכלת מחייבת קיום דיון רציני ומקיף, אשר במסגרתו ייבחנו הסיכונים מול האינטרסים שלנו. עלינו לבחור נציגות מוסמכת, מוסכמת, אשר תייצג קו אחיד שיבטא את עמדתנו. נכון להיום אנחנו מנהלים את מלחמות האתמול, נגררים, מגיבים, כנועים לתכתיבים. כך, שלא בטובתנו, אנחנו משחקים לידי האוצר, המציג אותנו כמי שאחראים ליוקר המחיה בכלל וליוקר המזון בפרט.

דאגה לאינטרס שלנו היא חובה המוטלת עלינו אם חפצי חיים אנו. עלינו לאמץ שיטות מאבק אפקטיביות תוך שימוש ביחסי ציבור על מנת להדהד ולהעצים את הקול שלנו בכלל ואת הלגיטימיות של האינטרסים שלנו (ובתוך כך של מאבקנו הצודק) ושל צדקת טענותינו בפרט.

אשר על כן אני מציע לצאת במסע פרסום ויח"צ ומיתוג החקלאות והגופים שלנו המייצגים אותה כנציגי התנועה הקיבוצית. הכוח המצרפי של הארגונים הכלכליים של התנועה נאמד ב- 30 מיליארד ₪. זו עצמה כלכלית שאין גוף במדינת ישראל, לרבות ובפרט לא האוצר, שיכול להתעלם מיצרניו של ההון הזה ושל מייצגיו. אין סבירות ואין היתכנות להמשך מצב, שבו אין התייחסות ואין מענה לאינטרסים שלנו. המצב זה מחייב שינוי לאלתר; שינוי שעליו ליזום ועליו להוביל ועליו לייצע את הציבור על אודותיו.

הגיע - ולמעשה עבר - הזמן, שבו, כמו ברפלקס פאבלובי, אנחנו מגישים את הלחי השנייה וניצבים, מבוישים וחפויי ראש, עד יעבור זעם (שאינו עובר, כמובן, אלא רק מחמיר ומחריף) או לחלופין, להשתמש בסיסמאות ריקות מכל תוכן, שאינן זוכות לקשב ולהתייחסות רצינית.

הדיון והמאבק על עתיד החקלאות הוא תמצית הקיום, הייעוד והשליחות של שולחן הארגונים הכלכליים. על אף חילוקי הדעות, הטבעיים והלגיטימיים, המצב הנוכחי, שבו אנחנו כולנו מאוימים, מחייב שימת המחלוקות בצד והטיית שכם אחד למאבק בנושאים החקלאיים שעליהם אנחנו מופקדים תוך עמידה נחושה ובצורה נוכח המשך מגמת האוצר להטיל עלינו גזירות. זה מאבק שאיש לא ינהל אותו במקומו.

אקטיביזם אינה תפיסה ריקה מתוכן, קל וחומר - אינה מליצה ואינה מלה גסה. כמי שמופקדים על הגאי הספינה שאותה אנו מנסים לנווט במים סוערים ולהובילה אל חוף מבטחים, עלינו לחשב מסלול מחדש ולהשכיל לנווט אותה אליו.

האחריות המוטלת עלינו היא אחריותנו כלפי כל חברי התנועה הקיבוצית.

און ברזלי מנכ"ל תשלובת מילואות

מילועוף

אינטגרציית מילועוף, חטיבת הגידול.

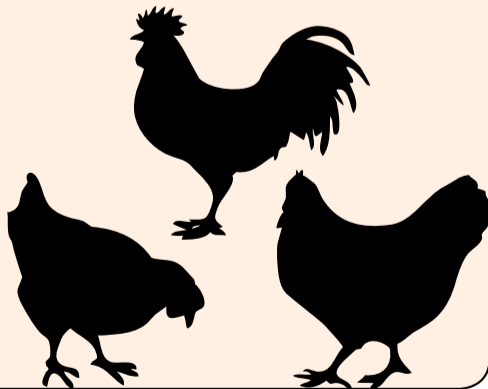
דודו גינת
מנהל חטיבת הגידול



התכנית לגידול של האינטגרציה לפני כ-5 שנים, כאשר הוגדרו והופרדו החטיבות והגידול נעשתה יחידה נפרדת. מאז רבו החוות וכיום האינטגרציה מונה, 40 חוות פטם, 8 חוות רביה ו-4 חוות של פרגיות (אלו שאחר-כך מטילות את הביצים לרביה).

דודו גינת (58) חבר כפר מסריק נשוי ואב ל-3 בוגרים החיים כולם בקיבוץ. דודו בוגר תואר מינהל עסקים וכלכלה ברופין, שימש 15 שנה כמרכז משק בקיבוץ, כיהן 4 שנים כמנהל קהילה בשמרת, ושנתיים מנהל קהילה ביסעור. בתוך כל התפקידים האלה גם היה 13 שנים מנהל הכספים האהוד מאוד של בית חינוך אופק, וכאמור לפני 5 שנים עזב את התחום הכלכלי-חברתי ועבר למילועוף.

שנת 2015 היתה שנה מאוד מאתגרת וקשה לחוות הגידול. לאורך השנה סבלו העופות מהתפשטות של מחלות שונות. העופות הזכירו לכולם שהן בעצם בעלי חיים, יצורים אורגניים ולא "חומר גלם" תעשייתי כפי שרבים מתייחסים אליהם. השנה התחילה עם מחלת "צומת גידים" שפרצה בדיוק לפני הפסח, והעופות נפסלו מטעמי כשרות, כך שנוצרו חוסרים במשחטה וחוסרים בשיווק. במחצית השנה נדבקו העופות בסלמונלה והחוות נאלצו להשמיד להקות שלמות של פטם, וכן להקה אחת של רביה. נדרש מאמץ גדול וממושך כדי להתגבר על השלכותיה של המחלה. אולם למרות כל זאת, חטיבת הגידול סיימה את השנה ברווח קטן, גם בזכות המגדלים במשקי האינטגרציה שהינם בעלי רמה המקצועית הגבוהה ביותר.



התכנית לשנת 2015 היתה תחילת גידול הסבתות. משימה זו מתבצעת למרות כל האמור למעלה. בעולם קיימים 3 זנים של תרנגולות לפיטום: קוב, ריס והאברד. בארץ מגדלים שניים מהם ואילו האינטגרציה מבקשת להכניס לשוק את הזן השלישי האברד ולשם כך הוקם לול לסבתות. אלה יטילו את הביצים שמהן יבקעו האמהות, ואלה יטילו את הביצים מהן יגודלו התרנגולות למאכל. עד היום האפרוחים שגידלנו היו מזני ריס וקוב, וביצי האברד יובאו מארה"ב. עכשיו כאשר קיבלנו זכיון ובלעדיות על זן האברד בישראל, הובאו התרנגולות הראשונות - הסבתות - אשר הטילו את הביצים ובקיעה ראשונה החלה ממש בימים אלה מ-24.2 נכון לעכשיו מתנהל הגידול הזה מצויין, לשביעות רצוננו המלאה.

באמצע 2015 הסתיים הסדר הפטם, כלומר הוסרו המכסות על המגדלים, השוק נפתח לגמרי, מה שמאפשר לכל אחד לגדל כמה שהוא יכול. הכמויות גדלות, וכתוצאה מכך המחירים הם יותר נמוכים והתחרות בשוק גדלה. בהינתן מחיר קבוע של גידול העוף, מעניין יהיה לראות מי יחזיק מעמד בשוק התחרותי הזה.

אנחנו כבר בתחילת 2016, המשימה לשנה זו היא הדברת מחלת הסלמונלה כלולי האינטגרציה. הסלמונלה היא חיידק שעובר מעוף לעוף, ואנו מנסים לייצר סביבת לול שתהיה נקייה מחיידקים אלה. זו משימה מורכבת, אנו משקיעים בה משאבים רבים של כסף, מחקר, וניסויים בחוות מסויימות. המגמה המסתמנת בעולם היא לאסור שיווק עופות עם החיידק הזה (גם אם אינם חולים) ואנו סבורים שקרוב היום שגם במשרד הבריאות תהיה לכך התייחסות. אנו מקבלים שיתוף פעולה מצויין עם המגדלים, התקשרנו עם כמה חברות שעושות איתנו את הניסוי ומצפים לתוצאות חיוביות.

זה הזמן להצטרף לרשימת התפוצה של מילואות אחרונות החפש - מילון אנטומי החביא את הסלמוניות תשלובת מילואות ישיבת אלכס במיל, ארשתיה: milouot-news@milouot.co.il

קוראים המעוניינים לספר לנו סיפורים וחוויות אם או בלי תמונות על מילואות מתקופת היווסדה ועד היום מוזמנים לשלוח מייל למערכת: milouot-news@milouot.co.il

המערכת

עורכים: רמי רז ואהרון כפיר | ארכיון ומח' מבניים: אילנה ליבנה-קליין | מזכירת מערכת: מיכל נוח עיצוב: סיגי לנדאו - סוגסטאר עיצוב גרפי | מייל: milouot-news@milouot.co.il

הפעל לעיבוד מילועוף

לאורך עשרות שנים העוף הוא הבשר הכי פופולרי בישראל, הקמת לולים וגידול עופות היה אחד הענפים המרכזיים בכל קיבוץ בארץ ובאיזור בפרט. בהמשך ישיר לכך הקמת משחטת מילועוף הייתה אחד המפעלים הראשונים שהוקמו בתשלובת מילואות. המפעל לעיבוד (משחטה) מילועוף מיועד לעופות פטם (תרנגולות) בלבד. המשחטה מוערכת כאחת ממובילות הענף, בין 3 המשחטות הגדולות בארץ.

העיסוק בעיבוד בע"ח, מוצר חי, אורגני בכמויות גדולות, מחייב תכנון ותפעול שאינן מקובלות ונדרשות בענפי תעשייה אחרים. השונות הרבה וההפתעות הכרוכות בגידול העופות ועיבודם מאתגרת את המשחטה באופן יומיומי.

כדי להבין את הגודל והקצב בעבודת המשחטה הנה כמה מספרים: במשחטה מועסקים כ-320 עובדי ייצור ממגוון מקצועות, מגזרים, דתות ורמות השכלה, גברים ונשים יחד, הבאים מכל

ישובי האיזור. במשחטה עובדים דרוזים, מוסלמים, נוצרים ויהודים, את כולם ניתן למצוא בכל רמות הייצור והניהול. המפעל מפנה תשומת לב רבה לטיפול בעובדים ולמסלולי קידום למתאימים ועובדים רבים נשארים כאן שנים רבות למרות שהעבודה היא לא קלה, נעשית בעמידה ובתנאי טמפרטורה נמוכה. במשחטה נשחטים כ-150 עופות בדקה. נקלטים אצלנו 47,000 ק"ג עופות חיים בשנה. בכל עוף מושקעים כ-10 ל' מים בייצור ושטיפה, ובשנה צריכת המים של המשחטה היא כ-480.5 אלף קוב.

מאופי תחום העיסוק, של מוצרים מהחי, המשחטה פועלת בכפיפות למספר גופים רגולטורים, ביניהם: משרד החקלאות, משרד הבריאות, משרד איכות הסביבה, משרד התעשייה, הרבנות הראשית ועוד.

לדברי אקי, משחטת מילועוף עומדת בכבוד בתקנים ובנוהלים והאתגר לעתיד הוא להמשיך להוביל ולהצטיין בשוק המורכב והתחרותי הזה.

כל זאת ועוד מספר לנו אקי בן ארי, מנהל המפעל לעיבוד במילועוף. אקי, תושב נהריה, בוגר הטכניון בהנדסת תעשייה וניהול, אב ל-3 ילדים וחובק 2 נכדים. עם סיום לימודיו נכנס לעבודה בתעשייה וניהל מפעלים בתחומים שונים כבר כ-30 שנה. התחנה הראשונה היתה מפעל גיבור לטקסטיל, אחריו ניהל מפעל פלסטיק, ומשם עבר לזוגלובק. 12 שנה כיהן כמנהל המשחטה ומנהל תפעול של תשלובת זוגלובק. מהיכרותו העמוקה עם תחום העופות והמזון הוצע לו לנהל חברת סטארט-אפ שניסתה ליצור, להכליא, זן חדש של עופות, ומשם הגיע למילועוף. אקי מנהל את המשחטה משנת 2011 עם דגש חזק מאוד על רמת איכות גבוהה ביותר.

משחטת מילועוף עובדת ברמת איכות ותפעול מהגבוהות בעולם. מקיימת את נוהלי ה-ISO וכן עומדת בתקן ה-HASSP. מאושרת לייצוא לאירופה ולארצות הברית.

מתוך תפיסת האיכות, מתקיים במשחטה תהליך של שיפור ושדרוג מתמיד, תוך מעבר לרמות מיכון גבוהות היכן שניתן, ונסיון לקיצור זמני הטיפול בעוף והבאתו לקירור בזמן הקצר ביותר. כיום מעבדים במפעל את כל מגוון המוצרים האפשריים של בשר עוף טרי. כל העבודה במשחטה נעשית בטמפ' נמוכות מאוד. המשחטה חלוצה וראשונה בהכנסת אריזות חדשות, לצרכן הסופי, המשקפות את תפיסת האיכות ובטיחות המזון המודרנית. הכוונה היא למגשיות הארוזות בהלחמה. כשנה אחרי שיצאו לשוק, העתיקו משחטות אחרות בארץ את השיטה והציוד.

המשחטה משקיעה מאמצים ומשאבים רבים במיחזור וחסכון באנרגיה. כל המים הנצרכים במשחטה מטופלים ומועברים למט"ש של מאגרי אשר לשימוש חוזר בחקלאות. בשנה האחרונה הותקנה על גג כל המשחטה מערכת לוחות סולאריים שמספקת חשמל למשחטה. מערכת המים החמים מקבלת את האנרגיה שלה ממערך הקירור.



אקי בן-ארי - מנהל מפעל עיבוד

תמונה מימין: אריה גנץ - מנהל מפעל מוצרים
תמונה משמאל למעלה: פס קר במילועוף
תמונה משמאל למטה: קו תרמי במילועוף



כיום, לאחר חמש שנים בלבד, חטיבת המוצרים מעסיקה למעלה ממאה עובדים שיחד מייצרים כ-500 טון בחודש וכ-5,500 טון בשנה. אריה גנץ, מנהל המפעל שחגג לא מזמן 70 מתגורר בתל אביב החל את דרכו בתחום הבשר בשנות ה-70 או כפי שציין "ינק זאת מילדותו...", היה בעבר בעל מפעל בשר ובהמשך עבד בתפקידי מפתח בחברות בתחום הבשר מהגדולים בארץ, בשנת 2009 הגיע למילועוף לחטיבת השיווק ומשנת 2011 מנהל את חטיבת המוצרים.

אריה מאמין ויודע לאור ניסיונו הרב בשוק, כי יש להיות קשוב לצרכי השוק ויש להתאים את אופי המפעל לקהל לקוחות מאובחן ומתאים, לשאוף ולתת את המענה ההולם לדרישות השוק באופן רציף, עיקבי, מקצועי ואיכותי.

כושר ייצור כ- 500 טון בחודש
עובדים מעל 100 איש
מחזור כ- 100 מיליון ש"ח

מיכל נוה

הפעל מוצרים - מילועוף

אריה גנץ: "להיות לקוח שלנו זאת זכות לא חובה"



היסטוריה קצרה - בתחילת 2011 הוקמה "חטיבת המוצרים" במילועוף מתוך רצון לתת מענה לניצול מקסימלי של חומר הגלם במילועוף.

כבר בתחילת הדרך אבחנו את הפוטנציאל הטמון וקידום ייצור מוצרים העונים על צרכי הלקוח בשוק המוסדי - מוצרי "מוכן לבישול", וכל זאת עם צוות עובדים מצומצם מאוד וייצור חודשי של כ-200 טון בלבד.

באפריל 2015 לאחר הרחבת המפעל ובניית קו ייצור נוסף שהוקם במבנה בגודל של כ-3,000 מ"ר במקום משחטת היהודים הישנה, קו חדשני, מתקדם ועם הטכנולוגיה המתקדמת ביותר בשוק, נחנך הקו לייצור תרמי, מוצרים בשיטת "מוכן לבישול" - חמם והגש". ייצור ייחודי הנותן מענה ללקוחות - הסעדה וקייטרינג - המספקים מזון למוסדות החינוך בארץ עפ"י הסטנדרטים הגבוהים הנדרשים בתקן של משרד החינוך.

מילועוף על הגביע:

קבוצת הכדורעף הפועל מטה אשר/עכו, המאומצת על ידי חברת מילועוף, זכתה בפעם הרביעית בגביע המדינה בכדורעף

הפועל מילועוף מטה אשר/עכו, זכתה בפעם הרביעית ברציפות בגביע המדינה בכדורעף, ובפעם התשיעית בסך הכול, כשניצחה במשחק הגמר 3:2 את הפועל כפ"ס. הקבוצה ממטה אשר/עכו, שמאומצת ע"י תשלובת מילואות באמצעות חברת הבת "מילועוף", עשתה זאת לאחר קמבק אדיר מול יריבתה מכפ"ס בתום שתי המערכות הראשונות 2:0 תוך תצוגת יכולת



משכנעת על פני האדומים ממילועוף. אחרי הפסקת מחצית שבו שתי הקבוצות למערכה השלישית, אך כאן התחיל משחק אדיר של שחקני מטה אשר/עכו שבשלוש מערכות רצופות יצרו מהפך מושלם וקטפו את הגביע מידי הירוקים מכפ"ס שנותרו המומים ומאוכזבים. שוקי בשן, מנכ"ל מילועוף: "היה משחק מצוין מצד שתי הקבוצות והתרשמתי מהנחישות של השחקנים שלנו להתעלות ולנצח את המשחק ולהותיר את הגביע שנה רביעית בידינו. אני פורש בקרוב מתפקידי כמנכ"ל מילועוף (נשאר בתפקיד ניהולי בתשלובת מילואות) וזו מתנה נחמדה לפרוש בשיא עם גביע המדינה".



שוקי בשן מנכ"ל מילואות ויהודה ברוק מנהל עסקים הסוללים

"בונא פטיט"

מילועוף חנכה בקיבוץ הסוללים מדגרה לתרנגולות מזן צרפתי "האברד"

מבחינה טכנולוגית ואקלימית ליצירת תנאים מיטביים להדגרה מהזן הצרפתי המיוחד. לדברי דודו גינת, ראש חטיבת הגידול במילועוף, "כניסת הזן החדש תגדיל, כמצופה, את התחרות בשוק, אשר יהיו בו מעתה ואילך שלושה קווים גנטיים לבחירה. להערכתו, בתוך חמש השנים הקרובות יתפוס הזן החדש כ- 25% מנפח גידול העופות בישראל. יצוין, כי בישראל מייצרים כ- 470.000 טון בשר עוף לשנה המצריך כ- 215 מיליון אפרוחי פטם.

חברת מילועוף חנכה בקיבוץ הסוללים מדגרה לזן חדש של תרנגולות ממוצא צרפתי "האברד" (HUBBARD). מדובר בזן שלישי המצטרף לשני זנים קודמים הגדלים בישראל: "רוס" ו"קוב". ייחודו של הזן הצרפתי החדש אשר מילועוף היא המשוקת הבלעדית שלו בישראל, בעורו הלבן ובביצועי רבייה ופטם. האפרוחים שיבקעו בהדגרה בהסוללים ישלחו לגידול ב- 4 חוות לולים ב: אושה, סער, חפציבה ורם און והם יהיו "האימהות" שיטילו ביצים שמהן יבקעו העופות למאכל בטעם צרפתי מעודן.... מילועוף השקיעה במדגרה כ- 4 וחצי מיליון ₪ והיקף ההדגרה השנתי נאמד ב- 3 מיליון ביצים בשנה. המדגרה הותאמה



נדל"ן הניב

מבנה חדש של כ- 2,300 מ"ר להשכרה מוקם בשטח ששימש בעבר את מנפסת הכותנה "מילוסיב". היקף ההשקעה נאמד בכ- 6 מיליון ₪.

תשלובת "מילואות", מרחיבה את פעילותה בתחום הנדל"ן המניב. לאחרונה נתקבל היתר לבניית מבנה לוגיסטי חדש על שטח בנוי של כ- 2,300 מ"ר במתחם שטח ששימש בעבר את מפעל מילוסיב - מנפסת כותנה. המבנה מיועד להשכרה עבור לקוח ייעודי. לדברי איתן שפר, מנהל פעילות הנדל"ן במילואות, מחירי השכירות במתחם מילוסיב נעים בין 27 - 30 ₪ ל- 1 מ"ר. היקף ההשקעה כולל מוערך בכ- 6 מיליון שקל. במקביל, במתחם נעמן, הושלמו לאחרונה התקנת "ספרינקלריים" על המבנים המרכזיים בשטח של כ- 7,000 מ"ר. כמו כן, מתבצעות עבודות שיפוץ למבנים בשטח של כ- 1,500 מ"ר שמתוכננים להשכרה החל מסוף הקיץ.



צילום: איתן שפר

מייצור עצמי לקבלן הסעדה

שבמסגרתו נדרשה גם בחירת הוזלת עלויות. ההוצאות לפני התהליך על פי מספר הסועדים היו 7.743 ₪ בחודש בעוד אחריו ירד הסכום ל 6.473 ₪. בסקר שביעות רצון שנערך מתוצאות הבדיקה עלה כי לפני התהליך הביעו 69.9% שביעות רצון בעוד אחריו עלה שיעורם ל 71.5%. בנוסף, כפי שמציין רז במכתבו, נכנסה מילואות לגירעון תפעולי של 200.000 ₪ ללא שינוי במחיר הארוחה ועל רקע זה התגלעו בעיות ונוצרו מתחים עם צוות התפעול של המטבח. מסקנתה של חברת הייעוץ היתה צורך במעבר לאספקת שירותי הסעדה על ידי קבלן חיצוני.

לשם כך החליטה מילואות לצאת במכרז "קבלן הסעדה". בינואר 2016 הוקם צוות לחיפוש קבלן הסעדה למתן השירותים לעובדי התשלובת ומפעליה. הצוות פנה לחמישה קבלנים לבחינת יכולתם לספק שירות נדרש זה: ניר עציון, גאל (כברי), מטעמי תפן, נוריקט, כפר מסריק.

במכרז "קבלן הסעדה" למילואות זכתה חברת "מטעמי איכות תפן" בבעלות יוסי וליאור היימן. השירות יחל ב- 6.3.16. מדובר בשינוי מהותי במערך ובאופן ההסעדה במילואות, אשר במסגרתו יסופקו, לבד מארוחות, גם כיבודים.

במכתב שהופץ ע"י מזכ"ל מילואות למפעלים ולעובדי התשלובת נמסר כי שעות הארוחות ונוהל החיובים ימשיכו במתכונת הנוכחית, אנשי הצוות הוותיקים ייקלטו במערך של חברת הסעדה החדש. כמו כן, עד פסח יתבצעו שינויים בחזות (נראות) חדר האוכל ופס ההגשה וכי בתום שלושה חודשי ניסיון, המוגדרים כ"פיילוט", ייבחן ההמשך.

הצורך בשינוי מערך ההסעדה במילואות, שהתבצע תחת הכותרת מייצור עצמי לקבלן הסעדה, נבע מהצורך לתת מענה משביע רצון (ומשביע קיבה...) לכ- 1200 עובדים, אשר עד כה התבצע באופן עצמאי על ידי עובדי מילואות. מערך ההסעדה הנוכחי מספק מדי יום ארוחות לכ- 200 סועדים בחדר האוכל שבמתחם מילואות ועוד כ- 150 מנות לעובדים במתחם מילופרי. המערך, שאחראי גם על אספקת ארוחות בוקר, כיבודים מגוונים וחלב, כולל שישה עובדים במשרה מלאה ועובדת אחת בחצי משרה. מניע עיקרי לשינוי היה העדר שביעות רצון מרמת המזון בכלל ותלונות על תפריט שבלוני ולא מגוון מספיק בפרט. כמו כן נדרשת התאמת סוגי מזון שונים לאוכלוסייה מגוונת מעדות שונות ומגילאים שונים. סיבה נוספת היא קיומו של ציוד מיושן, מטבח וחדר אוכל שחזותו אינה מעוררת תיאבון, בלשון המעטה ובלאי של תשתיות. לצורך בחינת חלופה התבצע תהליך של ייעוץ ושיפור על ידי חברת "פודביז",



רמי רז

**הנהלת מילואות
מאחלת לכל עובדיה ומשפחותיהם
חג פורים שמח**



לידיה דרסלר

"לאחרונה שבתי מאוסטרליה בה טיילתי ביערות גשם קטנים, בהרים הכחולים, בחופים מהיפים והמפורסמים בעולם שבסידני. ישנתי בבקתות עם אח בוער, וכיוצ"ב בכפרים אוסטרליים כמו כן התארחתי בבקתות המנותקות מהציביליזציה שתושביהן מתקיימים ממים שנאספים במכלים במהלך החורף ומחשמל ממערכות סולריות ללא טלפון ואינטרנט וכמובן ללא טלוויזיה וללא מזגן גם כשבחוץ היה 41° חום. בכדי להצטנן פשוט הולכים לרבוץ בתוך הנחל הזורם בקרבת מקום עד שקיעת השמש. בשעות הערב משפחת קנגוריים באה לבקר במתחם הלינה כשרק אנחנו והמשפחה שהינה בעלת הקרקע 201 אקר (קצת יותר מ- 800 דונם) נמצאים שם ולאחר מספר דקות צבי מגיע לביקור וכשמתחילה השקיעה איזה עדר פרות בה לישון ממש בקרבת מקום. בקיצור - פסטורלי."



"אני מאחלת לעצמי קודם כול בריאות, להמשיך ליהנות מי מה שאני עושה ושתמיד אהיה מוקפת באנשים טובים ובחברים אמתיים שמשפחתי תמיד תהיה חמה ואוהבת על כל שלוחותיה וזרועותיה."

"אני, לידיה דרסלר, נשואה + 1, מתגוררת בנהריה, עובדת מזה חמש שנים בתשלובת מילואות מתוכן שנתיים ב'יציר כפיים' ושלוש שנים כמנהלת לשכת מנכ"ל מילועוף, כשבמקביל עובדת על השכר של עובדי 'יציר כפיים' ומשמשת כחברת הנהלה פעילה בה."

"אני נהנית מאוד מהעבודה ואוהבת מאוד את האנשים איתם אני עובדת ואת האינטראקציה הקיימת בנינו. בכל בוקר קמה מלאת מרץ ואנרגיות חיוביות לעוד יום עבודה. אוהבת לבשל ולאכול - ממתי שהתחלתי לעבוד במילועוף הכנסתי לתפריט בבית הרבה בשר הודו, שיוצא ממש טוב, מעבר לבשר העוף שהינו הבשר העיקרי אצלנו בבית. אני אוהבת לקרוא ספרים ולראות סרטים ובשבתות חורפיות שלאחר גשם לטייל בטבע ברחבי הארץ. "מקום העבודה הראשון לאחר הלימודים במכללה היה טכנולוגית להבים (להבי ישקר דאז) במשאבי אנוש במשך ארבע שנים ולאחר שעזבתי פתחתי מסעדה בחוף הים בנהריה ("מקום בטיילת") עם כ- 400 מקומות ישיבה שאותה ניהלתי והיא הצליחה מאוד. לאחר כמה שנים בני נולד ולא התאימו לי יותר שעות העבודה המטורפות ובדיוק הציעו לי עבודה שעניינה אותי מאוד בטכנולוגיית להבים אז סגרתי ושבתי לעבוד באחד המפעלים בחברה עם מנהל המפעל. עבדתי שם עוד כתשע שנים בתפקידים שונים ושוב חיפשתי עבודה והגעתי למילואות והגענו לתחילת הסיפור..."

תחרות עיצוב לוגו

נבחר הלוגו הזוכה של "שביל מחבר ישובים"

הלוגו של בית הספר היסודי מעיינות שבקיבוץ כברי נבחר להיות הלוגו שימתג את "שביל מחבר ישובים" בגליל המערבי



צוות השיפוט, בישיבתו מיום 15.12.15 בחר את הלוגו של בי"ס מעיינות בתחרות לוגו עבור שביל מחבר ישובים בגליל המערבי. לפני חודשים אחדים הכריז צוות היגוי שביל מחבר ישובים במועצה האזורית מטה אשר על תחרות לעיצוב לוגו לשביל. השביל מוקם על ידי המועצה האזורית, באמצעות החברה הכלכלית ובשיתוף עם תשלובת "מילואות". המאמץ המשותף אמור להניב "שביל מחבר ישובים", שיתפתל בתחומי המועצה ויהווה מנוף לטיולים, קיט, תיירות, צעידה, ריצה, רכיבה על אופניים, פעילות ספורט ולימודי מורשת. הצעות רבות הוגשו לתחרות, אשר היתה

פתוחה לכל תושבי המועצה האזורית מטה אשר, כאשר תנאי הסף הנדרש היה: ייצוג ברור של הרעיון שמאחורי הקמת השביל. אסתטיקה. פשטות ייצור ויישום. עם צוות ההיגוי של פרויקט שביל מחבר ישובים נמנו: נציגי מילואות - רמי רז, דודו גינת, נמרוד כנעני. נציגי המועצה - אמיר נוימן, גלי רז, אורית הלפרין. צוות התכנון - א.ג. איזן אדריכלים ובוני ערים בע"מ. מירב רוזן - אדריכלית נוף.

השביל חוצה את ישובי הגליל המערבי, מחבר בין הישובים וישמש כעוגן לפעילויות עממיות משותפות של תושבי הגליל המערבי בתחומי הספורט (הליכה, ריצה, אופניים וצעדות) לצד חיבור לאתרי טבע, אתרים היסטוריים ואתרי מורשת, אטרקציות תיירותיות, שטחי חקלאות ועוד. השביל יהיה באורך 100 ק"מ ולצורך הקמתו יגויסו כספים ממקורות נוספים, למשל ממשרדי הממשלה: החקלאות, הנגב והגליל, תיירות, ספורט, רשות ניקוז וקק"ל. לדברי מזכ"ל מילואות, רמי רז, "מאז ומתמיד מקדישה מילואות מזמנה וממשאביה לרווחת הקהילה באיזור, וזאת מתוך רצון כן להותיר חותם חיובי לא רק במישור הכלכלי, אלא גם במישור החברתי. בנוסף, במילואות מאמינים כי קיימת קורלציה מלאה בין הצלחתו ושגשוגו של האיזור לבין פריחתה של התשלובת, אשר הנהלתה ועובדיה ערים ליחסים המעגליים הללו, לפיהם קידום אזור הגליל תורם, בתורו, גם לפעילות מסחרית מוצלחת."

טו בשבט

טו בשבט, הפגש הגימלאים השנתי

על מילועוף, בגדול קרא להם "בעיות וטרינריות". השנה התמודדו באינטגרציה עם מספר אירועי תחלואה של העופות שהסבו קשיים רבים ללולנים ולמשחטה. בנוסף, בתשובה על שאלות החברים, תאר און את חלקנו ועמדתנו במשבר מגה. דנה סיפרה על הנעשה במשקי המפרץ, על השיתוף עם קו-אופ שהתחיל להיכנס לקיבוצים, ועל מיזם בתי האבות הסיעודיים שבו היא עוסקת. כיאה לאנשי תעשייה, הקשו הנוכחים על דנה בנושאים כלכליים ותחשיבי ריביות, וזכו לתשובות ברורות ומקצועיות. סיומו של היום, בטקס נטיעות וירטואלי - שלא כמו בכל שנה, מפאת מזג האוויר הסוער, השנה לא התבצעה הנטיעה בפועל והמפגש הסתיים בטקס ובהבטחה להתראות בשנה הבאה.

ביום טו בשבט, למרות שהיה גשום וסוער, התקבצו גימלאי מילואות למפגש השנתי המסורתי

מילואות רואה בחברים יקרים אלה, שעבדו והשקיעו במפעליה השונים את מיטב שנותיהם ומרצם, שותפים לתמיד וכך הם מוזמנים מדי שנה לראות ולהתרשם מהפיתוח והשינויים שמתרחשים בתשלובת.

לאחר ארוחת בוקר מחממת לב ונפש, יצאו הגימלאים לסיור במפעל המוצרים של מילועוף. סיירו בין קווי הייצור שמייצרים חזה עוף פרוס, שניצלים קפואים... הסיור היה מרתק. חלק מהוותיקים עבדו עוד במילוזן שהיה הפרק הקודם של אוכל מוכן להגשה. לבסוף למרות שעת הבוקר המוקדמת יחסית, התכבדו בשניצל שאך יצא מהתנור.

לאחר הסיור התכנסו הגימלאים במועדון לשיחה עם און ברזילי, מנכ"ל התשלובת ועם דנה שלזינגר מנהלת משקי המפרץ. און שיתף את הנוכחים באירועי השנה החולפת, כגון מכירת מילודע, ותיאר גם את התקופה החדשה במילובר, הפועל כיום בשוק תחרותי, ומתאים עצמו לעידן חדש. מאידך, שיתף און בקשיים שעוברים

