

הסטארט אפ הישראלי שמספק אוכל ביתי לניו יורקרים בזמן הקורונה

חברת "ווד ספון" הישראלית מחברת בין בשלנים ביתיים וטבחי מסעדות מפותרים לגרגרניה של ניו יורק ומכירה להם טעמים שאינם מורגלים בהם. בדיוק מה שחסר לניו יורק בתקופת הקורונה

חיים הנדורקב 02.03.2021 16:51

בין 350 חברות ההזנק, הרי הן הסטארטאפים הישראלים הפועלים בניו יורק, קמה לה לפני כשנתיים חברה ישראלית חדשה של ישראלים, בשם "ווד ספון" (כף עץ) שמנסה להביא אוכל ביתי, לאו דווקא של שפים מקצועיים אלא גם בשלנים ביתיים, לניו יורקרים. מהרבה בחינות נראה שתקופת הקורונה הגיעה לווד ספון בזמן. עם סגר ובלעדיו, הרבה ניו יורקרים יושבים בבתיהם ומחפשים לאכול משהו שונה. משהו שהם עוד לא אכלו.

אמנם היא מתמקדת בבשלנים הביתיים, אך "ווד ספון" מספקת עבודה גם לשפים מקצועיים שמבקשים למצוא מקור הכנסה נוסף. חלקם ואולי רובם, איבדו את עבודתם עם סגירת המסעדות. עתה בגלל הקורונה הם רצו לבשל, להרוויח קצת כסף ולעשות משהו טוב. אין פלא שגם התקשורת המקומית כמו ניו יורק טיימס, ניו יורק פוסט וטיים אאוט השתאו מהתגלית.

אורן סער, מנכ"ל ווד ספון הוא זה שהגה את הרעיון. היום הוא מתגורר בניו יורק אבל במקור הוא ממכבים-רעות. סער עבד כמהנדס בסיווה, עשה תואר שני במינהל עסקים ב-MIT, משם לבוסטון קונסלטינג גרופ ("הקריירה שלי דומה לזו של ביבי", הוא צוחק). לקח לו שלוש שנים לממש את הרעיון. "להרבה אנשים היה רעיון כזה. היו גם כאלה שהקימו חברות עם קונספט דומה בניו יורק ובסן פרנסיסקו ורובן נסגרו. ניסינו להבין למה הן נסגרו והקמנו סטראטאפ שאמור להתמודד עם האתגרים של הרעיון. לסער הצטרפה מירב קליש רוזנגרטן כשותפה-מייסדת ועבדה קודם לכן בסטארטאפ בתחומי הסייבר. בישראל יש חברה בשם יאמי, הם מספרים, אבל בארץ ההזמנות הן בכמויות גדולות יותר. אצלנו מדובר במנות קטנות יותר ואנחנו פונים לקהל צעיר יותר. בישראל אתה חייב להזמין מראש. אצלנו זה כמו להזמין ממסעדה".

לי רשף, שעבדה עד לאחרונה בגוגל, הצטרפה לווד ספון כמייסדת-שותפה. מאז חודש מארס ייעצה לחברה מאחורי הקלעים ועתה היא עובדת שם במשרה מלאה. בגוגל היא עבדה ביוטיוב כמנהלת תכניות שיווק גלובליות. "אחרי חמש שנים היה לי מספיק ממקום עבודה נוח ובטוח ורציתי להיות בסטארטאפ ובהתרגשות שזה יוצר. אני אוהבת אוכל. בניו יורק יש המון אוכל ואנחנו נכנסנו לנישה שכמעט ולא קיימת כאן. אנחנו היחידים שעושים אוכל ביתי און דימנד. הרעיון הוא לספק את האוכל הביתי בקצב זמנים מהיר, כמו סימלס וגראב האב, ובישראל כמו וולט. כשהשקנו את האפליקציה בחודש מארס, כל השפים והטבחים של ניו יורק היו מובטלים. הצענו להם בעצם עבודה מהבית".

לדבריה של רשף, כעשרת אלפים איש הורידו את האפליקציה, אם כי רק כ-2,000 מזמינים דרכה אוכל. "בניו יורק הכל צריך להיות טוב ומדויק. לכן התחברנו לבשלנים ושפים ברמה טובה מאוד שחוששים או שלא יודעים להרים עסק משלהם בעיר. יש לנו גם כאלה שזה התחביב שלהם. למשל, לא מעט ארכיטקטים שגילינו שהם אוהבים לבשל בבית וזו ההזדמנות בשבילם להציע אוכל פרי יצירתם לקהל הרחב. מהצד השני, הלקוחות הניו יורקרים הם אנשים שפתוחים להתנסויות חדשות. כלנו בסוף מהגרים שרוצים לטעום משהו חדש".

כמו שאפשר לנחש, העבודה עם טבחים שאינם בוגרי מסעדות עשויה לעתים להיות לא פשוטה. "בסוף זה עסק מאוד מורכב, משום שאנחנו עובדים עם הרבה אנשים שזה לא המקצוע שלהם", אומרת רשף. "אחד האתגרים שלנו הוא לא איכות האוכל, אלא לסייע לבשלנים ביתיים שיעבדו כמו עסק. אם בשלן ביתי יקבל שש הזמנות באותו הזמן הוא יקרוס. יש לנו בשלנית שקיבלה שש ארוחות זוגיות לחג ההודיה. המזל הוא שהיא ידעה על זה מראש אז היא לקחה חופשה כדי להתמודד עם עומס העבודה. יש כאן לא מעט אתגרים לבשלן יחיד שעובד מהבית".

עד כמה אתם אחראים לאיכות האוכל?

"אנחנו טועמים את האוכל לפני שהבשלנים מצטרפים אלינו. בעצם אנחנו בוחנים שאיכות האוכל טובה ובטוחה. בדרך כלל לא נפסול בשלן או שף על טעם, אלא על חוסר מקצועיות. למשל, אם האוכל לא מגיע ארוז כמו שצריך, או לא מוכן עד הסוף, אבל האחריות שלנו מוגבלת. מבחינה מסוימת אנחנו כמו אובר. גם אובר לא בוחנת כל נהג שלה ודירוג הנוסעים הוא הקובע בסופו של דבר. ככה זה גם אצלנו".

אז מה אפשר למצוא בווד ספון? בשיטוט מקרי מצאתי את שף כריסטופר אולברין שמציע באפליקציה מטעמים מהמטבח התאילנדי. הוא גדל בברוקלין ופתח בעצמו כבר שש מסעדות שונות במקומות שונים בעולם. הוא בילה חמש שנים בבנגקוק והתאהב במטבח התאילנדי. בין המנות שלו שרימפס בקארי פנאנג, סלט פאפאיה עם דג טראוט.

אחר כך מצאתי את שף ג'וזפה אמאטו, שגדל באיטליה על ברכי הבישול הנאפוליטני המסורתי, ועתה עובד כארכיטקט בניו יורק. "עיצוב זו העבודה שלי ובישול זה הייעוד שלי", הוא אומר בשיחה עמו. בין מנות הדגל שלו: ראגו נאפוליטני, מרק ריבוליטה, טורטה סלטה (מאפה ריקוטה וירקות עונתיים).

מהצד השני של העולם, השפית נטליה לטנזיו, מספקת הצצה למטבח ארגנטינאי. היא גדלה בארגנטינה ומתגוררת בברוקלין. אמא לשני ילדים שעבדה כמורה ומטפלת וכעת מכינה אמפנדס ארגנטינאיים אותנטיים במילויים של בשר, תירס, תרד, עוף ועוד ומסתמנת כאחת ההזמנות הפופולריות ביותר באפליקציה.

השפית פאייל שארמה, הייתה בעלים של מסעדות בלונדון ואיילנד ומנהטן ועכשיו היא בעלת המסעדה ההודית Baar Baar. בין המנות שלה פב בהאג'י (מזון הודי מהיר של קארי ירקות על מצע לחם רך) או עוף בקארי הודי.

שף קווין מרטינז, נולד ברפובליקה הדומיניקנית וגילה את האהבה למטבח בזמן ששירת בצי האמריקאי ביפן. למד קולינריה ועבד בנובו ובז'אן ג'ורג' המפורסמות בניו יורק. בין המנות שלו: פסטה טרייה עם שרימפס, טאקו טלה, סלמון עם יוקה ומנות מהמטבח הקריבי.

אחריו, מצאתי את השפית ג'ולט אקאן, שנולדה בסורינאם וגדלה בגאיאנה, שעובדת כמנהלת לקוחות בחברת אופנה גדולה. אקאן התאהבה באוכל עוד בסורינאם ומשלבת מטבח קאריבי, אפריקאי והודי. היא מתפארת בפהולורי פריטס (לביבות אפונה), מרק ירקות שורש ונזיד דגים.

כיהא לסטארט אפ אוכל בבעלות ישראלית, בין הבשלנים של ווד ספון יש גם כמה ישראלים. ערן רגב, למשל, מכין אוכל ישראלי אורגני. הוא מציע, על פי האפליקציה, זווית בריאה על המטבח הישראלי, כוללת הרבה אופציות ללא גלוטן ואוכל טבעוני. בין המנות שלו: חמוס שקשוקה, קרפצ'יו סלק, פלפל ממולא וכדורי שוקולד ללא גלוטן.

מיכל שמיר, בעלת הבלוג "מיכל אופה עוגה", מצטיינת בחלות ובבבקות שהיא אופה. אם תזמינו היא תשלח אליכם גם מגדרה, מרק קובה וקציצות ברוטב גזר ודלעת, אבל הקונדיטוריה היא הצד החזק שלה. היא לא למדה בישול, אלא תזונה ושימשה תזונאית במחלקה האונקולוגית בבית החולים בילינסון. לפני יותר מחמש שנים יצאה בעקבות בעלה ההייטקיסט לניו יורק. בזמנה הפנוי התחילה לאפות בשביל אנשים בשכונה וכשווד ספון נוסדה קפצה על ההזדמנות. יש שבועות שיש לי שתי הזמנות מדי יום ויש ימים חלשים יותר. הלקוחות? הרבה ישראלים ושכנים שרוצים אוכל ביתי.

המוכר שבחבורת הישראלים כאן הוא שי גולן, מנצח העונה הראשונה של בייק-אוף ישראל. בארץ הוא היה מוכר גם בזכות בוטיק הקרמבו שהיה לו בתל אביב. עתה הוא מתגורר במנהטן מבשל ואופה, בעיקר חלות, בבקות ורוגלך. הוא מספר כי הגיע לניו יורק לפני שנה וחצי עם בן זוגו. גולן מכין את דברי המאפה, ובן זוגו אוריאל מציע מאכלים דוגמת קוסקוס ותבשילי חומוס. "הקורונה עשתה לנו טוב מבחינה עסקית", אומר גולן. "הגעתי לפה ומיד פתחתי פופ אפ של קרמבואים עבודת יד. זו הייתה הצלחה גדולה. החלטנו לפתוח מקום קבוע למכירת קרמבואים. פתחנו מטבח בניו ג'רזי, עשינו ניסיונות והתאמות של חומרי גלם ובסופו של דבר מצאנו את עצמנו מחוץ לעסק בגלל השותף השלישי שהפך את הרעיון שלנו למאפייה. החלטנו לעשות עסק משלנו ולעבוד מהבית".

יובל עמית אחראית בחברה על השפים. "יש לי את התפקיד הכי כיפי", היא אומרת. "אני עובדת מול אנשים בלי ניסיון אמיתי בכל הקשור לתמחור אוכל, עבודה מול לקוחות, ושאר קשיים טכניים. שף מקצועי יודע איך להתמודד עם זה. בשלן ביתי זקוק לתמיכה ולסיוע. יש מהם אנשים צנועים ולא בטוחים בעצמם וכולם עובדים מתוך מטבחים ביתיים. מה שמעניין זה שהרבה מהם באים לא תמיד בגלל שיקולים כספיים. אני עובדת מול מאה שפים ובשלנים וכשפונים אלי לפעמים אני צריכה להסתכל במפה כדי לדעת מאיפה הם באים".

לפני פרוץ המגיפה היתה עמית מבקרת בתיים של הבשלנים, על מנת לראות את סביבת עבודתם, היום בגלל הקורונה זה בלתי אפשרי. "הם שולחים אלינו אוכל כדי שנוכל לטעום אותו. אנחנו בודקים קודם כל את הטעם. אם מדובר באוכל חובבני, נפסול אותו. בדרך כלל נבדוק 2-3 מנות. הבשלנים מחוייבים בכללי הגיינה נוקשים. כללי הניקיון של עיריית ניו יורק נוקשים. לא פשוט לפקח על בשלנים

וטבחים ביתיים, בעיקר בעידן הקורונה". ללקוחות היא מוצאת את עצמה מסבירה לעתים, שהבשלנים הם לא מקצועיים ולכן ייתכן שהאוכל יגיע באיחור. "מה שיסייע ללקוח זה הביקורות. אם יש חוות דעת טובות יש לך סיכוי טוב יותר להיות פופולרי ועמוס בעבודה".

הפגישה עם אנשי ווד ספון מתקיימת בסילברטק, חממת סטארטאפים שפועלת במקום בו שכנו פעם מגדלי התאומים ופועלות בה כ-20 חברות הזנק, רובן ישראליות. סילברטק היא מקום יוצא דופן שמאחוריו עומד צ'רלי פדרמן, מהפעילים המרכזיים בעולם הסטארטאפ הישראלי בניו יורק. חברות רבות היו נותנות הכל כדי לעבוד תחת המטריה שלו. רובן, מטבע הדברים, נדחות.

גם ווד ספון נדחתה בתחילה. "ניסינו להתחבר לצ'רלי אבל הוא דחה אותנו כמו שקורה להרבה סטארטאפים", אומרת רשף. "כעבור כמה זמן התברר שהבת שלו רבקה הפכה להיות ללקוחה שלנו והתחילה להזמין לא מעט. הוא נדלק על החברה שלנו. ומאז אנחנו ביחד". פדרמן מאשר.

אין שום ספק, הרעיון של החברה מקורי במיוחד בעיר כמו ניו יורק. "האתגר הגדול שלנו זה להלהיב את הניו יורקרים לאכול אוכל ביתי. הם רגילים לאוכל של מסעדות. אבל אני מאמינה שבסופו של דבר כשמקבלים משהו שהוכן באופן אישי, זה מדבר הרבה יותר טוב ללקוח. יש פה הרבה עבודה של חינוך, ולא פשוט לחנך את הניו יורקרים".

בזמן הביקור בסילברטק מרבית המשרדים ריקים. רק אנשי ווד ספון נמצאים שם. במשרדיהם תחושה של דרמה באוויר. החברה נמצאת עתה בשלב קריטי לקיומה. הם התחילו עם הון עצמי מהמייסדים, אבל עם זה לא מגיעים רחוק. עתה, הם מסיימים הליך גיוס של שני מיליון דולר. אם ייכשל הגיוס, החברה תנעל שעריה. אם יצליח, ווד ספון תקבל זריקת אנרגיה לשלב הבא.

כעבור שבוע, סער שלח הודעה שאפשר לנשום - הגיוס הצליח והכסף נכנס לבנק. הרכבת יכולה להמשיך בדרכה.