



מפעל חייהם

במזל דגים

מאת נווית זומר



שלום ביטון, נטשה קלמר ובני בן סימון. "כולם כאן כמו משפחה" | צילום: ערן זנו

אחת מתוך 4 משאיות חלוקה, ובין היתר אני אחראי להביא סחורה טרייה משרה התעופה למפעל – סלמון מנורווגיה, לוקוסים וטונה אדומה מסנגל. אני מביא את הדגים למפעל, כאן מנקים ומפלטים אותם ואחר כך מפיצים ללקוחות. אני עובד משב בבוקר עד שבע בערב, המון שעות. המפעל עובד כמעט 24 שעות ביממה. יש שתי משמרות, בוקר וליילה, וכל הזמן אנחנו בהכנות כדי להספיק להפיץ את המוצרים לכל הארץ מנהריה עד אילת."

תזונה נכונה: בני: "בשנים האחרונות יש גידול אדיר בדרישה לדגים. לאנשים יש יותר מודעות לאיכות התזונה שלהם ורבים עברו מבשר לדגים."

לייבא לוקוסים ודגי ים. בגלל הסושינות יש עכשיו ביקוש לסלמון ולטונה אדומה, מה שלא היה בילדותי.

"אני אחראי על קבלת הדגים למפעל ועל השילוח שלהם. אני מקבל סחורות מספקים ומנהל את הוצאת הסחורה למסעדות ולבתי מלון. כל חודש אני קולט יותר מ־60 טון דגים. היבוא מגיע בטיסה בארגזי קרח, וכל הזמן יש בקרת טמפרטורה ובדיקת וטרינר בכניסה לארץ."

שלום ביטון (30). מאשדוד, נהג משאית: "זה היסובב השני שלי בזוג. התחלתי כנהג אצלם ועברתי לחברה אחרת מחוץ לאשדוד, אבל בסוף חזרתי לכאן. זנו זה משפחה, ומשפחה איי אפשר לעזוב. אני נוהג במשאית קירור,

סלמון מנורווגיה ולוקוסים וטונה אדומה מסנגל. כחודש ממוצע עוברים כמפעל כ־40 טון דגים. עיקר העבודה במפעל היא ניקוי הדגים, פילוט ואריזה. למפעל תקן מחמיר לבטיחות מזון.

נטשה קלמר (38). מאשדוד, עובדת מפעל: "אני עובדת אצל זנו משנת 2008. עליתי לארץ מסיביר ומצאתי עבודה בסופר במחלקת דגים. הגעתי לזה במקרה כי חיפשתי עבודה והפנו אותי לסופר. אחר כך עברתי לזנו. כאן זה כמו משפחה. אני עובדת פה כבר 6 שנים וקיבלו אותי באהבה כאילו שנכנסתי למשפחה שלהם. העבודה מתחילה משב בבוקר עד ארבע אחר הצהריים, אבל השעות גמישות וזה אחד היתרונות. אני עובדת בעיבוד הדגים וגם בחנות כשצריך עזרה. הכי מבוקשים אצל הלקוחות הם דגי לוקוס, דניס ולברק. הדגים שלנו לא זולים, אבל יצא לנו שם באיכות של המוצרים."

ת.ז. | האחים זנו דגים

בעלים: ז'ילבר זנו

מיקום: אשדוד

שנת הקמה: 2006

מספר עובדים: 35

לקוחות: בתי מלון, קייטרינג, מסעדות