החטיבה לתכנון וכלכלה

תדריך לענף האטליזים

לשנת 2024

תשפ"ו	מס' 421	2025

החטיבה לתכנון וכלכלה

מס' סידורי:	421
מס' ענף:	4726
נערך ע"י הכלכלנית:	לילך פרישר מזרחי

<u>אל: תפוצת תדריכים</u>

<u>הנדון : תדריך לענף האטליזים</u>

מועבר לכם בזאת תדריך בענף האטליזים לשנת 2024.

נתוני התדריך ישמשו ככלי עזר למפקח לבדיקת סבירות התוצאה העסקית כפי שעולה מדוחות הנישום, שספריו קבילים. כל זאת ייעשה תוך התאמת נתוני התדריך לעסק הנבדק.

כמו כן, ישמש התדריך לבניית שומה נאותה בתיקי נישומים, שספריהם נפסלו.

המחלקה הכלכלית תעמוד לרשות המפקחים במתן סיוע שיידרש להעלאת רמת השומה בענף.

בברכה,

שלומי פיליפ, רו"ח
מנהל המחלקה הכלכלית (בפועל)

<u>תוכן עניינים</u>

1.מבוא.....4

2.מבנה החנויות והציוד בהם 4

3.אפשרויות המכירה של הבשר.....5

4.סוגי הבשר.....5

5. מוצרים נלווים 7

6.פחת 7

7.מלאי ותאריך תפוגה 8

8.סיווג הקצביות 9

9.אחוז רווח גולמי.....9

10.סיכום.....10

11.נספח.....11

1. מבוא

תדריך זה עוסק באטליזים (קצביות) - חנויות קמעונאיות המוכרות מוצרי בשר: בקר ועוף (לרבות הודו, אם כי במידה מועטה) לשנת 2024.
הבשר לסוגיו נמכר באטליז במצבים שונים: טרי, קפוא, טחון, מפורק, מיושן.
האטליזים ממוקמים במרכזי ערים, שכונות מגורים, שווקים ואזורי תעשייה. שטח החנויות משתנה החל מ-25 מ"ר לחנות קטנה ומעל ל-80 מ"ר לחנות גדולה.
לפי נתוני ה-OECD ישראל מדורגת במקום גבוה בארגון בצריכת בשר בקר לנפש, ובמקום הראשון בצריכת עוף לנפש.
במקור סיפקו הקצביות את רוב צריכת הבשר בישראל. עם כניסתן של רשתות שיווק המזון לתחום מכירת הבשר, ירד מספר הקצביות. מספר הצרכנים המשלבים קניית מזון ומצרכים שונים ברשתות השיווק עם קניית מוצרי בשר, הלך וגדל. כיום בכל רשת שיווק יש מחלקת בשר המציעה מגוון רחב של מוצרים. יצוין כי תדריך זה אינו כולל את מחלקות הבשר ברשתות השיווק.
למרות האמור לעיל, יצוין כי בשנים האחרונות חלה עלייה בביקוש לצריכת בשר מהקצביות, מאחר וחלקן מספקות בשר איכותי יותר וחיתוך מקצועי של הבשר העונה על דרישת הלקוח.
קצביות הן אופציה פופולרית גם עבור אנשים המעדיפים לקנות בשר בקצביה השכונתית במרחק הליכה, וכן מתוך הכרות אישית, לפעמים רבת שנים עם הקצב.
ההיגיינה בענף הינה בעלת חשיבות גבוהה וקיים פיקוח ממשלתי על הקצביות, שמשפיע על תחום שיווק הבשר, המלאי, ואופן אחזקת הבשר לסוגיו.

2. מבנה החנויות והציוד בהם

אופיים ותכונותיהם המיוחדות של המוצרים באטליזים מחייב טיפול נאות, זאת על פי כללים והנחיות שנקבעו על ידי משרד הבריאות והווטרינר העירוני. בין השאר הוגדרו מדורי עבודה נפרדים לטיפול בבעלי כנף (עוף והודו) ולטיפול במוצרי בקר. נדרשת הפרדה באטליז בכלי עבודה, משטחי עבודה, מכונות טחינה (הטחינה מתבצעת לעיני הלקוח על שולחן עבודה ייעודי), משקל, מתקני קירור, כיורים, וברזים. הפרדה שנועדה למנוע זיהום צולב.

באטליז נמצא לכל סוג בשר (בשר בקר, עוף) מקרר/ מקפיא נפרד. מתקן הקירור לבשר חייב להיות בעל יחידת קירור נפרדת. רמת הקירור במקרר בו מאוחסנת הסחורה הטריה הינה 4-0 מעלות. עבור מוצרים קפואים מותקן מקפיא בטמפרטורה של מינוס 18 מעלות ובו מאוחסנים כל המוצרים שנרכשים קפואים ונמכרים בדרך כלל ככאלו: בשר בקר קפוא לסוגיו, חלקי עופות קפואים, דגים ומוצרים נלווים כמו ירקות ומאפים.

בכל האטליזים מותקנות מתחת לדלפק המכירה ויטרינות שקופות בהן רמת הקירור כמו במקרר. בוויטרינות אלו מוצגים כל מוצרי הבשר הטרי: עופות, הודו, בקר שעברו פירוק וחיתוך . כאשר גם פה נדרשת הפרדה בין בעלי הכנף לבקר. חלקם מפוזרים לפי סוגים בתבניות מפח, חלקם ארוזים ומנוילנים או ארוזים בשקיות וואקום כפי שנקנו (בשר בקר בלבד).

3. אפשרויות המכירה של הבשר

- מכירת בשר ארוז מראש בלבד – ללא טיפול וללא פתיחת אריזות.
- מכירת הבשר לאחר ביצוע פעולות כשירות ללקוח לנגד עיניו, כגון טחינת בשר בקר ועוף.

באטליז מתבצעות פעולות כגון חיתוך או פריסה של בשר – פעולות "הכנה למכירה" מראש, שלא לעיני הלקוח. במצב זה (הכנה למכירה), יש לעמוד בתנאי שטח חדר טיפול (6 מ"ר וכן אפשרות של 1 מ"ר בין המעברים). חדר טיפול זה הוא בלתי נפרד מהאטליז, לא נגיש לקהל ולא מהווה חלק מאזור האחסון.

לאור האמור לעיל בעת הביקורת בעסק יש חשיבות רבה לבדיקת קטגוריית רישיון העסק ושטח החנות. ככל ששטח החנות גדול יותר ומספר העובדים גדול יותר, הדבר משפיע על היקף המכירות של האטליז.

4. סוגי הבשר

4.1 בשר בקר

4.1.1 בשר בקר טרי

באמצע שנת 2022 בוטל המכס על יבוא בשר טרי. הדבר הביא לגידול בהיקפו ולעלייה בצריכת הבשר הטרי בישראל. עיקר היבוא מארגנטינה, ארה"ב ופולין. הבשר המקומי יקר יותר אך נחשב גם איכותי יותר מכיוון שאינו מגיע ארצה בתנאים של קירור ארוך טווח.

ניתן לחלק את אופן רכישת הבשר מהספקים והטיפול בו לארבע קטגוריות:

א. קניות מוצרי בשר לא מפורקים ולא ארוזים

מדובר על פי רוב ב**רבעים קדמיים** של עגל או בקר השוקלים 70-100 קילו, אותם מחלק הקצב באטליז למספר חלקים עיקריים בעלי שם ומזוהים גם על פי מספר. לדוגמא, חלק מספר 4 נקרא כתף מרכזי, או פילה מדומה מספרו 5.
אפשרות נוספת מקובלת היא רכישה של רבע קדמי מחולק לשלושה חלקים כאשר כל אחד שוקל כ- 30 קילו:

- **צוואר אנטריקוט:** אותו הקצב מחלק לצוואר, אנטריקוט, צלעות.
- **חזה אסאדו:** אותו הקצב מחלק לחזה ואסאדו.
- **כתף שלמה:** אותה הקצב מחלק לכתף מרכזי, פילה מדומה, צלי כתף ושריר.

ב. קניות מוצרי בשר מפורקים לנתחים הארוזים בוואקום

בשר מפורק אלו מוצרי בשר מחולקים לנתחים, ארוזים ומוכנים לשיווק. בשר מפורק נרכש לעיתים במארז הכולל מספר נתחים המכונה "קיט". קיט עשוי לכלול נתחים מסוג אחד (כגון, קיט סינטה או קיט אנטריקוט), או נתחים מסוגים שונים (כגון, קיט כתף המכיל את כל הנתחים של הכתף).

ג. קניות חלקים אחוריים

מוצרי בשר כשרים מ**החלקים האחוריים** של הבקר (לאחר שעברו תהליך ניקור, קרי הוצאת חלקים אסורים באכילה מבחינה הלכתית) והעיקריים שבהם הם: סינטה, פילה ושייטל.
יש לציין כי מסורת ניקור (חלב וגיד הנשה) של הבשר בחלקו האחורי של הבקר נשתכחה בארצות אשכנז ונשתמרה בעיקר ביהדות תימן, לכן לא נמצא בשר אחורי בכשרויות אשכנזיות מהודרות, אלא רק בכשרות של הרבנות הראשית וכשרויות ספרדיות מהודרות.

ד. קניות איברים פנימיים

אברים פנימיים נרכשים ונמכרים בנפרד, כגון: מוח, לשון, אשכים, שקדים, כבד וכו'.

4.1.2 בשר בקר מיושן

ישנם אטליזים המיישנים בשר. תהליך היישון מתבצע על ידי אחסון בטמפרטורה נמוכה של 2-0 מעלות ותנאי לחות מסוימים במשך שבועיים רצופים לפחות ועד חודש. היישון מתבצע לנתחים של אנטריקוט וסינטה. הצגה, מכירה וטיפול בבשר מיושן יתבצע בנפרד ובאופן מובדל מבקר טרי ומעוף המוצגים למכירה. יישון הבשר מעלה את איכותו וניתן למכור אותו במחיר יותר גבוה מהבשר הטרי.

4.1.3 בשר בקר קפוא

באטליזים נמכרים גם חלקי בשר קפוא ברובו מיובא. בדרך כלל הבשר הקפוא הוא של עגלים מהחצי הקדמי שלהם. חלקי הבשר השונים ממוספרים. לקראת החגים ניתן למצוא גם בשר כבש קפוא. בשר זה מגיע נקי כמעט ללא העצמות.
ככלל על פי הנחיות וטרינריה אין להפשיר מוצרים מן החי ולמכור אותם כמצוננים ואין להקפיא מוצרים מצוננים מן החי ולמכור אותם כקפואים.

4.2 עוף והודו

האטליז רוכש את העופות משני מקורות: משחטות וספקים. כל העופות מגיעים ללא ראש, רגליים, וחלקים פנימיים. את החלקים הפנימיים (כגון: כבד, לבבות) רוכשים בעלי האטליז בנפרד.

4.2.1. העוף נרכש בשתי צורות:

א. עוף שלם

האטליז רוכש את העוף שלם. העוף עובר באטליז פירוק ונמכר בחלקים: חזה, כרעיים, כנפיים. לעיתים האטליז מוכר את העוף בשלמותו.

ב. עוף מחולק

האטליז רוכש חלקי עוף באריזות מגש מנוילנות ומוכר אותם כמות-שהם ללא פתיחת האריזה וללא טיפול (ניקיון). במקרה שהאטליז רוכש חלקי עוף בתפזורת, הקצב מנקה אורז ומניילן (הכל בהתאם לתנאי רישיון העסק).

4.2.2 קניית הודו

כמות ההודו באטליזים מועטה. לרוב מדובר בחלקים ממין נקבה (בעיקר שווארמה) ומעט מאד ממין זכר (גרון). אטליזים בודדים רוכשים הודו כיחידה לפרוק: חזה, כנפיים, גרון, שוקיים וירכיים. ניתן למצוא גם חלקי הודו קפואים.

5. מוצרים נלווים

במרבית האטליזים ניתן למצוא מוצרים נלווים, כגון דגים, ירקות ומאפים קפואים, וכן מוצרים יבשים, כגון תבלינים וקופסאות שימורים. ראוי להדגיש כי מדובר באריזות מוכנות הנמכרות כמו שהן נרכשו מהספק.

6. פחת

במהלך פירוק הבשר וניקיון חלקיו, נוצר פחת.
לעניין הפחת יש להבחין בין מוצרים ארוזים הנמכרים כפי שנקנו (ללא פחת), קיטים העוברים ניקוי חלקי וחלקים העוברים פירוק וניקוי.
במקרים שהבשר עובר תהליך הכנה מראש על ידי הקצב באטליז שלא לעיני הלקוח, כמו פירוק רבע בקר, פירוק עוף שלם, הכנה מראש של שניצל ופרגיות, ניקיון חלקים וסידורם במגש, מחיר המכירה מגלם בתוכו את הפחת שנוצר והעבודה.
במקרים בהם הטיפול בבשר הוא לעיני הלקוח לפי דרישתו ולאחר שקילה, כמו הכנת שניצל מחזה או ניקיון והורדת עור לחלקים מסוימים, הפחת הוא על חשבון הלקוח. יצוין, כי יש הגובים שקל עד שניים תוספת לקילו על עבודת הפירוק.

אחוזי הפחת השונים:

סוג הבשר הנרכש	פעולה	פחת ממוצע	הערות
רבע קדמי בקר	פירוק לחלקים	25%	פחת שומן ועצמות
חלקים קדמיים ואחוריים ארוזים בוואקום	ניקיון	15%-10%	פחת שקית נוזלים שומן, תלוי בסוג הנתח
עוף שלם	פירוק	עד 40%	פירוק עד שניצל ופרגית
חלקי עוף בתפזורת	ניקיון	10%	פחת נוזלים, סחוס, שומן ועור

הערות לטבלה:

- הפחת בחלקים שמנים כמו אסאדו ושריר ייטה לתחום העליון ואף גבוה יותר, ובחלקים רזים, כגון חזה וצוואר (המשמש בעיקר לטחינה) הפחת יהיה מזערי.
- בשר המוגדר כפרימיום - הפחת נמוך, כ- 5% ואף פחות.
- בתהליך היישון לסטייקים - הבשר מאבד כ- 20% ממשקלו (לפני ניקיון).
- בפירוק קיט כתף (מארז נתחי כתף) - הפחת הינו כ- 20%.
- חלקים ברבע האחורי אינם כשרים והפחת בגינו כ- 30% בשל תוספת ניקור.
- הפחת בהכנת שניצל מחזה עוף כ- 15%.
- הפחת בהכנת פרגיות מכרעיים הוא 40% - 30%.

7. מלאי ותאריך תפוגה

על פי הוראות משרד הבריאות והווטרינריה יש לחדש מלאי באופן תדיר. האטליזים רוכשים עוף מידי יום בימים ב' עד ה'. רבע בקר נקנה ברוב האטליזים אחת לשבוע. חלקים נרכשים כ- 3 פעמים בשבוע בימים הקבועים באטליז. פירוק נעשה בשעות הבוקר המוקדמות.

תנאי האחזקה של עופות והודו במקרר הוא 5-4 ימים.

לגבי בשר בקר טרי יש לבדוק כל סוג לגופו. קיים תוקף אחזקה שונה לבשר בקר מיובא (ארוך יותר ממקומי), בשר ארוז בוואקום, בשר מיושן ועוד.

תנאי אחזקה של רבע בקר טרי במקרר הוא בממוצע כשבועיים. לרוב בשבוע הראשון הוא מטופל, וממועד הפירוק התוקף הוא מספר ימים בודדים (4-3). חלקים טריים כשרים הארוזים בוואקום תוקפם הינו עד 45 יום מיום השחיטה (על פי הנחיות משרד הבריאות).

בכל מקרה יש לבדוק את התאריך המופיע על גבי האריזה לגבי כל סוג בקר.

יש לציין כי לאחר פתיחת האריזה, תוקף הבשר הינו 48 שעות ולרוב נמכר תוך 24 שעות.

אין לבצע אריזה כלשהיא (וואקום, ניילון ועוד) לבשר שאריזתו נפתחה.

תוקפו של בשר קפוא שנה ויותר והוא נרכש בממוצע כל חודש, תלוי באטליז.

8. סיווג הקצביות

ניתן לסווג את החנויות על פי גודלן, מספר עובדים, המוצרים הנמכרים ורמת המחירים שלהם:

8.1 קצביות קטנות

קצביות ששטחן קרוב לשטח המינימלי הנדרש (25 מ"ר) בהן עובד בעל העסק לבד. לעיתים עוזר לו קרוב משפחה או עובד שכיר בעיקר לצורך פירוק עוף. בחנויות אלה נמכר בעיקר עוף טרי ובשר בקר קפוא. קצביה מסוג זה מתבססת רק על מכירת בשר ללא מוצרים נלווים.

8.2 קצביות בינוניות

קצביות בינוניות הן בשטח 50-100 מ"ר ובהן עובדים בנוסף לקצבים, לעיתים גם בעלי העסק ובנוסף קופאי. בחנויות אלה ניתן למצוא רבע בקר טרי לפירוק וכן בקר באריזות ואקום. חלקי העוף מגיעים בתפזורת נארזים ומנוילנים על ידי הקצבים. בנוסף ניתן למצוא בחנויות אלו מוצרים נלווים.

8.3 קצביות גדולות

קצביות גדולות הן בשטח שמעל 100 מ"ר ובהן עובדים מספר קצבים במחלקת הבקר, במחלקת העוף ומספר עובדים בקופות. בחנויות מסוג זה מקובלת רכישת רבעי בקר אחת לשבוע, שבועיים. באטליז זה ניתן למצוא מקררים לרבעי בשר בקר, מקררים לחלקי בקר ועוף, ולעיתים אף מקררי יישון. בחנויות אלו נמכרים גם מוצרים נלווים. לקטגוריה זו משתייכות חנויות רשת, קצביות בוטיק וחנויות באזורים מבוססים. בחנויות מסוג זה נמכרים בין השאר נתחי בקר יקרים כגון אנטריקוט (מרבע קדמי), סינטה ופילה (חלקים מרבע אחורי), וכן נתחי בקר מיושנים במחירים הגבוהים מבשר טרי.

9. אחוז הרווח הגולמי

9.1 אחוז הרווח הגולמי לפי סיווג הקצביות

קצביות	טווח אחוז רווח גולמי	הערות
קטנות	25% - 30%	האחוזים הנמוכים בטווח מתייחסים לחנויות קטנות באזורים עממיים
בינוניות	30% - 35%	האחוזים הנמוכים בטווח מתייחסים לחנויות בינוניות באזורים עממיים
גדולות	30% - 45%	האחוזים הנמוכים בטווח מתייחסים לחנויות שכונתיות גדולות באזורים עממיים עם מיעוט תחרות. האחוזים הגבוהים בטווח מתייחסים לחנויות קטנות באזורים מבוססים

9.2 אחוז רווח גולמי לפי מוצרים

מוצר	טווח אחוז רווח גולמי	הערות
חלקי עוף טרי	25% - 35%	בקנייה כחלקים ארוזים או בתפזורת. במכירת עוף שלם אחוז הרווח יהיה בטווח התחתון
חלקי עוף טרי מעוף שלם	30% - 40%	פירוק עוף שלם לחלקים
חלקי בשר בקר	30% - 40%	בקנייה כחלקים ארוזים בוואקום
חלקי בשר בקר מרבע	35% - 45%	פירוק רבע בקר קדמי ומכירתו בחלקים
חלקי הודו	25% - 40%	במכירת שווארמה אחוז הרווח בטווח העליון
בשר קפוא	25% - 35%	נמכר בעיקר באטליזים הקטנים

אחוזי הרווח בטבלה כוללים פחת, מבצעים והנחות.

9.3 מוצרים נלווים

אחוז הרווח במכירת מוצרים נלווים נע בטווח רחב, תלוי בסוג המוצר ובאטליז. על כן יש לבדוק אחוז הרווח במוצרים אלו באופן פרטני. יצוין כי מכירת המוצרים הנלווים מהווה חלק קטן מאד מכלל המכירות באטליז.

10. סיכום

קצביות מוכרות בשר ועוף במצבים שונים דבר המצריך מבנה וציוד מיוחד בחנויות. אופן הטיפול בבשר ושיווקו משפיע על גובה הפחת. ניתן לסווג את הקצביות על פי גודלן ועל פי סוגי המוצרים הנמכרים בהן. אחוז הרווח הגולמי מושפע מסוג הקצביות ומסוגי המוצרים הנמכרים בהן.

בעת הביקורת בעסק יש לבדוק את הנתונים הבאים:

1. גודל החנות, מספר עובדים, מיקום, האם מדובר ברשת חנויות.
2. בדיקת הציוד ואזורי עבודה כולל: מספר מקומות האחסון ואפיונם (מקררים, מקפיאים, ויטרינות), מכונות חיתוך וטחינה, עמדות עבודה וחדרי טיפול (בקר, בעלי כנף).
3. סוג המלאי, כמותו, אופן הטיפול בו ושיווקו, בעיקר במוצרים הטריים (כולל פחת).
4. בדיקת כלל ערוצי השיווק של העסק: מכירה במקום, משלוחים טלפוניים או באמצעות אתר.
5. הסדרי זיכיון במקרה של רשת.

6. התפלגות הקניות ודגימת אחוזי רווח בעסק תוך התחשבות בפחת הנוצר במהלך הטיפול בבשר, הנחות ומבצעים.
7. התאמה להוראות ניהול ספרים בענף.

11. נספח

להלן טבלה המרכזת את השמות והמספרים של חלקי הבקר השונים:

חלקים קדמיים		חלקים אחוריים	
מספר החלק	**שם החלק**	**מספר החלק**	**שם החלק**
1	אנטריקוט (ורד הצלע)	11	סינטה
2	צלעות	12	פילה
3	חזה (בריסקט)	13	שייטל
4	כתף מרכזי	14	אווזית
5	צלי כתף	15	צ'אך
6	פילה מדומה (פלאש פילה)	16	כף
7	מכסה האנטריקוט	17	פלדה
8	שריר הזרוע (שריר קדמי)	18	שריר אחורי
9	אסאדו (קשתית, שפונדרה)	19	וייסבראטן
10	צוואר		