

| | | | | | | |
|--------------------|----|----|------|------|------------|------------|
| 26.45x35.68 | 31 | 14 | עמוד | ממון | 17/05/2010 | 22650364-8 |
| 192550 - רפת - רפת | | | | | | |

מי מזיז את הגבינה שלי

**מאחורי פשטידת החג שתחכה לכם
מחר יש שורת בעלי מקצוע יחודיים •
כמה משלמים להם ומי קם היום לחליבה
במקום הרפתן • דוד רגב**



ברזילי. "הלקוחות למדו להבין בגבינות"

גבן: לא להגזים עם המלח

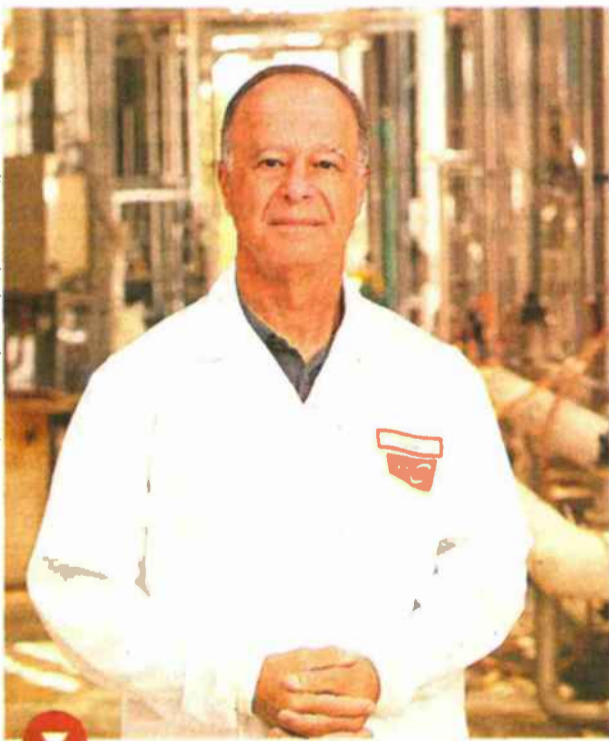
לאחר שהחלב הגיע מרפת מתחיל תהליך העיבוד שלו ולמעשה הפיכתו לגבינה. מי שמבצע את התהליך ומפקח עליו.

דני ברזילי (54) מהישוב הקהילתי גילון שליך כרמיאל עזב לפני 15 שנה את מקצועו התובעני ככרוקר בבורסה כדי להגשים את חלומו לייצר גבינות בגליל. הוא למד את המקצוע בין היתר בצרפת והקים מחלבה פרטית משוגגת ביישוב.

"כשאני מקבל את החלב מהרפת אני מפסטר אותו ומתחיל בתהליך הפיכתו לגבן. אני מוסיף לו כל מיני חומרי טעם וממליח. אחר כך אני מוריד אותו למרתף להתישנות. אני מייצר כ-10 סוגי גבינות ומשווק אותן בעיקר למסעדות ובתי מלון בתל-אביב, ומוכר גבינות במחלבה שלי. הצרכן הישראלי הפך בשנים האחרונות לאנדין טעם ויש לו הבנה גדולה יותר בגבינות טובות", הוא אומר.

האם משתלם להיות גבן? על פי אתר Alljobs המשכורות נעות משכר מינימום ועד 6,000 שקל נטו. במחלבות גדולות מגיעים גם ל-8,000 שקל נטו.

מעוניינים? למחלבה ייחודית דרושה/קעת עוזר/ת/גבן/ית יצירתית/לייצור גבינות. התפקיד כולל תמיכה בפתוח והשתתפות בתהליכי העבודה מפיתוח לייצור הגבינה עד וכולל שלב הבקרה על האיכות. ניסיון - בתחום גבינות.



סגל. "להמציא גבינות חדשות"

טכנולוג מזון: 18 אלף שקל בחודש

מי ש"ממציאים" את הטעמים החדשים, מחליטים אם עדיף להכניס לגבינה קצח, שומשום או פלפלים קלויים אך בעיקר רואים שהכל יתנהל כשורה, הם טכנולוגי המזון. אלה נמצאים בעיקר במפעלים גדולים לייצור גבינות. אחד מהם הוא מוטי סגל (60) מנהריה טכנולוג המזון הראשי של חברת "שטראוס", העובד בחברה זה 34 שנים. "טכנולוג המזון מקבל את מרשם המרכיבים של הגבינה ומפקח שהכל נעשה כמו שצריך וכל תקין, הוא אומר. יש גם טכנולוג מוזן שמפתח את המוצר, עוסק במרכיבי הגבינה, השומן, הקלוריות וכו'. זו עבודה לא קלה של פעמים נמשכת שעות ארוכות כי צריך לפקח על התהליך ולעיתים יש תקלות שצריך לטפל בהן", אומר סגל.

Alljobs אומרים שכר טכנולוגי המזון נע בין 7,000 ל-18 אלף שקל ברוטו, תלוי בירע, בניסיון וכמובן במוצרים אותם פיתח בעבר. מעוניינים לעבוד בתחום? לחברה באזור הצפון בתחום מוצרי צריכה דרושה/טכנולוגית/מוזן. תמיכה וליווי בתהליכי אישורי ספקי חומרי אריזה. הגדרת מפרטים ואישורם מול הספקים, תוך התאמה מלאה לדרישות החברה.



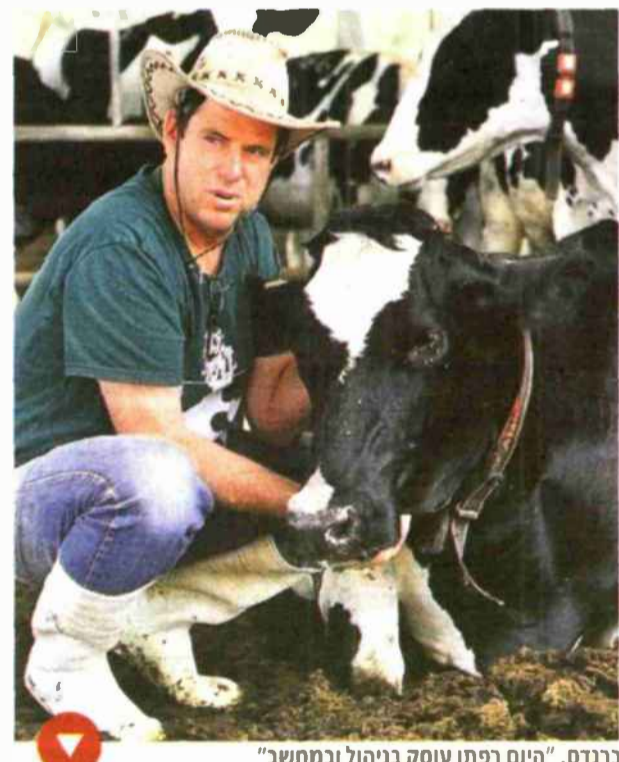
אילנאי. "מנסים להתאים את הגבינה ללקוח"

עובד מעדניה: ייעוץ גבינה

לאחר שהחלב נחלב בעזרת הרפתן והך לגבינה בעזרתם של הגבן וטכנולוג המזון, הוא מגיע אל יעדו הלפני אחרון - אל המעדניה.

אכנר אילנאי (59) מתל-אביב הוא אחד הבעלים של מעדנית "מכולת גבינות" בעיר ונהנה מכל רגע. "כשלקוח מגיע הוא טועם את סוגי הגבינות ואנחנו מנסים להבין ממנו מה הטעם האישי שלו, מה הוא אוהב, לאיזה אירוע הוא רוצה את הגבינות. יש לנו לא פחות מ-150 סוגי גבינות ולמעשה אנחנו עושים הרבה עבודת יעוץ", אומר אילנאי.

Alljobs אומרים כי במעדניות עובדים בדרך כלל במשמרות והשכר נע בדרך כלל סביב שכר מינימום, 25 שקל לשעה. הנה כמה הצעות עבודה: לחנות גבינות ברמת השרון דרושה/מוכרת/ת/בעל/ת הופעה ייצוגית. והבנה וירע בתחום המזון. אנג' לית חובה. איטלקית/צרפתית יתרון. לרשת מוזן ארצית דרושים עובדי מעדניה לעבודה בנתניה. עבודה במשמרות. שכר תלוי בניסיון של המועמד.



ברנדס. "היום רפתן עוסק בניהול ובמחשב"

רפתן: הרובוט חולב, לפרה יש שבב

כל גבינה מתחילה מהחלב שמגיע מהפרות. במשך שנים זה היה המיתוס. רפתנים שקמים לפנות בוקר לחלוב את הפרות לפני שמיכלית החלב תגיע לקחת אותו לתנובה.

צביקה ברנדס (53) מבית לחם הגלילית שמח לנפץ את המיתוס. ברנדס, אב לארבעה המחזיק ברפת המשפחתית, לא קם לפנות בוקר ולא מתבוסס בבוץ שברפת. "כיום יש רובוטים שחולבים את הפרות. לכל פרה יש שבב ויש תוכנה שמוליכה אותה אל המקום שבו מתבצעת החליבה. הרובוט מצמיד לה את מכונת החליבה בסיוע לייזר והיא נחלבת. הכל ממוחשב. המחשב אפילו בודק כמה היא אכלה ולעסה כדי לרעת את מצבה המדויק. כיום רפתנים רבים מתעסקים בעיקר במחשב של הרפת ובניהול. אני קם בבוקר בודק את המחשב ומפעיל מה שצריך. יש לי גם רפת מסורתית, אבל יותר לצרכי תיירותית", אומר ברנדס.

מנתוני AllJobs דרושים, עולה כי המשכורות של רפתן מתחיל הן מינימליות ונעות בין 3,500 ל-4,000 שקל ברוטו. מעוניינים בכל זאת לעבוד בתחום? לרפת ברמת דוד דרושה/בדחיפות עובד/ת/בעל/ת/ניסיון וירע בתחום הרפת לעבודה שוטפת.

תצלומים: אלעד גרשנרן, אביגיל חושי, ערן יובי כהן ודני חושן