

הפיקוח על איכות החציר 2016

עוד שלב באבטחת האיכות של "מרכזי מזון אמבר"

שיחה עם עודד מזרחי – מנהל צוות הפיקוח

יוסי מלול – מרכזי מזון אמבר

שנה שנייה לביצוע תכנית העלאת איכות החצירים למרכזי מזון אמבר. הלקחים הופקו, השחקנים כבר התנסו, התהליך התחיל להיות מוכר והתוצאות טובות מאוד לאיכות החציר שמשולב במנות בעלי החיים, ברפת ובדיר – שיחה עם עודד מזרחי, שהתפנה מלימודי הווטרינריה לעבודת הפיקוח

השנה שעברה הייתה העונה הראשונה שבה הוכרז על העלאת שלב באיכות החציר - הוחלט לפקח על כל תהליך הייצור, מהזריעה ועד הגעת החבילות למרכזי המזון של אמבר, כדי להבטיח איכות ראויה של מזון ללקוחות.

לא פשוט לכנס את כל השותפים לנושא מורכב שמתבצע בעונה מאוד לחוצה בהרבה תחומים. אלי מידן, מנהל "מרכזי מזון אמבר", יזם והוביל את הפרויקט, כינס את כל השותפים לעניין – סוחרים, מנהלי מרמ"זים, מפקחים, אנשי מקצוע ויחד גיבשו את התהליך ושלבי העבודה.

בתום העונה התקיים הליך למידה והפקת לקחים והם יצאו לביצוע בעונה הנוכחית.

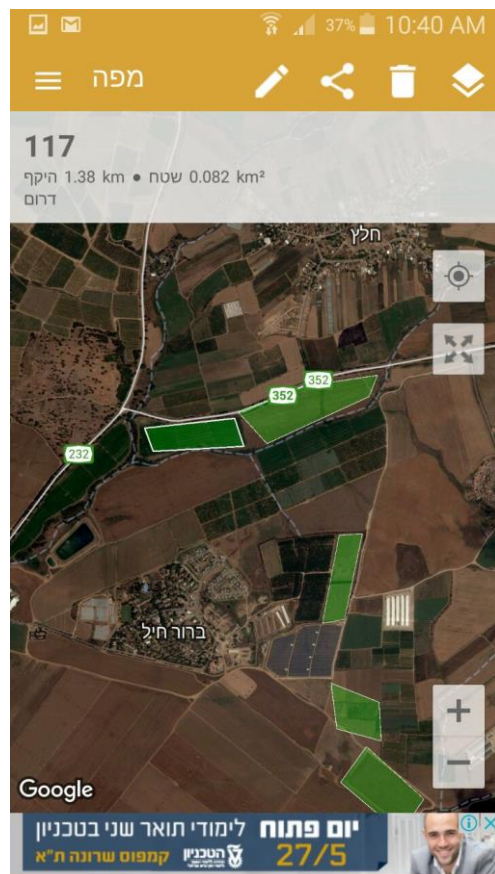


לתפקיד מנהל צוות הפקחים נבחר עודד מזרחי, בן 30, יליד קיבוץ מעגן, שאביו עבד ברפת לפני יציאתה לשותפות בגולן וכל ידיעותיו על הרפת נשאבו מהאהבה שלו לענף. כיום עודד לומד וטרינריה ולעבודת הפיקוח הגיע דרך חבר שעבד בשנה שעברה.

חברי הצוות הנוספים הם: מתן ויינרט, אופיר פישלים, נבו אמזלג.

רובם ככולם, סטודנטים במקצועות שונים והם התגייסו לעבודה זמנית ומרוכזת לעונה לחוצה שהתחילה בינואר.

ההנחיה המרכזית שקיבלו מאלי מידן, הייתה פשוטה – לבצע את העבודה ברגישות ובנחישות



האפליקציה של מיקום השטחים המאושרים

עודד מפרט את העבודה האינטנסיבית של הפקחים בתקופה הקצרה של עונת החציר על כל שלביו.

בעבודת הפיקוח היו שני חלקים:

1. **שלב הגידול עד מועד הקציר** – עשינו מיפוי של כל השטחים שעמדו לרשות מרכזי מזון אמבר. לצורך כך נעזרנו באפליקציה מיוחדת, שכולנו השתמשנו בה כל העונה. קבענו עם סוחרים שיראו לנו שטחים שמיועדים לזריעה לחציר ובעזרת פרמטרים שהגדרנו, אישרנו או פסלנו את השטחים.

הפרמטרים העיקריים היו – אבנים בשטח, עשבייה, ללמוד על הגידול הקודם כדי להימנע מניילונים, ברזלים ועוד...

כך יישמנו את הלקח העיקרי ללוות את השטח, כבר משלב הזריעה כשעוד רואים את פני הקרקע לפני הצמיחה.

בעזרת האפליקציה קיבלנו את הנתונים המדויקים של השטח – גודל, היקף, מיקום מדויק, הדרכים שמובילות לשטח – היה נוח מאוד לעבוד עם אמצעי מודרני שהיה לעזר רב לכולנו. כך יכולנו גם להגיע חזרה במדויק לשטח שסוכם עליו.

האוטוריטה המקצועית הייתה **אמנון הירש** שליווה אותנו צמוד בפגישות וגם בטלפון, שלחנו לו תמונות והתייעצנו אתו הרבה. גם **חי קוגוט**, **משה נבטי** ו**משה דגני** עזרו לנו בניסיונם הרב וכך היה לנו עם מי להתייעץ ולקבל הנחיות.

2. **הקציר** – החל מאמצע מרץ, ימים לחוצים מאוד, תחילה בדרום שם התרכז עיקר הגשם השנה, בעוד שבצפון התהליך היה אטי יותר. כל חלקה נקצרה רק לאחר שקיבלה את האישור שלנו לאחר שיקולים שנגעו למצב הקמה, הגשם הצפוי או לאחריו – קיבלנו כל הזמן החלטות לגבי השטחים שאישרנו. **במהלך הייבוש היינו כל הזמן עם אצבע על הדופק שהכול נבדק.**



הפרמטר החשוב ביותר באיכות הוא גודל הגרעין – לנו יש עניין שהגרעין יהיה קטן או ללא גרעין בכלל, שואפים שהקציר יהיה מוקדם עם צמח צעיר, בהתחשב בגשם הצפוי – חיטה שוכבת שחוטפת גשם זה לא מצב רצוי. לעומתנו, הספקים שואפים לגרעין גדול יותר, כי זה יותר משקל וערך כלכלי.

התפקיד שלנו לראות שכל הדברים עובדים והכול נעשה תחת פיקוח, בשיתוף פעולה, בכבוד הדדי, בהבנה וברוח טובה.

במהלך חודש העבודה יש לחצים גדולים והרבה נושאים במחלוקת טבעית. בכולם טיפלנו בצורה רגישה, על אף שאין דברים מושלמים.

מהו החומר היבש שאישרתם לכבוש?

אחוזי הלחות הרצויים בתוך הבלה הם כ-15-16 אחוז. מה שהיה מעל נפסל בהבנה עם הסוחר.

איך השפיע הגשם על ההחלטות שלכם ועל איכות החציר?

אנחנו יכולים לעשות תכניות מדוקדקות ויפות ואז יש תחזית על גשם באופק וכולנו נכנסים ללחץ. הרבה ספקולציות של כל אחד על מועד הגשם, מיקומו ועוצמתו. זה משבש את כל העבודה שמחייבת תיאום של הרבה כלים וכוחות – ממש מבצע צבאי.

דגן רטוב זה לא טוב וצריך להגיב מהר, להפוך ולייבש ולפקח שעושים את זה נכון. היו אזורים שחטפו את המערכת האחרונה באזור השרון והדרום וצריך לפקח שעושים את העבודה טוב ומוקפד.



איך היו הלחצים שעבדתם אתם?

באנו לתקופה מוגדרת וידענו שאנחנו הולכים לעונה לחוצה. ואכן, יש הרבה לחצים מהרבה כוונים.

ככלל, יש קושי לפקח בו זמנית על כל אלפי הדונמים שנמצאים בעבודה ויש צורך בתגבור בנקודות מסוימות בתהליך.

עם מי תאמתם את העבודה?

התאום החשוב הוא עם מנהל מרכז המזון הרלוונטי. שיתוף הפעולה היה מעולה והרבה בזכות הגמישות וההבנה שלהם, גם למגבלות שלנו בשליטה על כל השלבים בכל האתרים. מנהל המרכז מקבל דיווחים שוטפים ושותף עורפי לקבלת ההחלטות.

מתי מבצעים את "הסגירה"?

לאחר שסיימנו לבדוק את כל מה שנדרש והבלות עמוסות על המשאית, אנחנו מפיקים תעודת משלוח עם כל הפרטים, של כל משאית, מדווחים למנהל המרמ"ז על הגעה צפויה והוא מתארגן לקבלה ולפריקה מהירה. בזה נגמרת העבודה שלנו על

השטח ועל התהליך. כל משאית שהגיעה למרכז המזון – מחויבת להגיע עם תעודת משלוח מהמפקח.



איך ההרגשה שלכם?

אנחנו מסיימים את העבודה עד מחצית מאי, תחושת הסיפוק גדולה מאוד. עבודת הפיקוח מקלה מאוד על מנהל מרכז המזון והם מקבלים חומר מעולה הרבה יותר ממה שקיבלו בעבר.