

25.11x22.73	1	46	עמוד	הד הקריות - כותרת	09/01/2015	46019076-3
אייזן - מפעל לבש - 83658						

טבעונות? זה רק טרנד

המעדנייה המיתולוגית אייזן לקראת הקמת מסעדת שף בקומה השנייה. ספק הבשר של המפעל, עימאד בשותי, מספר על ההעדפות של הצרכן הישראלי ומסביר מדוע למרות השיח סביב הטבעונות הביקוש לבשר ממשיך לעלות

ה

המעדנייה המיתולוגית אייזן, שנשרפה לפני כשנה, שופצה וחורשה, ותיפתח מחדש ב-22 בינואר. עתה, מתכננים בחברה לכבוש את היעד הבא: הפיכת הקומה השנייה למסעדת שף בשרית כשרה. אייזן, מפעל בוטיק לבשר ולנקניקים, הוקם בשנת 1932 על ידי יעקב אייזן, ועבר מספר גלגולים עם השנים. בשנת 1962 נרכש המפעל על ידי מנהל העבודה וטכנולוג המזון שעבד במקום. בשנת 1985 החל מגרל הבשר עימאד בשותי לעבוד עם המפעל כספק הבשר. בשנת 2000 רכש בשותי את המפעל, והוא מנהל אותו עד היום, יחד עם משפחתו.

עם השנים בשותי, שהחל לעבוד כעצמאי כבר בהיותו בן 18, הרחיב את פעילות המפעל, ועד כה פתח, בנוסף לחנות המפעל הראשונה, שלוש מעדניות נוספות, אחת מהן נפתחה השנה במרכז בניג בנה שאנן. במקביל, הרחיב את כמות ואת מגוון המוצרים שהחברה משווקת. בשנת 2011 העתיק בשותי את המפעל לאזור התעשייה

יה בלו בנד.

אייזן, הפועל תחת כשרות, מייצר כ-60 סוגי נקניקים וכן בשר, בשדים מעושנים ופסטרמות. בין היתר למפעל התמחות בלשון מעושנת, שנמכרת גם בחו"ל. לאחרונה החל אייזן לייצר סינטה מעושנת ואנטריקוט מעושן. בנוסף לארבע המעדניות, החברה משווקת את הבשר לבתי מלון, למעדניות ולאולמות אירועים בכל רחבי הארץ ובחו"ל. מאחר ששלוש מהמעדניות ממוקמות ליד מוסדות לימוד אקדמיים, החליטה אייזן להעניק לסטודנטים מכל אזור חיפה הנחה על מוצריה.

עוף? פעם בחודש

בשותי נולד לתוך עולם הבשר וינק אותו לאורך כל חייו, שכן הוא רור חמישי למשפחה של מגדלי וסוחרי בשר. ברשות משפחתו הוותיק בקר וככשים בכפר יהושע שבצמק יזרעאל, והבשר הנמכר במעדניות גדל בחווה המשפחתית. בשותי המשיך את המורשת המשפחתית, וכיום גם ילדיו עובדים איתו בעסק המשפחתי ומנהלים את חנויות המפעל.

בשותי, נשוי ואב לשלושה, מעיד על עצמו: "אני אוהב בשר. בעיקר אני אוהב כבש, טלה, כבש, אנטריקוט, אסאדו. אין ארוחה בלי בשר אצלנו בבית", מעוף הוא מתלהב הרבה פחות. "בעוף אני נוגע אולי פעם בחודש", הוא מודה. כימים אלו החברה מרחיבה את פעילותה, גם בארץ וגם בשווקים כשרים בחו"ל. השנה השתתפה החברה, לראשונה, בתערוכת מזון בינלאומית

"אני נולדתי לעולם הבשר מאז ומתמיד וכך גם גדלתי. לדעתי זה טרנד, שמישהו עולה עליו. הצריכה של בשר במשק הישראלי רק עלתה. במיוחד בכל מה שנוגע לבשר טרי. בשנים האחרונות יש יותר חודעות לבשר טרי. אם לפני חמש שנים אולי 20 אחוז אהבו בשר טרי, היום יש הרבה היום יש הרבה יותר. אולי אפילו כפול"

שהתקיימה בישראל, בגני התערוכה בתל אביב, שם יצר בשותי קשרים חדשים עם אנשי מקצוע מהתחום, ובהם בעלי מסעדות ושפים. כמי שעוסק בתחום הבשר מאז ומתמיד, איזה סוג בשר הציבור בארץ הכי אוהב? "אנשים בארץ מאוד אוהבים פילה של בקר,



עימאד בשותי
צילום: חסם יחי'צ

כי זה בלי הרבה שומן וזה רך, אבל לדעתי זה בשר יבש. הכי טעים מבחינתי זה אנטריקוט, סינטה לתנור, אסאדו, שפונדרה".
מה דעתך על נושא הטבעונות, שעלה מאוד למודעות בתקופה האחרונה?

"העיטוק בנושא הזה תמיד יהיה. זה קיים בכל העולם, אבל לדעתי זה לא יותר מטרנדים. ככה אני רואה את זה. אני לא מתרגש מזה בכלל, אני נולדתי לעולם הבשר מאז ומתמיד וכך גם גדלתי. לדעתי זה טרנד, שמישהו עולה עליו. הצריכה של בשר במשק הישראלי רק עלתה, במיוחד בכל מה שנוגע לבשר טרי. בשנים האחרונות יש יותר מודעות לבשר טרי. אם לפני חמש שנים אולי 20 אחוז אהבו בשר טרי, היום יש הרבה יותר, אולי אפילו כפול. למרות כל הדיבורים, בשורה התחתונה רוב האנשים אוכלים בשר וביי שדאל אנשים מאוד אוהבים בשר".