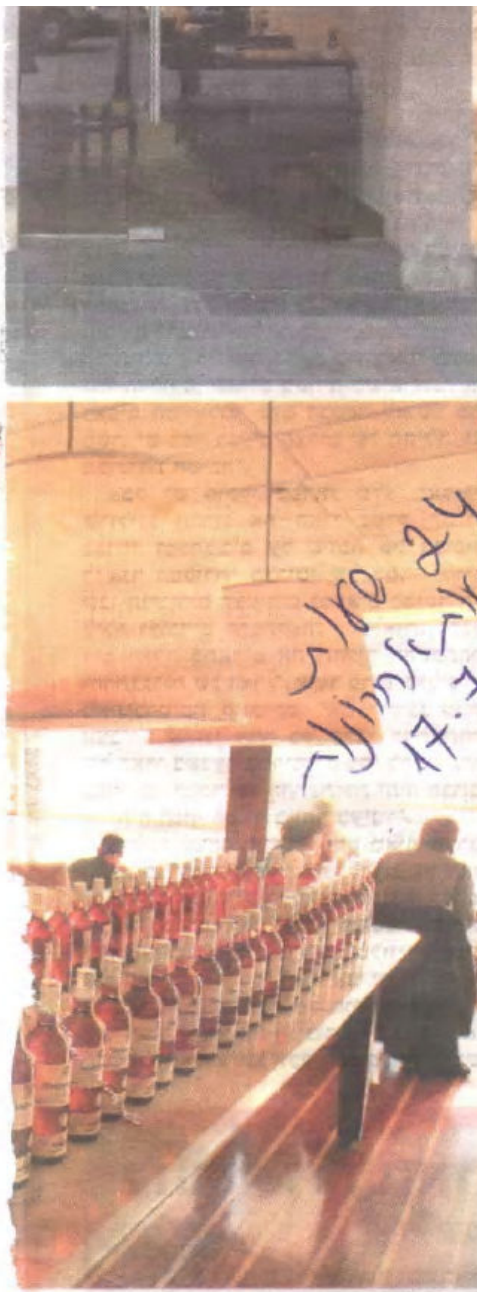


נפישם בנכפם

יותר ויותר ישראלים מחליטים בשנים האחרונות לקחת סיכון במימדים גסטרונומיים: הם שוברים קופות חיסכון, שוכרים מקום, מביאים שף – ופותחים את מסעדת החלומות שלהם. ■ נהיה לכם תיאבון? קבלו את המדריך המלא להקמת מסעדה (שלא תיסגר אחרי חודשיים)



||| צח שפיצן



תם יושבים במסעדה, המלצרית מגישה לכם כחיוך רחב את המינה שהזמנתם – פטוצ'יני ברוטב גבינת עיווים, ברוקולי ונגיעות בויליקום, נגיד – וכבר על הביס הראשון אתם חושבים לעצמכם רק דבר אחד: "אני יכולתי לעשות את זה יותר טוב". ובאמת, למה לא? הרי בכל פעם שאתם מכינים שניצל ופירה בבית כולם אומרים לכם שאתם פשוט חייבים לפתוח מסעדה, ובכלל, מאז שהייתם ילדים רמיינתם את עצמכם עם כובע טבחיים על הראש, גוזזים מעל תבשיל במעבד רורדים בעוורייכם הממושמים.

אם הסיטואציה הזאת מוכרת לכם, אתם ממש לא לבד. בישראל של תחילת האלף השלישי, פתיחת מסעדות היא ספורט לאומי. כמעט כל צעיר שמשתחרר מצה"ל ורוצה להתחיל לעשות כיונס, מוצא את עצמו בסופו של דבר מקים מוללה, סטקיה או סושייה. אלא שהיזמות הפופולרית הזו, היא ללא ספק גם אחת המסוכנות. לא מעט מהיוזמים הנלהבים שמשקיעים מאות אלפי דולרים במסעדת החלומות שלהם, מוצאים את עצמם בסוף של רבע עם חובות אדירים ועסק שומם.

אז אם בכל זאת החלטתם לקחת את הסיכון, "24 שעות" מתגייס לעזרתכם: קבלו את המדריך המלא לפתיחת מסעדה. בתיאבון.

מתאבן: מחיר

גם אם התפטרתם מהעבודה וריכזתם את כל המתכונים הסודיים שרק אתם מכירים, עדיין נשאר העניין המטרדי הזה של הכסף. "מסעדה ברמה ביינונית ומעלה היא עסק לא זול", אומר השף ישראל אהרוני. "חלפו הימים שבהם שכרת מקום, הלווית פחית צבע מהשכנים כדי לסייד את הקירות, שמת שלושה כיסאות והבאת את הדורה שלך שמבשלת ממש אחלה. היום שם המשחק הוא מקצוענות, ומקצוענות עולה גם כסף".

השף שגב משה מתנדב לספק מספרים. "מיני-

מום ההשקעה במסעדת שף הוא 1,400 דולר למ"ד עד ליום הפתיחה", הוא אומר. "זה כולל את מלאי האוכל הראשוני, את ההשקעה בעיצוב ובמטבח, את שיפוץ המקום, את כלי האוכל ודברים נוספים. מסעדה בינונית שרוצה להסעיר עד 100 סועדים צריכה לא פחות מ-230*220 מ"ר, כך שההשקעה היא כ-300 אלף דולר במינימום של המינימום. צריך לזכור שלוקח גם זמן עד שמייצבים את המערכת לאחר הפתיחה, ובזמן הזה צריך להמשיך לשלם כסף למשכיר הנכס, לצוות העובדים, לעירייה ולספקים. כך שהייתי אומר שאם אין לך 450 אלף דולר בצד, אל תצא בכלל להרפתקאה כזאת".

אבל גם אם אין לכם את הסכום האסטרונומי הזה בהישג יד, עדיין תוכלו לפתוח מסעדה פשוטה וצנועה יותר. בעלי מקצוע בתחום נוקבים בסכומים של בין 100 ל-200 אלף דולר כהשקעה ראשונית במסעדה בינונית.

מנה ראשונה: מיקום

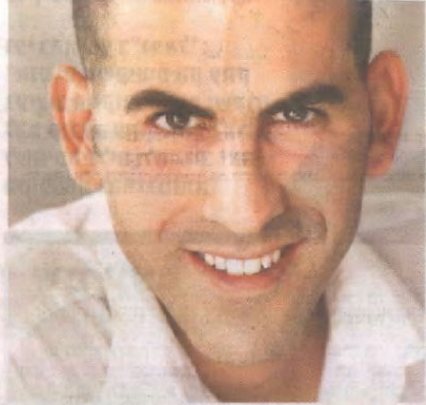
פתגם ידוע בעולם הנרל"ן אומר ששלושה גורמים משפיעים על מחיר הנכס: מיקום, מיקום ומיקום. גם כשמדובר במסעדות, מתברר מדובר במרכיב לא פחות משמעותי. אריאל אבני, בעל חברת "A&C" העוסקת בייעוץ להקמת והפעלת מערכי הסעדה, שמשמש גם כראש החוג למסעדות ב"תרמור", אומר שסוגיית המיקום היא העניין הכסיטי בהקמת מסעדה. "זאת השאלה הראשונה שהייתי שואל כל אדם שעומד לפתוח מסעדה", הוא מסביר. "אתה צריך להחליט אם אתה פותח במרכז העיר או מחוץ לעיר, אם אתה פותח בקניון או ברחוב ראשי. עניין המיקום ישפיע גם על סוג המסעדה שתבחר לפתוח. אם אתה פותח מסעדה באזור כפר, יהיה לה תפריט שונה ממסעדה

לאהרוני, מצדה, יש דוגמה מצוינת לאיך מסעדה יכולה להפוך מתחם מת ללוהט במיוחד, מהימים בהם פתח ברחוב רוטשילד את מסעדת "ניינג". "רוטשילד לא היה אז רחוב מרכזי כמו היום", הוא נזכר. "המסעדה בהשכרם היו מוכנות לנעו-

של רחוב ירמיהו ורחוב יורדי הסירה, שהם בעיני בית'השחי של תל-אביב, ואני החלטתי לפתוח ברו"טשילה. אמרתי לאנשים שאם זה רחוב כלי"ך יפה, אין סיבה שלא יבואו לאכול בו. כנראה שצדקתי". כשבאים לבחור מיקום, חשוב לזכור גם את הארנונה שיש לשלם לרשות המקומית. בתל-אביב, למשל, תחויבו בסך של בין 200 ל-300 שקלים למ"ד מדי שנה בהתאם לאזור שבו נמצאת המסעדה. בירושלים התעריף קבוע ועומד על 286 שקלים למ"ד בשנה, ובבאר-שבע, לעומת זאת, עומדת הארנונה על 150-270 שקלים למ"ד לשנה.

מנת ביניים: רישוי

אם צלחתם את שאלת המיקום, עומדת בפניכם סוגיה מורכבת לא פחות: רישוי העסק. אם מושגים כמו בור הפרדת שומן ומנרפי אוויר לא אומרים לכם כלום, זה בסדר. אתם בחברה טובה עם עוד רבים שאין להם שום מושג בעולם רישוי העסקים.



בנושא. "העצה הכי טובה שאני יכולה לתת לאדם שהחליט לפתוח מסעדה, אומרת האדריכלית אורי נה גבעון המתמחה בעיצוב מסעדות, "היא שאחרי ההחלטה על המיקום הכללי ולפני שהוא חותם על חוזה, ייגש למחלקת רישוי עסקים בעירייה שבתחומה נמצאת המסעדה, ויברוק מזהן הרישוי לגבי הנכס שהוא עומד לשכור".

כשגבעון מרברת על "דרישות" היא מתכוונת לעשרות פרטים טכניים שהעירייה, משרד הבריאות, שירותי כוכו האש, המשרד לאיכות הסביבה, המשטרה וגופים נוספים, דורשים מבעל העסק להסדיר לפני שהם מעניקים לו את הרישוי המיוחל. "אתח העקריות הנפוצות ביותר של הישראלי הוא לשכור מקום שבכלל לא מתאים לצרכים שלו", מסבירה גבעון. "יש מקומות כמו קניונים, שאסור לשים בהם בלונים. גם אם אתה רוצה להקים שם גודלס בר, למשל, אתה למעשה לא יכול לעשות את זה. בהרבה מאוד מסעדות אתה צריך מערכת אוורור ואנשים לא לוקחים את זה בחשבון. עלות של מערכת כזאת יכולה להגיע

ישראל אהרונ: "חלפו הימים שבהם שכרת מקום, שמת שלושה ניסאות והבאת את הדודה שלך שמבשלת ממש אהלה. היום שם המשחק הוא מקצוענות"

לעשרות אלפי שקלים". מרבית בעלי המקצוע שהתראינו לכתבה הם כימו שנושא רישוי העסקים הוא עקב האכילס של רוב היוזמים שבאים לפתוח מסעדה. רוב השפים נוהגים לשכור את שירותיהן של חברות המתמחות בתחום, שפתרות עברום את הבניית מול השירותים המקומיות. גבעון מציעה להיעזר באנשי מקצוע לא רק בקשר לנושא רישוי העסקים, אלא בכל מה שנוגע לתשתיות. "הייתה לי מסעדה שלאורך כל הדרך הצקתי להם בעניין החיבור

לחשמל", היא מספרת. "הסכרתי להם שחשמל של מסעדה זה לא כמו חשמל של בית גדול. התנאי רים, המקררים ומכשירים נוספים דורשים חיבורים מיוחדים. למרות הצעות שלי, הם כל הזמן אמרו לי כמו ישראלים טובים 'אל תראגני, יהיה בסדר' אנתנו נמצאים כאן שני מטר מתחת החשמל". בסוף הסתבר שזה לא כל כך פשוט, והם נאלצו לשלם 50 אלף דולר עבור הגדלת החיבור. כשהם שמעו את זה הם חשבו לקפוץ מהגג".

מנה שנייה: עיצוב

הביורוקרטיה מאחוריכם, הגיע הזמן לעצב את המסעדה. השפים שהתראינו לכתבה הדגישו אנגם כי איכות האוכל היא העניין החשוב באמת, אבל כולם הסכימו שהיום, מסעדה שמבכרת את עצמה לא יכולה לוותר על השקעה רצינית בעיצוב. וזה, מסתבר, עניין שיכול לעלות הרבה מאוד כסף. עלות שכרו של מעצב יכולה לנוע בין כמה אלפי דולרים למעצב מתחיל, ועד 20,000 דולר

עבור המעצבים המובילים. וזה עוד לפני ההשקעה בחומרים. העלות הזאת כוללת בדרך כלל גם עבודות שיפוץ נכנס, שגוררות כדי להתאים אתו למסעדה שעומדת להיפתח. אהרונ נזכר בנוסטלגיה כי כשפתח את "יורינג" לפני 25 שנה, המושג "מעצב מסעדות" לא היה קיים בכלל. "פנינו לאייק סמית, שהיה אז מעצב תפאורות, ואמרנו לו: 'בוא תעשה לנו תפאורה למסעדה'", הוא מספר. "בצענו את הקירות של המסעדה בלק אדום וכולם אמרו לי שאני מטורף. היום המצב שונה לגמרי, התפיסה כיום היא שמסעדה צריכה למכור אווירה".

"תכנון טוב", מסבירה גבעון, "הוא תכנון ברמה של פרטיפרטים, עד לזמת הבורג. צריך לדעת איפה עמדות המלצרים וכמה זמן עובר מהרגע שמהם יצאה עד שהיא מוגשת. חשוב לברר מה גודל הצלחות לעומת השולחן, כדי שלא יוצר מצב כבאם שבו הצלחת כל כך גדולה שאין מקום לארגן ולפלאפון של הסועה. העצה הכי טובה שאני יכולה לתת היא לא להקשיב לעצות של מי שאינם אנשי מקצוע. תמיד יש איה גיט או דוד שעברו פעם ליד סווד וקוראים לעצמם קבלנים, והגאונים האלה כנראה שחייפו צריך לעלות רבע מהמחיר שאני אמרת. כדאי להקשיב רק לאנשי המקצוע, אחרת הסיכויים יוכל לעלות הרבה מאוד כסף".

עלות העיצוב המכלולת יכולה, בסופו של דבר, לנוע בין כמה עשרות אלפי שקלים לכמה מאות אלפי שקלים, בהתאם לעבודה הנדרשת.

מנה עיקרית: תפריט

עכשיו, אחרי שהתעסקתם בכל ענייני המנהלה שמסביב, טופסוף הגיע הזמן לעבור לתחום הקולי. גרי ההשקעה במה שמסביב לאכול מבלי להשקיע באוכל עצמו היא, מסתבר, אחת העקריות הרווחות בקרב מסעדרים חסרי ניסיון. "לפני כמה שנים", מספר גיא טולדו, יועץ קוליגרי מטעם חברת טולי שף, "קראתי מחקר על כך שבת פריט בישראל באירופה לוקח לבנות שנה, רק שהובדל הוא שאת הבית הישראלי מתכננים שלוש חודשים וזוגים תשעה חודשים, ואת הבית האירופי מתכננים המשך בעומד 6

המשך מעמוד 5 >>>

תשעה חודשים וזוגים שלושה חודשים. הישראלי לא מתכנן ולא חוש קשיים בצורה ריאליסטית, והוא מופתע מאוד מכל מיני ברברים שצצים בדרך. בתהליך תיקון של הקמת מסעדה – בחירת סוג האוכל שיוגש והרכבת התפריט תיעשה כבר בשלב הראשוני".

טולדו מספר כי פעמים רבות מניעים אלו את שים ששכרו מבנה למסעדה, כשאין להם אפילו קצה רעיון לגבי סוג האוכל שיוגש בה. "אחרי המקרים הבודדים ביותר הוא לגבי מסעדת 'ג'פאניקה' בתל אביב", הוא נזכר. "הגיע אלו בעל המוקם ששכר תנת במרכז העיר, וחשב אולי לפתוח בית קפה. אמרתי לו: 'תשמע, יש לא בתקיפה בסביבה. למה שאמא שיושבת עם הבה שלה לאיכל סלט, לא תאכל סושי? היא טישה זה מנאל עמנו'. כעשוי אני עודד להקים סושי שבו ברונגה. גילית שהרפתניים מרגי שים מאוד מקופחים בעניין הסושי, ותחשבת הקיפוח הזאת היא משו שאפשר להרוחח ממנו".

לא כולם מסכימים עם טולדו לגבי החובה להרכיב את התפריט כבר בשלבים הראשונים של התכנון. "אני פותח מסעדה תרשה בקרוב", מספר שגב משה. "כבר גמרתי את התכנון והיעיצוב ויצאתי למכור סבירות, ועדיין לא הוכנת את התפריט. בעיניי זה לא רהרר האחרון שאחיה צריך לעשות".

כך או כך, המומחים של פירות ים, רגים ובשר יקרים יותר וזולים ולהכין מהם אוכל טוב. החתיכת פיצה טובה עם מוצרלה מובחרת עולה לך כסביבות שלושה ארבעה שקלים, ואתה מוכר אותה בשמונה עד עשרה שקלים. למעשה את החשבון כמה אתה מרוויח. לעומת זאת המזכיר של פירות ים, רגים ובשר יקרים יותר וזולים לא יכול למכור כאן מנות במחירים מופקעים, כך שהרווח שלך יהיה גבוה יותר. גם טישה נתן רווח יפה, אתה צריך ארבעה מגלגלי סושי טובים ומספר טבחים, ויש לך מסעדת סושי".

תוספת: איבוד המעבד

יש תפריטי יפה, ברוכים הבאים לשלב מסונן לא

מנה שלישי: עובדים

איש יש לנו נכס מעוצב, תפריט מורכב ומטבח רחב. עכשיו הגיע הזמן לניסוי צוות עובדים. אייל שני, אחד השפים הבולטים שקמו לנו כאן, מסביר שאסור להמעיט בחשיבות השלב הזה. "מסעדות", הוא אומר, "זה עסק שהמכפלות שלו הם מבהילות. אם יש לך עובד שחוזך רבע מלפפון לא נכון, תכביל את זה ב-200 ביום, 36 בתורש ובי-12 בשנה ותבין מהו ההפסד לעסק שלך. כשהייתי שף במסעדת 'אוקיינוס', העבודה אצלי במטבח הייתה פרפקציוניסטית. אם רגנו מלח היה נופל לא נכון על מנה, המנה הייתה נורמת. כשביל זה צריך צוות שיעבוד ברמה גבוהה", גם אבנר מסכים שלבחירת הצוות יש משמעותיות מרחיקות לכת. "בעיניי התפי קיר הראשון במעלה במסעדה הוא שוטף הכלים", הוא מפתיע. "הוא זה שצריך לעשות את כל מה שאף אחד אחר במסעדה לא רוצה לעשות. מסעדה זה עסק מאוד מוטנף, ומישהו צריך לנקות אותה. את צוות עובדי המסעדה צריך לבחור בצורה מרוק דקת. מוציאי המ נות, לדוגמה, הם אנשים שיכולים לקחת מנות שהי שף הוציא באהבה

אורנה גבעון, אדריכלית: "תמיד יש איזה גיס או דוד שקוראים לעצמם קבלנים, ובטוחים שהשיפוץ צריך לעלות רבע מהמחיר. כדאי להקשיב רק לאנשי המקצוע"

אייל שני: "העבודה אצלי במטבח הייתה פרפקציוניסטית. אם רגרו מלח היה נופל לא נכון על מנה, המנה הייתה נורמת. כשביל זה צריך צוות גבוהה"

רפי נהן, שף ב"רפאל": "אנשים שמקיימים הון עתק נוטרים במקום עובדים"



וזהרוס אותן

גם מנהל המסעדה, מסבירים המומחים, הוא תפקיד משמעותי במיוחד. "גם אם יש שף מצלח ומשקיע, זה צריך לא מספיק", מסביר אהרונ. "צריך מנהל שמבין טוב איך העסק הזה מתנהל, במובן הרחב של המילה. בארה"ב ובאירופה יש אנשים שזאת הקריירה שלהם. עקב האכילס שלנו פה במדינה הוא שגירלת דורות של שפים, אבל אין מספיק מנהלי מסעדות. מתברר שהיוקא בעיני השכיות השף, מי שמצטייר בדרך כלל כגולת הכותרת של המסעדה וקוצר את התהליח, יש לא מעט חילוקי דעות. שכרו של שף עומד על בין 13 אלף ל-20 אלף שן שגירלת דורות של שפים, אבל אין מספיק מסורבר בתפקיד מיוחד, במיוחד כאשר מורבר במסעדות שאינן מסעדות יוקרה. "לשפים יש נטייה לחשוב שהם צריכים כל הזמן להמציא את הגלגל מחדש ולעסוק בהאדרת שפים", אומר אבנר. "יש חושבים שמסעדה זה עסק יצירת, אבל זה בולשיט. מסעדה זה אספ יצירתיות, צריך לדאוג שכל יום המנהל והאנשים מקבלים תהיה רומה ולבנה שהם קיבלו בפעם הקודמת שהם הניעו".

ומה לגבי הסיפור על השף שבודק כל מנה לפני שהוא יוצאת לפועדים?

"זה טריוויה. אסור בכלל לשף לטעום כל מנה. זה כאילו שהוא יריק בתוכה".

מסעדות רבות שמעוניינות לחסוך את עלות השף, מונות ל"שפים מיעצים" שעוזרים למסעדה להרכיב את התפריט ומשאירים בידו הבעלים ספר מודיק שמסביר כיצד יש להכין את המנות. "שף מייצע יכול להיות רעיון מאוד טוב", אומר אהרונ. "אם אילי לא לפני 15 שנה וביקשו שאחיה יועץ לרשת קפולסקי, התנהבנה הראשונה שלי הייתה 'איכס, קפולסקי', אבל אחר כך אמרתי לעצמי – איזה טיפש אתה, למה שלא תלך דווקא לשם? הבנתי שאני לא צריך לעשות את התפריט שלי. כפרולסקי, אלא להבין מי קהל היעד ואיך אני יכול לתרום לתפריט שלהם. כלל תחום ישנם יועצים, או אין סיבה בתחום המסעדות לא יהיו".

אלא שלא כולם מרוצים מהקונספט. "אם אתה רוצה שיהיה לך אוכל טוב פעם בתורש כשהשף בא לייצע ובשאר החודש אתה לא יודע מה קרה – או סבבה", אומר שגב משה. "הוא כמו לזרוק סירה לים בלי קברניט".