צילום: עמית גלעד

יצחקי. "השפים המובילים מאמינים בחוויה אורבנית, לא במתחמים. זה האתגר של שרונה, עד כמה היא תהיה מחוברת לעיר"

# "במסעדנות שוחים כרישים גדולים"

## גיא יצחקי הוא מנהל פרויקטים המלווה את קבוצות המסעדנים הגדולות בישראל משלב בחירת המיקום למסעדה, דרך הבנייה ועד לפתיחה. ל**כלכליסט** הוא מספר על שוק האוכל בשרונה ועל הקשיים במתחם התחנה וב־G צמרת, ומסביר למה עתיד התחום נמצא במתחמי האוכל

**גלי וולוצקי**

גם חובבי אוכל ארוקים, שמקפידים לפקוד כל מסעדה שנפתחת ולהיות מעורכנים בכל טרנד קולינרי חדש, לא שמעו את שמו של גיא יצחקי. אבל יצחקי מכיר היטב את המסעדות שאנחנו מבקרים בהן. הוא מחזיק בחברת ניהול הפרויקטים הגדולה בארץ בתחום, ומנהל מדי שנה תקציבים של כ־40 מיליון שקל. הוא הקים אחוז נכבד מהמסעדות הנחשבות בתל אביב בשנים האחרונות, חתום על יותר מ־100 פרויקטים בתחום, ומשמש איש סודם של שפים ומסעדנים. תפקידו של יצחקי בהקמת מסעדה הוא לרכז את כל הנושאים ובעלי המקצוע כדי שהעבודה תהיה יעילה. עם לקוחות קבועים, ההתקשרות נעשית עוד בשלב בריקת הלוקיישן כדי לאתר בעיות ריחוי ולבנות אומדן עלויות. בהמשך, מלווה החברה של יצחקי את הפרויקט עד לרגע שבו הסועד הראשון נכנס בדלת.

בימים אלו הוא עסוק בהקמת שוק האוכל בשרונה, מתחם מדובר שכמעט נלקח בידי חברת עדי"ס לייף סטייל של עדי ועירית שטראוס. כעת המתחם נמצא

> **יש תרבות בילוי מחוץ לתל אביב. ראשון לציון מתפתחת בכיוון הזה, אבל אין שם מובילי קולינריה. קולינריה יש בתל אביב ובירושלים, והיזמים הגדולים פועלים בערים האלה"**

בבעלותם של רונן נמני (בעלי רשת קפה קפה) ואיציק כרובי (בעלי רשת לגעת באוכל). מתחם השוק, המתפרש על פני כקילומטר, יוקם בהשקעה של כ־6 מיליון שקל. מתחתיו, במרתף היין ההיסטורי של הטמפלרים, מקים יצחקי בר יין על פני 300 מ"ר נוספים.

**מה בעצם השתבש בתוכניות של עדי"ם לייף סטייל?**

"הקבוצה הלכה רחוק עם התוכנית והשקיעה הרבה מחשבה וכסף. בשלב מסוים הם הבינו שהם לא יכולים לעשות במתחם את מה שחלמו. אני מעריך את המקצוענות בלהגיד: 'למרות שהשקענו, אנחנו יורדים מזה כי זה לא מתאים לנו'. הם רצו לעשות משהו יותר גבוה, שלא התאים למתחם" (תגובה דומה התקבלה ממקורבים לקבוצה בידיעה שהתפרסמה ביוני 2011 ב"כלכליסט" – ג"ו).

**וקפה קפה בן מתאים?**

"החתך הרחב של המדינה הוא קפה וארומה, לא המסעדות של עדי"ס לייף סטייל. שרונה הוא מתחם שחייב לייצר תנועה מאוד גדולה של קונים, ולכן דווקא הקבוצה של קפה קפה ולגעת באוכל תתאים יותר".

לא סתם יצחקי מדבר על הצורך בתנועה בשרונה. מכירי השכירות של הדוכנים, על פי הערכות, ינועו בין 15 אלף שקל לחודש עבור דוכן של 10–12 מ"ר, ועד יותר מ־35 אלף שקל למסעדה בשטח של כ־40–50 מ"ר עם מקומות ישיבה באחת מפינות השוק.

"המחירים כמעט כפולים ממחירי שכירות בפריים לוקיישן בתל אביב, אבל הם כוללים חלק מההוצאות ואת התחזוקה של המקום", הוא מודה. מחירי השכירות ירדו מאז שלב ההצהרות הראשוני, ולדברי יצחקי "עכשיו המתם מגיע לנקודה הזאת שבה הדברים מתחילים לזוז בכיוון הנכון".

**איך בונים תמהיל נכון של פוד קורט במתחם כזה?**

"כמו בכל מתחם אחר, צריך עוגן. במקרה שלנו אנחנו נרצה שיהיו שניים־שלושה שפים בעלי שם שיפתחו דוכני פיצה, אוכל אסייתי או מתוקים, ואז ממלאים את השאר. המודל הוא השוק בסן מיגל. הרבה דוכני אוכל מכל הסוגים, הרבה שמח. המתחם צריך להיות קצת כמו בחתונה. אם את רוצה אסייתי, יש לך, אם את מחפשת בשר – גם יש. בכל הדוכנים, גם באלו שמוכרים הבית, אפשר לאכול במקום".

**בינתיים למתחמי האוכל הקיימים אין הצלחה בבירה.**

"זה נכון. במתחם התחנה המסעדות שורדות כי הן בנויות על תיירות מחוץ לתל אביב בשישי ובשבת, מסעדנים מקצוענים לא אוהבים לעבוד ככה, אבל כלכלית זה אפשרי. הלוקיישן שם מאוד מאתגר, הוא לא באמת בתוך העיר. העירייה תמכה במתחם ברמה ההצהרתית, אבל לא עשתה צעדים משמעותיים, למשל, היא לא הקלה מספיק בארנונה, באופן שימשוך עסקים למקום. תנועות האופנה במתחם התחנה סובלות מזה".

**אתה יעצת למתי ברודו בהקמת שוק האוכל שלבסוף בוטל. מה קרה?**

"בכל מתחם כזה צריך פיתיון – שף או מסעדן מוכר, מותג אופנה חזק. במקרה של האוכל בתחנה ברודו היה הפיתיון.היו להם תוכניות מדהימות לשוק שם, אבל הם זיהו את הבעיתיות בלוקיישן וביטלו".

**מלבד רן שמואלי, צמרת המקולינריה לא נמצאת בשרונה.**

"המסעדנים והשפים המובילים לרוב מאמינים בחוויה אורבנית, לא במתחמים. וזה האתגר של שרונה, עד כמה היא תצליח להיות מחוברת לעיר. זהו לא רק מתחם אוכל אלא גם אופנה, ואני מאמין שאם ייווצר שם התמהיל הנכון אז המתחם יעבוד טוב במשך השבוע עם הקהל התל־אביבי ובסופי שבוע עם קהל מחוץ לעיר, כמו שהוא צריך לעבוד".

### תעודת זהות

**גיא יצחקי**
**גיל:** 39
**מצב משפחתי:** נשוי + 2 (אליה בת שנתיים ויהלי בת 6)
**השכלה:** BA עסקים עם התמחות בחשבונאות
**עסק:** המשרד בראשותו מונה חמישה עובדים ומנהל בין שמונה ל־12 פרויקטים בשנה

## לא עוזב באמצע

גם מתחם G צמרת אינו נחשב להצלחה מסחרית, מודה יצחקי: "עברתי שם עם רביבה וסיליה ועם התרנגול הכחול. המסעדות שם עובדות, החנויות פחות. גם שם זו בעיה של מיקום. זו שכונה מנותקת. מתחם כזה יכול לעבוד בפריפריה, אבל לא בתל אביב שיש בה תרבות עירונית חזקה יותר".

**יש קולינריה מחוץ לתל אביב?**

"יש תרבות בילוי מחוץ לתל אביב. ראשון לציון, לדוגמה, מתפתחת בכיוון הזה. אז קשה להגיד שיש שם מובילי קולינריה, המסעדות שם מאוד מכוונות בילוי. קולינריה פר אקסלנס יש בתל אביב ויש בירושלים, וכל היזמים הגדולים בתחום פועלים בערים האלה".

**תל אביב הכי קשה למסעדנים.**

"זה נכון, בעיקר כי מבחינת רישוי מאוד מקשים על מסעדנים כאן. האגנדה של עיריית תל אביב ירוקה. אני מאוד בעד, אבל צריך לזכור שמסעדה היא עסק מזהם סביבתית. אז התקנות הופכות יותר ויותר נוקשות".

יצחקי מזכיר שזו גם אחת הסיבות לכך שמלונות בוטיק עם מסעדות, אחד הטרנדים החזקים בעולם, נשארו בינתיים בארץ בעיקר על הנייר. "לא סתם הפרויקטים ששמענו עליהם בוטלו. ברובע שהוגדר כעיר הלבנה יש תקנות מאוד נוקשות. תראי כמה זמן לקח לברודואים להקים את הוטל מונטיפיורי, את המעדנייה ביהודה הלוי. הם קבוצה עם אורך רוח יוצא דופן ולכן הם הצליחו, אבל היום הקבוצות רוצות הכל מהר וזה לא תמיד אפשרי".

**אתה עובד עם כמה מהאגואים הכי גדולים בתעשייה. איך אתה מתמדר?**

"זה נכון, אבל מעולם לא הסתכסכתי ולא עזבתי פרויקט באמצע. אף על פי שלפעמים אלו אנשים שלא פשוט להסתדר איתם – אני עובד עם מי שמנהיגים את התחום וזה מרתק".

**מה הדבר הבא?**

"מתחמי אוכל, פוד קורטס. הז'אנר הזה עוד לא קיים בארץ. קניון רמת אביב עושים צעדים בתחום, אבל אנחנו עוד רחוקים מפוד קורט ראוי לשמו. אני מאמין שהז'אנר יתחזק כשמסעדנים חזקים ייכנסו אליו".

**התחום הזה נשלט בידי מקצוענים. יש עדיין מקום בשוק לחולמים שמפנטזים על מסעדה ביתית מקסימה?**

"בבריכה הזאת של המסעדנות שורחים היום כרישים גדולים בתנועות גדולות, והשפעת התנועות שלהם גדלה ככל שיש להם יותר מקומות. הזרם היום הוא שלהם, ואם אתה קטן אתה יכול להצטרף ולשחות איתם, אבל קשה מאוד לשחות לידם".

צילום: עמית גלעד

מסעדת יפו תל אביב

### הפרויקטים של יצחקי

- מסעדת יפו תל אביב של חיים כהן
- מסעדת שולחן של עומר מילר
- מסעדת מונטנגרו של רפי בדר וגדעון אליהו
- טאפאס בר אחד העם של קבוצת עדי"ס לייף סטייל
- קפה איטליה, סניפי טוני וספה וסניפי בונז'ור החדשים של האחים ירזין
- שגב אקספרס
- סניף ארקפה במתחם הבימה