

**אכול ושתה, כי אחר מה? זוהי ההופכים את רישות המיסעדות**

# רשת זמ



**דני לרנר ורוחל'ה ב"הפי קסרול"**



**שאולי וצ"צ' בתל-אביב הקטנה**



**שמיל שקד (מימין) בבית "החבית"**

הבעייה העיקרית היא ההוצאות ללא שליטה על מיצרים ומשכורות. הסיקוח על ההוצאות הוא בידי שכירים, ולא בידי אחד הבעלים. המועדון התל-אביבי נשכר מבעליו (בעל מיסעדת גונדולה 50%, רוני שטן 25%, וישראל שרף מגרמניה 25%) על ידי קבור צת שאולי, בסכום של 30 אלף לירות לחודש, בתוספת מחצית עליית המדר. ה שוכרים השקיעו מיליון לירות בהתאמתו לתפקיד החדש. תחת מועדון-חברים, הנר תן לחבריו, במיבנה בן שלוש הקומות, דיסקוטק, מיסעדה ומרתף לקריאה למישר הקים ולטלוויזיה. דמייהמינוי הם כיום כ- 2000 לירות לשנה. יש כבר 480 חברים, ועוד כמה מאות ביקשו להיות חברים. המקום יפה ביותר, נעים להיות בו, ה מיסעדה מצויינת, אך הבעייה העיקרית היא שהחברים אינם מוציאים די כסף במקום.

פרט לדמייהשכירות, המיסים (מיסעדה כמו קאנדי משלמת לעירייה בלבד כ-18 אלף לירות לחודש) והוצאות השכר (ב מועדון משלמים 17 משכורות מלאות, ה מסתכמות ב-85 אלף לירות לחודש) קיימת בעיית ההשקעה, שרק הריבית עליה היא 400 אלף לירות לשנה. ההכנסה העיקרית היא מדימי-חבר. 500 חברים משלמים 2000 לירות לשנה, ההכנסה היא מיליון לירות.

בשנה הראשונה תהיה ההכנסה רק כ-600 אלף לירות, שכן בתחילה היו דמייהחבר נמוכים יותר ההנחה הייתה כי במקום יהיו בימי ב' ג' וד' כ-200 חברים ובנות-יוזם, ובימי ה' ו' ושבתי יהיה מלא להלוטין. (היום החמישי הוא יום היציאה למועדון נים ובילוי, אצל שיכבת העלית הישרא לית). אילו היה כל חבר שותה בביקור שלוש כוסות של משקה חריף, או אוכל כריך תוך כדי כך, היה משאיר בסביבות 100 לירות לביקור, והיתה נשאת בכל

**ה אם המיסעדות עדיין גורפות קר שות? לפי קצב שתיחת מיסעדות חדשות, דומה כי כן. אילו היה זה עסק כושל, לא היו כה רבים נוהרים אליו. לפני חודש וחצי נפתח בתל-אביב המור עדון של קבוצת רפי שאולי, המתכונן עתה להגדיל את המיסעדה הסינית במקום שבו היה הפיאנו-באר, שייסגר. שמואל שקד, המנהל מזה שנים את נורסטופ, פתח עתה את החבית, מיסבאה ומוללה ליד המקום הישן שלו. מולו מתכונן רפי ניצחון את הרחבת הפיאנו-באר שלו, תוך פתיחת מיסעדה של ממש.**

באותו איזור נפתחו בחצייהשנה האחרון זה מיספר בלינציאדות, המגישות רק מנות אחרונות מתוקות. גם בירושלים, שאין בה ים, כידוע, תיפתח בקרוב מיסעדת דגים בחאן, נוסף על מיסעדת-הדגים ה טיבה בארץ, דולפניים ושכנתה, לווייתן ים, או מיסעדת בני לפני כמה חודשים נפתחה, בירושלים, בהשקעה גדולה, מיס עדה איטלקית יקרה, ונציה, המתחרה ב גונדולה. ורק עתה פתח מוטי שימחה, בעל המדוזה, מועדון-לילה במיצפה אברי טור.

מסקירה הטופה זו נראה, כי עיסקי המיס עזות פורחים וכדאיים. האומנם?

**בעיית החברים הקמצנים**



**פני כמה חודשים** נפתחה בתל-אביב המיסעדה קאנדי, שבה הושקעו 1.6 מיליון לירות, השותפים הם חברת אוקטובר וקבוצה של משקיעים, בעיקר אליעזר ("פיאמ") בראון, שיש לו 25% בעסק. במיסעדה 150 מקומות, סגל של יותר מ-35 איש, והיא סוגרת כיום קופה ממוצעת של 30 אלף לירות ליום. המקום חייב להחזיק סגל רב ביגלל מבנהו המפואר.