orange™

תחרות העסקים הקטנים | הפיינליסטים

18 העסקים שעלו לגמר

למעלה מ־700 עסקים הגישו מועמדות לתחרות העסקים הקטנים של "ידיעות אחרונות" ● 18 מהם עלו לגמר, ומתוכם ייבחרו בשבוע הבא שבעת הזוכים הסופיים ● מי עלה לגמר ולמה

בקרוב: גיליון מיוחד על הזוכים

מאת **נופר סיני ויהודית יהב**

מאז פתיחת הרישום של תחרות "עסקים קטנים 4", בשיתוף orange, לא הפסיקו הטפסים והמעטפות להציף את המערכת והפתיעו אותנו בכמותם ובאיכותם. כל טופס שנברך חשף בפנינו עולם ומלואו: גילינו עסקים בתחומים מסורתיים כמו תעשייה קטנה, גג־ריות רהיטים וסדנאות אומן, לצד עסקים שמצאו נישה חדשה ופיתחו תחום וז'אנר לא מוכר.

איך בחרנו? חיפשנו את השילוב המנצח בין יצירתיות, חדשנות, תרומה לקהילה ויחס נאות לעובדים, ומצאנו אותו בכל אחד מהעסקים שמתוארים בכתבה שלפניכם.

כל העסקים שעלו לגמר מוזמנים לטקס הסיום של התחרות שיתקיים ביום שלישי, 25 במארס. בטקס יוכרזו ששת הזוכים בתחרות, שיקבלו את הפרסים המכובדים. ב־31 בחר־דש יופיעו הזוכים במגזין מיוחד שיוקדש לסיקור הטקס ולח־שיפת הזוכים. בעמודים אלה תוכלו למצוא גם את העסק שאהבתם במיוחד ולהצביע עבורו באמצעות שליחת SMS (ראו מסגרת). אלו העסקים שעלו לגמר בתחרות שלנו (מסודרים בסדר הא"ב).

רוצים להצביע עבור העסק החביב עליכם?

שלחו SMS למספר 3737 והצביעו עבור המועמד שלכם.

אם לדוגמה אתם בוחרים בעסק מס' 1 (לפי המספר בכתבה זו), שלחו למספר טלפון 3737 את הספרה 1.

ניתן להצביע עד מוצאי שבת 22.3, בשעה 24:00. עלות משלוח הודעה: 50 אגורות. שמות הזוכים יתפרסמו בספיישל "ממון" ב־31.3

1

1 אופק

שנת הקמה: 1997

תחום עיסוק: ייצור מערכות טכנו־לוגיות בתחום העיבור השבבי

המייסד: מנחם בלכר

על העסק: בלכר (58), נשוי + שלושה בנים (שניים עובדים איתו בעסק) מת־גורר בפתח־תקווה. הוא עבד בתעשייה האווירית, ואחרי 21 שנה החליט לצאת ולדרך עצמאית: "במהלך שנות עבודתי ראיתי מה חסר בשוק, והחלטתי לתת לזה מענה בחברה עצמאית שאקים". כך נולדה חברת אופק לעיבוד שבבי. המפ־על בפתח־תקווה עוסק בייצור אביזרים לתחום התעופה והחלל וציוד רפואי. עם לקוחותיו נמנים משרד הביטחון, התעשייה האווירית וחברות הייי־טק. את התקן המכשיר אותו לייצר פרי־טים לתעופה וחלל קיבל המפעל לפני שנה וחצי. "מעט מאוד מפעלים בארץ ובעולם מוסמכים לתקן הזה, וזה מגדיל את קהל היעד שלנו בצורה משמעותית. בשלב הבא אנחנו רוצים לקבל תקן שמכשיר אותנו לייצר ציוד רפואי. זה תהליך לא פשוט אבל יכול להקפיץ את החברה קדימה", אומר בלכר ומוסיף: "הנכס היקר שלנו הוא העובדים. עיקר העובדה אצלנו הם בני העלייה הרד־סית, וטיפוח העובד והטיפול האישי בו צנתן שלפני חצי שנה נפצע אנושות ומאושפז בבית־החולים תל השומר עם גפיים קטועות, וגם תורם למען טיפוח אזור מגדל הפיקוח בבסיס חיל האוויר בחצרים.

מיומנויות השופטים: עסק ותיק שמ־ראה נתוני צמיחה יפים, בסיס לקוחות מרשים והתפתחות לתחומים חדשים.

2

2 אסטלה

שנת הקמה: 2003

תחום עיסוק: בית־ספר לקונדיטוריה

המייסדת: אסטלה בלפר

על העסק: בלפר (47), נשואה ואם לתאומים בני 12, מהרצליה, הייתה פסנ־תרנית. היא למדה בבית־הספר תלמה ילין ואף היה לה קונסרבטוריון משלה. לאחר שגלי העלייה מרוסיה הביאו איתם מורות רבות לפסנתר, בלפר החליטה לעשות הסבה מקצועית ונפטה ללמוד בבית־הספר לבישול ואפייה קורדון בלו בצרפת. היא למדה אפייה יתי שנה, סיימה בהצטיינות וחזרה לארץ. כאן עבדה במסעדת קרן המיתולוגית, אחר־כך במלונות דן, ובהמ־שך נידלה את הקונדיטוריות של אורקפה ועל לקוחותיו נמנים משרד הביטחון, התעשייה האווירית וחברות הייי־טק. את התקן המכשיר אותו לייצר פרי־טים לתעופה וחלל קיבל המפעל לפני שנה וחצי. "מעט מאוד מפעלים בארץ ובעולם מוסמכים לתקן הזה, וזה מגדיל את קהל היעד שלנו בצורה משמעותית. בשלב הבא אנחנו רוצים לקבל תקן תוכנית עסקית, והופתעה לגלות שבטרם פתחה את שעריי בית־הספר כבר היו לה עשרות אנשים רשומים. במקום קורס אחד היא פתחה ארבעה. מהר מאוד זנח גם בע־לה, ואב בלפר, את עיסוקו כמנהל מכירות בחברת הייי־טק והצטרף לעסק כמנהל. היום מעסיק בית־הספר שישה מורים, ושוכן בששת של 200 מ"ר. התוכניות לע־

3

על העסק: אורן (נשוי + ילד) ונעם (עומד להתחתן) הם תאומים בני 32 וגרים שניהם במודיעין. "לאבא שלנו הייתה במודיעין פיצרייה בשם ג'אנט פיצה קינג הרבה שנים", מספר נעם. "תמיד האמנו בעסק של אבא. לפ־ני עשר שנים השותפים שלו החליטו לצאת מהעסק, והוא שאל אם אנחנו רוצים להיכנס. הבנו שאבא כבר לא יגשים את החלום לפתח את העסק ושאנחנו נעשה את זה". לפני חמש שנים, אחרי שסיימו את הלימודים, החליטו להיכנס לעסק ולחולל בו מה־פ. הם למדו את העסק באופן יסודי, כולל הטעויות שנעשו. "הפיצה עצמה הייתה טעימה", מספר נעם, "אבל נע־שו הרבה שגיאות עסקיות ותפעוליות והעסק פשוט לא עבד". השניים "פירקו לגורמים" את ההיבטים התפעוליים של העסק ושמו דגש על מוצר ייחודי ועל השירות ללקוחות. הם החליטו לייצר מוצר ייחודי: הפיצה הכי גדולה באזר, בקוטר של 72 ס"מ, שנעשית מבצק תיר מגוונות ושאפגניות, מפתיחת חנות שתמכור את התוצרת של התלמידים ועד שיתוף פעולה עם בית־הספר לשוקולד של יצרנית השוקולד הבלגית קליבו.

מיומנויות השופטים: התייחסות מק־צועית ורצינית לנושא הקונדיטוריה. בוגרי בית־הספר מובילים כיום את תעשיית בתי־הקפה והמסעדנות בארץ.

3

3 ג'יאנט פיצה

שנת הקמה: 2006

תחום עיסוק: פיצות ענק ואוכל איטלקי

המייסדים: אורן ונעם ביבי טרי הנאפה על לבנים מיוחדות, ומעל הפיצה הם מעצבים יצורים באמצעות התוספות. יש להם 25 יצורים שונים, בהם שרק, פו הדוב ושינו במקביל הם צניקים מעמק המרדין שעברו כל חייהם במטעי התמרים של קיבוציהם. הם מכירים מכיתה א'. אחרי הטיול שלאחר הצבא החל גמר להציע סיוע לחקלאים בענף התמרים. בהמשך הצטרף אליו יובל, וכך העסק החל להיבנות. בנוסף ליייעון הם נתנו גם שירותי עבודה במטעי תמרים. בהמשך החלו גם לק־נות עצי תמר מקיבוצים ולמכור אותם לצורכי נוי, וכן לקנות ולמכור שתילים עבור מגדלי תמרים. לפני שש שנים החלו לשווק לולבים לעדות החדריות יוחדפ, מושב שיתופי שהופרט לפני 15 שנה, מנוהלת על־ידי גלי לוי (38). יליד טבעון, נשוי ואב לשלוש, שהגיע ליוחדפ עם גרעין נח"ל בשנת 88' – ונשאר. המשתלה עוסקת בהכלאה, פי־תוח וטיפוח פקעות ובצלים של פרחים, בעיקר שושנים. המגדלים שמ־גיעים עובדים בין הקערות הרבות של התבלינים והחלטות, אוספים לשקיות ולגביעים, ויכולים להריח ולטעום. כמו כן בבעלותם 12 חנויות ברחבי הארץ, שמופעלות על־ידי זכיינים ומוכרות את תוצרת החווה. עכשיו הם עומדים לפתוח חנויות בארה"ב, באירופה ובא־רגנטינה. החזון שלהם הוא להפיץ את השימוש בתבלינים וללמד אנשים איך לעשות זאת ביומיום גם לשימושים מעבר לטעם.

מיומנויות השופטים: החברה הצ־ליחה לארגן יפה את ניחוחות הגליל ולשווק אותם בהצלחה רבה בקניונים בארץ.

5

4 ג'פאן וולדג'

שנת הקמה: 2000

תחום עיסוק: ייעוץ לאנשי עסקים שעובדים עם חברות יפניות

המייסדת: ורד פרבר

על העסק: ורד פרבר (39), נשואה ואם לשניים, חייתה ביפן כשבע שנים ולמדה שם את השפה היפנית על בוריה. "הגעתי ליפן בטיול של אחרי הצבא ובמ־טרה לטייל בה שבועיים, ונשארתי שבע שנים", היא מספרת. "כשחזרתי לארץ התלטתי להקים את החברה במטרה לשתף את הקהילה העסקית בישראל בידע ובניסיון שצברתי". היא התחילה מעבודה מהבית, לבד מול המחשב והט־לפון וללא השקעה כספית. כשהחברה החלה לגדול החלה פרבר להעסיק עוד אנשים. בין פעילויות החברה: איתור שותפים עסקיים פוטנציאליים בשוק היפני ושיתופי פעולה של חברות יש־ראליות ויפניות, ניהול פרויקטים כאן ושם, שירותי קואצ'ינג והדרכות על עשיית עסקים והתנהגות עסקית ותר־בותית של יפן, השמת עובדים, קורסים ללימוד השפה היפנית, שירותי תרגום, חטיבת אירועים ברוח יפנית, וכן חטיבה מיוחדת המעניקה ליועצים שהחב־רה הזאת לא עושה: מגידול העצים ועד שיווק הפירות והלולבים.

6

6 חוות דרך התבלינים

שנת הקמה: 2003

תחום עיסוק: חנויות לצמחי מרפא ותבלינים

המייסד: אבי ציטרשפילר

על העסק: ציטרשפילר (49), נשוי + 2, מתגורר בבית לחם הגלילית. תחילתה של חוות דרך התבלינים הייתה במשק חקלאי משפחתי במושב. המשפחה גידל־לה תבלינים הרבה מאוד שנים, וצמיחתו של המשק הובילה לרעיון לפתוח מרכז מבקרים, שיציג את תהליך גידול הת־בלינים וצמחי המרפא. "לאבי יש הר־בה ניסיון שצבר במשך השנים בגידול תבלינים", מספרת עדי חיים, מנכ"לית חוות התבלינים, "עם השנים הוא החל לייצר תערובות תבלינים שקשורות לעדות ועמים". לדבריה, כיום מייצרים קיבוצים ולגנגים מקצועיים. הצרכן הפרטי יכול למצוא את המוצרים שלה ברשתות השיווק, ברשתות עשה זאת בעצמך, בשתי חנויות מפעל (ביוזפת ובגבעת חן שליד רעננה) וכמובן במש־תלות. "פיתחנו סוג מסוים של כלנית, שהיא הכלאה ידנית בין זני בר לזנים תרבותיים", מספר לוי, "כתוצאה קיבל־נו פרח גדול ויפה יותר, עם גבעול ארוך ועבה יותר, ובעל אורך חיי מדף ארוכים יותר". הזנים החדשים של הכלניות, בלעדיים למשתלת יוחדפ, קיבלו את השמות כלנית הגליל וכלנית מירון. מהמשתלה יוצאים מדי שנה כ־100 מיליון פקעות של כלניות לכל העולם, כחול־לבן, ו־45 מיליון פרחים שגולדו מפקעות של נוריות בצבעים מרהיבים. בנוסף, הם משווקים פקעות ובצלים של צבעונים, יקינטונים ונרקיסים מיוחדים, כולם מכוכבים באתר החברה ונשלחים הביתה עם שליח.

אנשי יוחדפ יכולים לפגוש את הפר־חים שפרחו מהבצלים והפקעות שלהם בהולנד, אוסטרליה, גרמניה, טורקיה וגם בגינות הישראליות, והם אלה שעו־מדים מאחורי הרעיון של שתילת שדות לקטיף עצמי, שתפס במהירות בארץ.

מיומנויות השופטים: גם כלנית זה חיי־טק. עסק קטן שחושב חכם ויצירתי גם בתחום מסורתי.

7

7 חקלאי יוחדפ

שנת הקמה: 1995

תחום עיסוק: פיתוח, יבוא ושיווק בצלים, פקעות וורדים של פרחים

המייסדים: האגודה השיתופית של חקלאי יוחדפ

על העסק: המשתלה המיוחדת של יוחדפ, מושב שיתופי שהופרט לפני 15 שנה, מנוהלת על־ידי גלי לוי (38). יליד טבעון, נשוי ואב לשלוש, שהגיע ליוחדפ עם גרעין נח"ל בשנת 88' – ונשאר. המשתלה עוסקת בהכלאה, פי־תוח וטיפוח פקעות ובצלים של פרחים, בעיקר שושנים. המגדלים שמגיעים עובדים בין הקערות הרבות של התבלינים והחלטות, אוספים לשקיות ולגביעים, ויכולים להריח ולטעום. כמו כן בבעלותם 12 חנויות ברחבי הארץ, שמופעלות על־ידי זכיינים ומוכרות את תוצרת החווה. עכשיו הם עומדים לפתוח חנויות בארה"ב, באירופה ובא־רגנטינה. החזון שלהם הוא להפיץ את השימוש בתבלינים וללמד אנשים איך לעשות זאת ביומיום גם לשימושים מעבר לטעם.

מיומנויות השופטים: החברה הצ־ליחה לארגן יפה את ניחוחות הגליל ולשווק אותם בהצלחה רבה בקניונים בארץ.

8

8 טובהל'ס

שנת הקמה: 1998

תחום עיסוק: אופנת נשים ויילדות

המייסדים: נעמה חסין וניר טננבוים

על העסק: נעמה חסין, בתה של מעצבת האופנה טובהל'ה, התעסקה עם אופנה כמעט כל חייה. היא למדה אופנה בניו־יורק ועבדה יחד עם אמה, ואז הח־לה לייצר קו עצמאי. "הדברים התקבלו בברכה על־ידי הלקוחות, ונעמה הרגישה שהיא מוכשרת לא פחות מאמה, אבל לא יכולה לקבל ביטוי יצירתי בעבודה תחתיה. אז החלטנו להעז ולפתוח חנות משלנו", מספר ניר טננבוים, בעלה של נעמה ומנכ"ל החברה. הם התחילו עם קולקציה לנשים בעיצובה של נעמה, אותה מכרו לסיטונאים וחנויות בוטיק. כשנוצר גרעין נאמן של לקוחות פתחו חנות ברחוב שינקין בתל־אביב, ולאחר מכן חנות ברעננה. קהל היעד, כפי שמגדירים השניים, הוא נשות קריירה בגילים 30 ומעלה. "הקהל שלנו יכול ומוכן להוציא סכומים מעל הממוצע", אומר טננבוים.

"להיות עסק קטן זה קשה", אומרת חסין, "יש לנו מעט עובדים ואנחנו צריכים לתפקד כמו עסק גדול. בחודש שעבר הייתה התקפת שפעת, וחודש שלם תפ־קדנו עם שני עובדים במקום עשרה. זה שיתק אותנו". לדבריה, עבודה עברית היא עבודה יקרה וקשה להם להתח־רות במחירים של המעצבים המקומיים שמייצרים בחו"ל. "עולם האופנה לא זוהר כל־כך כמו שהוא נראה", היא מסכמת. כיום, אומרים השניים, העסק נמצא במגמה של התרחבות. "חיפשנו נישות חדשות", אומר טננבוים, ווייהינו את השוק של הילדות". היום העסק מגלגל מיליון דולר בשנה ומונה ארבע חנויות. בשנה הקרובה רוצים השניים להוסיף שתי חנויות.

מיומנויות השופטים: בתה של המע־צבת המפורסמת יצרה קו אישי ומאופיין משלה. שילוב קולקציית האמהות עם הילדות באותה חנות יחודרי ומעניין.

9

9 סוס ועגלה

שנת הקמה: 1998

תחום עיסוק: עיצוב וייצור סוסי נדנדה מעץ

המייסד: עופר מור

על העסק: מור (42), נשוי + 3, גר בקדימה. החלום שלו מאז ומתמיד היה לעסוק בעיצוב ולהקים בית מלאכה לייצור מוצרים מעוצבים מעץ בסדרות ייצור קטנות. לפני עשר שנים החליט להגשים את החלום. הוא הקים את בית המלאכה והתחיל לייצר מוצרים קטנים מעץ ולמכור אותם. "בהתחלה עשיתי מתקני דיסקים מעוצבים, תיבות דואר ועוד, חלק מהתקופה מכרתי במרד־חוב נחלת בנימין", הוא מספר. במקביל החל לעבוד עם משווקים שמכרו לח־נויות מתנות ולרשתות. "נקודת המפנה הייתה לפני שש שנים, כשעשיתי את סוס העץ הראשון לבן שלי, בעיצוב מיוחד עם צורה קלאסית ממש כמו פעם. ידעתי שיום אחד זה מה שאני אעשה". לקח קצת זמן, אבל לפני כמה חודשים הוא החל אכן להתמקד בעיצוב של סוסי נדנדה בעיקר. "בתור מעצב ונגר, אני מוקסם מהצעצוע הזה. הוא מאוד נוסטלגי. כרגע אני מחזיק מלאי קטן לדוגמאות ועובד מול הזמנות של אנשים. אני לא מוכר בחנויות ולא עובד עם משווקים. כל יום שישי אני נוסע לתל־אביב לפזר סחורה לכל מיני אנשים: יש לי רכב אספנות עם עגלה נגררת שעליה אני אם סוס, ומאחור יש שלט עם טלפון. מהרגע שאני עולה על כביש החוף, הטלפון לא מפסיק לצלצל, ומזה מגיעות חלק גדול של ההזמנות". באחרונה הוא החל לבנות סוסים מיוחדים יותר, כמו למשל סוס לתאומים, וגם סוס עץ לגדולים.

מיומנויות השופטים: מה יותר רו־מנטי מייצור סוסי נדנדה מעץ? עסק שהולך עם הלב עד הסוף.

10

10 פוטו לי־נוף

שנת הקמה: 1956

תחום עיסוק: המרת הקלטות וסר־טים ישנים לפורמט דיגיטלי

המייסדים: יצחק כהן, 75, ורחל כהן, 66

על העסק: כבר יותר מ־50 שנה מחזיקים יצחק (75) ורחל (66) כהן חנות צילום קטנה ברחוב אבן גבירול 12 בתל־אביב. במשך עשרות שנים תיפקד המקום כחנות למכירת פילמים ומצלמות, פיתוח תמונות, צילום חתו־נות וכו'. היום מתמחה החנות בהמרת הקלטות ישנות של קול, תמונה וסרטים לפורמטים דיגיטליים. את החנות מנהל הבן עופר כהן (47), אב ל־4 ילדים, וההורים ממשיכים לעבוד בה. "אבי עלה מעיראק ב־1950, אחרי ששירת במחתרת הציונית, נתפס ויושב בכלא העיראקי במשך שנה", מספר עופר. עוד לפני הכלא הספיק ללמוד צילום, ובאשר הגיע לארץ היה ממקימי שירותי הצילום של המוריעין ושל חיל האוויר. כאן הוא הקים גם חנות". עופר ואחיו רונן ז"ל היו צלמי האירועים של הה־נות. בשלב מסוים גילה עופר את עולם הווידיאו ושכנע את אביו לייבא לארץ מערכת חדשנית ויקרה ולצלם אירועים בווידיאו. הדחף לחידושים ולהלצהה הובילו את האחים לניו־יורק, שם פתחו