

תערוכת סיאל 2010

בנג'יו - משקי בית שאן, מנהל הסחר
bengio@shan.co.il



תערוכת סיאל 2010 נערכה בפריז בין התאריכים 17-21 לאוקטובר. בתערוכה הציגו 5,700 מציגים מכל העולם. ביקרו בה כ-150,000 איש מ-185 מדינות שונות. התערוכה נערכת אחת לשנתיים בויליפיניס שבפרברי פריז, לסרוגין עם תערוכת אנוגה שבקלן ונחשבת לתערוכת המזון המובילה בעולם. ביקור בתערוכה הוא חוויה מעשירה מקצועית ואישית ומהווה הלבם תרבותי לכל הנכנס בשערי מרכז התערוכות

תערוכת סיאל

כי ההתעניינות גדולה ויש לקוות כי תניב עסקים חדשים. ציון לשבח קיבל הדוכן של גן שמואל מזון שהיה גדול ופעיל מאוד, כיאה לחברה המגלגלת מחזור של מעל 600 מיליון ש"ח.

מגמות בענף המזון העולמי

ביקור בתערוכה מהווה הזדמנות פז ללמוד את המגמות החדשות והמתחדשות בענף המזון. מגמת הנוחות נמשכת, מתעצמת ובגדול. אריזות לצריכה מידית (to go), מוצרים המיועדים לבישול באריזה עצמה (בשר ודגים בתבלינים וברוטב) או המוצר Bretzel Burgrad - אריזה של 20 לחמניות ביס עם המבורגר וגבינה (לא מיועד לשוק בישראל...) להכנה במיקרוגל. גם מגמת הבריאות מתמידה עם דגש על מזון מועשר בוויטמינים ובמינרלים, נוגדי חמצון, סיבים תזונתיים ועוד, הורדת כמות המלח, השומן והסוכר במוצרים, תווית נקייה (ללא מספרי E, תוספי מזון סינטטיים ומיעוט רכיבים).

דגש חזק ניתן על האריזה, העיצוב, התחכום והשימושיות. בקבוקים עם קרום אל-חוזר המונע שפיכה, פתיחה קלה, אפשרויות מחזור. האריזות הולכות וקטנות. העולם עובר מאריזות חיסכון גדולות לאריזות קטנות

השנה התארגנה משלחת בת 22 איש מקיבוצי הצפון ובהם מנהלי ענף המזון, אקונומים ומובילי דעה בתחום. המשלחת אורגנה על ידי דבורה ארנון, מנהלת הסחר במשקי עמק יזרעאל.

התערוכה כללה 9 אולמות תצוגה ענקיים, חלקם עסקו בתחומים מוגדרים (בשר, חלב, מזון קפוא ומצונן, מזון גורמה, ציוד תעשייתי) וחלקם בחלוקה לפי ארצות: נציגות מכובדת הייתה לסין ולתאילנד, למדינות דרום אמריקה ולקנדה. ראוי במיוחד לציון היה הדוכן של תורכיה שהתפרש על כחצי אולם וכלל מגוון תחומים רחב: מים מינרלים, פיצוחים, תבלינים ועוד.

התערוכה מהווה הזדמנות עסקית למציגים, לקשור קשרים עם ספקים, לקוחות ומפיצים מכל חלקי העולם. חלק מהחברות ערכו גם אירועי יח"צנות, חילקו חומר פרסומי וטעימות ממוצריהם. לישראלים זוהי הזדמנות ייחודית לפגוש יצרנים מסוריה, מלבנון וממדינות ערב אחרות וגם לטעום ממוצריהם.

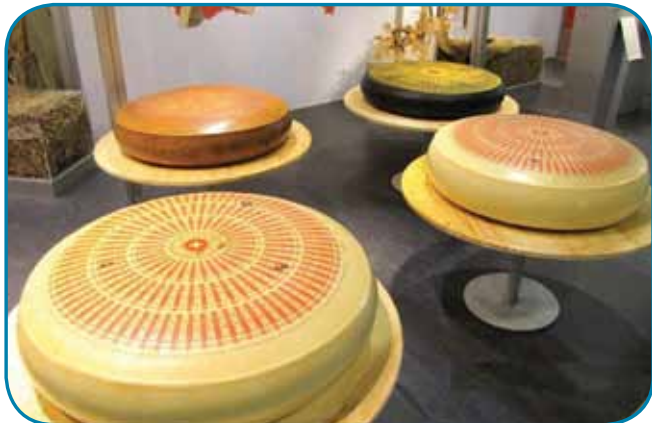
הנציגות הישראלית בתערוכה הייתה דלה ביותר. רוב המציגים השתתפו בדוכן בחסות מכון הייצוא הישראלי, ביניהן תעשיות בית אל, זן לכל, קבוצת יבנה מוצרי מזון, תבליני טעם וריח, טחינה אל ארז ועוד. מציגים בודדים כמו גן שמואל, ארן נחשון, תה ויסוצקי, טחינה הנסיך ופרי גליל, בחרו להציג בדוכן עצמאי. המציגים העידו



בנג'יו ליד הזוכה בנקייה הכי גדול



שלט התערוכה



חריצי גבינת פרמזן



פסל הפרה השחורה

סיור ברשתות מזון

ביקרנו בשלוש רשתות מזון מובילות MARCHE FRANPRIX, MONOPRIX, CARREFOUR. מטבע הדברים, בעיר גדולה ויקרה כמו פריז, שבה ערך הנדל"ן מרקיע שחקים, החנויות אינן גדולות ושטחן הממוצע הוא בין 500-700 מ"ר. חלק מהחנויות מוכרות, בנוסף למזון, גם מוצרי קוסמטיקה, ביגוד, מכשירי כתיבה וכדומה. מחירי המזון דומים למדי למחירים בארץ. מחלקת הירקות קטנה באופן משמעותי מהמקובל בארץ והמגוון מצומצם. המחירים, בהתאם, גבוהים יותר (אם נתעלם מהטירוף הזמני של המחירים כרגע). נראות המחלקה טובה, הירקות טריים, איכותיים וגדולים. ברוב המקומות הלקוח שוקל ומברקד את המוצר וכך מקצר את זמן השהייה בקופה. לא נצפו מבצעי מכירות, לא מבצעי מדף או מבצעי קנה-קבל ואפילו לא מבצעי כמות. החנות השכונתית מתנהגת כחנות נוחות נעדרת מבצעים. אלו נמצאים בחנויות הענק בפרברי העיר. שטחי הקירור גדולים. הרבה מאד בשר מצונן ארוז במנות קטנות והרבה מאד גבינות עתירות שומן באריזה התואמת לצריכה אישית. לעומת זאת, המקפאים קטנים והמגוון מצומצם ומכיל בעיקר מזון מוכן (באזורים שבהם ניתן למצוא אוכלוסייה יהודית נצפו מוצרי עוף טוב והוד לבן יחד עם מותגים ישראלים אחרים). בשל גודלה המצומצם של החנות, לא ניתן למצוא פונקציות מקובלות אצלנו ברשתות השיווק כמו מעדנייה, קצבייה או דוכני טעימות. מחלקת הלחמים דלה מאוד, למרות חיתם הרבה של הצרפתים לבאגט ומוצרי מאפה. הפתרון נמצא בחנויות הלחם, "בולאנג'ר" בעגה המקומית. מדי ערב תמצאו תורים ארוכים של צרפתים מנומסים מחכים למנת הלחם הטרי וכשזה נגמר לתחליף לפי מצוות המלכה מרי אנטואנט "אם אין לחם שיאכלו עוגות..."

חלק מהרשתות גובות תשלום על שקיות הפלסטיק בקופה. מהלך שנכשל בינתיים בארץ ותומך במגמות המחזור ואיכות הסביבה.

סיכום

הביקור בתערוכת סיאל היה חוויה קולינרית מאתגרת ומלאת טעמים שהוסיפה לנו כמה קילוגרמים. את אלו הורדנו בהליכות ארוכות בביתני התערוכה וברחובות פריז. מזג האוויר היה לצדנו והצרפתים דאגו שנרגיש כמו בבית בעזרת מנה יומית של שביתות (על רקע שינוי גיל הפנסיה ל-62).

ולמרות הכול חזרנו בשלום שבעים ומרוצים. ■

לשימוש אישי. שימוש נרחב מאד באריזות ואקום מפלסטיק רב שכבתי עם אטימות לחמצן שימושי במוצרי קטניות, פיצוחים, ירקות קפואים ובשר וייעודי להארכת חיי המדף ושיפור האיכות.

תחום החלב

תחום החלב זכה לתצוגה די דלה בכל מה שקשור לחלב ניגר, גבינות רכות ומעדנים. אולם לתחום הגבינות הקשות הייתה עדנה (עדנה הפרה...). ביתן 5 הציג את תחום החלב והגבינות. הביתן היה אפוף בחלקו ניחוחות צ'יזים. שבה את עינינו במיוחד הדוכן של חברה איטלקית שהציגה חריצי גבינות פרמזן שעברו יישון של שנה וחצי, המציג בדוכן ציין בפנינו שלגבינה פג תוקף של חצי שנה, משקלה כ-30 ק"ג ונדרשו כ-500 ליטר חלב לייצורה. בכל חריץ גבינה יש חותמת המעידה על שנת הייצור, אזור הייצור והמחלבה.

מגמה נוספת בתערוכה היא ההתייחסות לרגישויות ולאלרגיות במזון. על פי משרד הבריאות קיימים כיום 13 סוגי מוצרים שונים המכילים אלרגנים. ביניהם חלב, ביצים, גלוטן, בוטנים, דגים ועוד. שכיחות האלרגיות גבוהה יותר אצל ילדים וכיום כ-6% מהם סובלים מאלרגיה כלשהי למוצרי מזון. האלרגיה הנפוצה ביותר היא לחלבון החלב.

הבשורה הטובה שהוצגה בסיאל 2010 היא היצע רחב יותר של פתרונות לאוכלוסיות רגישות (ללא גלוטן או לקטוז) למשל חברת emmi הציגה קפה קר מוכן לשתייה ללא לקטוז. מסתבר שיצרני המזון מזהים לא רק את הצורך בפיתוח מוצרים ייחודיים לרגישויות מזון שונות, אלא גם את הפוטנציאל הכלכלי הטמון במכירת מוצרים אלו.

חידושים והמצאות בתערוכה

- חברה אוסטריה הציגה מים מינרלים מהאלפים מועשרים בחמצן בטעמים שונים עם ממתקים מלאכותיים, או ללא טעמי לוואי.
- חברה אחרת הציגה גם היא מים מינרלים בטעמים וללא המתקה.
- חטיפי צ'פס מהמזרח הרחוק עשויים מאפונה.
- חטיפי גלידה במגוון צורות של פירות ובצבעים שונים במעטפת בצק אורז (ובטעם מפוקפק).
- תרכיזי משקה להכנת נקטר.
- משקה חלב עמיד לילדים המכיל את הרכיב DHA התורם להתפתחות המוח.
- מוצר שזכה בחדשנות הודות לפתרון האורגני לילדים הוא P'tit-Louis Bio - גבינה אורגנית ומופחתת שומן לילדים.