

גולשים לגולאש



ליאור מימון מהודו השרון ראה את הצלחת שוקי האוכל הביתי בקניונים, ורקח רעיון חדש ■ אתר אינטרנט שבו יוכל כל בשלן בפוטנציה להציג את מתכוניו, לקבל הזמנות ולבשל ללקוחות על פי הזמנה ■ בארבעת החודשים בהם פועל אתר "תבשיל", הוא כבר מוצף ב-2,000 מתכונים, ובין בשלניו ניתן למצוא עורכות דין שמאסו בבתי המשפט, אדריכלים שמחפשים הסבה מקצועית, וסתם עמך שמתים להיות אהרונים ■ בתיאבון

■ ג'ני אלעזרי // צילומים: קובי וולף



כתחביב וכחשלמת הכנסה, בתוספת לעבודתם הקבועה, וחלקם רואים באתר הזדמנות לביצוע הסבה מקצועית, כמו סירי מרטון בת ה-60 מכפר סבא, עורכת דין במקצועה ובשיל בית חובבת בנשמחה, השמחה לגצל את שירותי האתר כדי לפרוש ממקצועה. מרטון עובדת עדיין מדי פעם כעורכת דין, אך מקווה בעזרת האתר לפתוח במסלול חדש של קריירה. "העבודה באתר הפתוח במסלול חדש עמה", היא אומרת, "ולא מתאים לי לקום ול" חפש עבודה חדשה, במיוחד כשממילא לא נמ" שכתי מעולם לתחום הזה שעברתי בו. לעומת

כמו קוסקוס, אמפנרס ועוף של אמא. חשבנו להעלות את הרעיון הזה לרשת, כפי שזה נע" שה עם נושאים אחרים, כמו שידוכים ומכירות יר שנייה. ככה, אני יכול לשבת בבית שלי ול" חפש דרך המחשב אוכל באזור המגורים שלי, ולקבל הביתה את האוכל באמצעות שליח".

הסבה מקצועית

הבשלנים המופיעים באתר מתחלקים לכ" מה סוגים: חלקם מקווים יום אחד לפתוח מס" צדה או שירות קייטרינג, חלקם עושים זאת

ליאור מימון:
"ראינו ששוקי
האוכל בקניונים
מצליחים ושיש
בהם אוכל
מדהים. חשבנו
להעלות את
הרעיון הזה
לרשת, כמו
שנעשה עם
שידוכים
ומכירות יד
שנייה. ככה,
אני יכול לשבת
בבית ולחפש
דרך המחשב
אוכל באזור
המגורים שלי,
ולקבל אותו
הביתה
באמצעות
שליח"

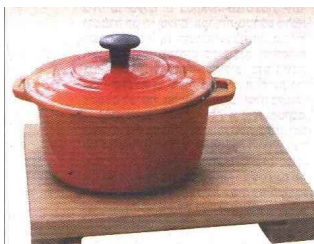


ליאור מימון הוא יום בנשמחה. בגיל 31 כבר ניהל כמה וכמה חברות סטרט-אפ בתחום ההיי-טק, ובי" מים אלה החל לתפוס תאוצה אתר אינטרנט בשם "חבר" שיל" שהוא השיק, ועניינו הוא דווקא אוכל. כן, אותו עניין גשמי והכי רחוק שאפשר מההיי-טק, אבל שבלעדיו גם עובד היי-טק המטור והמוכשר ביותר אינו יכול לשרוד.

אתר "תבשיל", שעלה לרשת לפני ארבעה חודשים, מציע שוק אוכל ביתי דרך האינטרנט. נט. במקום לקפוץ לקניון הקרוב בימי שישי כדי לקנות אוכל ביתי ומו הסוג שאף פעם לא היה בבית שלך, אלא מקטימים בבית של השכ" נים, ניתן להשיג את הקוסקוס והמפרים או מרק העוף והגפילטע, אם אתם מעדיפים, דרך כניסה לאתר המציע 2,000 מנות שונות. מאות בשלנים מרחבי הארץ, מאילת ועד טבריה, שרבים מהם חולמים להיות יום אחד אחרוני, מציעים באתר את תוצרת המטבח הפ" רטי שלהם. מגוון המאכלים הוא עצום וכולל מנות עיקריות וראשונות, תוספות למיניון, מאכלי ערות (כולל סושי, פרי העדה היפנית), עוגות מעוצבות לימי הולדת, קינוחים ומה לא. כל בשלן מפרט את המאכלים המיוחדים שהוא מכין וגם מתמחר אותם, ולכן מצורפות תמו" נות מעוררות תיאבון.

הרעיון להקמת האתר עלה דווקא במוחה של סויו, אשתו של מימון. בני הזוג, תושבי הוד השרון, נהגו לבקר בימי שישי בקניונים ולקנות אוכל ביתי. "ראינו ששוקי האוכל בק" ניונים מצליחים ושיש בהם אוכל מדהים", מס" פרי מימון. "כיום כל קניון בארץ מציע אוכל ביתי בימי שישי. אנשים רוצים למלא את המ" קר באוכל ביתי ורוצים אוכל ביתי אותנטי



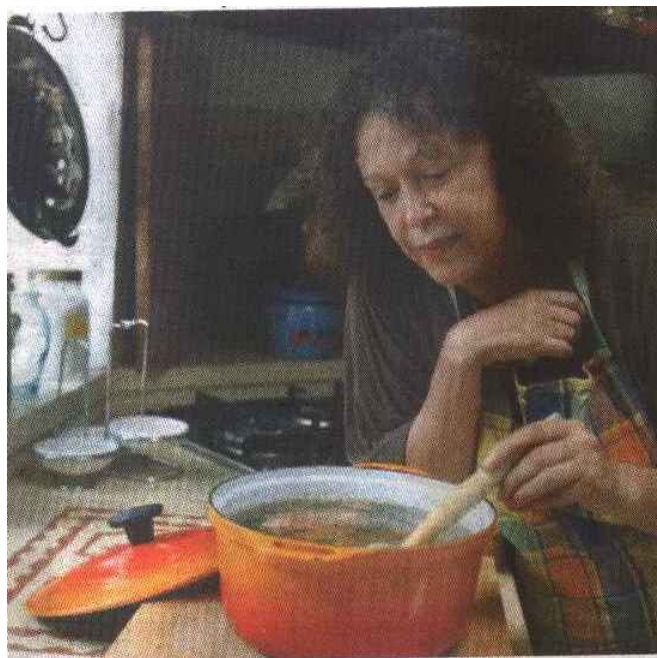


רוצה להתעסק במשהו שאני אוהבת ומתלהבת ממנו, וזה הבישול".
 ביתניים מרטון מקדישה עי 15 שעות שבועיות לבישול עבור לקוחותיה, כאשר עם הזמן היא מקווה לצבור עוד ועוד לקוחות. "אני מקווה שהעסק יילך ויצמח עם הזמן. אני לא רוצה להיות מיליונרית, אבל אני רוצה להתפרנס יפה ולעשות משהו שממנו אני נהנית. הייתי רוצה לעבוד בבישול פול-טיים".



כבר יודעת שהאוכל שלי טעים".
 מורטון מבשלת את כל סוגי המאכלים, אך כמו שעלתה לארץ מרומניה בגיל 14 הספיקה ציאלטה שלה כולל את מאכלי המטבח הרומני וההונגרי עליהם גדלה, כמו כרוב ממולא בסגנון רומני, צורבה רומני וגולאש הונגרי עם תוספת בצקיות. "המאכלים האלה פופולריים בעיקר אצל אנשים המכירים את האוכל הזה מהילדות שלהם", היא אומרת.
 אין לה בעיה לוותר על תימוני חזקתית של עורכת דין לטובת בשלנות ביתית?
 "ממש לא. אין לי בעיה של תרמית. אני רק

ואת, תמיד נמשכתי לתחום הבישול, וכשהוא תרם, החלטתי לעשות סוויץ' מקצועי. תמיד התעניינתי בבישול וקראתי המון חומר בנושא. הילד שלי צוחק עליי שלפעמים אני מבישלת, לא כי צריך אוכל בבית, אלא רק כי אני רוצה לנסות מתכון חדש".
 איך את יודעת שאת מבשלת טוב?
 "תמיד קיבלתי מחמאות על הבישולים שלי, למרות שאף פעם את לא יודעת אם האירוחים שממתיאם לך לא עושים זאת רק מתוך נימוס. כיום יש לי דרך לדעת. כשלקוח מזמין ממני אוכל, ואז חוזר ומזמין ממני שוב, אני



סידי מרטון.
"העבודה
במשפטים"
הלכה
והתמנעה"

**סידי מרטון:
"כשהאתר קם,
החלטתי
לעשות סוויץ'
מקצועי. תמיד
התעניינתי
בבישול
וקראתי המון
חומר בנושא.
הילד שלי
צוחק עליי
שלפעמים אני
מבשלת, לא כי
צריך אוכל
בבית, אלא רק
כי אני רוצה
לנסות מתכון
חדש"**

«««

גם ליאת יחיאלי (28) מרעננה עושה את צעדיה הראשון כבשלנית מקצועית באמצעות האתר. רק עם פתיחת האתר, ובעידוד בעלה הטרי, אורה אומץ, עזבה את תפקידה כמנהלת משרד אדריכלים, ופנתה ללימוד אפייה. עם סיום הלימודים, ובהתבסס על ידע הבישול הקודם שלה אותו רכשה מאמה ומסבתה, פתחה עסק לבישול ארוחות חלביות ואפיית עוגות. העסק תפס תאוצה בעזרת אתר "תבשיל", שאיפשר לה להפוך את הבישול מתחביב למקצוע בלי לקחת סיכונים כלכליים. "האתר היווה את המנוף לעסק שלי", אומרת יחיאלי. "אני נמצאת באתר רק חודש וחצי, ויש לי כבר לקוחות. החלום שלי הוא שיהיה לי קייטרינג מצליח לאירועי גורמה".

יחיאלי מציעה ארוחות חלביות עד 60 איש ומגוון של עוגות ועוגיות. בין מנות הדגל שלה ניתן למצוא בורקסים עם בטטה וריקוטה (30 שקל ל-20 יחידות), אגטיפסטי, גלילות חצילים עם גבינות ועוגות כמו פאי לימון (79 שקל לקורטר של 24 ס"מ) ופאי פירות עם קרם פטסייר.

כל אחד יכול

מגוון המאכלים באתר הוא רב, ועימם גם טווח המחירים. מדובר בשוק חופשי, שבו רק הגולשים יקבעו אם התוצאה הסופית שווה את המחיר. והגולשים אינם אדישים. כך, בשלן



אחר באתר שהציע את התכשילים שלו במחירים גבוהים מדי, זכה לתגובה של גולש: "אייפה בריוק אתה חושב שאתה חי?".

האתר אינו גובה תשלום, לא מהלקוחות ולא מהבשלנים. "בגלל שאנחנו לא גובים כסף", אומר מימון, "הבשלנים יכולים לעשות את צעדיהם הראשונים בלי סכנות, כמו השכרת מקום וקניית ציוד. במסעדות יש המון גורמי סיכון, וכאן גורמי הסיכון בטלים. הם יראו בעצמם אם יחזרו אליהם אנשים לקנות אוכל, ואז יבינו אם העסק שלהם עובד או לא. אנשים כאן קיבלו פלטפורמה להרוויח, לעשות מהתחביב שלהם כסף. האתר נותן הזדמנות התחלתית לבשלנים".

באתר נמצאים גם בשלנים שעברו שינוי הפוך: מהיותם בשלנים מקצועיים לבשלנים ביתיים, שעובדים בסקאלה מצומצמת יותר ובמטבח הביתי שלהם, כמו רות מטהבס מרמת השרון, שמגיל 18 התעסקה בבישול. במהלך השנים ניהלה מטבחים בקיבוצים ובמוסדות. כמו בית אבות והמכון הביולוגי בנס ציונה. אחרי שעבדה 11 שעות מדי יום, החליטה להצטמצם לבישול מהמטבח הפרטי שלה בלבד. "אני בעצם מכינה הכל", אומרת מטהבס, שהוריה עלו ממצרים, והיא מבשלת מגוון רחב של תבשילים, עם דגש על המטבח המצרי. "אני מכינה מרקים, מנות עיקריות, סלטים ותוספות. אני מכינה אוכל לפי בקשה. אני מבשלת גם מזרחי וגם אשכנזי. אני מכינה לשון עם פטריות ביין וקובות בורגול עם בשר ופטריות, שאנשים



אחד באתר שהציע את התבשילים שלו במחירם גבוהים מדי, וכה לתגובה של גולש: "איי-פה בדיוק אתה חושב שאתה חיז'".

האתר אינו גובה תשלום, לא מהלקוחות ולא מהבשלנים. "בגלל שאנחנו לא גובים כסף", אומר מימון, "הבשלנים יכולים לעשות את צעריהם הראשונים בלי סכנות, כמו השכרת מקום וקניית ציוד. במסעדות יש המון גורמי סיכון, וכאן גורמי הסיכון בטלים. הם יראו בעצמם אם יחזרו אליהם אנשים לקנות אוכל, ואז יבינו אם העסק שלהם עובד או לא. אנשים כאן קיבלו פלטפורמה להרוויח, לעשות מהתחביב שלהם כסף. האתר נותן הזדמנות התחלתית לבשלנים".

באתר נמצאים גם בשלנים שעברו שינוי הפוך: מהיותם בשלנים מקצועיים לבשלנים ביתיים, שעובדים בסקאלה מצומצמת יותר ובמטבח הביתי שלהם, כמו רות מטהבס מרמת השרון, שמגיל 18 התעסקה בבישול. במהלך השנים ניהלה מטבחים בקיבוצים ובמוסדות כמו בית אבות והמכון הביולוגי בנס ציונה. אחרי שעברה 11 שעות מדי יום, החליטה להצטמצם לבישול מהמטבח הפרטי שלה בלבד.

"אני בעצם מכינה הכל", אומרת מטהבס, שהוריה עלו ממצרים, והיא מבשלת מגוון רחב של תבשילים, עם דגש על המטבח המצרי. "אני מכינה מרקים, מנות עיקריות, סלטים ותוספות. אני מכינה אוכל לפי בקשה. אני מבשלת גם מזרחי וגם אשכנזי. אני מכינה לשון עם פטריות ביין וקובות בורגול עם בשר ופטריות, שאנשים



רות מטהבס.
קוביות
בורגול עם
בשר
ופטריות

גולשים לגולאש



ליאת יחיאל.
ארוחת
חלביות

נורא אוהבים, וגם פשטידות מעולות בכל הטעמים, ומאפים ממולאים בגבינות ובירקות ובבשר עם צנוברים".

בשנים האחרונות מטהבס נהגה למכור אוכל ברוכז בקניון בראשון לציון וצברה לקוחות קבועים אשר היא מספקת להם מזון ארוז הברי תה בימי שישי. עם זאת, רווקא היא לא בטוחה בהצלחת האתר. "יש לי לקוחות שהגיעו אליי דרך הקניון או דרך המלצות, אבל אין לי כמעט לקוחות דרך האתר", היא אומרת. "מעט אנשים התקשרו אליי דרך האתר, ואני לא בטוחה שהקונספט הזה יצליח. היו גם אנשים שהתקשרו, אבל לא הזמינו. אני לא בטוחה שלאנשים יש מודעות לאתר. עד עכשיו אני לא יכולה להגיד שהייתה לי הצלחה דרכו, אבל אני

אשאר בו ואראה מה קורה". "אין קהל יעד ספציפי לאתר", אומר מימון, "כי אוכל ביתי מדבר לכולם. זה מתאים לסטודנט שגר במעונות, לרווק התל אביבי שאין לו כוח לבשל בשביל עצמו, ולאנשי היי-טק בהרצליה פיתוח שני מאס להם כבר לאכול במסעדות והם שמים פעם בשבוע לקבל קוטקוס למשרד. יש גם משפחות שקונות אוכל לסופשבוע".

איפה יש תנועת מסחר רבה יותר: במרכז או בפריפריה?

"במרכז, כי שם כנראה יש מודעות גדולה יותר לאינטרנט, וגם כי אזור המרכז באופן כללי יותר שוקק חיים".

ואולי כי במרכז לאנשים יש גם יותר כסף להוציא על אוכל קנוי?

"אני לא חושב שזו הסיבה, כי יש מגוון של מחירים באתר. יש אוכל ביתי במחירים לא גבוהים, ולעומת זאת, יש משהי מרמת אביב ג' שמכינה עוגות מעוצבות ולא זולות לכל החברים שלה בשכונה. בכל מקרה, זה הרבה יותר זול ממסעדה, כי אין עלויות כמו השכרת מקום והפעלת עסק".

החיסרון הברור של האתר נעוץ באנונימיות של הבשלנים. כאן אין מבקר מסעדות שיכול להתריע בפני הסכנה הטמונה בטעימת האוכל. הלקוחות בעצם מהמרים על הארוחה הבאה שלהם, כאשר כל אדם יכול להציג את עצמו כבשלן ולהציע את מאכליו, למרות היות

תו מאותגר בישראל.

מימון ממש לא מסכים. "ליד מטבח של כל בשלן יש דירוג של הגולשים ומקום להערות. כיום אין עוררין על האמינות של ביקורת גור לשים באינטרנט. יש באתר מגגנון המלצות, ואפשר לשלוח מטבח לחבר כדי להמליץ עליו. אני דווקא רואה יתרון באתר, כי בניגוד למסעדה, שחייבת להציע את כל סוגי המנות, שחלקן יהיו טובות וחלקן עלולות להיות גרועות, כאן כל בשלן מציע רק את המאכלים שהוא מתמחה בהם. בשלן לא חייב, למשל, להציע מנות אחרונות, אם אין לו מומחיות בהכנת קינוחים. מהבחינה הזו הסיכוי ליפול על אוכל גרוע נמוך יותר. חוץ מזה, תראו לי מסעדה שבה אפשר לבקש בקשות אישיות מה שף".

אבל "המטבח של סימה" יכול להתגלות

בתומר בן ה-12.

"אבל אז תומר צריך באמת לבשל את המפרום".