



איזעון

גליון מס' 21, אפריל 2017



קבוצת תדמיר

ניהול והפעלה (2006) בע"מ

פרגיות ירושלים בע"מ

מקבוצת תדמיר ניהול והפעלה (2006)

פטם ירושלים בע"מ

מקבוצת תדמיר ניהול והפעלה (2006)

עוף טרי ובריא

משחת עוף צפת

מקבוצת תדמיר ניהול והפעלה (2006)



הטעם של הטבע



סקר שביעות רצון לקוחות לשנת 2016

סקר שביעות רצון לשנת 2016 נערך בחודשים אוקטובר עד דצמבר 2016
להלן תוצאות הסקר לשנת 2016:



ז'ק פרלמן
מנהל הבטחת איכות

חג אביב שמח

ערב פסח תשע"ז
אפריל 2017



לקוחות, ספקים, עובדים וחברים נכבדים!!!

לקראת חג הפסח. היננו שמחים להציג בפניכם הלקוחות את מידעו "קבוצת תדמיר" מס' 21. המידעון כולל נושאים שונים ומגוונים הקשורים למכלול עיסוקינו: סיכום מקצועי לשנת 2016 במשקי פיתוח, בדיקות חלבון וחומרי גלם ובתערובת, עוף ללא אנטיביוטיקה, צריכת מזון של מטילות, סגרים במשקי גידול העופות, מהנעשה בתחום ההובלות וסקר שביעות רצון לקוחות לשנת 2016.

מחירי התערובת עלו במוצע בשנת 2016 עליה מינורית של 3%. זאת לאחר 3 שנים של ירידות מחירים בהם מחירי התערובת ירדו בסה"כ בכ- 25% במוצע.
דהיינו ארבע שנים רצופות של רגיעה בתשומה העיקרית בגידול עופות.

אנו זוכרים עדיין שנים בהם היו עליות קיצוניות במחירי חומרי הגלם בעיקר כתוצאה מפגעי מזג האוויר. בארבע השנים האחרונות לא היו תופעות חריגות באזורי הגידול העיקריים בעולם והיבולים היו טובים.

גם שנת 2017 נראית בימים אלה רגועה ויציבה ללא תופעות יוצאות דופן. כך שאם לא יהיו תופעות מפתיעות וחריגות, גם שנה זו תהיה יציבה עם התכנות לירידות קלות או עליות קלות במחירי התערובת.

ענף העופות העיקרי - ענף הפטם נתון בחוסר יציבות, מעין "רכבת הרים". כתוצאה מחוסר תכנון, ביטול ההסדר בענף והשפעות הסגרים עקב מחלות הניוקסל ושפעת העופות בהיקפים יוצאי דופן בחודשים האחרונים. בנוסף פגעי "צומת הגידים" שיצרו נזק בהיקפים אדירים.

כל התופעות הנ"ל יוצרות כאוס בענף. תקופות של עודפים ותקופות של חוסרים וחוסר יכולת תכנון.

כעת נראה שלאחר חגי הפסח והעצמאות עם הרגיעה בתחלואה בקיץ, נחוה עודפי עופות וירידת מחירים ניכרת, אלא אם יהיו בעיות וחוסרים בתחום הרבייה הכבדה.

בענף ההודים, בשנים האחרונות הענף הצטמצם ומספר המגדלים קטן. עקב שפעת העופות נפגעו לאחרונה להקות רבות.

לאחרונה התמורה שמשחטות פודות - עלתה, התמורה למגדלים עלתה במקצת אך נותרה נמוכה ללא כל הצדקה. חייבים לתקן זאת ולהעלות את התמורה למגדלים לפחות לאזור של 80% ממחיר המטרה.

ברכת חג שמח וכשר

רון ארזי
יו"ר
a_ron@tadmir.co.il



מידת שביעות הרצון	במידה רבה מאד	במידה רבה	במידה בינונית	במידה מעטה	בכלל לא	סה"כ ציון משוקלל
שביעות רצון מאיכות המוצרים	84.2%	13.0%	2.8%	0.0%	0.0%	96.3
שביעות רצון מהספקה בזמן	80.8%	9.7%	1.2%	5.8%	2.5%	92.1
מידת שביעות הרצון מייעילות, מקצועיות וטיב שירות	84.4%	11.5%	1.6%	1.2%	1.3%	95.3
האם המחיר הוגן	58.4%	29.8%	10.2%	0.3%	1.4%	88.7
שביעות הרצון מטיפול בתלונות ובעיות	88.2%	9.0%	0.23%	1.4%	1.3%	96.3
שביעות רצון ממחלקת הזמנות	90.5%	2.5%	5.8%	0.0%	1.2%	96.2
שביעות רצון ממחלקת הובלה	84.4%	13.8%	0.0%	1.8%	0.0%	96.1
שביעות רצון מהנהלת חשבונות	91.3%	5.1%	1.7%	1.9%	0.0%	97.2
שביעות רצון ממחלקת מכירות	93.1%	5.6%	1.4%	0.0%	0.0%	98.3
שביעות רצון ממחלקת גביה	80.9%	18.8%	0.3%	0.0%	0.0%	96.1
שביעות רצון מהנהלת המפעל	87.4%	9.9%	0.1%	1.3%	1.3%	96.2

סיכום מקצועי שנת 2016 במשקי פיטום

מוגש ע"י עומר גבאי, תזונאי ומדריך שדה



בטבלה 2 מוצגות התוצאות המקצועיות של חמשת המשקים שהשיגו את מדד הייצור הגבוה ביותר. התוצאות הן ממוצע של כלל המדגרים במשק בשנת 2016.

נתוני חמשת המשקים המצטיינים של 2016 השתפרו ביחס לנתונים שהתקבלו בחמשת המשקים המצטיינים ב-2015. השיפור הוא ב-19 נקודות אינדקס ומקורו גם בנצילות המזון וגם בקצב הגדילה. השיפור במשקים המצטיינים גדול מהשיפור בכלל ממוצע 2016 לממוצע 2015. המשקים המצטיינים מהווים שיקוף של הפוטנציאל לכלל המשקים.

כפי שצינתי אנו אוספים נתונים מדי שנה. הדבר מאפשר לנו לראות שינויים בטווח הארוך בתוצאות המקצועיות. בטבלה 3 מוצג סיכום של נתונים מהשנים האחרונות.

כבכל שנה בשנים האחרונות, נציג בעלון פסח את התוצאות המקצועיות שהושגו במשקים בשנת 2016. הנתונים מבוססים על תוצאות מקצועיות ממשקי לקוחות קבוצת תדמיר ומכלל לולי חברת "פטם ירושלים". איסוף הנתונים הוא אחד הכלים המשמשים אותנו בבקרת האיכות בייצור התערובת. כלים נוספים בשמירה על האיכות הם רכישת חומרי גלם באיכות טובה, בקורות על חומרי הגלם הנכנסים למכון, פיקוח על תהליכי הייצור, האחסון והאספקה ובדיקות מעבדה לתערובת.

בסופו של דבר מדד האיכות החשוב ביותר הוא תגובת העופות לתערובת.

בשנת 2016 אספנו סיכומים של 116 להקות שונות מכ-30 חוות שונות. הנתונים מייצגים כ-10 מליון אפרוחים שאכלו 40 אלף טון תערובת. כמות זו מהווה כ-28% מכלל תערובת הפיטום ששווקה בשנה זו.

תוצאות של משקים מצטיינים 2016:

טבלה 1. סיכום כלל התוצאות המקצועיות לשנת 2016

מקסימום	מינימום	ממוצע	
3.061	1.938	2.396	משקל לפטם משווק
2.887	1.837	2.258	משקל לאפרוח קנוי
2.13	1.53	1.76	נצילות מזון
2.20	1.57	1.81	נצילות מזון לתשלום
12.10	1.90	5.76	אחוז תמותה
39.63	23.24	30.46	ק"ג בשר למ"ר לול
417	235	328	מדד ייצור*
45.2	32.7	39.2	גיל שווק בימים
601	289	442	נצילות לול
68.9	47.9	61.2	תוספת משקל יומית
9.7	0.7	2.2	תמותה שבועיים

* מדד הייצור: משקל לעוף משוכן (נצילות מזון*גיל שיווק ממוצע)
נצילות לול: ק"ג בשר למ"ר (נצילות מזון*גיל שיווק ממוצע)



טבלה 2. תוצאות של משקים מצטיינים ב-2016.

משק	1	2	3	4	5
משקל לפטם משווק	2.160	2.399	2.516	2.374	2.670
משקל לאפרוח קנוי	2.088	2.318	2.430	2.247	2.501
נצילות מזון	1.58	1.66	1.71	1.66	1.71
נצילות מזון לתשלום	1.63	1.71	1.76	1.71	1.76
אחוז תמותה	3.3%	3.4%	3.4%	5.3%	6.3%
ק"ג בשר למ"ר לול	27.7	31.1	29.0	31.7	36.1
מדד ייצור	378	368	365	364	360
גיל שווק בימים	34.9	37.9	39.0	37.3	40.8
נצילות לול	501	495	436	515	519
תוספת משקל יומית	61.9	63.2	64.5	63.7	65.5

טבלה 3. תוצאות מקצועיות 2010-2016:

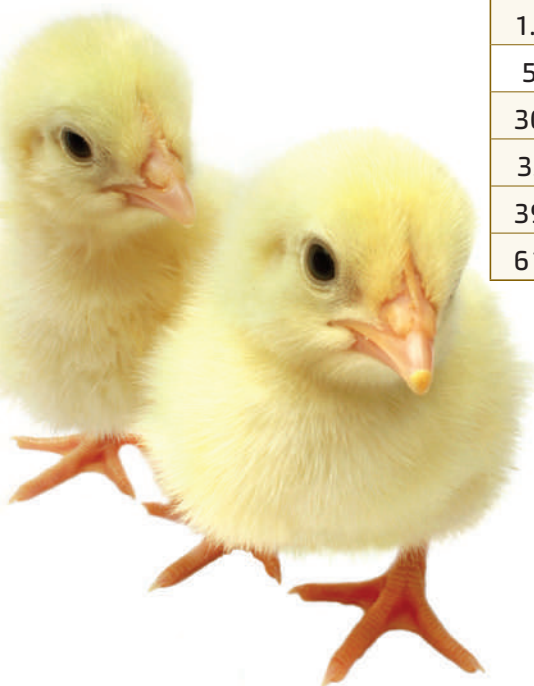
שנה	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
משקל למשווק	2.316	2.427	2.386	2.405	2.372	2.325	2.396
משקל למשוכן	2.123	2.243	2.202	2.242	2.227	2.199	2.258
נצילות מזון	1.97	1.88	1.81	1.82	1.81	1.78	1.76
נ. מזון לתשלום	2.03	1.94	1.86	1.88	1.86	1.83	1.81
אחוז תמותה	8.3	7.6	7.7	6.8	6.1	5.4	5.8
ק"ג למטר	30.2	31.9	30.8	31.2	30.9	29.3	30.5
מדד ייצור	263	284	304	308	314	321	328
גיל שיווק	41.1	41.9	40.1	40.0	39.2	38.6	39.2
קצב גדילה יומי	56.4	58.0	59.5	60.2	60.6	60.3	61.2

בנתונים שנתיים רואים המשך השיפור בנצילות המזון וקצב הגדילה מאז שנת 2010. אחוזי התמותה דומים לשנה קודמת.

למרות שאין שינויים גדולים בממוצע השנתי במדדים השונים, אנו בהחלט רואים תוצאות שלא ראינו בעבר. בלא מעט משקים אנו רואים אינדקסים בערכים גבוהים מאלה שהכרנו בעבר. בתדירות עולה אנו רואים משקים שמסיימים גידולים האינדקסים של 400 ומעלה, דבר המצביע על הפוטנציאל אליו יש לשאוף וניתן להגיע.

שינוי נוסף שהתרחש השנה הוא מעבר מתערובות "עתירות" לתערובות "רגילות". איסוף הנתונים מהשטח מראה לנו כי גם בתערובות הרגילות אנו מקבלים תוצאות שאינן נופלות מהתערובת העתירות. אנו ממשיכים לבחון את העניין באמצעות איסוף הנתונים מהמשקים.

לסיכום, איסוף הנתונים המקצועיים מהמשקים



משמש עבורנו כלי חשוב במערכת בקרת האיכות. הנתונים מאפשרים לנו לעקוב אחר התוצאות בפועל של התערובת אותה אנו מתכננים ומייצרים. בנוסף ניתן להתרשם מהפוטנציאל של התוצאות המקצועיות אליהן ניתן להגיע לפי ביצועי המשקים המצטיינים. אנו קוראים למשקים נוספים לשתף פעולה ולהעביר אלינו סיכומי גידול ובכך לתרום להצלחת כולנו. בהזדמנות זו אנו רוצים להודות לכל המשקים שמעבירים לנו נתונים.

עוף ללא אנטיביוטיקה. האמנם?

מוגש ע"י: ד"ר ליאור בן שמעון, רופא ויטרינר

עופות בקמחים מן החי (עופות ומעלי גירה). בישראל לעומת זאת מותרת עדיין האבסת עופות בקמחים מן החי שמקורם בעופות. קמח נוצות למשל משמש מקור לחלבון בהזנת עופות. לא מעט עבודות הוכיחו כי קמחי נוצות מהווים מקור

זיהום אנטיביוטי במזון עופות. בדיקות אנטיביוגרם (תמונה) של נוצות מפטמים שקיבלו טיפול אנטיביוטי הציגו אזור עיכוב צמיחה ברור דבר המעיד על נוכחות אנטיביוטיקה בנוצות. גם לאחר זמן המתנה נדרש עפ"י היצרן לא נעלמה שאריתות זו. יתרה מכך והמעניין הוא, שרמות האנטיביוטיקה אשר נמצאו בנוצות היו גבוהות בהשוואה לאלו שתועדו ברקמות



אכילות כגון שריר, כבד, עור וכליות. האבסה עם קמחי נוצות מעידה איפוא כי עופות אלו אינם חופשיים כלל מאנטיביוטיקה. שאריות אנטיביוטיקה אלו הינם מקור קלאסי לפיתוח עמידות לאנטיביוטיקה ומעבר חיידקים עמידים לבני האדם. "משק ארצי" ו-"טבעוף-שופרסל" הינם מותגים המציגים שיטת גידול חדשנית ומתקדמת של עופות בתנאי ממשק והזנה השונים לחלוטין מאלו הקיימים בגידולים קונבנציונליים. בשיטת גידול זו ניזונים העופות מתזונה צמחית בלבד וללא קמחים מן החי. בדיוק כמו בטבע. בדרך זו קיים איסור מוחלט לגבי שימוש מניעתי ו/או טיפולי באנטיביוטיקה, זרזי גדילה אנטיביוטיים וכימיקלים. איסור שימוש באנטיביוטיקה מפחית בצורה משמעותית את כמות החיידקים העמידים בבשר העוף ובכך ממזער האפשרות של זיהום המזון ומעבר חיידקים אלו לבני האדם.

כבר משנות החמישים נהגו מגדלי עופות בכל העולם להאביס עופות בכמויות לא מעטות של אנטיביוטיקה וכל זאת לשם מניעת תחלואה והגברת יצרנות. שימוש מסיבי זה הביא לפיתוח עמידות לאנטיביוטיקה, סכנה מהותית לבע"ח ואדם. לא מזמן הכריז ארגון הבריאות העולמי על עמידות לאנטיביוטיקה כאחד מהאיומים המשמעותיים ביותר על בריאות הציבור בעולם כולו. הארגון עמד על הקשר בין עמידות חיידקים בבני אדם לבין שימוש לא נכון של אנטיביוטיקה בבע"ח. ישנו מעבר חיידקים עמידים מעופות לבני אדם, הגורמים למחלות בבני אדם ו/או תורמים גנים של עמידות לחיידקי אדם. בשנת 2006

החליט האיחוד האירופי על הפסקת שימוש בזרזי גדילה אנטיביוטיים. חרם פרוגרסיבי זה הביא למציאת חלופות לאנטיביוטיקה ועם זאת גידול עופות ללא אנטיביוטיקה. עוף "גדל ללא אנטיביוטיקה" כהגדרתו מציין עוף הגדל ללא כל שימוש בתכשירים המוגדרים אנטיביוטיים לשם גדילה, מניעת מחלות או טיפול במחלות. אולם, האם כל אנטיביוטיקה הניתנת לעופות במהלך גידול מקורה במרשם רופא? לא ממש! מחקרים הוכיחו כי קמחים מן החי הינם מקור לאנטיביוטיקה וכימיקלים. קמחים מן החי הינם פסולת בע"ח אשר אינה ראויה למאכל אדם והיא עוברת עיבוד ליצירת קמחים לשם האבסת בע"ח. מלבד אנטיביוטיקה וכימיקלים, קמחים מן החי הינם מוצרים עם הסתברות גבוהה מאוד להידבקות במחלות ובמיוחד בחיידקי סלמונלה. באיחוד האירופי ישנו איסור גורף על האבסת

בדיקות החלבון בחומרי הגלם ובתערובות כחלק מבקרת האיכות במעבדה

מוגש ע"י: פתיחי ישראל, תזונאי

לאחר 33 שנים שבהן בדקנו חלבון בשיטת קלדהל החלטנו לעבור לשיטה החדשה ורכשנו מכשיר לבדיקת חלבון בשיטת הקומבסשיון. בתחילת 2016 קלטנו במעבדה של המכון את המכשיר החדש שנקנה מחברת LECO (לקו) האמריקאית. מכשירים מסוגו קיימים בעוד שתי מעבדות בלבד בארץ. המכשיר נכנס לעבודה מידית והחליף את מכשיר הקלדהל הישן.

עם ההפעלה בצענו אימות של התוצאות שהתקבלו ע"י השוואה של 83 תוצאות שהתקבלו במכשיר הישן והרצתן בחדש. התקבלה התאמה מלאה בין התוצאות. (טבלה 1). מקדם המתאם בין שתי השיטות היה גבוה מאוד. המדגם כלל את כל קשת החומרים והתערובות במכון. בשנת 2016 בוצעו במעבדה 3790 בדיקות לחלבון בחומרי הגלם ובתערובות. טבלה 2 משווה את ממוצע כלל בדיקות החלבון ב- 2016 עם ממוצע כלל החלבון שהתקבל במכשיר NIR.



בדיקת החלבון בחומרי הגלם ובתערובות היא אחת הבדיקות החשובות ביותר מבין כלל הבדיקות הכימיות, ועליה מתבסס תכנון התערובות במכון תערובות. שיטת הבדיקה הנפוצה ביותר היא קלדהל, שבה אנו בודקים את כמות החנקן האורגני בחומרי הגלם ובתערובות ומתרגמים את החנקן לחלבון. השיטה פותחה ע"י הכימאי הדני יוהן קלדהל ב-1883. השיטה מבוססת על עיכול הדוגמא הנבדקת בחומצה גפריתנית מרוכזת בטמפרטורה של 430 מעלות צלזיוס. מהעיכול מתקבל אמוניום סולפט. ממנו מופרד האמוניום שמכיל את החנקן. ע"י טיטרציה מתאימה. מחשבים את כמות החנקן ומתרגמים אותו לחלבון ע"י הכפלה של החנקן ב- 6.25.

החסרון של השיטה הזאת הוא התעסקות עם חומרים מסוכנים ומשך זמן הבדיקה (שעתיים). שיטה חדשנית יותר שנכנסה לשימוש לפני כ-20 שנים היא שיטת הקומבסשיון (combustion). בשיטה הזאת שורפים את הדוגמא הנבדקת בתנור ב 1100-1350 מעלות צלזיוס שמזרם אליו גם חמצן. כל החומר האורגני נשרף והופך לגזים ביניהם חנקן. גז החנקן מוזרם בעזרת הליום כגז נושא אל תוך גלאי מיוחד לחנקן ולאחר מכן מחושב החנקן וע"י הכפלה ב- 6.25 מתקבל אחוז החלבון.

השיטה הזאת מקובלת ומאושרת ע"י מוסדות בינלאומיים שונים כשיטה לקביעת כמות החלבון. היתרון הגדול של השיטה הוא אי התעסקות בחומרים מסוכנים כמו בשיטת קלדהל וזמן בדיקה קצר יחסית. משך הבדיקה עומד על כ-6 דקות ומאפשר לבצע יותר בדיקות.

טבלה 1. סיכום כלל התוצאות המקצועיות לשנת 2015

שיטה	קלדהל	קומבסשיון	מקדם המתאם
אחוז חלבון	33.88	33.86	0.99

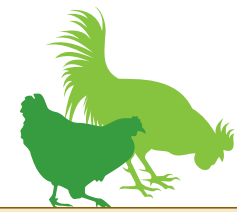
טבלה 2. השוואה של תוצאות חלבון קומבסשיון עם חלבון NIR, ב- %

שיטה	ערך חלבון צפוי	קומבסשיון	חלבון NIR	מקדם המתאם
אחוז חלבון	25.39	25.67	25.82	1.00

צריכת מזון של מטילות בתקופת החורף

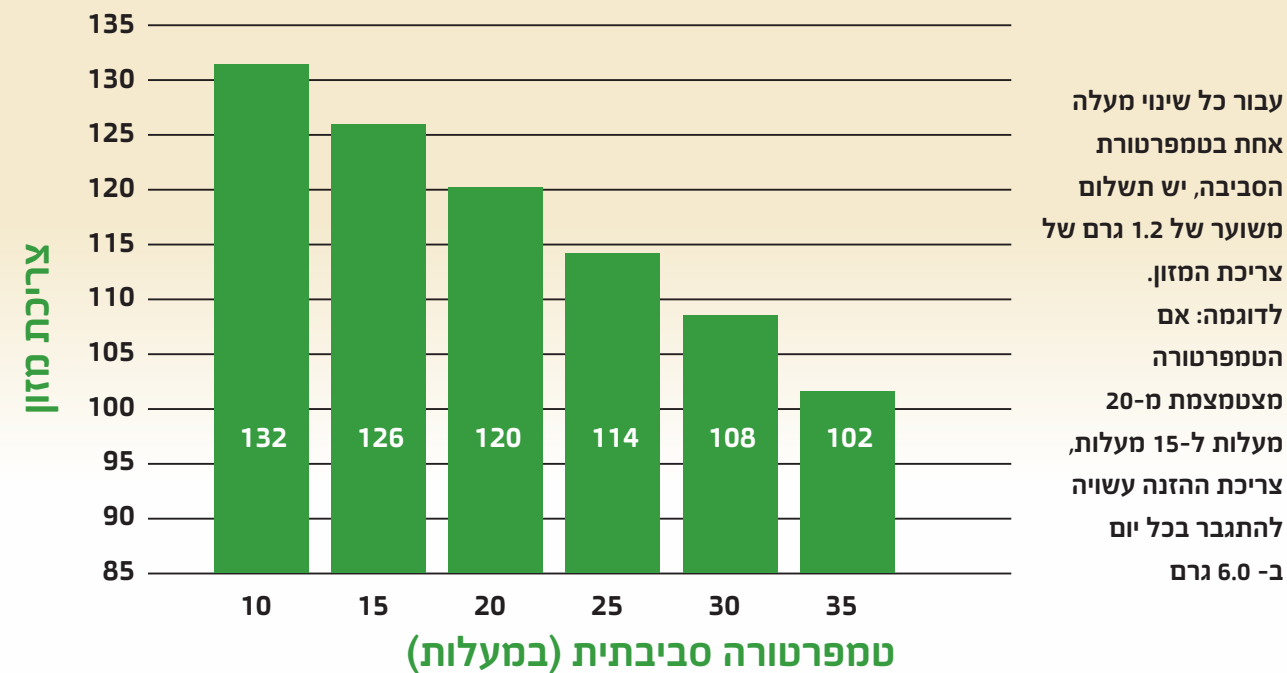


מוגש ע"י עומר גבאי, תזונאי ומדריך שדה.



גם חברות הטיפוח מתייחסות לעניין זה, ומנתונים שנאספו ע"י חברת היילין עלה כי ירידה של 1 מעלת צלסיוס גורמת לעלייה של 1.2 גרם בצריכת המזון היומית.

יחסי משוער בין צריכת הזנה לבין טמפרטורת הסביבה



לאנרגיה לצורך חימום. בבדיקות צריכת מזון שערכתי ביישובים בהרי ירושלים, בהם הטמפרטורה בלילות החורף מתקרבת לאפס ולפעמים למטה מכך, מצאתי צריכת מזון יומית שהגיעה לכדי 140 גרם ליום ואף יותר מכך. הצריכה בקיץ נעה בדרך כלל בתחום של 100-105 גרם ליום, תלוי בעומס החום וביעילות הצינון בלול ועוד. משמעות הדבר היא שלול המאכלס 2,000 מטילות יכול לצרוך בחודש קר 2 טון תערובת יותר מאשר בקיץ. מבחינתכם כמגדלים, כדאי לעקוב אחר צריכת המזון ולהזמין לפיה את סוג התערובת המתאים. גם מניסויים ואיסוף נתונים של מדריכי שה"מ עולה תמונה דומה: ניתן לראות בגרף זה, המתאר ניסוי בשלושה סוגי תערובת צריכת מזון עולה בחודשי החורף (תקופות 8,9,10). צריכת המזון בניסוי זה הגיעה לכ-130 גרם ליום למטילה.

צריכת המזון של מטילות משתנה במהלך חייהן. לאחר ההעברה מלול הפרגיות ללול ההטלה, סביב גיל 15 שבועות, צריכת המזון היא 70-80 גרם ליום למטילה והיא עולה עם התקדמות גיל הלהקה עד לשיא צריכת המזון. מה היא צריכת המזון היומית המקסימלית בלהקת מטילות? בחוברת של חברת לוחמן מופיעים ערכים של 105-120 גרם ליום למטילה בוגרת, בחוברת של חברת היילין בקו W80 מופיעים ערכים של 98-119 גרם ליום ובחוברת של דקאלב מופיעים ערכים של 105-125 גרם ליום. הערכים ניתנים על מנת שנוכל לתכנן את תכולת המנה בהתאם לצריכת המזון היום. לצורך המחשה, אם דרישת החלבון היומית למטילה היא 18 גרם, למטילה שאוכלת 100 גרם רמת החלבון במנה צריכה להיות 18% ולמטילה שאוכלת 109 גרם יש לספק תערובת המכילה 16.5% חלבון בלבד. תכנון תכולות המזון של המטפחים נשען על צריכת המזון היומית של המטילות. מדוע שמטילה תאכל 20% יותר או פחות?

בתקופת ההטלה המטילות כמעט אינן גדלות ורמת היצרנות פחות או יותר אחידה. מה הסיבה שהמטפחים (לוחמן, היילין, דקאלב) מפרסמים את צריכת המזון כטווח צריכה ולא כמספר מוחלט?

באיזור גיאוגרפי כמו שלנו, רוב העיסוק הוא בהשפעת החום על המטילות, אך גם לטמפרטורה בחורף יש השפעה על המטילות.

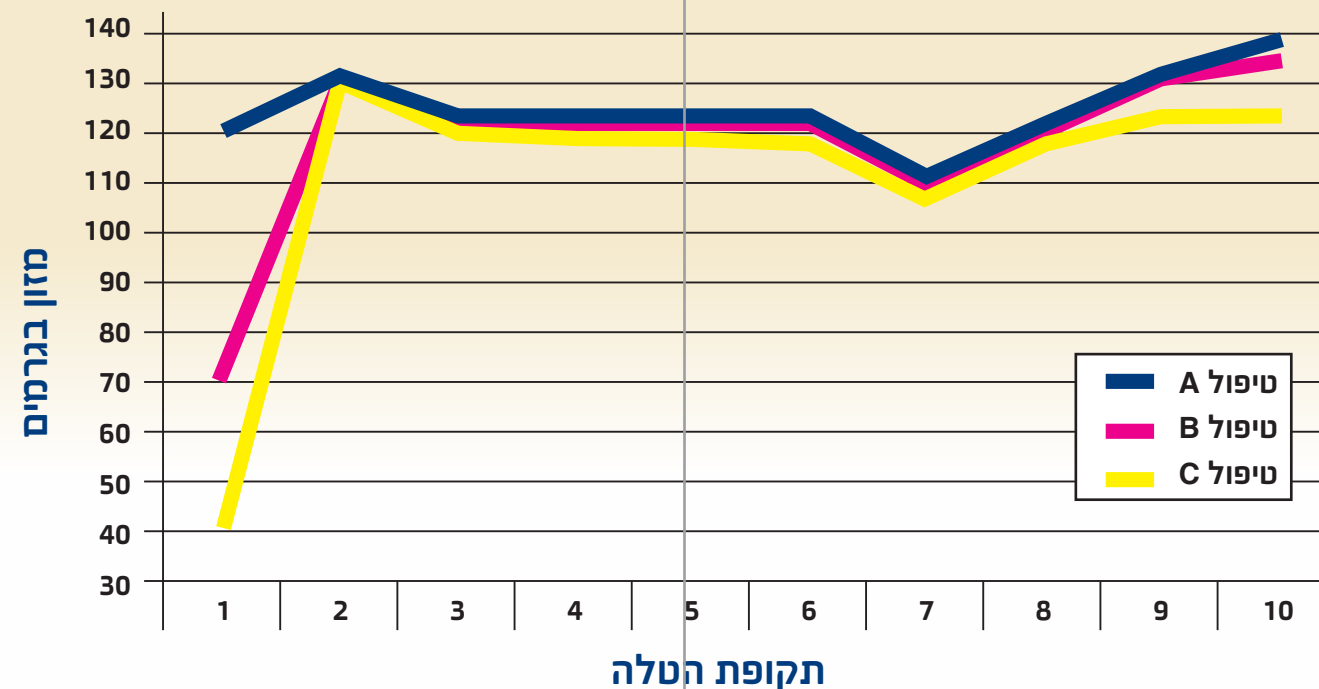
מנסיוננו ומנסיונם של אחרים אנן יודעים שקיימת שונות רבה בצריכת המזון היומית בין עונות השנה. חוברת ההדרכה של המטפחים, המכילות את המלצות ההזנה נבנות לרוב בלולים מבוקרי אקלים, בהם הטמפרטורה נשארת אחידה כל השנה וכך גם צריכת המזון, למרות זאת מוצגים נתונים גם לצריכות מזון משתנות.

צריכת המזון בחודשי החורף בלולים קונבנציונליים, בהם הטמפרטורה דומה לטמפרטורת הסביבה, עולה בהרבה ביחס לקיץ. הדבר נובע מדרישת המטילה

נתונים אלה מראים כי בחודשי החורף צריכת המזון גבוהה ב-20-30% לעומת הקיץ. כמגדלים עלינו לעשות כל שביכולתנו על מנת לצמצם את העקה על העופות. בקיץ באמצעות צינון הלול ושמירה על טמפרטורת המים ובחורף באמצעות סגירה ובידוד ככל האפשר תוך שמירה על איזור מספיק.

תודה למדריכי שה"מ - חגית ארזי, אילן אריה, דן בכרך וישראל יוסילביץ' על שיתוף הנתונים.

חג שמח וכשר.



סגרים במשקי גידול עופות

הכספית יכולה להגיע לכדי 4-3 ש"ח לפרגית (תלוי במועד השווק הסופי).

מצב זה חוזר על עצמו, כבר מתחילת החורף, עת התחילו הסגרים ונמשך לעיתים תכופות יותר עד עצם

היום הזה, תקוותנו היא כי הקיץ הממשמש ובא יביא לבלימת התפשטות המחלות או שינוי במדיניות הטלת הסגרים, שכולה נתונה בידי השירותים הוטרינריים, תחלף אותנו ממצב זה.

אנו עושים כל אשר לאל ידינו כדי לספק לחקלאיים פרגיות

באיכות טובה ומצפים להבנה מצידם כי כאשר הם מקבלים פרגיות בוגרות יבינו את דרישתנו לתשלום התוספת בגין ימי הגידול שכן זהו כסף נוסף שאנו מוציאים באופן ישיר, מדי יום, החל ממועד השווק שנדחה עקב הסגר ועד למועד השווק בפועל. סכום זה בדיוק נחסך לחקלאי שמקבל את הפרגיות הבוגרות.

מדוע שלא ישלם עבור ימי הגידול ?

האם הכל צריך להיות מוטל על כתפינו?

לדעתי ההיגיון ההגינות והשכל הישר מחייבים תשלום בגין ימי גידול נוספים.

תחשבו על כך ותתחשבו גם בנו - מגדלי הפרגיות. תודה לצוות פרגיות ירושלים, דליה מירב ראובן קלוד וציון המשתתפים והמסייעים לנו בהחלצות מהמצבים הקשים האלה במסירות ובהבנה.

חג חירות שמח

יגאל גודר
מנהל פרגיות ירושלים

בחודשים האחרונים אנו מתמודדים עם בעיית הסגרים הצצים חדשות לבקרים באזורים שונים ברחבי הארץ ובעיקר אלו שבאזור הצפון והמרכז.

באחת ההזדמנויות נתבקשתי למקד את הקשיים

שבהם אנו מתמודדים עקב הסגרים ותשובתי הייתה שאנו הולכים לישון עם ביקוש לפרגיות (אפס פרגיות למכירה) ומתעוררים עם היצע של עשרות אלפי פרגיות (במקרה האחרון כ-50,000 פרגיות).

איך מתמודדים עם מציאות שכזאת?

את הפרגיות שהגיעו לגיל שיווק צריך למכור ובאופן מייד, כל יום גידול נוסף מתווסף לפי תחשיב המרכז החקלאי בכ-12 א"ג, כלומר עודף של כ-50,000 פרגיות משמעות עלות של כ-6,000 ש"ח ליום!!!

ובכן מה בכל זאת עושים?

איך מתמודדים עם הבעיה?

כצעד ראשון אנו מנסים לאתר חקלאים עם לולים ריקים שיכולים להקדים את מועד האכלוס המתוכנן. כמו כן, אנו פונים לאחרים שמועד החידוש שלהם קרוב ומבקשים הקדמת פינוי על כל המשתמע מכך.

במקרים אלו נדרשים החקלאים להזמין פינוי מוקדם של הלהקה הזקנה (שלעיתים אפשרי רק כעבור שבועיים ממועד הבקשה לפינוי), להכין את הלול, לעבור בקורת של השירותים הוטרינריים (לעיתים יותר מביקור אחד) ורק לאחר השלמת פעולות אלו ניתן להעביר למשק את הפרגיות. הליך זה נמשך לעיתים כ-3 עד 4 שבועות שבמהלכם הפרגיות ממשיכות לשהות בפרגיאה וכמובן בטיפול מלא הכולל בין השאר הזנה, שהיא המרכיב המשמעותי מבחינת הוצאה, שעלותה



שמאי ולני

מהנעשה במחלקת ההובלות

חידוש צי המשאיות נמצא בסדר עדיפות עליונה במטרה לספק שירות ברמה גבוהה ללקוח.

ברשותנו משאיות הכוללות:

3 משאיות סמיטרילר שכל אחת מהן מובילה 28 טון

2 משאיות עם נגרר שכל אחת מהן מובילה 36 טון

2 משאיות סמיטרילר שכל אחת מהן מובילה 26 טון

משאית סמיטרילר שמובילה 24 טון

משאית שמובילה 14 טון

2 משאיות שכל אחת מהן מובילה 18 טון

המשאיות נכנסות ריקות לתדמיר, עוברות חיטוי ושקילה. לפני היציאה ללקוח המשאית נשקלת במשקל גשר. למשאיות הותקנו מערכת חיטוי עצמי, משאיות אלה עובדות גם בשירות משקי הרבייה.

לכל משק יחודיות משלו ויש למצוא פתרונות מתאימים כדי לספק את רצון הלקוחות. תדמיר מספקת בהצלחה רבה תערובת מכל הסוגים לשביעות רצון הלקוחות בכל רחבי הארץ. המפעל מספק את כמות התערובת הנדרשת על ידי הלקוחות באיכות מעולה. על מנת שנוכל לתת את השירות היעיל והמהיר ביותר בהתאם לדרישות הלקוחות, ברצוני לבקש מכם הלקוחות לנסות ולמלא משאיות על פי אפשרות הגישה למשק, כמו כן לנסות להקדים את ההזמנות שלכם לאמצע השבוע ופחות לסוף השבוע, זאת משום שיום שישי הוא יום קצר ואנו מעוניינים שהנהגים יסיימו את עבודתם ביום זה לפני כניסת השבת.

כאן המקום להודות לנהגים המסורים שלנו שמתחילים את עבודתם בשעות הבוקר המוקדמות כדי לשרת את הלקוחות. אני מאמין כי חוג הלקוחות הרחב שלנו מבחין בשיפור מתמיד באיכות ובשירות. אנו נמשיך כך גם בעתיד לרווחת הלקוחות.

בברכת חג שמח

שמאי ולני
מנהל מחלקת הובלות





קבוצת תדמיר

ניהול והפעלה (2006) בע"מ

א. התעשייה הר טוב ת.ד. 253 בית שמש, טל. 02-9914811, פקס. 02-9916838
טל. להזמנות: 1-800-212-200 • www.tadmir.co.il