



לאחרונה התבשר ענף המזון בישראל על אחד המיזוגים המבטיחים ביותר של השנים האחרונות – המיזוג בין צמח תערוריות לחברת עוף טוב. החברות האחרות ממשיקות עמק הירדן חתמו על הסכם במסגרתו יועברו כלל מניות עוף טוב, בעלת מחזור של יותר מ-700 מיליון שקל, לבעלות צמח תערובות, שלה מחזור של מעל 500 מיליון שקל, מיזוג אשר יצר למעשה תשלובת חקלאית שתגלגל כ-1.3 מיליארד שקל בשנה.

”אם עד לעסקת המיזוג קנתה עוף טוב את תערובות המזון מצמח תערובות, הרי שהמיזוג בין שתי החברות יביא לאינטגרציה חקלאית מלאה אשר תקדם חדשנות טכנולוגית ומוצרית, תחולל מהפכה בעולם ה- feed & food ותוביל את עולם המזון העתידי בישראל”, מציין בסופו עומר לביא מנכ”ל התשלובת החדשה. “הוא יאפשר לנו להרחיב את הפעילות בשרשרת הערך לענפים נוספים כחברה אחת גדולה, משמעותית ומובילה בתחום המזון והקמעונאות בישראל”.

צמח תערובות הינה חברה חדשנית ופורצת דרך. החברה הוקמה בשנת 1965 ונחשבת ליצרנית המזון המגוון ביותר בישראל לבעלי החיים: עופות, דגים, בקר, צאן וחיות מחמד. החברה היא מהגדולות בתחומה בישראל ומהווה מוקד כוח לכלל ענפי חקלאות בעלי החיים, תוך שהיא מובילה תהליכי פיתוח וחדשנות בתחום האגרו-טק באמצעות מחלקת המו”פ שלה הנחשבת למובילה בתחומה. לצמח תערובות מספר חברות בנות, ביניהן: דג סוף, פרוג’קט בר, יונתן-צמח מרכזי מזון, צמח ישראלפט ועוד.

החלק השני במשוואת המיזוג היא כאמור קבוצת עוף טוב אשר נחשבת לאחת היצרניות המובילות בישראל של מוצרי מזון איכותיים מעוף שגדל ללא אנטיביוטיקה ומהודו. החברה נוסדה בשנת 1963 ומורכבת משלושה מוקדי פעילות: חטיבת גידול חקלאי, חטיבת מזון טרי וחטיבת המוצרים. עוף טוב מייצרת ומשווקת מגוון מוצרים: שניצלים, קציצות, פסטרמות, נקניקים, נקניקיות ומוצרי עוף טרי. עוף טוב



מהביצה ועד הצלחת

בחודש דצמבר האחרון הודיעו החברות צמח תערובות ועוף טוב על מיזוג ענק ביניהן אשר יצר אינטגרציה שצפויה לגלגל כ-1.3 מיליארד שקל בשנה. מיזוג זה מהווה זמן טוב לבחון את “עוף טוב” בראי הזמן, ולגלות כיצד צמחה והפכה החברה החקלאית שנולדה אי שם ב-1963 לאחת השחקניות הבולטות בתחום מוצרי הבשר, בארץ ובחו”ל // יובל גמליאל, בשיתוף צמח תערובות

במסגרת זו משווקת החברה את מוצריה לכלל הרשתות הקמעונאיות הגדולות בישראל, תחת קטגוריות הפצה של מנה קלה (פסטרמות ומ-עושים) ומנה עיקרית (שניצלים – צ’ונגו ודגים). העוגן השני הוא הפעילות הבינלאומית – הקבוצה משווקת ומוכרת מוצרים למדינות בארה”ב ואירופה. פעילות זו צומחת מאוד עם צפי חדירה למדינות נוספות, כאשר היקפי המכר נאמדים בעשרות מיליוני שקלים. המגזר השלישי הוא אספקת המוצרים של עוף טוב למקדונלד’ס ישראל – מדובר על פעילות יציבה לאורך שנים, המגובה בהסכמים ארוכי טווח ומאפשרת הרחבה של סל המוצרים. לבסוף, העוגן הרביעי עליו מושתתת פעילות הקבר-זה הוא השוק המקצועי עם פריסה גיאוגרפית בשוק המתמחה.

עוף ללא אנטיביוטיקה - למה זה חשוב?

במדינת ישראל, שבה עוף הוא מרכיב בולט בתזונה, חשבתם לרגע לעצור ולחשוב מה יש בעוף? ומה בדיוק אנחנו מכניסים לגוף שלנו? לאורך השנים התפתחו זני חיידקים עמידים לאנטיביוטיקה. ארגון הבריאות העולמי הצהיר כי עמידות לאנטיביוטיקה היא אחת הסכנות הגדולות ביותר המאיימות על הבריאות של אוכלוסיית העולם. זני חיידקים עמידים לאנטיביוטיקה מתפתחים לא רק כתוצאה מטיפול אנטיביוטי בבני אדם, אלא גם בחיות משק,



פועלת בשיטת השליטה הרציפה החל משלב המדגרה, דרך הלולים, ועד למוצר הסופי. העיר פות גדלים במשקי עמק הירדן ועמק המעינות, תוך בקרה על איכות התזונה שלהם ותנאי הגידול. לחטיבת מוצרי עוף טוב ארבעה מגזרי פעילות עיקריים: הראשון הוא המגזר הקמעונאי –



קיימות בעוף טוב

”עוף טוב חרטה על דגלה לקדם את נושא הקיימות בקבוצה והיא עושה זאת בשלושה תחומים: בריאות, סביבה וייצור איכות”, הוא מסביר, “אם נתחיל בבריאות הרי שעוף טוב מגדלת עופות שלא טופלו באנטיביוטיקה בכל מהלך חייהם, דבר המהווה תרומה לקידום בריאות הציבור. עם השנים התפתחו זני חיידקים עמידים לאנטיביוטיקה, וארגון הבריאות העולמי הצהיר כי עמידות לאנטיביוטיקה היא אחת הסכנות הגדולות ביותר המאיימות על האוכלוסייה. גידול ללא אנטיביוטיקה מפחית את החשיפה הזו גם אצל בני האדם וגם אצל החיות. בנוגע לאלמנט הסביבתי, כדי לגדל עוף פות בריאים יותר החברה דואגת לרווחת בע”ח וגידולם בתנאים נאותים, הן מבחינת תזונה, והן מבחינת תנאי הגידול והרכייה. ולבסוף, מבחינת מוצרי האיכות – עוף טוב משווקת עוף ללא אנטיביוטיקה ומייצרת את המוצר הטוב ביותר עבור המשפחה- זה דבר ידוע שכאשר מייצרים עם חומרי גלם טובים- יוצאים מאכלים טעימים ואיכותיים”.

כמנכ”ל התשלובת החדשה, מהם היעדים שהציבת לקבוצה לשנים הקרובות?

”בשנים הקרובות נעסוק במקביל בהשגת מספר יעדים מרכזיים:

- העמקת הפעילות בשרשרת הערך בענפי העופות, הדגים והבקר.
- נבצע מהלכים אשר יקרבו אותנו אל הלקוח הסופי בדרכים שונות מגוונות- חנויות מתמחות, מכירה און ליין, מסחר דיגיטלי ועוד.

- נבצע הרחבה מסיבית של ליין המוצרים שלנו, גם בתחומים בהם אנו פעילים כיום אבל בעיקר בתחומים חדשים כגון מוצרי בשר ודגים, וזאת על מנת להגיע ללקוח עם סל מוצרים מגוון ושלם יותר.

- בהסתכלות לטווח קצת יותר רחוק, יש לנו תכניות לפיתוח של “מזון העתיד” וכמובן שגורם חיבי בקרוב מאוד על תוכניות חדשות ומרגשות בתחום”.

בשיתוף צמח תערובות

פסטרמות מנתח אחד שלם

קטגוריה נוספת בה עוף טוב היא שחקן דומיננטי היא קטגוריות הפסטרמות. כחלק מכך השיקה החברה לראשונה באוגוסט 2021 סדרת פסטרמות חדשה- נית מנתח שלם. סדרה זו מציעה מגוון פסטרמות העשויות מנתח אחד שלם ואיכותי. מוצרי הסדרה עשויים מהודו, מכילים 18 גרם חלבון ב-100 גרם מוצר ורק 2% שומן והם מגיעים בשתי צורות: פרוסות או יחידת נחת שלם. נכון להיום עוף טוב הנה היצרן היחיד בשוק הישראלי עם יחידת נחת שלם, שניתנת לחיתוך במגוון צורות בהתאם להעדפה אישית. נתחים אלו מתאימים להכנה מהירה של ארוחות מגוונות וטעימות.



המותג צ’ונגו כמנוע צמיחה

בשנת 2020 עשתה עוף טוב צעד נוסף בדרך להובלת השוק עם השקת המותג צ’ונגו – שניצל מנתח שלם, טעים וקרי-ספי. עוף טוב הצמיחה באותה שנה את כל קטגוריית המזון הקפוא מרגע ההשקה, וסגמנט השניצלים הביתיים כולו גדל ב-45% עם כניסת המותג החדש.

מהפיכה גם בקטגוריית הדגים

עד לשנת 2018 נשלטה קטגוריית הדגים בישראל על ידי שחקן אחד מרכזי. עוף טוב נכנסה לקטגוריה עם מותג “דג טוב”, ותוך פחות משנה המותג הצליח להחזיק בנתח שוק בשיעור של כ-30%. מוצרי הקטגוריה נחשבים לאיכותיים במיוחד עם אחוז חלבון גבוה כ-17 גרם חלבון ל-100 גרם מוצר.