

## התעשייה הלבנה: שיווק מוצרי חלב בעולם

במלאת שנה למחאת הקוטג', ביקר כאן אחד המומחים העולמיים לשיווק מוצרי חלב שמכיר את הטרנדים מארה"ב (יוגורט יווני) ועד אוסטרליה (חלב בדולר) וקוריאה (גבינות אורגניות). מיהן חברות הענק ששולטות בתנועת החלב בעולם, איך קרה שהשומן מתקמבק ומה תפקיד החלב במשאפים של חולי אסטמה. "חלב זה לא מוצר זה מצרך"

כבר למעלה משנה שבאוסטרליה מתחוללת מלחמה. קרב חסר פשרות ניטש בין שתי רשתות סופרמרקט, ששולטות ב-80% מהשוק האוסטרלי. במרכז הקרב - ניצב חלב. Coals, הקטנה מבין שתי רשתות הענק, חתכה את מחיר חלב המותג הפרטי שלה ל-1 דולר אוסטרלי לכבוד "יום אוסטרליה" בשנה שעברה, ועוררה מהומה שהדיה לא פגו עד עצם היום הזה.

המתחרה הגדולה שלה, רשת Woolworths, הגיבה בהזולה דומה וכך גם רשתות אחרות. הרפתנים וחברות החלב נפגעו וזעקו, הצרכנים הרוויחו לטווח הקצר, והתקוטטות ההנחות הזאת כונתה עד מהרה "מלחמות החלב".

מאז, המדינה החליטה להתערב ונראה שהמחיר עומד לעלות בחזרה בקרוב, אולם נראה כי כמו בישראל, גם באוסטרליה חלב ולא מים הוא נוזל החיים עבור לא מעט צרכנים. מוצרי חלב זו אבן דרך בדרך לסופר, מגנט לבן שאם אתה סופרמרקט – שווה לך להפסיד בגללו מיליונים ולקחת איתך למצולות 40 רפתנים אוסטרלים שקיפלו את חוות הענק שלהם ונטשו את המקצוע.

הנהייה הזאת של הצרכנים אחר חלב ומוצריו, באה לידי ביטוי הפוך בישראל: רק לפני שנה, מחיר גבינת קוטג' בישראל עמד על 8 שקלים וכמעט שאף אחד לא פצה פה וצפצף. כיוון שבעיני רוב הצרכנים הישראלים קוטג' זה מצרך ולא מוצר, מצרך ולא מותג, הם לא שמו לב לשערורייה הזאת, עד שאיזיק אלרוב צלצל בפעמון.

נראה שבכל העולם יודעים מה שהישראלים למדו על בשרם בשנה האחרונה: מוצרי חלב הם כן מעולה לשיגור הנחות במחירי הפסד וגם להעלאות מחיר שערורייתיות. איך נראה שוק מוצרי החלב בעולם ולאן הוא צועד?

## מוצרי החלב בישראל הם ברמה עולמית

בשבוע שעבר ביקר בארץ דונלד מור, מנהל (GDP (Global Dairy Platform ארגון עולמי שבסיסו בשיקאגו, ועוסק בשיווק "יתרונות החלב וצריכת חלב", בשם כמה מחברות החלב בעולם. מועצת החלב הישראלית חברה בארגון, ומור היה אורחה בוועידת שיווק החלב. מור מכיר את תעשיית מוצרי החלב לאורכה ולרוחבה שכן עבד עבור חברות חלב בניו זילנד, אירופה, אפריקה, המזה"ת ועכשיו - בארה"ב.

"האדם שותה חלב כבר למעלה מ-6,000 שנים, ויש בו כ-3,000 מרכיבים מזוהים. כל שנה קורה משהו חדש במוצרי חלב, זה אחד מתחומי המזון המרתקים ביותר", הוא מספר.

"אף פעם לא תמצאי מוצרי חלב בפרונט של הסופרמרקט, תמיד במעבר האחורי כי חלב תמיד משמש כדי למשוך צרכנים פנימה אל תוככי הסופר, כשבדרך אליו הם יאלצו לחלוף על פני כל המוצרים האחרים. מלחמת מחירים כמו באוסטרליה זה דבר טוב לצרכן בטווח המיידי, אך לא בהכרח לטווח הארוך כי כולם מפסידים, אף אחד לא רוצה שהרפתנים יעזבו את המקצוע.

"בישראל, יש לכם מוצרי חלב מדהימים. החברות פה הן ברמה עולמית והמוצרים שמפתחים כאן הם בטופ של הרמה עולמית. אין בישראל חוסר בחדשנות ויכולת. יש כאן צריכה גבוהה של מוצרי חלב ומגוון רב של מוצרים. זה אחד השווקים הכי מפותחים בקוטג' והטעם של הצרכן הישראלי מתוחכם למדי".

שמעת על המחאה שהיתה?

"כן, אבל אני לא יודע עליה הרבה. גבינה וחלב - בעיני הצרכנים אלה מוצרים מאוד פשוטים, אבל יש להם הרבה עלויות. אין הרבה הון בעיבוד גבינה, אך בתעשייה הזאת, האיכות והסטנדרטים הם מהגבוהים בעולם והייצור עולה כסף.

"מחיר מוצרי החלב עלה מאוד בשנה שעברה, אחרי שזינק ב-2008. בשנה האחרונה, מחיר החלב היה השני הגבוה ביותר אי פעם. המחיר של החלב כרגע עדיין גבוה מהממוצע, אך לא גבוה כמו לפני חצי שנה, הוא ירד. הסיבה להתייקרות החלב היא עליית מחירי המזון לפרות כמו תירס בגלל שממשלות כמו ארה"ב עודדו ייצור תירס לאתנול במקום כמזון לפרות באמצעות סובסידיות. זה משפיע במיוחד על שווקים בהם קונים מזון לפרות בניגוד לשווקי מרעה כמו ניו זילנד, ארגנטינה וברזיל. במדינות המרעה, החוואים חשים לחץ בגלל עליית מחירי הדלק. ברוב השווקים, הרפתנים הם אלה שמחזיקים במחלבות במסגרת קואופרטיב,

אך הרווחים שלהם קטנים למדי. למשל, יש עונתיות בהפקת חלב, אבל את לא יכולה לשנות את המחיר של מוצר חלב בסופרמרקט 3-4 פעמים בשנה, בניגוד לפירות וירקות. המחיר חייב להיות פחות או יותר קבוע כי אחרת הצרכנים מגיבים".

### **כדאי לישראל לייבא חלב כדי להזיל את מוצריו?**

"מדינות נוטות להגן על משק החלב שלהן בעיקר אם הוא יעיל כמו משק החלב הישראלי. סין היא יבואנית החלב הגדולה בעולם כי אין בה משק חלב מפותח. גם המזרח התיכון הוא שוק גדול לייבוא כי אין בו הרבה ייצור. ביפן מייבאים גבינות כי למרות שיש שם מחלבות ענק, כי לא מייצרים שם הרבה גבינות. לרפתנים יש אותן בעיות בכל מקום, לא משנה אם מדובר ברפתנים ביפן, קוריאה או דרום אפריקה".

### **טרנדים: השומן חוזר לחלב**

למרות תדמיתו המשעממת של החלב, הוא תמיד מבעיר ויכוחים לוהטים בדבר תרומתו לבריאות ומוביל כרגע כמה טרנדים בוערים במיוחד. "כולם מדברים עכשיו על 'קיימות' - לייצר בלי להרוס את הקיים – זו מלה מאוד אופנתית אבל החקלאים מאז ומתמיד שמרו על האדמה לשימוש חוזר, ולנכדנו", מסביר מור, "מכאן נגזר אחת הטרנדים הכי חזקים כרגע בתעשיית החלב: חזרה לטבע.

פריזלנד, הולנד. אחד מהקואופרטיבים הגדולים בעולם לייצור חלב

"ב-30 השנים האחרונות חשבו ששומן רווי גורם להתקף לב, אך ב-3 השנים האחרונות יש מידע שמפריך את זה. לכן הכיוון החדש הוא לחזור לשומן מלא במוצרי חלב. זה יהיה קשה לצרכנים כי הם רגילים לחשיבה הישנה. לפני כן המטרה של רוב המחלבות היתה להוריד את תכולת השומן במוצרים. אבל אם אתה מפחית שומן ביוגורט או גלידה, אתה מכניס למוצר חומרים אחרים כדי לשמר את הטעם והמרקם: סוכר, מייצבים. הדברים האלה, בעיקר סוכר, גורמים להשמנת יתר ולסוכרת".

### **באמצעות טרנדים אתם מעודדים צריכה של חלב?**

"מוצרי חלב זה לא טרנד, זה מסורת. ברוב העולם צורכים 3 מנות חלב ביום. במקומות מסוימים אפילו יותר. חלב זו לא אופנה, זה מרכיב קבוע בתזונה.

לכן, לא נראה עלייה דרמטית בצריכה. הבטן של הצרכנים לא גדלה. בארה"ב למשל, גילו בשנים האחרונות את היוגורט בסגנון היווני ונוצרה קטגוריה שלא היתה קיימת, וכעת מגלגלת 2 מיליארד דולר, אך במקביל, יש שם ירידה בצריכת חלב, כלומר אחד בא על חשבון השני. הרווחים במוצרי חלב מאוד קטנים לכן צריך למכור מהם מאסות או לייצר מותגים חזקים.

"חברות הענק מרוויחות בזכות מיתוג, חדשנות ומוצרים טובים וטעימים שמביאים לנאמנות צרכנים, דנונה השקיעו במותג ובמוצרים מובדלים, אז הם מצליחים ויכולים לקחת פרמיה על המותג שמביאה תמורה למחזיקי המניות. כולם מכירים את אקטיביה, זו הצלחה של דנונה".

### מיהן חברות הענק ששולטות בתנועת החלב בעולם?

אם חשבתם שתנובה היא חברת ענק, דעו לכם שהיא דרדסית לעומת ענקיות כמו נסטלה, חברת החלב הגדולה בעולם ודנונה, שהיא גם הספקית הגדולה ביותר של מוצרי חלב טריים.

החברה השלישית בגודלה בעולם נכון ל-2011 היא פונטרה (Fonterra) מניו זילנד שבה עבד מור, והיא גם הקואופרטיב הגדול בעולם וגם חברה שעיקר הביזנס שלה הוא חלב בניגוד לנסטלה למשל. החברה נמצאת בבעלות כ-11 אלף חוואים ניו זילנדים, ואחראית ל-30% מייצוא החלב בעולם, עם רווח העולה על 19.87 מיליארד דולר ניו זילנדי. היא גם יצרנית האתנול הגדולה בניו זילנד, מפסולת חלב. פונטרה מייצאת מוצרי חלב למדינות שייצור בהן קטן או לא קיים כמו סינגפור וטאיוואן ומלזיה אך גם ליפן ובונה מחלבות בסין.



ארלה. קואופרטיב דני-שבדי. מוכר את לורפק, חולש על צפון אירופה ומייצא לדרום אמריקה

חברת החלב הרביעית בגודלה היא לקטליס (Lactalis) הצרפתית, שמכוונת להיות חברת הגבינה הגדולה בעולם באמצעות רכישות של ענקיות גבינה בספרד, איטליה וארה"ב. אחריה מדורגות Friesland Campina ההולנדית, קואופרטיב שמתמחה בגבינה ממותגת, משקאות

חלב ומזון תינוקות; ודין (Dean) האמריקנית, שחברת בת שלה רכשה בהצלחה את חברת הסויה הבלגית אלפרו.

חברות ענק נוספות הן ארלה, (Arla) קואופרטיב שבדי-דני שבסיסו בדנמרק ומייצר בין היתר את ממרח לורפק שנמכר בישראל ופועל חזק גם בהולנד, דרום אמריקה ובריטניה; (Dairy Farmers of ) DFA (America), שחזקה בשוק ההיספני ומשמשת ספקית של dean; קראפט (Kraft) האמריקנית שמאז נוסדה ב-1903 כיצרנית גבינה משיקאגו, הפכה ליצרנית ומשווקת מוצרי המזון הגדולה ביותר בארה"ב ומספר 2 בעולם אחרי נסטלה; ויוניליוור - הענק האנגלו-הולנדי שמתמחה בגלידה. יוניליוור ונסטלה שולטות בשליש משוק הגלידות בעולם.

היפנים: יבואנים ויצואנים. הצרפתים: מס' 1 ביוגורט "יפן למשל, היא שוק מעניין מאוד", מספר דונלד על המדינה שבה אפשר למצוא יוגורט עם שזיף שלם או שומשום שחור. "חברות ענק כמו morinaga ו-meiji מייצרות בהייקדו מוצרים מאוד חדשניים, כמו יוגורט עם חלבון שמחליף את השומן או ייחודיים כמו יקוט, משקה יוגורט פרוביוטי שמגיע בבקבוקונים. היא יבואנית הגבינות מספר 1 בעולם והיפנים לא שותים הרבה חלב. גם בצרפת לא שותים הרבה חלב, אך הצרפתים אוכלים כמובן הרבה גבינות והם גם אכלני היוגורט הגדולים בעולם.

"דרום קוריאה זה שוק מרתק – יש שם שוק גבינות אורגניות גדול. גם אפריקה זה שוק מעניין, ניהלתי את אזור הסאב סהרה בפונטרה וזה שוק בעיקר של אבקה כי אי אפשר לחלק שם חלב בגלל בעיות בטיחות וקירור.

"אצלכם בישראל, יש חלב טרי מפוסטר שעובר הליך להארכת התוקף שלו, אבל במדינות אחרות החלב הנפוץ הוא חלב עמיד. יש הרבה מאוד שווקים שהחלב שם כה מעובד עד שיש לו טעם קרמלי מאט אני לא אוהב את הטעם הזה, אבל יש שווקים שבטוחים שזה הטעם של חלב וזה טעים להם".

יש שוק חלב שהוא תחרותי במיוחד?

"בארה"ב השוק מאוד תחרותי. מוכרים שם גלון חלב, כלומר 8 ליטר, בפחות מ-3 דולר. גם המגוון עצום עם אחוזי חלב שונים ותוספות של ויטמינים. אבל ארה"ב זו ארץ ענקית אין כמעט חברה שמוכרת בכל ארה"ב, בגלל אורך החיים הקצר של המוצרים ויש חברות רבות שהן אזוריות בלבד שמשרתות צרכנים בשתי מדינות למשל.

"באירופה יש חברות חזקות שכולן קואופרטיבים. הן משקיעות במחקר ובפיתוח, יש להן מוצרים מגוונים ותכנון שוק מתוחכם. בכל שוק יש מספר קטן של חברות שיש להן עמדה היסטורית בשוק".

חלב: לרוב נמכר כמותג פרטי, חוץ מאשר בישראל וארה"ב המוצר הכי נמכר מבין מוצרי החלב הוא חלב נוזלי. "בניגוד לישראל, החלב הנוזלי נשלט בעולם על-ידי מותג פרטי זול, מותג של הסופרמרקט, שלא מושך צרכנים, כי הוא נתפס כמצרך" טוען מור.

"אבל גם בשאר העולם אין הרבה מותג פרטי במוצרי חלב. צרפת חזקה במותג פרטי בחלב, אך לא במוצרים אחרים. בארה"ב, לעומת זאת, אין כמעט מותג פרטי בחלב, אך יש מותגים פרטיים בגבינת צ'דר ואולי מעט מותג פרטי בחמאה. בריטניה מובילה במותג פרטי, גם במוצרי חלב".

### יש קמפיין חזק מאוד נגד חלב.

"כן, יש לובי אנטי חלב עם מסורת ארוכה ועשירה. בדרך כלל הוא לא רק נגד חלב, אלא גם נגד בשר. אבל אתה צריך לראות מה טוב עבורך, זה לא קשור למוצרי חלב, אלא לדיאטה מאוזנת, אך יש מחקרים שאומרים שחלב הוא רכיב חשוב בדיאטה. אם אתה צמחוני אתה צורך פחות חלב ויותר פירות וירקות, אבל זה לא בהכרח טוב. חלבון החלב נחשב לאחר מהטובים ביותר. רוב האנשים שאני מכיר שטוענים שיש להם חוסר סבילות ללקטוז (סוכר החלב) בכלל אבחנו את עצמם. מי שרגיש ללקטוז יכול לאכול גבינות קשות ויכול גם להתגבר על הרגישות באמצעות אכילה הדרגתית של מוצרים".

### מה דעתך על חלב סויה?

"בעיקרון, אסור לקרוא לחלב סויה חלב, או לומר: 'יוגורט סויה', כי אלה שמות מוגנים. אלה מוצרים נחמדים ויש להם נתח שוק שגדל, כי עשו להם עבודת קידום מכירות טובה, אבל החלבון בסויה פחות טוב מחלבון חלב כי הוא לא באיכות גבוהה, אין לו את אותו פרופיל מאוזן של חומצות אמיניות וסויה חייבת לעבור עיבוד כימי והוספת אלמנטים לפני שהיא הופכת לאכילה, בניגוד לחלב שלא צריך להוסיף לו כלום. לאחרונה החלו להשתמש בקנולה ובחלבון P לא כתחליף לחלב, אלא תחליף לסויה כי יש לה מגבלות טעם".

### באלו מוצרים יש חלב ואנחנו לא יודעים על כך?

"חוץ מגלידה ושוקולד חלב יש מסחר גדול באבקות חלב, חלבוני חלב ושומן חלב, שמגיעים לכל מיני מקומות שלא חשבת עליהם. בכל מיני אבקות אינסטנט יש חלבוני ושומן חלב. בהרבה מהמוצרים המיועדים לבוני שרירים - אבקות וחטיפי חלבון - יש חלב. מזון רפואי נוזלי המיועד לאנשים שמתאוששים מניתוח, מבוסס גם הוא על חלב מרוכז או

חלבון חלב, כי זה פרוטאין שלם שהספיגה שלו אידיאלית.

"ממתיקים מלאכותיים מסוימים יכולו לקטוז כממתיק. הוא לא מתוק כמו סוכרוז ויש לו אפקט חוסם בנוסף לאפקט הממתיק, לכן משתמשים בו בממתקים יותר קשים.

"לקטוז נוכח גם במשאפים לאסתטיים, כי הוא זה שנושא את התרופה נגד אסתמה לריאות. יש לקטוז גם בגלולות אספירין. לרוב כמות הסם שאנו צורכים קטנה מאוד, ולקטוז מאפשר לייצרו בצורה של גלולה ואפשר בזכותו לשלוט באופן שחרור החומר הפעיל: מהר או לאט יותר. חלבון חלב משמש גם להברקה, למשל של נייר בודהק. תאמינו או לא, הוא גם שימש בעבר לצפות את החלק הפנימי של מסכי הטלוויזיות הישנות".