



## הייצור בצרפת יחטיא את המכסות

Dairy Markets  
17.3.10

ייצור החלב בצרפת צפוי להחטיא את רמת המכסה לשנת 2009/2010 (אפריל עד מרס), זאת על פי נתונים שנאספו על ידי אגרט (Agrest), הזרוע הסטטיסטית של משרד החקלאות הצרפתי. בדצמבר 2009 השיגו המחלבות 2.5 אחוזים פחות חלב, לעומת דצמבר שנה קודם. אז, כשנותרו שלושה חודשים עד סוף שנת המכסות, הסתכמו משלוחי שומן חלב ב-1.3 מיליון טונות מתחת למכסה. סקרי ייצור אחרונים, שבוצעו בידי FranceAgriMer, מגלים ירידה של 2.6 אחוזים במשלוחים בינואר 2010, בהשוואה לינואר אשתקד. הגירעון הוחרף בשל תנאי מזג האוויר הרעים שהורגשו בתחילת השנה. בסוף שנת 2008/2009, רמת הייצור בצרפת הייתה ב-1,192,628 טונות מתחת למכסה. מבין חברות האיחוד האירופי רק חמש מדינות - אוסטריה, קפריסין, איטליה, לוקסמבורג והולנד - סיימו את שנת 2008/2009 עם מיסוי יתר, בשל ייצור חלב מעל למכסה.

## במאמץ להציע משקאות חלב על בסיס מי-גבינה במחירים תחרותיים, בוחנים היצרנים שימוש בתוספי קרישה למזון, כגון ג'לן ופקטין, שעשויים להיות מפתח להצלחה בשוק גדל והולך של משקאות מסוג זה

## הידרוקולואידים לייצור משקאות חלב

Financial  
12.4.10

מי-גבינה נחשבים לתוצר משני בתעשיית החלב, מוצר שממש בעיקר מזון לבהמות ולא תוסף מזון בעל ערך תזונתי. מצב זה עשוי להשתנות, בעיקר בשל עליית מחירי החלב. על פי דו"ח של 3A Business Consulting, שנעשה ב-2008, נצפתה ב-2007-2010, צמיחה של 3-5 אחוזים למרכיבים כגון תרכיז חלבון מי-גבינה. בשיחה עם עיתון FoodNavigator, ציין ברוס היין, מנהל מיצוב ושיווק EMEA (Europe, Middle East, Africa) של ספק ההידרוקולואידים CP Kelco, כי ישנה עלייה גלובלית בהתעניינות במשקאות המבוססים על מי-גבינה. עלייה זו מורגשת במערב ובמזרח אירופה ובאסיה פסיפיק. "החברות מחפשות שיטות לניצול הערך המוסף של מי-הגבינה, ומשקאות הם אמצעי מצוין לכך", אמר היין. חברת CP Kelco אינה מספקת או מייצרת מי-גבינה, אך היא ממנפת את מיומנותה בתחום ההידרוקולואידים, על מנת לספק פתרונות עבור משקאות המבוססים על מי-גבינה. בחירת סוג ההידרוקולואיד תלויה ברמת החומציות של המשקה ובתחושה שהוא משאיר בפה. למשקאות מי-גבינה משתמשים בג'לן כחומרים מייצבים (Kelcogel), בפקטין (Genu) או בג'ל תאית (Cekol). בעוד משקה מי-גבינה מכיל 0.5 אחוזי חלבון, הרי שמשקה המבוסס על חלב, מכיל 3.4 אחוזי חלבון. יצוין כי ישנה התעניינות גוברת ביצירת שילובים של מי-גבינה עם חלב ועם יוגורט."

## מחברת אמי השוויצרית חתמה על הסכם לרכישת יצרנית גבינות הבוטיק פרומאלפ, במסגרת המאמצים לשפר את המכירות הבין-לאומיות של החברה

מאז עבר שוק הגבינות השוויצרי תהליך של דרגולציה, מצאה עצמה חברת אמי השוויצרית מתמודדת עם תחרות גוברת בשוק הביתי. במטרה להבטיח צמיחה ארוכת-טווח של החברה, מתכונת אמי להגדיל עד 2014 את היקף המכירות הבין-לאומיות, משיעור של שליש מהמחזור לשיעור של חצי. רכישת פרומאלפ מהחברה הגרמנית Hochland היא צעד בדרך להשגת המטרה.

### פונדו וראקלט

חברת אמי הודיעה שכרגע אין ביכולתה להגדיל משמעותית את יצוא גבינות הפונדו והראקלט. על כן, באמצעות רכישת חברת פרומאלפ, שהניבה מכירות בסדר גודל של 100 מיליון פראנקים שוויצריים בשנת 2009, ושהיקף היצוא שלה מגיע ל-40 אחוזים, תוכל אמי להגדיל את יצוא הגבינות האלה, בו בזמן, לסייע במכירות החלב השוויצרי. מחברת אמי נמסר כי שרשרת הערך של שתי החברות דומה מאוד ועל כן מיזוג יגביר את היעילות ויפחית את ההוצאות. עוד נאמר, שבעקבות המיזוג יהיה אפשר להעתיק בשנים הקרובות חלק ממתקני הייצור של פרומאלפ לאתרי אמי, ואף להבטיח את המשך העסקתם של עובדי פרומאלפ במתקניה. באמי אומרים שהסינרגיה ושיתופי הפעולה שיושגו בעקבות הרכישה יעניקו לחברה מרחב פעולה פיננסי לכיסוי הוצאות שיווק וייצוא שיהיו דרושות ליצירת מותגים בין-לאומיים. לדברי אורס ריידנר Urs Riedener, מנכ"ל אמי: "האינטגרציה של הפעילות הבין-לאומית תאפשר לפרומאלפ לשווק טוב עוד יותר גבינות ייחודיות בזירה הבין-לאומית, מה שגם יתרום לתעשיית החלב השוויצרית". ריידנר אמר עוד שחברת אמי אכן מסוגלת לשווק את גבינות הפונדו והרקלט בשווקים הבין-לאומיים. "אמי היא שחקן מבוסס בענף החקלאי, ויצואן גבינות שוויצרי אמין יותר מכל חברה זרה". באשר לנתונים כספיים, החליטו שתי החברות שלא לחשוף את מחיר הרכישה. יחד עם זאת, חברת אמי הודיעה שהיא תממן את הרכישה באמצעות כספים קיימים וקווי אשראי. העסקה תושלם לאחר קבלת אישור הוועדה השוויצרית הפדרלית לענייני תחרות.

### השקעות בין-לאומיות

רכישת פרומאלפ באה בהמשך להודעתה של חברת אמי, בדצמבר 2009, על רכישת מניות בחברת האריזה הצרפתית דיפרולה (Diprola) ובחברת האיטלקית וונצ'יארדו (Venchiaredo) - יצרנית גבינות טריות ומוצרלה. באמי טוענים שרכישות אלה יאפשרו לחברה לצמוח משמעותית בצרפת ובאיטליה, כחלק מתוכניתיה לצמיחה בין-לאומית. באמי מסבירים שהצבת היעד להגברת המכירות בזירה הבין-לאומית היא פועל יוצא של מצב שוק הגבינות השוויצרי שבו, מאז 2002, גדול קצב הצמיחה של היבוא מזה של היצוא. במהלך חמש השנים האחרונות עלה היבוא בשלושים אחוזים כמעט, בעוד שיעור היצוא עלה בפחות מעשרה אחוזים. בתקופה זו קטן מאזן המסחר השוויצרי בגבינות בכמעט 4,000 טונות גבינה.

**חברת אמי  
רוכשת את  
יצרנית הגבינות  
פרומאלפ**

Financial  
14.4.10

## תוכניות להקמת מגה רפת עם 8,100 פרות בבריטניה נגנזו בשל החשש מהשלכות סביבתיות שעלולות להיות לפרויקט בסדר גודל שכזה

בעקבות שאלות שהעלו רשויות התכנון, הנוגעות לניהול זבל פרות ופיקוח על הריחות, הוקפאו לפי שעה התוכניות להקמת מחלבות Nocton. החברה לקחה פסק זמן בתוכניתה כדי לערוך בדיקות מקיפות בנושא. כפי שנצפה כבר בתחילה, פעילות החברה תהיה הנרחבת ביותר במערב אירופה ותכלול ייצור של 250,000 ליטרים חלב ליום והעסקתם של שמונים עובדים.

### התנגדויות

בעיני המתנגדים לפרויקט, לא תמיד הגדול יותר הוא גם הטוב ביותר. קבוצת Viva הצמחונית יצאה במסע הסברה בפייסבוק, וקיבלה 4,460 תגובות אוהדות באינטרנט. אגודת הקרקע גינתה גם היא את הקמתה של המגה-רפת והביעה שביעות רצון מהנסיגה בהגשת התוכניות לאישור.

### הגשה מחודשת של התוכניות

חברת Nocton נחושה בעמדתה שההתנגדויות לא יניעו אותה מלהגיש את התוכניות מחדש. בהודעה שהוציאו המתכננים נאמר שהם יקיימו סקרים מעמיקים ויגישו דוחות מפורטים, במטרה להגיש בקשה מחודשת בעתיד הקרוב. "כיצרנים, אין לנו ספק שרפתות כשלנו מבטיחות לתעשיית החלב הבריטית עתיד כלכלי והשלכות סביבתיות בנות-קיימא. אנו יודעים זאת מאחר שאנו פועלים תמיד על פי העיקרון הבסיסי - לעשות את מה שטוב לפרה".

## תוכניות להקמת מגה-רפת נגנזו בשל שיקולים סביבתיים

Financial  
14.4.10

## ממחקר דני חדש, של קבוצת המחקר Bio2com, עולה כי מוצרים ומשקאות המיוצרים מחלב מובילים את ענף הרכיבים תומכי החיסון במזון

המחקר, שכותרתו "ההגנה החיסונית היומית של רכיבים תומכי חיסון במזון ובמשקאות בשנת 2010", מתמקד בתזונה המחזקת את מערכת החיסון, ובתפקידם של כל אחד מרכיבים אלה המצויים במזון. המחקר סקר 900 מוצרי מזון ומשקה חדשים שהוצאו לשוק בין שנת 2008 לרבעון הראשון של שנת 2010. במחקר נכללו רכיבים בעלי פוטנציאל בריאותי חיסוני, כולל רכיבים פרו-ביוטיים, פרה-ביוטיים, פלאבונואידיים, קרוטנויים, נוגדי חימצון ועוד.

## מוצרי חלב מובילים בענף מרכיבים מחזקי מערכת החיסון

Financial  
14.4.10



## מוצרי חלב מובילים בענף מרכיבים מחזקי מערכת החיסון

מנכ"לית החברה, קארין נילסן, מסרה ל-NutraIngredients.com, כי שליטתם של מוצרי החלב בענף זה משקפת באופן ברור את השימוש הרב שהוא עושה ברכיבים פרו-ביוטיים. מחציתם של מוצרי החלב המותססים מכילים חומרים פְּרֶה-ביוטיים, כעשרה אחוזים מהם צמחיים ומבוססים בעיקר על סויה או אורז.

### בריאות ושלמות פיזית ונפשית

בזכות מגוון רחב של מאפיינים בריאותיים הפך ענף המשקאות לענף מוביל בתחום רכיבים תומכי חיסון. "ענף המשקאות הוא משמש למעשה 'מנוע התוספים' של ענף המזון", אומרת נילסן. התוספים תומכי החיסון בענף המשקאות כוללים בעיקר: נוגדי חמצון טבעיים וחומרים פעילים שמקורם בפירות בכלל ובתותים בפרט, חומרים פְּרֶה-ביוטיים, צמחי מרפא מסורתיים, כגון ג'ינסנג וזנגביל, וכן חומרים פרו-ביוטיים. בין השנים 2008-2009 נרשמה הצמיחה הגדולה ביותר בתת-קטגוריה של משקאות נקטר ופירות בטעמיהם השונים.

לדעתה של נילסן, תמיכתו של השוק האירופי בחדשנות, בתחום רכיבי מזון תומכי חיסון, מעלה את המודעות לנושא בקרב החברות האירופיות. "השווקים האירופיים רגישים לבריאות חיסונית יותר ממדינות אחרות בעולם, למעט יפאן".

### השוק הגלובלי

במהלך חמש השנים הקרובות צפוי השוק הגלובלי של מוצרים פרו-ביוטיים ופְּרֶה-ביוטיים לנסוק לעשרים מיליארד דולר, כשאיחופה וארצות-הברית מהוות נתח של 15 אחוזים ממנו. קדימות נרשמה לאורך הסקר במשקאות תומכי חיסון ובמשקאות חלב מותססים. בקטגוריה זו צפויים להיכלל עוד מוצרים צמחיים וסיביים.

לסיכום, מצביעה נילסן על הזדמנויות פיתוח רכיבים תומכי חיסון גם בענף האפיייה. עד כה הושם הדגש בענף זה על בריאות הלב בלבד, אך בעתיד, לדבריה, תינתן תשומת לב רבה לרכיבים תומכי חיסון חדשניים נוספים.