

בתעשייה ובאקדמיה

המזון לשנת 2010

הרוח הזאת התעצבה במידה רבה על ידי ינון ניר במהלך השותפות העסקית, אך גם הרעיונית, שהשכיל לקיים עם חברת שטראוס, בה מצא שותף הולם לעסקים ולערכים.

ינון ניר נשוי מזה כ-50 שנה לדניאלה. הוא אב לשלושה בנים ובת, מהם שניים הם חברי קיבוץ וגם השניים הנוותרים חיים בדרום הארץ, וסב לשבעה נכדים.

יוסי פלד - מנכ"ל גלעם



יוסי פלד, יליד 1947, הינו חבר מן המניין בקיבוץ מענית ומשמש כמנכ"ל גלעם מזה למעלה מ-33 שנים. מפעל גלעם, העוסק בין השאר בייצור פרוקטוזה גלוקוזה ועמילנים, חוגג בימים אלו 70 שנה להיווסדו במקביל לחגיגות 100 השנים להקמת הקיבוץ הראשון. המפעל הוקם ע"י הקיבוץ הארצי בשנת 1940 לעיבוד תוצרת חקלאית וכמקור פרנסה תעשייתית לקיבוצים הצעירים באזור. ולראיה, אחת האפשרויות למקור השם "גלעם": ראשי התיבות של הקיבוצים המייסדים - **גן שמואל**, להבות הבשן (שהוקם באותם ימים בפרדס חנה), **עין שמר** ומענית. המפעל הוקם ע"מ לייצר תחליף לסוכר שנמצא במחסור עקב המלחמה העולמית שהשתוללה באותן השנים. אפשרות נוספת למקור השם "גלעם": ראשי התיבות של **גלוקוזה ועמילן**. בתחילת שנות ה-70 עובר גלעם לבעלות מלאה של קיבוץ מענית. היקף הייצור באותן שנים נע סביב 13,000 טון תירס בשנה.

יוסי פלד, יליד קיבוץ רוחמה, הגיע לקיבוץ מענית בעקבות נישואיו לנאוה, בת המשק. בשנים הראשונות עבד בחקלאות, יצא לקורס מרכזי משק במדרשת רופין והמשיך עוד מספר שנים כמרכז המטעים של הקיבוץ.

בשנת 1977, כשהוא בן 30 בלבד, הוצע לו ע"י הנהלת הקיבוץ, להתמנות למנהל המפעל. יוסי נתן את הסכמתו והתחיל ללמוד את המלאכה מהיסוד. הוא עבד בכל מחלקות הייצור, תוך לימוד התהליכים והכרת המכונות במטרה להכיר לעומק את הצרכים מחד, ואת היכולות מאידך. במקביל היה עליו ללמוד את השווקים הרלוונטיים ולהכיר את הלקוחות וצרכיהם. בשנים 86-1985 למד יוסי בביה"ס למנהל עסקים לה"ב של אוניברסיטת ת"א. אחד המהלכים הראשונים שיוסי הוביל כמנכ"ל החברה היה לשתף פעולה עם עמילום, קונצרן אירופאי ענק בתחום העמילן, שעזר לגלעם להשתלב בזירה הבינלאומית.

בשנת 1985 עמד יוסי מאחורי הקמת המפעל הראשון והגדול בישראל ובין ארבעת הראשונים בעולם לייצור פרוקטוזה גבישית. עד היום גלעם הינו מהיצרנים המובילים בעולם של מוצר זה.

בסוף שנות השמונים היה יוסי מבין הראשונים בתעשייה הקיבוצית שהבין את הצורך בהקמת מועצת מנהלים מקצועית. ואכן גלעם היה חלוץ במינוי והקמת מועצת מנהלים בה חברים גם דירקטורים מקצועיים, שאינם חברי הקיבוץ.

ההצלחה המתמשכת של מפעל הפרוקטוזה יחד עם להט העשייה והיצירה של יוסי מקדמים את גלעם למעמד של קבוצת חברות בינלאומית המשווקת חומרי גלם בכל חמש יבשות תבל.

כיום היקף הייצור הכמותי בקבוצת גלעם הינו למעלה ממאה אלף טון תירס בשנה ו-40 אלף טון סוכר בשנה. יותר מפי עשרה מההיקף בעת שיוסי החל לנהל את הארגון. מחזור המכירות של הקבוצה הינו למעלה מ-120 מיליון דולר בשנה.

גלעם ובעיקר קיבוץ מענית ידעו שנים קשות מאד בעת המשבר הכלכלי הגדול שהקיף את מרבית התנועה הקיבוצית. אחת מגאווותיו הגדולות של יוסי הינה הצלחתו לנווט את המפעל והקיבוץ ממשבר עמוק לשגשוג ופריחה. מארגון שרבים וטובים העדיפו לעזוב לקהילה שבניה ובנותיה נאבקים להשתלב בה חזרה ולתרום להמשכייתה ולהתחדשותה.

בעשור האחרון, החל גלעם לרכוש חברות ולהיות שותף בחברות אחרות בארץ ובחו"ל. בשנת 2001 גלעם נכנס לשותפות בחברת **אנימוטק**, ואט אט מגדיל את אחזקותיה בה עד שכיום מחזיק מעל ל-40% ממניות החברה. אנימוטק נהפכה מחברת סטרט-אפ לחברה מתקדמת מאד בתחום תוספי המזון, פרמצבטיקה וחומרי גלם למזון תינוקות. לאנימוטק מוצרים ייחודיים ושלושה אתרי ייצור, האחד במגדל העמק, השני בהודו והשלישי כמיזם משותף עם חברה שבדית.

בשנת 2004 הקימה קבוצת גלעם את חברת EUROSWEET בגרמניה יחד עם שותפים מקומיים ומחזיקה בה ב-51% מהמניות. החברה מייצרת תערובות המתקה נוזליות לשוק המזון והמשקאות באירופה.

בשנת 2005 הוקמה חברת דגל שעוסקת בייבוא מוצרים לתעשיית המזון שלא מיוצרים ע"י גלעם. גם כאן מדובר בשותפות עם שותף מקומי, חברת א. דוידס, כשכל צד מחזיק ב-50% מהחברה.

בשנת 2007 רכשה קבוצת גלעם 51% בחברת ATOMER הספרדית, הפועלת בשוק ההמתקה ובכך יוצרת סינרגיה עם הפעילות של הקבוצה. בימים אלו משלימה גלעם תהליך של רכישת המניות הנוותרות לאחזקה מלאה בחברה.

קבוצת גלעם נכנסה כשותפה בעלת 51% מהמניות בחברת נוטריגל - העוסקת בייצור מוצרים טבעיים, עשירים בסיבים תזונתיים ומיוצרים כולם מתהליך עיבוד טבעי של פולי הסויה.

קבוצת גלעם פועלת באירופה באמצעות GALAM EUROPE - משרד הממוקם במילאנו שבאיטליה ומקשר בין כל הגורמים באירופה ומקדם את השיווק והמכירות ביבשת.

לכל אורך הדרך, יוסי לא "נח על זרי הדפנה". הוא דואג להתחדש, להתעדכן ולהנהיג שיטות עבודה חדשניות, הן מבחינה תפעולית והן מבחינה ארגונית: