

18.78x33	1	עמוד 22	לב העיר	01/06/2014	42733074-0
מחלבת הכפר הירוק - 90290					

בדרכי נאס



נועם לנדמן עושה סיבוב שבועי באזור השרון ופתח תקווה בעסקים מקומיים ומתמקד השבוע בחנויות לממכר גבינות - כי החג הזה כולו לבן

נועם לנדמן

חלק ב'

הזדמנות אחרונה לקראת שבועות (שלישי הקרוב) להתארגן על גבינות, חלקן במבצע - גבינות בייצור עצמי, גבינות מיובאות מחו"ל, מאפים עם גבינות, גלידות ויוגורטים.

רמת השרון:

"מחלבת הכפר

הירוק", הכפר הירוק

אבי הבעלים: "יש לנו שתי חנויות, אחת בכניסה לכפר הירוק והשנייה קרובה לרפת, שם אנחנו משיגים חלב טרי שנחלב מהפרות, 100 מטר מהמפעל ומייצרים חלק מהגבינות בעצמנו. מהחלב שאנחנו משיגים מהפרות אנחנו עושים פסטור ואחרי זה גבינות. אנחנו מוכרים הרבה סוגי גבינות, כמו קממבר, ברי, כרומנו, פוקרינו, גבינות קשות, גבינות אטלקיות. גבינות מיוחדות לחג - חלומי צ'רקסי, גבינה מתוקה, בל פלאזה ועוד. יש לנו ארוחות, פסטות, חביתות ירק, יינות מהארץ, ובעתיד גם נייבא מחו"ל, גלידות ויוגורטים בייצור שלנו, בטעמים תות, אפרסק, אגוז, שוקולד ווניל. יש לנו מקומות ישיבה, האווירה



אצלנו כפרית ופסטוראלית קרוב לשרות, לסוסים, לרפת ולפינת ליטוף". גבינות עזים הן יקרות, כך מסביר לנו אבי: "גבינת אלון עזים היא היקרה ביותר, אנחנו מייצרים אותה, והיא מיוצרת גם בחו"ל, והיא עולה 14.90 שקלים ל-100 גרם. אנחנו עורכים מבצע לכבוד החג על קנייה של מעל ל-100 שקל, מקבלים גבינה לבנה (250 גרם) מתנה, ועל קנייה ב-250 שקלים, מקבלים צידנית מתנה. ברור שלקראת שבועות יש יותר עבודה, אבל זה בא בגלים, כשיש מסה גדולה של אנשים, אחר כך רגיעה, ואחר כך שוב קונים רבים". אבי הגיע מתחום המזון, ובעברו שימש כמנהל רכש בחברת מזון גדולה: "לפה נכנסתי כשותף ואחר כך העניינים הסתדרו כך שהמשכתי לבד. אציין כי המקום כשר (בד"צ בית יוסף ורבנות רמת השרון)".