

לא אומרים איכס על אוכל

לא על השניצל לבדו: התדמית של ארוחות מהצהרונים של הגנים ובתי הספר תמיד היתה מלווה בחשש למזון נחות – אך זה כבר לא המצב • החברות המספקות את הארוחות מתעקשות על שיפור בתזונה • בתפריט: יותר ירקות, פחות אוכל מעובד, סוכר ומלח • "הילדים נחשפים לאוכל בריא"



כדורי בשר
צילום: יח"צ



דורון כהן
צילום: יח"צ

"שינוי מבורך נעשה בירקות הטריים. אם הם היו רגילים לאכול מלפפון ועג" בנייה – היום יש יותר מגוון, כמו פלפל, שומר וקולרבי. הורים מספרים שהילדים מגיעים הביתה ושואלים למה אין להם



אלי מלכה

חמימות המלאות היה מאוד קשה, אבל לאחר מכן זה התגלגל יפה. הילדים לא הכירו את הטעמים של קוסקוס ואורז מלא מהבית. אין תוספת סוכר, והמלח הוא מדוד.

שה מיליון שקלים, אשר פועל במקביל למתקן החברה בברקן. בסך הכל, מייצרת החברה כ-35 אלף ארוחות צהריים חמות, המסופקות לכ-1,800 נקודות של גני ילדים, צהרונים, מתנ"סים ובתי ספר מדי יום, מאזור גדרה עד חדרה.

בחברה אומרים כי התפריט הבריא של 'לאנץ' טיים לילדים נבנה בשיתוף שפים מומחים, יועצים ותזונאים קליניים המתמחים בילדים, ומותאם לטעמים של הילדים. לפני כשנתיים הקימה החברה מפעל לייצור אוכל ללא אלרגנים וללא גלוטן. המפעל נותן מענה ל-13 אלרגינים ולרגישות לגלוטן.

לדברי אלי מלכה, מנכ"ל חברת 'לאנץ' טיים, "בחמש השנים האחרונות התבצע מהפך בתפריט של הצהרונים, שכולל מנות חלבון נקיות ולא מעובדי דות ומזון לא מטוגן, קרי מאודה, צלוי או מבושל. בהתחלה השילוב של הפי

לצהרון נעשית רק בידי ספק מזון מור-שה, כהגדרתו בחוק, לפיקוח על איכות המזון ולתזונה נכונה בצהרונים, וכן יש בקרה על המזון שיכול להיות מוגש מביחינת תזונה המתאימה לילדים.

עם זאת, חברות אלה מצביעות על לא מעט אתגרים שנוצרו בעקבות הקורונה, שבהם תחרות רבה המורידה את הרף וכן הפסדים שנוצרים בעקבות הבידודים הרבים בגנים ובבתי הספר. אותן חברות סיפרו לנו גם על האתגרים של התאמת מזון בריא יותר לילדים, שרגיי לים לתזונה שכוללת מזון מעובד ושופע תבלינים.

מהפך שלם בתפריט

חברת 'לאנץ' טיים, העוסקת בייצור ובאספקת ארוחות לילדים במערכת החינוך, השיקה במפעלה בהוד השרון מטבח חדש בהשקעה כספית של כחמי

היאלי יעקבי-הנדלסטמן



ש טעם? תמונות רבות של ארוחות מהצהרונים של הגנים ושל בתי הספר שהועלו ברשתות החברתיות, בשילוב כתבות שהיו בנושא, תרמו לתדמית הגרועה שהיתה לארוחות אלה. תדמית שכללה לעיתים מזון נחות ושאינו עומד בתנאים התברואתיים.

מאז החוק לפיקוח על הפעלת צהרונים מ-2017 – המסדיר את הפעלתם של צהרונים ציבוריים, הפועלים בשטח של מוסד חינוך מתוקצב, או מופעלים על ידי רשות מקומית או חברה ממשלתית בשטח מרכז קהילתי – טוענות החברות המספקות את המזון לצהרונים כי חל בחלק מהמקרים שיפור בתזונה של הילדים. כחלק מהחוק, אספקה של מזון



מנת פרי
צילום: ארקדי רסקין



מנת עוף ושועות
צילום: יח"צ



אוכלים בריא יותר
צילום: שליס בע"מ

הם מספרים על הפתיחות מול ההורים. "באה אמא בהפתעה למפעל, וביקשה לראות את האיכות של האוכל. נתנו לה בגדים מתאימים והיא ראתה ואמרה שזה ליגה אחרת. אנחנו קשובים להורים מאוד. אנחנו רוצים שהם יהיו מרוצים". איך השפיעה הקורונה על התחום שלכם?

מלכה: "הקורונה זרקה את כל ההשקעה בהרגלים שהקנינו לילדים בצהרונים בגילי 3-5 שנתיים אחורה, כעדיין ברוב הבתים לא מבשלים פחמימות מלאות. הם אוכלים המבורגרים ברשתות המזון, ולכן כל הטעם שלהם השתנה. כמה ההורים יכולים לבשל ולבשל? בשל? התפריט לא השתנה, אבל אנחנו מביאים בחשבון שצריך לשווק מחדש את הקוסקוס המלא למשל, ולהזכיר להם את ההרגלים של פעם. אני מקווה שזה יהיה כמו לרכוב על אופניים".

חברה נוספת אשר מציעה אוכל לצהרונים היא חברת "טיב וטעים", חברת בת של חברת עידית. לדברי שחר בן מובחר כהנא, מנכ"ל חברת "טיב וטעים", ורן כצמון, מנכ"ל חברת עידית מקבוצת מלונות דן: "יש לנו מטבח ומרכז לוגיסטי בטירת הכרם מל, שם אנחנו מייצרים את כל האוכל עבור כל הקבוצה. אנחנו מציעים 3,000 מנות לגני ילדים ביום. אנחנו מייצרים את האוכל לבד.

"אנחנו עובדים עם מכרזים מקומיים של רשויות מקומיות או דרך חברת המתנסים, שעושים הסעדה, ואנחנו כופפים לבקורות של משרד החינוך. יש בקורות שמגיעות בכל שבועיים למטבח המרכזי ובורקות את משקל המנה ורמת ההיגיינה. יש לנו תקן איוו, תקן בטיחות מחמיר, כי אנחנו עובדים עם משרד הביטחון ועם משרד החינוך". גם

דים היתה של שניצלונים ושל עולם מעובד. גייסנו תזונאית והחלטנו לעבור לייצור עצמי, ואז אתה צריך להקנות הרגלים לילדים לאוכל לא מתועש ללא נטרן כמעט, ללא מונוסודיום גלוטמט וללא חומרים משמרים. בהתחלה זה היה ממש קשה לילדים. שנה וחצי אחרי שנכנס חוק הצהרונים והיה פיקוח על התזונה, זה מאוד עזר. כבר כמה שנים אין בצהרונים קטשופ. אנחנו מכינים את הרוטב לפסטה מעגבניות טריות. היום אין כמעט שניצלנים. החוק מתיר פעם בשבוע".

אפקט הקורונה

מבחינת התרמית אומר כהן כי "אני לא חושב שיש כבר תרמית לא טובה. בעבר זה היה נכון. זה לגמרי תלוי ברמת שות עצמה, בכוח של המוסד החינוכי ומה רמת המעורבות שלו".

צמחוניות. הצמחונות הצטמצמה ביחס לשנים קודמות ב-30%-40 לפחות. חברה גדולה נוספת בתחום היא חברת "מבושלת". לדברי דורון כהן, סמנכ"ל השיווק של קבוצת "מבושלת": "אנחנו מספקים 28 אלף מנות ביום. יש לנו שלושה מפעלי ייצור במרכז: במבוא חור, רון, בלוד ובנהריה. אנחנו מייצרים את כל המנות באופן עצמאי, כולל מוצרים של קציצות וכדורים, ואנחנו עושים את הטחינה לבד. אנחנו כבר 25 שנה עוסקים בתחום הילדים. בחמש השנים האחרונות, תחום הצהרונים עבר מהפכה בנושא של התזונה הבריאה, וזה משפיע מהקצה לקצה. היום התפריט הוא מאוד שונה. אני לא גרלתי על בורגול ושעור עית, והיום זה הבייסיק".

גם כהן מספר על הקשיים שבהנחלת אוכל בריא יותר לילדים. לדבריו, "לפני חמש שנים, כל הפעילות של עולם היל-

קולרבי בבית. הכל זה עניין של חשיפה להרגלים. אין קינוחים מתוקים בכלל. הקינוח של ארבע זה מנה של פרי, לעור מת עוגיות או ממרח מתוק. בחמש השנים האחרונות יש כריך עם טחינה, חור מוס או סילאן טבעי".

הקושי אצל ההורים

על הקשיים בשינוי הרמטי מספר מלכה כי דווקא להורים היה יותר מורכב להכיל את הרברים. "ההורים הם הבעייתיים. אתה נכנס לפינה של 'אל תחנך אותי, אני יודע מה הילד שלי רוצה'. ההורים לא מוכנים להיפתח לשינויים ולהצעות חדשות".

באשר למספר הילדים האלרגיים, אומר מלכה כי מתוך 40 אלף מנות לגילאים 3-6, 850 מנות מיועדות לילדים עם רגישות לגלוטן או לילדים אלרגיים. נוסף על כך, יש 150 מנות



מתבלים את האוכל
צילום: ארקדי רסקין



מנת אוכל בצהרון
צילום: יח"צ