

24.3.2017

לכולם שלום,

במסגרת מאמרים וכתבות שאני מעת לעת קורא, הפעם תרגום לכתבה שהתפרסמה בעיתון Dairy Topics, Vol.16 (1), 2017. הכתבה מציגה צד חשוב של תעשיית המזון המשפיעה על כולנו. אנו כיצרני החלב והבשר, מושפעים רבות מיכולתן של תעשיות אלו למכור את מוצרינו לצרכנים.

מה האתגרים וגם מה ההזדמנויות החדשות שתעשייה חשובה זו מתמודדת בעת האחרונה? הסקירה היא מהרצאתו של פרופ. דויד הוגס (David Hughes), מכנס של ארגון עולמי להזנה – World nutrition forum – the protein economy ועיקרו עסק בתזונת האדם. Driving - כוללת החלבון בתזונה.

כותרת ההרצאה של פרופ. הוגס היתה:

"החלבון במוצרי החי, גורם חסר תקדים לאתגרים והזדמנויות חדשות בעולם".

הרצאה זו פתחה צוהר חשוב לשינויים והאתגרים העומדים לפני כולנו. להלן סיכום קצר של עיקרי ההרצאה.

לפי כלל התחזיות, אוכלוסיית העולם תגדל ב-2 מיליארד אנשים, במשך ה-30 השנים הקרובות, במיוחד במדינות המתפתחות. נתון זה, הבא בשיתוף עם יכולת כלכלית משתפרת, מגביר את האילוץ להגברת האספקה של מקורות המזון ובניהם, החלבון. בטווח הקצר, מחירי המוצרים בעלי החלבון יהיו "הפכפכים" (תנודות כלפי מעלה ומטה), אולם לטווח הרחוק, התקווה היא שהם יתייצבו.

בעוד שבמדינות רבות, צריכת הבשר היא במגמת עלייה, קיימות גם מדינות (בעיקר במדינות המתפתחות) ששם המגמה הפוכה – הצריכה קבועה ואף יורדת. מחקרים אנגלים הצביעו על הסיבות לירידה:

- בריאות
- חיסכון בהוצאות על המזון (בעת "זמנים קשים")
- דאגה לרווחת החיה
- בטיחות תזונתית
- השפעת גידול בע"ח על הסביבה
- סביבה תקשורתית, המייצרת ללא הפסק, אג'נדות תזונתיות כנגד מוצרים מהחי.

מה הפתרונות המוצעים?

מגמה חדשה החלה להתפתח, וזאת בעזרתם של המדענים: חברות מזון חדשות מייצרות את אבות המזון החיוניים לאדם מתאים המתפתחים במעבדות ולא מביצים או בשר של בע"ח. מגמה ירוקה זו, המייצרת את המוצרים החדשים הללו, תצטרך להתחרות על טעמים וכיסם של הצרכנים.

מבחינה היסטורית, שלושת הגורמים שהשפיעו בעיקר על החלטת הקנייה התזונתית שלנו היו: **מחיר, טעם וזמינות**. כיום, לגורמים אלו נוספו גורמים נוספים הנשענים בעיקר על תרומת המוצר לאיכות חיינו: השיטות והדרכים בהם נוצר הרכיב התזונתי, שקיפות ויכולת

מעקב אחר כלל שרשרת יצור המוצר, השפעתו על הכלכלה המקומית, בריאות החיה שממנה מיוצר רכיבי המזון, רווחת החיה והאדם העובד סביבה, השפעות החיה על הסביבה.

בעקבות כך, האתגרים לתעשיית המזון גבוהים יותר ומושפעים מאוד מה- "הרף הירוק" המתפתח בעולם. מבחינת חברות המזון, למרות הדרישות הגבוהות של אותו רף, עדיין שלושת הגורמים העיקריים – מחיר, טעם וזמינות, הם המשפיעים ביותר. מגמות אלו אינן נחלת ארצות המערב בלבד. להיפך, השוק הגדול והמתפתח במזרח אסיה, מתבונן על איכות הסביבה כגורם חשוב מאוד ומשפיע על שיקוליי היצרן והקניין.

האתגר הגדול ביותר – זיהוי המגמות והרצונות של הלקוחות העומדים בקנה מידה אחת עם היכולת הכספית שלהם לממש זאת.

דוגמאות לשינויי הפרסום של המוצרים:

- ללא טיפול אנטיביוטי
- ללא טיפול או תוספת הורמונלית
- עשיר בחומצות שומן בלתי רוויות מסוג אומגה 3
- מקור תזונתי- מרעה בלבד

הצרן הרגיל למחירים מסוימים, דורש לקבל את הדוגמאות הללו במחיר דומה. בעת האחרונה, מתרבים הפרסומים בנושא האנטיביוטיקה. לא מזמן, במגזין כלכלי חשוב התפרסם, מאמר תחת הכותרת: "כאשר התרופות לא מגיבות יותר". כלומר, העמידות לאנטיביוטיקה המתפתחת באדם. ישנם הסוברים שמקורה כנראה בהזנה המכילה שיירי אנטיביוטיקה, הנמצאים במקור התזונתי. שיירים אלו, יכולים להשפיע בצורה מצטברת על חסינותו של האדם לתרופות אנטיביוטיות מסוימות, הניתנות בעת מחלה.

בטיחות המוצר התזונתי הוא גורם חשוב מאוד. הבטיחות הזו לא מסתפקת רק במוצר הנמצא במדף אלא מחייבת מעקב ודיווח על כל שרשרת הייצור עד המוצר שעל המדף.

במאמר מוסגר שלי - ראו את בהלת גילוי הפגמים הבריאותיים של מספר מוצרים, ממספר חברות ענק בישראל, שמקורם בבטיחות המוצר, ובעקבותיו אושפזו אנשים בבתי חולים. פרסומים שגרמו לשינויים בבדיקות איכות המוצר ושיווקו

דרישות מוצדקות וערנות הלקוח לאיכות ובריאות המוצרים התזונתיים שהוא קונה, שונה היום לעומת שנים עברו. גורמים אלו מחייבים את חברות המזון לשנות את שיווק מוצריהם, תוך כדי תוספת של פרסום נתונים איכותיים ובריאותיים למוצר, כחלק מ"סיפור" המוצר. שיתוף הלקוחות בהחלטות שיווקיות של חברות המזון, בעזרת סקרים ופרסומים במדיות השונות, הוא חלק מתהליך השינוי הגדול המתרחש, ומביע בכך את השיקוף ושיתוף הדרישות של הצרכנים כחלק משיקוליי הייצור של המוצרים.

שלוש ארוחות יומיות, משנות את צורתן למספר רב של ארוחות קטנות במשך כל היום. שינויי זה, משפיע על כמות, צורה ונעילות מצרכי המזון הנרכשים. במקום ארוחה דשנה וכבדה, עלייה בחטיפים תזונתיים קטנים הניתנים להיות מונגשים בכל מקום ובכל טמפרטורה. הנה מספר דוגמאות לנגישות המזון, כחלק מאתגרי חברות המזון:

- טעים
- נוח וזמין
- מזון בתצורת חטיפים ובעל יכולת אכסון נוחים
- תורם לבריאות
- מכילים רק רכיבים מהטבע

- מצורפים רכיבים התורמים לבריאות ולחוסן. דוגמא: אומגה 3
- מחיר זמין לכל אחד

מקורות החלבון מן החי הם שונים בין האוכלוסיות, אולם בעיקרם: בשר בקר וחזיר, ביצים, עופות, חלב, דגים. בארצות המערב, החלבון מן החי גבוה יותר מבשר בקר, חזיר ומוצרי החלב. לעומתם, אוכלוסיית המזרח מושתתת בעיקרה על חלבון מן הדג ורק לאחר מכן העוף והבשר.

כיוון שצורת החיים במזרח משתנה, ובעקבותיה גם עלייה ביכולת הכלכלית, היא משפיעה גם על צריכת המזון. הנקודות שעלו בכתבה, מחלחלים גם לשוק המתפתח במזרח. איכות הקרקע, בטיחות המוצר, אריזות מתכלות, ודיאטה בריאה ללא תוספת של אנטיביוטיקה והורמונים מתחילה לתפוש את מקומה גם בשווקים אלו.

לסיכום, הגידול בצריכת החלבון מן החי לצד דרישות גבוהות יותר של הצרכנים לאיכות המוצר בהיבטים התזונתיים, והבריאותיים הם חלק ממערכת רבת היקף המשנה את תעשיית המזון בעולם, ובמיוחד במזרח.

מעניין.....

ומה אצלנו?

השבוע התבשרנו על תפנית חיובית בהסכמים בין סין לישראל. במסגרת הסכמים אלו, ולאחר מאמצים של מספר שנים, השירותים הווטרינרים של שתי הארצות אשרו את יצוא מוצרי החלב מישראל לסין. יותר מזאת, הכרה רשמית של הסינים במערכת הבטיחות הביולוגית והרגולציה המנוהלת על ידי השירותים הווטרינרים הישראלים בתעשיית החלב שלנו. ישר כח לכל שעסקו להביא את אישור ההסכם החשוב הזה.

נראה, אולי יום אחד, זה יתגלגל למחוזותינו, ואנו נחתום על הסכם עם הסינים ליצוא זרמה. חלומות אופטימים, טיבם להתגשם...לעיתים.

ביום חמישי, קיימנו את הישיבה על הרכב הפרים ללוח הפרים החדש. בסקירות הבאות, ארחיב בנושא זה, אולם בינתיים, רונית ומוטי יעבירו לכם את שמות הפרים הנבחנים שבהם לא נשתמש בלוח הבא, וכמובן את כל מערך הפרים הג'נומים המתחלפים.

תאריך היעד לפרסום והתחלת ההזרעות בלוח החדש הוא **יום חמישי ה-20 לאפריל**.

דחינו ביום את פרסום הלוח וזאת בשל סמיכות התאריך לסיום חג הפסח (יום שני ה-17 לאפריל). מיד לאחריו, יומיים של חלוקת הזרמה, והתארגנות ללוח החדש.

בברכת שבת שלום, ושבוע טוב

יואל