

המעלל ייסגר
כשנחזור למש
קטיף. בית 'חסלט'
החדש ליד נתיבות

12 שנים אחרי שנעקר מכפר דרום, מפעל 'חסלט' מתמקם בשנית במבנה מרשימים ליד נתיבות וחוזר לשוק עם מוצרי עלים וירק חדשים ותפוקה במגמת עלייה, וגם עם דף פייסבוק שנון ואטרקטיבי

חסלט
סליל קטיף

ירק יבול

עליוס אורנה בן

צומחים חדשים

משרד הבריאות, מוסיף אברמוביץ', היום מגדל יואב קרוב לעשרה סוגי ירק בעבוד חסלט. תוך כדי שאנחנו מסיירים בתמנות של יואב, פרוקת המלגות מיכלי ענק מלאים בקלחי סלרי שני קטפו בשעה האחרונה ומתנונים להעתק המשאיות בדרך אל המפעל ומשם, בדרך כלל עוד באותו היום, אל המשווקים. "הפיקוח ההלכתי מתחיל עם קבלת אישור השתילה ועד הקטיף", מתאר יואב את ההקפות המחמירות, "כמעט כל שבוע מגיע משגיח לב דוק את החממות, כדי לוודא נקיות מחרקים".

פס ייצור של רעננות

הפיקוח ההלכתי לא נגמר בתמנות, מה שמוביל אותנו לבקר בתחנה הבאה: שערי מפעל חסלט בפארק נ.ע.מ. ליד נתיבות. לפני שלושה חודשים הושלם מה בניית המפעל החדש, בגודל ותפוקה של פי אחד וחצי ממה שהיה בגוש.

עם פריקת הסחורה הטרייה מהמשאיות בשערי המפעל כל מיכל נרשם ומתויק, כך שאם תבדוק את הברקוד שעל האריזה אצלכם בבית תוכלו לדעת היכן הירק גדל ובאיזה תאריך נקטף וגאור. במקביל מופרש שים מנגנו תרומות ומעשרות וכן נלקחות דגימות על ידי צוות משגיחים נמרץ, שמוודאים פעם נוספת את נקיות הירקות מחרקים ומשאירות חומרי הדברה. רק אחר כך נכנסת הסחורה אחר כבוד אל המפעל לשי טיפה קפדנית, מיון ואריזה - שבחלקה הגדול נעשית באופן ידני, מקצועי וסטרילי.

מפעל המצוננים הסמוך סטרילי עוד יותר. אנחנו מנתעים בחלוקים ובכובעים ונוכחים לגלות איך פסי הייצור מלאים באותם ירקות, שהפעם נקצצים ונשטפים עוד אינספור פעמים, כדי להאריז בשקיות מוכנות לאכילה מיידית, מה שנותן תחושה טובה של בריאות ורעננות. הלומה של עקרת בית יהודייה.

תאם מרגישים סגירת מעגל עם תוכנית המפעל החדש?

"בהחלט, מדובר בשלב משמעותי, אבל המעגל ייסגר כשנחזור לגוש קטיף", קובע ברט. "הרב הראשי הרב דוד לאו ייקר אצלנו בשבוע שעבר ושמה שהגענו אל המנוחה ואל הנחלה, תיקנו אותו שאומנם הגענו אל המנוחה, אבל הנחלה היא בכפר דרום".

אף אחד. אנשים עבדו אצלנו יותר מ-15 שנה. המש' כנול לנהל את המפעל בשיניים ויצאנו בהפסדים מאוד גדולים".

"בזמן הגירוש, למעט המחשבים וקצת ניירת - הכול נשאר על מקומו", מספר סמנכ"ל חסלט, דודי אברמוביץ', "המקוררים היו מלאים בתוצרת. זאת הייתה אמירה כלפי עצמנו וכלפי תושבי הגוש: עסי קים כרגיל. לא יוכלו להרשות לעצמנו לנהוג אחרת, זה היה מוריד מהרוח שהייתה לתושבים להילחם עד הרגע האחרון".

עם הגירוש איתרו אנשי חסלט מבנה תעשייה בשער הנגב עם חרדי קרור גדולים והתחילו לנסות לחזור לשגרה. "העובדים שאינם תושבי הגוש העבירו את המכונות. התחלנו לשנע את שאר העובדים מבתי המלון בכפר פינס, ירושלים ובאר שבע כדי שיחזרו לעבוד", משחזר ברט. "פרקנו את הציוד הישן שהיה שם. עבדנו 24 שעות ברצף כדי להחזיר את העסק כמה שיותר מהר לעבודה".

מאידך, גם המתחרים לא עשו להם חיים קלים. "הם ערכו לנפילה שלנו, הם זיברו על המשוגעים מכפר דרום שהשאירו מאחור את החממות והמפעל. היינו חייבים לחזור לשוק במהירות האפשרית. לקח לנו כמה שנים לחזור לנקודת האיזון הרווחית".

בגוש קטיף המשק של יואב אלול השתרע על שישים דונם. הגירוש הגיע ויואב הבין שייקח זמן עד שיקבל מהמדינה שטחים חלופיים. "לא עצרתי אפילו יום אחי. הלכתי ושכרתי חממות באזור בית הגדי. התחלתי מאפס, אבל המשכתי לעבוד, לגדל ולייצר. לקחת את כל הפיצויים שלי ואת החסכונות שלי ושמתתי אותם בחממות. אחרי שנתיים, כשקיב' לתי מהמדינה את השטח ליד קיבוץ זיקים, שהיה הכי דומה לגוש קטיף מבחינת יום ומבחינת חול, העברתי את החממות לכאן וברוך ה' שטח הגידול שלי הוכי' פל", הוא אומר בסיפוק.

"חסלט נותנים מעטפת שלמה של מכסת גידול, ליווי ארגוני וכשרות עוד לפני תחילת הגידול ועד סוף השיווק. לחקלאי נשאר רק לגדל", מסביר עוזיה אבא"ד, אשר מלווה את החקלאים מטעם התברכה. "אנחנו מתייחסים לשאריות חומרי הדברה כמו לכרש. רות, לכן פיתחנו תהליך בקרה שעוקב אחרי החקלאי מרגע השתילה. הידע שהצטבר אצלנו מכתבי לחקי' לאי באילו חומרים אפשר להשתמש לפי התקנים של

קרטונים של חסה ללא תולעים, אבל אף אחד לא הס' תכל לעברנו", מתאר אליעזר ברט, מנכ"ל חסלט, את הפעם הראשונה שבה יצאו לשוק. "אנשים לא הבינו למה לשלם על זה פי שניים יותר מחסה רגילה ולמה זה ארוז בתוך שקית שקופה. רק כשהגענו לבני ברוך החלה ההסתערות. לשכנע את הסטונאים לקח יותר זמן".

חוממת הכשרות של חסלט באותם ימים לא הייתה דבר מובן מאליו. "הרב קמינצקי נתן לראשונה את הכשרות לירקות ללא תולעים", ממשיך ברט. "הוא ידע שאין דבר כזה בכשרות לבדוק מהגמית ולפי זה לקבוע כשרות. אף אחד לא בודק תרנגולת באופן מדגמי. באנו עם תזה שאם אנחנו מוציאים את הירי' קות שלנו ממוחזקות של חרקים, אפשר יהיה לבדוק בצורה מדגמית. כמו עגבניה למשל - שלא נוהגים לבדוק, כי הסבירות שתהיה בתוכה תולעת היא אפ' סית, לעומת תאנה שצריך לבדוק כל אחת. באנו עם התזה שבנינו לגדולי התורה בזמנו, הרב אברהם שפי' אלישיב, והם סמכו את ידיהם על העניין".

חסלט העסיקה במהלך השנים עשרות אחוים מהחקלאים בגוש קטיף, כאשר המפעל מקפיד לה' עסיק ישראלים בלבד, למרות העלות הכלכלית הכי בדה הכרוכה בכך. "המתחרים תמיד עבדו עם ערבים, שהעלות שלהם נמוכה בחמישים אחוזים", אומר ברט. "יש מקומות שאנחנו מפסידים מכרזים בגלל זה", מוסיף דודי אברמוביץ', "בעבר סיפקנו שמונים אחוים מהתצרוכת הצבאית, אבל במכרזים האחרים ניס התנה שלנו ירד משמעותית, בגלל שיש מכרזים שאנחנו לא יכולים לעמוד בהם".

"נשארנו עד הרגע האחרון"

מאו שהחלה האינתיפאדה השנייה בתחילת תשס"א, עברו שנים לא פשוטות על המפעל שעמד בכפר דרום, בחזית עידי המחבלים. "הגענו אל הגי' רש עם הלשון בחוץ", מתאר ברט. "היינו אחרי כמה שנים שספגנו קשיים בלי כסף. לא פעם הצירים היו חסומים, כאשר הסחורה הטרייה שלנו הייתה חייבת לצאת באותו יום מבחינת כשרות ובריאות. השבועות שלפני הגירוש הפכו כמעט בלתי אפשריים. לא ידענו מה יהיה. היקפי ההזמנות ירדו, אבל לא העזנו לפטר

יוסף ארנבל

"הידעת? בירקות לא של חסלט יש יותר חלבון", קורץ לגולשים סטטוס בעמוד הפייסבוק המשעשע של חברת חסלט, ברמז מתוחכם על היעדרם של חר' קים מירקות העלים של החברה. ירקות העלים קנים לתחייה בוף הווירטואלי והופכים למושא הערצה בכל צורה אפשרית, משל מ"מים וסרטונים מצחי' קים, טיפים, מתכונים והסברים למה אין מענה על שאלת המחוסר כרובית בחגניות ("לבו תסבירו להם שזה לא שלא ענינו כמו שלא רצינו לאכזב") וגם הס' ברים מחויכים לכל חסרי האונים שעוד לא עמדו על ההבדל בין כוסברה לפטרוזיליה.

תריסר שנים הלפנו מאז הגירוש מגוש קטיף וצפון השומרון, ונדמה שרק כעת מגיע לסיומו תהליך השי' קום של אחד הסמלים המזוהים ביותר עם גוש קטיף. לפני חודשים ספורים התמקם מחדש מפעל ירקות העלים הוותיק 'חסלט - עלי קטיף' בפארק נ.ע.מ. ליד נתיבות, במבנה חדשני ומושקע. גם התפוקה של המפעל גדלה ביותר מפי אחד וחצי מאז הגירוש, מה שמצביע לדברי המנהלים על כך שהציבור דורש בריאות ואיכות ואוהד את ההתיישבות.

בתמנות שליד קיבוץ זיקים, סמוך לאשקלון, אנחנו פוגשים את החקלאי הוותיק יואב אלול. הוא הגיע אל גוש קטיף לראשונה לפני כשלושים חמש שנה, והקים במושב גרד משק שבו גידל בעיקר חק' לאות אורגנית: פלפלים, מלפפונים ועגבניות שרי, כאשר רוב התוצרת יוצאה לחו"ל. בשנת 1988 שמי' עון ביטון - אטרונם שהתמחה בחרקים, אלי בן נעים, אליעזר ברט ויואב עצמו, בליווי הלכתי של הרב יואל קמינצקי ומכון התורה והארץ, החליטו לבחון מהלך שהיה נחשב למשוגע באותו הזמן: גידול חסה ללא חרקים, שיועד למגזר החרדי.

"התחלנו עם חממה ניסיונית של חסה ללא חרקים, תוך בדיקה ופיקוח של רבנים מכל המגזרים שאישרו את התוצרת", נזכר יואב. "בהמשך הרחבנו את הגידול לכרוב, חסה וסלרי. ההסתכלות הייתה על עתיד החק' לאות בגוש קטיף. בגלל טוב האדמה, הייחודיות שלנו, ובעיקר כי זה מוצר שלא היה קיים בשום מקום, היינו ראושים בו. אגב, את השם חסלט נתתי בעצמי", הוא מגלה.

"הגענו לשוק בתל אביב עם משאית וכמה נאות