בלי מגע־יד

הנוסחה לפיה מיוצר טמפו הינה בגדר סוד מקצועי כמוס. ידוע רק כי המשקה מכיל 10% סוכר, אחוזים נוספים של מלח־לימון. נטריום ציטראט חמרים טבעיים ו..... סוד.

תהליך־היצור של טמפו הוא רב־ענין. המים עוברים שלבים שונים של עיבוד. העבודה כו־לה נעשית על ידי מכונות אוטומטיות, ללא מגע יד־אדם: הבקבוקים נעים על פני סרט ארוך, עוברים חיטוי, ממשיכים בדרכם אל מכונת־המילוי ומשם אל מכונת־הפקקים,

כבר בצאתו מן המכונה חייב המשקה ל־היות קר, כאילו נמצא במקרר של הקיוסק. איש המעבדה, הנמצאת סמוך לאולם־הייצור עוסק ללא הרף בבדיקת מספר רב של בקבו־קים, מדידת הטמפרטורה של המשקה, בדי־קת טיב החומרים אשר בו.

צורה אחידה

אין סלא בכך שיום־עבודתו של איש־המעב־דה מלא וגדוש: בית־החרושת, שהינו המפעל הגדול והמשוכלל ביותר בארץ להפקת משק־אות קלים, מסוגל להפיק 10 אלפים בקבוקים טמפו לשעה.

על אף גודלו כמעט ואין המפעל, הנמצא בתוך פרדס־חנה, נראה לעין: בניניו טובעים בתוך עצים מטופחים וגן נאה. אולם מאה המשפחות של הפועלים העובדים בו ואלפי הישראלים הסובאים טמפו, חשים בקיומו.

האחידות אינה מצטמצמת למשקה בלבד. גם לבקבוק, המיוצר על ידי מפעל הזכוכית החיפאי פיניציה, צורה אחידה, שתוכננה על ידי חברת טמפו, כדי למנוע זיופים. הוא מכיל 210 סנטימטרים מעוקבים של משקה — ה־כמות המקסימאלית, המסוגלת, לדעת מומ־חים, להרחת את הצמאון, מבלי להכביד על קיבת־השותה.

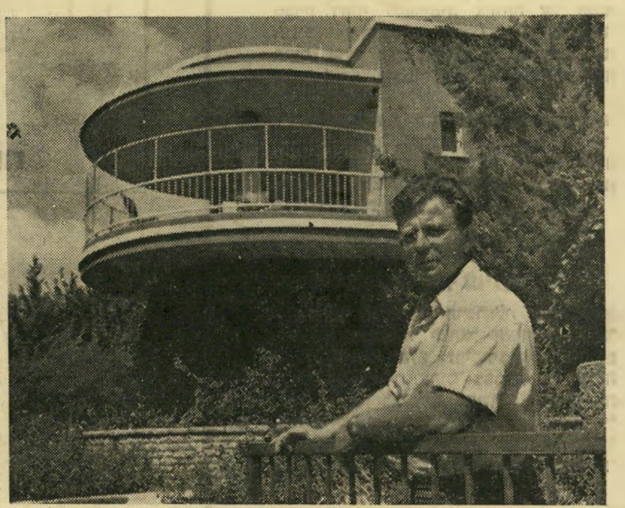
אל תיזהרו מחיקויים

צורתו־המקורית־מיוחדת של בקבוק־הטמפו לא מנעה חיקויים שונים למשקה, שהופיעו לאחרונה בשוק הישראלי. אולם הנהלת ה־מפעל איננה חוששת, להיפך, היא היתה מר־כנה לעודד את הצרכן לטעום מן החיקויים, להיזכח בערכו האמיתי של המשקה המקו־רי.

המשקה המקורי לא נתחבב על בני־הארץ בלבד: לאחרונה טעמו ממנו גם מלחי אניות זרות שעגנו בנמל־חיפה, מיהרו לדרוש מרבי־החובלים להצטייד בכמויות הגונות של טמפו לפני ההפלגה. ההזמנות שבאו מן האניות שימחו את הנהלת־המפעל: היא השקיפה אל העתיד, ראתה סיכויים ליצא את המשקה הטעים וחסר־הצבע לארצות הים התיכון.

איש־המעבדה, החי בעולם שלו של מבחנות ומכשירים משוכללים, הוא מעין שופט החורץ את דינו של כל בקבוק לשבט; או לחסד. הוא אחד המעטים היודעים את סוד ייצור המשקה, בה בשעה שהקהל הרחב יודע רק כי **טמפו** מכיל אחוז מסויים של סוכר ומלח־לימון.

סרטינע: הימים בהם היו הפועלים מתרוצצים ממכונה למכונה חלפו ואינם. כיום ניצבים הם במקומם, והבק־בוקים נעים לאיטם על פניהם. מגע־יד אחד בכפתור — וחלק מן העבודה נשלם. עוד מגע יד — וחסל.



התעשיין: יעקב תבורי מנהל חברת **טמפו** הוא אחד מחלוצי תעשיית המשקאות הקלים בארץ. נסיונו הרב בהרווית צמאונם של האזרחים לימד אותו דבר אחד: יש צורך דחוף במשקה מקורי, חסר־צבע, בעל טעם מיוחד במינו. תוצאת הלקח: הבניין המודרני, המוקף גנים של **טמפו** בפרדס־חנה.

הפועלת: יונה מצרי היא אחת מעשרות יושבי פרדס־חנה וסביבותיה, המוציאים את פרנסתם ממפעל **טמפו**. העבודה במפעל החדש הינה, לדברי הפועלים, נוחה בהרבה מזו במפעלים אחרים.. הסיבה: כמעט כל העבודה אוטומאטית.

ברחוב הפכו סלי הפח, המכילים שישה בקבוקי **טמפו** כל אחד, לתופעה שכיחה. הסלים המיועדים להקל על העברת הבקבוקים לבתי הצרכנים, מיוצרים בישראל במיוחד בשביל חברת **טמפו**. רעיון התקנת הסלים, שנולד בד בבד עם רעיון הבקבוק המקורי, הינו חדש בישראל, ישן למדי בארצות־הברית ובאירופה: שם מספקות חברות רבות סלים דומים — ואפילו סלים של חומר פלסטי — להעברת מוצריהן לבתי־הצרכנים.

בבית הישראלי תפסו הסלים המכילים בקבוקי **טמפו** מקום נכבד במקרר, לצידם של סירי־החלב וצנצנות־החמאה. הצרכן הישראלי אינו צמא לדעת את סוד הרכבו של המשקה החדש. הוא יודע רק אחת: תוך שבועות ספורים כבש המשקה את הארץ, הפך לכיבוד מקובל במסיבות ונשפים, עלה כקינוח־סעודה על שולחן של משפחות רבות בימי שבתות וחגים. לאחרונה נוצרו סיכויים טובים לשיווק **טמפו** גם מחוץ לגבולות הארץ.