

(שיחה עם יוסי ליכט)

בשל ההסגר על המשק נמנעתי מלהיכנס בתחומיו והזמנתי את יוסי למקום עבודתי במשנקים.

אני פותח בשאלה: איך כל כך קשה לפגוש אותך? ויוסי עונה, דומני בחיור קל שהוא כלל לא כל כך עסוק וזה רק מיקרה שלא פגשתי אותו כי בס"ה הוא מטפל ב-60 אלף עופות לבדו... כי שאול, החצי השני של הצוות עובד במטבח. קשה לי עכשיו לתאר מה עשינו 4-5 חברים בלול לפני שלוש שנים וחצי.



ואני שם לב שיוסי מחזיק משהו צמוד לכיס, ואמנם, יוסף מאשר זהו ה"ביפר" שצמוד אליו 24 שעות ומזעיק אותו בכל עת צרה בלול. התקלות הן בעלות מיגוון רחב: טמפרטורה, לחות, מים, מזון וכו'. אגב, יוסי אומר, אתם (כלומר המשנקים) מחוברים לאותו מנגנון אזעקה, היינו המכונות האוטומטיות שלעיתים תכופות עובדות בלי השגחת אדם ובכן, אני "אסיר" הלול 24 שעות. בייחוד יש לעמוד על המישמר בימי חמסין ולא להניח למכשיר ספק, אם יש עוד לול עם 60 אלף עופות שעובד בו רק אדם אחד ובכ"ז אינני סבור שאני עובד קשה מידי.

ש: למה, בעצם יש לכם רק 60 אלף עופות כאשר יש לנו 2 לולים מבוקרים שיכולים לקלוט 100 אלף?

ת: ייצור בשר העוף הוא מתוכנן ולכל משק יש מיכסה ורק מה שהוא מייצר במסגרת המיכסה מקבל את המחיר המאושר על ידי הממשלה, היום, המחיר שאנו מקבלים הוא 13.78 ש"ל לקילוגרם עוף חי. כל קילו בשר שמשווק מעל המיכסה משלמים עליו קנס.

ש: האם המיכסה היא קבועה לאורך כל השנה?

ת: לא, מידי פעם משנים, לפי המלאי במחסנים ואפשרויות השיווק המידגר האחרון שלנו נגמר בדצמבר ונאלצנו להפסיק עד סוף מרץ ואז גם אני התפנית לעבוד במטבח. לעומת מידגר החורף שסבל ממזג האוויר הקשה יש לנו מצב בריאות מצויין עכשיו ונהייה מוכנים להתחיל בשיווק ב-20 במאי כאשר המשקל הממוצע לעוף מגיע ל-2 ק"ג. אם תכפיל 60.000 ב-2 ובמחיר הנ"ל נקבל סכום של 1,650.000 שקל לכל המידגר. לא צריך להתרשם מהסכום הזה כי הוצאות הייצור הן אסטרונומיות היום, 2.895 שקל לטונה תערובת וכל עוף עד שהוע מגיע למשקל הנ"ל צורך בערך 5 ק"ג תערובת. מחירי התרופות שלמזלנו, לא נזקקנו להן הפעם להוציא חיסון, גם הם אסטרונומיים. מחיר האפרוח עצמו הוא 5 שקלים וחצי.

ש: מדי שלושה חודשים נזעקים חברים רבים בלילות להעמסה - האם עדיין לא השתכללו השיטות?.

ת: יש לנו היום טרקטורון בשכירות שאוסף את העופות על כף כמו שאוספים

אדמה או אבנים, שיני המזלג נכנסות בין רגלי העופות (בעדינות) ומשנתפטו, יורד עליהן מכסה ואז הטרקטורון שופך את העופות על שולחן סגור בדפנות ומשם מכניסים אותם לכלובים. יל המעוניינים יכולים לבוא לעזור או לצפות ב-27 בחודש אחרי חצות. (הכניסה חופשית).

בזמן המשלוחים נחוצים שני לולנים ועוד צוות של שישה הכולל את הנהגים בעזרת הטרקטורון בעצם אפשר תוך לילה אחד או שניים לרוקן את כל הלול.

ש: האם כדאי לרכוש מכשיר כזה לעבודה של לילה או שניים בכל 3 חודשים?.

ת: טרקטור זה יכול להוציא זבל, לפזר ריפוד, לדלל את העופות כאשר הצפיפות עולה, אבל בינתיים עדיין לא החלטנו לקנות.

ש: מה חלקו של האדם בלול המבוקר והממוכן כל כך?

ת: (יוסי מצטנע) ככל שלא נדבר בשבחו של העובד הרי בסופו של דבר גורמי הטבע מכריעים.

ש: יש לך, ספוק בעבודה?

ת: בהחלט! אני נהנה מההישגים. מחוץ ל-5 חודשי השתלמות במדרשת רופין אני ממשיך לקרוא הרבה ספרות מקצועית מנוי על עתונות מחו"ל ויש הנאה מההתקדמות ואני מקווה, שגם מהברכה לקופת הגזבר. חבל שאיננו יכולים לנצל את כל פוטנציאל הייצור שלנו. שהוא 800 טונות לשנה בעוד שאנו מייצרים רק 500 טונות ובקלות אפשר לעשות את החשבון מהו היקף ההכנסה שאנו מפסידים.

שאל: יונה

הגות בפיתוחו

(ראיון עם יוסי ליכט)

בצאתך מהשער הדרומי - מטע האבוקדו מימינך ושמאלך - עבודות חפירה ופיתוח, וכל זאת לצורך הקמת 2 לולים מבוקרים חדשים.

ואני שואל את יוסי - האמנם אנו עומדים להגדיל את הלול כאשר המיכסות לייצור מצטמצמות מדי פעם מחד, וחוסר ידיים עובדות, מאידך?!

מינניה וביה יוסי משיב שכל זה בא במקום הלולים הישנים ד', ו' ו-2 בתי האמון הישנים. יתחסלו ובמקומם יקומו 2 מבנים חדשים לתפארת. ואשר לכוח אדם - שני אנשים יוכלו גם הלאה לטפל ב-4 מידגרים לשנה וכל מידגר 100.000 אפרוחים. המיכסה לייצור היא 640 ט' בשר לשנה ואפשר גם לייצר מעל המיכסה עד 800 ט' כאשר העודף הולך לייצוא במחירים יותר זולים.

להלכה, גם אדם אחד יכול להשתלט על היקף כזה, בעזרת המיכשור החדש, אבל לא ייתכן שיהיה רק עובד אחד במלאכה כזו שהכנסותיה ברוטו לשנה הוערכו באוקטובר (!) ב-33 מיליון שקל.

יוסי שולט בחומר ושופע עלי מספרים ופרטים על השיכלולים בלולים החדשים. אמנה רק חלק מהם: הלולים מיובאים מאיטליה והם עולים בטיבם על אלה שהובאו בזמנו מגרמניה. כל לול שטחו $1\frac{1}{4}$ דונם ומחירו בדולרים 120.000 (מתקרב ל-5 מיליון שקלים). 4 עובדים מאיטליה יבואו ויקימו אותם במשך 5 שבועות.

הלולים ממוזגי אוויר - צינון באמצעות מזרנים לחים - החימום באמצעות תנורים שחומם מתפזר באופן אחיד ואף חום השמש מהגגות (סולארי) איננו הולך לאיבוד. כדי להבטיח שהעופות לא ייפגעו מתקלות בתנורים - ישנו תנור חליפי והמחשב הצמוד לכל לול שולט במבנה מפעיל את השני לפי הצורך - ואם ישאל השואל, ומה בקשר להפסקת חשמל? האם צריך להעיר את שלמה'ק? לא! המחשב דואג להדלקת הגנרטור שצמוד ללולים (וגם לרפת).

ה"גשש" לשינוי טמפרטורה בפנים ובחוץ דואג לכך שבו ברגע שהטמפרטורה יורדת ל-30.90 (דיוק של 1/10 המעלה), המערכת מופעלת ונסגרת - כאשר הטמפרטורה עולה ל-32.0. כנ"ל גם ויסות הלחות נעשה באופן אוטומטי בפיקוחו של המחשב.

האם אפשר לסמוך על כך שהכל יפעל ללא פיקוח אדם? יוסי משיב שה"ביפר" יישמר בכיסו או על יד מיטתו והוא יוזעק כאשר יהיה חם מדי, קר מדי או שזרימת המים לא תהיה תקינה וכו'. בבואו ללול ימצא דוח המדפסת של המחשב על כל ההתרחשויות בכל שעה! שינויי טמפרטורה, לחות, כמות מים ותערובת שנצרכו ובבוא הזמן, גם משקל העוף ידווח כאשר העוף יעבור באקראי על גבי מאזניים.

האם זה חזון לעתיד? לא! מדובר בשבועות או חודשים ספורים בלבד, משיב יוסי.

ומה בענין ההעמסה: האם יש איזו נחמה לעומסים בלילות?

באופן דראסטי לא נשתנתה השיטה אך ייעול רב יחול ואף בזה תהיה הקלה.

10.1.1992

יגן ען רען

תודה ליוסי ליכט

נודע לי מיוסי ליכט שהוא סיים עבודתו אחרי 14 שנות עבודה וריכוז ענף הכול.

מאז נדלק אצלי אור ירוק ורצון להיפרד ממנו מעל דפי העיתון.

אמנם ידעתי מזמן על כוונתו של יוסי לסיים תקופה יפה-ארוכה זו בלול, אבל כשהגיע הרגע הופתעתי שאכן זה כבר קרה.

כאחראי בעבר למשק הילדים עמדתי כל הזמן בקשר יפה עם יוסי ולעת מצוקה במזון ובעצה טובה, מקצועית - ידע הוא להגיש עזרה במקום ועל כך תודה.

יוסי ידע להצעיד את ענף הכול במשך הזמן - מלולים רגילים ותנאי עבודה מפרכים, עד תחילת בנייה מודרנית, לימוד והישגים רבים במקצוע. יוסי ידע גם במשך תקופה זו להשתתף בכנסים בין-לאומיים וארציים.

רמת הידע אליה הגיע יוסי בלול מתבטאת בגידול בריא, ניצולת מזון בצורה נכונה והגעה למשקל מקסימלי במינימום זמן. (זאת כל התורה על רגל אחת). כל זה בזכות 14 שנות עבודתו של יוסי ובזכות שיתוף הפעולה של העובדים שהשתלבו בענף.

אני מאחל ליוסי הצלחה בהמשך ומקווה שימשיך לתרום בשטחים נוספים בקיבוץ.

בהזדמנות זו אני מברך את שחף קטינא שבחר להשתלב בלול ומאחל לו בהצלחה!

בהוקרה ותודה,

סנדר דקל.

