מפעל חייהם

מימין לשמאל: שמעון אבוטבול, אליזבתה קמישניקוב ופרד ואן קאוק

מקונדיטוריה בנהריה ל־23 מדינות

מאת **נווית זומר**

המפעל: "לחמי" הוקמה בנהריה כקונדיטוריה קטנה בעלת אופי ביתי לפני כ־35 שנה. המייסדים היו מרים ורטהיימר ז"ל, אשתו של התעשיין סטף ורטהיימר, ומשפחת זהה. שתי המשפחות הביאו במיוחד לארץ קונדיטור שווייצרי, שהעביר לאופים המקומיים את סודות המקצוע.

את דרכה החלה לחמי כבית קפה במלון אסתר בשדרות הגעתון, שבו נמכרו העוגות שיוצרו בקונדיטוריה הסמוכה. בשנת 1995 פרצה לחמי את גבולות העיר ומוצריה נכנסו לחלק מרשתות השיווק. ב־2011 רכשה אותה חברת ויסוצקי, יצרנית התה, והיא מפיצה את מוצריה. ב־2003 לחמי החלה לייצא עוגיות באריזות לכ־23 מדינות.

ת.ז. | לחמי

מספר עובדים: כ־60

בעלים: שלום זיידלר, בעלי ויסוצקי

מיקום: נהריה

שנת הקמה: 1979

פרד ואן קאוק: בן 64, עובד ייצור במחלקת האריזה, מספר: "אני מוותיקי לחמי. הגעתי מהולנד לישראל בשנת 1976 כמתנדב בקיבוץ, התחתנתי עם ישראלית ועברתי לנהריה. לפני כן למדתי בהולנד להיות קונדיטור. אני עובד בחברה 32 שנה. מכר משותף הכיר ביני לבין סטף ורטהיימר, שסידר לי עבודה בלחמי כשעוד הייתה קונדיטוריה קטנה ומשפחתית. אפינו אז הרבה עוגות קצפת, שמרים, סברינות. היום כבר אין דברים כאלה.

כיום אני עובד במחלקת האריזה, כי לפני שנה איבחנו אצלי בעיה ברגל ואסור לי יותר לעמוד על הרגליים. חסרה לי האפייה, אבל אין מה לעשות. מחצית מחיי העברתי בלחמי, ויש לי דור המשך בחברה: לפני כמה שנים בני טל התחיל לעבוד בייצור, וזה בונוס מבחינתי שאני יכול ליהנות מחברתו גם בשעות העבודה. העוגייה הכי האהובה עליי היא מעמול התמרים, שלחמי השיקה לאחרונה".

אליזבתה קמישניקוב: בת 57, מבקרת אבטחת איכות, התחילה לעבוד בלחמי לפני 14 שנה. "זה מקום עבודה הראשון שלי בארץ מאז שעליתי לישראל ב־1999 מאוקראינה, שם הייתי מורה למתמטיקה. אני עדיין מלמדת כמה שעות מתמטיקה במתנ"ס של נהריה, עוזרת לנוער לקראת בגרויות. התחלתי בלחמי כעובדת ייצור במחלקת האריזה, בליווי צמוד של מנהל המפעל דאז שראה בי פוטנציאל.

"התחלתי ללמוד את נושא בקרת האיכות תוך כדי לימוד השפה העברית דרך לחמי. כיום אני מבקרת אבטחת איכות של חומרי גלם, אריזות וכו'. אני לא רק בודקת עוגות אלא אחראית על עמידה בתקני המזון המחמירים של הארצות שאנחנו מייצאים אליהן. המוצר שאני הכי אוהבת הוא עוגת שמרים פרג – שהיא עסיסית, מלאה במלית פרג ועם בצק שמרים מעולה".

שמעון אבוטבול: בן 55, עובד בלחמי כשבע שנים. "התחלתי כמנהל מחלקת אריזה והתקדמתי לתפקיד סגן מנהל הייצור במפעל. אני מבלה כאן 10־12 שעות ביום. המון עבודה עם לקוחות, משלוחים לחו"ל ועוד. אני הכי אוהב את עוגיות החמאה הפריכות שלנו".

קטיושות: המפעל בנהריה למוד קטיושות. גם במלחמת לבנון השנייה, כשנהרייה ספגה הפגזות טילים על בסיס יומיומי, העובדים המשיכו לעבוד ולייצר יחד עם אנשי ההנהלה, תחת אזעקות וריצה למקלטים. המפעל קיבל אישור מהג"א להמשיך לעבוד במתכונת מצומצמת, ובין ירידה למקלט לקו הייצור העובדים הוציאו סחורה כל הזמן.

"אלסה": המותג של לחמי, שאינו נמכר בישראל אלא מיועד ליצוא בלבד. אלסה היא דמות שתמונתה מופיעה על האריזה, ונועדה לשדר נוסטלגיה ואת רוח המאפיה של פעם. העוגיות המיוצאות נמכרות לרשתות גדולות בארה"ב, כמו קוסקו, בי.ג'י ועוד. בנוסף, לחמי מייצרת עוגיות "פרייבט לייבל" תחת מותג של רשת המזון הידועה "אולפוד".

המדור מתפרסם בחלק משיתוף פעולה עם איגוד תעשיות המזון בישראל