



איציק, חן וחנה. "מפעל משפחתי במונח הטוב"

המחלבה שהביאה לנו את האוטו גלידה

מאת איריס ליפשיץ קליגר

פרנקנטל ויאיר ווייל, שהם גיסים. חן: "צבי ויאיר הם דמויות אב ומופת, ואני לומד ולו" קח מהם דוגמה אישית בכל דבר". איציק: "צבי ויאיר נמצאים כל יום בפסי הייצור לראות את הדברים בשטח ולחשוב יחד כיצד מתקדמים והיכן אפשר לשפר."

המותגים שלנו: פיצרלה; מוצר לפיצות, טוסטים ופשטידות. איציק: "לקראת חג השבועות ריכזנו מאמץ כרי לעמוד בדרישות האדי"רות של הציבור". הצהובה הטובה 5% פיתוח חדשני של המפעל. חן: "היינו הראשונים בארץ בייצור צהובה עם אחווי שומן נמוכים. הצרכנים מחפשים מוצרים יותר בריאים".

ספורט: מכני תל-אביב בכדורסל. חן: "בכל שנה שמכני עולה ליורוליג, אנחנו נרתמים ומוציאים חולצות לכ-1,000 אוהדים עם כיי

המפעל: בעלי מפעל כפיר הם דור שלישי בתעשיית המזון הישראלית. בשנות ה-30 הקים ליאו פרנקנטל את מחלבת "טנא נגה". בקבוקי החלב המעוקר הראשונים בארץ יוצרו במחלבה זו. בשנות ה-50 הוקמה מחלבת "כפיר", שהתרח" כזה בייצור גבינות מותכות. בשנות ה-70 הקימה המשפחה את גלידות "סנוקרסט" והביאה לישי" ראל שיטת שיווק מהפכנית: אוטו גלידה. בשנות ה-80 הוקם מפעל "פרקו" לייצור תחליפי בשר מן הצומח, ולימים הפך לטבעול.

כיום בני הדרור השלישי מנהלים את המפעל ביבנה המעסיק יותר מ-100 עובדים ומייצר את "הצהובה הטובה" ומוצרים נוספים המהווים אלטרנטיבה דלת כולסטרול לגבינות הצהובות המסורתיות. בנוסף, לחברה מחלבה באשדוד (לשעבר מחלבת גבעתיים) המעסיקה כ-25 עובדים ומייצרת מוצרי חלב בכשרות כ"פ".

איציק: בן 54, מנהל ייצור. "אני במפעל כ-30 שנה. התחלתי כפועל ייצור מן המניין, התקדמתי וצמחתי עם החברה. אני תושב יבנה וכולם כאן יודעים מי זו חברת כפיר. אין ספק כי אני גאה מאוד על התעשייה המבורכת לאורך שנים שאני חלק ממנה".

חנה: בת 62, אחראית במחלקת שיווק והפצה. "הגעתי לחברה לפני 15 שנה, ואם תשאלו אותי אני מאז ומתמיד כאן. המפעל שלנו הוא מפעל משפחתי במונחים הטובים, כל אחד מסייע לשני וכולנו פועלים יחד לקידום המפעל. אני מתחילה את היום מאוד מוקדם בסידור הקווים וההפצה, ודואגת שסחורה שלנו תגיע בזמן לכל ציבור הצרכנים והלקוחות".

חן: בן 42, סוכן מכירות בשוק הקמעונאי. "התחלתי כנהג לפני 14 שנה ומהר מאוד התקדמתי. אני מסתובב בהמון סניפים של רשתות השיווק וכולם מאוד אוהבים את החברה שלנו. המוצרים שלנו על פי רוב זולים באופן משמעותי משאר המוצרים בקטגוריה ונותנים מעניקים מענה ליוקר המחיה בארץ".

הבעלים: החברה נקראת "צ.י. תעשיות מזון יבנה", ראשי תיבות של שמות הבעלים צבי

כפיר

מספר עובדים: 125

בעלים: צבי פרנקנטל ויאיר ווייל

מיקום: יבנה ואשדוד

תוב לעידוד והצלחת הקבוצה. הכי יפה לראות את האוהדים עם החולצות שלנו כובשים את העיר שבה מתקיימים המשחקים. זו הדרך שלנו, הצהובים הטובים, לאחל בהצלחה לקבוצה הצהובה של המדינה".

קליטת עלייה: במפעל אפשר למצוא עור" בדים מגלי העלייה השונים מרוסיה ומאיתופיה יחד עם צברים, שהוריהם היו אף הם עולים חדשים. חן: "הקליטה והעובדה שבסופו של יום כולם עובדים יחד מחממות את הלב".

פרס מפעל חיים: על פעילותם הענפה מזה כחמישה עשורים בעשייה, פיתוח וחדשנות פורצת דרך בתעשיית המזון בארץ ובעולם, זכו בשנת 2012 צבי ויאיר פרנקנטל ווייל בפרס מפעל חיים מטעם איגוד תעשיות המזון הישראלי בהתאחדות התעשיינים.

מבט לעתיד: איציק: "מהיכרותי עם צבי ויאיר אין לי ספק כי הם לא ינוחו וכי החדשנות הבאה בתחום המזון כבר מעבר לפינה".