

להילחם ביוקר המחיה

מונדי ריזל

מוצריכם?

"אנחנו לא נוהגים לפרסם את מוצרינו. הגענו להיות מובילים בענף ללא פרסום. הלקוחות המרוצים מאיכות מוצרי הבשר שלנו סיפרו זאת לחבריהם וכך זה עבר מפה לאוזן. עובדה זה עובד ולכן אנו מתכוונים להמשיך כך. את הכסף שלנו אנחנו אוהבים להשקיע בשיפור מתמיד באיכות מוצרינו."

מהלול עד אליך

דברים ברוח דומה אמר לנו גם חתנו, רונן תשופרט, המשמש כסמנכ"ל השיווק: "כל הרעיון של לבנות אינטרקציה נובע משני דרכים. הראשון: כאשר אתה מגדל את העופות, שוחט, משווק ואחראי לכל התהליך – מהתרנגולת שהיא הסבתא של הביצה, שנמצאת בחווה מיוחדת - יש לך פחות נקודות בדרך ואתה יכול להביא עוף זול יותר. נקודה.

"השני: כאשר יש לך פיקוח, החל מהשלב של האמהות והסבתות ועד לרגע שבו המוצר מגיע לצלחת, אתה יודע בדיוק מה עבר על העוף בכל השלבים: איזה ויטמינים הוא אכל,

השנים מחירי העוף לא התייקרו משמעותית ביחס למוצרי יסוד אחרים. לעומת מדד המזון שעלה ב-16% מדד העוף עלה ב-10% בלבד." האם אחת הסיבות הקשורות בכך שאתה מטפל בעופות מהביצה ועד הצלחת קשורה גם להוזלת המחירים? "בהחלט כן, שליטה בכל שרשרת האספקה תורמת משמעותית לעליה באיכות המוצרים שלנו תוך צמצום עלויות. המתחרים נוהגים בהתאם וישנה תחרות בריאה בענף השומרת על עליה מתמדת באיכות העופות תוך שמירה על המחיר."

מה סוד ההצלחה שלך?

"סוד הצלחה שלי הוא תמיד לחשוב איך לרצות את הלקוחות שלי בין אם זה רשת קמעונאית, בעל איטליז או לקוח שקונה את המוצרים שלנו."

למה לא מוצאים את המוצרים שלכם ברשתות החרדיות (אושר עד / זול בשפע / יש חסד)?

"מוצרי האיכות שלנו עומדים למכירה בפני כל המעוניין, אשמח גם למכור להם אם יחפצו."

מדוע אינכם מפרסמים במגזר החרדי על טיב, איכות והכשרות המהודרת של

'קו-אופ', 'ויקטורי', ובעבר גם 'יינות ביתן' ו'מגה'.

הגענו לדבר איתו בעקבות "מחאת המילקי" שהעלתה שוב את סוגיית יוקר המחיה. המטרה שלו, גם אם במוצרי בשר ולא במוצרי חלב שהם נושאי הדגל של המחאה הנוכחית, ברורה: להביא מוצרי צריכה בסיסיים, דוגמת עוף, במחירים זולים. "משחטה כמשחטה לא יכולה להתקיים מבלי שיש לה את כל חומר הגלם באינטגרציה ובשליטה. אנחנו הראשונים והיחידים בארץ ששולטים בכל שרשרת הגידול: רבייה, הדגרה, גידול אפרוחים, גידול עופות לשחיטה, משחטה וייצור תרבות למזון העופות. כך אתה מבטל תחנות רווח בדרך ומביא מקסימום רווח לתחנה האחרונה", הסביר.

אנחנו בעיצומה של "מחאת המילקי" - מה אתה חושב על יוקר המחיה בישראל? שאלנו את מחלב.

"אני לא מעוניין להתייחס ל'מחאת המילקי', אנחנו מייצרים מוצר יסוד. מחירי העוף הם עונתיים לפי מודל היצע וביקוש. ישנם הרבה פרמטרים שיכולים להשפיע על מחיר העוף בנקודת זמן מסוימת, אך אם נסתכל לאורך

זה היה בסוף כיתה ג'. עוזי מחלב, ילד טוב תל-אביב, החליט לעזוב את הלימודים והחל למרוט נוצות עופות בשוק התקווה הסמוך לבית הוריו. "הרווחתי 80 אגורות לעשרה עופות", סיפר לימים, "זה היה הרבה כסף לילד בגילי באותה תקופה". זה היה לפני 55 שנה. כיום, בזכות אותה עבודה סיועית, הוא הבעלים של חברת 'עוף עוז' - אימפריה כלכלית שגלגלה בשנה שעברה למעלה ממיליארד שקלים (!) ורשמה רווח נקי של 70 מיליון שקלים. האימפריה הזו כוללת את מותג העופות הטריים 'עוז והדר' (אותם ניתן גם להקפיא) וחולשת על פני משחטות הנחבות לטובות בעולם לצד 5 חוות רבייה לאפרוחים; 2 מדגרות; 25 חוות לגידול תרנגולות לשחיטה; ואת מכון התערובת 'אסמי עוז' בקיבוץ רביבים.

בגיל 22 החזיק מחלב ב-7 משאיות והיה בעליה של חברה שסיפקה עופות חיים לשווקים. כיום, הוא משווק עופות טריים ארוזים לרשתות הגדולות בישראל 'שופרסל',



אותה ואז היא בחזקת היתר עד שתמצא משהו לאסור. במקביל, יש בודקי סכינים גם ב'יבש' כמו אצל כולם וגם ב'רטוב' – כאשר בודק מיוחד עובר ובודק סכינים – דבר שלא קיים במקומות אחרים. בנוסף, יש לנו מעלה שאנחנו יכולים לזהות מי שחט כל עוף, כיוון שלכל שוחט יש מסילה בצבע אחר, ולכן, אם יש שאלה אנחנו לא צריכים לסמוך על רוב אלא לקבל החלטה: אם תהיה בעיה בסכין מסוימת, אז אוכל להסיר את העופות לפי הצבע של השוחט."

הרב איתן אלמקיים, הוא אחראי על בדיקת הסכינים. "אפשר לומר שזה אחד מהמקומות הנדירים שהבדיקה מתקיימת בהם בצורה הטובה ביותר", הסביר. "אני מסתובב מידי פעם במשחטות שונות ושומע הרבה פעמים מן הרמת גבה בנוסח: 'מה יש בשחיטה של עוז והדר' ש'כל העולם' מדבר על בדיקת הסכינים אצלם? ", הוא אומר בגאווה. "קודם כל, יש כל הזמן בדיקת סכינים: בתוך חדר השוחטים קודם שניגשים לשחיטה, בעמדת השחיטה לפני ששוחטים, בעת השחיטה עצמה ואחריה. אנחנו כל הזמן בודקים כי שלא יהיה חס ושלום בדיעבד. אני אישית בודק בכל שעה עשרות סכינים ודואג שתהיה רמת חליקות מקסימאלית. עשרות שוחטים שרצו לעבוד פה התייאשו אחרי יום אחד ואמרו לי בפירוש שהרמה כאן גבוהה". הרב אלמקיים מסביר כי יש כאן כמות של סכינים שאין אותם בשום מקום. הכול פה מסודר מאוד, וכמוכן שיש כאן צוות של עובדים שתומכים אחד בשני ועוזרים זה לזה."

הגאון רבי זלמן טבק, תלמיד-חכם עצום, חסיד סאטמר ומהאחראים על הכשרות במפעל, מדרים מידי יום כדי לעקוב מקרוב אחר השחיטה והבדיקות. כבר 49 שנים הוא משמש כשוחט ושמו יצא למרחקים. "השוחטים מקפידים ללכת למקווה בכל יום, כי אחרת זו שחיטה פסולה. זה תנאי אצלנו", הוא אומר. "אפילו בנו פה מקווה מיוחד. בעת השחיטה עצמה, אין שום פשרה בנוגע לסכין. הרב אלמקיים והשוחטים עצמם לא מתחילים לשחוט במידה ויש שינוי ואפילו הקטן ביותר. אנחנו דואגים גם שהשחיטה עצמה, תהיה מהודרת, יפה ותיעשה בעדינות ולא בפראות. היו לנו כאן שוחטים שעבדו במהירות יתר וכבר אינם עובדים פה."

לדברי הרב טבק, "יש כאן כמה מעלות שאין, לדעתי, באף משחטה בעולם: ראשית כל, המהירות של השחיטה. השוחט לא יכול לשחוט יותר מ-12 עופות לדקה, למרות שטכנית ניתן להגיע גם ל-20 ויותר. לכל שוחט יש קרוסלה שמסתובבת ובנויה בצורה שלא יכולים להיכנס בה יותר מ-12 עופות לדקה. אחרת, אין לו היכן להניחם."

מיוחדת, של 'הרבנות לכשרות ארצית', המלווה את תהליך השחיטה וההכשרה כולו, בצוותי כשרות מורחבים מן השורה הראשונה, בקונספט טכני מחמיר המתוכנן במיוחד לייצור בטכניקות ייחודיות המתבצעות ב'עוז והדר' סביבה נקייה מטעויות ומכשלות, תוך שימוש בטכניקות ייחודיות המתבצעות ב'עוז והדר' בלבד, ובהעמדת רף גבוה של דרישות כשרות למהדרין שתוכל לעלות על שולחנו של כל מהדר המקפיד על רמת הכשרות האידיאלית ביותר.

כרבני המשחטה משמשים הג'ר מרדכי גלאי שליט"א נאמנם של רבים מגדולי ישראל אשר שחיטתו היא העולה על שולחנם של מרנן הגראי"ל שטיינמן והגר"ח קנייבסקי שליט"א, ועמו הרב זלמן טבק שליט"א, ראש השו"ב של חסידי סאטמר בא"י, בעל וותק ומוניטין של שנים רבות. רמת האחזיות הגבוהה עם הסטנדרטים הייחודיים והכלים הטכניים המשוכללים שמים את 'עוז והדר' בחדר החנית של מערכות כשרות העוף בעולם.

"אנחנו משקיעים כסף רב על השוחטים והמשגיחים הטובים ביותר בתחומם", אומר רונן.

דברים דומים שמענו מחשובי הרבנים בתחום. הכול תמימי דעים: המשחטה בשגב שלום היא המשוכללת ביותר בעולם, גם, ואולי בעיקר, בכל מה שנוגע לסיוע בשחיטה ובהכשרת העופות.

חותמת הכשרות המתנוססת עליהן היא של בר"ץ EK מבית 'מרכז רבני אירופה'. תחת המותג EK עומדים הרבנים הגאונים: הרב ירמיה מנחם כהן - אב"ד פאריז, הרב ישראל יעקב ליכטנשטיין - ראב"ד 'הפדריישן' בלונדון, הרב משה טוביה וייסברגר - אב"ד ק"ק עדת יראים בכודפסט, הרב גרשון מענדל גרליק - אב"ד דמילאנו שבאיטליה והרב יעקב דוד שמאהל - דיין דק"ק 'שומרי הדת' אנטוורפן.

באירופה החרדית, לשם משווקים עופות מבית 'עוז והדר', ההכשר החדש EK שעל יד 'מרכז רבני אירופה' הולך ותופס מקום של כבוד ובתקופה הקרובה הוא יתחיל להעניק כשרויות גם למפעלים בארץ הקודש. "אנחנו יותר משמחים להיות הראשונים שעובדים איתם כאן בישראל; מדובר באנשים יראי-שמים המקפידים על קלה כבחמורה מחד, אבל עם נימוסים אירופאיים מאידך", אומרים הרב טבק והרב גלאי, "רמת הכשרות בשחיטה שלנו לא נופלת מאף בד"צ שקיים בשטח".

הרב יוכל להסביר לנו בנוגע לכך? "הכשרות אינה נופלת משל הבר'צים", השיבו הרבנים טבק וגלאי ופירוטו: "הדבר החשוב ביותר בשחיטה הוא רמת הסכין: הגמרא אומרת בחולין שבהמה נמצאת בחזקת איסור עד שלא תדע במה שחטת

עוזי מחלב, הילד שמרט נוצות בגיל 8 לפני למעלה מחמישים שנה, ועומד כיום בראש עסק ענק ממדים שמגלגל הון רב, נחשף לראשונה: "אני, הילד העני משכונת התקווה, החלטתי לסייע למשפחות ברוכות הילדים ואני עושה זאת עם המוצר האיכותי ביותר, הכשר ביותר והזול ביותר" "שליטה בכל שרשרת האספקה תורמת משמעותית לעליה באיכות המוצרים שלנו תוך צמצום עלויות", הוא מספר על המשחטה המשוכללת בעולם שהקים, על הידורי הכשרות המחמירים ביותר, ועל הרצון לסייע למשפחות ברוכות ילדים ברכות עופות במחירים זולים במיוחד □ וגם: כל הפרטים על מערך הכשרות EK שכובש את אירופה - ובקרוב גם את ישראל

את המשחטות 'עוף קור' בשררות ו'עוף עוז' ו'עוז והדר' בשגב שלום. בימים אלה הוא בונה ברמת חובב מכון פסדים.

מכון פסדים? "בענף העופות משתמשים בתערובת. אחד מהדברים ששמים בתערובת הוא קמח עופות ושמן, שאותם מייצרים מכל האבירים שלא אוכלים. זה מצרך מאוד יקר והמפעלים מתקשים לעמוד בדרישות שלנו. החלטנו לקחת את זה על עצמנו.

המשחטה המשוכללת בעולם

מיום ייסודה של 'עוף עוז' ניתן בה דגש מובהק על כשרות המוצר. ההכרה העמוקה בחשיבות צרכיו של צרכן המזון הכשר הובילה להקפדה על סטנדרטים גבוהים של השגחה מדוקדקת על כללי הכשרות. עתה, עם התרחבות קו ה'מהדרין' ומתוך רצון לספק מענה אמיתי, איכותי ובריא לקהל המהדרים בכשרות, שקדה הנהלת החברה על פיתוח מותג המהדרין 'עוז והדר'. עם הפעלת המערכת נבנתה מעטפת כשרות

איזה תרופות הוא קיבל וכן הלאה. "אחד הדברים החשובים ביותר הם שהעוף יהיה בלי תוספים, אלא נטו בשר טבעי. כשאתה שולט על המערכת במאה אחוז, ללא גורמים אחרים שאינך יודע מה הם, אתה טוב יותר מהאחרים. זו המעלה אצלנו; זו האימפריה שבנה עוזי". לגידול העופות, תתפלאו, יש השלכה גם על הכשרות. רונן: "ההשקעה הרבה במשקים שלנו מסייעת בכשרות. בעיות של ריאות וצומת הגידין כמעט ולא קיימים בעופות שלנו. ה'משגיחים' שבודקים זאת ציינו זאת פעם אחר פעם."

איך זה שאין כמעט בעיות כאלה? רונן: "לפני השחיטה, אני שולח משגיח שיבדוק את טיב העופות. בעיות בצומת הגידים ניתן להרגיש במישוש. אנחנו גם מכירים את הגנטיקה של העופות הגדלים אצלנו ואם יש בעיה - נדע על כך כבר במשק. במקרה כזה לא נשלח את העופות לשחיטה בקו של ה'מהדרין' או ה'כשר חלק'.

תחת הקונצרן מחזיק מחלב, יחד עם שותפו אבנר כליפה, קרוב ל-40 משקים, את מכון תערובת אסמי עוז, המדגרה המשוכללת ביותר בישראל שנפתחה בשנה שעברה ברביבים,



זו, כיוון שכאשר פותחים את הגב, העור מדולדל ונוצרים 'כיסים' ואז צריכים למלוח גם אותם, אחרת זו מליחה רק מצד אחד. אצלנו, כיוון שהעוף נקי מבפנים בשל הוצאת האברים, מכניסים לתוכו כמות גדולה של מלח ומולחים גם את צידו החיצוני – וכך הוא נמלח כראוי בהתאם להלכה. מסיוור שערכתי במקום ביחד עם הרבנים, ראיתי, בשלב של המליחה, כיצד זו נעשית ביעילות ומתוך הקפדה על קצו של יו"ד.

מחלב עצמו מסביר כי הוא לא משתמש בשירותי הב"דצים השונים, לאחר עשרות שנים בתחום כיוון ש"המשגיחים לוקחים הרבה כסף שאני צריך לגבות אותו מהלקוח. החלטתי שזו לא הדרך שלי. אני מוביל מהלך שכולם ייקנו במחיר רגיל ולא יצטרכו לשלם יותר. אין לזה שום הצדקה ברמת הכשרות – והיא כמובן לא נופלת ממקומות אחרים. אני, הילד העני משכונת התקווה, החלטתי לסייע למשפחות ברוכות הילדים ואני עושה זאת עם המוצר האיכותי ביותר, הכשר ביותר והזול בי ותר".

המוכר כמי שאינו מתפשר בכל הקשור להלכה: "אנחנו מגיעים למקסימום ההלכתי שיש. יורדים עד לפרטים הקטנים ביותר, שלא מגיעים אליהם באף מקום. חד וחלק – זו הרמה הגבוהה ביותר שיש בארץ. אני יודע ביחס למקומות אחרים שיש פה את ההידור המקסימאלי.

הניקיון של העוף אף הוא ברמה גבוהה מאוד, בזכות מכונה מיוחדת מוציאה את החלקים הפנימיים. "אחד הפרויקטים הבאים שלנו הוא להוציא את הכליות: עוזי פנה לחברה קנדית שמייצרת מכונה המוציאה את הכליות, בעקבות דרישת השירותים הוטרינריים במדינה. הוא כעת בשלבי משא ומתן עם החברה, ומכונה כזו תסייע מאוד, כיוון שביכולתה להוציא קרוב ל-90 אחוז מהכליות באופן אוטומטי והיתרה תצא ידנית".

נקודה חשובה נוגעת למליחה: יש שנהגים לעשות 'פתיחת גב' ואז למלוח, אבל מסתבר שזה לא תמיד נכון. "פתיחת גב' היא בעיה שנוצרה בגלל המציאות התעשייתית, לא בגלל צורך הלכתי. אבל יש חסרון בפתיחה

דבר. היינו במשטחה אחרת עם משגיחים העובדים כאן והם הביעו את התפעלותם והשתאותם הרבה מידיעתם של המשגיחים 'שלנו', שידעו בעזרת מבט מבחוץ לדעת אם הגיד קרוע".

הידור מקסימאלי

הרב גלאי מדגיש דבר חשוב: "את עוזי אנחנו פוגשים רק פעמיים בשנה: בטקס המסורתי לקראת החגים. למעט אירועים אלו – אנחנו לא מכירים את בעל הבית ולצורך כך יש לנו את הרב שלמה פרידמן ה'מתווך' בינינו. אתה מבין מה המשמעות?", הוא שואל, ומסביר: "בעבר הייתי צריך להתמודד עם בעלי בית המטבחים עצמם וזה נורא ואיום: כאשר מכירים את בעל הבית הוא לוחץ ואז צריך לוותר או לריב. כאן יש משהו שעומד בנינו. הוא עושה את כל המלחמות עבורנו. אנחנו אומרים את דעתנו ולא נתונים ללחצים".

הרב שלמה פרידמן, ה'מתווך', אומר כי גם הוא נהנה מיחס אדיב ומפתיע: "כשבאים לעוזי בנושא של כשרות, הוא אומר שהוא לא מתערב. מדובר ביהודי צנוע עם לב חם שמאפשר לרבנים להשמיע את דעתם וגם לקבל אותה. זה כלל לא ברור מאליו".

הרב טבק מציין כי: "אם יש מקרה נדיר של 'ליין' שהוטף, עוזי שותק. לא מדבר – ולא משנה מה הכמות. הוא אומר: 'אתם, הרבנים, חושבים שכך אמור להיות? אני לא מתערב'. רואים שיקשה לו, אבל מקבל את הדין. זה משהו מיוחד".

הרב פרידמן ביקש לספר "סודות מהחדר": "הייתי פעם ליד עוזי, כאשר ביקשו ממנו להיכנס למשטחה ולראות דבר מה. הוא אמר 'אני לא רוצה להיכנס באמצע עבודה, כי המשגיח עלול להילחץ ממני, אם בדיוק ימצא משהו פסול'.

הרב אהרון ברנט הוא האחראי על המשגיחים. גם הוא יהודי תלמיד-חכם משכמו ומעלה,

"אנחנו גם לא משלמים לפי עוף, אלא לפי שעה, כדי שהשוחטים לא יזדרזו מידי וממילא עבודתם תהיה פחות אחראית. "בנוסף, יש כאן נורות מיוחדות שנלקות בכל 5 דקות והן מהוות למעשה סימן לשוחט שעליו לעצור ולברוק את סכין השחיטה".

כמי שבקיא בתחום, הוא מציין לשבח דברים שנראים פשוטים לכאורה, אך חשובים בתכלית: "במשטחה כאן השוחט לא יזיע, בזכות המזגנים. כמי שראה הרבה משחטות, אני יודע שזו נקודה חשובה: הכול כאן סטרילי, יפה, נקי. יש מקומות שהשוחט יוצא מהם מאובק ומזיע, אך כאן העבודה מתנהלת במזג אוויר נוח מאוד".

"החומחיות הפכה לשם דבר"

העבודה במשטחה מתנהלת בשתי משמרות בנות 20 שוחטים האחת, שמתחלפים בכל 40 דקות. השוחטים אינם נחים לרגע וגם בזמן העבודה הם עסוקים בבדיקת והעמדת הסכינים. אליהם מצטרפים לא פחות מ-24 משגיחים האחראים על תהליכי ההכשרה והמליחה.

הרב מרדכי גלאי, אף הוא בעל שם וותק רב בתחום, נוכח בשיחה. הוא מספר כי "כשהגענו לעבוד כאן, הרב זילבר כהן מהרבנות לכשרות ארצית ביקש שיביאו הנה את בודק הסכינים הטוב ביותר. למרות שהסבירו לו שהלה מתגורר ברחוק מקום וזקוק לרכב, הוא לא התפשר. כאן לא עושים חשבון בכל מה שנוגע לאיכות ורמת הכשרות. השחיטה זה חלק שבחלק. אף אחד לא יכול להתחרות איתנו".

ומה בנוגע לצומת הגידים?, ובכן "היא מתבצעת על ידי מישוש וראיה. עד שמשגיח הפוך להיות בודק צומת גידים לוקח הרבה זמן. זו הכשרה ארוכה מאוד. הוכח שהבודקים שלנו לא מפספסים בעיה בצומת גידים", מסביר הרב גלאי.

הרב גלאי מגלה כי כאשר נכח בשחיטה שנערכה עבור מרן הגר"ש אלישיב זצוק"ל, "שאלנו אותו מדוע הוא לא בודק בצומת הגידים, והוא השיב שאין בעיה. זה נכון בהחלט גם לגבי העופות כאן, כיוון שעוזי מחלב מגדל אותם ולפני השחיטה הוא שולח מישהו שיבדוק את טיב העופות. במידה ואמורה להיות בעיה בצומת הגידים – זה ידוע מראש והעופות אינם נשלחים למשטחה. מבחינה הלכתית, ברגע שרוב המשק ללא בעיות, אז מדובר ב'מייעוט שאינו מצוי' ולא אמורה להיות בעיה. למרות זאת, יש לנו מומחים גדולים שממשימים עוף אחר עוף. מגיעים לכאן שוחטים ורבנים שעומדים נדהמים מחדות העין שלהם". ביקרתי גם בעמדה של הבודק האמון על צומת הגידים. הוא מרוכז כל-כולו בתרגולות שלפניו. ממשש, חותך עם סכין ויודע לשלוף בדיוק את התרגול הבעייתי".

האם אתם שלמים עם עצמכם? שאלתי.

"אנחנו שלמים עם עצמנו לחלוטין", השיב הרב גלאי נחרצות. אני והרב טבק, מגיעים ממוחזות של 'חלק-חלק' וכך אנחנו מוכרים בציבור, ולכן אנחנו בודקים שלא תצא תקלה תחת ידינו. איננו פשרנים כלל, ומוכרים היטב בבתייהם של גדולי ישראל – מרן הגר"ש וואזנר, מרן הגרא"ל שטיינמן, מרן הגר"ח קנייבסקי וכ"ק האדמו"ר מוויזניץ. לא קל לנו לעמוד מול ציבור ששואל 'איך אתה נותן שיאכלו דבר כזה', אך אנו יודעים ובטוחים שהכשרות כאן היא לעילא ולעילא. בד"ץ EK לא מתפשר ורמתו גבוהה ביותר". גם לגבי כשרות הרבנית הראשית הוא מציין כי "הרבנות כאן שונה. זו לא סתם רבנות של עיר".

הרב טבק: "החומחיות של השוחטים וצוות המשגיחים אצלנו הפכה זה מכבר לשם

וועד הכשרות EK - תעודת זהות

חלקי הארץ והם ארוזים בוואקום, מה שענה לכל התקנים המחמירים שיש באירופה. כמו כן, במפעל שעומד תחת כשרות רבנות חלק למהדרין מונהגים הידורי כשרות רבים, ומושם דגש רב על רמת הכשרות שאינה נופלת מכשרויות מהדרין מובילות. העופות כולם עוברים בדיקת צרידות דם, צומת הגידים, בדיקת ריאות ובדיקת סכינים מחמירה, כשעשרות השוחטים הינם כולם יראי שמיים שמקפידים על קלה כבחמורה. הרב אריה גולדברג, סמנכ"ל 'מרכז רבני אירופה' מסר שעשרות פניות מחנויות ובעלי קייטרינג מתעניינים במוצג החדש ומברכים את מרכז רבני אירופה על המהלך המבורך: "הבשורה זכתה להדים רבים בקהילות היהודיות באירופה. אל 'מרכז רבני אירופה' כמו גם אל 'איגוד הארגונים היהודיים באירופה', הגיעו פניות רבות לברור היכן ניתן לרכוש את המוצרים כמו גם לסייע בהפצתם".

מנכ"ל 'מרכז רבני אירופה' הרב מנחם מרגולין אמר כי הפניות הרבות בנושא ממחישים את המחסור האדיר שהיה עד כה בתחום, ואת הנחיצות שהיתה בהקמת אגף כשרות במסגרת 'מרכז רבני אירופה', אשר חברים בו רבנים מכל החוגים והעדות המרכיבים את היהדות החרדית באירופה. "רק גוף כזה יכול להעניק כשרות למוצרים שישווקו באירופה כולה ויזכו לאמון מצד כל הקהילות החרדיות", אמר הרב מרגולין.

למהדרין, הגיעו עם בעלי המפעלים להסכמים כי כל המוצרים המיוצרים תחת כשרות מהדרין, יישאו את תויות הכשרות של EK וישווקו באירופה כולה מה שיביא למוצרי מזון כשרים למהדרין במחירים השווים לכל נפש.

בשנה האחרונה, בעקבות בקשות רבות שהגיעו אל 'מרכז רבני אירופה' (RCE) ואל איגוד הארגונים היהודיים באירופה (EJA) קיימו חברי ועד הכשרות של 'מרכז רבני אירופה', שורה של בדיקות ודיונים אודות משטחה שתוכל לשווק עופות בכשרות ראויה לשמה, במחיר ששווה לכל נפש ואשר יש בה הקפדה על הנקיין והאריזה על פי התקנים המחמירים ביותר.

במקביל, בשל הביקוש הגדול למוצרי עוף כשרים למהדרין – הגיעו, לאחר חיפושים רבים ושורה של המלצות - חברי נשיאות 'מרכז רבני אירופה', לביקור במשטחת 'ענף עוז' והתפעלו ממראה עיניהם.

משטחת "ענף עוז", ביישוב שגב שלום שבדרום הארץ, נחשבת למשטחה המשוכללת ביותר בישראל והיא נהנית מתו התקן הבינלאומי 'תקן אסב' שמהווה אישור ליצוא ובקרה ברמה הקפדנית ביותר. במשטחה, המשתרעת על שטח בנוי של 20 אלף מ"ר, תהליך השחיטה, השטיפה והאריזה נעשה ללא מגע יד אדם. רמת הניקיון במפעל גבוהה במיוחד. מוצרי החברה משווקים לכל

תחת חותמת הכשרות למהדרין של וועד הכשרות EK שעל יד 'מרכז רבני אירופה', משווקת משטחת 'ענף עוז', עופות בישראל ובאירופה. מדובר בבשורה של ממש לשומרי הכשרות באירופה ובישראל.

EK הוא גוף הכשרות של 'מרכז רבני אירופה', בו חברים למעלה מ-700 רבנים באירופה מכל החוגים והעדות. מדובר בגוף כשרות שנוסד לפני למעלה משנה לבקשת קהילות רבות באירופה שביקשו להביא לייצור מוצרי מזון כשרים למהדרין במחירים השווים לכל נפש באירופה. ראשי מערך הכשרות של EK הם הגאון רבי ירמיה מנחם כהן - אב"ד פאריז, הגאון רבי ישראל יעקב ליכטנשטיין – ראב"ד 'הפדריישן' בלונדון, הגאון רבי משה טוביה וייסברגר - אב"ד ק"ק עדת יראים בבודפשט והגאון רבי גרשון-מענדל גרליק – אב"ד דמילאנו שבאיטליה והגאון רבי יעקב דוד שמאהל - דיין דק"ק 'שומרי הדת' אנטוורפן. מי שמנהל ומנווט את ה-EK ביד רמה הוא הרב יוסף מינסקי - מומחה כשרות בעל שם ומוניטין.

ראשי 'מרכז רבני אירופה' ו'איגוד הארגונים היהודיים', יחד עם הרב מינסקי קיימו שורה של מפגשים עם בעלי מפעלים באירופה, ולאחר שבדקו ועמדו על מקור חומרי הגלם של המפעלים, והציגו את הממצאים לפני הרבנים העומדים בנשיאות 'מרכז רבני אירופה' שאישרו את כשרותם