

# המהפכה התעשייתית

**"שים את הכסף שלך איפה שהפה שלך נמצא", זהו תרגום מעט מפותל לביטוי אמריקאי מוכר, שדורש להפוך את הדיבור למעשה ואת הפנטזיה למציאות. באזורי התעשייה של בנימין תפגשו עשרות תעשיינים ובעלי עסקים ותיקים וחדשים, מקרוב ומרחוק, שנענו לאתגר ומייצרים לא רק מגוון מוצרים למסחר, אלא גם רוח של עשייה והתחדשות שמנשבת שוב בין הרי בנימין**

## שושה גרינפלד

**מ**תחת לאפנו ממש, מתרחשת מהפכה. תכניות משורטטות, חוזים והסדרים נחתמים, ותעשיינים רבים נמצאים בתהליך להקמת מפעלים ועסקים בארבעת אזורי התעשייה האזוריים של בנימין: שער בנימין, שילה, נווה צוף, ואזור התעשייה החדש שעומד להיות מוכשר בקרוב - פארק מכבים, בסמוך לצומת שילת (אזור התעשייה הענק והמרשים במ"בוא חורון קיים גם הוא, כמובן, אך הוא שייך ליישוב ואינו ציבורי). הללו מצטרפים לבעלי מפעלים לייצור גלידות, אלומיניום, שמן זית, מתקני שעשועים, יין, מתכות ועוד, שכבר מייצרים בבנימין. את ההתחדשות הזו יצאתי לראות יחד עם דוד פסנטין, איש מנהלת אזורי התעשייה מטעם החברה לפי תוח מטה בנימין, תושב שכונת היובל בעלי.

אנחנו מתחילים את הסיוור שלנו באזור התעשייה שילה. כיום יש במקום שלושה מפעלים תעשייתיים גדולים, וכ-15 בקשות להקמת מפעלים באזור התעשייה הזה מונחות במשרד הכלכלה ומחכות לאישורים סופיים. "אלה בקשות של מפעלים שעברו את כל הוועדות המקצועיות ונמצאו ראויים לקבל קרקע", מסביר דוד, "כל מה שצריך זה את החותמת הסופית על מנת לבנות את המפעל". עסקים נוספים נמצאים בשלבים שונים של אישורים מול המועצה, המינהל האזרחי ומשרד הכלכלה. מינהלת אזורי התעשייה מסייעת להם לצלוח את המשוכות. דוד מספר שכבר כיום הביקוש עולה על ההיצע, ויש גם מי שעומד בתור כדי להתחיל את התהליך. חלק מהעסקים החדשים הם

בבעלות תושבי האזור, אחרים מגיעים ממרכז הארץ. אני שואלת את דוד מה מביא מפעל מהמרכז לאזור תעשייה ב"סוף העולם שמאלה". פסנטין משיב כי זה שילוב של כמה גורמים. "היתרונות שיש לנו הם יחס אישי וליווי צמוד של כל מפעל", הוא מסביר ומפרט, "מרגע שבעל עסק מגלה התעניינות באזורי התעשייה שלנו ועד לרגע שבו יקבל את האישור להתחיל בהקמת המפעל על הקרקע, הוא מקבל את מלוא תשומת הלב. כשיש צורך אני נוסע להביא את המנכ"ל או את הנציג מאריאל או מירושלים, עושה לו סיור בשטח ומסביר לו על היתרונות והתהליך".

יתרון משמעותי נוסף הוא עלות הקרקע. "צריך להבין שכיום במרכז הארץ אין כמעט קרקע פנויה להקמת מפעל תעשייתי גדול, ואם היא כבר קיימת היא יקרה מאד. אצלנו הקרקע מסובסדת. כשהתעשיין עושה חישוב כלכלי, הרי שגם אם מרכיב ההובלה יהיה יקר קצת יותר כי המימון מרוחק, זה עדיין יוצא הרבה יותר משתלם מעלות של קרקע במרכז.

"אבל לא כולם מונעים רק משיקולים כלכליים", מדגיש פסנטין, "יש אנשי תעשייה שמה שמניע אותם זו אידאולוגיה ואהבת הארץ. ולא פעם זה שילוב בין שיקול כלכלי נכון ובין אידאולוגיה".

## מראה תעשייתי, יופי אנושי

באזור התעשייה שילה אווירה נעימה ומיוחדת. הנוף מסביב מדהים ביופיו, אך מראה מבני התעשייה, סוג של כיעור שאפשר למצוא כמעט בכל אזור תעשייה בעולם המודרני המערבי, עושה קצת עצוב בלב על עמק שילה היפה שעומד להתמלא במפעלים.

"75 אחוז מהשטח באזור התעשייה שילה כבר שוקק", מצייץ פסנטין. כש-75 תכניות רבות נמצאות עדיין בשלבים של תכנון ואישורים, רואים מסביב

עמק יפה וירוק, ואדמה ריחנית ובתור לית שטרם נחרש בה תלם.

## למה לא לבנות אזורי תעשייה יותר אסתטיים?

"זה רעיון נכון", מרים פסנטין גבות. "אני מקווה שיחשבו בעתיד גם על זה". היופי האנושי משכיח את הכיעור התעשייתי. באחד המפעלים מקבל את פנינו נער גבעות מחויך עם פאות מתנפנפות ברוח, שנוהג במלגזה ומסדר ארגזים בערימות. במפעל המתכות הסמוך עובדים ערבים מכפרי האזור. נדמה שבמקום הזה, בין העובדים, המנכ"לים ואפילו החומרים התעשייתיים, שוררת מן הרמוניה ואחוות רעים.

זה לא קורה סתם. למנהלי חברת EMS מתכות - מפעל אקולוגי למיחזור סוללות ופסולת אלקטרונית, כמעט יחיד מסוגו בארץ, חשובים לא רק העסקים והאקולוגיה, אלא גם שיהיה נעים וכיף לעבוד ביחד.

"אנחנו משתדלים להיות תמיד בשמחה, ונשמח מאד לראות את האזור מתפתח", אומר הלל סילבר, בר, סמנכ"ל EMS מתכות, המתגורר בשילה. "אנחנו בעד אנרגיה חיובית. במפעל שלנו במהלך שעות העבודה יש מוזיקה, ולפעמים אפילו רוקדים. חשוב לנו שתהיה פרנסה בסביבה, ושכל מי שעובד אתנו יחזור הביתה עם חיוך. תמיד נשלם לעובדים שלנו מעל שכר המינימום".

## מה בעצם אתם עושים כאן?

"סוללות הן הלב הפועם של מכוניות רבים בעידן הטכנולוגי, עד כדי נדמה שבלעדיהן החיים היו חוזרים לימי קדם", עונה סילבר. "יחד עם זאת, התלות בסוללות גוררת הצטברות מאסיבית ולא רצויה של חומרים מסוכנים כגון נוזלים אלקאליים, חומצות ומתכות כבדות. משקל פסולת הסוללות בישראל נאמד באלפי טונות בשנה, ובעולם היקף הפסולת הזאת



אזור התעשייה שילה, אחד מארבעת אזורי התעשייה האזוריים של בנימין צילמו: שושה גרינפלד

עומד על כ-15 מיליון טון בשנה. "בעבר הפסולת הזו נזרקה לזבל, הן על ידי מפעלים גדולים והן על ידי אנשי פרטיים. אדם זרק את הסוללות שהתרוקנו ושכח מזה", מספר סילבר, "אבל הפסולת הזו שהגיעה לחריה או למזבלות אחרות והוטמנה באדמה, גרמה לפגיעה סביבתית קשה. החומרים הרעילים חלחו, זיהמו את מי התהום ויצרו נזק אקולוגי עצום. כיום יש יותר מודעות לנזקים, וגם מבינים שאפשר למחזר חלק מהחומרים ולהשתמש בהם כחומר גלם. התפקיד שלנו בכוח, הוא לרכז את הפסולת ולהעביר אותה הלאה למפעלי המיחזור, שרובם נמצאים בחו"ל. אנחנו מייצאים בעיקר לאירופה, קנדה וארצות הברית".



"השלב הבא של הנורמליות הוא להשקיע בתעשייה", דוד פסנטין

בארזונה היה ערבי לבנוני. "בשנת 1986 הגענו לשילה. הוריי חיפשו מקום נעים לגדל בו ילדים, ועד היום הם מרוצים מהבחירה. כבר בשנת 1989 פתח אבא שלי את המפעל. "יש בארץ המון ייצור של אלקטרוניקה ופסולת שצריך לטפל בה בצורה נכונה. למשל, כל האלקטרוניקה הישנה של משרד הביטחון, פלאפונים ומכשור שצריך לעבור השמדה, ויש גם מתכות יקרות. אנחנו עושים זאת עבור מורטורולה ופלאפון, הוט, סלקום, ועוד חברות ידועות."

**אבל אנשים עדין זורקים סוללות לזבל.**

"זה נכון, ורצוי לחדול מזה, אם אנ-

את המפעל בשילה הקים אביו של הלל סילבר. שם המשפחה מרמז על ההיסטוריה המשפחתית והרומן הארוך עם מתכות, שהחל לפני עשרות שנים בשיקגו. באותם ימים היה קשה מאד למצוא פרנסה בארץ האפ"שרויות הבלתי מוגבלות. "ליהודים היה קשה אז למצוא עבודה באמריקה", מספר הלל, "וסבא שלי, שהיה איש יצירתי, חשב על הרעיון להתעסק עם מתכות של מפעלים. אבי - שהוא היום הבעלים והמנכ"ל של המפעל שלנו בשילה - הקים בעקבות אבא שלו עסק בארזונה."

בהמשך הדרך חזרה המשפחה בתשובה והחליטה למכור את המפעל המצליח ולעלות לארץ הקודש. הבנים החדש שהחליף אותם במפעל



מפעל EMS למיחזור מתכות, מרגישים שמצילים את כדור הארץ

כרמי יין. יש יקבים שמתגאים לפר"ס שהענבים שלהם באים משילה, אחרים מסתירים את זה, אבל בשיחות סגורות כולם מודים שהענבים מהאזור שלנו הם הענבים ברמה הכי גבוהה שיש להם ביקב."

אם ביקבים עסקיני, אחד היקבים המשגשגים בבנימין הוא יקב שילה. היקב הוקם בידי ד"ר מאיר שומר, יהודי המתגורר מקסיקו, שביקש לסייע לתעשיית היין באזור. בשנת 2006 במפגש ייננים, טעם שומר מיין הבוטיק שהכין עמיחי לוריא ממעלה לבונה, ובין השניים התפתחה חב"רות שהובילה לשיתוף פעולה עסקי, והיום מנהל לוריא את היקב ומתווה את הפילוסופיה של ייצור היין ביקב שילה.

"יקב שילה הוא המעוטר ביותר במדליות 'אשכול הזהב' בארץ", מתגאים אנשי היקב. "פעמיים שברנו את השיא של מספר מדליות הזהב בשנה אחת. זה יקב מאד מוערך, וכמובן שאנחנו שמחים להפיץ את היין בכל העולם. על כל הבקבוקים שלנו כתוב 'שילה', ואנחנו שולחים אותם לסינגפור, הונג קונג, אנגליה, שוויץ ובלגיה, וכמובן לצפון אמריקה".

"התחלנו בשנת 2005 עם ייצור של 20,000 בקבוקים בשנה, ובשנת 2017 ייצאנו מעל 200,000 בקבוקי יין", הם מגלים. רוב הענבים מגיעים מהאזור. לילות הקיץ קרירים יותר והימים לא מאד חמים, הענבים מבשילים לאט ולכן הם יותר מרוכזים, והטעם והצבע שלהם יותר עמוקים. אזור גב ההר נעשה מוכר יותר ויותר לאנשי המקצוע, וגם בעולם יש התעניינות הולכת וגוברת. "אנחנו רוצים לבשר לכל העולם שארץ היין הטובה ביותר היא לב אזור הכרמים הקדום של ארץ ישראל, ראל, בשילה, ולהחזיר עטרה ליושנה". גם פה הקושי הוא המחסור במים.

קשה. יש המון ייבוא של שמן זית מחו"ל, עד כדי כך שבשבע השנים האחרונות הרבה מאד כרמי זיתים נעקרו כי החקלאים בארץ לא עמדו בעלויות הגידול. עיקר היוקר - המים. למרות שבארץ אין מחסור במים, לא מובילים מספיק מים לבנימין ולשרון, ואנחנו לא פעם נתקלים בכך שאין לנו מים בברז ועצי הזית שלנו סובלים מצמא. ואין דבר יותר מתסכל לחקלאי. אנחנו עובדים ולוחצים חזק כדי שהבעיה הזו תיפתר והיו לנו

## "חיפשו שטח מתאים למפעל גדול. בעקבות הסיור הגענו למסקנה שזה יכול להתאים לנו. מעל הכל אנחנו אנשים ציונים, אז זה גם אידאולוגי. 50 אחוז אידאולוגיה. יכולנו להישאר בראשון לציון, אבל בחרנו להעתיק את עצמנו לבנימין"

מים". איננו חרם מדאיגים אותו פחות. "אנחנו מייצרים טונות של שמן זית בשנה, ולשמחתי זה חוצה את הגבולות הפוליטיים. בין הלקוחות שלנו יש מסעדות ושפים ובתי מלון, מה שנקרא מ'האליטה השמאלנית' בכל הארץ. את השפים מעניינת בעיקר האיכות ולא הפוליטיקה. זה נכון שיש מקומות שמחרימים אותנו, אבל בסופו של דבר שף טוב רוצה את השמן האיכותי שמתאים לבישול שלו. "אנחנו מגיעים פעם בשנה לבתי העסק והמסעדות עם השמנים החדשים שלנו, וכל שף בוחר את הטעמים שלו. בגלל שמדובר בעצים ובטבע, לא בכל שנה יוצא בדיוק אותו טעם, אז אנחנו מאפשרים להם לטעום ולבחור בכל שנה מחדש.

"גם בתחום היין, רוב היינות במסעדות הגורמה והפאר הם יינות שמיוצרים וגדלים בהרי השומרון ובבנימין. אנחנו מגדלים 400 דונם

ביותר מביניהם הוא הטעם. אני רוצה שכשאדם או שף של מסעדה יטעמו את השמן שלי בחומוס או בסלט או ככפית בריאות בכל בוקר, הם יתענגו מהטעם". וייס עצמו למד קורס טועמים ומשמש כשופט בתחרויות בינלאומיות של שמן זית.

אבל לא רק הטעם חשוב לוייס, אלא גם האהבה. "אני עושה לפעמים סיורים לאנשים שמגיעים מרחבי הארץ בכרמים שלי בשומרון ובכרם הזיתים והגפנים של משק אחיה

חנו רוצים שהנכדים שלנו יוכלו לחיות על האדמה הזו. חוק המיחזור שנכנס בשנת 2014, מחייב את יצרני האלקטרוניקה לעבוד עם מפעלי מיחזור כמו שלנו. אני חושב שאנשים בהחלט יותר מודעים ויש יותר אכפתיות. היום מבינים שחובה לטפל בפסולת בצורה נכונה, שקולה ומיטיבה עם הסביבה. אני מרגיש שאנחנו לוקחים חלק בהצלת כדור הארץ".

### עושים באהבה

משק אחיה, המגדל בעמק שילה כרמי זיתים ייין, שוכן גם הוא באזור התעשייה שילה. משם הוא מייצר בשנה כ-500 טון של שמן זית, ובשש השנים האחרונות זכה ארבע פעמים בתואר 'שמן הזית הטוב ביותר בישראל'.

"כשאני שואל אדם מה גרם לו להוריד מהמדף בקבוק שמן זית כזה ולא אחר", אומר איתמר וייס, מנהל ענף החקלאות ובית הבד של משק אחיה, "לרוב התשובה היא: המחיר". חשוב לי לספק סחורה משוחררת ושמן זית טעים ומעולה, ולא שאנשים יקנו אותו כאידאולוגיה על מנת לעזור לחקלאים ביהודה ושומרון".

### מה הופך שמן זית לאיכותי?

"בשוק יש המון זייפנים שמביאים שמן זית זול מחו"ל ומוכרים אותו כשמן מזיתים ישראליים. השמן שלנו באמת נעשה מהזיתים שאנחנו מגדלים, ברובם הזיתים ששתל יוסי שוקר ז"ל, מקים משק אחיה.

"אנשים יודעים לבדוק בשמן זית רק את החמיצות", מסביר וייס בלי חמיצות, "כי זה מה שרשום להם על פתקית הבקבוק. הסיבה שדווקא הפרמטר הזה נמדד, היא שהבדיקה שלו מאד זולה. אבל שמן זית מעורב לה נמדד בפרמטרים רבים, והחשוב

בבנימין, ולא פעם אני שומע את התגובה: 'אם חשבנו שאתם משוגעים ואנחנו נורמליים, עכשיו אנחנו מבינים שזה בדיוק להיפך'.

"סבא שלי היה חקלאי בגבעת יערים שבהרי ירושלים, בעל לול תרנגולות ומטעים של שזיפים ונקטריות. כילד, נסעתי אליו בכל קיץ מהבית בבית אל, לאסוף ביצים בלול ולקטוף פירות. אני זוכר את סבא משולם שרעבי כאיש כפיים שתקן, שהיה קם לפני כולנו, הולך לבית הכנסת ואז לעבוד את האדמה.

"אחת הסיבות המרכזיות שבגללה אני עורך את הסיורים, היא לחבר את שים לקרקע. אני חושב ששכחנו את האדמה, ושכחנו את הטוב שעושה לגוף ולנפש עבודת הכפיים. ככל שאנחנו רחוקים מעבודת האדמה, יותר קל לנו לוותר עליה".

### יש גם קושי?

"לצערנו למגדלי הזיתים בארץ מאד



משק אחיה, מפעל מודרני בלב אזור הכרמים הקדום



תעסוקה לערבים ויהודים. מפעל המתכת בניהול טל שובל

מבקרים, מסעדה וחדר טעימות, בה שקהה של כ־20 מיליון שקלים.

### צרות טובות

אם מישהו מנסה לצייר את היחסים בין היהודים והערבים בבנימין אך ורק כמתוחים, הרי שהמצב בשטח לגמרי שונה. "חלק ממה שמושך לכאן תע" שיינים, הוא שהם מחפשים להעסיק פועלים ערבים, והמיקום שלנו מאי פשר להם למצוא עובדים בקלות", אומר דוד פסנטין, "זה מתאים גם לרציונל של המועצה לעודד 'שלום כלכלי' ושאזורי התעשייה יספקו כמה שיותר מקומות תעסוקה".

שער בנימין הוא אזור התעשייה הוותיק ביותר. "הפרוצדורה עד לה שגת כל האישורים וההיתרים לבניית מפעל בשטחו לוקחת כשלוש שנים", אומר דוד, "היום, אחרי הרבה עבודה קשה, כל אזור התעשייה שער בנימין שווק, כבר כעת ישנם שמונה מפעלים שקיבלו אישור לבנות, ויש מפעלים שעומדים בתור ומחכים לקרקע פנויה. הביקוש עולה על ההיצע ואני חנו חושבים איך להתמודד ולהגדיל את ההיצע".

בנווה צוף אזור התעשייה קטן יחסית. בשנתיים האחרונות הושקעו מאות



ואם לא די בכך, הכורמים עובדים מאד קשה, והמינהל האזרחי בוחר לעיתים להפריע, ולעקור כרמים שני תן היה להסדיר.

ויש גם חרמות. "יש אזורים שאנחנו נו מתקשים למכור בהם, כמו חנויות בתל אביב או מסעדות מסוימות, אבל יש מספיק מי שקונה את הסחורה שלנו, שהיא ממש טובה. הקהל יודע את זה ואנחנו מוכרים בקלות". "אתה לא נעלב?", אני שואלת את

### איתמר וייס: "אני זוכר את סבא כאיש כפיים שתקן, שהיה קם לפני כולנו, הולך לבית הכנסת ואז לעבוד את האדמה. אני חושב ששכחנו את האדמה, ושכחנו את הטוב שעושה לגוף ולנפש עבודת הכפיים"

אלפי שקלים בתשתיות שלו, לקראת כניסה של שני מפעלים גדולים - אחד מכפר סבא, והשני מראשון לציון.

מנחם תורג'מן משהו הוא תעשיין המנהל יחד עם שני אחיו מפעל עיר גיות ודובשניו, שפעל עד לאחרונה בעיר ראשון לציון, ומחזיק מרלוג גדול במבוא חורון.

את המפעל בראשון לציון השבית לקראת המעבר לנווה צוף.

### מדוע החלטת להעביר את המפעל לאזור התעשייה של נווה צוף?

"חיפשנו שטח מתאים למפעל גדול. התייעצנו עם החברה לפיתוח מטה בנימין, עשו לנו סיור היכרות במועצה ובאזור התעשייה, ובעקבות הסיור הגענו למסקנה שזה יכול לה תאים לנו, מבחינת נגישות של פועלים ערבים ופועלים מהיישובים, וגם מבחינת הקרקע - שתהיה זולה ונו חה לעבודה, ומעל הכל אנחנו אנשים ציונים, אז זה גם אידאולוגי. 50 אחוז אידיאולוגיה. יכולנו להישאר בראשון לציון, אבל בחרנו להעתיק את עצמנו לבנימין".

אחד העובדים, "ברור שזה בעייתי, אבל אני הולך למקומות של מי שאוהב אותי, והרוב טוב. לא מזמן היינו בתערוכה של יין מתוצרת יו"ש בכנסת. נמכרו שם ינות, וח"כ ערבי קנה בקבוק יין. העירו לו שזה לא 'פוליטיקלי קורקט', והוא ענה: 'מה אכפת לי? זה יין איכותי ואני אוהב את הטעם'. כן שטחים לא שטחים, בשור רה התחנתנה רוצים לשתות יין טוב". "היקב הזה הוא סוג של חלום שמ תגשם", אומר עמיחי לוריא, המנהל והיין של יקב שילה. "רוב היין הולך לייצוא, בעיקר לארצות הברית. יש את החשש מחרם, אבל אנחנו לא מוות רים. אנחנו לא מסתירים איפה אנחנו מייצרים". לוריא מלווה בעצמו כל ענב מרגע שגדל, נמצא בכל בציר, ופוגש את אותו ענב כשהוא נכנס לחבית לה תיישן. לאחר מכן הוא מבלה שבועות שלמים בחו"ל ומשווק את היין.

### תכניות לעתיד?

"אנחנו מתחילים בקרוב בבניית יקב קבע יפהפה, ומקווים שבתוך שנתיים יהיה מוכן. מתוכננים מרכז

והנורמליות של החיים כאן. כמו שקור רה בהרבה רשויות, המטרה היא לא להיות ערי שינה אלא לפתח תעשייה חזקה במקום".

אני שואלת אם בעלי העסקים לא מפחדים ממצב שבו הכל יפורק יום אחד, כמו בגוש קטיף.

"לא שמעתי פחד כזה מתעשיין", משיב פסנטין, "אנשים מאמינים במ קום".

ואני רוצה לקוות שהוא לא טועה, שאיש אינו מוכר לנו אשליה של קבע, שמהפכה אמיתית על הפרק.

בין המפעלים שבדרך: בית חרו שת לגלילות ועוגות קפואות שפונה למגזר החרדי, מפעל לייצור מתקני שעשועים - המתמחה בייצור מתקנים לילדים עם מוגבלות; תעשיית מתכת, חברה לפתרונות הצללה מאלומיניום, מרכז למיחזור שפכים תעשייתיים, מפעל לבניה קלה, מפעל עיבוד בשר וטחנת קמח.

כחלק מההתפתחות היקבים באזור, יעבור גם יקב פסגות לשער בנימין.

"מדובר במאות דונמים של תע שייה", אומר פסנטין בהתלהבות, "וזו הולכת להיות אימפריה של ממש.

עשרות מפעלים שהולכים לעשות שינוי מהותי בחבל בנימין, באזורי תעשייה שוקקים וחיים".