



קריירה

# המסלול שלי • "למדתי שהעבודה היא לא רק האפייה ובישול אלא גם נוכחות ברשתות החברתיות. זו הדרך להגיע ללקוחות"

אלחי הלמן גדל בחברה החרדית, יצא בשאלה, ולאחר שירותו הצבאי למד בישול דרך סרטונים ומתכונים באינטרנט ■ הוא עבד במסעדות בארץ וטס להשתלמויות באיטליה ובספרד, ולבסוף פתח עם בת זוגו עסק של אפייה ובישול מהבית ■ "בהתחלה נתתי מחירים הפסדיים כי לא ידעתי להכניס לתחשיב גם את הוצאות החשמל והמים"

לעקוב

בר בליניצקי

2024 בדצמבר 18 • 06:00

## אלחי הלמן, ספר לי על עצמך.

גדלתי בבני ברק להורים חוזרים בתשובה שהצטרפו לחסידות של הרב אשר פריינד. אני השלישי מבין ארבעה ילדים. חיינו בעוני, היו תקופות שלא היה אוכל בבית והיינו מלקטים שאריות בסוף היום מחנויות בשכונה.

## << לחצו כאן כדי לקבל ישירות למייל את כל מה שצריך לדעת על שוק העבודה השבוע

בערך בגיל 13 הפסיקו לעניין אותי הלימודים בישיבה, והסקרנות שלי הובילה אותי להתעניין בנושאים חדשים, כמו פסיכולוגיה וכדורגל. הגעתי אל ספרים חילונים דרך עובד סוציאלי שהגיע לבית הוריי וגם דרך אחי הגדול, שיצא בשאלה הרבה לפני.

בין גיל 12 ל-17 עברתי בין כמה וכמה מסגרות חינוכיות. הייתי מבולבל ולא מצאתי את עצמי. מהישיבה האחרונה העיפו אותי כשתפסו אותי במשחק כדורגל. הייתי עוד לבוש בבגדים חרדים, שחור-לבן, וראו אותי בטלוויזיה.

## מה עשית אחר כך?

השלמתי לימודים וניגשתי לבגרות, וכן יצרתי קשר עם הצבא, ויתרתי על מעמד "תורתו אמונתו" – וביקשתי להתגייס. את מרבית השירות שלי עשיתי כלוחם בגדוד "חרוב". במהלך השירות, כמעט כל סופ"ש חייל אחר הזמין אותי למשפחה שלו. אחרי הבית השבור שגדלתי בו, זה היה כיף להיחשף למשפחות מתפקדות ולהתארח אצל אנשים שלא היה חסר אוכל על שולחנם.

אחרי הצבא מצאתי עבודה בחברה שעסקה בפרסום ברשתות חברתיות, אבל די מהר הבנתי שזה לא מתאים לי. התחלתי ללמוד בישול דרך סרטונים ומתכונים באינטרנט. חיפשתי מסעדות לעבוד בהן, והתמזל מזלי להתקבל למסעדת אריא של השף גיא גמזו. אחרי שנה עברתי לעבוד שנה במשייה שהייתה אז של השף יוסי שטרית.

**"מצאתי עבודה במכירות בחברת יבוא של מכוניות הייתי שם שנתיים, והשתדלתי ללמוד את התחום, אבל זה לא היה בשבילי. הייתי צריך לפעמים לנפח דברים או לומר דברים שאינם מדויקים ללקוחות – ואני לא אוהב את זה"**

## מה הייתה התחנה המקצועית הבאה שלך?

טסתי לסיציליה והשתלמתי במסעדה עם כוכב מישלן בפלרמו, ומשם עברתי להשתלם במסעדה אחרת עם כוכב מישלן. השתלמות כזו אינה כוללת שכר, אבל מקבלים אוכל ולינה – ולומדים המון.

משם עברתי לצפון איטליה, למודנה. עבדתי שם באוסטריה פרנצ'סקנה של השף מאסימו בוטורה. אז היא הייתה מסעדה של כוכב מישלן אחד, כיום היא מסעדת שלושה כוכבי מישלן. התקדמתי שם עד לתפקיד של מנהל מטבח הכנות. עזבתי כי הרגשתי שאני מתקשה להשתלט על השפה האיטלקית וגם האנגלית שלי עוד לא הייתה מספיק טובה.

החלטתי לעבור לספרד, עם ספרדית היה לי פחות קשה, כי שמעתי אותה בבית, אבא שלי במקור מארגנטינה. מצאתי השתלמות נוספת במסעדה עם כוכב מישלן בדרום ספרד. אבל באזור גיל 30, אחרי כ-6 שנים של עבודה במטבחים, הרגשתי שקשה לי למצוא את מקומי. חזרתי לארץ והתחלתי לחפש כיוון אחר.

## מה היה הכיוון החדש?

מצאתי עבודה במכירות בחברת יבוא של מכוניות. הייתי שם שנתיים, והשתדלתי ללמוד את התחום, אבל זה לא היה בשבילי. הייתי צריך לפעמים לנפח דברים או לומר דברים שאינם מדויקים ללקוחות – ואני לא אוהב את זה.

כך עברתי לעבוד בחברה שמוכרת סדנאות בישול. הייתי שם כשנה – ואז הגיע 7 באוקטובר וגויסתי למילואים. מתחילת המלחמה הייתי 200 ימים במילואים, בשלושה סבבים. בין סבב לסבב, לפני כחצי שנה, פוטרתי מעבודתי – משום שהחברה שעבדתי בה עברה צמצום מקיף ונשארה עם עובדי פרילנס בלבד.

## מה עשית?

יחד עם בת הזוג שלי, אנטה, החלטתי להקים עסק של אפייה ובישול מהבית. אנחנו מכינים טורטליני וקובות שאנשים מאוד אוהבים. למדתי גם להכין מאפים, מתוקים ומלוחים, על בסיס של בצק בריוש.

בהתחלה הבאנו לשכנים לטעום, ואז הם אמרו שהם רוצים לקנות. התחלנו לפרסם בקבוצות של השכונה. כיום עיקר הלקוחות הם מחדרה, פרדס חנה וחריש. יש לנו חצר גדולה, וכשאנשים באים לקחת את העוגות הם לפעמים יושבים וטועמים עוד כמה דברים.

בראש השנה היו לי הזמנות רבות, ובין היתר הייתה הזמנה של ארוחת החג לסניף החיפאי של עמותת "הלל – יוצאים בשאלה". קנינו את כל הרכיבים והתחלנו לעבוד על ההזמנות – אבל שלושה ימים לפני החג הוקפצתי למילואים. זו הייתה דרמה גדולה. לשמחתי, אנטה המשיכה את העבודה ובזכותה הכל תיפקד.

הקשר שלי עם עמותת הלל, שעוזרת ליוצאים בשאלה מהחברה החרדית התחיל כבר בסוף השירות הצבאי. נעזרתי בהם כדי להשלים דברים שלא היה לי כסף לקנות, כמו בגדים, כלי בית, ריהוט. יותר חשוב אפילו — הכרתי שם אנשים עם חוויות דומות לשלי שנהפכו לחברים שלי. כיום, כשיש לי הזמנות גדולות אני משתמש במטבח של הסניף החיפאי של הלל כדי להכין אותן.

**"בראש השנה היו לי הזמנות רבות, ובין היתר הייתה הזמנה של ארוחת החג לסניף החיפאי של עמותת 'הלל' - יוצאים בשאלה'. קנינו את כל הרכיבים והתחלנו לעבוד על ההזמנות - אבל שלושה ימים לפני החג הוקפצתי למילואים"**

### אילו אתגרים יש לך כעצמאי?

מעבר לאפייה ולבישול אני צריך לדאוג למערך ההזמנות בטלפון ובאינטרנט. למדתי שהעבודה היא לא רק האפייה ובישול אלא גם נוכחות ברשתות החברתיות שגוזלת זמן רב. זה יכול לקחת שעותיים להכין סרטון וידאו קצרצר, אבל אין ברירה, זו הדרך להגיע לקהל ללקוחות.

יש גם אתגרים כלכליים: צריך להשקיע כספית בציוד מקצועי של בישול ואפייה. למשל, הייתי רוצה להכין בצקים מדופדפים, אבל אני צריך מכשור שעוד אין לי. אני קונה ציוד יד שנייה או אוסף מאנשים שתורמים ומשפץ אותו.

אתגר כלכלי אחר הוא לדעת לתמחר נכון כדי להרוויח. כשרק פתחתי את העסק נתתי מחירים הפסדיים כי לא ידעתי להכניס לתחשיב גם את הוצאות החשמל והמים. הרבה דברים אני לומד תוך כדי עבודה.

### מה החזון שלך לגבי העסק שלך?

הייתי רוצה להתרחב, לא להצטרך לעבוד בבית או במטבחים שאני משכיר, אלא שיהיה לי מקום משלי, שיהיו בו גם כמה מקומות ישיבה.

אני רוצה להגיע ליותר לקוחות ולהתפתח עם האפייה לטכניקות חדשות.

**להשתתפות במדור פנו במייל: [work@themarker.com](mailto:work@themarker.com)**

**לחצו לקבלת עדכונים בנושא:**

- [+ בני ברק](#)
- [+ מלחמת חרבות ברזל](#)
- [+ עסקים קטנים](#)
- [+ המסלול שלי](#)
- [+ אוכל](#)
- [+ מסעדות](#)



**TheMarker**

**הצג עוד**

דיוורים | מערכת | הנהלה | תנאי שימוש | רכשו מנוי | ביטול מנוי | שאלות ותשובות | צרו קשר | פרסמו אצלנו | הצהרת נגישות

חדשות, ידיעות מהארץ והעולם - הידיעות והחדשות בעיתון הארץ. סקופים, מאמרים, פרשנויות ותחקירי עומק באתר האיכותי בישראל © כל הזכויות שמורות להוצאת עיתון הארץ בע"מ