



מפעל חייהם



מימין לשמאל: שמעון ביטון, ולדימיר אלגזין וערן שפיגל

עובדים מצאת החמה עד צאת החלה

מאת **נווית זומר**

באנג'ל: אחותי במחלקת הזמנות בירושלים, אחי זכייין של חנות אנג'ל בצפת ואח אחר היה מנהל מחסן לילה. המיוחד בעבודה שלי הוא שרובה מתנהלת בין 1:00 בלילה ל-6:00 בבוקר. הכיף שלי הוא לקחת חלה קלועה שיצאה מהתנור, לפתוח מהצדדים ולאכול. זה מעדן."

ערן שפיגל: בן 35, סמנכ"ל שרשרת אספקה, נכרו של דני אנג'ל ז"ל: "המאפייה היא חלק מיי לדותי, הייתי בא בחופשים לעזור. אחרי הצבא עשיתי תואר ראשון במנהל עסקים והתחלתי לעבוד במאפייה כפרויקטור, ומשם התקדמתי. אנג'ל נשלטת על ידי המשפחה שלי: רודי ירון הוא המנכ"ל. סבא שלי, דני ז"ל, היה דמות סגנונית ועממית שאייאפשר היה לפספס. עד גיל 90 הוא פקד את המאפייה יומיום, דיבר עם העובדים בגובה העיניים. המורשת שלו נשארה איתנו."

המותגים שלנו: אנג'ל מייצרת 700 מוצרי מאפה שונים, כולל עוגות ועוגיות. שפיגל: "המוצר הכי נמכר שלנו הוא לחם אחיד שחוד פרוס, שנמצא תחת פיקוח ומחירו 7.6 שקלים. מדי יום אנחנו מייצרים 110 אלף כיכרות. במורצרים הלא מפוקחים המוצר הכי נמכר הוא אריי זה של 6 לחמניות עם שקיות סנדוויץ'. בלחמים המיוחדים הכי נמכר לחם אנג'ל 99 קלוריות בתוספת שיפון.

"אנחנו צריכים להגיע לפני פתיחת החנויות, כי הלקוח רוצה לחם טרי על הבוקר. לחמים שלא נמכרים נאספים מהחנויות ורובם משמשים להאכלת בעלי חיים. אנחנו גם מחלקים מדי יום מוצרים לנוקקים."

אמריקה: "השבוע השקנו מותג בארה"ב, פיי תה OH, במסגרת המפעל החדש שלנו לייצור פיתות בניו-ג'רזי", מספר שפיגל. "אלה פיתות אפיות קפואות שמיועדות בעיקר לשוק המורסר, כמו מסעדות וקייטרינג, ונאפות במקום". חזון: "להיות חברה מובילה גם במזון בריא", אומר שפיגל. "קיבלנו לאחרונה ממשד הב"ריאות אישור ל-16 מוצרים שלנו לתו החדש 'אפשריבריא' – המלצה למוצר שבו יותר מ-80% קמח מלא ומתחת ל-400 מ"ג נתרן."

המפעל: מאפיית אנג'ל נוסדה ב-1927 ידי שלמה אנג'ל, סוחר תבואות בעיר העתיקה, שיחד עם שלושת בניו רכש מאפייה בשכונת בית וגן שהפכה לימים למאפייה הגדולה בישראל. המנכ"ל ירון אנג'ל (ירושלמי) הוא דור שלישי במאפייה שנשלטת על ידי המשפחה, יחד עם שותף מיעוט (מאפיות שטיבל, 24%). מחזור המכירות השנתי של אנג'ל, שמחזיקה בחמישה מפעלים ו-28 חנויות הוא כ-600 מיליון שקל בשנה, והיא נסחרת בבורסה לני"ע בת"א. בחברה מועסקים 1,800 עובדים.

ת.ז. | אנג'ל

מספר עובדים: 1,800

בעלים: בשליטת משפחת אנג'ל

מיקום: מפעלים בלוד, ירושלים, נתיבות, כפר החורש ובית שמש

מחזור מכירות שנתי: 600 מיליון ש'

ולדימיר אלגזין (וולדיה): בן 39, מנהל תפ"עול מאפיית לוד (לחברה מאפיות בלוד, ירושלים, נתיבות, כפר החורש ובית שמש) החל לעבוד באנג'ל לפני 12 שנה. "הגעתי דרך מאפיית אילת שאנג'ל רכשה. תחילה מוניתי למנהל משמרת, ולפני שש שנים קודמתי למנהל התפעול. אין לי שעות עבודה מסודרות, המאפייה עובדת 24 שעות, מצאת השבת עד שעתיים לפי ניקניט שבת. הפיצוי הוא כשאני מגיע לתנור ורואה ומריח את הלחם שנאפה. האתגר בעבודה זה כל יום לייצר מוצר טרי: בלחם אין מלא".

שמעון ביטון: בן 56, מנהל הפצה, עובד במאפייה 35 שנה. "התחלתי כנהג מיד לאחר ההחרור מהצבא. לפני 19 שנה, כשנפתחה המאפייה בלוד, קודמתי למנהל הפצה. העבר דה הפכה גם לבית, חצי מהמשפחה שלי עובדת