

שגרירות בטיחות פורצות דרך בחברה הבדואית

קייטרינג "אלסנאבל" (השיבולים), ביישוב הבדואי חורה שבנגב, הוקם בשנת 2008, במטרה לספק תעסוקה לאמהות חד-הוריות ביישוב. זהו ארגון המאגד כחברה לטובת הציבור והוא ראשון מסוגו בחברה הבדואית. בחודש ינואר 2019, במסגרת פרויקט "שגרירי בטיחות" במגזר הערבי, קיים בו המוסד לבטיחות ולגיהות, לראשונה בחברה הבדואית, קורס ייחודי להכשרת נשים עובדות "כשגרירות בטיחות". לקראת יום הבטיחות והבריאות הבין-לאומי בתעסוקה, אנו מביאים את המראות

מאת איציק ריין, מדריך בטיחות
בתעשייה ובחקלאות, מחוז הדרום

המוסד לבטיחות ולגיהות
צילום: המוסד לבטיחות ולגיהות



גדי האני, ממקימות המיזם בחורה

שאלות רבות בתחום הבטיחות והבריאות התעסוקתית, הקשורות למקום עבודתן וגם לענפי הבנייה והחקלאות, שבהם מועסקים רבים מתושבי החברה הבדואית. בין השאלות שעלו: איפת תקנות הבטיחות באתרי בנייה ובתשתיות התעשיית הכימיות במרחב הנגב, תקני חשיפה לחומרים מסוכנים, בדיקות רפואיות תעסוקתיות ועוד.

בקורס נלמדו הנושאים הבאים:

- חשיבות נושא הבטיחות ומושגי יסוד, וכן, חוק עבודת נוער, הגורם האנושי בתאונות - הרצה ד"ר סמי סעדי, מנהל מחוז הצפון במוסד לבטיחות ולגיהות.
- סיכוני חשמל ומניעתם, ציוד מגן אישי - הרצה מוחמד מנסור, מדריך בטיחות במחוז הצפון של המוס"ל.
- ארגונומיה והרמה נכונה, החלקות ונפילות, שיטות לאיתור וזיהוי סיכונים - הרצה כמאל מוסטפא, מדריך בטיחות בתחום הבנייה והתעשייה במחוז המרכז ו-ם של המוס"ל.

במסגרת הקורס בוצע סיור במפעל, כדי להכיר מקרוב את היבטי הבטיחות והגיהות:

1. עבודה בשעות לא שגרתיות בדומה לעובדי משמרות - עובדי משמרות עלולים לחוות עייפות ונמנום בעבודה, בשל שעות העבודה הייחודיות. עייפות יתר מקשה על הריכוז, וחוסר ריכוז מגביר את האפשרות לטעויות או לתאונות. בקורס "שגרירות בטיחות" ניתנו המלצות על ידי המרצים למזעור סיכונים אלו וחלקם מיושמים הלכה למעשה.
2. העבודה במפעל מתחילה בשעות הבוקר המוקדמות, כדי להספיק לייצר ולשנע את המנות הנדרשות ל-110 מסגרות חינוך של החברה הבדואית במרחב הנגב - 20 בתי ספר יסודיים

הקמת מפעל הקייטרינג של נשות חורה

קייטרינג "אלסנאבל" הוא מיזם חלוצי, הראשון מסוגו בחברה הערבית, שהוקם כדי להעצים את אחת הקבוצות המודרות ביותר בחברה הבדואית - אימהות במשפחות יחידניות. המפעל מאפשר לאותן נשים לצאת לעבודה ולתמוך כלכלית במשפחותיהן. הרעיון למיזם נהגה בידי ד"ר אמל אלסאנע אלח'וג', בשנת 2006, במהלך ביקור שגרתי שערך ביישוב חורה. ד"ר אמל הבחינה בפוטנציאל חשוב, המשלב את חוק ההזנה, הקובע כי תלמידי החינוך היסודי הזכאים לכך יקבלו ארוחה חמה אחת ביום, בהתחשב בצורכיהם ובגילם, הזנה נכונה ומספיקה לפחות בימי הלימודים, ובמקביל יוצר מקומות עבודה הוגנים למובטלים, ובעיקר לנשים שהן אמהות יחידניות, שלא זכו להשכלה פורמלית, באמצעות הקמת קואופרטיבים או חברות לתועלת הציבור אשר יספקו את המזון. ההספקה תבוצע ביישובים הנמצאים במעמד סוציו-אקונומי נמוך.



ד"ר אמל אלסאנע אלח'וג'

בשנת 2000 הייתה ד"ר אמל אלסאנע שותפה בהקמת אגף חדש במכון הנגב, אג"ק (AJEEC - Arab-Jewish Center for Equality, Empowerment and Cooperation) - המרכז הערבי-יהודי לשוויון, וניהלה כמנהלת שותפה של המכון. במקום זה פותח הרעיון להקמת מטבח הקייטרינג, תוך ייעודו לנשים, אמהות יחידניות.

בינואר האחרון קיים המוס"ל, במסגרת פעילותו במגזר הערבי, קורס "שגרירות בטיחות" במפעל הקייטרינג בחורה. המפעל מעסיק 25 עובדים: 20 נשים, המתגוררות ביישוב, וחמישה גברים, כולל השף.

הקורס הועבר בשפה הערבית, דבר שאפשר למרצים לקיים דיאלוג עם משתתפות הקורס. חניכות הקורס העלו בפני המרצים

הלימוד, תוך תמיכה משמעותית מצד המפעל. גם אם ידוע מראש שלאחר הלימודים העובדת עשויה לעבור לעבוד במקום אחר, המפעל ימשיך לעודד ולתמוך בהעשרת ההשכלה של העובדות.

עם מקימות מיזם הקייטרינג פחורה נמנית גם **גדיר האני**, אשר מלווה את הנשים בתוכנית ההעצמה במסגרת עשייתה בפיתוח כלכלי והעצמת נשים

בחברה הבדואית בנגב. גדיר עוסקת בתיירות וקשרי קהילה בפרויקט ואדי עתיר ופעילה למען דו-קיום יהודי-ערבי בכמה ארגונים בארץ. גדיר קיבלה את הפרס על שם סמי מיכאל על פעילותה לצמצום הפערים בין קהילות שונות בחברה הישראלית. היא מסבירה: "נבנתה תוכנית עבודה, הכוללת תוכנית העצמה, אשר הופעלה במקביל להכשרה המקצועית של הנשים, במטרה לעזור לנשים להשתלב בעבודה, ובמקביל, לא לפגוע במרקם החברתי בחברה הבדואית. בתחילת המיזם אותרו נשים חד-הוריות, שעבדו במפעל, אך כיום עובדות במפעל גם נשים צעירות ורווקות".



התבניות מועברות לתנור

מגמות עתידיות

בעקבות ההצלחה הרבה של המיזם והניסיון שנצבר, הוקם מפעל דומה במגדל העמק, המעסיק 18 עובדות. המפעל הוקם בשיתוף פעולה של המועצה המקומית והעמותה לקידום תעסוקת נשים במגדל העמק.



גדיר האני עם מנכ"ל המוסד לביטוח לאומי

מיזמים אלה משקפים

מודל ייחודי, שבו חוברים בהצלחה המגזר המוניציפלי, המגזר השלישי והמגזר העסקי. קיימת תוכנית רחבה להקמת ארבעה מפעלים נוספים דומים באזור התעשייה בצומת שוקת, ולהרחבה של הספקת המזון גם למגזר היהודי, נוסף על מנות קייטרינג לאירועים.

סיכום

מפעל הקייטרינג של נשות חורה מסמל פריצת דרך משמעותית בקידום תודעת קידום מעמד הנשים ובקידום הבטיחות בתעסוקה בחברה הבדואית בנגב. יש לקוות כי בעתיד יוכשרו שגרירי ושגרירות בטיחות נוספים, שייתנו מענה גם לענפי התעשייה, הבנייה והחקלאות, אשר בהם מועסקים עובדות ועובדים רבים בחברה הבדואית במרחב הדרום והנגב. ■

90-1 גנים. סך הכול המפעל מכין 12,000 מנות מדי יום. המפעל דואג להסעתן של העובדות מבתייהן לעבודה ובחזרה, ובכך מונע מהן את הצורך בנהיגה במצב של עייפות.

3. על אף הימצאות מיכון וציוד מודרני, עדיין יש צורך לבצע חלק מהעבודות באופן ידני, כגון ערבוב בעזרת כפות לערבול מזון; הכנסה והוצאה של תבניות לתנורים; חיתוך ירקות; טיפול באריזות; סידור מגשי האוכל בתוך האריזות; שינוע ידני ועוד. עבודות אלו, המבוצעות בתדירות גבוהה, עלולות לגרום לפגיעות במערכת השריר-שלד, ולכן משלב המפעל הדרכת ארגונומיה בהדרכות הבטיחות השוטפות.

4. העבודה מטבעה מערבת שימוש בחומרי ניקוי וחיטוי, במסרי שומנים וכד'. כדי למזער את סיכוני החשיפה לחומרים המסוכנים הודרכו העובדים להגברת המודעות לעבודה בחומרים אלו, על פי ההנחיות המצויות בגיליונות הבטיחות MSDS והנחיות היצרן.



טקס סיום קורס שגרירי הבטיחות

עובדות המפעל מתחילות את עבודתן מדי יום בשעות הבוקר המוקדמות מאוד - בין 3 ל-4, וכאמור, מגיעות למפעל ומוחזרות ממנו בהסעות מאורגנות.

הן הצליחו לארגן ולקבל תמיכה ממשפחותיהן, כך שתוכלנה לצאת לעבודה בשעות לא שגרתיות אלו, לפני יציאתן לעבודה הן מספיקות להכין את כל הדרוש לילדיהן ליום הלימודים.

בשיחה עם חלק מהעובדות, הן אמרו: "אנחנו מבשלות אלפי מנות ויודעות שמנה אחת תגיע לבן או לבת שלנו, בכיתה או בגן. לכן, אנחנו מבשלות כל מנה כמנה אישית, והבישול הזה חייב לבוא מהלב".

עובדות המפעל מקבלות שכר, הכולל את כל התנאים הסוציאליים, ובנוסף גם משכורת 13.

כל עובדת שמעוניינת ללמוד, מקבלת השתתפות מלאה בשכר



אכל חם ישר מהלב