

העורך:

אריה לביא

סגן עורך: אריאל רובינסקי  
 עריכה: יעקב פיקץ, עו"ד רן שניידר  
 עיצוב גרפי: יעל שטרן-בנצקי

המו"ל:

תקשורת כלכלית בע"מ  
 רח' נחשון 14 רמת השרון 47301  
 טל. 03-5407884  
 פקס. 03-5493622  
 E-mail: edit@tikshore.co.il

### יו"ר איגוד המשתמשים בהובלה ימית בפנייה לסגן השר ליצמן:

## עיכוב משלוחי המזון בנמלים עלול לשתק את תעשיית המזון בישראל

■ **גד שפר:** מחצית מעובדי תחנת ההסגר בנמל חיפה עומדים למשפט בפרשת "רמדיה". משלוחי המזון מתעכבים שבועות בתחנות ההסגר בנמלים ■ **משרד הבריאות:** המשרד עושה מאמצים ניכרים כדי למלא את השורות החסרות

"לפני שהמחסור במוצרי מזון יורגש בכל בית ישראלי".  
 ממשד הבריאות נמסר בתגובה כי לתביעה כנגד עובדי המשרד בנושא "רמדיה", השפעה מרחיקת לכת על ייבוא מזון, הרגולציה של ייצור וייבוא מזון ועל שיקול הדעת הרגולטורי. למרות שהעובדים נמצאים תחת איום של תביעה וענישה הם מקפידים למלא בדקדקנות ובחריצות את תפקידם. משרד הבריאות עושה מאמצים ניכרים כדי למלא את השורות החסרות במטרה למלא אחר החובה החוקית של ביקורת, אכיפה ושמירה על בטיחות המזון.  
 קיים קושי בגיוס עובדים איכותיים ומרגע שכאלה מגויסים (וחסרים רבים) לוקח זמן הכשרה ממושך. את העובדים יש להוקיר על מסירותם ונחישותם ואלמלא התייצבותם בימים בהם בית המשפט מאפשר להם לעבוד, סביר להניח שהעיכובים היו גדולים יותר.

כבר יותר מחודש. שפר מציין כי הסיבה המרכזית לעיכובים, היא חידוש הדיונים במשפט "רמדיה", בו עומדים למשפט שלושה מעובדי תחנת ההסגר בחיפה, מתוך שישה עובדים. עובדים אלה מזומנים לדיוני המשפט כשלוש פעמים בשבוע ועל כן אינם יכולים לבצע את עבודתם כראוי, והעיכובים בטיפול במטעני היבוא הולכים ומתגברים, כמו גם הנזקים למטעני המזון עצמם לחברות ולמפעלים.  
 "גם אם נדחה את השמועות כי העבודה מואטת בכונה כמחאה על המשפט, עצם היעדרותם של מחצית מהעובדים בכמחצית מימי העבודה יוצרת מצב בלתי נסבל" אומר גד שפר. במכתבו לסגן שר הבריאות **יעקב ליצמן** מציין שפר כי פניות של האיגוד ושל גורמים אחרים למנהלת תחנת ההסגר בחיפה, לרופא המחוזי וכן להנהלת משרד הבריאות, העלו חרס עד כה ובשל חומרת המצב הוא פונה לסגן השר ליצמן, לנקוט פעולה מיידית לטיפול בבעיה

יו"ר איגוד המשתמשים בהובלה ימית, **גד שפר**, תובע מ**משרד הבריאות** למצוא פתרון למצב "הבלתי אפשרי" לדבריו, המעכב כניסת מזון וחומרי גלם לייצור מזון לתחומי המדינה.  
 לדברי שפר, מחצית מעובדי תחנת ההסגר בנמל חיפה, האמונים על בדיקת המזון המיובא ארצה, עומדים למשפט בפרשת "רמדיה" ונעדרים מעבודתם לצורך דיונים מתמשכים בבית המשפט. בעקבות כך, בדיקות המזון בתחנות ההסגר בנמלים ובתחנת ההסגר בנמל חיפה בפרט, שנמשכות בדרך כלל ימים ספורים, מתעכבות במשך שבועות.  
 עוד טוען שפר כי בשל העיכובים, נוצר מחסור בחומרי גלם הגורם לבעיות ייצור קשות, לקשיים בזמינות המוצרים "על המדף", וישנם אף מפעלים, העומדים בפני עצירת קווי ייצור ושליחת העובדים לבתיהם. חברות יבוא מזון ותעשיות המזון סובלות מעיכובים אלה

## קרן "בראשית" משקיעה 94 מיליון שקל בקבוצת "גלעם"

יוסי פלד, מנכ"ל "גלעם": כניסת קרן 'בראשית' כשותפה תעניק לנו את ההון הנדרש לצמיחה

ולהשביח את ערכה, ומשום כך בחרנו לבצע את השקעת הקרן בחברה כהשקעה הונית".  
 קבוצת "גלעם" חוגגת השנה 70 שנים להיווסדה, והיא מעסיקה כיום באתר הייצור בקיבוץ מענית כ-200 עובדים. מחזור המכירות השנתי המאוחד של הקבוצה עומד על כ-500 מיליון שקל, ועיקר פעילותה מתמקד בייצור מוצרי עמילן, גלוקוזה, פרוקטוזה ופתרונות המתקה, וחלק משמעותי מתוצרתה מיועד ליצוא.

הן על ידי צמיחה אורגנית והן על ידי רכישות, אך לשם כך היא זקוקה להון. כניסת קרן 'בראשית' כשותפה תעניק לנו את ההון הנדרש לצמיחה, ואנו מאמינים שהיכולות של הצוות הקיים ב'גלעם' עם הניסיון של מנהלי הקרן יסייע לנו במימוש התוכניות בצורה מיטבית".  
 לדברי רן גרודצקי ומני וסרמן, "אנו סבורים כי בשל מעמדה של 'גלעם' בשווקים בהם היא פועלת, ובאמצעות שיתוף הפעולה בין החברה ובעלי מניותיה לבין קרן 'בראשית', ניתן יהיה לפתח ולהגדיל את פעילותה בארץ ובעולם

קרן "בראשית", בניהולם של **מני וסרמן** ו**רן גרודצקי**, משקיעה סכום של 94 מיליון שקל בקבוצת "גלעם" בבעלות קיבוץ מענית. "גלעם" מתמחה בייצור רכיבים וחומרי גלם למזון, למשקאות ולתעשיות נוספות. השקעה זו, עם אופציה להשקעה של עוד 20 מיליון שקל, היא העשירית של קרן "בראשית" בשנה וחצי לאחר הקמתה. השלמת העסקה מותנית במספר תנאים, ביניהם אישור אסיפת קיבוץ מענית.  
 לדברי **יוסי פלד**, מנכ"ל "גלעם", "לחברה תוכניות להרחבת פעילותה,

## יומן מזון

# מיזם משותף ל"שטראוס מים" וקבוצת "האייר" הסינית

החברות יקימו מיזם בתחום פתרונות מים ביתיים בסין בהשקעה ראשונית של 20 מיליון דולר

"שטראוס מים" חתמה על הסכם שותפות עם קבוצת "האייר" הסינית להקמת מיזם משותף בסין בתחום פתרונות מים ביתיים בהשקעה ראשונית של 20 מיליון דולר. כך הודיעו השבוע **עופרה שטראוס**, יו"ר קבוצת "שטראוס", **גדי לסין**, נשיא ומנכ"ל קבוצת "שטראוס", ו**רמי רונן**, מנכ"ל "שטראוס מים". קבוצת "האייר", אשר משרדה הראשי נמצאים בעיר צ'ינגדאו במחוז שאנדונג בסין, עוסקת בפיתוח, ייצור ושיווק של מוצרי חשמל ביתיים לכל העולם. שם החברה החדשה **Haier- Strauss water** והיא צפויה להשיק את המוצרים הראשונים לשוק הסיני במהלך 2011. המיזם, אשר יעסוק בשיווק, מכירה ושירות של מוצרי "שטראוס מים" בסין, הינו

### "אקסלוס נשואה":

## מחירי המזון ישפיעו גם על מדד אוקטובר

מדד חודש אוקטובר צפוי לעלות בשיעור של 0.3% והוא יושפע מהמשך עלייה במחירי המזון, וזאת על רקע המשך עליית מחירי הסחורות בעולם. כך עולה מסקירה של מחלקת מאקרו ואסטרטגיה בבית ההשקעות "אקסלוס נשואה". לדברי כלכלני "אקסלוס", מחירי הפירות והירקות עשויים לעלות מעט, אם כי בקצב מתון יותר לאחר העליות החדות בחודשים האחרונים. כמו כן, תחול עלייה עונתית במחירי ההלבשה והנעלה

עם כניסת פריטי עונת החורף למדידה. סעיף הדיור ימשיך לעלות, אומרים ב"אקסלוס", אבל צפוי להיחלש לעומת העליות העונתיות החדות, המאפיינות את הסעיף, בחודשים אוגוסט-ספטמבר. בנוסף, מחירי הדלקים צפויים לעלות ב-0.16%, וזאת למרות החלשות הדולר אל מול השקל. מנגד, צפויה הוזלה במחירי התחבורה והנופש ובמחירי התרבות והדיור על רקע ירידה במחיר ההבראה והנופש עם סיום עונת הקיץ והחגים.

## מינויים

# אורי טירולר מונה למנכ"ל יקב "הרי גליל"

**אורי טירולר** מונה למנכ"ל יקב "הרי גליל" שבקיבוץ יראון. טירולר מחליף את **רונית בדלר** שניהלה את היקב בשש השנים האחרונות. טירולר, מקיבוץ שניר, שימש בעבר במספר תפקידים ניהוליים, ביניהם משנה למנכ"ל "עמיעד סינון" ולפני כן כמנהל מערך השיווק לתעשייה במפעל טירולר כיהן בנוסף כמנהל שיווק חו"ל במפעל "דנפל" בקיבוץ דן וכסמנכ"ל תפעול ב"לורדן ושות'" של קיבוץ כפר סאלד.

יקב "הרי גליל", שחוגג השנה עשור להקמתו, נמצא בבעלות משותפת של קיבוץ יראון ו"ייקבי רמת הגולן". השנה יבצרו בכרמי היקב מעל 1,300 טון ענבים, מהם יופקו 1.2 מיליון בקבוקי יין לשווקי ישראל והעולם. בחודשים הקרובים יסתיים שלב א' בתוכנית ההרחבה ביקב, שיאפשר קליטת 2,000 טון ענבים, אולם חביות נוסף ואולם ביקבוק. בשלוש השנים הקרובות, צפוי להגיע "יקב הרי גליל" לייצור של 1.7 מיליון בקבוקים.

## דנית שלו מונתה למנהלת השיווק של "עוף טוב"

**דנית שלו** (40) מונתה למנהלת השיווק של חברת "עוף טוב". לדנית שלו ניסיון של למעלה מ-15 שנים בתפקידי ניהול, שיווק, פרסום ואסטרטגיה. שלו כיהנה בעברה כמנהלת שיווק למותגי "קוקה קולה", מנהלת שיווק "מאסמרקט"

בחברת "פלאפון" ועסקה בפלנינג ותקציבאות במשרד הפרסום "שלמור אבנון עמיחי". חברת "עוף טוב" עוסקת בתחום ייצור ושיווק מוצרי עוף והודו ומחזור פעילותה מוערך בכ-700 מיליון שקל.

## אלי איצקין מונה למנכ"ל חטיבת "שטראוס מזון טרי"

**אלי איצקין** מונה לתפקיד למנכ"ל חטיבת "שטראוס מזון טרי" ולחבר בהנהלת "שטראוס ישראל". במסגרת תפקידו, ינהל איצקין כמנכ"ל החטיבה את פעילות הסלטים, הפסטות והירקות הטריים. איצקין יכנס לתפקידו החדש ב-1 בנובמבר 2010.

איצקין (43) הצטרף לשטראוס לפני כ-13 שנים, וכיהן בתפקידו האחרון כמנהל האסטרטגיה של חטיבת "בריאות ואיכות חיים" ובעבר ביצע תפקידי ניהול בכירים בחטיבת המכירות של "שטראוס".

**ציון בלס**, מנכ"ל "שטראוס ישראל", מסר כי הוא מברך על

כניסתו של אלי איצקין לתפקיד מנכ"ל חטיבת "שטראוס מזון טרי" ומאחל לו הצלחה רבה. לדבריו, "אלי מביא עימו לתפקיד יכולות ניהול מרשימות, הצלחות מוכחות במגוון תפקידים ניהוליים בכירים, יכולות אישיות גבוהות, הכרות ארגונית רחבה בכלל ועם עולם הבריאות ואיכות החיים בפרט, ביחד עם ניסיון בהובלת תהליכים חוצי ארגון. בשנה האחרונה, שימש אלי כמנהל האסטרטגיה של חטיבת 'בריאות ואיכות חיים', ובמסגרת תפקיד זה הוא רכש הבנה מעמיקה בעולמות התוכן של המזון הטרי".



## "גולן" מוסקטו 2010 של "יקבי רמת הגולן"

"יקבי רמת הגולן" משיקים בימים אלה את היין הישראלי הראשון של בציר 2010 – גולן מוסקטו 2010.

### גולן מוסקטו 2010

"גולן מוסקטו 2010" הינו יין קינוח לבן, צעיר, מרענן וקל לשתיה, בסגנון יין הקינוח "מוסקטו ד'אסטי" (MOSCTO D'ASTI) מאזור פיאמונטה, שבאיטליה. "מוסקטו 2010" הינו יין ארומאטי במיוחד, המשלב ניחוחות של פירות טרופיים, תפוח ירוק, פרחים טריים וענבים בשלים. היין מבעבע קלות ובעל רמת אלכוהול נמוכה יחסית, ועל כן למרות היותו מתוק למדי, הוא מרענן וקל לשתיה בהיותו מוגש צונן מאוד, בטמפרטורה 5-7 מעלות צלזיוס.

היין מיוצר מענבי מוסקט קנלי, אשר גדלו בכרם גשור ובכרם רמת מגשימים בדרום רמת הגולן. כבכל שנה, ענבי מוסקט קנלי הם הראשונים להיבצר, וכך מתאפשרת יציאתו לשוק של יין זה כבר בחודש אוקטובר. היין עבר תסיסה קרה במיוחד שהופסקה בשלב מוקדם יחסית, וכך התקבל יין קינוח ארומאטי מבעבע קלות.

את היין מומלץ לגרום עם מנות קינוח כמו עוגת גבינה עשירה, טארט לימון ופירות טריים או כפתיח לפני ארוחה טובה. היין טוב לשתיה כעת וניתן לשתות אותו עד שנתיים משנת הבציר.

המחיר: כ-37 שקל.

## יקב "הרי גליל" משיק את "הרי גליל שיראז קברנה" בבקבוק קטן

כרמית אהרנרייך, מנהלת השיווק ב"הרי הגליל": אנו מאמינים שרהרחת מגוון הבקבוקים הקטנים תאפשר את חשיפת יינות היקב לקהל צרכנים רחב יותר

תאפשר את חשיפת יינות היקב לקהל צרכנים רחב יותר בכלל ולהיכרות עם יין הרי גליל שיראז קברנה בפרט, אומרת

כרמית אהרנרייך, מנהלת השיווק ב"הרי גליל". היין בבקבוק 375 מ"ל מיועד למכירה במסעדות, בתי מלון, צימרים וחנות היקב בקיבוץ יראון. המחיר: 36 שקל לבקבוק 375 מ"ל ו-61.50 שקל לבקבוק 750 מ"ל.



יקב "הרי גליל" משיק לראשונה את יין "הרי גליל שיראז קברנה" בבקבוק קטן המכיל 375 מ"ל לצד הבקבוק המסורתי (750 מ"ל), ומרחיב את מגוון הבקבוקים הקטנים הקיים של היקב (קברנה סוביניון, מרלו ושיראז).

### הרי גליל שיראז קברנה

יין "הרי גליל שיראז קברנה" יוצר מענבי קברנה סוביניון ושיראז מכרמי היקב בגליל העליון והתיישן כעשרה חודשים בחביות עץ אלון אמריקאי. לין צבע סגול עמוק, ניחוחות של דובדבן בשל, ריבת אוכמניות, שזיף ופטל על רקע ניחוחות מתובלים של וניל ועץ אלון קלוי, מרקם קטיפתי וסיומת עשירה וארוכה.

"אנו מייצרים את יין 'הרי גליל שיראז קברנה' כבר מבציר 2003 ומאמינים שרהרחת מגוון הבקבוקים הקטנים

## "קברנה סוביניון - סדרה D" של יקב "דלתון" משווק בחנות הכלבו Selfridges שבלונדון

סדרת D היא סדרת האמצע של יקב "דלתון". כרמי הענבים של הקברנה סוביניון מסדרה D מגיעים מאזור רמת דלתון שבגליל העליון. הכרמים מטופלות לאורך השנה בטיפול קפדני שנועד להבטיח ריכוז של טעמים וצבע. היין יושן בחביות עץ אלון צרפתיות ואמריקאיות במשך עשרה חודשים, ומציג אפיונים ברורים של זן הקברנה סוביניון, ניחוחות של מנטה, אוכמניות ודובדבנים בשילוב ניחוח וניל וקרמל הנובעים משהייה בחביות.

המחיר: 62 שקל.

יין ה"קברנה סוביניון - סדרה D" של יקב "דלתון" משווק בחנות הכלבו הידועה Selfridges שבלונדון, המציגה מגוון מותגי על יוקרתיים. Selfridges ממוקמת בבניין בן שש קומות הקיים כבר יותר ממאה שנה, וזוכה להערכה רבה בקרב קונים רבים.

לדברי אלכס הרוני, מבעלי יקב "דלתון", "אנחנו מאוד נרגשים להיות מיוצגים באחת מהחנויות ששמן הולך לפנייהן, היין נבחר כיוון ישראלי על המדף ללא קשר להיותו יין כשר".

## מזון עולמי

# "מינטל" על חברות הקפה לשוק לצעירים על מנת להגדיל מכירות

חברות קפה צריכות לכוון את יכולתם השיווקית לצרכנים צעירים (בגילאים 18-24), על מנת להגביר את קצב המכירות הנמוך של הקפה ובכדי להבטיח את החוזק של שוק הקפה בעתיד, כך עולה ממחקר של המחלקה לחקר השוק ב"מינטל" שנערך בארה"ב.

חוקרי "מינטל" טוענים כי למרות ששני שלישי מהאמריקנים שותים קפה כל יום, רק 27% מהאנשים בגילאי 18-24 שותים קפה על בסיס יומי.

"אם חברות הקפה לא יצליחו לגרום לשותים הצעירים לשתות קפה על בסיס יומי, הצמיחה לאורך טווח ארוך עלולה להפגע", אומר **ביל פטרסון**, חוקר בכיר ב"מינטל".

פטרסון מציין כי אחת הסיבות לצריכת הקפה הנמוכה בקרב צעירים, קשורה בכך שהקפה נתפס כלא בריא. עם זאת, 40% מהצעירים בגילאי 18-24 מאמינים כי הקפה משפר את יכולת הריכוז, כך שחלק מההאתגר של משווקי הקפה, אומר פטרסון, הוא לבדל את הקפה ממשקאות האנרגיה בבואם למצב את המוצר.

פטרסון מוסיף, כי צרכנים בגילאי 18-24 בדרך כלל שותים קפה בבתי קפה ולא בבית, דבר שיוצר מחסום נוסף בפני משווקי הקפה. לדבריו, "שיווק מוצרים שדומים לאלו הניתן למצוא בבתי קפה פופולאריים, אך אפשר להכין בקלות בבית או במשרד, יכולים להוכיח את עצמם כמוצלחים בקרב הצרכנים הצעירים".

# בדיקות ויטמין A ו-D בחלב תוך שעתיים בלבד

ערכת הבדיקה החדשה זכתה בפטנטים בארה"ב

בחלב תוך שעתיים בלבד, בעוד ששיטות אחרות אורכות עד עשרה ימים. הערכות בשם VitaKit A ו-VitaKit D נמצאות בשימוש של יצרני חלב ומעבדות לבדיקות מזון.

הפירמה הקנדית SciMed Technologies Inc זכתה בפטנטים בארה"ב, אוסטרליה וניו זילנד עבור ערכות בדיקה שיכולות למדוד באופן מדויק את שיעורי הויטמינים A ו-D

דו"ח UBS:

## מחסור בחידושים בתחום מעכב את צמיחת שוק דגני הבוקר בארה"ב

מעמד יפה ברבעון הראשון של השנה". לדבריו, "אנו מצפים כי מותגים אלו יראו צמיחה קלה במכירות ברבעון הראשון של השנה למרות צמיחה חלשה של 9% במכירות הרשת בשנה שעברה. פאוול מציין כי המותג החדש של החברה "ציריוס שוקולד" עשוי בשנה הראשונה למכירות להסתכם ב-70-65 מיליון דולר".

על פי Euromonitor International's Projections, הביקוש הגלובאלי לקטגוריות מוצרי חיטה ארוזים כגון דגני בוקר, צפוי להשאר יציב יחסית. מכירות הדגנים בעולם צפויות לצמוח באופן ממוצע ב-1% בלבד בין השנים 2010-2015. חדירת השוק של הקטגוריה כוללת כ-90% ממשקי הבית בארה"ב. בינתיים, המכירות באירופה המזרחית בין השנים 2010-2015 צפויות לצמוח בכ-4%. יצרני דגני בוקר גלובאליים מדווחים על השקעות משמעותיות בכל מחלקותיהם על מנת לדחוף את הקטגוריה קדימה. בתוך כך, "ניסטלה" הקימה מרכז חדשנות לדגני בוקר בשוויץ בשיתוף עם "ג'נרל מילס" בסכום כולל של 33 מיליון יורו.

על פי דו"ח של UBS Securities research הביקוש לדגני בוקר בארה"ב ירד, ואחת הסיבות העיקריות היא פחות חידושים בתחום.

האנליסט **דיוויד פאלמר** מציין כי שוק דגני ארוחת הבוקר נמצא בירידה ב-2010, למרות הירידה במחירים. לטענתו, המחסור בחדשנות בתחום והעובדה כי ילדים הולכים ומחליפים את הדגנים עם פירות ויוגורט, הם סיבות אפשריות לחולשה בביקושים. בנוסף, היעדר האינפלציה בכלכלה בשנים האחרונות גרם לצרכנים לאגור פחות קופסאות של דגנים מבעבר.

לדברי פאלמר, ההחזרה (Recall) של 28 מיליון קופסאות על ידי חברת "קלוגס" בסוף יוני כתוצאה מאריזה פגומה, לא תרמה לעניין ואף קרוב לוודאי השפיעה באופן שלילי על מכירות הדגנים בחודשים האחרונים.

למרות זאת, **קנדל פאוול**, מנכ"ל ויו"ר "ג'נרל מילס", ציין בפני אנליסטים בחודש ספטמבר האחרון כי "נתח השוק של המותגים המרכזיים של החברה מחזיק

## גל התפטרויות מנהלי

### "קאדבורי" Kraft Foods ממשיך

בכוונה להצטרף לעסקים בספרד. לפי דברים שנמסרו מדובר "קראפט", הסיבה לכך היא רצונו לעבוד קרוב למשפחתו. פרישתה של מיניק-סקוקאלו גם קשורה בגורמים משפחתיים ציין הדובר.

בחודש יולי פרשו מ"קראפט" **מארק רקיט** ששימש כמנהל האסטרטגיה של "קאדבורי", ו**פיל רומבול** ששימש כראש מחלקת השיווק של "קאדבורי" בבריטניה ואירלנד.

שני מנהלים בכירים נוספים ב"קאדבורי" פורשים מ**Kraft Foods**, ומצטרפים למנהלים בכירים נוספים שפרשו מהחברה מאז השתלטות "קראפט" על "קאדבורי" בחודש פברואר 2010.

**איגנסיו ריקו**, ראש פעילות המסטיקים והממתקים של "קראפט" באירופה, ו**תמרה מיניק-סקוקאלו**, ראש תחום השוקולד באירופה נמצאים בתהליכי פרישה מ"קראפט". ריקו הצטרף ל"קראפט" ב-2003, והוא עוזב את החברה

## מוצרים חדשים

### "סיימן" משווקת בארץ גבית ברי עיזים של חברת Soignon הצרפתית

חברת "סיימן", יבואנית מוצרי מזון וגבינות גורמה, החלה לשווק בישראל את גבית ברי עיזים של חברת Soignon מקבוצת Eurial במשקל 1 ק"ג. גבית ברי היא גבית רכה בעלת תפוחת לבנה (פטרייה לבנה המגנה על הגבית, פטרייה זו אכילה ולא מקלפים אותה מהגבית עצמה, המכילה 60% שומן מהחומר היבש המהווה בעצם 28% מהגבית עצמה. גבית ברי עיזים מיוצרת מחלב עיזים ובעלת מירקם עשיר ורך. בסוף תקופת ההבשלה של הברי שאורכת 10-12 יום, טעמו העדין של חלב העיזים מתחזק בהדרגה הופך בולט יותר.

חברת Soignon הינה אחת המחלבות הראשונות בצרפת ומייצרת 120 מיני גבינות עיזים הזמינים במגוון צורות וטעמים. מאז 2009, מוגנת חברת Soignon על ידי ה-PDO, המבטיח כי הגבית נעשית על פי התמחות מדור אחד לשני. מחיר מומלץ לצרכן: 14 שקל למאה גרם.

### שלושה חטיפי מוזלי חדשים למותג GREEN של "סידס"

המותג GREEN של חברת "סידס" משיק סדרה חדשה של חטיפי מוזלי בשלושה הטעמים: תפוח וקינמון, חיטה ושיבולת שועל ושקדים ופירות. כל חטיף (17.5 גרם) מכיל 68 קלוריות ועשוי מדגנים מלאים, ביניהם חיטה, שעורה, שיפון, שיבולת שועל, פירות יבשים אגוזים ועוד. בחטיפים משולבים רכיבים תזונתיים כגון חלבונים וסידן, והם עשירים בסיבים תזונתיים המסייעים לתהליך העיכול, לחילוף חומרים ולתפקוד יעיל. מוצרי GREEN מציעים מבחר רב של מזון בריא, ביניהם ניתן למצוא מוזלי, גרנולה, צנימים ופת פריכה. מחיר לצרכן: 16.29 שקל לשישית חטיפים.

### "אסם" מרחיבה את סדרת "עוף עסיסי" בתנור" עם טעם עגבניות פיקנטי

כל מארז בסדרה מכיל תערובת תיבול מדודה בתוספת שקית צלייה שמיועדת לשימוש רב פעמי. מחיר מומלץ לצרכן: 5.5-7.5 שקל לאריזת 75 גרם.

"אסם" מרחיבה את סדרת טעמי "עוף עסיסי בתנור" ומשיקה טעם עגבניות פיקנטי. הטעם החדש מורכב משילוב של עגבניות עם טעם פיקנטי עדין. סדרת "עוף עסיסי בתנור" הושקה ביולי 2009.

### "שטראוס" משיקה "מילקי" ששותים באמצעות גליל וואפל

שלמור אבנון עמיחי Y&R. מכירות מילקי בחודש אוגוסט הגיעו לסכום שיא של 20 מיליון שקל (על פי "סטרונקסט"). "מילקי שלוק" מגיע במארז ששייה הכולל 6 גליליות שוקולד. מחיר מומלץ לצרכן: 19.90 שקל.

קבוצת "שטראוס" משיקה "מילקי שלוק", מילקי ששותים באמצעות וואפל גליל מצופה שוקולד המצורף למארז המילקי. המהלך ילווה בקמפיין פרסום שיכלול קמפיין טלוויזיה ואינטרנט המלווה בפרסום ברשת הפייסבוק. הקמפיין יעלה באמצעות משרד הפרסום

### טבלת פסק זמן בטעמים וניל פקאן ואלפחורס ל"שטראוס"

בנתח השוק (חציון ראשון 2010 לעומת חציון ראשון 2009). את החטיף פסק זמן ניתן למצוא בטעמים נוספים, ביניהם טבלת פסק זמן קלאסי עם קרם אגוזים, טבלת פסק זמן מריר טראפלט וטבלת פסק זמן לבן. את החטיף פסק זמן גלילית ניתן למצוא בטעמים אגוזים ושוקולד לבן.

מחיר מומלץ לצרכן: 8.50 שקל לטבלת פסק זמן (110 גרם) ו-5 שקל לחטיף פסק זמן.

חטיבת תענוג והנאה בקבוצת "שטראוס" משיקה טעמים חדשים של פסק זמן תחת המותג "עלית". הטעמים החדשים כוללים טבלאות פסק זמן בטעם וניל-פקאן ואלפחורס וחטיף פסק זמן גלילית-חלבה.

בינואר האחרון החברה השיקה פסק זמן בטעם קוקוס ובננה. על פי נתוני "סטרונקסט", בעקבות ההשקה הכפיל מותג "פסק זמן" את מכירותיו בקטגוריית הטבלאות וגדל ב-64%

### "אסם" משיקה "פירורית זהב" בטעמים צ'ילי מעודן וקראנץ'

שמייעדים להכנת שניצלים פריכים במיוחד. מחיר מומלץ לצרכן: 6-8 שקל לאריזת 200 גרם.

"אסם" משיקה שני טעמים חדשים בסדרת פירורי המאפה לטיגון ואפייה "פירורית זהב" – צ'ילי מעודן וקראנץ'. טעמו של הצ'ילי הוא פיקנטי עדין, וטעם הקראנץ' עשוי מפירורים גדולים

### "שטראוס פריטו ליו" משיקה את "צ'יטוס Sweetos"

כ-150 קלוריות לאריזת 35 גרם. ההשקה תלווה בקמפיין טלוויזיה באמצעות משרד הפרסום שלמור אבנון עמיחי ובקמפיין אינטרנט בהיקף השקעה של 2.5 מיליון שקל. מחיר מומלץ לצרכן: 3 שקל לאריזת 35 גרם.

"שטראוס פריטו ליו" משיקה חטיף חדש של המותג "צ'יטוס" בשם "צ'יטוס Sweetos". המוצר החדש עשוי מחטיף דגנים קראנץ' ממולא בחמאת בוטנים או שוקולד. "צ'יטוס Sweetos" הינו חטיף דגנים אפוי עם סיבים תזונתיים וללא תוספת חומרים משמרים המכיל