

43353829-7	14/07/2014	ידיעות אחרונות - ממון	עמוד 7	1	12.27x34.7
מאפיית ברמ - 721770					

מפעל חייהם



גבי מזורסקי (מימין), יצחק ברמן ורמי סגן. "אין יום אחד שדומה לשני" | צילום: עליזה ברמן

מטה לחמם

מאת נטלי גרויסמן

המפעל: תחילתה של מאפיית ברמן ב־1875, כאשר קרשא ברמן עלתה לארץ מליטא עם בעלה טודרוס הלוי וארבעת ילדיהם. היא התכוונה לפרנס את משפחתה ממכירת כלי בית, אבל מטען הכלים ששלחה לארץ התרסק בדרך. המשפחה התיישבה ברובע היהודי בירושלים, ובמקום כלים החלה קרשא למכור לצליינים לחם שחור שאפתה בביתה.

קרשא ובנה יהושע בן ה־15 פתחו שתי חנויות לממכר לחם מחוץ לחומות העיר העתיקה. בהמשך יהושע הרחיב את העסק בסיוע אחיו אליהו למפעל גדול ליד מאה שערים. כשיהושע פרש, בנו המשיכו לנהל את המפעל. בשנות ה־60 עבר המפעל לגבעת שאול, ואחרי מלחמת ששת הימים הרחיב את תפוצת מוצריו לכל הארץ. לאחר מותו של הבן הבכור

ואוהב כל רגע בעבודה. בייחוד אני אוהב שאין שגרה, ואין יום אחד שדומה למשנהו. עברתי יחד עם המפעל הרבה מאוד אירועים, כולל סופות השלג הירושלמיות: מ־74', שאז היה שלג כבד במיוחד בירושלים, והתלוויתי לזחל"ם שסיפק לחם לבית חולים הרסה, ועד הסופה הקשה שהייתה ברצמבר האחרון".

גבי מזורסקי (48), מנהל מאפיית ודש: "אני נשוי לכתו הבכורה של יצחק, נועה, ועובד במפעל 17 שנים. במקצועי אני מהנדס כימיה, עם תואר שני במינהל עסקים. עד שיצחק קרא לי להצטרף כמנהל הייצור והתפעול עבדתי בתעשייה הכימית. להצטרף למפעל היה אתגר שאינו מובן מאליו. התחושה היא שאני צריך לעמוד בציפיות של ארבעה דורות, גם אם חלקם מסתכלים עליי אישם מלמעלה.

"בעבודה אני אוהב יותר מכל את המגע המתמיד עם אנשים ואת הדינמיות. אני יודע לייצר לחם מהתחלה ועד הסוף, ובימים של מחסור בעובדים קרה לא פעם שישבתי עם העובדים וקלעתי חלות. אגב, כל מוצרי הלחם הקלועים בשוק נעשים בקליעה ידנית".

יצחק ברמן, יו"ר: "הענף מתמודד עם קושי מתמיד בגלל הפיקוח על מחירי הלחם. לכך נוספה המחאה החברתית נגד יוקר המחיה. אנחנו מתקשים לעדכן מחירים, למרות שיש מוצרים אחרים, כמו דלק, שמתייקרים ומחיריהם משפיעים על חיינו הרבה יותר מאשר מחיר הלחם. ויתרתי על החלום לשרדג את המפעל ולהעביר אותו למקום חדש במודיעין כי אני חושש להיכנס להתחייבויות גדולות בתנאים הנוכחיים".

חדש מהתנור: גבי: "שוק הלחם מאוד צפוף וקשה והתחרות עזה. אנחנו מנסים להתמודד באמצעות חדשנות במוצרים וחיוק הקשר עם לקוחות. היום אנשים יותר מודעים למה שהם אוכלים ומחפשים יותר מידע על הרכב המזון שלהם. חידשנו את האתר שלנו והוספנו הרבה מידע על כל אחד מהמוצרים שלנו וגם מאמרים של מומחי בריאות. אנחנו שוקרים על פיתוח מוצרים שמתאימים לצרכים בריאותיים שונים. לאחרונה זכינו בפרס החדשנות בתחרות 'מוצר השנה' – בחירת הצרכנים, על לחם 100% שיפון קל שפיתחנו באמצעות טכנולוגיה ייחודית".

טבתא קרשא: נפטרה בגיל 103, ולדברי יצחק, הייתה מעורבת כל העת בענייני המפעל המשפחתי.

ת.ז. | ברמן

שנת הקמה: 1875

מספר עובדים: 800

בעלים: יצחק ברמן

מיקום: ירושלים ורמת-השרון

טודרוס, בנו יצחק נטל את המושכות לידיו וב־82' הפך לבעל השליטה במפעל.

ב־2001 רכשה החברה את מאפיית ודש מרמת-השרון ובהמשך גם את מאפיית לחם הארץ ואת מאפיית ליבו שהתמחתה בייצור לחמים למגזר הרוסי. בעקבות הרכישות פיתח המפעל קו מוצרי פרימיום לצד קו המוצרים הרגיל, וכיום מייצר מדי חודש כ־4,000 טון מוצרים. במפעל יש גם קונדיטוריה שמייצרת עוגות ועוגיות.

רמי סגן (55), מנהל הפצה, לוגיסטיקה ותפעול: "אני עובד במאפייה מגיל 14. אבני, שהיה בעל מכולת, סידר שאתלווה לנהג של המפעל בחופשות. כשלמדתי בתיכון במגמת מכונאות – כבר עברתי במפעל כמכונאי, ואחי רי הצבא חזרתי כנהג. ב־87' קיבלתי את תפקיד מנהל ההפצה. אז היו לנו כ־40 קווי הפצה והיום יש בערך 100. אני כמו בן משפחה במאפייה