

פורום מנהלי מטבחים וכלבו - סיכום מפגש בבית אלפא 16.1.24

נוכחים: יורי, שחר, מריאנה, אריק, מני, יותם, עינב, דורון, רוני, יסמין, רונן, גל, אירה, נורית, גילי, עדי

מפגש עם מנהלת הקהילה

שחר יערי – מנהלת קהילה בבית אלפא מזה 7 שנים.

הכלבו- הוגדרו לו פרמטרים מנחים להתנהלות:

- מחירים אטרקטיביים לחברים
- דרישה שיהיה מאוזן כלכלית.
- הנהגנו שלושה מחירונים שונים: חברים, "חברי מועדון", חיצוניים.
- גם ניתוח הקניות מתחלק באופן שווה בין שלושת הקבוצות.

שחר ציינה כי הכלבו מהווה עוגן חשוב בעת חירום (בפרט שחדר האוכל הקיבוצי לא פעיל).

מספק עתודה של מים, מוצרים יבשים ועוד.

בעקבות מצב החירום הוגדרו מוצרים ומלאים שהכלבו צריך להחזיק כדי לתת מענה.

שחר הביעה הערכה רבה לעבודה המשותפת והרצינית של יורי.

כמנהלת קהילה, נפגשת אחת לשבועיים עם יורי לקידום יוזמות, ברור צרכים, מעקב ובקרה.

כמו כן, הדגישה כי מאמינה בחופש פעולה ואחריות אישית וניהולית של מנהל הענף.

עדי נצר שיתפה את הפורום במהלכים ופעולות שביצעה הקשורים להתנהלות בשעת חירום: רכישת מוצרים חיוניים

להגברת הביטחון וצידוד לצוותי החירום בקיבוצים.

חברי הפורום שיתפו בדברים שעברו וחוו מאז תחילת המלחמה, והתובנות שעלו בימי החירום:

- העבודה במרבית המשקים גדלה עקב אירוח משפחות, גדלו המכירות והוגדלו מלאים .
- תרומות לחיילים/מפונים – פינו מקום מיוחד המיועד לתרומת מוצרים. (בבית-אלפא הגדילו לעשות. על כל שקל שנתרם ע"י הקונים, ענף הכלבו הכפיל את הסכום).
- התגייסות / התנדבות של מנהלי המטבחים לטובת הכנת ארוחות לחיילים – שחר / קיבוץ דברת – הודה לכל המטבחים שהתגייסו ולקחו חלק במיזם. אנחנו מצטרפות לברכות ולהוקרה.
- נוהל החזקת מלאי מזון לחירום (הוגדרו בכל מקום מוצרים וכמויות נדרשות ל- 3-4 שבועות).
- עובדים מהמגזר – עלה הקושי, אי הנוחות, חשדנות ...

סיוור מנהלי הכלבו אצל יורי. התרשמות ממערכת הצגים הדיגיטליים שהותקנה לאחרונה.

פגישה עם שי דנגוט בה הפנו הנוכחים שאלות על המערכת והיכולות שלה.

אנו מגבשים הצעה למשקים של הארגון בשיתוף עם חברת דנגוט, נחתום איתם על הסכם ונעדכן את כולם.

מנהלי מטבחים נפגשו עם עדי, מנהל הסחר בגרנות לדיון בנושא מכרז מזון.

במשקי גרנות מקיימים מזה שנים מכרז לקראת פסח וראש השנה.

עדי הסביר בהרחבה על המכרז, תהליך המכרז. מצורפת המצגת שהוצגה.

מספר המטבחים הפעילים בקיבוצי משקי עמק יזרעאל הולך ומצטמצם לאורך השנים.

חשבנו לבחון את האפשרות שכארגון נחבור ל"גרנות", כאשר המטרה העיקרית היא לממש את יתרון הגודל ושיפור

תנאי הסחר.

דילמה תמידית – האם להתרכז בפרטו או במגוון רחב יותר של מוצרים.

בעקבות המפגש, אם עלו רעיונות ושאלות, אנא העבירו לעדי נצר.

התייעצות עמיתים

יורי העלה את הסוגיה כיצד ניתן "למשוך" בני נוער לעבודה בכלבו – לגייס ולשמר עובדים לאורך זמן, לגייס

עובדים .

רעיונות וטיפים שעלו בשיחה בנושא גיוס ושימור כ"א, גיוס עובדים לשינוי שמעוניינים לעשות:

- יחס אישי – בונוסים, מתנות ביומהולדת, עבודה מועדפת .
- יצירת סביבת עבודה נעימה ומזמינה.
- יצירת "קופה" לטובת רשיון נהיגה. הענף מוסיף תשלום על כל שעת עבודה.
- "להקצין" את השינוי שרוצים להשיג כדי "להתפשר" על התוצאה המבוקשת.
- תשלום שעות נוספות (בדוגמא של יורי על שעות "הארכת היום")
- לפרסם כל הזמן, גם בתקופות שלא צריך לקחת פרטים, לשאול שאלות, לייצר מאגר עובדים פוטנציאליים אליהם ניתן לחזור.
- לגייס על ידי הסבר ראציונאלי לשינוי המוצע, פניה מהלב.

לסיכום, המשתתפים ציינו כי המפגש והתכנים שהוצגו היו מעניינים ומשמעותיים.

תודה רבה ליורי על האירוח והשיתופים

בברכה, עדי וגילי