

## קפה בישראל - ציוני דרך היסטוריים

מחברי המאמר

עוז אלמוגמאמר זה נמצא כרגע בתהליכי מחקר  
וכתיבה. אתם מוזמנים לתקן, לעדכן ולהוסיף מידע  
ותמונת

נוצר ב-8/1/2010 | עודכן לאחרונה ב-12/29/2011

### הקפה בתרבות הערבית

השם "קפה" נגזר ככל הנראה מהמילה הערבית "קהוה", חבל ארץ באתיופיה שבו התגלה זן הבר הראשון של הקפה, או לחילופין מהעיר האתיופית "קאפאה". אגדות רבות נקשחו לקפה ומנהגיו בעולם הערבי. אחת מהן מספרת, שהנביא מוחמד נרפא ממחלתו לאחר שלגם ספל קפה. כה רב היה העזוז שטעם בו המשקה עד שהיה מסוגל להפיל 40 גברים מאוכפיהם וללמד מספר שווה של נשים את תורת האהבה. כך או אחרת אין ספק שהקפה השחור המהביל, הוא אחד המבטאים המובהקים ביותר של התרבות המוסלמית ובעיקר של מסורת הכנסת האורחים של בני המדבר - שטבעה חותם גם על התרבות הישראלית המודרנית.

הקפה הבדואי המסורתי, שטעמו מר-מתוק (קהוה סאדה) הוא מסמרו האירוח בחברה הבדואית. הכנתו נעשית על ידי המארח (אל-מחלי) מול עיניו הבוחנות של האורח (דף). הכנת הקפה היא תהליך טקסי רב שלבי שהבדואים מדקדקים בו ומארכים אותו ככל האפשר. הוא כולל שימוש בכלים מסורתיים העוברים בירשה מאב לבן: ג'ראב (נאד העור הקטן שבו מוחזקים פולי הקפה היחידים), מחאמסה או קלאיה (מרחשת ברזל) וג'רן, עזאם ואיד (מכתש עץ ועלי שבהם כותשים את הפולים לאבקה. התנועות הקצובות ומדודות הנדרשות להכנת הקפה נלמדות בגיל צעיר.



### בית הקפה הטמפלרי

בסתיו 1868 הגיעו לחיפה, על סיפון אוניית "הלייד האוסטרי", שתי משפחות ממדינת וירטמברג אשר בדחם מערב גרמניה. היו אלה משפחותיהם של כריסטוף הופמן וגאורג דוד הרדג, מנהיג כת נוצרית בשם "טמפל" (היכל), שמנתה אז כמה אלפי נפשות. בעקבותיהן הגיעו עוד רבים מבני הכת הזאת, לאחר שהחליטו לחיות בארץ הולדתו של ישוע הנצרי, ולהפיץ בה את תורתם.

מושבת הטמפלרים הראשונה והגדולה הוקמה ליד העיירה חיפה, במרחק כקילומטר מהשער המערבי של העיר. הייתה זו מושבה למופת, "רצועת מולדת בליבה של ארץ-ישראל", כפי שנהגו לכנותה התיירים הגרמניים שפקדו אותה.

שכונת הטמפלרים החיפאית, שהצטיינה בבתיים נאים בסגנון אירופאי, הייתה היישוב הכפרי המתוכנן הראשון בא"י בזמן החדש, ותושביה הצטיינים בחידושים בתחומי החקלאות, הבנייה, התחבורה והמסכנות. גם בתחום התיירות והקולינריה הייתה לטמפלרים השפעה לא מבוטלת. אפשר לשער שבית הקפה הראשון בסגנון אירופאי שפעל על אדמת ארץ ישראל היה "קפה פרוס" במושב הגרמנית בחיפה. "פרוס" היה קפה פינתי בבעלותה של משפחה טמפלרית גדולה - משפחת פרוס, שהייתה גם בעלת מלון. במלחמת העצמאות (ולמעשה עוד לפני כן) נבנתה במקום עמדה מוסווית של ההגנה, שאיבטחה את התחבורה העברית באיזור, כעדות השלט על קיר בית הקפה.



### תרבות הקפה בפלשתינה-א"י

#### 1910 - בין הסמובר לקנקן הקפה

המתיישבים היהודים שהקימו את יישוביהם החדשים בשכונת למאהלי הבדואים ולכפרי ושכונת הפלשתינים, למדו את מנהגי האכילה והשתייה של בני ערב ואף אימצו מקצתם. אולם מתוך מכלול העדויות מתקופת ראשית ההתיישבות הציונית בארץ ישראל, עלה שדווקא תרבות שתיית הקפה לא חדרה לעומק ההווה של אנשי העלייה הראשונה והשניה, ואפילו לא להווי אנשי "השומר" שאימצו סמלים של לוחמים בדואים. אף שטעמו של הקפה וטעמה של החברותא הולגמת יחדיו נעמו למתיישבים היהודים, רבים המשיכו לדבוק גם בשנת העשרים, השלושים והארבעים בתרבות השתייה של ארץ הולדתם: קרי שתיית תה שבושל בסמובר חסי או בקומקום מקומי פשוט.

בספרו של שמעון עופר "קפה של שבת" (כפר תבור, 1997) כותב המחבר:

"אנשי המושבה סג'רה היו מוזמנים לעיתים קרובות לחתונות בכפר סג'רה. היחסים עם תושבי הכפר הערבי היו מצוינים והורעו רק בימי המרד

הערבי ב-1936, בשל כניסת גורמים חיצוניים שיצרו תסיסה בכפר. חגיגות הנישואין התרכזו בעיקר בסוף הקיץ, לאחר עונת הגורן. יהודים שהיו מכרים של משפחת הכלה או החתן היו מוזמנים לחתונות בכפר סג'רה הערבי. שבוע ימים לפני החתונה עצמה התחילו ערבי ריקודים ברחבה שבמרכז הכפר הערבי סג'רה. על בימת הכבוד ישבו זקני הכפר והמכובדים ועישנו נרגילות בנחת. מגישים עברו בין המכובדים והגישו קפה בספלי חרטינה קטנים. גם האורחים מהמושבה כובדו במשקה חם. המארחים ידעו שלא כל היהודים אוהבים קפה ערבי מר ולכן כיבדו את האיכרים בקפה מתוק או קקאו. לרגלי הבמה בערה מדורה קטנה ומסביבה היו הצעירים רוקדים דבקה לצלילי חלילים. הרקדן הבכיר והמנוסה הוביל את חבורת הרוקדים במחול שנמשך שעה ארוכה. בידו מטפחת אדומה. נרתיק נחושת צמוד לחגורת העור המקשטת את מותניו ובו – שברייה מבריקה".

### 1932 - קפה 'רצקי' הוא הקפה הספרותי בהא הידיעה בתל אביב

קפה **רצקי** ברחוב אלנבי פינת ביאליק, אירח בקביעות את ביאליק, טשרניחובסקי, שלונסקי, אלתרמן, לאה גולדברג, מסקין, ברטנוב, זמורה, ראובן, אחר ועוד רבים אחרים. בשנת 2006 יצא לאור ספרם של מרדכי נאור ושולה מודן "קפה רצקי - קפה ספוחתי בתל-אביב". בהקדמה לספר כתב נאור:

הספר הזה הוא למעשה ספר האורחים של בית הקפה מן השנים 1932-1935. זהו מסמך יוצא דופן שחשוב לקרוא אותו גם בין השורות. החתימות, ההקדשות, קטעי הפרוזה, האורים, כמו גם השירים שכתבו ורשמו סופרים, משוררים, אמנים, אישי ציבור, אורחים קבועים, אורחים לרגע ואורחים מזדמנים - כל אלה שופכים אור על כותביהם, על תל-אביב של אז, על חיי החברה והתרבות שלה, ועל ארץ-ישראל של אותם ימים. ספר האורחים, שנשמר כל השנים בידי יורשיה של משפחת רצקי, נושא עימו ניחוחות של זמנים אחרים - ימי התום, הצמיחה והתקווה. כמה מהכוחות הצעירים של הספרות והאמנות היו אז בראשית דרכם. העתיד האיר ללא מעטים מהם את פניו, בעוד ששמים של אחרים - שאף הם מופיעים בין הדפים, התפוגגו. כך גם באשר לאורחים שהגיעו מאירופה, חזרו לארצותיהם ועקבותיהם אבדו בשואה. אורחיו של 'קפה רצקי' כתבו בשפות שונות - עברית, אנגלית, צרפתית, רוסית, פולנית וגרמנית, ומלאכת התרגום לא היתה קלה תמיד. מקצת החתימות לא זוהו, וגם בין אלה שזוהו, לא תמיד ידוע מי האישי. אין ספק שעשינו חלק נכבד מהמלאכה, אך בוודאי לא את כולה. נותרו איים של אי ודאות, וייתכן גם ששמות שזוהו יתבררו כשגויים. [...]

תל-אביב של המחצית הראשונה של שנות השלושים קמה לנגד עינינו באמצעות ספר האורחים של 'קפה רצקי'. הנה מאיר דיזנגוף, ראש העירייה, "נכנס במקרה" ויוצא עד מהרה לניהול העיר. המשורר הלאומי, חיים נחמן ביאליק, מגיע כשאחריו עדת מעריצים והוא מבקש מאדון רצקי "תה חלש". בפניה הרחוקה לוכדות עיניו כמה משוררים צעירים, התוקפים אותו בכל הזדמנות. הנה שם אברהם שלונסקי, ולידו אליעזר שטיינמן, והנה גם נתן אלתרמן הצעיר, העלם בן ה-22, שדווקא הוא יצא להגן על ביאליק לאחרונה, בניגוד לדעת מורו ורבו שלונסקי. נכנס ראובן רובין, הצייר הגבוה הלבוש הדר, המתגורר בהמשך הרחוב; והנה גם אריה ארוך, שכשמו כן הוא, ואיתו ידידו הנמוך ממנו, השחקן והמשורר אברהם חלפי. חנה רובינא, מלכת "הבימה", מתלחשת בפניה אחרת עם אלכסנדר פן, ושני עיתונאים יהודים מוורשה מתבשמים מניחוחה של תל-אביב, העולה מן המאכלים, המשקאות והאורחים. ומי זה נכנס עתה, מלווה באשתו, ובלוריתו המאפירה מתבדרת ברוח הערב? אין ספק, זהו בן-גוריון, המזכיר הנמרץ של הסתדרות העובדים, שאומרים עליו שעוד נכונו לו עתידות, ואיתו יוסף שפרינצק ושני אורחים מאירופה, שביקשו להכיר הווי תל-אביב טיפוסית.

אדון רצקי שלט על ממלכתו ביד רמה, לעיתים ביד רמה מדי. כשהיה צריך, ולא פעם גם כשלא היה נחוץ, הרים את קולו ופעם אחת, לקראת סופה של שנת 1935 הרימו יותר מדי וגער באחד "הצעירים הזועמים" מחבורתו של שלונסקי שזמן רב לא החזיר את חובו. "מייד קמנו כולנו", סיפר שלונסקי לימים, "יותר לא שבנו לשם לעולם."

בעקבות המשוררים עזבו גם אחרים, וכאילו נסתלקה שכינה מ'קפה רצקי'. אדון רצקי התחנן בפני הבהמיינים שיחזרו, ולא הצליח. בית-הקפה המשיך להתקיים עוד כשנה וחצי עד שנסגר. לאחר כמה שנים פתח רצקי פונדק-בירה במודר רחוב אלנבי, לא הרחק מן הים. אולם את הצלחתו של 'קפה רצקי' שלו ברחוב ביאליק 1 שוב לא הצליח לשחזר.

נהוג לומר ש"הכול תלוי בטיב המילוי". המילוי, התוכן, מכמניו האמיתיים של בית-הקפה, הם לא רק המשקאות והמאכלים, אלא גם האווירה ובעיקר האורחים הקבועים. 'קפה רצקי' התברך במשך יותר משלוש שנים בקהל אורחים מיוחד במינו וספר האורחים מעיד על כך בכל עמוד ועמוד.

אגב, ספר האורחים הנדיר של בית הקפה, שבו מופיעים ילות שירים ושירובטי ציורים על מפיות נשמר ברשות בתו של רצקי, דינה שוהם, ונחשף לראשונה בספרה של **שולה וידריך** (מדריכה וחוקרת תולדות תל אביב) "**ביאליק הרחוב**" (הוצאת פורת, 2004). כאמור, אופיו חם המזג של בעל הבית היה בעוריו, וכשהעליב את אחד מחבורת המפורסמים הם עקרו לקפה כסית, וקפה רצקי ירד מגדולתו. את מעמדו תפס הקפה בבנין ממול – "3 כושים", שתו ההיכר שלו היו קשתות ופרגולות שאפיינו את הבנייה של שנות השלושים. בחזיתו צויר שלושה מצלרים שחורים ובידם מגשים. בשנת 2004 שכנו במקום זה שני בתי קפה מודרניים: "מי קופי שופ" ו"קפה ביאליק".

### 1933 - הוקם בית הקלייה לקפה "לנדור"

בשנת 1919 פתח משה לנדור בית קפה קטן במרכז ברלין שהפך לאחד הפופולריים בעיר. לבית הקפה הוצמד שטח נוסף בו עסקה המשפחה בקלייה ובייצור עצמי של הקפה. ב-1933, עם עליית הנאצים לשלטון בגרמניה, היגרה המשפחה לפלשתינה והתיישבה בתל אביב. מייד עם בואו ארצה הקים משה לנדור את **בית הקלייה הראשון לקפה** ברחוב אלנבי מול הים זמן קצר אחר כך, הורחב העסק והועבר למרכז אלנבי (בית מס' 121).

בתקופת היישוב היה 'קפה לנדור' לקפה הנפוץ ביותר בפלשתינה ואפשר לראות בצמיחתו המהירה סימן למאמץ הגדול שהשקיע המתיישבים

הציונים בארץ בתהליך ההתאקלמות ולהשפעה שהיתה ככלות הכל גם לתרבות הים תיכונית והערבית על התפתחות התרבות העברית המקומית. בתקופת הצנע של דב יוסף (שנות החמישים) כאשר חב הקפה ששוק בארץ היה על בסיס ציקוריה (תחליף קפה), ניתן היה להשיג בלנדור את הקפה האמיתי. גם בשנם לאחר מכן היה ביתה קליליה של קפה לנדור למוקד משיכה חזק ותרים רבים צבאו על חנות המפעל.

### 1935 - קפה ומסעדה "קפה סן-רמו" נעשה מוסד בבירת העמק

חיה (לבית אסנון) וחנך פסלוב הגיעו לעפולה בסוף 1925. בתחילה גרו בצריף קטן, בחצר מחסן חומרי הבניין של האחים אסנון (כיום, רח' חטיבה 9). משם עברו לבניין בן שלוש קומות (כיום, רח' הכנסת). בבואו לעפולה הקים חנך מפעל לייצור בלוקים. לאחר מכן עסק בחלוקת נפט בעגלה רתומה לוסו. בראשית שנות ה-30 החליטו לפתוח מסעדה. תחילה בצריף עץ ירוק, בין עצי אקיפטוס, ליד תחנת הרכבת. בימי מאורעות 36 - 39 ביקרו במסעדה שומרי התחבורה הציבורית ונסעי הרכבת. חנך היה ממעריצי ז'בוטינסקי, כך שבין המבקרים היו ופעילי התנועה הרוויזיוניסטית. בינתיים בנתה משפחת פסלוב מבנה קבוע למסעדה - בניין בן קומה אחת - ליד המשטרה - מול תחנת 'אגד' (הישנה). אורחים קבועים במשטרה היו שוטרים יהודים, אנגלים וערבים. כטוב לבם בין - שאב חנך מבעלי הדרגות ידעות חשובות והעבירן לכתובת המתאימות שלם. כך גם בימי מלחמת העולם השנייה. בשנת 1946 נבנתה קומה שנייה, שאותה ייעדו למלון, שנפתח ב-1948 ונשא את השם 'ישראל'. המסעדה הושכרה - ומשפחת פסלוב הפעילה את המלון בלבד. חנך היה חבר מועצת העיר מטעם תנועת החרות ושימש גבאי בית-הכנסת עד יום מותו ב-1968, והמלון הושכר למשרדים.

### 1935 - קפה 'פינתי' בעפולה הוא מהמפוארים שבבתי הקפה בארץ

צעדים מספר מצפון לבית-פינגולד פתח יוסף דושינצקי במחצית שנות ה-30 בית-קפה. היה זה בית קפה מפואר ביותר. המקום מכר בירה מהחבית - בירה גינס שיובאה על-ידי חברה בשם ספינס ששיווקה מוצרים בריטים. לצד החניות, אל מול שדרת הווישיגטוניה, רחש הקפה אורחים רבים. בין הפוקדים את קפה 'פינתי' היו חברי 'פלוגות הלילה' ומפקדם, אורד וינגיטי. חיילים ושוטרים בריטיים התארחו במקום וקיבלו אוירה של בית. בבית הקפה הייתה מכונית אספרסו עבודת יד מכרם שהובאה מהעיר ברמן שבגרמניה. מסופר על כך חברי ה'הגנה' בעפולה 'ניצלו' את שיכונם של הבריטים והחרימו להם את נשקם. כל מוצאי שבת היו חוקדים בבית הקפה לצלילי פטיפון ווסטינגהאוס חדש. בשנת 1944 הושכר הקפה למשפחת סיטנר, עד שנסגר - ובמקומו פתח חיים דושינצקי חנות למוצרי חשמל.

### 1941 - נוסד מפעל הקפה "אווא" ברחוב העצמאות בחיפה

המפעל הוקם על ידי אוטו ריינר ואהרון פלדהיים. אוטו ריינר, עלה מיוגוסלביה. הוא חסך כמה לירות בודדות וקנה את מכונית הקלייה הראשונה שעד היום נמצאת בפעילות במפעל. את הזיקה לקפה רכש בהיותו סטודנט לכלכלה באוניברסיטת וינה, עיר הנחשבת למולדת של בתי קפה מיתולוגיים רבים. השם האקזוטי זהה לשמו של אי קטן בדרום אסיה, אבל מי שנתנו לחברה את שמה לא הכיר את האי; איחוד של שני שמות השותפים יצר את השם "אווא". באנגלית השם היה קריא יותר. תושבי המדינה בשנותיה הראשונות היו עסוקים בעניינים קיומיים, ולא התלוננו עם הטעם האחד של הקפה שנמכר אז. המפעל הקטן הסתפק בקליית קפה.

בשנים הראשונות פעל בית הקלייה בעיקר בתחום אספקת הקפה לקיבוצים ומושבים. בנו של אוטו, מיכה ריינר, נכנס לנסק בשנת 1973 וכבש בסערה את שוק בתי המלון. במוסף הקפה של כולב סיפר: "היינו הספקים הכי חשובים לבתי המלון בארץ. סיפקנו לכל בתי המלון הממוקמים על רחוב הירקון בתל אביב, לרשת דן ועוד".

בתחילת שנות השמונים עבר בית הקלייה חיזוק מקצועי משמעותי שהתבטא בחברה לבית קלייה ותיק באיטליה. בית הקלייה האיטלקי העביר לריינר ידע בן 125 שנה. באותה תקופה תרבות בתי הקפה החלה לפרוח בישראל ולבית הקלייה של אווא היה חלק משמעותי בפרחה זו. מספר ריינר: "פנו אלינו כמה מהמובילים בתחום: אילן מרשת lan's, יאיר מ"גר", פש מ"קפנטו" ורשת חלדין, עוד רבים וטובים. הם ידעו שיש לנו קפה טוב ושאנו מקפידים על איכות. צריך להבין שיכלנו לגשת למרכזים של בתי חולים, צה"ל וכדומה ולהכפיל את כמות הייצור שלנו, אבל לנו חשובה האיכות של הקפה, ובשל ההקפדה על עיקרון זה אנו מהווים כיום שחקן מרכזי בתחום הקפה הייחודי בישראל". בשנת 2001 קפה אווא החליט לפנות לשוק הבינלאומי והחל לייצא תערובות מובחרות לרשתות קפה בטורקיה, פולין ורומניה. ובישראל, כמובן, תומכת אווא במותגים מובילים כמעט בכל מקום. ב-2005 נפתחה חברת בת בשם "אווא איכות" המספקת מענה לבעל האספרסו באר לכל הנלווה לקפה: מכונית, כוסות חד פעמיות, ספלים, סוכר ועוד. חנות ההדגמה של אווא נמצאת ברחוב העצמאות ומשמשת מוקד עליה לרגל של רבים מחובבי הקפה בארץ.

ריינר, המנהל את המפעל, הוא אחד ממיסדי ארגון הקפה הישראלי (Scail), חבר מיסד את איגוד הקפה הייחודי באירופה (Scae) וחבר וותיק של איגוד הקפה הייחודי של אמריקה (Scaa).

### 1944 - בית הקפה התל אביבי נותן משקל נגד לחלוציות הסוציאליסטית

בשנות השלושים והארבעים, בעקבות העלייה הרביעית והחמישית החלו הרחובות הראשיים בירושלים, בחיפה ובעיקר בתל-אביב נזרעים מסעדות עממיות וקונדיטוריות משפחתיות (רחב בבעלות עולים מגרמניה), שתרמו לחיים העירוניים צבעים וריחות חדשים. גם בתי קפה בסגנון איחפי - עם עוגות שטרודל וקצפת ועיתונים פרושים על מוטות עץ - הוקמו ברחובות המרכזיים והעניקו לערים הגדולות חותם איחפי מודגש יותר. זאב פוזנר שחקר את תולדות בתי הקפה בתל-אביב, מצא שב-1934, היו בעיר אז 86,000 תושבים ולא פחות מ-178 בתי קפה. במסורת אותם ימים, ובלחץ 'גדוד מגיני השפה העברית', היו חוב השמות עבריים למהדרין, מקצתם נבחרו על ידי הסופרים והמשוררים שבילו בהם. למשל, את השם 'קפה אררט', אחד מבתי הקפה הידועים באותה תקופה, בחר המשורר אברהם שלונסקי: 'כתום המבול, בחפשו לו מפלט, / גם נח לא אץ כלל ללכת הביתה, / הוא בא למקום אשר שמו אררט', כתב באחד משיריו. ברבות השנים נולדה האגדה, שהשם אינו אלא ראשי תיבות של 'אני חצה רק טה'.

בתי קפה רבים הציעו גם תוכנית אמנותית - מה ששיווה למקום אופי של מועדון - ונתפסו כמעין תיאטרות שכנותיים או אולמות קטנים. המחשה

למעמדם של בתי הקפה כבמות בידור חשובות, אפשר לראות במודעה "לאן הערב" משנת 1944:  
לאן הערב?

"הבימה"

תל-אביב "טוביה החולב".

"המטאטא" נתניה עליה פנימית.

"אוריון" תל אביב לבי לך לנצח.

"עדן" ת"א הכוכבים מביטים למטה.

"אוריון" ירושלים צל של ספק.

"אדיון" ירושלים מהיפית עמק נר.

"רקס" ירושלים ספיפיר.

"ארמון" חיפה מרטין עדן

"עין דור" חיפה שודדי הדואר.

"אמפיתיאטרון" בשליחות למוסקבה.

המקום השעשועים "מקסים" הירקון 99. כל ערב ריקוד ומחול "מחולות מקסימים".

קפה ורנר חיפה מטבח מצוין. כל אחר הצהריים וערב תזמורת עם תכנית-אמנותית.

"לורנץ" דרך יפו-ת"א. טל – 80216 ערב ערב ארוחות וריקודים בסביבה נעימה.

קפה "בן יהודה" תל-אביב בן יהודה 4

בקפה "לסבוי" דרום טלפון 80789 מצב רוח טוב בכל ערב.

"אדמוני בר" בן יהודה 130 טל. 5808.

"אמנות בהם" תל אביב ככר דיזנגוף.

"עדן בר" ת"א פינסקר 22, טל. 5784.

"ספלנרד בר" בן יהודה 130 טל. 5806.

קפה "דיצה" פרישמן, פינת דיזנגוף.

בקפה "רמה" ת"א אלנבי 128 א. (ע"י פסי הרכבת) התזמורת המפורסמת "4 מבלץ".

"ירקון בר" הירקון 64 טלפון 3597 ('לאן הערב?', ידיעות אחרונות, 14.2.1944).

להלן שלוש מודעות נוספות שפורסמו ב"ידיעות אחרונות" בראשית שנות הארבעים, הממחישות גם כן את התופעה:

הוברמן- בר וקפה

על שפת הים בחל מהערב ובכל ערב הפתעה נעימה לחברינו.

הופעת בכורה של הזמר המפורסם פבל סלבנסקי והזמרת מרים פיינצק

פעמיים ביום קונצרט משעה 10.30 – 1 ומ-6 – 8 אחה"צ. בכל יום משעה 5 בערב תכנית אמנותית וריקודים. המחירים נוחים. (ללא שם כותב,

הוברמן, ללא שם עיתון, 5.7.1941).

והמבין יבין... את סוד הצלחתו של הורטיה 'סן-דימו' הפתוח בכל ערב למבקרי

תכנית אמנותית, תזמורת מוגדלת, ריקודים לקהל בגינה הפתוחה המלאה אוויר צח וטבעי.

הכניסה חופשית (ללא שם כותב, 'הורטיה 'סן-דימו', ידיעות אחרונות, 1942

קפה הונגרי

למרות האפלה אנו ממשיכים בכל ערב התזמורת הצוענית שלנו בהנהלת הזוג לואי

נחלת בנימין 46. טל. 3806 (ללא שם כותב, 'קפה הונגרי', ידיעות אחרונות, ראשית שנות הארבעים)

הזיקה שבין בתי הקפה לספרות העברית היתה מסימני התקופה. מקצתם, כמו 'שלג הלבנון' ו'רצקי' שברחוב אלנבי, 'כסית' ברחוב דיזנגוף בתל

אביב ו'פת' ברח' הרב קוק בירושלים, הפכו ל'מוסדות' תרבותיים של ממש: מקומות מפגש תוססים למשוררים, סופרים, ארכיטקטים ואנשי תיאטרון,

אשר תרמו להתגבשות הבהמה הציונית החדשה (קפה פת שכן בלב אזור מגורי האליטה המשכילה בירושלים. ש"י עגנון מזכיר אותו ברומן

ב'שירה', דוד שחר בספרו 'המסע לאור כשדים', יותר מעשר פעמים, חיים באר ב'נוצות' לפחות פעמיים, ופנחס שדה ב'על מצבם של האדם', למעלה

מחמש פעמים). 'בחיך הבית הישן, מול חלומות התה שלנו, / כבתוך נמל עטוף עשן, / אל לילותינו העגום', כתב נתן אלתרמן על בית הקפה שנהג

לשבת בו. (הקיבוץ המאוחד הוציא לימים אנתולוגיה של שירי בית הקפה של אלתרמן).

הישיבה המשותפת בבית קפה שירתה את צרכי האמנים בכמה מישורים:

א. רחבם היו דלפונים והבילוי המשותף יצר מעין קומונה בלתי פורמלית. כאשר מישהו החויח פרטה הוא נהג לא פעם לקנות לאחרים מנת אוכל או ססית קוניאק ובכך חוזק הקשר החברי-קבוצתי.

ב. החיבה לטיפה המרה היתה שכיחה בקרב היוצרים, ובתי הקפה היו המקום היחיד כמעט שבו היה ניתן להשיג משקאות חריפים באותם ימים, שהם כידוע דלק חשוב ליצירה.

ג. רוב הסופרים והאמנים גרו בדירות קטנות ולרחבם לא היה חשמל אלא עשית והתנור בקושי עבד. בית הקפה, שבו היה חימום בחורף ומאוורר

בקיץ, סיפק להם תנאי עבודה סבירים, לכתיבה, עריכה, תרגום או פגישות מקצועיות.

ד. לרבים מהסופרים לא היתה כתובת קבועה (הם גרו בשכירות) ובית הקפה תפקד כמין מעין יציב לפגישה עם האמן (ידעת שכאן תמצא אותו) וסלון האירוח הלא פורמלי שלו. סופרים צעירים רבים החלו את דרכם במפגש עם אמן ותיק בבית הקפה. עצם ההסבה ליד שולחנו של 'הגור' החילוני תפקדה במקרים מסוימים כסימן סמוי להתקבלותו לברנג'ה.

ה. בית הקפה היווה מוקד של הפריה הדדית. הישיבה המשותפת סביב השולחן הולידה שיחות ערות ויצרה חברויות על בסיס אמנותי ואידיאולוגי. 'קליקות', 'חברות' ו'משמרות ספרותיות' רבות נולדו מתוך המפגש המפורה הזה. ההשתייכות הקבוצתית סומנה על ידי בחירה בבית קפה מסוים כמקום מפגש קבוע ועל ידי שולחן קבוע בבית הקפה גופא. עבור מקצת מהסופרים והמשוררים בית הקפה היווה מעין פיצוי חברתי, חוקא משום שהם מיעטו לדבר ולהיפגש. רבים מהאמנים הם אנשים מורכבים ואגוצנטרים מאוד המתקשים ליצור קשרי ידידות והיציאה לבית הקפה הומה האדם מילאה עבורם את החלל החברתי. למקצתם ההמולה הניטרלית של קהל מסביב עזרה לריסוז יותר מאשר הבדידות. תחושת 'הממלכה הפרטית' שנתנה כמה מבעלי בתי הקפה לסופרים ולמשוררים הגדולים שהסתופפו בצל קורתם, עמדה מן הסתם ביסוד החופש שנטלו לעצמם 'מלכי הספרות' לפלרטט בפומבי, כמו גם ביסוד הטבעיות וחוסר הביקורתיות שהסל קיבלו את בוגדתם. לאמנים רבים היו בנות זוג של בית קפה, שהיו שונות מהרעיות שישבו בבית. הידועים מכולם היו נתן אלתרמן וצילה בינדר ואלכסנדר פן וחנה חבינא שנטעו בקשרי האהבה הצדדיים שלהם. סערות בכסות תה

ו. לבית הקפה היה אז תפקיד דומה לכלי התקשורת היום. באותה תקופה לא היו במות - כמו רדיו וטלוויזיה - שבהן יכול היה ה'ידוען' למדוד את מידת הפופולריות שלו וליהנות ממנה. בית הקפה סיפק אותה. סקרנים רבים היו באים במיוחד להאזין לשיחות, לראות מקרוב ולהתחכך עם הדמויות המפורסמות. האמנים עצמם נהנו מהעניין שמגלה בהם הציבור ומהחום שהורעף עליהם. 'למעשה', כפי שהעירה חוקרת הספרות נורית גוברין, 'התלכדו כאן שתי מסורות, חיצונית ופנימית, המסורת החיצונית הייתה הסלונים הספרותיים ובתי הקפה של איחפה, ואלה מוזגו עם המסורת היהודית של ה'טיש', שולחן הרבי, שקהל מעריצים בא להסתופף סביבו, לשמוע דברי תורה וליהנות מזיוו'. בעלי בתי הקפה זיהו את הפוטנציאל הכלכלי הטמון באנשי הרחוק, שרבצו במשך שעות על כוס תה, ולא האיץ בהם לפרוע את חובם. לעתים תכופות קהל הסקרנים שצבא על בית הקפה, כיסה את ההפסדים.

## 1945 - טקסי הקפה הם חלק מהווי הפלמ"ח ותדמיתו הצברית

בסוף "מילה בסלע" סוקר **אורי סלע** את גלגוליה המעניינים של המילה "פינג'אן":

פינג'אן הוא לוח עץ ביוונית עתיקה. היוונים השתמשו בו – כשהיה מכוסה בשיכתב שעווה דקה – לעריכת חשבונות. כשהגיעו צבאות אלכסנדר מוקדון לישראל, ועימם השימוש בפינג'אן, אימצו העברים את המינהג וברבות השנים התגלגל השם למלה פינג'אן במובן המוכר לנו היום. ביוון התחילו בינתיים להשתמש בקערות עץ לאכילה, ונתנו לקערות את שמו של לוח החשבון. גם שימוש זה התגלגל לעברית, והפעם למלה פינג'אן, שהמהדורה המודרנית ביותר שלה היא פנך (מסטינג). כינוי הקערה היוונית עבר מאוחר יותר לקערות, אחר-כך לספסל ואחר-כך לסיפון, וככה הגיע למדינות שונות, ביניהן פרס, שהורידה את האות סמך והוסיפה את האותיות אן והעניקה אותו, כפינג'אן לספון קטן של קפה שחור. הערבים אימצו את המלה בשינוי הגייה (פינג'אן). כשאנשי המחלקה הערבית של הפלמ"ח הגיעו לאוהלי הבדווים ללמוד את מינהגיהם, סברו שזה כינוי קומקום הקפה ולא הסיפון (הכלי שבעברית אנו מכנים פינג'אן נקרא בערבית "ראלאי"), ומאז סובב לו סובב הפינג'אן כקומקום בעברית עד היום.

בשנות הארבעים היו החבר'ה בפלמ"ח חוזרים לעת ערב מהשדות, המסעות והאימונים, מסבים "בישיבה מזרחית" סביב מדורה, שמים פינג'אן קפה על האש, זורקים פנימה למדורה כמה תפוחי אדמה ומספרים צ'זבטים. המנהג הזה פשט עד מהרה גם לתנועות הנוער ולקיבוץ והפך לסמל בלתי נפרד מהווי הצבר-הילידי החדש. בדומה לכפיה ולביטוי לשון ערביים, גם לטקס הכנת הקפה ושתייתו הקולנית בחברותא היה תפקיד סמלי בעולמו של בן הארץ. הוא תירגל וביטא את הזיקה למקום והבקיאות במנהגיו, את החיילות (ישנים מעט ומסתדרים בשטח באמצעי בישול מוגבלים) ואת האחוה, הסולידריות ורוח הנעורים.

ב-1958 עלתה בתיאטרון "זירה" הצגה שעסקה בהווי הפלמ"ח מנקודת מבט נוסטלגית – מעין ילקוט כזבים מוסיקלי מאת **אורי סלע ואלכס מסיס** עם פזמונים של **דידי מנוסי**. לא בכדי היא זכתה לשם הסמלי "פינג'אן".

למשקה התה, לעומת זאת, התייחסו באותה עת הצעירים בזלזול, וראו בו משקה לזמן מחלה או סמל לבטלה של פקידי הוועד-הפועל. עם זאת, בסופו של דבר, בדומה לסמלי הילדות הערביים האחרים, גם מסורת שתיית הקפה השחור היתה שטחית למדי ולא העמיקה שורש בין הצברים, שרובם גדלו על מסורת המטבח האשכנזי. מי שהפך את הקפה השחור לחלק חשוב בהתרבות הישראלית הפופולרית היו בסופו של דבר התימנים בתקופת היישוב והעלים ממדינות ערב בתקופת העלייה ההמונית.

## 1945 - הקיבוצניקים מעדיפים תה

בקיבוצים של תקופת היישוב לא היה כלל ויסוח בין מצדדי התה לחובבי הקפה בארוחות המשותפות. בקיבוץ אמנם שתו קפה (בעיקר עם מעט חלב) אך התה משל בכיפה, בעיקר בארוחות הבוקר ובהפסקה האהובה של תה ארבעים. לעומת זאת, סביב הקומקום, ובשנות החמישים גם סביב הכף החשמלית, היו ויכוחים על לב שמיים. לימים הסבירה **רחל ברנהיים** לקוראי עיתון 'הקיבוץ', שרובם נולדו בעידן הקפה, מה היה מקומם של התה והקומקום בתרבות הקיבוצית השורשית:

'יום יום, עם תום העבודה – מיוזעים, מלולכים ועייפים מעבודה מפרכת – היינו נפגשים בחדר האוכל לארוחת – ארבע. "על כוס קפה", כנהוג בימינו, היה עדיין חזון לעתיד. לא היו הקפה ולא הקומקום, שהיום הוא כלי בדמות תרמוס, הצמוד בנאמנות לשולחנו בבית. הקומקום הזה – הס היה מלהזכירו באותם הימים בראשית הקיבוץ, רחמנא לצלן! יצור זר שיש להיזהר מפניו כמפני אש מתפשטת. וכל – כך למה? ראשית: הוא נוגד את כל כללי השיתוף. שנית: הוא מכשיר אנטי – חברתי מובהק.

נפגשו, כאמור, מדי יום בחדר-האוכל. הסבנו אל שולחנות עץ גדולים, לא מהוקצעים, על ספסלים המיועדים לשישה או שמונה איש. בלהט דיון מעניין, כאשר ה"איזמים" היו תופסים תאוצה והקולות שאפו מעלה מעלה, הסתופפו החברים והצטופפו עד שהספסלים קלטו את כל מי שגילה עניין בבעייה הנדונה. על שולחנות העץ יכולת לזהות שמות חברים שקיוו, בדרך זו, להנציח את מקומם בהיסטוריה. במרכז השולחן נחו ספלים הפוכים, סימן להיותם נקיים. לצידם, מזה ומזה, כלי שהכיל פרוסות לחם ועוד כלי, עמוק ממנו, שקראנו לו "דיסייה" - עשוי אלומיניום בלה ומקומט, אך נכסף ונחשק כי הוא אשר הכיל את המתוק-מתוק המבוקש: ריבה מהולה במים, או לחילופין, מים שהכילו גם ריבה. זה היה הממתיק היחיד. סוכר היה יקר, נדיר, ואת תחליפיו טרם הכרנו. את הבליל המתוק יצקנו על הפרוסה בכפית היחידה בשולחן, שעברה מיד ליד, ונגסנו בלחם בהנאה רבה. כשנגמר התה-מים עכורים, שקלחו בזרבוביתו של קומקום גדול ומרופט, אך היו טעימים – ועדיין נותר "ביס" מהלחם-מילאנו את הספל שנית. נגמרה הפרוסה – מרחנו אחרת. וכן הלאה. וכך שתינו שוחחנו, כשכולנו עדיין בבגדי עבודה. לא היו לנו נכסים ולא היו לנו דאגות: המגורים באוהל שיחררו אותנו מעול נייעור השטיח וסידור החדר. יכולנו להמשיך ולשבת יחדיו, להרהר, לקטר, לדבר – עד שהגיע הקומקום לכל חדר ו"קילקל" הכל (רחל ברנהיים, 'הצ'ופצ'יק של הקומקום', הקיבוץ 28.8.03, 16).

עד כמה ניתפס הקפה כ"עירוני" אפשר ללמוד מכתבה שפורסמה ב"ידיעות אחרונות" ב-1963 תחת הכותרת "בתי-הקפה ותכשירי הקוסמטיקה חדרו לקיבוץ":

"העליה ברמת החיים אינה מאפיינת רק את שכבות האוכלוסייה העירונית. כמה מסימניה המובהקים ניתן למצוא כיום גם בהתיישבות הקיבוצית. יש להניח שלא נותרו עוד היום תמימים רבים מדי, כמו מיועדנו "מר שמחון", שהמושג קיבוץ מצטייר במוחם אוטומטית כתמונה פסטורלית של מספר בתים זעירים על צלע הר קרח, רפת ולול, ומיבשי ביצות חרוצים, הקורחים ביום מעבודה חלוצית ובלילה – מריקודי הורה".

כי אילו היה נח שמחון מתפנה מעט, מזעפו התמידי, להציץ בקיבוץ של ימינו, יכול היה בקלות להתנער ממספר זיכרונות נוסטלגיים שמכבש רמת החיים רמס אותם כבר מזמן. הוא יכול היה, למשל, למצוא בקיבוץ מבני מגורים גדולים ונאים, בני שתיים ושלוש קומות, המזכירים שיכון עממי מכובד.

באותה הזדמנות היה מסתבר לו שבינתיים תיקנו כבר את הצריף הדולף של "הימים ההם", החליפו אותו בחדר-אוכל מרווח ומפואר. ואותו בניין גדול ומודרני של היום יכול להתחרות בכל בניין ציבורי אחר בתל-אביב הגדולה, בציורי המוזאיקה היקרים שבכניסה אליו, בקירות הזכוכית המבהיקים, בכיסאות והשולחנות המצופים בפורמיקה ובשאר השלולים המהודרים. הוא לא יכול היה, כמובן, להתעלם מבניין בית-החרושת, לבית-ההארחה הנאה או מהמקרים-החשמליים בחדרי החברים. גם הוותיקים כבר הגיעו אל הנחלה ב"שיכון הוותיקים" וטובלים בריהוט סלוני, מבריק וחדש, כמו ארונות-קיר, מזנון, שטיחים, כורסות נוחות, כדים ומנורות-נוי. והבחורות? – לאן נעלמו כל ה"דבורקות" וה"סוניות". במכנסים הקצרים, שהתעקשו לסלול כבישים, שלחמו על זכויות האישה? – היום מטיילות רבות מבנותיהן בערבים, מאופרות בתכשירי קוסמטיקה ולבושות במיטב חידושי האופנה. כמו התל-אביביות של רחוב דיזנגוף כמעט, לאן הן הולכות? – לבית-הקפה הקיבוצי, אל הכיסאות הגבוהים של הבר, לשתות ספלון "אספרסו" מהביל ולרכל... (אילן נחשון, 'בתי-הקפה ותכשירי הקוסמטיקה חדרו לקיבוץ', ידיעות אחרונות, 2.10.1963, עמ' 9).

## 1945 - קפה קפולסקי הופך לרשת הקפה הראשונה בארץ ישראל

**עקיבא קפולסקי**, תפעל בליטא קונדיטוריה, וכשעלה ארצה ב-1934, הקים את קונדיטוריית קפולסקי ברחוב אלנבי בת"א. ב-1945 קפולסקי הפכה לרשת בתי קפה שהגישה עוגות, מאפים וקפה, ומכרה זיכיונות לארבעה סיפים של קפולסקי באזור תל אביב ורמת גן. מסופר שפולה בן-גוריון היתה קונה בקונדיטוריית קפולסקי עוגות שמרים, גולדה מאיר העדיפה עוגות יבשות ונכבדי ת"א קמו עוגות חול (זאנר קוק). ועל הכל שלטו ביד רמה עקיבא קפולסקי, ואשתו, סימה. לאחר מותו של עקיבא ניהלה סימה את עסקי המשפחה, עד שהבן דוד, לקח את המושכות לידי בשנת השבעים.

## 1947 - עזיבת הבריטים את א"י מנחיתה מכה קשה על בתי הקפה

בידיעות אחרונות מתפרסמת הידיעה הבאה:

"זוהי באמת דאגה קטנה מאד, היא מצטמצמת לחוג קטן של אזרחים בתל אביב – בעלי בתי קפה, על שפת הים, יש על שפת הים שורה של בתי קפה קטנים, סמוך ל"סן רימו". בתי קפה אלה המו בימי המלחמה מחיילים ועשו עסקים טובים. פריחתם התחילה עם בוא האוסטרלים. היו אלה הלוקאליים הרבוגניים ביותר שתל-אביב זכתה להם שוב פעם. אין להצטער על "צבעוניות" זו שנעלמה. עתה מפקקים העסקים האלה מחוסר לקוחות, אך בעליהם לא אמרו נואש. ליד הכניסה התקין לו כל אחד שולחן ומטגן פלאפל והריחות מתפשטים. בייחוד בערבים, המקום הזה הפך למרכז הפלאפל בתל אביב. שהעסקים שלהם נחלשו. זוהי הדאגה שלהם. ואילו שהטיילת, לשם יורדת "העיר" לשאוף אוויר צח, הפך למרכז הפלאפל, זוהי הדאגה של כולנו... (ללא שם כותב, "דאגות קטנות" של עיר גדולה, ידיעות אחרונות, 28.4.1947).

## 1947 - הוקם בית קליה "מגדן" בעפולה

המושג 'גרעיני עפולה' מהווה 'פירמה' כל בית-קליה בישראל, המבקש להתהדר במוצרי, מציין באותיות 'קידוש לבנה', על שלט חנות 'גרעיני עפולה'. ולא בכדי. בשנת 1947 הקימו **חוה ומנחם מגדן** בעפולה בית קליה לקפה (בשדרות ארלזורוב). מנחם התמחה בכיבוש חמוצים, תעשיית נקניק, שימור פרות וקליית קפה. במו ידיו הוא בנה מכונת קליה עשויה מחבית מסתובבת מעל שני פרימוסים.

חוה עסקה במכירה בחנות ואילו מנחם נהג לרכב על אופניו ולספק את מוצריהם בשכונתיה של עפולה. עדות שונות נקלטו בעפולה – וכך גם תבליניה המגוונים. בני הזוג מגדן נערכו לכך וסיפקו לעולים האלה תבלינים שנהגו להשתמש בארץ מוצאם. לדוגמה - ליוצאי תימן: הל, זנגוויל, קינמון, בוטנים וגרעיני חמניות. ליוצאי מחוק: כרכום, כמון ופפריקה חריפה. וכך לעדות הנספוחות: מי-זר, מי-זרדים, זעפרן, וכל טעם וריח.

עם השנים עברה משפחת מגדן לרחוב הנשיא ופתחה בית קלייה גדול יותר. בעקבות מגדן נפתחו בתי קלייה נוספים בעפולה. מכל הסביבה, הקרובה והרחוקה, באים לקנות את גרעיני עפולה המפורסמים וגם את אבקת הקפה.

## 1949 - בית הקפה והאוכלוסייה הפלשתינית

בתי הקפה היו מוסד חשוב ביישובים ובשכונות הפלשתיניות ומלחמת העצמאות ('הנכבה' בלשונם) הביאה להרס ולאבדן של רבים מאותם מקומות, ולחיסול עסקיהם של בעלי בתי קפה שברחו או הוגלו מהמדינה. הדבר פגע במרקם החיים של האוכלוסייה הפלשתינית שנתרה בארץ, ובעיקר באוכלוסייה הערבית בחיפה שבה התרכזת אליטה פלשתינית משכילה. עם זאת, מספר בתי קפה נותרו על תילם ושימשו מקום מפגש חשוב – מעין מתנ"ס שכונתי – שתרם, בעיקר מבחינה מורלית, לשיקום חייהם של ערביי ישראל. בתי הקפה הערביים שהמשיכו לתפקד בארץ או שנפתחו מיד אחרי המלחמה היו ברובם גם מסעדות קטנות שבהם מכרו לצד ספלי הקפה הריחניים גם חומוס בשמן זית, פלאפל ומספר סליטים.

בשלב זה רק מתי מעט מהיהודים פקדו את בתי הקפה הערביים, הן משום לחוב המשפחות היהודיות לא היתה מכונית פרטית, הן משום שרבים מהעולים לא הכירו את איכות האוכל הערבי ותפשו אותו כנחות, והן בשל המתח והפחד שקיננו באוכלוסייה היהודית אחרי המלחמה. הערבים מצדם, שהיו עדיין תחת השפעת הטראומה, לא עשו הרבה כדי למשוך את היהודים לצד קורתם. כתב ידיעות אחרונות שביקר במסעדה ערבית בחיפה בדצמבר 1949 פרסם כתבה, ובה תמה בחוגז הכיצד לא מחייבים את התושבים הערבים להיכנע לא רק לשלטון היהודי אלא גם לעברית השלטת:

"הרוצה לשתות ספל קפה ריחני ומרענן – יסע נא לחיפה, ובהגיעו לשם יכנס לבית-הקפה הערבי "אדווארד". ואם חשקה נפשו של התושב התל-אביבי במנת חומוס טובלת בשמן, לאחר שהפלפל נכרת מפיו, גם עליו לעשות טיול זה, ובבית-הקפה הנ"ל יבוא על סיפוקו. ועוד מעלה לקפה הטרי והטעים ב"אדווארד", שמגישים אותם בספלים יפים יחד עם כוסות מים. הכל ביחד מרהיב את הדעת ומגדיל את ההנאה. מדוע אין קפה בתל-אביב ויש בחיפה – למחלקת הפיקוח על המזונות פתרונות. והוא הדין גם בפלפל, אותו המאכל העממי שנשלל מאת תושבי תל אביב הצעירים, בעוד שחומוס נמצא בשפע בעיר אחרת.

אינני יודע את ההרכב הסודי של פלפל ושל חומוס. אך ודאי שקיימת "קרבת משפחה" בין שני מאכלים אלה. אולם ב"אדווארד", שבו יושבים ערבים ומשחקים בשש-בש, תמה האורח התל-אביבי עוד על תופעה אחת, שלא הפיקוח על המזונות אחראי לה, אלא הממשלה כולה.

זה יפה מאד, שהערבים שנשארו אצלנו מרגישים את עצמם כמו בבית: לוגמים קפה וטובלים פיתה בחומוס, אולם כיצד זה אפשרי שבבית-קפה, שהוא מקום מיפגש פומבי, לא יהיה מאומה מסימני מדינת ישראל? כי הנה התפריט, המונה על כל שולחן, מודפס בערבית ובאנגלית בלבד, כמו בימים ההם...

אפשר לעשות ביד תנועת ביטול ולהגיד, שזה דבר של "מה-בכך". הרי אנו "ליברליים" מאד בענייני שפות...

אעפ"כ בבית-הקפה הערבי מהססת ידו של האזרח העברי לעשות תנועה מבטלת כזאת.

הוא נהנה מן הקפה, הפיתה והחומוס. אם גזירה היא שלא יוכל ליהנות מהם במקום אחר, אך אינו מוכן להשלים עם התפריט, המודפס על טהרת החרמת העברית(נחום, 'קפה. חומוס ותפריט', ידיעות אחרונות, 14.12.1949, עמ' 2).



## שנות החמישים

### 1949 - הוקם מפעל הקפה 'שביט בע"מ'

מפעל 'שביט' נוסד במקור בשנת 1898 באירופה ע"י משפחת שטרן; המפעל שהוקם בארץ על ידי המשפחה, צויד במיטב המיכון של אותם זמנים, ותהליכי הייצור והעירוב נעשו בו במומחיות גדולה, שהתבססה על הידע הרב שצברה המשפחה בתחום.

פרט לאבקת קפה המפעל ייצר גם תחליפי קפה שהתאימו לתקופת הצנע: "אקספרס שביט", הנמס במים חתכים, מוכן לשימוש מיד; ציקוריה "שטרן-שביט" בטבלאות ובקופסה; "סירופ מלץ ביומלטינה", המכיל ויטמינים ומינרלים שונים ומשמש תוספת לחלב, שנעוד במיוחד לילדים.

תחליפי הקפה המשיכו להיות מיוצרים ולהיצרך גם אחרי סיום תקופת הצנע, אף שבהיקפים הולכים וקטנים. משפחות רבות נהגו להכין קפה שהורכב מחצי קפה אמיתי וחצי תחליף – זאת הן כדי לחסוך בהוצאות, הן בשל המוסכמה שהתחליף משפר את טעמו של הקפה והן בשל ההנחה שמדובר במוצר בריא. במודעת פרסומת של המפעל שהופיעה ב-1959 צוין ש'שימוש ב"שביט" הפך לנהג קבוע ברבבות בתים ישראלים, וזה הודות לשורה ארוכה של יתרונות בהם הוא מצטיין:

1. בתור תוספת לקפה, הנו משפר את טעמו ויחד עם זאת חוסך בהוצאות.

2. בתור משקה בפני עצמו הנו טעים, בריא, ויכולים ליהנות ממנו כל בני המשפחה כולל השומרים על הדיאטה, ילדים, הסובלים ממחוסים שונים וכו'.

3. "שביט" עשוי מצמחים ודגנים בעלי ערך תזונתי רב.

הצצה בתיקים שבמשרד המפעל מוכיחה את שביעות רצונם של המשתמשים ב"שביט": אלפי מכתבי תודה מכל קצות הארץ הנם הוכחה לטיב המוצר אשר כבש את השוק המקומי הודות לסגולותיו המיוחדות. סיסמת "שביט" היא: שביט צועד בראש – בטיב, טעם וריח". הסיסמה צודקת מכל שלוש הבחינות".

## 1950 - משמרת ספרותית-אמנותית חדשה בבתי הקפה התל אביבים והירושלמים

עם קום המדינה המשיכו מספר בתי קפה להוות מקום מפגש ליזמים, והאינטרקציה שנוצרה בינם לבין עצמם ובינם לבין מעריציהם פירנסה את עמודי הרכילות של העיתונות (בעיקר את 'העולם הזה'). עם שחרורו של דור הצברים מהצבא וכניסתו למעגל הלימודים (באוניברסיטה העברית), היצירה והעבודה, החל לצמוח בארץ גרעין קטן של ביהמה צברית שתרום להתפתחות תרבות בתי הקפה בירושלים ובתל-אביב (בין הבולטים אפשר למנות את דן בן אמוץ, חיים גורי, חיים חפר, יהודה עמיחי, האחים אהרן ומתי מגד, עמוס אילון, עמוס קינן, יענקל'ה אשמן, דידי מנססי, יודל מרמרי, פנחס אביבי, אליהו חסין, מקס פוגל, שמעון צבר, אורי אבנרי, נתיבה בן יהודה, רחל שטל, חלדה גור, עליזה עולש). מקצתם החלו לבקר בבתי הקפה הבהמיים עוד בתקופת השיחות הצבאיות (בזמן החופשות) ונדבקו בחיידק. הידועים מבין בתי הקפה שאוכלו על ידי המשמרת הצעירה היו 'עטרה', 'ניצן', 'פינק', 'קבר השיח' ו'כנסיית הפעמונים' הירושלמיים ו'כסית', 'פינת', 'רוול', 'תכלת' ו'תמר' התל אביבים. על קפה, תה ומשקה חריף ('אורי פיין אולד' ו'מדיצינל') הם אהבו לשחזר את קרבות תש"ח, שוחחו על פילוסופיה, פלרטטו עד השעות הקטנות של הלילה, וטוו חלומות לעתיד.

## 1952 - חסידי "כסית" בגלות "מעדן"

שאלו בן חיים מפרסם בידעות אחרונות את הכתבה הבאה:

"בקטע של רחוב דיזנגוף, השוקק חיים ואורות, שמאות מצטופפים בו והופכים עולמות כדי להכניס שולחן נוסף או מספר כסאות שיצורפו לאחד השולחנות, בקטע זה שוררים עתה – חושך ודומיה. במקום ההמולה הרגילה נראים רק "חסידי" בודדים העוברים וחומקים ליד הקטע האפל, מציצים פנימה ושולחים מבט נוגה לעבר מקומם הקבוע. שכן עם סגירתו של קפה "כסית" בתל אביב, ע"י המפקח על המזונות – יצאו גם חסידיו של "חצקל" איש-כסית, אנשי הפרלמנט המוכר בראשותו של ה"נשיא" מר פייברג ל"גלות" בקפה "מעדן" ברח' דיזנגוף 136. ועל כך אמר השחקן אברהם חלפי, בשבתו ליד שולחן אחד עם המשורר, אברהם שלונסקי בקפה "מעדן": "שם הייתה לנו כסות ועתה נותרה רק גלות". חצקל לא ישב בחיבוק ידיים. לאחר התייעצויות ארוכות עם צירי ה"פרלמנט" השונים, פגישות חטופות עם אורחים קבועים אחרים, הוחלט להשיב מלחמה שעה, כלומר להכין פטיציה כדי להתריע על ה"עוול" שנגרם לו. חלק מן המשוררים והסופרים, נתן אלטרמן ואחרים, יושבים ב"קנקן" אשר בכיכר צינה דיזנגוף, נהגו לשבת "בקנקן" עוד קודם לכן. אבל לפני סגירת כסית הם היו יושבים בו זמן מה בטרם עברו "כסיתה" בשעה מאוחרת יותר. אלא שעתה נאלצים הם פשוט ללכת הביתה אחרי הסגירה שם.

גם קפה "פראק" בקרן דיזנגוף-גורדון משמש תחליף לאחדים, כגון המתרגם מנשה לוין וכמה משחקני "אהל". השחקנים הצעירים מצאו בית ב"רוול". אבל ל"כסית" לא היה תחליף, כיוון שהוא היה יותר מסתם בית קפה. היה בו אוירת בית מיוחדת, מה גם שלרבים שהיו מיושבים לא היה בעצם בית של ממש.

גם שחקני השחמט – סוג נוסף של יושבי "כסית" ניזקו מהסגירה הלא צפויה. להם צפויה היתה סכנת ניוון מוחלטת מאחר שאין כמעט בית קפה בסביבה בו אפשר לשחק בשעות אחרי הצהריים. והיו ב"כסית" גם אנשים פשוטים מהשורה שסגירת בית הקפה היתה להם טראומטית לא פחות. סוף טוב הכל טוב. "כסית" נפתח כעבור זמן מה מחדש (שאלו בן-חיים, 'חסידי "כסית" בגלות "מעדן"', ידיעות אחרונות, 27.8.1952).

## 1953 - מחסור בקפה בתקופת צנע

עזיבת הברטים את הארץ פגעה הן בבתי הקפה היהודים בערים הגדולות והן באלה של הערבים, ורבים – כמו למשל קבוצת בתי הקפה על שפת ימה של תל אביב, שהיתה אהובה על החיילים האוסטרליים – נאלצו לעשות הסבה לקיוסקים ולדוכני פאלפל. גם משטר הצנע האט הן פעילות בתי הקפה והן את צריכת הקפה הביתית. רבים נאלצו לקנות את ה'ציקוריה' (עולש) – התחליף לאבקת הקפה. חשוב לציין שה'ציקוריה', שנעשה לאחד מסמלי הצנע, שוקק גם בטבליות שנקראו 'ציקוריה ארומטיק' שמעדו לשיפור טעמו של הקפה הרגיל ולא רק כתחליף לאבקה (השתמשו בו בעיקר להכנת קפה קר).

הפיקוח שהוטל בתקופת הצנע על יבוא קפה וההגבלה על שיווקו פגע בעיקר באוכלוסיה העולים מארצות האיסלאם ובערביי ישראל שחיו תחת משטר צבאי, שעברם שתיית הקפה היתה חלק מרכזי מתרבות האוכל. השלטונות עשו מאמצים גדולים לנטרל הברחת סחורות מדמשק, בירת ורבת עמון ומקורות השוק השחור המקומי נידלדלו מאד. אולם, כידוע מי תהום מוצאים דרכים עקפות בהיתקלם בחסימה, כפי שדיווח 'ידיעות אחרונות' בדיעה שהופיעה בעיתון בספטמבר 1951:

'רובן הגדול של הסחורות "השחורות" שהיו מצויות בשוק עוד לפני חודש נעלמו ואינן. והדברים אמורים בעיקר בקשר לקפה, קופסאות בשר, סוכר ושמן, אולם העוסקים במקצוע מצאו עצה. הם הפכו מ"ספקים" ל"מתווכים", הם העבירו את השוק השחור מעבר לגבול... אנשי "המקצוע מודים אמנם כי עברו ימי הזוהר של רווחים בשיעור 500%. היום עליהם להסתפק ב-100% - אולם גם זה איננו רע כל-כך.

עם כל זאת מצויים בעכו, נצרת, שפרעם, ואף בחיפה "שוקי הברחה" זעירים, סירות עמוסות "סחורות יבוא" פורקות מדי פעם את מטען ברציף הזנוח של חוף שמן, הנמכרות אח"כ במחירים מפולפלים במרכז המסחרי הישן בחיפה. אולם עיקר המסחר מתנהל במחנות העולים, שם אין פיקוח מתמיד ויעיל. יתר על כן: הלקוחות אינם מתעצלים, ובאים גם ממרחקים. בשביל עולי ארצות המזרח, מובאות מעבר הגבול פיות נרגילה, תבלין הזעטר, ספלוני קפה, פינג'נים, פולי חמוס. רשת "בסיס" ההברחה משתרעת לאורך גבולות הארץ החל בבקעה אל-ג'רביה אשר על גבול המשולש הקטן וכלה בחורפיש. תרשיחא, תמרה, עיבלין, ערב ח'ג'רת ומג'דל כרום, השוכנות בסמוך לגבול סוריה והלבנון (שאלו בן-חיים, 'חסידי "כסית" בגלות "מעדן"', ידיעות אחרונות, 27.8.1952).

קיצוב הקפה והסוכר בטל רק במרץ 1959 וסימן את קץ תקופת הצנע.

## 1956 - מוקם מפעל עלית בצפת שמייצר את ה"קפה נמס" הישראלי



**עלית** התחיל את דרכו בשנות ה-20 של המאה ה-20 בלטביה, כמפעל ממתקים של יהודי בשם אליהו פרומצ'נקו. פרומצ'נקו עלה לארץ ב-1933 והקים, עם שותפים, מפעל ברמת גן, סמוך למקום המוכר כיום כצומת עלית. המותג הפופולרי ביותר שלו היה **שוקולד פרה**.

ב-1956, עם הקמת שלוחה של המפעל **בצפת**, החדירה לארץ החברה את אבקת ה'קפה נמס' שלה. עד מהרה נעשה המושג 'קפה נמס' מזוהה לחלוטין עם 'קפה נמס עלית' והאחרמה המיוחדת שלו נהפכה למוטג קולינרי ולאחד ממגדירי הטעם הישראלי. השאלות 'כמה סוכר' ו'חזק או חלש' (מינון החלב) נהפכו חלק מטקס האירוח הישראלי והקפה נעשה לראשונה מרכיב חשוב בסל המשקאות השבועי של האזרח היהודי הממוצע.

לפני התחלת שיווק הקפה נמס של **עלית** התקבלה החלטה ממשלתית עקרונית להפסיק את ייבוא ה"נס-קפה". אולם על **משרד המסחר והתעשייה** הופעלו לחצים להמשיך ביבוא. המתנגדים לייצור המקומי טענו כי האוכלוסייה מעדיפה "נס קפה" מתוך הרגל והיא מוכנה לשלם עבורו יותר מאשר הקפה הנמס המקומי. מפעילי הלחץ הסתמכו על העובדה, שמכירת ה"נס-קפה" לא ירדה מאז הופעת הקפה המקומי, למרות העובדה ש"נסקפה" עלה ב-25 אחוז יותר.

לעומתם בעלי בתי החרושת "עלית" טענו כי הקפה הנמס שלהם מיוצר לפי פטנט אמריקני ידוע, ואינו נופל בטיבו מכל קפה-נמס אחר. ואכן, כבר בימים הראשונים לייצור נתגלה לו ביקוש רב, שעלה כפליים על המשוער. **משרד המסחר והתעשייה** נקט בעמדה של "נחכה ונראה", עד לגיבוש טעמו של הצרן, אולם בפועל הדיון מעולם לא מומש כי נס הקפה של עלית השתלט על השוק והקפה המיובא נעלם מהמדפים.

שנים היה הקפה נמס של עלית המוצר היחיד בשוק. חברת **'ליבר'** ניסתה לייצר תקופה מסוימת מוצר מתחרה אך מיזוגה בעלית ב-1970 שם קץ לתחרות.

נאמנתם של הישראלים לנס הקפה של עלית נשארה גבוהה מאד עד עצם היום הזה. הישראלים התרגלו לטעם ומזהים אותו מיד. רובם מעדיפים גם היום את 'הקפה הנמס' של עלית על הבוקר ויש שאף דואגים להספיקה סדירה בהיותם בשליחות בחו"ל. בסקרים שנערכו לרגל שנת היובל למדינה נמצא כי למעלה מ-50 אחוזים משותי הקפה בארץ שותים קפה נמס עלית וב-80 אחוזים מהבתים בישראל מצוי קפה נמס עלית. רוב הנשאלים ציינו כי לא יקנו מותג אחר במידה ו"קפה נמס עלית" לא יהיה בחנות. רובם אף הצהירו שיישארו נאמנים ל"קפה נמס עלית" במקרה של מבצע של מותג אחר. עוד נמצא בסקר שהגורם החשוב לנאמנות הצרכנים ל"קפה נמס עלית" הוא טעם הקפה, אחריו ההרגל ובמקום השלישי האחרמה והמחיר.

## 1956 - ניסויים בגידול קפה בישראל

בתחנה לחקר החקלאות מצליח ד"ר גינדל להוכיח (לפחות לעיתונאים שבאו לראיין אותו) כי קיימת אפשרות לגדל קפה בישראל. הידיעה פורסמה על ידי **אורי פורת** כתב ידיעות אחרונות. להלן דיווחו המלא:

"מסתבר לאחר תשע שנים של ניסיונות ומחקר עקשני, הצליח ד"ר גינדל להוכיח כי קיימת אפשרות לגדל קפה בישראל. בתחילת עבודת מחקר, נתקל ד"ר גינדל בבלעג מצד המוסדות אליהם פנה לעזרה. ללא תקציב מינימאלי, ללא עידוד ומבלי שאיש האמין כי גידול קפה בארץ הוא אפשרי, המשיך ד"ר גינדל במחקרו. הוא שאף לחקות את שיטות הגידול הנהוגות בארצות-הטרופיות. המציאות הישראלית הוכיחה כי אין אפשרות לגדל את צמחי הקפה במקומות מוצלים – כפי שהצמח דורש כתנאי ראשוני לקליטתו;

אולם הוכח כי בעזרת כסוי מעל צמח הקפה, אשר יצליח לחסום 50% מאור השמש, עשוי שתיל הקפה להיקלט ללא הפרעה.

לאחר ההתגברות על בעיית הצל, הופיעו במטעי הקפה הניסיוניים מחלות, אשר סיבותיהן היו נעוצות בתנאים. לפיכך היה צורך לשנות את תנאי הגדילה והאיקלום. אחרי תשע שנות עבודה, הצליח ד"ר גינדל לס"ס להגיע לאגרו-טכניקה המותאמת לתנאים האקלימיים בארץ ותכונותיו המיוחדות של הצמח.

מטעי הקפה הניסיוניים שהקים במעבדתו מניבים כבר זה שלוש שנים. בשנה הראשונה והשנייה היה יבול זעום ומיידש במקצת אלא שהתפנית חלה בשנה השלישית כאשר משטח של 6.5 דונמים הפיקו כמות של 150 ק"ג קפה. אם להביא בחשבון כי מטע זה הכיל סוגים זנינים שונים, שנקלטו והניבו בכמות יחסית שונה, הרי שכמות זו אינה מבטלת כלל ועיקר בהשוואה ליבולם של מטעי הקפה בארצות הטרופיות. הוכח גם כי טמפרטורה של 1.2 מעלות צלזיוס – היא האידיאלית עבור גידול הקפה.

סוג הקפה אשר נקלט בישראל הוא מהמשובחים ביותר וידוע בשם – פופאה-ארביקה. לאחר ניסיונות של 50 זנים ממין זה הצליחו הזנים הגדלים בעיקר בגואטמאלה, אפריקה המרכזית ועדן.

הניסיונות בארץ הוכיחו כי עץ אחד מניב כמות של חצי ק"ג קפה, כמות, שאינה נופלת בממוצע מזו הידועה בארצות הקפה המפורסמות (כברזיל). אם האומדן המשוער של צריכת הקפה בישראל היא 1500 טון קפה בשנה, הרי שזקוקים אנו ל-20.000 דונם מטעי קפה, כדי שיבולם יוכל לחסוך למדינה סכום של מיליון וחצי דולרים המוצאים עבור כמות קפה זו המיובאת מן החוץ.

להנבה מלאה מגיע עץ הקפה הישראלי לאחר חמש שנים (כמו בגואטמאלה). התחנה לחקר החקלאות מצפה שאזרחי המדינה ישתפו בפיתוח ענף מטעי הקפה, היא מציעה מצידה שתילים בני שנתיים במחיר של 1.5 ל"י השתיל. כן מציעה היא את מלוא העזרה בהדרכה טכנית ומקצועית.

עדיין לא הגענו לשלב של אפשרות לפתח ענף חקלאי זה עד כדי כדאיות מבחינה מסחרית. יש עוד צורך לקבוע באורח סופי איזהו הון הטוב ביותר והמתאים ביותר לטעמו של הציבור הישראלי. יש עוד צורך לבדוק אילו הם האזורים המתאימים ביותר לגידול הקפה בארץ. אולם מסקנותיו של ד"ר גינדל על סמך המטעים הניסיוניים מבטיחים כבר ביום כמויות שיאפשרו יצוא, אך סיכויים וורודים לסיפוק התצרוכת העצמית; דבר, אשר יחסוך למדינה מטבח חוץ בסכומים ניכרים, כל זמן שחובבי הקפה הישראלים ימשיכו לשתות... (אורי פורת, "תן לי בבקשה ספל קפה ישראלי", ידיעות אחרונות, 19.7.1956).

היום אנחנו יודעים שהאופטימיות של ד"ר גינדל ושל אורי פורת היו מוגזמים, בלשון המעטה.

## 1957 - הוקם "קפה פריז" ברחוב בלפור בחיפה

לפתיחה באו אישי חיפה לרבות ראש העיר, אשר מצאו לעודד במכוחותם את ראשית צעדיו של בית הקפה החדש בהדר הכרמל, אשר היה באותם בימים משותק כליל כשעות הערב.

ואמנם – התקוות לא הכזיבו. השותפים הצליחו להפיח חוץ חיים בהדר הכרמל. הדבר נעשה בראש וראשונה הודות לניהול הכישרוני של הבעלים, מר אלגריסי ומר אלגרבל. קפה פריז מצטיין בשורת אדיב; הכסאות נוחים, האורחים נהנים מקפה אספרסו הטעים הנעשה במכונה אוטומטית משוכללת; מקפוצ'ינו הריחני; מהעוגות המצוינות; ממשקאות החריפים שבבאר; מהנחף המקסים; מהאווירה הטובה השוררת במקום; מהניקיון והאסטטיות המתבטאים בקישוטי קיר; עציצים, פורחים... בעלי בית הקפה, מוכיחים כי יוזמה ורצון טוב בכוחם להלל נפלאות. פינת הרצל-בלפור הפכה הודות ל**קפה פריז** למקום שוקק חיים, מקום שבו מבלי שעות נעימות חיפאים רבים.

## 1957 - קפה וגלידריה "שניר" בבית השעון נבחר כ"בית הקפה המובחר" בחיפה

בית הקפה 'שניר' הוא מחלוצי תעשיית הגלידה בארץ. הוא נוסד ב-1937 בחיפה, כאשר תוצרת הגלידה בארץ הייתה עדיין בחיתוליה. 'שניר' מכר גלידה וקסטטה במבחר טעמים לתושבי העיר ולמבקרים שהגיעו אליו במיוחד מבחוץ. בחודשי הקיץ היה הקפה הומה ממבקרים עד שעה מאוחרת בלילה. בחורף הגיש "שניר" ללקוחותיו **קפה אספרסו** ועוגות טעימות. במחצית שנות החמישים החל היומון **ידעות אחרונות** לפרסם סקר (הוא נקרא אז "משאל") למטרות מסחריות. ב-1957 נבחר קפה וגלידריה "שניר" כ"בית הקפה המובחר" במשאל שנערך בחיפה ( "פינג'ן", ז'. קלוג'ני, 'קפה שניר', ידעות אחרונות, 16.6.1957, עמ' 4).

## 1959 - מפעל "עלית" מייצא קפה לאפריקה

עשרים אלף קופסות קפה נמש מתוצרת "עלית" מהווים את מטען הייצוא הראשון של מוצר זה לדרום אפריקה, אשר יוצא מאילת באניה "פלון". באותה אניה, מיצאת "עלית" עשר טונות שוקולדה, חלבה וממתקים לדרום אפריקה, רחדיה, קונגו הבלגית ואריתריאה.

## 1959 - מפעל "עטרה" ובתי הקפה שלו הם מוסד בירושלים

בשנות הארבעים ובעשור הראשון למדינה עוררה שתית קפה בישראל בעיקר אסוציאציות של "יזמים". לקראת שלהי שנות החמישים החל מסתמן שינוי, כאשר גדל היצע הקפה והצרכן הישראלי כבר יכול לבחור בין מספר פירמות. אחת הגדולות באותה עת היתה חברת מפעלי "עטרה" בע"מ.

מפעל "עטרה" בע"מ, שהוקם כבר ב-1924, היה חברת האם של רשת עסקים שלמה, שעסקה בייבוא, קלייה, אריזה ושיווק של הקפה. בעל המפעל, הרברט לוי, החזיק בבעלותו גם מאפיה שסיפקה סחורה לחנויות החברה ולבתי קפה אחרים. הוא היה גם שותף בחברת "ישוב", היבואן המוסמך לקפה בארץ. חברות הבת של מפעלי "עטרה" היו: ת.ת. בע"מ תעשיית תחליפים ותוספות לקפה המייצרת תחליפי קפה שונים וציקוריה הנקראים בעברית עולש; וק "עטרה", בתי קפה בע"מ, שאיגדה בתוכה חנויות ובתי קפה תחת השם "עטרה" בארץ.

הרברט לוי היה מקצוע מנוסה שידע להשיג את התערובת הנכונה של הזנים. בנו מנחם המשיך במסורת האב ורכש את ידיעותיו. לרשות מפעלי "עטרה" עמדו מכונות קלייה מודרניות ומשוכללות וביניהן אחת הגדולה ביותר במזרח הקרוב. כל תערובת עברה בדיקה ובחינת טעם יסודית. נוסף על הקפה שחולק במנות, הוצע מפעלי "עטרה" סוגי קפה יחודיים שנחשבו אז ליוקרתיים מאד: קפה מיוחד – באריזה חומה; קפה אספרסו – באריזה אדומה (שני סוגים אלה קיבל הלקוח בחבילות חתומות – הן בגרעינים והן טחון, לפי דרישתו).

## 1959- חברת קפה "תקה" Teka מציעה ארבעה סוגי קפה

לאחר שנות קיצוב גם חברת "תקה" מציע מבחר של 4 קפה "מעולים המתאימים לכל טעם ולכל כוס! נא לבחור":

תקה – סופרטיב 1.400

באריזה הירוקה, 100 גרם

תקה – מוקה 1.200

באריזה החומה, 100 גרם

תקה – אספרסו

באריזה האדומה, 100 גרם – 1

תקה – רגיל

באריזה הלבנה, 100 גרם (קפה תקה, ידעות אחרונות, 31.7.1959).



## שנות השישים

### 1960 - דור האספרסו

במחצית שנות החמישים, כאשר החלה המדינה להיחלץ ממשטר הצנע, הגיעה ארצה מכונות האספרסו הראשונות. תפוצתן עלתה כאשר **מרדכי שור**, יזם מקומי, החל לייצר מכונה כזאת תחת השם **'לה-פבורטה'**. לימים סיפר: 'המכונה הראשונה שייצרנו בשנות החמישים היתה מיועדת לבתי קפה קטנים או לקיוסקים, ובסך הכל יוצרו כ-1000 מכונות, שהתחברו במכונות האיטלקיות בהצלחה'. אך אופנת האספרסו היתה זמנית וקטנה בהיקפה, ולא שינתה מהקצה את תרבות הקפה בארץ. היא גם נחשבה בעיני שומרי החותם לדקדנטית ולא צינית בעליל.

אבל באותה עת המושג "אספרסו" העלאה דווקא אסוציאציות שליליות ונקשר למושג שנעשה לימים למטבע לשון ומיתוס ישראלי היסטורי: **"דור האספרסו"**. הוא נולד בעקבות החשש מהשפעה אמריקנית מזיקה, ותייג את צעירי שנות השישים כבני דור סתמי וריקני, משועמם נהנתן ואובד דרך. מי שטבע את המושג הזה היה הסופר ס' יזהר בנאום שנשא בכנס מיוחד של מפא"י לדיון 'בבעיות הנער'. יזהר התמחה בנאומי התפלצות, וספק אם טעם כוס אספרסו מימיו.

ב-1960 ארחה התזמורת הפילהרמונית הישראלית את המנצח תומס שיפרס יחד עם שורה של זמרי אופרה נודעים, וביניהם א צ'ארה ואלטי, כוכב האופרה האיטלקי. כששמע ואלטי מפי מארחיו הישראלים כי הנער הישראלי זכה לכינוי "דור האספרסו" – צחק בהנאה גלויה והעיר: "אספרסו הוא משקה טוב. אני מקווה, שכונת ביטוי זה היא חיובית..."

באוגוסט 1960 אירח תת שר הבטחון, שמעון פרס את שני ראשי הממשלות בקונגו, בבסיס צבאי איש שם ברחם (במסגרת חודש ההסברה למען הנח"ל). למעלה מ-300 מרצים של מינהל ההסברה, ביניהם נשים רבות, הגיעו לבסיס בשיירת אוטובוסים, לאחר נסיעה ארוכה בכבישי הנגב המאובקים. בין עשרות אלפי חזנים צהבהבים ושוממים, הזועקים לגאולה אומר פרס בנאום: **"אין בכוונתנו לבנות קו מאג'ינו לאורך גבול סיני, ואין בדתנו לבנות קו בודד של ביטחון; כוונתנו להקים פס עבה של התיישבות, המצמיחה פירות, אך הערה גם לכל תנועה במצב וראשונה להתגייסות ולבלימת הפולש. הייתי מארגן טיולים לנוער, כדי להראות להם את השטחים היפים המצפים להם, ואם הם יסכימו לוותר על ספל אספרסו בעיר, הם יזכו בפינג'אן קפה. לא פחות טעים ולבטח יותר ריחני, מסביב למדורה ביוטבתה או בקציעות" (נסים טאטו, "אם יסכימו לוותר על אספרסו בעיר – יזכו בפינג'אן קפה ביוטבתה וקציעות", ידיעות אחרונות, 16.8.1960).**

באותה שנה פרסם העיתונאי והסופר **עמוס קינן** בדיעות אחרונות כתבת פחפול צינית על "דור האספרסו" הגודש לכאורה את בתי הקפה של רחוב דיזינגוף - סמל ההדוניזם החדש. וכך כתב בין השאר:

**"רחוב דיזינגוף גובל בחלקו הצפוני עם חלקו הצפוני של רחוב דיזינגוף. בחלקו הדרומי הוא גובל עם הדרומי, וככה בדיו גם במזרחי ובמערבי. בתנאים אלה – אין פלא שנוצר שם הווי קצת סגור. אלה שמטיילים בחצר הסגורה הזאת לא נושאים מספרים על הגב. שאלתי למה, ואמרו לי שמכירים גם כך. רחוב דיזינגוף הוא רחוב זוהר מאד. כך טוענים כל אנשי הזוהר הזוהרים בו. איש אינו יכול להכחיש את דבריהם, כי יקרה לו מה שקרה ליווני שאמר, שכל היוונים שקרנים. מה שאנו יכולים להוסיף הוא שהרחוב כה זוהר, עד שהוא מאפיל ביפעתו אפילו על פתח תקווה. ולמה דומה המשל, הוא דומה לנמשל."**

זהו דור האספרסו, השותה אספרסו לשכרה עד לאיבוד החושים. כמו הרומאים העתיקים. זהו דור חומרני המתמר מיין ומשיכר, ואך בדולצ'ה-ויטה מעייניו. דולצ'ה-ויטה, שפירושו ברומאית "עוד כפית סוכר בקפה בבקשה". הם גם לא שומרים סוד. למחרת יודע כל הרחוב מי התחולל עם מי ברחוב לאחר שלגם כוס אספרסו מיותרת. (עמוס קינן, 'שביבים מתל-אביב', ידיעות אחרונות, 9.9.1960, עמ' שער).

מלחמת ששת הימים טפחה על פני המלעזים. "דור האספרסו" שבכלל לא שתה אספרסו ובקושי הבדיל בין קפה נמס לקפה שחור, ידע להילחם היטב והוכיח שבעת פקודה הצעירים עושים את שלהם. בזה נסתם הגולל על הביטוי ועל אמירתו.

למעשה רק מיעוט מאוכלוסיית הארץ שתה אז אספרסו וידע בכלל מה זה קפה משובח. בבתי הקפה 'האשכנזים' הגישו בעיקר קפה נמס עם חלב ובבתי הקפה העממיים המשפחתיים בשכונות ויישובי הפריפריה שמרו על מסורת הקפה הערבי (תורכי). לרוב בעלי בתי הקפה המשפחתיים לא היה כלל תקציב שאיפשר קניה של מכונת אספרסו.

## 1962 - עליית משיקה את "הקפה התורכי" ("קפה בוץ")

הקפה נמס של עליית קסם במיוחד לאוכלוסייה האשכנזית. בקרב עדות המזרח נהוג היה לשתות בעיקר קפה שחור, שהאבקה שלו נקנתה בחנויות התבלינים הערביות. ב-1962 השיקה חברת 'עלית' אבקת קפה שחור משלה שנקראה **'קפה תורכי'**. בדומה לנס קפה גם הקפה התורכי של 'עלית' נעשה לנכס צאן ברזל בתרבות האוכל הישראלית והישראלים שומרים לו אמונים עד עצם היום הזה.

בצה"ל זכה הקפה השחור לכינוי המשעשע והקולע 'קפה בוץ', והכנתו בשדה ובמוצב הפכה לטקס ישראלי מוכר ואהוב. 'אין כזה דבר מילואים בלי קפה!', נכתב לימים באתר אינטרנט של אחת מיחידות המילואים הוותיקות, 'במילואים הדם הופך שחור. קמים בבוקר, מצחצחים שיניים - קפה. יוצאים לסיור חאים עץ עם צל - מקום טוב לקפה, אוכלים ארוחת צהרים ומסיימים בקפה, חוזרים מהסיוור מורידים את האפוד ושמים מים לקפה... מילואים זה חבר'ה, וחבר'ה זה קפה ולכל אחד יש את השיטה שלו, וכמו שכבר נאמר 2 יהודים 9 דעות'.

הלוחמים שותים בדרך כלל קפה שחור נטול חלב, משום שחלב הוא מוצר טרי שקשה לשווקו בשדה, בשל הדימוי הגברי של הקפה השחור ומשום שבצה"ל שומרים על כשרות ונמנעים מהגשת מוצרי חלב אחרי הארוחות הבשריות. השנים חלפו מאז שהושק הקפה התורכי הפז"ם ואת הפינג'ן המפויח של שנות הארבעים, החמישים והשישים, זה שעבר ביחשה מהאבא או האח, החליפו ערסות קפה משוכללות יותר עם גזיה, קנקן להרתחת קפה, אבקה ריחנית וגררי הל, אבל האווירה של הקפה בחברת הלוחמים נשארה עד עצם היום הזה. כמעט בכל יחידת מילואים יש גם היום את 'איש הקפה', מומחה מקומי הנשא איתו זה שנים ערכה אישית להכנת קפה לעצמו ולחבר'ה. בהפוגות הוא טורח על הקפה הריחני וסובים מתלכדת הג'מעה להעלות רשמים, רכילות, זיכרונות ובדיחות מהווי היחידה בעבר ובהווה.

אחד כזה הוא **אסף קציר**, שמסביר:

**"שיהיה ברור לכולם, קפה נמס, "נס", עם או בלי או על חלב, רגיל או "רובאית" - הוא לא קפה טוב. גם קפה בוץ, מהאסכולה הצבאית של**

"נשפוך מים רותחים על קפה טורקי ונראה מה יהיה" לא נחשב קפה טוב, וזה לא משנה כמה עסקאות על מדי ב' חדשים סגרתם עם נגד התחזוקה ביחידה מעל כוס של קפה כזה.

קפה יכול להיות אחד משניים. אספרסו או קפה טורקי. בשני המקרים מדובר בקפה שחור, הטעם דומה, אבל בזה נגמר הדמיון. קפה טורקי כולם יודעים להכין, או לפחות חושבים ככה. אי אפשר ללמד אף אחד מה זה קפה טורקי אמיתי, בעוד הוא שמע באופן אישי מהגשש הבדואי שהוא פגש פעם בח'רבת זובי איך מכינים קפה.

למי שמתעקש על מתכון... המתכון מבוסס על הרבה פינג'אנים שנשרפו במדורות במהלך השנים (אגב, "פינג'אן" הם בעצם הכוסות הקטנות ששותים בהם את הקפה. הכלי שבעברית אנו מכינים פינג'אן נקרא בערבית "ראלאי"). כשאני מנסה לגבש מתכון "מנצח" אני חושב על כל המתכונים שניסיתי במהלך השנים, ובסוף, יש שני עקרונות מנחים שחייבים לשמור עליהם: הראשון: הקפה חייב להתבשל. אבל לא להישרף. השני: חייבים קפה טוב, וטרי. מה שתכניסו זה מה שיצא.

ועכשיו המתכון (מצטער, אין לי שם אמיתי של מישהו אותנטי שלימד אותי. המתכון הוא זיקוק של כל המתכונים השונים ששמעתי וטעמתי במשך השנים. ג'יפאים, אנשי קבע, גששים, שייחים בדואים מסתוריים, מסעדינים בתחנות דלק בגליל, מכולם למדתי):

1. ממלאים מים בפינג'אן. לא עד הסוף, אלא משאירים 2 סנטימטרים בערך בגובה מסוף הפינג'אן.
  2. שמים על האש (מדורה הכי טוב. גם גזיה זה בסדר).
  3. כשהמים חמים, אבל לא ממש רותחים - בהיקף של המים קרוב לדופן הפינג'אן מתחילות בועות. אם נוגעים בידית של הפינג'אן מרגישים שהיא קצת רועדת. שופכים קפה. המידה הנכונה בלי כפית או כלי מדידה אחר - "הר" חרוטי של קפה שצף על המים.
  4. המים מתחילים לרתוח, וה"הר" מתמוטט לתוך המים. מורידים את הפינג'אן מהאש ומערבבים. מוסיפים סוכר ומערבבים.
  5. מחזירים את הפינג'אן לאש קטנה, נותנים לקצף לעלות, אבל לא נותנים לו להישבר. אם האש חזקה מדי, הקצף יישבר. כאן צריך לשחק עם הפינג'אן ולהרים אותו מעל הלהבה כדי שלא תהיה חמה מדי. זיכרו - בישול איטי של הקפה - בלי לשרוף אותו.
  6. בסוף הקצף תמיד נשבר, וזו השניה המדוייקת להוריד את הפינג'אן מהאש. אחרת הקפה יישרף.
  7. נותנים לקפה שתי דקות להירגע ולשקוע, ומוזגים לכוסות.
  8. המארח שותה ראשון. קפה טורקי זה הימור, אם זה חרא של קפה, חבל שגם האחרים יסבלו.
- תוספת חשובה - הל. אני מאוד אוהב לשתות קפה עם הל ולהרגיש את הגרגרים של ההל הטחון גם בין השיניים. שיטה נוספת היא להצטייד בגרעיני הל (הם בערך בגודל של אפונים - יש בכל חנות תבלינים, אפילו בסופר) ובתחילת הבישול לזרוק אותם לפינג'אן, אחרי ששוברים אותם (בשביל שהטעם ייצא בבישול). ככה מקבלים טעם חזק של הל, בלי הגרגרים. (פורטל גדוד 445).

## 1963 - בית הקפה השכונתי נקודת מפגש גברית-עדתית בפריפריה הגיאוגרפית והחברתית

בתי הקפה בפריפריה הישראלית, שרובם נבנו בצריפים, פחונים או מבנים ארעיים אחרים, היו חלק מנוף השכונות האתניות שהתפתחו בעקבות גל העלייה ההמונית ושיגשגו עד שלהי שנות השבעים. הם שימחו הרגל שהיה מקובל בארצות המוצא של המהגרים (בעיקר מדינות ערב), ותפקידו כמקום מפלט של מובטלים (הכניסה לנשים היתה מחוץ לתחום) וכמרכז חברתי גברי (מעין כיכר השוק) שבו עובדי כפיים יכלו להינפש לרגע או שניים מעול היום, לרכל ולהעלות זיכרונות נוסטלגיים. את הווי בית הקפה האתני בשמורת הטבע **הבולגרית של יפו** - זו שכונתה **סופיה הקטנה** - שאת צביונה המיוחד, העניקו לה **יוצאי בולגריה** כאשר פלשו אליה בהמוניהם עם תום מלחמת השיחרור, תאר העיתונאי **אהרון בכר**, בן העדה: "בבית-הקפה של יושקו, בשוק גבעת-עליה, יש כל ערב אסיפה כללית. בעלי החנויות שבסביבה סוגרים לשעה את העסק - ובאים לשתות כוס קפה עם לימונדה, לקרוא את העיתון הבולגרי ולשמע מי מת, מי חי ומי חיתן את הבת. הם יושבים בחוץ, בחבורה אחת גדולה - ויושקו מביא להם את הקפה והלימונדה ויושב ביניהם, כי הוא לא סתם בעל בית-קפה, אלא קודם-כל אחד מהחבורה. 'לבן-אדם מבוגר', אומר יושקו, 'אין הרבה מה לעשות ביפו. או שהוא יושב לבד בשדרה - או שהוא הולך לבית-קפה לפגוש אנשים'. יושקו אומר בגאווה, כי בית-הקפה שלו אינו סתם בית-קפה, אלא המועדון של הבולגרים ביפו. 'פה מדברים רק בולגרית - ומי שלא מבין בולגרית יכול למות משיעמום...'

בחורף יושבים כאן אותם האנשים, רק במקום קפה ולימונדה שותים "מאסטיקה", הוא העאראק הבלקאני המשובח, ולועטים מן ה"מזה". הם היו רגילים ככה גם בסופיה, אומר יושקו, 'וממשיכים את זה גם כאן. סוף-סוף, יפו זה כמעט כמו בסופיה, פשוט לקחו את סופיה - ושמו אותה ביפו'.

בפנים יושבת חבורה עליזה אחרת, מגלגלת בקוביות ה"טבלה", הוא הששבש הבולגרי.

"זיקו, בוא!" אומר מישהו, "מה זה. אתה לא הולך הביתה?"

"השתגעתי?" אומר זיקו, "אם אבוא הביתה כל-כך מוקדם - אשתי עוד תחשוב שאני חולה!" (אהרון בכר, 'רקוויאם ליפו הבולגרית', **ידיעות אחרונות**, 28.8.1970, עמ' 24-25, 38).

## 1964 - נפתח "קפה גן - ארמון" ברחוב הנביאים 16 בחיפה

המבצעים (על פי המודעה בעיתון):

ארכיטקטים מ. ול גרשטל

קבלן יצחק אילן

מסגרות המבנה

נגרות יעקב גוטסדינר

חשמלאי מ.טאובר

מנורות לגל  
גז פוגז בע"מ  
פלסטיק אילון את עציני בע"מ  
מקרר ל. פרנקל  
זגג קורנייס  
ניאון ניאומר  
שלחנות וכסאות אוניברסל  
מכנת גזוז מ.בורר  
רצף מרצפות פ.פ.  
"ולהנאתכם יוגש קפה גולד ותה ויסוצקי"

## 1964 - יהלום נוסף לכתר של "קפה עטרה"

לראשונה בישראל קפה "עטרה" מייצרת מוקה או אספרסו בקופסא של 200 גרם סגורה הרמטית לשמירת טריות הקפה.

## 1964 - מפעל הקפה של לנדזור עובר לאזור התעשייה בחולון

עקב הביקוש הגואה לקפה לנדזור, ומאחר שבית הקלייה ברחוב אלנבי 121 לא יכל היה לספק את דירוש השוק, הועבר המפעל לאזור התעשייה בחולון. בתחיל שנות ה-80 מכר לנדזור את המפעל לקבוצת "פדרמן ובניו אחזקות בע"מ". גם לאחר המעבר לבעלות החדשה שמר המפעל על המתכנת המשפחתית ועל שיטות הייצור המיוחדות שלו. מפעל הקפה המיתולוגי קיים עד ימינו אלו ומשתרע היום על פני שטח של 1000 מ"ר. הוא מייצר בעיקר קפה טורקי חזק לאלה המעדיפים את הניחוח המזרחי העשיר והחזק.

## 1966 - עלייה בצריכת הקפה

ב-1966 דיווח **מעריב** על עליה עקבית שחלה בישראל במהלך המחצית הראשונה של שנות השישים בצריכת הקפה. מהכתבה עלה שב-1965 צרך כל תושב בארץ בממוצע 1550 גרם קפה רגיל ו-620 גרם קפה נמוס. הפער לטובת הקפה הרגיל הוסבר בהופעתם בשוק של מכשירים ביתיים משוכללים להכנת קפה "אספרסו". אפשר והיתה כאן הפרזה והסיבה האמתית לפער היא הצריכה הגבוהה יותר של קפה בקרב האוכלוסייה המזרחית (אוכלוסייה המעדיפה קפה שחור על קפה נמוס), אולם יתכן שחדירת מכונות האספרסו לבתים והחשיפה שלהן בפרסום תרמו במשהו לגידול בתפוצתו של הקפה בישראל ובהפיכת שתיית הקפה לחלק בלתי נפרד מהרגלי התזונה והשתיה של הישראלי.

בתשכ"ד דיווח **משרד המסחר והתעשייה** על כך שבארץ פועלים בענף הקפה (יבוא, ייצור, אריזה) לא פחות מ-140 מפעלים, מהם רק 5 גדולים ו-10 בינוניים המרכזים כ-50% מכלל הייצור. עוד דווח כי 80% מהקפה המשוק מיוצר מזני הקפה הזולים ו-20% מהזנים המשובחים וכן שפחתו זויפי הקפה, שהיו עד אז שכיחים למדי בשוק.

## 1966 - קליפורניה בתל אביב

המשק במיתון חרף. אבל ברחוב דיזינגוף על שטח של פחות או יותר מאה מטרים מתקיימת בעה ביהמיינית השומרת על חוהה של תל אביב הקוסמופוליטית. היא כוללת את מסעדת **"קליפורניה"** של אייב נתן, **"קפה סולט"**, **"רוול"** ו**"כסית"**. כתב מעריב, **דורון ברוש**, מפרסם כתבה בשם "מלכי האמבטיה" ובה נכתב:

*"רוול" היה מצודת הנובורישים, בשאר המקומות ישבו שחקנים, אמנים, הגיגנים וסתם בטלנים. ישבו שם יבי ועמוס קינן, אורי אבנרי, אפילו אלתרמן ושלונסקי עוד הספיקו להגיע. התנועה היתה מתחילה ב-11 בבוקר. אז היו מתעוררים מהחגיגה של הלילה הקודם וצועלים עם כאב ראש לקפה של בוקר. בצהריים היו נודדים לסולטן, לקבב המצוין שהיה שם, חוזרים הביתה למנוחה ומתכוננים לבלילי של הלילה. הבנות היו מגיעות, לא יודעות מי חשוב ומי לא, והרבה בשוליים היו מנצלים את זה. כולם הכירו את כולם. העיר לא היתה מפוזרת כמו היום" (דורון ברוש, מלכי האמבטיה, מעריב, סופשבוע, 3.10.2003, 32-30).*

## 1970 - שבעה נפצעים בהתפוצץ מכונת אספרסו בפונדק בהוד השרון

ב-20.7.1970 מתרחש פיצוץ עז בפונדק **"השרון"** במרכז הוד השרון. שבעה אנשים נפצעים מהתפוצצות מכונת אספרסו במקום. הפצועים קשה הם רחל אזולאי, בת 36 (בעלת הפונדק) ורחמים לוי, בן 35. יתר הפצועים נשלחו לבתיהם לאחר טיפול. הפצועים קשה מאושפזים בבית-החולים "מאיר" בכפר-סבא. ההתפוצצות גרמה הרס רב לפונדק, כן ניזוקו שתי חנויות סמוכות – מכולת וסוכנות "סוסיטא".

## 1970 - קפה נמוס של עלית מגיע עד קוריה

מאז הקמתו ב-1957 מפעל הקפה הנמוס של "עלית" הלך והתרחב בהתמדה. צרפו אליו מפעל **"קפה קו"** בלוד ואחר כך גם מפעל הקפה **"בן-רגע"** של ליבר בבית-שמש, הקפה הנמוס של "עלית" כבש לבבות לא רק בישראל והצליח להתחרות באיכות בתריסר היצרנים העולמיים שהחזיקו באותה עת בידיהם את סודות ייצורו של הקפה הנמוס.

הוא הגיע לגרמניה, לשווייץ, לאנגליה, לארצות-הברית, לקנדה, למדינות סקנדינביה ולרבות מארצות אסיה ואפריקה. ב-1970 מקים מפעל "עלית" **בצפת** מחלקה חדשה המיועדת לתהליך עוד יותר משוכלל – לייצר קפה נמוס גבישי בהקפאה עמוקה. תהליך זה שומר עוד יותר על איכותו המעודנת של הקפה ועל ניחוחו המלא. כעבור שנה עלים על שולחנם של הצרכ הישראלי הספלים הראשונים של קפה משופר זה ובאותו זמן גדל בהרבה ייצאו של הקפה הנמוס מישראל. כי בעולם קיים ביקוש רב לסוג חדש זה.

קוראיה ביקשה ליהנות מניסיון מוצלח זה וכך הגיעה ב-1970 אל "עלית" ההצעה לתכנן, לייצר ולהריץ מפעל שלם לקפה נמס ולקפה טחון – הצעה המביאה לישראל סכום ניכר מאד במטבע זר.

## 1970 - "קפה של הפרסי" בתל אביב נסגר

ב-16.9.1970 מפרסם אהרן בכר, הרפורטר (עיתונאי-אנתרופולוג) המוכשר של ידיעות אחרונות, כתבה שסותרת 'חסרי הבית איבדו ביתם' האחרון:

"השתיינים האמיתיים של תל אביב, אלה שאוהבים להשתכר מהר ובזול, איבדו השבוע את ביתם. העירייה סגרה להם את הקפה של הפרסי – ולך תצא בעיר הזאת מקום שבו אתה יכול לערפל את חושיך ב-10 ל"י. גם ה"ביטניקים" ה"יפסי" וכל שאר היצורים מגודלי-השיער איבדו את קורת-הגג היחידה, שהייתה להם בעיר. מי יסתכן להאכיל ולהשקות אותם בהקפה, ובמחירים שווים-לכל-נפש נודדת בעולם, בלי מיל על הנשמה?

עד לסגירתו, בראשית השבוע, בתוקף צו מינהלי מטעם ראש-העירייה, היה "הקפה של הפרסי", מקום עליז ומלא-חיים. הקליינטים הקבועים עבדו כאן לפעמים בתור מלצרים – מפני שלא הייתה להם כל דרך אחרת לפרוע את חובותיהם למוסד. הם שירתו בנאמנות את חבריהם, שהסבו ליד השולחנות הקטנים וגילגלו שיחה בשבעים לשון. חללו האפולו של המקום הזה, ספוג ריחות המיטבח, בתוספת של עוד כמה ריחות פחות-נעימים, הכיל אוסף נדיר של חסרי כתובת, חובבי הטיפה-המרה, וסתם עניים, שידם לא השיגה כדי ישיבה בבית קפה אחר. האחים אמינוף, בעלי המקום, היו מתחלפים בתורנות מאחורי הדלפק ופטייה הבכור בשני אחים – היה יוצא, לפעמים לעשות סיבוב בדיזנגוף – אולי יפגוש ב"כסית" מישוהו מאלה, שחייבים לו כסף, ומעלמו מן האופק שלו.

אבל כשהיו חוזרים אליו, אפילו בלי הכסף, היה מקבל אותם בסבר-פנים יפות. הקפה שלו היה אולי, בית הקפה הכי מוזר באיזור דיזנגוף והסביבה – אבל, לא מזמן התברר, כי בעליו הם אנשים אמידים למדי, וכי לא תמיד יש קשר בין מראהו החיצוני של בית העסק לבין העסקים המשגשגים בתוכו. עד היום לא ברור, מדוע זכה המוסד האנונימי הזה לכינוי "אצל הפרסי". כי הפרסי איננו פרסי כלל, אלא בוכארי, הדובר רוסית רהוטה.

אבל, הפירמה נשארה פירמה, גם לאחר שנקבע לא מכבר השלט החדש – "האחים אמינוף". הקליינטים המשיכו לשבת "אצל הפרסי". היה זה תערובת מוזרה של בית-קפה ומסעדה, קיוסק ודוכן. ה"פרסי" עמד מאחורי הדלפק ומזג משקעות. אשתו בישלה את מטעמיה במיטבח, וילדיו מכרו בפתח תירס-חם לכל עובר-ושב. בחצר השירותים המזוהמים, מצאה כבר המשטרה אחדים ממוכרי הסוליות והאצבעות. זו הייתה הסיבה, שבלשיה הרבו לבקר במוסד, אף שלאיש לא היה ספק, כי ה"פרסי" הוא אדם ישר, הגון וטוב-לב, אבל הקליינטים שלו... נו, מילא, היו ביניהם גם כמה בחורים נחמדים. ותיקי-הלקוחות מספרים, כי פעם מת אחד השתיינים המופלגים של המקום, הוא היה ערירי וחסר-כתובת. בהלווייה שלו לא היה איש – פרט ל"פרסי" ולבני-משפחתו, שבאו לחלוק לו את הכבוד האחרון.

קשה לומר, שבית הקפה הזה היה נקי בעולם, בקרב אחדים מלקוחותיו התהלכו על כך אפילו אגדות. אבל מה? הוא היה תמיד פתוח, בשבתות ובחגים, בבקרים ובשעות הקטנות של הלילה. אומרים, שה"פרסי" היה סוגר את הקפה שלו רק ביום-כיפור – וגם אז היה המוסד שלו הראשון, שפתח את שערו במוצאי-החג.

בראשית השבוע הופיעו אצל הרסי פקחי-העירייה. אחרי בדיקה קצרה של רמת התברואה, הודיעו לו מניה וביה, כי המוסד שלו נסגר בזה לתקופה של חודש ימים – "ואחר-כך נראה מה יהיה". זאת הייתה הפעם הראשונה בהיסטוריה, שלקוחותיו הנאמנים מצאו את שערו מוגפים. ה"פרסי" זעק חמס, ביקש שיתנו לו עוד הזדמנות להוכיח את עצמו. אבל, הפקחים אטמו אוזניהם ואפם וסגרו את המקום. תנאי התברואה הירודים של בית הקפה, הסבירו, עלולים להוות סכנה ממשית לידידי הלקוחות.

ה"פרסי" פנה לעזרת בית המשפט. ביקש הזדמנות נוספת. התחנן שלא יקפחו את פרנסתו ולא יפגעו במוניטין של המקום. הפעם התרככו פקחי העירייה, החליטו לתת לו עוד צ'אנס. אם יערוך בדק-בית יסודי וינקה את המקום – לא יתנגדו לפתיחתו מחדש. השופט, זלמן ליכטנשטיין, יכריע בדבר רק בסוף השבוע.

ורק אוסף הנוודים וחובבי הטיפה-המרה, חסרים אליו מידי יום, כדי למצוא אותו נעול, אומרים שאין דבר אם לא כל-כך נקי אצלו. האלכוהול בין כה הורג את החיידקים" (אהרון בכר, 'חסרי הבית איבדו ביתם האחרון', ידיעות אחרונות, 16.9.1970, עמ' 15).

סגירתו של בית הקפה הזה לא היתה מקרית ולמעשה בישרה את גוויעתם ההדרגתית של בתי הקפה האתניים – תחילה במרכז הארץ ואחר כך גם באזורים רחוקים יותר (ביישובי הפריפריה הם שרדו לפחות עוד 20 שנה).



## שנות השבעים

### 1978 - נשרף קפה "פינתי" המיתולוגי בת"א

ב-8 בינואר לפנות בוקר, פרצה שריפה בקפה "פינתי" ברחוב דיזנגוף 106 בתל-אביב, כילתה אותו לחלוטין. דבר השריפה פרסם בהבלטה בעיתונות ורבים ראו בשריפה אירוע טרגי-סמלי המבטא סיום תקופה. קפה פינתי נוסד ב-1937 על ידי אליהו כגן בקרנות הרחובות דיזנגוף-פרישמן, והפך תוך זמן קצר למוסד תל אביבי מוכר – מקום מפגש לאמנים וחוגי בוהמה.

"פינתי" היה בין הבניינים הראשונים של רחוב דיזנגוף. וותיקי תל אביב ידעו לספר שהגמלים הסתובבו להם חופשיים בסביבה ומאיר דיזנגוף היה

קושר את סוסו בפתח בית-הקפה, לימים צצה בסמוך לו הכיכר ולשני עבריו של בית-הקפה הוצמדו בוטיקים אכסקולסיביים, אחד מהם, הבוטיק "ניו-מן" נפגע אף הוא בלהבות, ונגרם לו נזק כבד.

"פינתי" היה בית קפה קטן, עם שולחנות הפורמייקה הצרים ולא נחים ושקיות הסוכר שניתנו בהקצבה לכל נפש. אבל איכשהו (כנראה בגלל המיקום) הוא היה הרבה יותר מסתם בית-קפה. הוא נחשב במשך שנים רבות כתחנה קבועה בסדר יומם של אמנים רבים, שלא גדלו על המיתוס של "כסית". הם הגיעו ל"פינתי" להתחכך זה עם זה, למצוא חברים ולהפגין נכחות כמעין אות להצלחה והכרה חברתית. נערות גימנסיה היו פוקדות את המקום כדי להיות לזכות בהצצה באליליהם (אז האלילים לא היו כוכבי מוסיקה וטלוויזיה). בפינתי גם פרחו כמובן, גם אהבות, גלויות ונסתרות כאחד, ולא אחת הוכנסה לאה, המלצרית ההונגרית החביבה, בסוד חילופי מספרי הטלפון.

העובדה ש"פינתי" היה ממוקם למרגלות בניין המשרדים, בו שכנו שלושה מן האמרגנים והמפיקים הגדולים – שמואל צמחי, אברהם דשא פשנל ונעם סמל, תרמה מן הסתם לתדמיתו האמנותית. יושבי המקום הוותיקים סיפרו שבמחצת השנים מלדו שם, לא אחת, הרעיונות הגדולים של מאחורי הקלעים, נחתמו חוזים שמנים ועסקאות בידור על מפות. האמרגן הוותיק שמואל צמח, סיפר בפינתי כי מלד, הרעיון להעלות את המחזמר העברי הראשון על-ידי גיורא גודיק המנוח. עבור עיתונאים, העוסקים בתחום הבידור היה קפה "פינתי" מקור בלתי נידלה של מידע.

אחרי השריפה שוקם "פינתי" וחזר לשרת לקוחות, אבל זוהר הלך והתעמעם, בין השאר משום שבסביבה צעו עשרות מתחרים חדשים, עם סגנון עדכני יותר.

## 1979 - המודל החדש של קפה "אפרופו"

המהפך הפוליטי ב-1977, ששחרר במידה מסוימת את הכלכלה הישראלית מכבלי הממסד, הביא לתפנית בתרבות הקפה בארץ. הסמן הימני היה חניכתו של קפה-מסעדה בשם 'אפרופו' בצד הבניין של היכל התרבות בתל-אביב באוגוסט 1979. האיש שיזם את 'אפרופו' והשקיע בו 10 מיליון לירות (סכום עתק באותם זמנים) היה נחני לאור. הוא שכר את האדריכל יורם רסקין לעצב את המקום בשביל ה'הי סוסאייטי' של תל-אביב ויצר מתכנת חדשה שיצרה אווירה חדשה, כפי שתאר לימים העיתונאי **אבנר הופשטיין**:

"לא עוד חדר אחד מרובע עם שולחנות וכסאות אלא קומפלקס רב מפלסי בעיצוב היי טאקי עם המון ניקל וזכוכית ועיצוי ענק ותאורה כחולה-ירוקה, שבקעה מכל מיני נקודות נסתרות. גם מתכונת השירות היתה חדשה: בר ענקי עם ברמן בחליפה ופפיון, ופסנתרן המנעים בנגינות רקע. במקום מלצרים קשישים אפילו השירות כאן רשם מהפכה לא קטנה: לא עוד מלצרים קשישים או נרגנים או בוגרי 'תדמור' עתירי גימונים ארכאיים, אלא צעירים וצעירות דינמיים. היו שם טקסי אירוח חדשים. מארחות נאות בשמלות ערב הובילו את האורח אל השולחן אחרי המתנה קצרה בתור מעבר לחבל קטיפה בצבע בורדו. מנהלי משמרות בחליפות דאגו שהכל ידפוק כמו שצריך, וצבא של מלצרים ומלצריות בווסטים שחורים ובתספורות מוקפדות עמד לפקודת הקהל המפונק [...] היו קפה, תה, מיני משקאות צבעוניים בכוסות גבוהות, עוגות רב שכבתיות עם הרבה קרם ותלתלי קצפת, סלטים חדשים ופשטידות עם שמות מוסיקליים (כמו 'פשטידת ארבע העונות'), שנראו אז כשיא המקוריות. ואחר כך גם סלטים מוקפצים ו'מנות סיניות'." (אבנר הופשטיין, 'אני לא מפחד מאף אחד, חוץ מהקדוש ברוך הוא. נקודה'. ידיעות אחרונות, 15.9.2000, 30-34.

ל'אפרופו' הגיעו כל ה'מי ומי': דוגמניות צמרת, ראשי ממשלה, אנשי עסקים ונשות חברה, וההילה סביב בית הקפה הלכה והתעבתה. הילה זו סייעה ללאור להרחיב את עסקיו ולהקים רשת של עשרות סניפים ברחבי הארץ תחת המותג 'אפרופו'. הסיסמה הפרסומית 'נפגש באפרופו' ביטאה הן את הצלחת המותג והן את התפתחותה של תרבות בילוי חדשה בבתי קפה עם 'שיק'. בעקבות ההצלחה קמו חיקויים רבים. למשל, 'שרי', 'אלכסנדר' ובעיקר 'קפולסקי', שהיה עד אז בית קפה מהדרן הישן.

המתקן המסחרי של 'אפרופו' הפך למודל הישראלי החדש: בית קפה-מסעדה בסגנון צעיר המתבסס על סוגים שונים של קפה (קפה בשלושה גוונים, מוגש בכוס זמכית - המקובלת היום בחב בתי הקפה בארץ - היה המצאה של 'אפרופו'); עוגות ומנות גדושות של סלטים יחיקים (בעיקר חסה שהפכה אז ללהיט), קישים ומרקים. לאור הסתבך בחובות והרשת קרסה כעבור מספר שנים (ב-2003 מנתה הרשת 22 בתי קפה ומסעדות וחמישה מזנונים מהירים). את הבכורה ירשה 'קפולסקי' שהפכה לרשת הגדולה בישראל.



## שנות השמונים

### 1980 - הפינג'אן העתיק הופך לפריט דקורטיבי מבוקש.

בשלהי שנות השבעים וראשית שנות השמונים, עולה רמת החיים ומתפתחת מודעות ורגישות אסתטית גבוהות יותר, המתבטאות בין השאר בעיצוב דקורטיבי של סלון הדירה בסגנון אמנותי-כפרי (אופנה שהופיעה לראשונה, אך לא באותם ממדים, אחרי מלחמת ששת הימים). בשוק מופיעות חמויות לפוסטרים, לריהוט-במבוק ולכלי נחושת עתיקים. שווקי הפשפשים ביפו ובחיפה, השוק של העיר העתיקה בירושלים והשוק בכפר הדרוזי **דליית אל כרמל**, הופכים למוקד משיכה של מאות קונים בסופי שבוע.

בבתים הישראליים הופכים כלי-נחושת בעבודת יד לפריט דקורטיבי נפוץ ומוסיפים חום ואווירה. מכניסים לתוכם עציצים או פרחים, ומשתמשים בהם כקערות לפירות. פעם הם היו כלים שימושיים במשק-הבית, ושימשו בעיקר ככלים לאכילה ושתייה. כמו הדורגל, ששימש את סיר הנחושת עם הידית, שהיו תולים אותו מעל מדורה ומבשלים בו, או כלי-נחושת גדולים לאחסנת שמן ונפט, ופינג'אנים לקפה. בפינג'אנים גדולים יותר, היו משתמשים לשטיפה לאחר השימוש בשיחיתים. זוהי הסיבה, שכל כלי-הנחושת העתיקים מצופים בתוכם בבדיל, כדי למנוע את הפרשת הרעלים של הנחושת אל המזון או הנזלים שבתוכו.

בתערוכה שנערכה ב-1980 בחנות התל-אביבית "בית-הלחמי", מוצגים כלי-נחושת חדשים בצד כליים ישנים, וגם כליים עתיקים שגילם לפחות מאה שנה (חבם מאפגניסטן, פרס וטורקיה). את כלי-הנחושת היו מרקעים בעבר ביד, בעוד שכיום אפשר לגונן ולקבל דוגמאות אין ספור בעזרת המכשש וכלי-עזר מודרניים לכלי-נחושת.

## 1983 - בית קפה in ובית קפה out

בראשית שנות המשנים הופכים בתי-הקפה, בעיקר באזור תל אביב, לאתרי בילוי (יקר) ויוקרתי. עוגה ונס-קפה עולה 40-190 ש', תלוי במקום.

אם בעבר היו הולכים לבתי-קפה כדי להתרועע (בעיקר סופרים, משוררים, שחקנים ושאר אנשי בוהמה, רבים מהם חסרי פחטה) עכשיו בתי הקפה מסמלים סוג של הדוניזם ואסקפיזם חדש, ובמידה מסוימת גם התרחבות הפערים בין המרכז לפרפריה ובין השכבה המבוססת לשכבה מעוטת האמצעים.

בקפה "פילץ", שעל שפת ימה של תל-אביב, למשל, כותבת העיתונאית **נאוה בלוך** "ימכרו לך – מלבד נוסטלגיה בסיגנון תל-אביב הקטנה – גם קפה ועוגה ב-200 שקל, על סכום זה תצטרך להוסיף 15 אחוז דמי-שירות. קפה נוסף שהתחדש הוא "רוול", שעלה לקומה העליונה של בית-הקפה הישן, בדיזנוף. כאן אפשר לקבל "איריש-קופי" ב-110 שקל (לא כולל שירות) וקפה רגיל ב-70 שקל. עוגה ב"רוול" עולה היום 120 שקל.

בקפה "פארק", השוק בדיזנוף פינת גורדון, מבקשים 70 שקל (לא כולל שירות) עבור קפה ומיצים קלים, 150 שקל ל"אייס-קפה" ו-180 שקל למילק-שייק, באותו רחוב, בפינת פרישמן, שוק קפה "פינתי", האהוב על האמנים. כאן עולה כוס קפה רגיל 70 שקל, בתוספת קצפת – 80 שקל, ואילו עוגה מחירה 50-70 שקל.

לא הרחק משם, בקפה **קונדיטוריה** ברחוב המלך ג'ורג' 5 בתל-אביב, מציעים קפה ב-30 שקל בלבד, ועוגה (פירות או גבינה בשמנת) בסכום זהה. מ"אוסלו" שעל גדת הירקון, ברח' אבן-גבירחל מבקשים 200 שקל עבור גלידת "ספיישל אוסלו", שהיא הגלידה הרגילה כאן. תוכל גם לתפוס מקום באחת הספות העגולות בקומה התחתונה, המוסתרת מעין כל, ולשלם 50-70 שקל עבור קפה, ו-70 שקל לעוגה, ו-120 שקל לעוגת גלידה עם קצפת.

קפה פילטר בסיפלי פורצלן אפשר לשתות ב"א-פרופו", הצמוד ל"היכל-התרבות", תמורת 90 שקל. קפה הפוך עולה כאן 70 שקל, תה 60 שקל ועוגה ביתית 120 שקל.

אם חשקה נפשך בקפה בחיפה, תוכל לשתות ספל קפה רגיל או פילטר **בבית-רוטשילד**, למשל, תמורת 60-96 שקל. עוגה עולה כאן 72-96 שקל. בקפה "טעמון" בירושלים תשלם 80 שקל עבור קפה ועוגת תמרים עם קינמון גם יחד, ואילו ממול, בקפה "נאוה", יעלה לך ספל קפה 65 שקל, ועוגה – 50-100 שקל. ("נאוה בלוך, 'תתם ישיבה בבית קפה', ידיעות אחרונות, 7.10.1983, עמ' 7).

אחד ממושגי המפתח שצומחים באותה עת, באמצעות העיתונות המקומית, הוא המושג האמריקאי המאוד ניו יורקי In-Out המבטא את חשיבות העולה של הסגנון, העיצוב והטרנדיות. נאוה בלוך מקדישה לתופעה הזאת כתבה רחבת היקף ב"ידיעות אחרונות", תחת הכותרת "לאן הולכים היפים והיפות?" הכתבה מהווה סקירה מאלפת של תרבות בתי הקפה התל אביבית באותה עת ועל ק מובאת להלן במלואה:

"יש מקומות שהם IN ויש מקומות שהופכים OUT על-פי כללים סמויים-גלויים של המישחק החברתי – מה הופך מקומות-בילוי כאלה למוקדי מיפגש, שכל העיר באה אליהם, וכיצד קורה שלפתע הם מאבדים מזוהרם?"

אומרים שיתרונה המשמעותי של עיר גדולה היא שמדי פעם נפתח בה מקום חדש. לפעמים ממש לאחר שנפתח הוא נסגר, או יורד בשכרו החברתי. וכך תמיד קורה מהשווה, ואף פעם לא משעמם. יש על מה לדבר ויש מה לעשות. יש היכן לבלות ויש מה לדבר (על מה שיש לעשות, ולאן ללכת, וגם לאן לא ללכת...).

אף אחד מהמבלים השרויים בריצה אמוק ממקום למקום עוד לא הצליח להבהיר לעצמו מה גורם לו ולאנשי שלומו להתקהל דווקא במקום אחד ולא אחר, אך ברור שזה גם עניין של אופנה. ואז – או שזאת אופנה חולפת. או שהיא מחזיקה מעמד שנים רבות. מקומות כמו קפה "פינתי" או קפה "אכסודוס", למשל, הם אופנה שהתמסדה. אפשר לשאול מה מביא את האמנים ואת אנשי הבידור ל"פינתי", ומה מביא את היפים, היפות, אנשי המקצועות החופשיים והפנויים למיניהם דווקא ל"אכסודוס". דבר אחד ברור: לא באים בגלל הכיסאות (שאינם נוחים במיוחד) ובוודאי שלא בגלל האוכל (שאינו מיבחר גדול ממנו בשני המקומות). אפילו לא המיקום המרכזי של שני המקומות. כי יש רבים כמותם. גם לא בעל-הבית, המלצרית. או בתיה, שבמשך השנים אומנם נקשרו אליה, אבל היא לא הביאה אותם לשם.

"פינתי מוגדר כקפה של האמנים וזה בפרוש כך", מעידה הרכילאית נעמי רון. "יש מי שיושבים שם בקביעות ואחרים שרק עוברים שם. מסביב לבית הקפה נמצאים שלושה משרדי האמרגנות הגדולים ביותר, ומספיק שאשב ב'פינתי', ואתפוס את האמנים היוצאים משם – כדי שיהיה לי חומר למדור שלי, שעת הצהריים היא השעה הבטוחה ביותר למצוא שם מספיק אמנים ומספיק סיפורים כדי למלא מדור".

פרט למגישות נולדות ב"פינתי" גם הפקות. שם מועברת אינפורמציה, שם מוצאים מפיקים שחקניות מחליפות לתפקידים שונים. כאן מתגלים כוכבים. בתל-אביב זהו המקום הכי טוב ליצירת קשרים בעולם הבידור. נערכות כאן פגישות מקריות, שמסתיימות בחתימת חוזים חשובים, הזמר יגאל בשן, למשל, הכיר שם את אבי עופרים ועד היום הוא חתום על חוזה הקלטות בגרמניה, בעיקבות אותה פגישה. כמותו ישנם רבים אחרים.

לו הייתם מספרים לדב קמינסקי שפתח את "אכסודוס" לפני 15 שנה וקרא את שמו על שם אוניית המעפילים המפורסמת, שבה שימש דב אחד



מהמסייעים להעלאת מעפילים, לו אמרו לו שבבית הקפה שלו יתהווה מרכז ליפנים וליפות של העיר תל-אביב ודאי שהיה צוחק. באותם ימים זה היה קפה אלמוני שהאורחים הקבועים בו היו רק אנשי ההסתדרות מהבניין הסמוך.

היום אפשר למצוא בו אנשי בורסה שבאים לשתות קפה ולגלגל עסקות. נשים צעירות שבאות עם ילדיהן בשעות הבוקר, וטייסים שחזרו ארצה ובאים לשמוע מה חדש בארץ. בימי ראשון יושבים שם שחקני מכבי תל-אביב ומי שישי הם ימי "קודש" לבורסה מסוג שונה: בורסת החיזורים. כאן מתחילים רומאנים, כאן מתוכננות מסיבות ופה עוברת מפה לפה רכילות אישית ואפילו פוליטית. לכאן באים כולם כבר שנים על שנים כדי לפגוש ולהיפגש, לראות ולהיראות, וזה משהו מדביק, אפילו שלא ברור לדבקים בו מדוע הוא קורה.

למבלים הכרוניים קל יותר לענות על השאלה מה גורם למקום בילוי כלשהו לרדת במניותיו החברתיות. מקום יורד בגלל שגילו אותו יותר מדי אנשים מהסוג הלא נכון והסוג הנכון מפסיק לבוא ועובר למקום אחר. יאמרו לכם.

מקום יורד משום שבעל הבית עזב והמקום ירד ברמתו, שינה צורה, שינה תפריט, שינה מחיר או שינה סיגנון. וכבר לא בא כיף ללכת לשם. זה מספיק. מצידם של המבלים יכול המקום לפשוט את הרגל. הם לא מישרד הסעד.

פסיכולוגים חברתיים מסבירים את התופעה בדחף לגירויים. בהיעדר עיסוק מספק אחר לאדם הוא זקוק כל הזמן לגירויים חדשים. "למילק בר" או לפיצרייה אין משמעות תזונתית, כי אנשים לא באים לשם כשהם רעבים ממש", אומר הפסיכולוג משה חזני. "אבל יש להם צורך בתנועה, התופעה בולטת במיוחד בארץ, גם במעבר של אנשים מדירה לדירה, למשל, אני הייתי מכנה את התופעה "אי-השקט הרומאנטי", כשהכונה היא לרומאנטיות במובן ההיסטורי של המילה"

בעלי מקומות הבילוי, מצידם, מנסים 'לעבוד' על צרכניהם בכל תעלול אפשרי. הם מכנים את המקום בשם הלקוח משפת החברה ("מקום אחר", "אה פרופו"), או בשם המתחיל בה' הידיעה, המציף ניחוח של שייכות ("המקום החדש", "החצר", "הגלריה הקטנה") או שם לועזי שיש לו ריח מפתה של חוץ-לארץ ("סטטיק האוז", "סטודיו נמבר 1").

מקומות גיזעיים מגישים מאכלים גיזעיים כמו בירות או פלאטות או קדרות למיניהן אבל יותר "אין" היום להתרכז באווירה, לא באוכל

פעם נפתחו בבת אחת המון מקומות עם דגש על סגנון מוזיקאלי. כש"בית הובן" נפתח משמעה שם מוזיקה קלאסית בכל שעות היום. ב"טחנה" שמעו אצל חץ ואיתן בעיקר מוזיקה רומאנטית של שנות ה-30 וב"תה ונוסטאלגיה" אפשר היה לשמוע ג'ז טוב ולשתות תה או יין חם. היום "בית הובן" הוא בעיקר קפה-תיאטרון, ואם רוצים לשמוע מוזיקה קלאסית ולשתות תה, אפשר לעשות זאת ב"יובל", ברמת השרון. ה"טחנה" נסגרה, ב"תה ונוסטאלגיה" אפשר עוד לשתות משהו, אבל כולם הולכים ל"ביקתה" שבסוף גני-התערוכה החדשים. או ל"בריזה", ברחוב הירקון.

ב"ביקתה" יש גם מוזיקה וגם מה לשתות, מעט אוכל, וישנם שם כל הדברים של דני ליטאני, שהוא אחד מבעלי המקום, והם באים לשם להופיע בשעות הקטנות של הלילה, לאחר שסיימו ההופעות שלהם. בגלל ש"הביקתה" מרוחקת ממקומות מגורים, קיבלו בעליה אישור להשאיר את המקום פתוח עד הבוקר.

כיוון שזה מקום מיפגש חדש יחסית (הוא קיים רק קצת יותר מחצי שנה) ובגלל שהוא כל כך "אין" אפשר לפגוש שם את כל הצעירים (מגיל תיכון ומעלה), בתנאי שלא יורד גשם, כי הביקתה הזאת בנוייה מאוהל ברזנט גדול, המצוי בתוך יער אורנים, וכשירד גשם, צריך להתחיל לחפש מקום סגור ויבש יותר

למשל הסטיקיה של שמיל ברחוב יורדי הסירה, אפשר לאמר ששם אוכלת הבוהמה, כשהיא אוכלת בחוץ. שמיל, שהיה הצלם הראשון של שבועון "העולם הזה" היה מחזיק את המקום פתוח 24 שעות ביממה, מתוך ההתחשבות בחבר'ה. היום, כבר קשה למצוא אותו פתוח בשעה 3 בלילה. אבל גם הוא, כמו "אכסודוס" או "פינת" הוא "אין" שהתמסד, ואף אחד מאורחיו הקבועים לא היה מעלה בדעתו לאכול בסטיקיה הנמצאת ממולו.

אוהבי השתייה בשעות הקטנות של הלילה מחבבים את הבר "אומני" שבסוף רחוב בן-יהודה, ולפעמים קופצים למשקה אחרון ל"גי אנד ג" הנמצא מול קולנוע "פאר". הבר החשוך עברך באחרונה טיפול לשיפור תדמיתו. הוא שופץ והתייפף, החליף שם, נקרא באופן רישמי "המקום החדש", ולזמן קצר מאוד שימש גם כדיסקוטק. אך לא עברה שנה, ומי שהכיר את המקום לפני כן יכל לראות כבר בעין בלתי מזויינת שהאווירה החשוכה כאן חזרה למה שהייתה.

לכאן באים מתוך הרגל כל אלה שכבר עשו סיבוב-מקומות, והתייצבו באיזה מקום חדש. כאן הם יוסיפו לשתות, ולפעמים ירשו לעצמם גם להשתכר, כי פה לא צריך לעשות רושם. לבר הזה ולברים אחרים באות גם בחורות לבדן, וכך הופך המקום למקום מיפגש שבינו לבינה, ואפשר אפילו "להתפרפר ללילה", כפי שמתבטאים יושבי ויושבות הבר.

אם מצליחים לחרוג עוד כמה שעות אפשר לגשת ל"געוונט" הסמוכה מאוד ל"גי אנד ג'", ולאכול ארוחת-בוקר. יש היום מקומות רבים, מסוגים שונים, שבהם אפשר לאכול ארוחת-בוקר, ובזמן האחרון גם העניין הזה הפך מאוד "אין", אפשר לאכול ארוחת-בוקר בחוץ תמורת 60-110 לירות, תלוי במקום ותלוי מה מזמינים.

מקומות הבילוי קבועים לעיתים אופנה חברתית. בלי שום קשר למצב כלכלי. בעלי המקומות יודעים כי מי שיוצא לבלות יודע שהוא יוציא כסף. בדרך-כלל מחליט בעל המקום על סוג האנשים שבהם הוא מעוניין. באופן טבעי יגיעו למקום גם כל החברים שלו, ואם אותם חברים הם במיקרה מסוג האנשים המסוגלים לקבוע את האופנה החברתית, מובטח לו מהר מאוד שיהיה "אין".

לא תמיד קוסמים לציבור מחירים זולים או מיקום נוח. החיפוש אחר מקום בילוי עושה לעיתים ההיגיון של יום-יום תפניות חדות. "מיקום לא אומר כלום", אומר נחי לאור (28) אחד מבעלי בית-הקפה החדש ביותר וה"אין"-יותר בת"א א"פרופו". מניסיון אישי של הרבה שנות בילוי הוא יודע שאם מרוצים ממקום מסוים, נוסעים אליו במיוחד. מיקומו של "א-פרופו" בתוך גינת היכל התרבות שימש השראה למחירון המיועד לאינטליגנטים המבינים את משמעות השם "גלידת חלום-ליל קיץ" או "סלט המאסטר", אבל גם בלי להבין הרבה במוזיקה יושבים שם מאות

אנשים מדי יום, ונהנים מהמקום היפהפה, מהמדים היפים של המלצרות ומהקפה החריף המוגש בתוך כוס עשויה פורצלן בלגי, שהוזמנה במיוחד.

נחי לאור ושותפיו מאמינים שיש צורך במקומות בילוי בעלי איכות בתל-אביב, והם לא מעוניינים בקליינטורה שהמחירים שלהם (45 ל"י לכוס קפה) מרתיעים אותה. "אנחנו לא רוצים שיגיעו לכאן ילדים שיצאו לבלות". הם אומרים. "אנו מעדיפים לקוחות שידעו להעריך את כל מה שהשקענו כאן בפרטי-הפרטים, ויבינו שיש הצדקה למחירים שאנחנו גובים. 'א-פרופו' תוכנן לפי דגם של בתי-קפה באירופה, ושם עולה כוס קפה 90 לירות!"

גם אם דבריו של לאור נשמעים לא מציאותיים בגוף המדיניות הכלכלית, מאז שנפתח בית-הקפה הוא תמיד מלא, ואפשר לראות בו משעות הבוקר ועד שעת שתיים בלילה את כל האנשים היפים האופנתיים והמפורסמים והמוכרים שחיפשו ומצאו רמה ואיכות. ובאים לכאן שוב ושוב בגלל שהיא אכן קיימת, וגם בגלל שהמקום כל כך חו". כל אחד בא הנה מסיבה אחרת". מסביר נחי לאור את ההצלחה המסחררת של המקום. "אחד בא לראות חתיכות. שני בא לשמוע מוסיקה, שלישי בא לאכול או לשתות משקה טרופי ורביעי בא בגלל שהחברים שלו באים". באופן אישי אני מאמין גדול בכך שבעל הבית עושה את המקום, טוען לאור

לפעמים, הופך מקום אחד שהוא באמת IN, איזור שלם לאיזור לבילוי. מקום בסדר גודל של "א-פרופו" מושך אליו מבטים רבים (יש בו 400 מקומות ישיבה) אך למרבה הפלא, בעלי מקומות הבילוי הקנים המצויים בקרבתו אינם מתלוננים. להיפך, זה מזכיר לנו את המעשייה הקלאסית על יהודי שבא לעיר, ראה שתי חנויות-נעליים והחליט לפתוח חנות שלישית כי שם זה כנראה הולך... "בזמן האחרון כל הסביבה הזאת התעוררה קצת", אומר שלומי גרונר, בעליו של "סוף השדרה" הנמצא בסוף שדרות רוטשילד המובילה להיכל התרבות. "פה אין בעיות של חניה ואין בעיות עם המיטרה, כי זה אינו איזור מגורים צפוף, והרבה צעירים המתגוררים בסביבה באים לכאן. אישית אני מעדיף שלא יבואו הנה כדי לחפש חברה, אלא כדי למצוא פינה שקטה ולשוחח, אבל בערבי שישי ושיבת ואחרי מופעים ב"היכל התרבות" וב"הבימה" עמוס כאן מאוד, וקשה להעניק שירות טוב לכל אחד מהמבטים". האינפלציה אומנם השפיעה על הלקוחות של שלומי, והוא מעיר שהם אומנם מוסיפים להגיע אבל המחירים מבהילים אותם והם מזמינים פחות.

גם בקפה "סקאלה" שהיה פעם המקום היחיד שאליו אפשר היה ללכת אחרי הצהה או קונצרט, לא מתלוננים. "כשבנויים על קליינטורה קבועה אין סיבה לחשוש", אומר מאיר פליקסמן, שהקים עם אחיו את בית-הקפה לפני 12 שנה. "אנשים מחפשים תמיד מקומות חדשים, אבל חוזרים אלינו כדי למצוא את מה שהתרגלנו אליו, ואת מה שהם אוהבים. אנחנו בנויים כבית-קפה אינטימי, שאפשר לנהל בו פגישות עיסוקיות סביב שולחן עגול, בלי שאף אחד ישמע, כיוון שיש לנו מוסיקת-רקע, אצלנו אפשר גם לקבל טלפון לשולחן ובחדר האחורי שאנחנו משכירים אפשר לנהל פגישת-עסקים גדולה יותר". מקומות בילוי ותיקים שהצליחו לשמור על מעמדם וייחודם במשך השנים, מתגאים בלקוחות הקבועים שלהם. ב"סקאלה" מתגאים במנהלי בנקים ועורכי-הדין היושבים שם באופן קבוע. בקשה "תמר" הוותיק שברחוב שיינקין, מתגאים בחבר-הכנסת מלמד הנוהג לשבת שם בקביעות. בשופטים, בעיתונאים ובסופרי תל-אביב הקטנה היושבים שם. ולהבדיל, בעל בית-קפה ברחוב יהודה המכבי מתגאה בלקוח הוותיק שלו – בצלאל מזרחי, המקום מכונה בפי יושביו "הקפה שבו נערכה הפגישה על הלבן".

בעלי מקומות הבילוי יודעים שלקוחות מפורסמים מסוגלים להפוך את המקום לחו כשהם באים אליו, ול-out כשהם מפסיקים לבוא. אך לא רק המפורסמים קבועים איך יפול דבר. עיריית תל-אביב היא המושכת בחוטים ודואגת שמקומות הבילוי יוקמו היכן שהיא רוצה שיוקמו. לכאורה, כל אחד יכול לפתוח מקום בילוי בכל מקום. באופן מעשי, אם לא יהיה למקום רישיון – תסגור אותו העירייה, ומהר מאוד. אם יסרב בעל הבית לסגור, ינהלו נגדו משפטים, וכך ירוויח בעל המקום זמן קצר בלבד עד שהמקום ייסגר. "עם כל הכבוד לתושבי בת-ים וחולון, ראשון לציון וכל מקום אחר שממנו באים לבלות בתל-אביב, אנחנו צריכים לחשוב על איכות החיים של תושבי תל-אביב עצמה", אומר עוזרו של דובר העירייה, חנן בן-יהודה, "ברחוב ירמיהו ניצלו בתחילה את הרצון הטוב שלנו ופתחו כל מיני מקומות בילוי קטנים, שאומנם לא ישבו בהם בחוץ, אך במשך הזמן הפכו חיהם של התושבים לחיים של לגינאים". בגלל מישפטים שניהלה העירייה על סגירת מקומות בילוי כמו "פרספקטיבה" של מירי אלוני וג'סי נחייסי, ביפו, ובגלל שלאנשי "פאב הטחנה", לא ניתן רישיון – נוצר הרושם כאילו העירייה פוגמת באפשרויות הבילוי של התושבים. "אנחנו בעד שיפתחו כמה שיותר מקומות בילוי", מזים חנן בן-יהודה את הטענות. "את איזור 'דיזנגוף סנטר' יעדנו במיוחד לשמש איזור בילוי. באיזור גני התערוכה החדשים אין צפיפות רבה ומקומות הבילוי הנפתחים שם מקבלים רישיונות בקלות. איזור גני התערוכה הישנים יועד כבר מזמן לבנייה למגורים, ולכן המדיניות הקיימת שם היא לא לתת רישיונות לניהול עסק אלא לבנות. כרגע אנחנו מעודדים את פיתוח איזור היכל התרבות ואיבן גבירול כאזורי-בילוי", אומר עוזרו של דובר העירייה, ולנו לא נותר אלא לחכות ולראות היכן יישבו כולם מחר-מחרתיים, היכן יפגשו, יתאהבו, יחליפו מהלומות, ישתו, יאכלו – היכן נחוש בעתיד את הדופק של העיר תל-אביב." (נאוה בלוך, 'לאן הולכים היפים והיפות?', ידיעות אחרונות, 1.2.1980, עמ' 1-3)

## 1986 - האספרסו חוזר ארצה

הליברליזציה של המשק מביא להיצע חדש וחסר תקדים של מוצרי חשמל מסוגים שונים: תנורי אפיה, תנורי מיקרוגל, מזגנים, טלויזיות, מכשירי וידאו ועוד. באוקטובר אותה שנה מדווחים ב"ידיעות אחרונות" עלמוצר חדש ואטרקטיבי - אספרסו ביתי: "אם חשבנו שיש לנו כבר את כל מוצרי החשמל המודרניים בבית, מסתבר שטעינו. בימים אלה הגיע לארץ עוד מוצר מעניין. מכונת אספרסו מיקצועית לשימוש ביתי. מדובר במכונה מתוצרת פאסה האיטלקית, עם קיבולת של 20 כוסות אספרסו. כל פעם מכינה המכונה כוס אחת. יש לה גם אפשרות לחמם חלב באדים וקצף. המכונה משווקת בצבעים אדום, צהוב או לבן. מחירה לצרכן 400 ₪ (ללא שם כותב, 'אספרסו בבית', ידיעות אחרונות, 22.10.1986, עמ' 23).

התפתחות כלכלת השוק החופשי, החשיפה הגוברת לחו"ל (באמצעות טיולים, מדורים בעיתונות ותוכניות טלוויזיה), ומעמדה המתחזק את האליטה האזרחית – ובתוכה שכבת האמנים והאינטלקטואלים – בעקבות מלחמת לבנון, הביאה לפריחה חדשה של בתי קפה תל אביבים שהיה לבם תפקיד חשוב ביצירת הדימוי החדש היאפי והקוסמופוליטי שנקשר לברית החילונית הישראלית ולתושביה הצעירים. תפקיד חשוב ביצירת דימוי הזה ובניפוחו היה למקומן 'העיר' שסיקר באינטנסיביות את חיי הבהמה ואת חיי הלילה התוססים.

ב-28 באוקטובר 1988 פורסמה ב'העיר' כתבה של הסופר **דן לאור**, שסקרה את תרבות הקפה. הכתבה כללה רשימת ביקורת על בתי הקפה הטובים באזור המרכז והסבר על טיב הנוזל, סוגיו (שחור, הפוך, פילטר, נס) ועוד. לאור פתח במלים הבאות, שסמלו בין השאר את הולדת 'הפיין-שמקר' הישראלי החדש:

"הרעיון לתת לאצבעות ללכת בא לי במדרגות בחזרה הביתה. אחרי שכבר הספקתי לכתת את בטני בעשרות ספלונים, ספלים, כוסות, קעריות וגיגיות של קפה לא נורא, או בינוני, או לא כל כך טוב, או תפל למדי, או רע ממש, ואפילו לא באמת בלתי מספק. בעמוד 202 בין בתי עץ לבתי תרבות, מונה 'דפי זהב' כמאתיים מוסדות שלפי סיווגו זכאים לשם 'בית קפה'. אחרי שאני מוריד את המענים האקזוטיים ראשון לציין, פ"ת, ב"ב ור"ג, מוחק בורקסים, בלי'ציות והיכלי ירקות, מתעלם מ'הקפולסקים' (שאליהם אני חוזר מדי פעם רק כדי להישבע שלא יותר) מוותר על המקומות היותר יקרים מטעמי תקציב ועל היותר 'יוקרתיים' מסיבות נפשיות, ומסלק עוד כעשרה נימוקים של דיפלומטיה שכונתית, נשארים כעשרים (עשרים ואחד עם 'סקופ' שנפתח לא מכבר ואינו מופיע עדיין במדריך) ובכאלה כבר ביקרתי במהלך השבועיים האלה. אבל כדאי לבדוק" (דן דאור, 'קפה', העיר, 28.10.1988, 81).

כתבה אחרת שפורסמה באותו גליון של "העיר" עסקה בפרקולאטורים השונים שאפשר היה למצוא בשוק ('פיליווט', 'אלסי', 'קרפס', 'סלזאנו', 'מליוור') ויעצה לקוראיה (רובם, מן הסתם עשירים חדשים מהעשרון העליון): 'כדי ליצור אספרסו אמיתי, חשוב להשיג מכשיר איכותי שיכול להגיע לחימום מהיר, לאגור לחץ ולשחרר אותו באופן מדוד ומבוקר. מומחים טוענים שרק לחץ וחום במינון במינון מדויק יכולים להפיק מהקפה את הארומה העשירה. יש להקפיד גם על ידית הפעלה רגישה ללחיצה. רצוי שתהיה גם מטחנה יעילה (בשלב זה נמנו המסנות בשוק: 'אאמה מילאנו', 'סן רמו', 'ג'וניור פרזידנט', 'אירופיקולה').

במקביל לפריחת בתי הקפה היאפיים המשיכה השקיעה של בתי הקפה העממיים בשכונות האתניות בערי המרכז והפריפריה, כתוצאה מהזדקנות אוכלוסיית העולים. להגם של הזקנים בבתי הקפה, עם המבטא הכבד (כל עדה ומבטאה הייחודי) עדיין נשמע במקומות המשפחתיים הקטנים שהיו למעין בתי אבות שכונתיים, אך מדי שנה הלכו השורות והידלדלו כאשר עוד זקן ועד זקן הלכו לעולמם וכאשר הבנים 'שהתקדמו בחיים' עזבו את הכור מחצבתם לטובת שכונות ויישובים מבוססים יותר.



## שנות התשעים

### 1992 - הוקם הסניף הראשון של רשת הקפה "אספרסו בר"

הסכם אוסלו ותהליך ההפרטה יצרו אווירה אופטימית ופתחו עידן יזמי וצרכני חדש בתולדות המדינה. בזו אחר זו נפתחו בארץ רשתות שיווק חדשות בתחומים שונים. לראשונה בתולדות המדינה החל גם גל של פתיחת סניפים של רשתות בינלאומיות. למעשה מאמצע שנות ה-90 חדרו לישראל יותר מ-25 רשתות בינלאומיות – מקצתן רשתות מזון (למשל, "דנקו דונטס", "קנטקי פרייד צ'יקן") שניסו ליישם בארץ את ההצלחה לה זכו בשווקים אחרים בעולם. יש לציין כי רק מעטות שרדו (הבולטות "מקדונלד'ס", "איקאה" ו"זארה"). אך המודל של רשת שיווק נקלט והפך לחלק בלתי נפרד מנוף הצריכה בארץ. זה היה רק עניין של זמן עד שגם ענף בתי הקפה יכנס לעידן הרשתות.

את זכות הראשונים למהפכת האספרסו בארץ אפשר לזקוף לזכותם של **אודי נחמה רוזה**, מי שפתחו ב-1992 את ה'אספרסו בר' הראשון בישראל. על נסיבות הקמתו סיפר רוזה בראיון לשירלי מושיף מ'ידיעות אחרונות':  
"חייתי שנים באמריקה. כמו כל ישראלי שרוצה לצאת מהלחץ, נסעתי אחרי הצבא לראות את העולם. סן-פרנסיסקו החזירה לי הרבה מהסיקסטז לראש, ואמרתי לעצמי ששם אני רוצה להיות. לא התעסקתי בקפה, ולא הבנתי כלום בקפה. הייתי אומן בכלל, סנדלר-צמרת. שם פגשתי את רון מיברג, והוא זה שלימד אותי מה זה קפה אמיתי, ולא קפה של 'מקדונלד'ס', הוא לקח אותי למקום של אספרסו איטלקי, ושם שתיתי את הקפה הטוב הראשון שלי. [...] בגיל 38 החלטתי לחזור לארץ ולהתחיל מכלום. זאת הייתה החלטה מאוד קשה, הייתי ברמן ב'קרן', עבדתי קצת בטלוויזיה, התברברתי, וכל הזמן קיללתי, למה לעזאזל אין פה קפה נורמאלי. ואז פגשתי את הבת של נחמה והתחתנתי, וככה התחלנו עסק משפחתי בשביל הכיף. אנשים שהיו נכנסים לכאן ומקבלים אספרסו קצר, היו מחזירים את הקפה ושואלים 'איפה המים?', אנשים שהיו מקבלים קפוצ'ינו, היו אומרים 'מה זה, איפה הקפה?' (שירלי מושיף, 'אבירי הקפה הישראלי ומלחמתם בענק הפולש', ידיעות אחרונות, 15.6.2001, עמ' 58-62, 91).

הסניף הראשון שהוקם היה קטן ושיקי **ברחוב יבנה פינת מונטיפיורי** - קונספט איטלקי של קפוצ'ינו, לטה וטרמציני, ועיצוב איחפאי בהשראת בתי הקפה בפריז. אנשים בענף טוענים שהסניף הזה, שהתפרסם במהירות, החדיר טרמינולוגיה חדשה לשפה הקולנירית בארץ, ומעל לכל את המונח הכל-לכך מוכר היום "אספרסו בר". הסניף השני של 'אספרסו בר' נפתח כעבור מספר חדשים ובמשך שנה וחצי היו אלה שני הסניפים היחידים בארץ.

ב-2005 השיקה הרשת שני סניפים נוספים: ברחוב אבן-גבירחל וברחוב דיזנגוף בתל-אביב. שני הסניפים הללו היו תחילתו של מהלך של הרשת

להרחיב את פרישתה במיקומים אסטרטגיים ברחבי תל-אביב (באמצעות שיטת הזכינות) ולהעמיק את מיתוגה ובידולה לעומת רשתות בתי הקפה האחרות הפעילות בשוק.

התנופה העסקית המחודשת של "אספרסו בר" לוותה בהשקת תפריט בוקר, המוגש עד שעות הבוקר המאוחרות, ובגיוון והרחבת תפריט המנות תוך הטמעת ערכים בריאותיים - שימוש מגוון בירקות ובפירות ושילוב לחם ומאפים מקמח מלא.

ב-2005 מנתה קבוצת אספרסו בר כבר עשרה סניפים, חבם בפניות אסטרטגיות בתל אביב, כולל את **הקיוסק הראשון של תל אביב**, אחד מסמלי חגיגות המאה של העיר הגדולה, בפנינה ההיסטורית של שד' חטשילד-הרצל. במקום הוצע מגוון של כריכים, מאפים ומשקאות, כולל משקאות קפה go to, וגלידות. בהתאם לדרישות המרכז כלל הקיוסק גם עמדת גזוז, כמו זו שפעלה בקיוסק ההיסטורי אך עם היצע מגוון ומתחכם יותר של משקאות.

בשלב הזה היה כבר ברשות הרשת קונדיטורית "פטיסרי" פרטית המייצרת את כל המאפים, העוגות העוגיות ושלל הקינוחים המיוחדים רק לה, הכול עבודת יד ממיטב חומרי הגלם ובמסורת איחפאית, ותערכת קפה איטלקית ומשובחת.

ב-2008 החלה הרשת להתרחב אל מחוץ לגבולות תל אביב. היקף ההשקעה בהקמתו של כל סניף חדש נאמד בין 300 אלף לחצי מיליון דולר. הסניפים החדשים משתרעים על ממוצע של 200 מ"ר, ומעוצבים על-ידי אדריכל הרשת, אלכס מייטליס, בכפוף לשפה העיצובית של הרשת, המבוססת על **צבעי לבן-שחור-ירוק ליים**. נוסף על בתי הקפה מפעילה "אספרסו בר" גם את "אספרסו בר דייליטס", חנות פתוחה.

## 1994 - הוקם הסניף הראשון של רשת הקפה "ארומה אספרסו בר" בירושלים

רשת **ארומה אספרסו בר** (ובקיצור "ארומה") הוקמה ב-1994, על ידי האחים יריב וסרה שפע. הסניף הראשון נפתח ברחוב **הלל בירושלים**. את העסק הקימו האחים מהלוואה של 70 אלף שקל שלקחו מאמם, ברברה. האח יריב חזר מניו יורק, שם לטענתו גילה את עולם הטייק אווי. סרה היה באותה עת חייל משוחרר. בראיון לידיעות אחרונות ("7 ימים", 23.12.2005), סיפח האחים כי בהתחלה חשבו על הקמת רשת חומסיות, אך לבסוף בחרו בקפה. את מיקום הסניף ברחוב הלל במרכז ירושלים בחרו, לטענתם, רק אחרי שספרו את העוברים ושבים כדי לוודא שמדובר במקום מרכזי. הסניף הזה שם את ירושלים לראשונה על מפת מהפכת הקפה בישראל.

במהלך השנתיים שלאחר פתיחת הסניף הראשון פתחו ב"ארומה" עוד שלושה סניפים, כולם בירושלים. חמש שנים לאחר הקמת הרשת, החליטו האחים לפרק את השותפות בעקבות ויכוחים ואי הסכמות ביניהם. סרה קיבל את ארבעת הסניפים בירושלים וזכות לפתיחת סניפים בתל אביב, ויריב את הזיכיון על יתר המדינה. החברה המשיכה לפעול תחת מיתוג משותף.

בשנת 2000 החלה "ארומה" להכין בעצמה את הקפה המשמש את הסניפים. שנה אחר כך עברו גם המאפים של הרשת לייצור עצמי. בשנת 2004 עבר מרכז החברה מירושלים לעמק האלה, שם הוקמו מפעלי קפה ובצק המשרתים את כלל הסניפים.

בני משפחה נוספים של האחים שפע פעילים ברשת. האב, ראובן, מנהל את מפעל הבצק והקפה הראשי ואחראי על פניות הציבור ב"ארומה ישראל", ומחזיק יחד עם אשתו בכ-20% ממניות החברה. דורון, האח הבכור (כדורסלן הפועל ירושלים ונבחרת ישראל לשעבר) מנהל את הסניף בקניון עזריאלי בתל אביב (הנכלל ב"ארומה תל אביב"), ובנוסף מחזיק מניות בחברת "ארומה ישראל".

עד 2006 הצניעו את הבידול בין שתי החברות, אולם תביעת דיבה מתקשרת (ראו להלן) שהוגשה כנגד סרה שפע, בעל "ארומה תל אביב" אילץ את "ארומה ישראל" לחשוף את הבידול.

ב-2007 עמד מספר סניפי הרשת כולה על 78 סניפים, מתוכם 20 סניפים ב"ארומה תל אביב" ו-58 סניפים ב"ארומה ישראל".

רשת "**ארומה**" עובדת בשיטת הזכינות. הסניפים ברחבי הארץ מנוהלים על ידי זכיינים, אשר עוברים השתלמות בת חצי שנה ומשלמים דמי זיכיון חד פעמיים, עמלה של ארבעה אחוזים מהמכירות והוצאות שיווק ופרסום של הרשת.

לסניפי הרשת תפריט משותף, ועקרונות עיצוב ותפעול זהים. בנוסף לקפה לסוגיו ומשקאות קלים, מוגשות בסניפי הרשת ארוחות קלות. מרכיב עיקרי בארוחות הם כריכים מסוגים שונים, שהלחם המשמש להכנתם נאפה בסניף עצמו. ק מוגשים סוגים אחדים של סלט ועוגות פשוטות. בין סניפי הרשת יש סניפים כשרים וסניפים שאינם תחת השגחת הרבנות.

מרבית השולחנות בסניפי הרשת הם שולחנות עגולים קטנים, שסביבם יוכלו לשבת בנחות שני סועדים. בסניפים אין שירות של מלצרים: הסועד ניגש לדלפק, מוסר את הזמנתו ומשלם תמורתה, ולאחר דקות מעטות הוא נקרא **במערכת הכריזה** שבסניף כדי לקבל את הארוחה שהזמין ולקחת אותה אל שולחנו. השיטה הזאת הפכה לתו ההכר של הרשת. השיטה הזאת מעצבנת לא מעט אנשים משום שהיא פוגעת בפרטיות ומהווה מאיץ לתקלות מביכות.

הנה כי כן, ביולי 2005 הוגשה בבית המשפט לתביעות קטנות בירושלים תביעת "לשון הרע, הטרדה מינית ועלבון בציבור". הרע כנגד ארומה ישראל. התובע, תושב העיר בן 25 בשם עמית רון. להלן פרטי הפרשה, כפי שפורסמו ב-Ynet:

"המקרה המדובר אירע בחודש פברואר, כאשר עמית ישב עם כמה מחבריו, בשעת לילה מאוחרת, בסניף ארומה במושב הגרמנית בירושלים. כנהוג במקום, לאחר ההזמנה שביצע מסר את שמו והמתין לקריאה במיקרופון. שתזמין אותו לגשת ולקחת את הזמנתו. אך לטענתו, במקום לקרוא בשמו, עמית, קרא לו הקופאי בשם "עמית רומם", שהיגיון זהה למלה "המתרומם" - כינוי גנאי להומוסקסואל. "כנראה רואים עלי שאני הומו. אחרי שקראו לי ככה, נפגעת מאוד. שתי ידידות שלי, שישבו איתי בבית הקפה לא ידעו שאני הומו. התחיל שם בלגן וכל הסועדים צחקו", סיפר עמית, שלטענתו היה "בארון" בעת התקרית. בכתב התביעה שהגיש סיפר עמית כי הוא מתקשה להירדם בלילות, נזקק לטיפול פסיכולוגיים ומעל לכל - נאלץ לעזוב את מקום עבודתו במשטרה. "לקחתי בהתחלה חופש של שבוע. כל כך נפגעת שעשרים איש עמדו וצחקו עלי בנושא כל כך רגיש ולא ידעתי מה לעשות. למען האמת, גם במשטרה כבר לא רצו אותי אחרי הסיפור הזה. זה מאוד מרתיע אנשים וכאשר

סיפורתי למפקד למה לא הגעתי לעבודה במשך שבוע הוא כבר ידע שאני הומו ולא יכולתי לחזור לשם".  
לחברת "ארומה" גרסה שונה לסיפור. לדברי מנהל הסניף המדובר, אסי אובספלד, בעת ביצוע ההזמנה של עמית חיתכה הזמנה נוספת על הבר, של בחור בשם רונן - לקוח קבוע ומוכר במקום. "קראו במיקרופון קודם לעמית ואז לרונן, כמו שנהוג אצלנו, בלי לעשות מזה עניין", שיחזר אסי את הגרסה שסיפרו לו העובדים במשמרת והוסיף: "יש לנו הקלטת וידאו של כל מה שקורה בסניף במהלך משמרת. רואים את עמית קם ולקח את ההזמנה בשיא הטבעיות, מדבא עם הקופאי בדלפק ואומר לו 'זה לא לעניין איך שקראתם לי'. מייד הסבירו לי במה מדובר, הוא לקח את השתייה שלו והתיישב במקומו".

"מנהל המשמרת הגיע לאחר כמה דקות וחבריו של עמית שאלו אותו אם הוא מודע לסיפור. הוא אמר שדבר כזה לא יכול להיות ובה נגמר העניין", הסביר. יחד עם זאת, הדגיש אובספלד כי לעמית הוצע פיצוי במקום ולטענתו עמית וחבריו המשיכו לשבת במקום עוד 20 דקות לאחר האירוע. "הם לא יצאו כמו אנשים שנגלבו. שום דבר לא העיד על מה שעומד לקרות", סיפר. "כשיש סיטואציה שגורמת אי-נוחות ללקוח אנחנו מתנצלים מדי על אי-ההבנה, מציעים פיצוי ופותרים את העניין. זה בדיוק מה שהעובדים עשו". לאחר יומיים התקבל בהנהלת רשת "ארומה" מכתב בו טען עמית כי נפגע קשות וכי בעקבות האירוע הוא נאלץ לצאת מהארון בפני חבריו ומכריו. אובספלד כינס את עובדיו ולאחר מכן אף הציע לעמית להגיע לפשרה. "באותה פגישה הבנתי שיש אלמנט של סחיטה", סיפר. "ניסיתי להגיע לפשרה רק כדי לגשר על אי-הנעימות שקרתה בגלל חוסר הבנה, אבל זה לא עזר. הכל כסף. הם הבינו שכסף הם לא יקבלו, קמו וכעבור כמה ימים קיבלנו הודעה על תביעה". לטענת עמית, "לי אין שום בעיה להגיע לפשרה. אני לא ילד קטן שמחפש פסטיבלים. הצעתי להם גם להעביר את הכסף לא אלי אלא כתרומה". (תובע את ארומה: קראו לי 'עמית רומם', Ynet 30/7/2005).

### 1994 - הוקם הסניף הראשון של רשת הקפה "אילן'ס"

את הרשת הקימו **אילן שנהב ואמיר גרינברג**. 'אילן'ס, התמחתה במשקאות קפה חמים, קרים ואלכוהוליים, בקלייה ומכירה של קפה במשקל ושל אביזרים משלימים להכנת קפה. בסניפיה מוגשים משקאות קפה וכן תערובת הקפה הנמכרות במשקל לבית ולמשרד ומבוססים על פולי ערביקה. עד 2003 צמח מספר סניפיה לתשעה.

לימים הקימה הרשת ביה"ס לקפה בו מלמדים קפה קולגות, אנשי מקצוע ואוהבי קפה. בנוסף היא מציעה לקהל הרחב סדנאות העשרה חוויתיות לאירועים פרטיים, לחברות וארגונים ובכלל-להרחבת האופקים והנאת החיים. הרשת גם מפעילה בר של קפה עשיר לאירועים פרטיים או עסקיים, אנשיה מגיעים לבית הלקוח עם קיטרינג קפה ומשהו קטן ליד, לישיבות במשרד או לישיבה בסלון בבית.

בעקבות המשבר ביחסים עם טורקיה ובמיוחד בעקבות הצגת הסרט הטורקי בו נראה חייל צה"ל יורה בילדה בת 4 החליטו ראשי רשת אילן'ס החליטו באוקטובר 2009 להפסיק למכור קפה טורקי. באילן'ס טענו שהם יזמים מהלך של חרם תרבותי והם מקווים להיות הראשונים אבל לא האחרונים בכך. "שכל התל-אביבים יושבי בתי הקפה, יתרמו את תרומתם בכך שלא ישתו קפה טורקי". אמרה מנהלת השיווק, מיכל שטג ל-Ynet: "כמו כל הישראלים, גם אנחנו ראינו בזעזוע צילומים מבחילים של סרטים שמראים חיילי צה"ל שכביכול יורים בילדים קטנים. אנו מאמינים שכל אחד יכול לפעול בדרך שלו - וזאת הדרך הצנועה והסמלית שלם. "החלטנו נכון לעכשיו, להפסיק ולמכור את 'קפה איסטנבול', תערובת הקפה הטורקי שלם, ואנו נמשיך בכך עד שהמצב ישתפר. נכון, זה לא חרם שיפגע כלכלית בטורקיה, זה לא החרם על "איקאה" - אבל זהו חרם תרבותי ואקט פטריוטי, המביע את חוסר רצוננו להזדהות עם מי שפועלים באופן כמעט אנטישמי. כי לפני הכל - אנחנו קודם כל ישראלים" (מירב קריסטל, אילן'ס: "מפסיקים למכור קפה טורקי", Ynet, 15.10.2009).

### 1994 - הוקם הסניף הראשון של רשת "קפה נטו"

רשת קפנטו, בבעלות שלמה (פאש) אברס וחיים מלכה, החלה את דרכה ב-1994 תחת תפישה של הקמת בתי קפה שכונתיים ואינטימיים, בשלוב סטנדרטים גבוהים ומציאות של רשת ארצית. על הרקע להקמה ועל סיפור לימים, שלמה אברס (המכונה "פש"):

"אחרי הצבא נסעתי כמו כולם לחו"ל. לא ידעתי לאן אני נוסע. כשכולם החליטו לנוסע מינינה, אני החלטתי לנוסע שמאלה. לא רציתי ללכת עם זרם. מפה לשם הגעתי לאלסקה, הגעתי והתאהבתי. זה המקום הכי מדהים בעולם. הנופים, האנשים, החיות. גרתי שם חמש שנים, פגשתי שם את אשתי הראשונה, שהייתה ילידת המקום, התחתנתי ופתחתי עסק של עישון סלמונים ועשיתי חיים משוגעים. אני עדיין נוסע לשם כמה פעמים בשנה. אחרי כמה שנים החלטתי שכדאי לחזור לארץ, סחבתי אתי את המסכנה למדבר הזה, והיא סבלה פה נורא והחלטתי לחזור הביתה. לפעמים אני שואל את עצמי למה גם אני חזרתי בכלל".

[...] אני לא חושב שבקפה טוב צריך להיות משהו יאפי. קפה צריך להיות שווה לכל נפש. לא רק לתל-אביבים מגיע קפה טוב, זה משהו שבת-הקפה פה לא מבינים. צריך לכבד גם את מי שלא בא מתל-אביב, ותאמין לי שהוא יכבד אותך בחזרה. האנשים הכי פשוטים יכולים להעריך קפה איכות. תתפלאי איך אנשים מגיבים לקפה איכותי דווקא במקומות שהיאפים לא מגיעים אליהם. יש לנו סניף בתחנה המרכזית בתל-אביב, שמשרת את כל החיילים, והם מתעכבים בדרך עוד כמה דקות אצלנו רק בשביל לשתות קפה טוב. יש את הסניף ברמלה, והרמלאים באים בהמוניהם ושמים כסף על קפה טוב. יש לנו דוכן באמצע בית-חולים באיילוב. ובית-חולים זה מקום שאנשים בו נמצאים במצוקה. אנחנו נותנים להם קפה טוב במקום שהם הכי לא ציפו לו. צריך להתחיל את המהפכה מלמטה, לא בסניפים מעוצבים עם נברשות מזהב" (שירלי מושיף, 'אבירי הקפה הישראלי ומלחמתם בענק הפולש', ידיעות אחרונות, 15.6.2001, עמ' 58-62, 91).

ואכן, בניגוד לרוב הרשתות שרוב סניפיהן ממוקמים באזור המרכז, ל"קפה נטו", יש היום 15 סניפים (2009), ברחבי הארץ, כולל באזורים פריריאליים יותר: באילת, ברמלה ובמצפה-רמון. יתר על כן, הסניפים של 'קפה נטו' לא מעוצבים כמו בתי-מקדש מנצנצים של קופאין, והתפריט שלו גדוש בהמצאות ישראליות ייחודיות כמו קראסון עם מקפולת, שלא היו מתקבלות בשום בית-קפה א-לה איטלקי "פלצני".

רשת קפנטו, שומרת על כשרות מלאה ומחזיקה בשלושה סניפים כשרים למהדרין: דיזנגוף סנטר קומה שנייה, רעננה ופתח תקווה. בפסח כל הכריכים והטוסטים מוגשים בלחם פסח מיוחד שכולו תערובת של קמחים שכשרים לחג ואינם מכילים גלוטן. על אף שמחיר הבצק גבוה יותר, מחיר

הכריכים נותרים כפי שהם כמו בכל יום בשנה. את מקומם של הבורקסים תופסים מאפים כשרים של תפ"א וגבינה. כל המוצרים מוכנים מחומרי הגלם הטריים ביותר, מידי יום. בנוסף לשיבה בבית הקפה, ניתן לרכוש מוצרים מבית קפנטו הכוללים תערובות קפה מיוחדות, קפה אספרסו, כלים להכנת קפה, וערכות סחלב וטחינה גלמית להכנה ביתית.

הרשת שמה לה למטרה לספק מענה לקהל שהוא צרכן תרבות, אשר אוהב להעביר את זמנו בבתי קפה, בין אם זה עם המחשב הנישא שלו (הרשת מספקת חיבור לאינטרנט למבקריה) ובין אם זה בחברים עסקיים, כדוגמת השיתוף שעשתה הרשת עוד בשנת 2002 עם רשת ירד ספרים שהתמזגה עם צמת ספרים. החיבור הוליד סיני תרבות מרכזי בדיזינגוף סנטר ששילב מתחמי קריאה יחד עם קפה איכותי ואוכל טוב.

רשת קפה נטו משקיעה גם בפן החברתי שלה ובתחילת 2010 השקיעה 250,000 ש"ח במהלך שיווקי בשיתוף עם עמותת וריאייטי ישראל, זאת תחת הקונספט "אהבה נטו". המהלך כולל עיצוב מחוץ לסניפים השונים באמצעות מדבקות העוטפות כמתנה, ולצד הקפה המשובח והמוכר, נמכרות עגיות בצורת לב, במארזים מיוחדים. כל ההכנסות ממכירות אלו הופנו למען ילדי וריאייטי. בכך, ממתגת עצמה הרשת ככזו שיודעת להחזיר לקהילה באהבה.

## 1995 - נמכר "קפה כסית"

"קפה כסית" ברחוב דיזינגוף בתל-אביב, שבמשך שנים אחזתו הופעל על-ידי חצקל איש-כסית ז"ל ולאחר מכן ע"י בנו משה ז"ל, החליף בעלים. לאה, אלמנתו של חצקל ואמו של משה, העבירה את זכויותיה בנכס לגל זיידל, מסעדתית, אשר המשיכה להפעיל את בית הקפה עוד זמן מה.

## 1995 - הוקם הסניף הראשון של רשת הקפה "ארקפה" בהרצליה פיתוח

הרשת נוסדה על ידי שרה וקובי שמר, בשיתוף עם חברה לייצור קפה בשם "ארקפה" מלואורן שבאיטליה, שהגדירה את עצמם כמי ש"מספקים קפה איטלקי ומאפים צרפתיים, בתרבות ניהול אמריקאית" (כיום 76% ממניות החברה מצויות בידי שרה וקובי שמר, 16% בידי חברת ארקפה איטליה, ו-8% בידי תמיר ברלקו). הסניף הראשון הוקם באזור ההיי טק שהפך למתחם המזוהה ביותר עם מהפכת היי טק הישראלית. בסניף בהרצליה נמכר גם ציור להכנת קפה, וקפה במשקל. הרשת התפתחה במהירות עצומה כאשר אחת לכמה חודשים נפתח סניף נוסף.

ב-2002 הרחיבה הרשת את נגישותה לקהילה העסקית והשיקה שירות Arcaffe Office, באמצעותו ניתן להזמין מגשי מאפה, דרך הטלפון למשרדים. הסיבה היתה שמרבית סניפי הרשת ממוקמים באזורים בהם יש עסקים ומשרדים רבים. "השירות בא להעניק לעסקים אלו פתרון איכותי לכיבוד.

במקביל מיזגה ארקפה את פעילות רשת בתי הקפה עם פעילות מוצרי המאפה שלה, שנמכרו בעבר תחת השם פטיסארט. מוצרי המאפה של ארקפה מיוצרים על פי הסכם ידע שנחתם עם בית המאפה הצרפתי מזון קייזר.

באותה שנה הודיעה הרשת על פתיחת הסניף העשירי ברמת החייל (רוב סניפי הרשת במרכז הארץ), בהשקעה של 2.5 מיליון שקל. מדובר בסניף החדשני ביותר של הרשת, המשתרע על שטח של 400 מ"ר ומכיל 160 מקומות ישיבה. הסניף כולל אספרסו-בר ומאפייה.

בשנת 2004 פתחה הרשת מפעל ייצור באזור התעשייה בנתניה ובו מפעל לקליית קפה, מאפייה וקונדיטוריה המשרתים את כל הסניפים. באותה שנה פתחה החברה סניף ראשון בצרפת, במתחם חנות הכלבו גאלרי לאפיט שבפריז. בשנת 2005 נפתח סניף נוסף במתכונת דומה.

כיום מונה הרשת 23 סניפים בישראל, מרביתם באזור המרכז.

## 1995 - כניסת חברת נסטלה לשוק הישראלי באמצעות חברת אסם

נסטלה (Nestlé) היא תאגיד רב-לאומי בתחום המזון והמשקאות אשר נוסד בשנת 1866 בשווייץ. על פי הירחון פורבס, נסטלה היא החברה המסחרית ה-51 בגודלה בעולם, ונכון לשנת 2007, עם נכסים בשווי כולל של 142.65 מיליארד דולר. שנה בלבד לאחר כניסת נסטלה לשוק הישראלי, דרך השתלטות על חברת אסם, היא תפסה כבר 20.5 אחוז משוק הקפה הנמס. אסם הציעה לצרן 3 מותגים: נס קפה קלאסיקי, מסטר צ'ויס ומאסטר. יש הרואים באירוע זה את שנת המהפך בתרבות הקפה הביתי בארץ, שק שש בתחום הצר של הקפה המוגרען תפסה נסטלה 50 אחוז. אגב, נסטלה מחזיקה כיום ביותר מ-50% ממניות החברה הישראלית אסם.

## 1996 - עליית מגיבה למתחרים במתקפת נגד

חברת עליית חשה מאויימת. בצד הקפה הנמס ציפתה לה מיתקפה חזיתית של אסם עם המותג נסטלה, ובחזית הקפה הטורקי (השחור) איגף אותה לנדוד המחודש. מתקפת הנגד של עליית כללה מסע פרסום נרחב והורדת מחירים. הצרכנים החויגו וגם עליית ומתחרותיה. הנה כי כן, מסיכום נתוני 1996 עלה כי אסם ולנדוד לא נגסו במכירות. אם בשנת '95 עליית תפסה כ-75.9 אחוז משוק הקפה הנמס, בשנת '96 היא תפסה 76.2 אחוז. בשנת 95 היה לנסטלה (כשהקפה הנמס שלה שווק עדיין באמצעות פחמדיקו) 18.8 אחוז מהשוק, ב-1996 היה לה 20.5 אחוז מהשוק. במונחים כספיים (עד סוף ספטמבר): עליית תפסה 71.96 אחוז משוק הקפה הנמס, ואילו אסם גדלה ל-25.14 אחוז, בשעה שלפני כניסת נסטלה, תפסה רק 9-13 אחוז משוק הקפה הנמס.

עליית הציבה באותה שנה את **קפה גולד**, מותג ביניים למי שרצה לצאת מהרמה הנמוכה של הקפה האבקתי, ולעבור לקפה גרגרים זול יחסית.

## 1996 - הוקם הסניף הראשון של רשת "לחם ארז"

באותה שנה פתחו ארז קומחבסקי ואילן חם, פתחו את הסניף הראשון בהרצליה, במתחם ההיי טק. הרשת קרויה על שם השף ארז קומחבסקי, מי שנחשב כמחולל מהפכת הלחם שהתרחשה במטבח הישראלי בשנות ה-90, לאמור: המעבר

מלחמים פשוטים ללחמים יוקרתיים, המדגישים טריות, בריאות וכפרות.

כל תהליך ייצור הלחם ברשת, החל מהכנת הבצק, ההתפחה ועד ארזת המוצרים, נעשה בעבודת יד, המאפשרת תשומת לב מרבית לכל מוצר, בניגוד לפס ייצור במפעל.

סוד הלחמים של "לחם ארז" טמון בשימוש בחומרים טבעיים ואיכותיים, כגון שמרי פרא, המיוצרים באמצעות מחמצת, שמן זית, ירקות טריים, עשבי תיבול מיוחדים וכדומה.

תו הכר נוסף, שבו מתהדרת הרשת הוא פיתוח וגיוון המוצרים בהתאם לעונת השנה, חגים וכדומה. בכל שנה הלחם העונתי מקבל את הפרשנות והחיזוש שלו. בחורף מוכרים יותר לחמים כבדים כמו פומפריניקל, לחם בטטה, לחם ארטישוק יחשלמי. בקיץ הלחם קל יותר עם עגבניות, בזיליקום או לחם עם תאנים וגבינה כחולה. היא מציעה ללקוחותיה מגוון גדול של לחם עם מותג של בריאות וטריות. רוב מוצרי הרשת מיוצרים במאפייה המרכזית, הממוקמת באזור התעשייה בנתניה.

בבתי הקפה נמכרים לחמים הנאפים בעבודת-יד ללא חומרים משמרים או משפרי אפיה. לחם ארז כוללת חנויות לממכר לחם ומוצרים נוספים ורק חלק מהסניפים משמשים גם כבתי קפה או מסעדות.

עד 2003 כללה הרשת 19 נקודות מכירה של לחם, שבשבעה מהן – בתל אביב, חיפה, רמת גן, קיסריה ועוד – היה בתי קפה, המתבססים על מאפים ולחמים. בעל השליטה הנכחי בלחם ארז הינו גיורא נפתלי, מבעלי מי עדן. קומחבסקי ממשיך ברשת כיועץ קולינרי.

בניגוד למרבית המאפיות הפועלות במגזר היהודי בישראל, לחם ארז אינה כשרה. לחם ארז גם הגישה עתירה לבג"ץ לפני מספר שנים, ביחד עם עמותת הרוב הציוני, בדרישה לצמצום תחולת חוק חג המצות ("חוק החמץ") באופן שיאפשר לה מכירת דברי חמץ במהלך חג הפסח גם בישובים שחב תושביהם יהודים.

## 1997 - התחרות בין יצרניות הקפה מחריפה

קפה השחור של לנדזור מוצע לציבור יחד עם מתנה - חבילת סוכר.

קפה גולד משיקה את גולד אספרסו חדש.

הקפה הטורקי קיבל חיזוק בפתיחה קלה יותר של הארזה – "חיזוש עולמי", אומרים בעלית.

## 1997 - התפתחות תפריטי הקפה

פריחת רשתות הקפה לא רק שלא הקטינה את מספר בתי הקפה הפרטיים אלא שהוסיפה תנופה לענף כולו ודחפה יזמים קטנים רבים לפתוח בתי קפה גם מחוץ למרכזי העסקים, לעתים במקומות מפתיעים.

הישיבה בבית קפה בקניונים או במרכזי הערים נעשתה עבור ישראלים רבים לעניין שבשגרה ולמעשה לבילוי האהוב והפופולרי ביותר בימי שיש ומוצאי שבת. עם הזמן, הישראלים החלו להפנים שיש יותר מנס קפה וקפה בוץ. במרץ 1997, ביום שבו נפתח בכפר סבא פסטיבל קפה, שנמשך מספר ימים, פרסם 'ידיעות אחרונות' כתבה תחת הכותרת 'הפוך על הפוך' שבה ניתן לקורא **מילון של סוגי הקפה** הנמכרים בארץ ובכלל. 'עברו הזמנים, בהם צריך היה לבחור בין כוס נס-קפה לקפה שחור', נכתב בפתיח של הכתבה, 'בתי-קפה ואספרסו-בר צצים בכל פינה ומציעים מגוון רחב של סוגי קפה...'. פעם נכנסו לבית קפה, הזמנו הפוך, שילמנו ויצאנו. היום צריך מתורגמן צמוד כדי לא ללכת לאיבוד בין פולי הקפה:

**אספרסו קצר:** מנה רגילה של אספרסו בכוס קטנה. קפה חזק נטו.

**אספרסו כפול:** 2 מנות של אספרסו. יותר קפה בכוס.

**מקיאטו:** אספרסו עם כף של חלב מוקצף למעלה. (מקיאטו באיטלקית זה מוכתם).

**אספרסו קורטו:** אספרסו מחוזק במעט אלמוהול איטלקי, גראפה או סמבוקה, אפשר להזמין קצר או כפול.

**קפוצ'ינו:** אספרסו וחלב מוקצף.

**קפה לאטה:** כמו קפוצ'ינו אבל בכוס גדולה.

**קפה הפוך:** הוא, למעשה, הפיתוח הישראלי של הקפוצ'ינו האיטלקי. אספרסו עם יותר חלב מוקצף.

**נס קפה פילטר:** קפה טחון שדרכו עוברים המים הרותחים. קפה בוץ בלי הבוץ.

**נס על חלב:** כוס עם חלב בלבד (ללא מים) וכפית נס קפה מלמעלה.

**קפה סיציליאני:** אספרסו עם חלב בתוספת כף קצפת וסירופ שוקולד. לעתים במקום סירופ שוקולד, מוסיפים קינמון.

**צ'וקולטה:** שוקו איטלקי על בסיס שוקולד טהור, מורחת עם חלב. משקה סמך מאוד, כמו לשתות מילקי חם.

**מוקה:** קפה לאטה בתוספת צ'וקולטה.

**אייריש קופי:** אספרסו עם וויסקי אירי וקצפת.

**מקסיקאי:** אספרסו קלואה וקצפת.

**ג'מייקה:** אספרסו, רום עם קצפת.

**אייס אספרסו:** אספרסו עם ליקר קפה. משקה נהדר לקיץ.

## 1998 - חדש בארץ: קפה דיאמה

הקפה של חברת "קפה דיאמה" מאיטליה מושק בארץ ב-27 באוקטובר 1998, במסגרת מבצע קידום מכירות הנמשך עד ה-2 בנובמבר. ההשקה בחסות שגריר איטליה בישראל ונערכת ברשת **גריןברג**. מדובר בקפה אספרסו המיובא על-ידי חברת "דיאם-ישראל", המשותפת ליזם **זאב סטריקופסקי ולמשפחת דוביני** מאיטליה, בעלת מפעל הקפה של דיאמה. היזמים הביאו ארצה בשלב מאוחר יותר גם מכונות ביתיות להכנת קפה.

סקר שערכה **חברת גיאוקרטוגרפיה** עבור חברת **דיאמה** לכבוד אירוע ההשקה העלה, **שצריכת הקפה יומית של הישראלי** היא 3 כוסות. 56% מהנשאלים אמרו, שהם בוחרים במוטג מסויים בשל טעמו; 42% בחרו בו מתוך הרגל ואילו 3.5% בלבד קמו אז מוטג מסויים בשל מחירו הזול. מהסקר עלה עוד, כי חלה ירידה בצריכת הקפה השחור, בהשוואה לקפה אספרסו עם חלב.

### 1998 - נפתחה ברמת השרון תערוכת מכונות קפה מכל הזמנים

בינואר 1998 נפתחה בגלריה 'אנטיק פייר' ברמת השרון תערוכה של מכונות קפה מכל הזמנים, תחת הכותרת "בוא נפגש לקפה – 300 שנה של סיפור מכונות הקפה" (יזמת התערוכה היתה אתי נאמן). לכבוד התערוכה פרסם 'ידיעות אחרונות' כתבה נרחבת על הקפה, שבה דווח על "מועדון שותי הקפה הישראלי" המונה כבר 700 חברים, שמגיעים לאסיפות מהבילות בריח קפה, שומעים הרצאות בנושא, טועמים בלי סוף ומשתתפים בימי עיון (את הקמת המועדון יזמה רשת בתי הקפה "ארקפה"). כמו כן סופר על חנות הספרים 'אלשיך' שבדרום תל אביב, המוכרת ספרי מידע ותצלומים על קפה, ברחוב מאנגליה או מארה"ב, בישראל בקפה, מתכני קפה ואפילו ספר על שולחנות קפה ועל מכשירים לעשיית קפה. תמי לנצט-ליבוביץ', מנכ"ל חברת "ליתם מנרס" לתדמית ונימוסים סיפקה לקוראים באותה כתבה הנחיות לנימוסי קפה:

- כשמגיע אליך אורח ואתה מציע לו קפה, חזור על הצעתך פעמיים. לעתים אנשים נוטים לסרב להצעה הראשונה, מהחשש להטריח או מבושה, אבל רובם ייעתרו בשמחה להצעה השנייה.
- כשאתה מגיש קפה, דאג תמיד להגיש את הספל עם תחתית או צלוחית הגשה. כשאתה האורח וקיבלת צלוחית מתחת לספל, זה המקום היחיד שבו אתה מניח את הכפית לאחר שסיימת לבחוש את הקפה.
- אם אתה שותה את הקפה ליד שולחן אוכל, אתה לוקח אליך בכל פעם רק את הספל. אם הקפה מוגש על שולחן נמוך, אתה מקרב אליך בכל פעם גם את הצלוחית.
- אם הקפה חם מדי, פשוט ממתנים ונותנים לו להתקרר. לא נושפים עליו בכוח וגם לא לוגמים ממנו בלגימות קולניות.
- כששותים קפה הפוך, כדאי לזכור שיש לו נטייה להשאיר שפם לבנבן, ולכן רצוי להקפיד לנגב את השפה העליונה במהלך השתייה ולאחריה.
- אספרסו מוגש בכוסות קטנות. נהוג להגיש לצידו גם כוס מים קרים. אם קיבלת עם האספרסו שלך גם פיסה של קליפת ליון, אתה אמור להכניס אותה בזהירות לתוך הכוס. זה מדגיש את טעם הקפה ומוסיף לו ארומה, 'הכל על קפה', ידיעות אחרונות, 25.11.1997, עמ' 20-21

### 1998 - תרבות הקפה מתפשטת מאזור המרכז לפריפריה

בראשית הדרך התרכזו הרוב המכריע של בתי הקפה באזור המרכז ובערים הגדולות אולם עם הזמן – בעיקר בעקבות פתיחת קניונים ופאואר סנטרים בכל רחבי הארץ, ובשל העבודה שצעירים החלו להשתלט על הענף, הן התרחבו לקראת שלהי שנות התשעים גם לאזורים מרוחקים יותר. למשל, ב-1998 פתחה רשת 'אפחפו אספרסו בר' שלושה סניפים בפאואר סנטרים שבבעלות קבוצת 'פישמן אחזקות'. במרכז עד היום ליד אשדוד, בניצרת 2000 ובראשון מזרח.

עם זאת, אף שתפוצתם של בתי הקפה גדלה בכל הארץ בשלהי שנות התשעים הם עדיין התרכזו בעיקר במרכז הארץ ותוחלת החיים שלהם היתה קצרה למדי. הנה כי כן, בכתבת תחקיר שפרסם 'ידיעות אחרונות' ב-1998 נמצא כי מחצית מבתי הקפה בישראל נמצאים בגוש-דן; שליש מהם בתל-אביב; אורך החיים הממוצע של בית קפה בת"א עמד אז על שנתיים ושמונה חודשים; בגליל האריכו בתי הקפה עד 4.8 שנים ובדרום עד 3.5 שנים.

### 1998 - סקר: הקפה הביס את התה בתרבות הישראלית

סקר מכון "מחשוב" בהנהלת ד"ר רחל ישראלי (על מדגם מייצג של 507 נשאלים מעל גיל 18) שפורסם ב'ידיעות אחרונות' מלמד כי 43% שותים רק קפה, 13% רק תה. 77% מהישראלים שותים לפחות כוס אחת של קפה ליום, כאשר קרוב לרבע (23%) שותים ביום ארבע כוסות ויותר. רק 13% שותים תה בלבד לעומת 43% ששותים קפה בלבד. בקרב 42% מבני 18-24 מצהירים, כי הם אינם שותים כלל קפה. 60% מהם אינם שותים כלל תה.

עוד עלה מהסקר כי הקפה הנמס הוביל, 52% משתייני הקפה צורכים רק או בעיקר נס קפה. נשים, אגב, שותות פי שניים יותר נס קפה מגברים. 31% מהישראלים לוגמים רק או בעיקר קפה שחור – וכאן כמובן יש יתרון לגברים. 14% שותים חצי-חצי והשאר לא קבוע. שיעור שתיית הקפה השחור עלה עם הגיל, ויורד עם העלייה ברמות ההשכלה וההכנסה. 63% שותים את הקפה שלהם עם חלב.

בין שותי התה רק 7.5% שותים ארבע כוסות ויותר ביום. 41% שותים כוס תה אחת ביום ו-29% שותים שתי כוסות. 26% משותי תה מעדיפים רק או בעיקר תה צמחים. שתיית תה צמחים עלה עם הגיל ועם רמות ההשכלה וההכנסה.

### 1999 - הסקרים מוכיחים: בתי הקפה נעשים לחלק בלתי נפרד מתרבות הפנאי הכלל-ישראלית

בסקר שנערך ב-1999 על ידי מכון ברדמן נמצא כי ממוצע הביקורים לישראל בבתי-קפה עמד על 2.2 בשנה. בהתחשב בעובדה שרק מעט יותר ממחצית הנשאלים היו שם, הרי שאלו שהגיעו לבתי-קפה עשו זאת כ-4 פעמים בשנה בממוצע.

התאוצה האדירה של אופנת בתי הקפה הביאו להתעניינות של כלי התקשורת וכתבות וסקרים על בתי קפה החלו להופיע כעניין שבשגרה בעיתונות היומית. במרץ 1999 פרסם ידיעות אחרונות תוצאות סקר מקיף על הרגל של הישראלים שנעשה ביוזמת העיתון על ידי מכון 'מחשוב'. על פי הערכת הסוקרים בישראל פעלו באותה עת כמה מאות בתי-קפה - ההערכות נעות בין 400 ל-1,000 נקודות. הרשתות תפעלו כ-200 בתי-קפה, כשהגדולות הן 'קפולסקי' עם 46 סניפים ו'אפחפו' עם 38 סניפים, אחריהן רשת "שר" (שהתאחדה עם "אלכסנדר"), ו'מורג'. כ-250 מבין בתי



הקפה פעלו באותה שנה באזור תל-אביב וגוש דן. אורך החיים הממוצע של בית-קפה באותה עת עמד על שנתיים-שלוש והענף התאפיין בפתיחות וסגירות תכופות. עוד נמצא בסקר כי:

- א. לישראלים לא משנה אם הם יושבים בבית-קפה שכונתי או בסניף של רשת. על-פי הסקר, 17% ממבקרי בתי הקפה מעדיפים את הרשתות, לעומת 19% שמעדיפים בתי-קפה שכונתיים. לשאר אין העדפה מיוחדת.
- ב. קרוב ל-70% מהישראלים מבקרים בבתי-קפה לפחות פעם בחודש וקרוב ל-32% עושים זאת לפחות פעם בשבוע. כ-325 מבקרים בתדירות נמוכה יותר או בכלל לא
- ג. 25 אחוזים מהישראלים מוציאים בבתי הקפה סכומים של עד 100 שקל בחודש, 15% מוציאים 100-200 שקל, 8% מוציאים 200-500 שקל לחודש ו-2% מוציאים סכום של יותר מ-500 שקל בחודש בבתי הקפה. השאר אינם ידועים בדיוק כמה הם מוציאים.
- ד. המשקה הפופולארי ביותר בבתי הקפה הוא קפה הפוך – 26% ממבקרי בתי הקפה שותים אותו. במקום השני קפה נמס, עם 24%; במקום השלישי משקה קל – 11%; אספרסו – 10%; קפה שחור – 8%; תה – 4%; והיתר שותים מגוון משקאות לא קבוע.
- ה. על בתי הקפה נאבקים היבואנים הגדולים של הקפה האיטלקי המקצועי: עלית משווקת את "אילי", "תותי בר" מייבאים את "סגה פרדו" ו"גיליס" מייבאים את "לוואצה". מקצת מהקפה מיובא על ידי רשתות קפה בעצמם.
- ו. מגוון סוגי הקפה והתה שמציעות הרשתות גדול, והמחירים, הן של הקפה והן של העוגות והעוגות לא שווים לכל כיס אבל גם לא גבוהים במיוחד. רשת 'סקנד-קאפ', למשל הציאה בסניפה 24 טעמים של קפה, ביניהם אגוזים, אמרטו וקינמון, המחירים נעו בין 5 ל-7 שקל לכוס אספרסו, קפה נמס או הפוך. תה ב-13 טעמים נמכר ב-8-9 שקל לכוס או 12 שקל לקופסה בת 20 שקיות, בטעמים כמו שרי, וניל, תות ולימון. רשת אפרופו מכרה אספרסו קצר וקפה שחור ב-9.5 שקל, קפה נמס ב-10 שקל ופילטר שקל. מחירי העוגות (גבינה, שוקולד ותפוחים) נעו בין 20 ל-28 שקל. רשת בתי הקפה מורג מכרה אספרסו, קפה נמס, קפה שחור ותה ב-9 שקל, אספרסו כפול ופילטר ב-10 שקל, וקפה הפוך ב-11 שקל. מחירי העוגות נעו מ-20 שקל לעוגות גבינה ואגוזים ועד ל-31 שקל לעוגת שוקולד חמה טלל גלידה וקצפת. ברשת קפולסקי נמכר אספרסו קצר ב-6.5 שקל, קפה נמס ב-8.5-8 שקל, קפה הפוך, קפוצ'ינו ופילטר – 9.5 שקל. עוגות כמו מוצרט, מוס חלבה וגבינה נמכרו ב-17-20 שקל.
- אחד הנתונים המעניינים שעלה בסקר התייחס לפרופיל המבקרים. תכיפות הביקורים הגבוהה ביותר נתגלתה בקרב צעירים בגילאי 18-24, ש-26% מהם ביקרו בבית-קפה לפחות פעמיים עד 3 בשבוע. סקר שערך בית-הקפה "דיזל" בקרית-חיים בין 1,000 נשאלים בגילאי 18 פלוס, גילה שהאווירה בבית הקפה דורגה כגורם המרכזי המשפיע על הישיבה בו (76%) לצד ה"איננות", המיקום והפופולאריות החברתית, שדורגו במקום שני עם 60% (ניתן היה לבחור יותר מאפשרות אחת). הנתונים הללו פורסמו בכתבה ללא כל הבלטה ופרשנות אף שהם סימנו תפנית בתרבות בתי הקפה בארץ: ממקומות ששרתו בעבר בעיקר אוכלוסייה מבוגרת ואמידה למקומות בילוי פופולריים בקרב צעירים.

## 2000 - מוקם הסניף הראשון של רשת "קופי בין אנד לייף"

דה קופי בין אנד טי לייף (אנגלית: The Coffee Bean & Tea Leaf - פול הקפה ועלה התה) היא רשת בתי קפה שבסיסה בלוס אנג'לס, קליפורניה, בבעלות ובתפעול חברת "International Coffee & Tea". החברה נוסדה על ידי מונה והרברט היימן והיא מהווה היום אחת מהרשתות בבעלות פרטית הוותיקות והגדולות ביותר, המתמחות בבתי קפה ותה. הסניף הראשון נפתח בשכונת ברנטווד בלוס אנג'לס ב-1963 ועם הזמן צמחה הרשת ופרסה סניפים רבים ברחבי דרום-מערב ארה"ב ובהוואי. ב-1996 רכש היזם הסינגפורי ויקטור סאסון זיכיון, ופתח "Coffee Beans" בדרום מזרח אסיה. כיום ישנם מעל ל-750 סניפים ברחבי העולם, והרשת נמצאת בתהליך התרחבות.

רשת קופי בין פתחה את סניפה הראשון בישראל בשנת 2000, ומונה (נכון ליולי 2010) 12 סניפים, חמישה מהם בתל אביב ואחד ברעננה. הסניף הדרומי (והעשירי בארץ) של הרשת נמצא ביחשלים (נפתח בספטמבר 2005), ואילו הצפוני ביותר נמצא בכפר סמרה, ונפתח באוגוסט 2009. לאחרונה נסגרו כמה סניפים בלתי רווחיים ובראשם סניף הדגל באבן גבירול ליד גן העיר. במקום מוצעות למכירה תערובות קפה מגוונות וחליטות תה מחוות פרטיות של החברה במזרח הרחוק.

## 2000 - התפתחות רחובות בילוי של בתי קפה באזור המרכז

רחוב שנקר באזור התעשייה בהרצליה פיתוח, לב תעשיית ההיי טק הישראלית הופך לרחוב של בתי קפה. בתחילת הרחוב "סטאקטו", בהמשך ניצב "ארקפה" וממולו "קופי-בין", אם חותכים ימינה בפנייה פוגשים ב"אחמה אספרסו בר", האח הצעיר של "אחמה" היחשלמי. על אף ההיצע האדיר, לא קל למצוא בבתי הקפה הללו כיסא פנוי. לפני כל אחד מהמקומות משתרך תור מסבד, שהולך ומתארך ככל שסוף השבוע מתקרב. את רחוב אבן-גבירול התל-אביבי מעטרים עשורת בתי קפה. הפופולריים ביותר הם "טריו", "קופי-בין" ו"אילנס". גם אצלם נראים תורים, המשקפים את הפופולריות הגואה של הבילוי בבתי הקפה בארץ.

הישראלי שממהר להתעצבן בתור לסופר או לאוטובוס הופך בבתי הקפה ליצור נינוח, שממתין בסבלנות לרגע בו יצביע לעבח המארח. רבים מגיעים בשביל האווירה, סתם כדי לשבת, לדבר, לצפות על העוברים ושויים, ולהתאוורר קצת בתי קפה מאפשרים לנהל שיחות ארוכות ורגועות, בניגוד לפאב רועש, שבו תמצית השיחה מסתכמת ב'מה המצב? סבבה', 'מה העניינים? אחלה'. בית הקפה הוא גם מקום שאפשר להכיר בו אנשים חדשים ולהתבונן בעוברים ושבים. רבים באים גם בשביל הקפה האיכותי ולשם כך גם לא איכפת להם לחכות בתור. "התור זה הפרחום של הבילוי", מסבירה אישה בראיון לעיתון ידיעות אחרונות, "זה לגיטימי לחכות. אז עומדים קצת, מדברים, מעשנים סיגריה, ואז נכנסים. זה בעצם חלק מהבילוי עצמו" (יפעת מנהרדט, 'דור האספרסו', ידיעות אחרונות, 29.7.2001, עמ' 14).

בתי קפה הופכים גם המקום המועדף ביותר לפגישות חונטיות ראשונות. רבים קובעים את הדייט הראשון שלהם בבתי קפה בשל האווירה הנעימה והאפשרות לבלות ללא הוצאה כספית גדולה.



# העשור הראשון של המאה ה-21

## 2001 - הוקם בית קלייה מתוצרת "ג'ו" שמתפתח לרשת קפה

בגיל עשר התחיל דודיד קליין את הניסויים שלו בקליית קפה במטבח. זה התחיל בטיגון פולי קפה במחבת במקום ללכת לבית-ספר. בדיעבד, זה לא היה לחינם. כעבור כעשרים שנה קליין הפך לבעלים של חברת קפה ג'ו, שמייצרת קפה גורמה, מפעילה רשת בתי קפה ומשווקת קפה לרשתות ובתי קפה מתחרים. בראיון לגלובס סיפר קליין על הדרך שעבר:

"אצלנו בבית שנתו הרבה קפה פילטר על האש מהבוקר עד הלילה. נולדתי עם קפה, חרה של קפה. הייתי ילד ששנא בית ספר. שתיתי קפה ורציתי להבין את כל התהליך. קראתי באנציקלופדיה על קפה שאפשר לקלות במחבת. הלכתי וקניתי פולים והתחלתי לקלות אותם. אין דרך ללמוד על קפה חוץ מאשר לעשות את זה. ככה למדתי מה ההבדלים בין הזנים ומה קורה כשאתה מערבב מברזיל וקוסטה ריקה שתי תערובות - יש לך פתאום טעם חדש. אינך אמור להרגיש את המקור".

כשהגיע לארץ מבוסטון בגיל 26 לבקר את אחותו בקיבוץ קטורה ליד אילת, הציע לו דב גולדפרב, מנהל המפעל בקיבוץ, להיות איש אחזקה במפעל התמרים. יום אחד ניגש אליו דב ושאל, "מה עם הרעיון לפתוח בית קפה?". קליין קפץ על המציאה. השניים חיפשו מקום, ופתחו בית קפה בחשמונאים בתל-אביב בשם ג'ו (סלנג אמריקני ל'קפה'). "הרעיון היה: אנחנו אמריקאים - נעשה רשת ענק. היה קשה מאוד בהתחלה. חודש אחרי הפתיחה קיבלנו הצעות מבתי קפה למכור את הקפה שלנו. הפכנו את הראש ונכנסו לשיווק קפה". (ורד שרון ריבלין, "עולם הפוך", גלובס, 20.12.2004).

שנתיים מאוחר יותר (ב-2001) הקימו השניים בית קלייה, והתחילו לשווק קפה מתוצרת "ג'ו" לרשתות קפה תחת מותג פרטי. עם הזמן הפך המפעל לרשת בתי קפה. ב-2004 מנתה הרשת כבר עשרה סניפים ומכרה 3 טון קפה בשנה. בנוסף היא מייצרת קפה במותג פרטי לרשתות מתחרות, מה שמספק לה בסיס רחב לייצור. מעבר לכך היא מייבאת ומתפעלת מכונות קפה מקצועיות ומפעילה רשת הפצה ארצית המשווקת מוצרי קפה ומכונות לבתי מלון, מסעדות ובתי קפה.

התפישה של רשת קפה ג'ו מעט שונה מרשתות אחרות. ב"קפה ג'ו" כל סניף הוא בעיזב אחר. לכן יותר נכון לקחא לרשת ארגון בתי קפה תחת מותג אחד. "לארכיטקט שלנו אני אומר: 'כל סניף תתחיל מאפס'" אמר קליין באחד הראיונות. "בבית איחפה בנינו סניף שנראה כמו דיינר אמריקני משנות ה-60. ברעננה הלכנו על פיניש גבוה, כי הרעננים חצים לראות פיניש. בנאות אפקה הלכנו על קו אינטימי וחם. בשבילם זה הרבה יותר כיף ככה. אנחנו עובדים 80 שעות בשבוע כבעלים פעילים, ואם זה לא כיף, אז מה עשינו?"

כל סניף הוא גם עם תפריט אחר. ב-2004 עמד מספר התפריטים על 260, וכל זכין בחר לו מה שמתאים. לכל סניף תפריט אחר, והוא יכול לשנות אותו בתיאום עם הבעלים. כל סניף הוא בעצם עסק בפני עצמו והנהלת הרשת רק מאשרת ספקים ומוצרים. הסניפים הידועים והמצליחים של הרשת הם בקניון עזראלי, בחשמונאים, בנאות אפק ובקניון איילון.

## 2001 - מחריפה מלחמת הקפה: אספרסו-בר מתרחבת מחוץ לת"א

רשת בתי-הקפה **אספרסו-בר** פותחת סניף ראשון מחוץ לגבולות ת"א - בפארק הברון **בראשון-לציון**, לאור ריבוי בתי-קפה בשם "אספרסו-בר" מחליטה הרשת על שינוי השם לאספרסו-בר-ת"א. נחמה מוסיף, מבעלי הרשת, אומרת לכתבת ידיעות אחרונות כי "הוספת השם תל-אביב יוצרת בידול וייחודיות משאר בתי-הקפה: כך יקשרו המבקרים בסניף ראשון-לציון את הסניף לסניפי-האם של הרשת בתל-אביב". ההחלטה על בידול השם נבעת גם מהתחרות המואצת בתחום בתי-הקפה בישראל, עם כניסתה של סטארבקס וקופי-בין וההתרחבות של הרשתות בארץ, ביניהן אילנ'ס, אחמה, קפה-ג'ו וקפהנטו.

## 2001 - סקר דירוג רשתות בתי הקפה

סקר שערך מכון המחקר "מידע שיווקי (סי.אי.)" מעלה, כי 80% מהישראלים שותים קפה בבתי-קפה. 39% מהישראלים מוגדרים צרכני קפה "כבדים" ושותים קפה בבית-קפה בין פעם בשבוע למספר פעמים ביום. 11.5% הם צרכנים "בינוניים" ששותים פעם בשבועיים, ו-30% הם צרכנים "קלים", ששותים פעם בחודש או פחות.

בעקבות ארה"ב ואיחפה, הולכת ומתפשטת גם בישראל אופנת רשתות בתי-הקפה המקצועיות. על-פי הערכות הפרסומא **דוד טמיר**, מבעלי הזיכיון של רשת קופי בין, מגלגל שוק רשתות בתי-הקפה בארץ באותה עת כ-40 מיליון דולר בשנה. רשתות הקפה מביאות סטנדרט חדש לעולם הקפה הישראלי - מגוון, ניקיון, שיחת ואדיבות שלא הוכח בעבר. ידיעות אחרונות שולח את סוקרי מכון חותם בבעלות עדה לבנון לביקור בשישה סניפים של רשתות קפה פופולאריות (סטארבקס, ארקפה, אילנ'ס, קופי בין, אומה וקפה ג'ו) במטרה לדרג אותם על-פי טעם הקפה, המגוון, המחיר, נוחות הישיבה, אדיבות העובדים והניקיון. התוצאה: **ארקפה** דורג הטוב מכולם, במקום השני - **אילנ'ס וקופי בין**, ושלושת הנותרים דורגו במקום השלישי. להלן התמונה הכללית המצטיירת מהסקר (שושנה חן, 'על כוס קפה', ידיעות אחרונות, 2.11.2001, עמ' 4-5, 8):

א. לצרכנים קשה להשוות בין מחירי הרשתות, שק בכל רשת משתמשים בכסות בגדלים שונים, ובמגוון משתנה של גדלים.  
ב. רוב הלקוחות אינם מתמצאים בכללים המקובלים לגבי כמויות הקפה שיש להשתמש בהן בכל סוג של קפה. מבחינת הרשתות, לעומת זאת, משחק קל בגודל הכוס ובכמות הקפה שבתוכה יכול להיות מקור לרווחים גדולים המופקים גם מהכסף הקטן הנגבה בעד כוס קפה.  
ג. קיים משתנה עלום נוסף: כמה קפה שמים בכוס, כלומר, כמה ממת מושך המוזג. "האיטליקים אומרים שהיחס המועדף הוא שלישי, שלישי, שלישי. כלומר, בכוס של 300 מ"ל צריכות להיות ארבע מנות של אספרסו (מנה אחת - 7-9 גרם קפה). אבל כיון שמישכת מספר גדול של מנות קפה

מעכבת את התור, המוזגים "חותכים פינות" לעתים, בהנחה שהלקוחות לא מבינים ולא שמים לב כל-כך.

ד. כדי לשרד צריך סניף אספרסו בר לגלגל 700-800 אלף דולר בשנה. זה המחזור של רוב הנקודות הפועלות בזמן הסקר. נקודות נדירות, כמו הסניף של קופי בין ברחוב אבן-גבירול בתל-אביב, מגיעות למחזור של 2 מיליון דולר.

ה. רשתות הקפה חסומות למעשה בפני המקפידים על כשרות. רק סניף אחד, של ארמה בקניון הראל במבשרת ציון, מצויד בתעודת כשרות של הרבנות הראשית. כל האחרים אינם כשרים. הסיבה העיקרית: הפעילות בשבת. בחלק קטן מהמקומות גם מגישים מוצרי בשר וחלב. כמעט בכל הרשתות מחפשים פתרון, איך לאכול את העוגה ולהשאיר אותה שלמה. כלומר, איך להמשיך לפתוח בשבת ובכל זאת לקבל תעודת כשרות. בארקה מתכננים בניית מפעל גדול יותר, עם אפשרות לשלב בו פס ייצור כשר, ולפתוח סניפים כשרים, סטארבקס שוקלת אפשרות להפוך את הסניף בירושלים לכשר, וזכייני ארמה עומדים לפנות לבג"ץ כדי שיחייב את הרבנות להעניק להם הכשר, על אף פעילותם בשבת.

## 2001 - בית החרושת לקפה "אוא" בחיפה מציע סיור לימודי ריחני

בהנהלת "אוא" החליטו לחלוק בידע ולשתף עוד אנשים בחוויית הקפה, ללמד על תהליכי ההכנה ובעיקר להבין בתערובות הקפה, ולצורך כך הכשיר חדר גדול בקומה השנייה במפעל המכנה "קמפוס קפה". המטרה: לקדם את תרבות הקפה בישראל ופיתוח מקורות חוץ נוספים עבור המפעל.

על בניין בית החרושת נח באופן קבוע ריח עז של קפה שזה עתה נטחן. ה"קמפוס" מלא מכונות שונות: לשקילה, לקליית קפה, לטחינה; וכן מכונת אספרסו. מסביב יש תצוגה מרשימה של סוגי קפה שונים, ופינה גדולה מוקדשת לזני תה. על מסך גדול מקרינים שקופיות שמראות את תהליך הקטיף במדינות דרום-אמריקה.

במפגשים (שמשך 3-5 שעות) לומדים מהו הקפה המועדף בארצות שונות (בקוסטה-ריקה למשל שותים קפה טרצו, שטעמו יני, ארומטי מאוד; בפפואה-גינאה החדשה – קפה ממתע סיגרי, שניחוחו עשיר וחרף) ולהכיר גם שורה של סירופים שאותם מוסיפים לקפה.

אחת הסדנאות מוקדשת "לפריקים לקפה". בפגישות מחליפים דעות, לומדים להכין תערובות אישיות, וכמובן מתייצבים מאחורי מכונת האספרסו ומשתדלים להפתיע את שאר המשתתפים בקפה הטוב ביותר.

בהרצאה מוסבר לקהל על הכנת הקפה. המבקרים מוזמנים גם להתנסות בהכנתו: מקליית הגרגרים הירוקים וטחינתם, ועד הכנת כוס קפה ריחני במכונת אספרסו. סרט מעניין מספר על מקור הקפה, התפתחותו לאורך ההיסטוריה וגידולו. הקפה עושה את לישראל אלנו מברזיל, מקסיקו, אנגולה, גואטמלה ועוד. הוא מוטע על אוניות ומגיע לנמל בשקים גדולים, ובהם פולים ירוקים. עד הקלייה והטחינה אפשר להמתין כשנתיים. מכונת הקלייה צבעת את הפולים הירוקים בגוונים שונים של חום, ואז הוא נטחן. מעבירים את התערובת הריחנית למכונת אספרסו, ותוך שניות הריח מתחזק.

הסדנה מסתיימת בסיור בחנות המפעל שברחוב העצמאות, שם טוחנים עבור המבקרים את הקפה המבוקש.

## 2001 - גדל היקף ומגוון יבוא מכונות אספרסו לבתי הקפה

**עלית** חותמת הסכם שיתוף פעולה עם חברת הקפה האיטלקית **אילי**. שיתוף הפעולה מתבטא בחילופי ידע, במכירת מכונות ובאספי ידע, במכירת מכונות ובאספקת הקפה עצמו. המכונות נמכרות באמצעות **חברת נורמט** לשוק הפרטי או המוסדי.

לצד מכונות אילי נמכרות גם מכונות **לואצה**, **נספרסו** ו**גאג'יה**. למותגים אלו אין רשת של בתי קפה משלהם, אבל הן מתחרים ביניהם על בתי קפה הקיימים ו"סוגרים" מכירה ספציפית עם כל אחד ואחד.

חברת **און-ליין**, המייבאת את **גאג'יה**, משווקת את מכונות האספרסו העשויות מנירוסטה צבועה. הקפה המשמש למכונת האלה הוא קפה אספרסו רגיל מכל סוג.

מכונות **לואצה** נמכרות גם לשוק המוסדי וגם לשוק הביתי. הן מכונות שפועלות בשיטת הקפסולה (9 טעמים, כולל נטול קפאין) ונמכרות לפי הסוג והגודל. את הקפסולות מזמינים בחברה.

פרקולאטורים החשמליים של **בראון** מוצעים בצורת כד זכוכית, והחום נשמר בעזרת פלטה חשמלית. בחלק מהמכשירים יש פילטר קבוע, ויש גם דגמים עם תרמוסטט, בהם אפשר לתכנת את הזמן, ולקבוע את הארומה.

## 2001 - אנינות טעם במוסיקה כאנינות טעם בקפה

**חנך רון**, מבקר המוסיקה הקלאסית הידוע, כותב ביקורת על הופעת **התזמורת הפילהרמונית** תחת הנהלת **קלאסי** מוצרט בטעם אספרסו: "מהפך בפילהרמונית. עומד לו המנצח האנגלי הצעיר אייבור בולטון ומצליח להוציא מהפילהרמונית צליל מוצרטיאני חם. זורם. נפלא. יחד הם מגישים את הסימפוניה מס' 34 בנגינה אינטימית. בפשטות. זה היה אמדאוס בלי סוכרזית. מין מוצרט בטעם אספרסו קצר. מרי. חריף. מהביל. המיסה בדו-מינור של מוצרט היא אחת מפסגות הוסיקה. בולטון מגיש מוצרט מלא קסם" (חנך רון, 'מוצרט בטעם אספרסו', ידיעות אחרונות, 29.11.2001, עמ' 21).

## 2001 - רשת חנויות הנוחות "ילו" (Yellow) מתרחבת לתחום בתי-הקפה

הרשת פותחת 2 סניפי אספרסו-ברים, האחד בשיתוף רשת בתי הקפה "קפה ג'ו" והשני בשיתוף "קפה קרם". בנוסף, מתכוננת הרשת לפתוח בחלק מהסניפים אספרסו-ברים.

מנכ"ל הרשת, שוקי בונס, אומר בראיון לעיתונות: "קפה טוב בסניפי ילו הוא חלק מהאסטרטגיה שלנו".

רשת חנויות "ילו" הוקמה בשנת '99 על חורבות מיזם קודם בבעלות פז ואסם.

בסוף שנת 2001 מנתה הרשת 30 סניפים. ל"לו" מספר סוגי סניפים, כאשר בגדלים שבהם קיימים גם תתי-סניפים של רשת בורגר-ראנץ' (אף היא בבעלות פז), כסופומטים ובנקומטים (בשיתוף בנק הפועלים ובנק לאומי), מזון, שתייה ומוצרים נלווים נוספים.

## 2002 - ביקוש גואה למכונות הקפה הביתיות

תרבות הקפה בארץ מתפתחת בקצב מרשים, והצרכנים מוצפים במוצרים כמו מכונות קפה ביתיות, פרקולאטורים, מקינטות ופילטרים. חלקם אמנם נקנה "ברגע של חולשה" ומוצא את דרכו לבידעם, אך חלקם משמש את תרבות הקפה המשתבחת של הצרכן הישראלי.

כניסתן של רשתות קפה בינלאומיות כמו סטארבקס וקופי-בין, בצד רשתות מקומיות כמו אר-קפה, אילנ'ס וקפה-ג'ו, תרמו גם הן להשבת ההיצע. כל אחת מהרשתות אף מיהרה לערוך סקרים שונים שיסייעו לה לכבוש את הצרכן.

חברת **משקר**, שכבר בשנת '88 החדירה מכונות קפה, מצאה בסקר שערכה כי הקפה המגורען הוא המבוקש ביותר, וצרכני הקפה "הכבדים ביותר" הם בני 30-49, השותים כ-4 כוסות ביום. זאת, לעומת בני 16-29 ששותים 2 כוסות ביום.

חברת **לואצה** ערכה גם היא סקר שהעלה, כי הישראלי אוהב לשתות אספרסו או קפוצ'ינו בעיקר בשעות הבוקר – רצוי עם חברים (17%). 21% מעדיפים לשתות קפה לפני היציאה לעבודה כדי להרגיש רעננים. סטארבקס, שנכנסה לארץ ב-2001, מצאה בסקר מקרים, כי 61% מהנשים הישראליות מעדיפות קפה נמוס, הנחשב למשקה הפופולארי בארץ (51% מכלל האוכלוסייה), ו-38% מהגברים מעדיפים קפה שחור.

ההצע גדול. כך למשל, **בראון** מציעה שתי מכונות קפה: אחמסטר דגם 37 להכנת 10 כוסות קפה ב-249 שקל, ואחמסלקט דגם 130 להכנת 10 ספלי קפה ב-314 שקל. ניופאן מציעה מכונת קפה מדגם 200 לקפה טחון או טבליות ב-629 שקל, ודגם בר-41 לקפה טחון או פודים הכלול מיכל מים גדול ב-759 שקל. מכונת בר-51 לשימוש בטבליות קפה או בקפה טחון מוצעת ב-969 שקל. דגם בר-200 לקפה טחון או לטבליות נכמר ב-1,269 שקל.

**אייס** מציעה מכונת אספרסו וקפוצ'ינו של מרפי-ריצ'רדס במחיר של 279 שקל, ומכונת אספרסו של קנדי, ב-299.99 שקל.

**לואצה** מציעה מכונה קומפקטית לקפסולות, המקפיצה חלב בו זמנית להכנת הקפה ב-1,750 שקל. הקונים את המכונה יקבלו 150 קפסולות ו-6 ספלים חינם. מלבדה מוצעים חמישה דגמים נוספים בטווח מחירים של 1,390 עד 3,290 שקל. קנווד מציעה מכונת אספרסו לשניים עם מגש טרמי ומיכל מים גדול ב-850 שקל. דגם 600 בצבע כחול מאלו ובקוויים מעוגלים מוצע ב-950 שקל. **אילי** מציעה מכונה קומפקטית על בסיס פודים ב-1,000 שקל ומכונת אספרסו שגם טוחנת את פולי הקפה בכ-3,000 שקל. **און-ליין** מציעה מכונת קפה אוטומטית דיגיטלית עם מטחנת קפה מתוצרת **גאג'יה**, הפועלת על בסיס קפה טחון או פולי קפה, טיימר ואפשרות לספק שתי כוסות ברצף. 4,590 שקל. **יורה** השווייצרית מציעה מכונת אוטומטית עם הפעלה דיגיטלית, אוטומטית ותוכנית לניקוי עצמי. ניתן להשתמש בקפה טחון, בפולי קפה ולבחור את הטמפרטורה הרצויה. -4,680 שקל. 3,800 שקל.

אחד האיבזרים החביבים על צרכני הקפה הוא **המקינטה** (מכונה קטנה באיטלקית). מדובר במכשיר פשוט להכנת קפה אספרסו על הכיריים בבית, שבהפעלה נכונה אמור להפיק קפה חזק וארומטי. המקינטה קלה לניקוי ואינה דורשת אחזקה מיוחדת. באילנ'ס מציעים מקינטות תוצרת ביאלטי ב-69.90-224.90 שקל.

**בקפה-ג'ו** מציעים סדרה של מקינטות בגדלים שונים מבית ואו-וייג'אנו האיטלקי. המחירים 55-225 שקל.

**בביתלי** מציעים מקינטות מאלומיניום ב-46.90-74.90 שקל ומנירוסטה ב-93.90 שקל.

**באיקאה** מציעים מקינטות קונטרה בשני גדלים: ב-29 שקל להכנת 3 ספלים וב-39 שקל להכנת 6 ספלי אספרסו.

**באוי..די. דיזיין** מציעים פרקולאטורים יוניים מזכוכית עם ידית ומכסה מפלסטיק צבעוני. התכולה בין 12-15 כוסות והמחיר 89 שקל. באיקאה מציעים פרקולאטור ידני ב-89 שקל.

**בביתלי** מציעים פרקולאטורים יוניים מנירוסטה ב-129 שקל ומפלסטיק ב-49 שקל; פרקולאטורים לגז עם מעמד לכוס ומשפך לקפה מאלומיניום נמכרים ב-74.50 שקל.

**ברשת אייס** מציעים פרקולאטור חשמלי של סלמור במחיר של 109 שקל להכנת 10-15 ספלים. פרקולאטור חשמלי של שריג נמכר ב-169 שקל. פרקולאטור חשמלי של בראון מוצע ב-249 שקל ופרקולאטור של קנדי ב-79.90 שקל.

ברשת המשבר-לצרכן מציעים פרקולאטורים ידניים של חברת בוודום משוויץ. המחירים 49.90-89.90 שקל.

## 2002 - אייס קפה – להיט העונה החמה

המצאת הקפה הקר היא נקודת ציון חשובה בתולדות הפופולריזציה של הקפה בעולם. קדמו לה, בין היתר המצאת הפרקולאטור בשנת 1827 בצרפת, והמצאת מכונת האספרסו הראשונה בתחילת המאה ה-20 באיטליה (על ידי המהנדס **לואיג'י בזארה**). באותה תקופה נרשמו גם המצאת **אריזות הוואקום**, פיתוח הקפה נטול הקפאין ותגלית הקפה הנמוס, שממנה ועד להכנת הקפה הקר או הקפוא ונגזריהם נדרשו רק כמה ימים חמים במיוחד בעולם הישן ובאמריקה, או חמסין רציני במזרח-התיכון. מישהו הכניס כמה קוביות קרח לקפה הקר או הקפיא אותו וגרס עד דק. לאיטלקים יצאה מזה "הגרניטה" (מעדן עשוי מקפה קפוא ומרוסק עד דק), ליוונים "הפרפה" (קפה קר מוקצף שמישהו הגה והצליח להחדיר לכל בית-קפה ומסעדה), ולאמריקאים "אייס קפה" - קפה בחלב יצוק על הרבה קרח ומעטר בגלידה.

הפוטנציאל המסחרי העצום הגלום בקפה הקר זוהה באמריקה בשלהי המאה ה-20. ניר שחר, אחד המחברים של הספר "על כוס קפה", לא יודע להצביע איפה ומתי בדיו החלה שתית הקפה הצונן. הסברה המקובלת היא שב-1994 המציאה **דינה קמפיון** עובדת של "סטארבקס" בסנט מוניקה קליפורניה, סוג חדש של קפה קר, אחרי שזיהתה את הצורך במשקה מרענן בקיץ הקליפורני החם. כך נולד משקה קרח מוקצף, שמנהל ומייסד הרשת **הווארד שולץ** כמעט הכשיל אותו. כפי שהוא מתאר בספרו "**להנהיג מהלב**": "דחיית הפרפוצ'ינו הייתה השיגאה הטובה ביותר שלא עשיתי מעולם".

קפה קר שתו בישראל כבר בשנות החמישים, כמשהו מרענן לקיץ – אבל רק בבתים הפרטיים. נהוג היה להכין קפה קר בתוספת ציקוריה ארומטיק, שנמכר גם בטבליות. זה היה חסכוני ושיפר את טעם הקפה (עד כמה שאפשר היה בכלל לשפר אותו).

הקפה הקר האמיתי הגיע לישראל יחד עם רשתות בתי הקפה – בעיקר בשנת 2001. בבתי הקפה הוגשו בעיקר מוגשים שני סוגים של קפה קר: **קפה גרניטה**: מקור השם במילה האיטלקית שמשמעותה קפוא. מדובר במשקאות בריד בטעם קפה, עם או בלי תוספות שונות; **משקאות פרדו**: משקאות קפה קר בטעמים שונים. מקור השם במילה האיטלקית שמשמעותה קר.

ב-2002 גלגל שוק הקפה הקר בישראל על פי הערכות למעלה מ-100 מיליוני שקלים בשנה, כאשר החלק הגדול ביותר הוא של הגרניטה (קפה קר-ברד) ונאמד בכ-80 מיליוני שקלים. רשתות רשתות בתי הקפה החלו בשלב זה מבססות חלק גדול והולך של מכירותיהן על הקפה הקר לסוגיו וכמעט כל סניף כלל בתפריטו לפחות סוג אחד של קפה קר. ברשת "אר קפה", למשל, נוצר באותה שנה תפריט קיץ מיוחד, הכולל מגוון עשיר ביותר של משקאות קפה: גרניטה איטלקית (ברד) בטעמים שונים וחמישה משקאות קפה "פרדו" – עם חלב או בלעדיו, ממותק או טבעי. בכתבה שפרסמה שושנה חן בידיעות אחרונות הובאו הנתונים הבאים:

**"אר קפה"** מביאה את החידוש של הקיץ: שייק שוקולד לבן עם מנת אספרסו חלב והרבה קרח ב-19 שקלים. מכירות קפה קר ברשת תופסות 15%-20% ממכירות הרשת בקיץ. לרשת גם משקאות גרניטה בטעם קפוצ'ינו, מוקה או מוקה עם שוקו ב-17 שקלים לנסו. ומשקאות פרדו, בסידרה קפוצ'ינו פרדו – אספרסו קר עם חלב ושמנת, שוקוצ'ינו פרדו, ומוקצ'ינו פרדו – שילוב של אספרסו ארומטי עם טעמי שוקולד, וניל ומוקה. סולם ב-19 שקלים לנסו.

**רשת "קופי בין"** מציעה את "אייס בלנד" מוצר הדגל של הרשת בעולם ובארץ, המהווה בתקופת הקיץ כ-60% ממכירותיה בישראל כמו בסניפיה בחו"ל. מדובר במשקה קפה קר המוצע בעולם ביותר מ-25 טעמים ועשוי מקפה מעורבב בחלב בתוספת פתית קרח, עם שני סוגים של אבקות וניל צרפתי או שוקולד הולנדי. יש גם גרסה ללא סוכר ואלטרנטיבה על בסיס סויה, או לחילופין למי שלא שמעו על המילה קלוריות, "אייס בלנד אולטימטיבי" על בסיס חתיכות קפה מצופות שוקולד. המחיר 18-21 לפי הסוג וגודל הכוס.

**ב"קופי טו גו"** מהווה הקפה הקר בתקופת הקיץ כ-40% מסך כל המשקאות, ואפילו בחורף הוא מהווה כ-20% ממכירות הרשת. ברשת מגישים קפה קר פשוט ב-11 שקלים, אבל גם ששה סוגים מתוחכמים יותר כשהחדשים גרניטה קוקוס, וגרניטה בננה-קוקוס ב-14 שקלים. (כולם בכוסות של 350 מ"ל).

**רשת "סטארבקס"** מציעה משפחת משקאות קרים ענפה תחת המותג סטארבקס און אייס", שמחיריהם נעים בין 13-17 לקפה לאטה קר ועד ל-15-21 שקלים לסוגים שונים של קפה פרפוצ'ינו – משקה קרח מוקצף. החידוש של הקיץ במשפחה האחרונה "מוקה שוקולד לבן" קר, שהושק בחורף במתכונת חמה. אחוז המשקאות הקרים ברשת בקיץ מגיע ל-75% מאחוז מכירות כלל המשקאות (שושנה חן, "אייס, אייס, אייס קפה", ידיעות אחרונות, 1.7.2002, עמ' 27).

פריחת משקאות הקפה הקר לא פסחה גם על יצרני הקפה לשוק הביתי: **עלית** השיקה כבר ב-2001 את **"אייס קפה נמוס"** ויצאה כעבור זמן קצר עם מוצרי **"ונילה אייס"**, המיועדים להכנת קפה קר בטעם טבעי ובטעם וניל וכן סדרת משקאות "פרפה ברד" המבוססים על אבקות.

**"אוסם נסטלה"** השיקה מהדורה מוגבלת של **"נסקה קול"** – תערובת להכנת משקה קפה קר, ואילו חברת ג.יל.ס, יבואנית קפה "לוואצה" האיטלקי, שיוקה את אבקות הקפה הקר של חברת "מוקפה" האמריקנית. ב-2002 הופיעו במקררי המשקאות הקלים, לצד הקולה והלימונדה, גם **"אייספרסו"** של **"ג'ייקובס"** ו**"מאסטר קפה"**, משקאות קפה קר בפחיות קטנות, שיצרניהם יעדו אותם לקהל צעיר ומודרני. **"תנובה"** הוציאה לשוק מבחר משקאות חלב, וביניהם, כמובן, משקה קפה קר באריזת קרטון קטנה.

**"קפוא-צי'נו"** הוא משקה קפוא פרי פיתוח ישראלי שהגיע באותה עת לבתי הקפה ברכז קפוא על בסיס פולי קפה וחלב אמיתי. **"אפרופו"** הציעה קפה קר בבלנדר, קפה קר עם גלידה בבלנדר וקפה קר עם תוספת רכיזים בטעמים שונים כמו וניל, קוקוס, קינמון במחירים שבין 15-20 שקלים לנסו.

**הערה כללית:** קפה קר לא ממותק וללא חלב שווה בערכו הקלורי לקפה רגיל, כלומר 0 קלוריות. בכוס קפה קר בתוספת 1/4 כוס חלב דל שומן ו-2 כפיות סוכר יש כ-60 קלוריות ועם ממתק מלאכותי כ-25 קלוריות. במשקאות הקפה המוכנים בקרטונים ובפחיות יש 35-80 קלוריות ל-100 מ"ל (100-200 קלוריות לנסו). בקפה קר שמכילים מתעבות של אבקות, על בסיס חלב (ולפי הוראות ההכנה על האריזה) יש כ-200 קלוריות לנסו. משקאות הקרח המרוסק (ברד) ממכונות נראים אמנם תמימים אך הם מבוססים על תערובות המכילות כמויות גדולות של סוכר וחלב וכמות הקלוריות בכוס יכולה להגיע בקלות ל-250 ויותר. כל תוספת של טעם (מסיריפה המיועדים לקפה), שמנת, קצפת וגלידה, מקפיצה ביחד עם המחיר גם את כמות הקלוריות בכוס.

**פיקנטריה ישראלית:** הצרכן הישראלי מצפה למצוא קפה איכותי גם בתוך משקאות הקפה המוכנים לשתייה. לכן, למשל "אייס קפה יטבתה" מיוצר על בסיס פולי קפה אמיתיים. בחו"ל נמכרות פחיות קפה קר מוק. הצלחה גדולה למוצר יש ביפן, בה מהווה הקפה בפחית למעלה מ-70% מצריכת הקפה הלאומית. אבל למרות העליה בפופולריות המומחים סבורים שבסך הכל מדובר בתחום בעייתי שלא תפס בארץ כמו בארה"ב למשל, גם בגלל טעמי הלוואי שמאפיינים מוצרים כאלה.

## 2002 - סקר מקיף ראשון על הרגלי שתיית הקפה של הישראלים

43% מהאוכלוסייה הבורגת בישראל נוהגת לשתות 2-3 כוסות קפה ליום. 16% מהאוכלוסייה הבורגת נוהגת להסתפק בכוס קפה אחת ליום – כך עולה מסקר שעורך מכון המחקר שווקים-פנורמה עבור רשת בתי הקפה קופי-בין ישראל, המפעילה כיום 5 סניפים. מהסקר, שנמסר ל"ידיעות אחרונות", עולה עוד כי ככל שעולה הגיל, כך שותים יותר כוסות קפה ביום.

כרבע מהאוכלוסייה בישראל אינה נוהגת לשתות קפה כלל, וכ-17% נוהגים לשתות למעלה מ-4 כוסות קפה ליום. הסקר שנערך בסוף חודש ינואר בקרב מדגם ארצי ומייצג של 512 נשאלים, בדק היכן נוהגים הישראלים לערוך את פגישותיהם (פגישה חברתית או חומרנית). כשליש מעדיפים לעשות זאת בבית קפה (בעיקר צעירים) וכשליש מעדיפים במסעדה. כשליש נוסף מעדיף להיפגש בבית, כשאוכלוסייה זו מאופיינת בעיקר במבוגרים בגילאי 44 ומעלה. עוד עולה מהסקר, כי נשים יותר מגברים מעדיפות לקיים פגישות בבתי קפה.

כחמישית מהאוכלוסייה (כ-19%) מדווחת על שתיית תה בתדירות גבוהה, כשהאוכלוסייה המבוגרת שותה תה בתדירות גבוהה יותר מאשר האוכלוסייה הצעירה. עם זאת, 18.4% מהאוכלוסייה ציינה כי אינה שותה תה כלל, לעומת 23.4% מהאוכלוסייה שאינה שותה קפה כלל (יעל גאון, 'סקר: 23% מהישראלים לא שותים קפה', ידיעות אחרונות, 4.2.2002, עמ' 5).

### 2002 - גל הפיגועים הגדול, יוצר רתיעה זמנית מישיבה בבתי קפה

כשהערב יורד על תל-אביב, הרחובות מתרוקנים. את בתי-הקפה, שהיו די מלאים במהלך השבת, עוזבים אט-אט הבליינים. "לא חצים להתגרות במזל", אומר ערן (24) מיושבי הקבועים של בית-הקפה "הודקנס" ברחוב אבן-גבירול, ליוסי יהושע כתב "ידיעות אחרונות". "אין שום סיבה שמה שהצליח לפני שבוע ולפני שבועיים ביחשלים ובנתניה, לא יצליח השבוע בתל-אביב". הוא מסכם – ועוזב יחד עם חברי לפני רדת החשיכה. ערן ובליינים תל-אביבים רבים שינו את שעות הפעילות של בתי הקפה בעיר, ואחרים בכלל החליטו להדיר את רגליהם – עד יעבור זעם (יוסי יהושע, 'יציאים – ופחדים', ידיעות אחרונות, 17.3.2002, עמ' 9). הבעיה מורגשת בעיקר במקומות לאורך ציר התנועה הסואנים. משם בורחים הבליינים למקומות קטנים יותר ומוכרים פחות.

### 2003 - מכונות אספרסו בתערוכה במוזיאון

ביוני 2003 נפתח במוזיאון ארץ ישראל בתל אביב תערוכה מיוחדת במינה: "אספרסו תוצרת איטליה". בתערוכה, שנערכת בחסות ג.ל.ס., יבואנית קפה "לוואצה" ושגרירות איטליה ומכון התרבות האיטלקי, מוצגות מסנות אספרסו עתיקות שיוצרו בשנים 1901 ועד 1960, לצד כרזות ופרסומות שליוו אותן. המכונות העתיקות משקפות את תהליך הייצור והעיבוד של מכשירי הקפה האיטלקיים. כולן נילקחו מתוך האוסף הפרטי המרשים של אנריקו מאלטוני, אספן שעוסק בשימור המכונות ובחקר ההיסטוריה שלהן. "מכונות הקפה משקפות את התפתחות העיבוד האיטלקי מתחילת המאה ה-20", אומר דורון שר שלום, שאצר את התערוכה יחד עם האספן. את המכונות הישנות והמרהיבות המוצגות בתערוכה מלוות גם כרזות פרסום עתיקות מהאוסף של מאלטוני.

### 2003 - חרף המצב הכלכלי הקשה, בתי-הקפה ממשיכים לשגשג

מחקר שוק של "בי.די.איי", שהתפרסם בדצמבר 2003, שם את הזרקורים על ענף בתי-הקפה, ענף יוצא-דופן שהצליח לשמור על יציבות בהכנסותיו באותה שנה למרות המיתון.

זה קרה דווקא בשנה שהתחילה רע לבתי-הקפה, לפחות ברבעון הראשון, עם הפיגועים שהבריחו אנשים מבתי-הקפה. בשעה שהמסעדות קרסו תחת עול המיתון, בתי-הקפה גילגלו ב-2003 כ-3 מיליארד שקלים. בתקשורת תלו את התופעה בכך שבתי קפה פחות רגישים למיתון: המחירים בהם אינם גבוהים במיוחד; אפשר להוריד מחירים בלי להיפגע; חומרי הגלם פשוטים למדי.

התופעה הפתיעה רבים גם על רקע העובדה שבשנה זו נרשמה יציאת רשת "סטארבקס" האמריקנית, המלכה העולמית של בתי-קפה, שחוותה את כישלונה העולמי הראשון בישראל. כשהיא פתחה את הסניף הראשון, לפני כשנתיים, הובטחו 100 סניפים בחמש השנים הבאות, אבל בסופו של דבר הרשת קיפלה את הזנב ויצאה מהארץ, כשזכינה המקומי, חברת "דלק", רשמת הפסד של 17 מיליון שקל.

לצד הכישלון של הענקית האמריקנית, שלווה בהסברים מלומדים – מניחול כושל וקצר-רוח דרך מוצרים לא מתאימים ומיקומים אומללים – בתי-הקפה המקומיים דווקא עלו כיתה בשנתיים האחרונות. "לבתי-הקפה עזרת העובדה שאנשים בתקופת מתח, מיתון ולחץ מחפשים בילוי שעליויותו סבירות והגיוניות", הסביר היועץ השיווקי איציק להב, מנכ"ל "תכלית להב" בכתבה שפורסמה בידיעות אחרונות. "בית-הקפה המשודרג של רשת מסודרת מכיל בעצם גם ארוחות קלות. הוא מתאים לישראל, שהתחיל להבין בקפה, כיוון שהוא לא מחייב אותו בהוצאות גבוהות. אתה לא צריך לחשוב פעמיים לפני שאתה מתיישב בבית-קפה. יציאה למסעדה היא כבר סיבה לאסיפה משפחתית. בבית-הקפה אתה יכול לבלות גם שעתים ולהוציא 10-12 שקלים".

**אודי דורון**, מנכ"ל רשת "ארקפה", שם לב שיותר ויותר לקוחות, בעיקר סטודנטים, יושבים שעות ארוכות על כוס קפה אחת. להב מצביע על קהל יעד מפתיע נוסף, שמצמיח המיתון לבתי-הקפה: המובטלים, שרצים קצת להתאורר בחוץ. "רמת הסיכון של בעל בית-קפה קטנה יחסית בהשוואה לבעל מסעדה", הסביר להב. "השטחים קטנים יחסית; ההשקעה בפרסום מזערית, כשההתמקדות היא בעיקר ביחסי-ציבור; אין כמעט ביטול; חומרי הגלם, יחסית לאלה של מסעדות, זולים. למסעדה אין זכות קיום ללא שף ששכרו גבוה מאוד. רשתות בתי-קפה מחזיקות לכל היותר שף רשת אחד" (שושנה חן, 'נס קפה', ידיעות אחרונות, 9.12.2003, עמ' 3-1).

הפריחה העיקרית, מצביעים חוקרי "בי.די.איי", היתה של הרשתות, שמפעילות כ-100 סניפים. הסינים האלה נחשבים למובילי הדרך של הענף. מרבית הרשתות בענף הן פיתוח ישראלי, כמו "ארומה", "קפה הלל", "לחם ארז", "קפנטו", "אילנ'ס", "קפה קפה", "אספרסו בר" ו"כוס קפה". אחד ההסברים להצלחתן היא הכרה טובה של הטעם ודרישות השוק הישראלי. מעט רשתות בינלאומיות פעלו בענף (זה נכון גם להיום), ביניהן "קופי בין" (רשת שמקורה בקליפורניה) ו"ארקפה" הקשורה לחברה האיטלקית.

הדור החדש של בתי-הקפה השכיל להשקיע בעיצוב הסניפים ובבידול הרשתות השונות. מומחי ב.ד.איי מפרטים: "ארקפה" מתמחה במכירות מאפים תוצרת עצמית; 'קופי בן'; במשקה האייס-בלנד ב-30 טעמים שונים ובחליטות תה ייחודיות במבחר טעמים מתוצרת עצמית; 'אילנ'ס' – בקפה טחון לשימוש ביתי; 'קפה ג'ו' – במכירות קפה כמותג הבית כל-500 בתי-קפה ומסעדות; 'קפנטו' – במכירת מוצרים מיוחדים בייצור עצמי, באפיית לחמים במקום ובמכירת קפה לשימוש ביתי.

הסקר של ב.ד.איי משרטט את ישראל כמדינת קפה, כלומר כמדינה שבה ההליכה לבתי הקפה הפכה כבר לפולקור לאומי. להלן כמה מהנתונים שהופיעו בסקר:

א. בישראל פועלים ב-2003 כ-100 בתי קפה השייכים לרשתות (רשת מוגדרת כחברה המפעילה שלושה סניפים לפחות), ובנוסף פועלים כ-800 בתי קפה פרטיים.

ב. כ-50%-40% מבתי הקפה בישראל ממוקמים באזור המרכז (תל אביב וגוש דן).

ג. בתל אביב לבדה פועלים כ-35%-25% מבתי הקפה בישראל. בין אזורי הפעילות העיקריים של בתי הקפה, מצינים ב-BDI את מרכזי ההיי-טק (כמו הרצליה פיתוח ומתחם רמת החייל), אזור ה"סיטי" של תל אביב (שדרות חטשילד, יהודה הלוי, שנקין, אחד העם), וכמה רחובות ראשיים כמו יהודה המכבי ובוגרשוב. גם בקניונים ניכרת פעילות בתי קפה שוקקת חיים.

ד. ארומה (סל שיווק וממכר קפה בע"מ), היא הרשת הגדולה ביותר בענף, לפי מספר הסניפים.

ארומה מפעילה כ-30 סניפים (חלקם הגדול באמצעות זכיינים), והיא אמורה לפתוח כ-10 סניפים נוספים עד קיץ 2004. הרשת השנייה בגודלה, לפי מספר הסניפים, היא לחם ארז (לחם ארז בע"מ), המפעילה 12 בתי קפה. השלישית היא ארקפה (ארקפה ישראל בע"מ), המפעילה 10 סניפים למכירות מוצרי מאפה.

ה. שיעור הרווח הגולמי הממוצע בבתי הקפה גבוה יותר על פי רוב משיעור הרווח הגולמי הממוצע במסעדות. לפי נתוני BDI, שיעור הרווח הגולמי בבתי קפה, נאמד ב-70%-65% מההכנסות.

ו. ב-BDI מצינים כי על אף התרחבותן של רשתות בתי הקפה, בתי קפה פרטיים רבים נקלעו בשנתיים החולפות לקשיים כלכליים, וחלקם אף נסגרו. לפי נתוני BDI, שיעור הפתיחה והסגירה של בתי הקפה בישראל הוא מהגבוהים במשק. בנוסף, שיעור בתי הקפה השורדים מנהלים היטב, ומושתתים על בסיס נאמן של לקוחות קבועים.

## 2003 - היצע חדש של ספלי קפה מעוצבים

ספלי קפה מעוצבים נעשו בשנה זו חלק מפולחן שתיית הקפה. חברות הקפה המובילות החלו לצאת עם סדרות של ספלים מעוצבים, מעוטרים ומצויירים. האמן הישראלי **חיים שטיינברג** נבחר באותה שנה על-ידי חברת הקפה הבינלאומית illy לעצב סט של ספלי אספרסו שהצטרפו לקולקציית הבינלאומית של הספלים המעוצבים שהוציאה החברה במהלך עשר השנים האחרונות. קולקציית הספלים האמנותיים הגיעה לישראל והוצגה במאי 2003 במוזיאון לאמנות ישראלית ברמת-גן, תחת הכותרת "אספרסו איתלך" זו אמנות". 50 מערכות אספרסו מוצגות בתערוכה, סולן של מעצבים ואמנים מובילים בעולם, שעוצבו במיוחד עבור חברת הקפה "אילי". כל מערכת מורכבת משישה ספלי אספרסו, עם תחתיות תואמות, והן מייצרות במהדורות מוגבלות ונושאות את חתימת המעצבים. חלק מהמערכות מוצגות למכירה במוזיאון. הבאת התערוכה לישראל נעשתה ביוזמת חברת "עלית", משוקקת קפה "אילי" בישראל, והיא מגיעה לישראל לאחר שנדדה במוזיאונים שונים ברחבי העולם. במהלך התערוכה ניתן היה לרכוש פרטים מהקולקצייה, וגם את הספלים שעיצב **חיים שטיינברג**.

## 2002 - בית ספר ישראלי המכשיר להתמחות בקפה

רשת בתי הקפה **אילנ'ס**, שמונה באותה שנה 9 סניפים, מקימה בית-ספר להתמחות בקפה תחת השם "**ILANSCOOL**" – בית ספר של קפה". קהל המטרה של בית-הספר כולל את השוק המוסדי, המונה את בתי הקפה, מסעדות ובתי מלון, ואת השוק הפרטי.

בית הספר לקפה מבוסס על מודל עולמי. בעולם קיימים מספר בתי ספר לקפה, שנלמדו על-ידי רשת אילנ'ס טרם יציאתו של בית הספר לקפה הישראלי לדרך. בית-הספר נפתח ברחוב אחד העם בתל-אביב, סמוך למגדל **כלבו שלום**, ומציע מספר מסגרות לימודים: קורס מקצועי לעוסקים בקפה, קורס ניהול בתי קפה, סדנאות קפה וסדנאות בישול ואפייה בקפה. זאת, בנוסף לסדנאות הדרכה פנימיות לעובדי הרשת.

## 2004 - רוב בתי-הקפה שהיו לקוחות של עלית עברו מ"אילי" ל"לוואצה"

כמעט כל בתי-הקפה שהיו לקוחות של קפה "אילי", בזמן שיוצג בישראל על-ידי עלית, עברו לצרוך קפה "לוואצה" מאז זנחה עלית את "אילי" לטובת ייצוג בלעדי של "לוואצה", לפני כשלושה חודשים.

ל"דיעות אחרונות" נודע, כי עלית מציעה לבתי-קפה, בעיקר לגדולים, הטבות כספיות משמעותיות במזומן תמורת מעבר ל"לוואצה" וחתימת הסכם ארוך-טווח עם עלית.

**גיורא בר-דעה**, מנכ"ל **שטראוס-עלית**, אמר ל"דיעות אחרונות" כי "מחזר בתשלום מקובל בענף המוסדי, שבו הלקוח מקבל מראש את ההנחה שמגיעה לו בסוף השנה על רכישת כמות מסוכמת של קפה". לדברי בר-דעה, "ל"אילי" היו 400 לקוחות בישראל בשוק המוסדי. עשין פעילות שיווקית ענפה בקרב לקוחותיהם לשעבר ו-96 אחוזים מהם עברו ל"לוואצה". כיום אנחנו מוכרים 20 אלף טון בחודש, לעומת 12 טון שמכרנו בתקופת "אילי" (נוית זומר, 'חוב בתי-הקפה שהיו לקוחות של עלית עברו מ"אילי" ל"לוואצה"', ידיעות אחרונות, 22.7.2004, עמ' 4).

עם בתי-הקפה שעברו ל"לוואצה" נמנים "קפה באזל" בתל-אביב, "קפה רימון" ו"קפה קפית" ביחשלים, "קפה בנק" מהכרמל בחיפה ו"פונדק אסא" בצמרת בית-דגן. "אילי" מיוצגת כעת על-ידי קפה לנדזור, שמתחרה בעלית בשוק הקפה שחור.

## 2004 - "לחם יין", קפה קטן ומיוחד (100 מקומות ישיבה) ביהוד נבחר כחביב קוראי ידיעות אחרונות

אלפי הצבעות א.א.אס נשלחו לתחרות העסקים הקטנים של "ממון", המגזין הכלכלי של ידיעות אחרונות. בסופו של דבר את התואר "חביב הקהל" גרפו **דגנית עמיחי ורונה פרדיס**, המייסדות של בית הקפה "לחם יין" ביהוד. השתיים זכו בכ-25% מהקולות. הבחירה משקפת בין השאר את תהליך התרחבות תרבות בתי הקפה מתל אביב לעבר מעגלים גיאוגרפים רחבים יותר. עוד היא משקפת את עליית הכוח הנשי בחברה, את עצמאותן הגדלה של הנשים הצעירות – בעיקר במגזר החילוני – ואת השתלטות הדור הצעיר, שמצטיין בחושים מסחריים וברגישויות אסתטיות וביזריות – על ענף בתי הקפה.

עמיחי (38) נולדה ברמת גן ולמדה בתיכון בליך. אחרי שהשתחררה מהצבא (חיל אוויר) למדה תקשורת ופסיכולוגיה באוניברסיטת תל אביב ועבדה כמפיקה בתוכנית "זויות" בכבלים. "כשהתחנתי ומלדו לי ילדים" אמר בראיון, "החלטתי לעזוב את הטלוויזיה כדי להיות איתם. מזה זה התחיל, מהצורך לעשות קריירה אבל גם להיות אמא". עמיחי, תושבת יהוד, התחברה לרונה פרדיס (37), שלמדה עיצוב-פנים בניו יורק. השתיים החליטו לפתוח יחד עסק. "הכרנו בגן של הבנות בקריית סביונים ביהוד, ולאט לאט הפכנו להיות לא רק חברות אלא גם שותפות. 'לחם יין' התחיל כאספרסו בר ולאט לאט צמח, כשהוא גדל ומתרחב ('אבל אין לנו עניין לגדול יותר מדי, כי אנחנו רוצות להיות אממות, קודם כל)". הקשיים שלן בהתחלה התמקדו בעיקר ביכולת להרגיל את האנשים לאכול בפריפריה, שידעו שיש אוכל טוב גם מחוץ לעיר. ההצלחה הכי גדולה שלן היא שהצלחנו להביא את חו"ל ליהוד. זו סיבת ההצלחה של בית הקפה שלנו" ("בית קפה ביהוד כבש את הלבבות", **ידיעות אחרונות**, **מגזין ממון**, 27.7.2004, עמ' 21).

## 2005 – חברת שטראוס-עלית מעלה את מחירי הקפה באופן משמעותי

החברה "קפה" את המוצרים בקטגוריית הקפה, המאפה והממתקים. הייקור נבע מהעליה החדה במחירי חומרי הגלם בעולם במהלך השנים האחרונות. מנכ"ל שטראוס-עלית, גיורא בר דעה המחיש את העלייה בחומרי הגלם: הקפה היחוק התייקר בכ-70%, מחירי הסוכר עלו בכ-32%, הקקאו התייקר בכ-20% ומחירי חמאת הקקאו עלו בכ-35%, אבקת החלב התייקרה בכ-20%, מחירי האגוזים עלו בכ-180-80% וחומרי הארזה (פולטיק) התייקרו בכ-30%. מחירי הקפה הנמס והקפה התרכי עלו ב-6% במוצע. חרף העלייה הזאת, חברת נסטלה נמנעה מלהעלות מחירים

## 2005 - ציר מוריה על רכס הכרמל הוא ציר הקפה החיפאי

המדריך "עכבר זהב – סיפורי קפה ומאפה: הכל על בתי קפה וקונדיטוריות בחיפה", שפורסם באותה שנה, מסמן את התפתחות תרבות הקפה בעיר, בעיקר על ציר מוריה. מרכזיים משניים של בתי קפה מופיעים בשדרות הנשיא, במוה שאן, ברחובות מסדה והלל בהדר

**ארז אשרוב** העורך כותב במאמר הפתיחה של המדריך:

"אני חושב שפציחת את סוד ההצלחה, ואלה הקווים המנחים: ראשית יש לבחור מקום מרכזי, או לחילופין מרכז סמוי של שכונה כזו או אחרת שמרוחקת מבתי קפה אחרים; שנית רצוי לדאוג שגיגי אלך קהל של לקוחות קבועים, שמשום מה יחליטו להתנחל אצלך על בסיס יומי. אם אין קבועים – אין עסקים; דבר שלישי, רצוי מאוד שתלמד להכין קפה משובח, או לפחות לטעון בלהט שאתה מכין קפה משובח. על הלקוחות להבין ולהפנים שמכונת האספרסו שלך משולה לכובע של קוסם, ואין כמוך במשיכת אוזני הארנב של האספרסו. אלה שלושת החוקים הבסיסיים אבל יש כמה חוקי עזר: כמו בשאר תחומי החיים, גם בתחום העסקי רצוי מאוד שההורים יכינו עבורך את היסודות; לפחות בתור התחלה עליך לשכוח מתענוגות החיים; ים זה הדבר הכחול ההוא שרואים בפוסטרים, מועדונים זה כבר לא לגילך, וחצות היא שעה שבה רק ערפדים זוזמבים משוטטים על פני האדמה. אתה כבר ישן, כי בשש וחצי מקסימום צריך לסובב את המנעול ולחמם את המכונה. את שאר השעות הערות תקדיש להקפדה על פרטים; מעט חלב והרבה קצף, חזק בלי קצף, כפול בכוס זכוכית, נטול עם כף קצפת, מקיאטו עם אמרטו, מוקספרסצ'ינו בלי המקופלת וכן הלאה".

נעבור שנה (2006). קצת אחרי סיום מלחמת לבנון השנייה, יצא מדריך דומה תחת הכותרת "בתי קפה בחיפה". העורך, **עידו סולומון**, כתב:

"ב-15 השנים האחרונות עברה חיפה מהפך בכל הקשור לבתי קפה בכלל ולתרבות הקפה בפרט. אם פעם רוב בתי הקפה היו מרוכזים בהדר ובעיר התחתית (וגם אז הם היו לרוב מקומות 'ביתיים'), היום הם בכל מקום ויש מכל הסוגים; קטנים וגדולים, שכונתיים או סניפים של רשתות, בתי קפה שהם גם בארים ולפעמים אפילו מסעדות, וקונדיטוריות – אל תשכחו את הקונדיטוריות. לרובנו יש כבר בית קפה מועדף לפגישות עסקים או לאחר צהריים עם חברים, ועדיין ממשיכים להיפתח מקומות חדשים שמנסים להפתיע, כל אחד בדרכו, לחדש ולמשוך אותנו לשבת דווקא אצלם. יש לי חבר, ד' נקרא לו, שנולד וגדל בפריז, העיר שיחד עם הבגט והקראסון הכירה לעולם את בתי הקפה בצורתם המודרנית. וד', כמו כל פריזאי טוב, אוהב בתי קפה גם אם הם לא משקיפים על נהר הסיין. 'אני יכול לשבת בבית קפה במרכז הכרמל או בהדר', הוא אומר, 'לעצום את העיניים ולהרגיש שאני בפלאס פיגל, צופה על הזונות הכי יפות של אירופה, להסניף את האדים העולים מהאספרסו ולדמיין שאני על מדרכה בשאנז אליזה או סתם ברחוב קטן'. ב'עכבר זהב' חגיגי זה ריכזנו לכם את 38 בתי הקפה והקונדיטוריות המובילים בעיר, בתקווה שתמצאו בהם לפחות אחד שיהיה לטעמכם, כדי שתוכלו גם אתם לעצום את העיניים ולדמיין שאתם במקום אחר, אולי בעיר זרה, ולו לכמה רגעים".

ברשימת **בתי הקפה הנבחרים** בשני המדריכים מופיעים הבאים:

אוא (רח' העצמאות 51)

לחנות המפעל המיתולוגי (הראשון בישראל) צמוד בית קפה שהנכנסים בשערו זוכים למכה מהממת של ניחוחות. מהצד שני הוקמה גלריה. אנשים אוהבים לבוא אליו בגלל השילוב הנדיר של בית קפה שכונתי ומפעל שניתן לקנות בו קפה הביתה בתערובות מיוחדות. המפעל המשפחתי שיווק באותה עת לא פחות מ-60-70 תערובות קפה, כ-30 תערובות של קפה בטעמים ועוד 30-40 תערובות של תה, יבא מיוחד. זה נתן מענה לרבות



ארקפה (שד' הנשיא 139)  
סניף של הרשת הגדולה המכיל 90 מקומות.

אומגה (מתחם אומגה, מרכז מת"ם)  
קפה שנפתח ב-2003 על ידי תומר חי. באים אליו בעיקר מעמק הסיליקון הקרוב (אמדוקס, אלביט, בנק הפועלים וכו').

אליקה (מסדה 24)

קפה-בר שנפתח ב-2004 והחליף את "קפה קטן". המקום שעוצב בסגנון בוהמיני הוקם על ידי אליאס ניקולא. הוא התפתח להיות מפגש של אנשי תיאטרון, שחקנים, ציירים, אמנים, בוהמה חיפאית קטנה וכמובן אנשים מהשכונה הצוירת.  
ניקולא סיים ללמוד משחק ב"בית צבי" ושיחק בתיאטרון העירוני ב"פיטר פן" וב"רצ'רד השלישי". בימי יוסף מיוא, עבר לחאן ביחשלים ושפרצה מלחמת ששת הימים עבר לתל אביב, שם עבד כעובד במה עם הגשש החיוור. ב-1968 עזב את הארץ לאירופה ועובד בתאורה ובתיאטרון רחוב. כעבור שמונה שנים עבר לארה"ב והתחיל בקריירה חדשה של גרפיקה, דפוס ואחר כך תכנות מחשבים. בראיון למדריך הוא אומר: "גם אחרי 27 שנים בארה"ב לא הרגשתי בבית. למען האמת אפילו לא ניסיתי להיות אמריקאי, ואחרי אירועי ספטמבר החיים שם נהיו ממש לא נעימים. בשלב מסוים החלטתי לצאת לפנסיה, הגעתי ארצה, ונולד הרעיון לפתוח בית קפה. לא תיארתי לעצמי כמה עסוקה תהיה הפנסיה הזו".

אמיס (הגליל 74)

גלית עטיה-כהן פתחה את המקום ב-2002 כדי להתרחק מציר מוריה ומקהל ה"תראו אותי מחזיק כוס קפה אופנתית ביד". "זה לא מקום של אנשי הציר, ולא שאני מזלזלת, פשוט לא התאימה לי יותר ההמולה הזאת, הבלגן, הצלולים, כל זה נמאס עלי וברחתי. כאן זה מקום של אל תראו אותי, רקע, אני מוציאה מנה".

אקליפטוס (גרנד קניון)

בית קפה שנחשב לאחד ממוטגי הקניון. הוקם בשנת 2000 ונרכש ב-2003 על ידי יואל צחיה ושותפיו מירי אתי וגיא קשת יחד עם הסניף באורנים. סניף נוסף של אקליפטוס הוקם בחדרה.

ארמה (הנשיא 121)

סניף של הרשת הישראלית הידועה שעשה רעש במרכז הכרמל כבר ביום היפתחו במרס 2005. בעלי סניף מרכז הכרמל הם מיכאל דורון ודוד בן אור.

באגו (הנשיא 109)

אחד משוני מרכז פנורמה. הבעלים של המקום הוא אסף אגו. לקפה היה כבר אינטרנט אלחוטי (תופעה נדירה באותו זמן) והוא סיפק חניה חינם עד שלוש שעות בחניון של המלון. ימי חמישי הוקדשו לערב מוסיקה ובשישי בצהריים זמר נחמד ששר מוסיקה צרפתית, איטלקית וישראלית. ויש גם מסך ענק שפועל מחמש אחר הצהריים.

בינים (הלל 49)

קפה גיי-פרנדלי הוותיק בעיר, הוקם ליד בית הפוחם החיפאי. המקום הוקם ב-1995 ונקנה ב-2005 על ידי אדם עותמאן, שהאמין כדבריו "בפלורליזם, בשוני בין בני אדם וברב תרבותיות, באירוח של יהודים, ערבים, אורחים מחו"ל, תיירים ומי שרק חצה". לשאלה "מה הייחוד של המקום" עונה עותמאן: "יש שני מרכזי בילוי בחיפה: ציר מוריה, שם נמצאים כל האנשים שאוהבים לראות ולהיראות, והם יהודים בחובם, ויש את המושבה הגרמנית, שרוב המבלים בה הם מהאוכלוסייה הערבית. המקום שלנו ניצב בדיק באמצע, גם גיאוגרפית וגם חברתית. באים לפה אנשים מכל הסוגים, כולל פרופסורים וראשי חוג שכבר חמש שנים שותים כאן את האספרסו של הבוקר. במקביל, המדיניות הזו משתקפת גם במוסיקה: שילובי מזרח ומערב, ערבי ג'ז, מוסיקת עולם, חק שנת השבעים, פיירוז הגדולה וגם עפרה חזה".

ברחזוי בייגל (מרכז חורב, קומת כניסה)

בית קפה שנבנה סביב הבייגל האמריקאי שיובא מחו"ל במיוחד עבור המקום. המייסד: משה דהן

גרג (דרך הים 3)

בית הקפה המיתולוגי של חיפה והצפון, הפתוח בכל שעות היממה. נרכש באותה שנה על ידי יאיר מלכה שאמר: "הכרתי את גרג וולף, הבעלים, שפתח את הסניף במרכז הכרמל. עבדתי אז בסנדוויץ' בר ועקבתי אחרי העסק שלו. רציתי להקים רשת של בתי קפה, ובמקום לפתוח רשת מתחרה התחברתי עם עודד אפשטיין ודארן לבטון, שקנו את הסניף במרכז הכרמל. כיום יש סניפים של גרג במוריה, בקסטרא, בטבעון, בקרית חיים ובטכניון".

גרג (שד' מוריה 105)

הסניף הגדול יותר של גרג, על ציר מוריה (אחד ממוטגי הרחוב) שאלי הגיעו זמרים, מלכות יופי, שחקני תיאטרון ושחקני כדורגל

דזאן (שד' בן גוריון 35)

בית קפה במבנה אבן היסטורי החביב על הבורגנות החיפאית: סגלי הטכניון והאוניברסיטה, בכירים במשרדים חיפאים ואפילו ראש העיר. הבעלים: פאדי נגאר.

הבנק (שד' הנשיא 119)

המקום נפתח ב-1987 כקפה מסעדה, המגיש ארוחות בוקר צהריים וערב. בעבר זה היה המקום הכי אינטימי בעיר (בעיקר של אצולת הנובריים) וכנראה העסק הקולינרי הראשון בחיפה שכיכב בדיווחים רציפים במדורי הרכילות של המקומונים. הוא אפילו זכה לשם "המוסד" או לחילופין "המוסד הכלכלי". במדרך נכתב על בית הקפה הזה: "אנשים ישבו שם כדי להיות קיימים, ועל מנת להסתיר את המבטים שלטשו לכיוון הקיימים והקיימות האחרים, הרכיב משקפ-שמש. תמיד. המהדרין הרכיבו אותם גם כשישבו בפנים. ג'פים עוד לא היו אז באופנה, אבל היה להם תחליף לא רע: הפלאפונים הראשונים. האנשים הכי חשובים בעיקר, לפחות עיני עצמם, ישבו על הכיסאות הכי חיצוניים בבנק, ניהלו שיחות ארוכות בסלולרים הקדמונים, ומיסדו את תרבות האל-קשב-לסביבה, ועימה את תרבות שתף-את-העולם-בעסקי-הפרטיים, שהיום נפוצה בכל מונית שיחות. גם אם לא ניהלו שיחות, קשה היה להתעלם מהפלאפונים: הם היו בגודל של ג'יפ האמר. הבנק גם השיק את שמו של טייקון עסקים מקומי, דני כץ, שהוכיח שניתן לייסד עסק מצליח עם שם של מוסד מדכא. מצד שני, אם להקת "משטרה" הצליחה, הכל אפשרי. מאז חלפו שנים, אנשים השתנו וסלולרים התמזערו. הבנק כבר אינו אינטימי כפי שהיה, וטוב שכך – הרבה יותר נעים לעבור על פניו בימי שישי. עם זאת, זה אחד המקומות היחידים בעיר ששמרו על פופולאריות בריאה וזרם סדיר של לקוחות לאורך השנים".

ברטה (רח' הגליל 74)

בית קפה סטודנטיאלי שמייצר אווירה נעימה. הוקם על ידי איציק כהן.

חיפושית בקפה (מוריה 29)

המקום התחיל כבית קפה שכונתי בשכונת מוה שאן ואחר כך נפתח הסניף במוריה. המקום הוא דני הליל, שהקים בזמנו את גרג-קסטרא. הוא לקח לסניף במוריה את מושיק בן חמו, שאותו היכר בזמן עבודתם בגרג קסטרא. "בזמן השיפוץ במוה שאן, ישבנו אני ומוטי מ'2 סוכר', שעיצב את המקום, ודיברנו. אמרתי לו: מוטי, אני אמכור את האופנוע ואקנה אוטו, והוא אמר: לא, זה לא הזמן, אתה בשיפוצים, חכה. אמרתי: אני צריך סתם אוטו, לא מרצדס, ובדיוק עברה חיפושית. הוא אמר מצידי תקנה חיפושית, הקליק באצבעות ואמר: זה השם של המקום שלך. קיבלתי תגובות הכי טובות בעולם. התברר לי שאנשים אוהבים חיפושיו, הביאו לי מתנות בצורת חיפושיו, והתחלתי להיות פריק של חיפושיות. אני גם משמעתי את הביטלס, ויש פוסטר שלהם בשירותים במוה שאן".

גל ואבנר (שד' הנשיא 131)

בית קפה קטן של 20 מקומות שבו כל המאפים נאפים במקום והכל מיוצר מחומרים טבעיים. נוסד על ידי הצמד גל גבריאלי ואבנר קידר-רופמן.

כאמל (חוף דדו דרום)

קפה-באר-מסעדה. הוקם ב-1992 והפך למוסד חיפאי. אם תאמר לחיפאים כמאל הם ידימיים מיד צהוב בעיניים בירה וחוממוס. המייסד הוא גלעד עזריאל שיצר טרנד חיפאי של לשבת מול הים, לשתות בירה, בימים שבהם כל מה שהיה זה חוף הכרמל והחוף השקט. בחורף באים לשתות קפה ויין, ליד האח מול הגלים. לחם ארז (מוריה 93). סניף של הרשת הידועה שמנתה אז 22 סניפים. הגיע לחיפה בשנת 2000 ותרם למיתוג ציר מוריה כציר הקפה והאלכוהול של חיפה.

מונזה (מוריה 36)

הוקם על ידי ערן ויסמן ב-2001. כשמו כן הוא – קפה בסגנון כפרי (מונזה זו עיירה הסמוכה למילון) "בית קפה שנראה כאילו הכינים אותו להיות מצולם לספר שולחן קפה: כמעט כל קרן בפנים ערוכה לצילום לספר מתנה, בין אם זו הפינה הכפרית ממש בכניסה, עם הלחמים הגדולים, קרש החיתוך, הסכין, הכר שמעלה זיכרונות מהאחים טביאני וסלילת העץ המשובלת, ובין אם החלון הפסטורלי שעל מדיפיו יושבים כלי קיבול המבקבקים נזלים צבעוניים. אפילו רימוני הסחיטה מסודרים בצורה אסתטית". מוס קפה (כיכר ספר, ליטנים 2). מוסי דן הוא איש לילה וותיק בחיפה שהקים מוסדות כמו "פיקסלע", "החבר'ה הטובים", "קרמר" ו"הוקוביץ". מוס קפה יושב על חלקה קטנה נעימה, קרוב למרכז העניינים באחוזה. דן המיר את חיי הלילה בחיי היום וסייע למתג מחדש את הכיכר החיפאית שהיתה פעם משעממת וחסרת זהות.

מילקה (גרנד קניון, קומה א')

נפתח ב-2005 כבאר-קפה מרשים עם אהילי ענק, שני מסכי פלזמה, מכונת אקסלסור ועיצוב מודרני. המקימים ענת אהרונביץ', עידן פוגל ועמית מור.

מנדרין (הנשיא 129)

הוקם ב-1999 כחנות חפצים וריהוט מהמזרח. הקפה היה בעצם משהו קטן – ארבעה שולחנות לוויין ופינת קפה איכותי. המקום, אף (כצי) כץ ואחותו דפנה. עם הזמן הקפה תפץ תאוצה והתחילו להגיש בו עוגות ועוגיות. התפריט הלך וגדל עם הביקוש ועם הזמן גדל לארוחות בוקר עד צהריים. 99% מהעוגות מיוצרים במקום. מנדרין הפך לאחד ממותגי מרכז הכרמל (מותג חיפאי בפני עצמו) ואחר כך הוקם סניף נוסף בשדרות מוריה, סמוך לכיכר ספר.

מקום אחר (שד' הנשיא 131)

קפה פשוט ופופולרי בלב מרכז הכרמל - שהיה בעבר מרכז הבורגנות החיפאית.

ניצה (הנביאים 27, פינת הרצל)

קפה "ניצה" הוקם עוד לפני קום המדינה, ב-1947. ב-2005 עבר המקום שינוי חיצוני ופרסונלי (אלון אלגרבלי החליף ב-2002 את בונדי, ההונגרי שזוהה שנים עם המקום). מלבד הקפה נמכרים במקום אלכוהול, סיגריות, מאכלים קטנים והרבה נוסטלגיה. אלגרבלי מספר: "היה לי בסביבה

עסק אחר והייתי קליינט קבוע. באתי לשתות כאן כל בוקר ובמשך היום, ולפני שלוש או ארבע שנים פניתי לבנדי. ראיתי שהוא קצת עייף ואמרתי לו שאם הוא מתכוון מתישהו לצאת לפנסיה, אשמח לקנות ממנו את המקום. היתה בינינו כימיה גם לפני העסקה. הקליינטים הוותיקים הפסיקו לשתות את הציקה הוותיקה ונשאר רק סליבוביץ'. חלקם פשוט נפטרו, ויותר מהם רק התמונות האלה על הקיר. אין למי להביא את השתייה הזו, וחבל. בכלל, כבר לא שותים פה אלכוהול כמו פעם".

סילבה (שד' מוריה 120)

קפה באווירת חו"ל בציר המרכזי. אירח סלב' משלל תחומים.

פאזל (מסדה 21)

קפה-מסעדה שהוקם על ידי ברק בראון ב-1997. בתחילה המקום היה פתוח רק אחר הצהריים והמון אנשים חשבו בטעות שהוא נסגר. רק ב-2005 החל המקום להיפתח גם בבוקר. למרקים של המקום יצאו מוניטין, בעיקר למרק הכתום ולמרק העגבניות עם אורז. "מה הגליק של המקום?" נשאל בראון ומשיב: "המקומות בהדר, בכללם, קצת שונים מהפלצמת הכרמליסטית. פאזל הוא קפה א-פוליטי, שבנוי בצורה ביתית, עם קהל גדול מאד של קבועים שמקבלים הרגשה של בית שני, אם זה ברמת הלבוש, תדירות הביקור, או השיחות הנוחות עם הצוות ואיתי. בשלוש השנים האחרונות הקפה קיבל תפנית לכיוון גיי-פרנדלי, ולכן יש לפה זרימה גדולה מאוד של הקהילה ההומו-לסבית החיפאית, בנוסף ללקוחות משכבר הימים. לא רק זה, אנשים שחיו בתוך הארון הגיעו למצב שהם יכולים לשבת במקום ולהרגיש חופש וטבעי; נפתחו פה לאט לאט".

פטוש (שד' בן גוריון 38)

בית קפה באמצע המושבה הגרמנית המציע מגוון מאכלים לצד אווירה אוריינטלית של "מזרח תיכון חדש". את המקום פתחו ב-1997 וודיע שחבראט וג'וני הלול, שגם פיתח מטבח המשלב בין ערבי למערבי: סינייה, פטושייה, כנפה תוצרת בית, עוף עם סומאק, סלט טבולה וכו'. מספר שחבראט: "כשהמושבה רק החלה את דרכה כמרכז בילויים, רצינו לבנות משהו שונה בחיפה. ראינו מקומות כאלה ברמאללה, במצרים, בדהב, וחשבנו שיש לזה מקום גם פה. היתה לנו תחושה שאנשים מחפשים משהו מהמזרח, גם תיירים וגם מקומיים. חיפה היתה מאד מתאימה לחיבור הזה, והמקומיים מחפשים מפגשים מהסוג הזה, כי זה מעניק תקווה. נכון שבתת מודע זה גם פוליטי, אבל במציאות זה בילוי. לא שאני צבוע - אני אמיתי ואני מאמין שזה מה שאנשים אוהבים אצלי. אני לא מסתיר או מעדן את הדעות שלי רק כי אתה יהודי. פטוש הוא סלט לבנוני, אבל זה בעיקר שם שנשמע טוב בכל שפה, קלטי, מתבטא נכון, ויחד עם זה נקשר מיד לתרבות הערבית, גם אם לא מבינים מה זה". פטוש מסמל את צמיחת דור חדש של ערבים שהחל לפתח תודעה בליינית גבוהה ולאמץ סגנון חיים מערבי ("הדור הזקוף"). זהו דור השונה באופן משמעותי מאד בסגנון חייו מהדורות הקודמים לו וקבוצת ההתייחסות שלו צמחות בעיקר בחיפה ובנצרת.

קוקימן (מרכז חורב)

בית קפה - מסעדה שהוקם ב-1995 וכעבור חמש שנים נקנה על ידי ניר אדרי, ששינה את הצביון ואת התפריט. לצד הקפה, העוגות, העוגיות והבורקס הוכנסו גם קישים, טוסטים, סנדוויצ'ים, מוסקה ופשטידות, הכל על בסיס חלבי. הוא מסביר: "לקחנו (קבוצה של אנשים שמחזיקים שותפות בחלק מהסינים של גרג) לקחנו את קוקימן, ויישמנו בו את הידע שלנו ואת כל השיטות שאנחנו עובדים איתן בגרג: אופי השירות, היחס, הכנתה קפה, אנחנו יודעים איך לשרת ולטפל בלקוח שייצא מאושר". הקפה, כמו כל אזור אחוזה, מאופיין באוכלוסיה מבוגרת.

קיוסקפה (רח' שלום עליכם 3)

עסק משפחתי שהוקם ב-1993 ועבר שיפוץ ב-2003. ומה מקור השם? חן כהן הבעלים הסביר: "הסיפור מתחיל לפני כ-50 שנה. השם בא מזה שהיה פה קיוסק אדום וקטן לעיתונים וממתקים. הקיוסק עדיין עומד בחוץ, אבל הפרדנו אותו מהקפה לפני כמה שנים, השארנו את השם המיתולוגי, ורק חלון שירות מחבר בינינו. זה מקום שסנתי. בשעות הבוקר אנחנו עובדים על אוכלוסייה די קבועה - מתווכים, עורכי דין, סוכני ביטוח, אנשים עובדים שבאים מוקדם, שותים את הקפה, קצת עסקים, קצת דיבורים וזזים. לצורך העניין מגיעה אישה שאופה ומכינה את כרכי הביס והמגשים של הבוקר. עד עשר זה כבר מחוסל. 85% מהאוכל הוא בייצור עצמי. תפריט הבוקר בנוי בעיקר ממאפים, כריכים, סלטים, עוגות, ארוחת בוקר לבדד (39 שקלים), או זוגית (69 שקלים). אחרי זה מצטרפת עוד מלצרית ובצהריים מגישים מיץ טרי סחט, מנות חמות כגון שניצל יפה, 200 גרם, דק ומצופה פיחרי זהב, עם פירה, אורז ועוד תוספת. יש גם קצת שיפודים וכמה מנות שיותר הולכות בערב, כגון באפלו ווינגז, שרימפס בבירה סן הלאה. "כמה זמן אתה פה" נשאל כהן ומשיב: "שש שנים, אולי קצת יותר. אבל הייתי פה לפני הצבא, אחרי הצבא, תוך כדי הלימודים בטכניון, וכשסיימתי ללמוד נכנסתי לעסק, שנמצא בבעלותי מאז 1994. בעבר היו לי עוד כמה עסקים בתחום המזון, היום אני מתרכז רק בקיוסקפה".

קזלרס (טבריה 15)

קפה שהוקם ב-2005 בבניין היסטורי שנבנה ב-1930 על ידי אדריכל בשם קרל הוף, והיה שייך למשפחת קוואר שחיה בזמנו במקום. הם גרו פה עד 1948, הרגישו לא כל כך בטוחים וברחו לביירות. איתן קזלר ממשיך ומספר: "לביטיסטה היתה פילגש יהודייה בשם סופיה בורנשטיין, כנראה ממשפחת טרזק. קסטרו קילקל לשניים את האידיילה, הם נמלטו מקובה והיא הגיעה לישראל. ככל הנראה קנתה את הבניין מהרכוש הנוטש, ובסופו של דבר תרמה אותו לעירייה. כשהגיע מצנע לעיר, הוא רצה להרוס את המבנה ולהקים תחתיו גורד שחקים של 24 קומות, לצורכי דיור מוגן. אחת מעובדות העירייה פלטה את זה בארוחת ערב עם אחד השכנים, אלה התאגדו, פוחם הדר התקומם והבניין ניצל ושוחזר בכספי תחומות. רציתי לעשות משהו כמו שאני חוזה את הדברים. אני במקצוע כבר 15 שנה, בשירותי קיטיינג, ויצרתי פה פינה בסגנון אירופי. אנשים באים וקודם כל צריכים לדעת שהם מחכים, כי שום דבר לא מוכן מראש. בהתאם, המנות לא מפלצתיות. אין סלטים של קילו עגבניות וכו'. אני נגד זה. שאלו אם אני מנסה לחנך את הקלה, אמרתי לא. המנות יוצאות כמו שאני הייתי חוצה לקבל. הסנדוויץ' עשוי מלחם פתוח שאנחנו אופים, עליו מונח נניח סלמון אסתי, חתוך למרובעים ולמשולשים. המנות מחויטות וכפיות".

קפאין (הנשיא 125)

המקום התחיל ב-1984 כחנות "סמי בורקס" שמוכרת בורקס, קפה, עוגות וגלידה ללקוחות מחיפה והקריות. הבעלים הם חנה וגדי אברהם. מספרת חנה: "זה היה החלום שלי. היו לי שותפים שלא רצו לצאת, ואני כל הזמן רציתי לעשות שיפוצים, לשנות, לעשות בית קפה כמו בפריז. ברגע

שהשתחררתי מהשותפים, הכל השתנה. את השם הגתה בתי, מיכל. כבר 24 שנה שאני פה, עובדת יומיום ונהנית מזה. אני אופה את הכל בבית, במטבח רגיל. לשמחתי, הצטרף אלינו אלעד, בחור בעל יוזמות יוצאות מן הכלל, חרוץ, אין לי מלים. השינוי הכי גדול שהביא קפאין לעיר התרחש עם פתיחת הסניף באחוזה, שהוא גם בית קלייה. המקום הקטן למראה החל לספק תערובות קפה לבתי עסק בעיר וברחבי המדינה והציע גם ללקוחות הפרטיים לטעום, להריח, להתרשם. הפנים נעים ועשיר בניחות, אבל את הישיבה מעדיף הקהל לבצע ברחבות, שם מסודרים שולחנות וכיסאות, ושני ברים מציעים תצפית מעולה על הרחוב שלמטה. בית הקפה היה אז היחיד בעיר שהיה חבר באיגוד הקפה הארצי, שבאותה עת כלל 30 חברים בלבד.

קפה נטו (שדרות מוריה 11)

קפה עם אווירה ביתית-שכונתית בסגנון הדר. נוסד ב-1992 על ידי נעמה אלטשולר, שכבר בגיל 19 החליטה שיהיה לה בית קפה. "הרצון המקורי" סיפרה, "היה לעשות איזשהו שינוי תרבותי בכל התפיסה של הקפה. עכשיו אני קצת מתוסכלת כי זה התפתח לממדים שקצת מרתיעים אותי. יש אנשים שמדברים על קפה יותר מאשר שותים, ואם הם כבר שותים, מה שחשוב זה ההקצפה של החלב. יש לי הרשם שזה רק בארץ. ששתיני הקפה פה בכלל לא אוהבים קפה, אלא חלב מוקצף. זה התפתח למשהו פלצני, אני מרגישה שיש לי חלק בזה, וזה די מבאס אותי. אבל אנשים עדיין מעניינים אותי, והקהל של נטו הוא קצת אחר, פחות פוזאסיטי". אלטשולר נשאלת שאלה חשובה: "למה לא מגישים קפה שחור בבתי קפה?" ועונה: "הוא לא מקבל את הכבוד שמגיע לו, ומגיע – תרבות הקפה הכי עתיקה היא של הקפה הערבי, הטורקי, ששורפים את הקפה שבע פעמים, בניגוד לאיטלקים שהם כל כך אנינים, שאסור לשרוף להם את הקפה. זו תרבות שלמה של טחינה והכנה שאנחנו מתרחקים ממנה. הקטע הערבי הוא המקור של כל הדבר הזה".

קפה קטן (רח' מסדה 22)

עוד אחד מבתי הקפה הזעירים ברחוב הבהמיני, שאותו פוקדים סטודנטים, סופרים ושחקנים צעירים. המייסד: עבד עזאם.

קפה תות (שד' מוריה 105)

אחד ממותגי ציר מוריה ומוסד חיפאי מוכר.

קפולסקי במושבה (בן גוריון 46)

בשנת 1934 נפתחה הקונדיטוריה הראשונה של משפחת קפולסקי, ברחוב אלנבי בתל אביב. תשעה שנים מאוחר יותר כבר היה מדובר ברשת, ונמכרו זיכיונות לארבעה סניפים באזור תל אביב ורמת גן. ב-2005 היו בישראל 25 סניפים של קפולסקי, שבחיפה הלכו והתמעטו. הנציג היחיד שנשאר היה קפולסקי במושבה הגרמנית, שישב בבניין אבן יפה שהשתבח בחצר סגורה עם גינה קטנה ונעימה המקופת גדר חיה, שבה ערכו אירועים לעד מאה מזמנים. הסניף הזה נפתח ב-2004.

2 סוכר (קדימה 1, כיכר כביר)

המקום נפתח על ידי ג'יא ומוטי (שבחרו להסתיר את שמות משפחתם מפני המראין). מוטי סיפר: "המקום נולד אחרי כמה שנים טובות בתחום השיפוצים. גיא ואני בנינו לא מעט בתי קפה, בהם תות, ערביקה, צ'יקן בר, סנק בר, חיפושית, כל מיני. את המקום הזה ניסו להביא ללקוחות שלנו, אבל אף אחד לא רצה אותו, כולם היו סקפטיים לגבי יכולת של מקום שלא נמצא על רחוב ראשי, פחדו מהסיכון. אנחנו ראינו בזה סוג של אתגר, אבל גם אנחנו לא האמנו יותר מדי, לראיה פתחנו עם חמישה שולחנות בלבד. חיכינו עם הפתיחה ארבע החודשים, גם כי היינו עסוקים בעבודות אחרות, וגם כי אשתי היתה בהריון. נולד הילד וימיים אחרי זה פתחנו את הקפה. זה היה יום חמישי, 8 ביולי 2002. המקום היה בתפוסה מלאה מהרגע הראשון. התקשרנו ללקוחות שלנו שיביאו שולחנות וכיסאות – תות שלחו, ערביקה שלחו ופירגנו. הגיע יום שישי ואמרנו לכולם ללכת הביתה כי בשבת סגור". שאלה "כולם טוענים שאתה מפסיד על הקפה, זה נכון?" עונה מוטי: "המחיר הוא אחת הסיבות הכי טובות ללקוח לא להתניע את הקומקום בבית, ואפשר להרוויח גם במחיר הזה. כולם יכולים לספר סיפורים ללקוחות, אבל מקילו מוציאים 150 כוסות, וקילו של הקפה הטוב ביותר עולה 80 שקל. עם כל הכבוד לכולם, משיכה של אספרסו לא עולה יותר מ-70 אגורות. אלה אם כן אתה מתחיל להעמיס את הפאג'ו שקנית ואת דירת היוקרה, אבל בתור פושט רגל לשעבר ואחד שלא מתבייש בחובותיו, אני עדיין לא מעמיס את הריביות שלי על הלקוחות. זה מחיר אמיתי, לא גימיק, לא מחיר של לנסות להתנצח, אלא מחיר שאני מאמין בו פה, בסניף שלנו בעיר ובסניף הבא שלנו, בכרמל".

אוטמזגין (ודג'ווד 3)

האחים חדו וליאת אוטמזגין, הקימו קונדיטוריה מצליחה בקריית מוצקין שפתחה לימים סניף גם בחיפה. בשנת 2000 הוקם הסניף החיפאי וכעבור ארבע שנים נוספות הורחב המקום ונוסף לחנות גם בית קפה בסגנון אירופאי. במקום נמכרו לא פחות מ-130 סוגים של עוגיות ו-180 סוגים של עוגיות, מוסים, פשטידות בטטה, ברוקולי, תרד, גבינת עזים, פרמזן ועוד. טיבי (הנשיא 35). בעבר זו היתה הקונדיטוריה של פפיו ויוסי (המכונה טיבי) מנישקביץ, שהוקמה ב-1983. עודד, הבן, פיתח וניהל את בית הקפה. הכל יוצר במאפיה בסטלה מאריס. זהו מקום של בוקר עם מאפים טריים שיוצאים מהתנור. "הכי מוקדם מגיעים האנשים העובדים. אלה שבאים לקפה וממשיכים למשרד" מספר עודד. "יש את המבוגרים שקמים לקראת הצהריים ובאים לפה בשביל קפה עם עוגת גבינה מסורתית, ויש כמובן את הצעירים. המקום מקבל אופי יותר רענן. את הלקוחות הקבועים אנחנו מכירים בשם פרטי, משפחה, מצב משפחתי וסוציו אקונומי. נכנסים, אומרים בוקר טוב ואנחנו יודעים מה להכין להם. זה כיף, רוב הקהל מהשכונה, אם כי יש גם אנשים מדינה שורדים לשתות את הקפה רק פה".

פאי (ליבריה 2, דניה)

קפה במרכז המסחרי המוכר של שכונת העשירים דניה. פאי הוקם לראשונה ב-1988 בנהריה על ידי איציק בוסידן. ב-2004 הוקם הסניף החיפאי על ידי בחור בשם ארז. רוב האורחים הם תושבי דניה.

ספירא (יפו 19)

קונדיטוריה ספירא (Spiro) נוסדה על ידי אבי המשפחה, ברוך ספירא, בשנת 1948, והפעלה ברחוב קיבוץ גלויות, שבזמנו נקרא עוד עיראק. בשנת

1962 עברה הקונדיטוריה למיקומה ברחוב יפו תחת הנהלתה של נעמי ויאיר לבית ספירא. נעמי: "זה לא היה ממש קל. מצד אחד המקום המה עולים חדשים, יוצאי מזרח ומערב, והיה שם מיזוג של תרבויות וטעמים, מה שאולי יכול להניב פריחה בתנאים רגילים, אבל בזמנו לא היו כמעט אמצעים ולא חומרי גלם, ובנוסף לכל ברוך ספירא החל את דרכו בהתמודדות לא קלה עם תקופת הצנע. פחות או יותר עם המעבר לרחוב יפו, אז החלה תקופה של התאוששות כלכלית, וסוף סוף היה עם מה לעבוד – שפע של חומרי גלם וציוד משוכלל. יאיר נמצא פה כמעט מאז שהסניף הזה נפתח. כשישאלנו הוא למד את המקצוע ונכנס לעסק קצת יותר מאוחר, והתחום שלי זה בית הקפה וכל מה שקשור לעיצוב מיוחד של עוגות. אנחנו משתדלים לשמור על אופיו של המקום, ושמים לגלות כל פעם מחדש לקוחות ותיקים שממשיכים לבוא, ומכירים לבניהם ולנכדיהם את המקום".

פיאמה (רח' טרומפלדור 54)

קפה-מסעדה עם עיצוב מושקע ושף מנוסה.

שני (טרומפלדור 29)

שני הוא מותג חיפאי (קפה-קונדיטוריה) שהוקם ברחוב העצמאות בשנת 1964. ב-1999 הקים רמי כהן את הסניף בטוה שאגן שהפך תוך זמן קצר לאחד מעוגני השכונה הוותיקה. כעבור חמש שנים הוקם סניף נוסף בקרית חיים. כל הייצור מתבצע בעיר והמקום הוא שידוך בין קפה לקונדיטוריה, כשכשית הקפה נתן שירות של מסעדה חלבית.

קפה נטו (שד' מוריה 11)

סניף של הרשת שהסמל המסחרי שלה הוא "נטול פוזה".

תתה (מוריה 54)

תתה (Tata) הוא קפה קונדיטוריה שמציע מבחר רב של מאפים מלוחים ומתוקים ומבחר מגוון במיוחד של "נזלים" קטנים כגון פחזניות, עוגיות, פטיפורים וכיו"ב. הכל התחיל ב-2002 עם סניף בכרמליה, כמשהו שהיה מעין הובי כזה ודי מהר גדל ונהיה עסק מקצועי. הרשת היתה שייכת אז לעיריית איבי וצחי אמיר. איבי פתחה את הסניף בכרמליה כעסק קטן, עם השף הקונדיטור תמיר אנג'ל, שלמד שבע שנים בגרמניה. כמי שתמיד בישלה בבית, היא חשבה להקים קונדיטוריה, מקום קטן משלה, חברה אל אנג'ל ויראו כי טוב. עם הזמן נוספו סניפים בעיר התחתית, בגרנד קניון וברמת אלון. בעיר הוקם מטבח של 150 מ"ר שעובד 24 שעות, חמישה ימים בשבוע. המקום קרוי על שם אמא של עיריית שנחשבת לדמות דומיננטית במשפחה. שמה אינה תתה, כמובן, אלא שהילדה של עיריית לא הצליחה להגיד סבתא וככה נולד השם.

## 2005 - נפתח בית הקפה הגדול (זמני) בעולם בכיכר רבין בת"א

בית הקפה הגדול בעולם, המשתרע על כשלושה דונם, נפתח ב-30 בנובמבר 2005, בכיכר רבין בתל-אביב. בית הקפה, "נסקה בכיכר" שמו, מכסה את מרבית שטח הכיכר, והא פועל במשך 3 ימים בלבד ואחר כך פורק.

מדובר במיזם משותף של חברת "אסם" ועיריית תל-אביב במלאות 10 שנים לחדירת הקפה הנמס של חברת "נסטלה" לשוק הישראלי.

בבית-הקפה, ששוקן באוהל ענקי, היו ארבעה מתחמים שבכל אחד ואחד מהם יכלו המבקרים ללגום ממיטב משקאות הקפה. במתחם המרכזי התקיימו הופעות אמנים, מתחם נוסף הוקדש לג'ז ולמוזיקה אלטרנטיבית, מתחם אחר עוצב באווירה ביתית והמתחם הרביעי, "קפה על המים", הוקם מעל המזרקה שבכיכר. מקימי בית-הקפה ביקשו לרשום אותו בספר השיאים של גינס.

## 2005 - בתי הקפה משתלבים במגמת אנגלז השפה בכלל ושפת העסקים בארץ בפרט

הסופר יורם קניוק מפרסם במרץ 2005 מאמר תחת הכותרת "שפה הולכת לאיבוד". וכך הוא כותב:

"בשעתו סיפרו על שר בכיר ולא משכיל במיוחד ששאל איך קוראים באנגלית לאפטר שייב. מזכרתי בכך כשידעתי שאני מחובר ל"תבל" אבל פתאום נהייתי HOT והתיישבתי לכתוב מכתב ב"מייל" באמצעות "בזקאינט". ב"בזקסטור" פגשתי חבר שהלך ל"נטוויז'ן" ושנינו גילינו שאנחנו בינלאומיים.

התיישבתי ב-CAFFE HILLEL, הנקרא ככל הנראה על שם נשיאה השני של טכניקה, ואחר-כך עצרתי ב"סיטי מרקט". משם עברתי ללגימת "שייק" ב"קופיאהוז", כדי שיהיה לי כוח לקנות שמלה אצל SHOSHNA BEN ZUR.

עשיתי ציפורניים ב"יורו-נייל" שנמצא ב-IBEN GEVIROL סטריט ועברתי ליד "סופרפארם" ב"דיזנגוף סנטר", חלפתי על פני חנות TAGHAKIKAR, קניתי "פרוזן יוגורט" ונדע לי שבניו יורק עומד עתה תור ענק של אמריקנים שרוצים לבוא לכל המקומות הנמנים לעיל וחייהם אינם חיים אם לא יקנו בגדים אצל "נעמי בלז" או "נחמה SEMALOT".

רציתי לברוח מ-HOT אבל מה שנשאר זה YES, וחשבת שיעריך חם על סתם כן. אבל כאשר טלפנתי לשם – חברה הודו-סינית-אמריקנית? – ענו לי בעברית עלגת לא פחות מהאנגלית של בני עמנו הקונים באחד ה"סטורים", מפני שסתם מחסן, חנות, מפעל משמע קטן עליהם. ואני חושב על אבותינו שכתבו ודיברו עברית מופלאה ונהיו בינלאומיים ועברו לאנגלית של אז, שהייתה הארמית. אני חושב שנדרשו אלפיים שנים ומאות משוגעים לדבר, כמו אליעזר בן-יהודה, שהחיו שפה והנה אחרי מאה שנים היא נעלמת בצעדי ענק מהדיבור ומה שנשאר זה "יאללה ביי".

לא רק עמנו ישראל אומר "קאוונטרי קלאב" על משקל "איי דונט קנו" של שייקה אופיר הגודל, אלא גם שריו אינם בדיו דוברי אנגלית רהוטה שלא לומר עברית רהוטה. למדינות עתירות תיירים כמו איטליה, ספרד, גרמניה וצרפת, להן אין "בזקסטור" כי הן יודעות לומר בשפתן מילים רבות ששכחנו את קיומן בעברית.

כאשר אמי למדה פני הרבה שנים בגימנסיה הרצליה ובן-יהודה חידש את המילים תזמורת ומקהלה, השמחה הייתה כה רבה שאף כי טען ובמקום תזמורת מלשון זמר כתבו בעיתון מקהלה ובמקום מקהלה כתבו תזמורת, הטעויות האלה השתרשו עד עצם היום הזה. כל-כך רצו אז

עברית. באה המילה מלפפון ועשו חגיגה, בא שוטר במקום ג'נדרם והייתה הילולה.  
אבל אם קפה "נסית" נקרא היום CAFFEINN, סימן שהגרוע מכל כבר חלף ושפתנו שאין יפה ממנה תיעלם. ואנו נישאר בית קברות של שפה שבראה מחדש לאום, שרצה להתחדש ואין לו לא אופי, לא גאווה ולא תבונה לעשות זאת. מדרשו אלפיים שנים ומאות משוגעים לדבר להחיותה והנה אחרי מאה שנים היא נעלמת בצעדי ענק מהדיבור. (יורם קניוק, 'שפה הולכת לאיבוד', ידיעות אחרונות, 16.3.2005, עמ' 9).

## 2005 - נוכחות משמעותית של אתרי קפה באינטרנט בעברית

להלן מספר אתרים שפעלו באותה שנה (הרשימה פורסמה בזמנו ב"עכבר קפה ומאפה" של הארץ):

**קפיטופו** - אביזרים, מכונת קפה, פולים, תה, אריזות שי ועוד.

**קפה** - אתר פלאס ובו מידע קליל על סוגי הקפה במקומות שונים בעולם, סקירת תרבות הקפה וטיפים להכנת קפה מוצלח.

ביקורת הקפה – אתר למקצוענים, כלומר לאלה שמכירים לקפה וניחוחותיו.

**זיקפה (Zcafe)** - מכונת אספרסו, מטחנת קפה, פודים, טיפים, ומתכונים, עם שירות משלוחים.

**דרך הקפה** - מותג חדש אז של קפה לדנור. האתר הכיל פחפיל והיסטוריה של לנדור, מוצרי דרך הקפה, מבצעים, תמונות, סרטים, מידע ועוד.

**בקר טוב** - גלייה מוסיקלית עם אמרת שפר על קפה

**לצייר בקפה** – הדרכה להפיכת כוס קפה ליצירת אמנות.

**גיק הקפה** – אתר באנגלית (שכתבתיו מתורגמות לעברית) שכל כולו עיסוק אובססיבי בקפה, ומיועד למכורים.

**מאחורי הקפה** - מאמר מצולם אודות תעשיית הקפה, מאת דורי הגלר, הטוענת ש"מאחורי כל כוס קפה מסתתר סיפור. בדרך כלל אגדה המספרת על עבודה קשה, נחישות, עני, פוליטיקה ואמונה. זה סיפור פשוט אבל אלה שחוו אותו אינם אנשים פשוטים". <http://www.behindeverycup.com>

**מתכונים לקפה** – תשובות לשאלות כגון מה ההבדל בין אספרסו כפול לארוך וכן טיפים רבים באדיבות קפה אילנס.

**קפה אוא** - האתר של המפעל המשפחתי הציע טיול בחנות ובמפעל וכן קבלת תשובות לשאלות קפה נפוצות.

## 2006 - מתפתח תרבות הגלישה באינטרנט בבתי הקפה

הסופרת והעיתונאית גפי אמיר לקחה את הנייד לסיבוב אלחוטי וחזרה עם תחילתו של סיפור קצר וכתבה בעיתון "הארץ". בין השאר היא כתבת: "הטרנד פופולרי אבל עדיין בחיתוליו, כך שטרם נולד ז'רגון הפעלים ושמות התואר שיאפשר לדבר את הדבר הזה. בתי קפה אופנתיים, מסעדות, בתי מלון, חדרי אחמ"ם (ובקרב גם רכבות, שדות תעופה ומזללות מזון מהיר) הצטיידו ומצטיידים במשרדי אינטרנט המכונים הוט ספוטס, נקודות חמות, ומאפשרים חיבור אלחוטי לרשת. זה מעניק ללקוחות לא בדיוק שירות נוסף, כמו ממד חדש של שירות. אבל טרנדים הם תמיד כאלה: רק גוון או אינטרפרטציה חדשה למשהו שממילא ישנו, אנשים עם תודעה טרנדית יכולים עכשיו לבוא עם מחשב נישא לבית קפה ולהיכנס לרשימת האי מיילים שלהם, או לכתוב בעצמם אי מייל, או לגלוש (אמיר תגלה מהר מאד, שלפטופ בבתי קפה הוא הרבה יותר מסתם טרנד. ע.א). קריית עתידים היא ערבית היי-טקיסטים, ובשולחות מסביב אק ישבו כמה מהם ובהם במסכים. אני נאלצת להודות שממש ניסיתי להציץ. כמובן, לבשתי מבט לא מתעניין ואמרת לי לעצמי שזה רק משהו שאני עושה במסגרת תפקידי כאמנית סקרנית שמנסה להתחקות אחר מגמות. אבל האמת היא שרציתי לראות אם הם נכנסים לאתרי סקס. מהר מאוד התברר שבין אנשי הוויפי כבר השתררו איזשהן נורמות, שהעיקרית שבהן מוכתבת מהידיעה שאחרים ינסו להציץ לך למסך." (גפי אמיר, "פעמיים לפטופ ארוך עם קצף", ידיעות אחרונות, 7 ימים, 3.6.2005, 87-83).

לפי נתוני אתר האינטרנט **מפה** באותה שנה, מספר העסקים המספקים ללקוחותיהם חיבור אינטרנט אלחוטי wi-fi הוכפל בשנה האחרונה והגיע ל-567. לפי נתוני אתר 385 מהנקודות החמות הן בבתי קפה ובמסעדות, 96 בבתי מלון וצימרים ו-85 בחנויות הנוחות הצמודות לתחנות דלק. מספר רשתות מסעדות אף החלו לספק בשנה האחרונה חיבור אינטרנט בכל הסניפים שלהן. בנוסף ניתנים שרותי אינטרנט אלחוטי באוניברסיטאות, מכללות, מוזיאונים, קניונים ואפילו מכוני יופי. מהנתונים עולה כי 66% מכלל הנקודות החמות, 375 מהן, ניתנת בחינם. כמו כן ניתן לראות כי רוב הנקודות נמצאות באזור **גוש דן**. 68% משותי האינטרנט האלחוטי ניתנים בגוש דן, 12% בירושלים, 6% בחיפה, 8% באזור הדרום והיתר באזורים בין עירוניים ובישובים קטנים.

שנה וחצי קודם לכן היו קיימות כ-100 נקודות חמות בלבד ברחבי הארץ והגידול העיקרי בכמות הנקודות החמות היה בעיקר בבתי הקפה ובמלונות. במלונות הפך החיבור האלחוטי לסטנדרט מקובל בפנייה לקהל יעד של אנשי עסקים אך השירות הניתן להם הוא לרוב בתשלום גבוה של עד 25 דולר ליום.

## 2006 - נפתח הסניף הראשון של "ארומה ישראל" מחוץ לישראל בוילאג' במנהטן (סוהו).

ביוני 2006 פתחה רשת "ארומה ישראל" סניף ראשון מחוץ לישראל, בשכונת סוהו בניו יורק. הקמתו מהווה ציון דרך חשוב בהתפתחות תרבות בתי הקפה בישראל ובמיתוגה של המדינה כחובבת קפה איטלי.

## 2006 - בית המשפט גזר על בעלי "ארומה תל אביב" לשלם פיצוי כספי בגין הוצאת לשון הרע

לפי כתב התביעה שהגישה **מלי שלו**, ב-2004 נכנס **סהר שפע**, בעלי "ארומה תל אביב", לסוכנת המכירה כדי לרכוש דגם מרצדס בייבוא אישי. מאחר שהעובדים שהו בכנס לא היה מי שישרתו. משניגשה אליו שלו לאחר זמן מה, צעק עליה שפע: "את רואה את צבע העור שלי? אני לבן ואת

שחורה ואני אזין אותך". ועוד: "הלב הזה ילמד אותך לקח, את כתם שחור, אשה שחורה ונחותה... את אפס ואני מחוייב 800 דולר לדקה". שלו הגישה תביעת דיבה על סך 100 אלף שקלים וזכתה.

בבית המשפט טענה שלו, כי יש באיחיותו של שפע מבחינת פרסום לשון הרע, מכיוון שהדברים נאמרו בנכחות עובדי החברה. היום סיפרה שלו ל-ynet, כי האירוע התרחש כשהיתה בישיבה. "הודיע לי שממתין לי לקוח יבוא אישי, יצאתי מיד ופגשתי אותו. להפתעתי ותדהמתי מדובר היה בלקוח שהתנהג באורח יוצא דופן. הוא השפיל וקילל אותי, וגידף ללא הרף. בעצם בכלל לא היה ביננו דו שיח. הוא צעק לעברי, 'את רואה את צבע העור שלי, אני אזין אותך'. הייתי בהלם. אחרי מספר דקות התעשתתי והחלטתי לתת לו בכל זאת את השירות. הושבתי אותו בקפיטריה ועליתי למשרד להנפיק את המסמכים הדרושים. הוא המתין 10 דקות וכשהגעתי אליו עם המסמכים הוא שוב המשיך לקלל, 'את כתם שחור, אישה מטומטמת, אפס!'. שלו סיפרה כי היא ממוצא תימני ולכן כנראה הפנה אליה שפע את ההערות הגזעניות בנוגע לצבע עורה.

היא הוסיפה כי חזרה הביתה במצב קשה מאוד. "השבוע הראשון היה קטסטרופה, הזדקקתי לכדורי הרגעה למשך תקופה. ההתנהגות הזאת לא תשכח, זה כתם שחור לכל החיים. זה דבר נורא, זה חוזר אליי כל פעם מחדש ומחזיר אותי אחורה. מבחינתי זה הפך לסיוט". שלו הדגישה כי לאחר זמן מה השתכנעה להגיש תביעה, כדי "להילחם בהתנהגות הזאת. אני לא חצה לנקום אבל יש חוק ויש צדק שייצא לאור".

פרטי הפרשה התפרסמו בהבלטה בכל רשתות התקשורת ויצרו תהודה עצומה. בעקבות פסק הדין כתב **אסף פרץ**, יו"ר איגוד התסריטאים והבמאים, מאמר בעמוד הדעות של "ידעות אחרונות" ובו קרא לחרם צרכנים על רשת ארומה. "במדינת אחרות היו מתארגנות קבוצות קבוצות של אנשים, כתמים 'שחורים' אך בלתי נמחקים, ומפגינים מול סניפי רשת ארומה", כתב פרץ. "הפעם החלטתי כי די, אני פוקד שום סניף של רשת ארומה. כך גם חברי וגם חבריהם". "כתבתי את המאמר מתוך תהודה בסביבתי וקיבלתי מהבוקר בערך 70 אס-אם-אסים והמון הודעות תמיכה", אמר פרץ **למיכל פלטי** כתבת הארץ. "כול להיות שיתחיל כאן קמפיין - הבן אדם הרי מתפרנס מאתנו והוא מבין רק כסף. קיבלתי כבר הצעות מבכירים בתחום עיסוקי, לחלק את המאמר הזה מודפס בכניסה לבתי הקפה, ואני שוקל לעשות את זה".

זו לא היתה הפעם הראשונה שבה נכתבה באינטרנט קריאה לחרם צרכנים נגד רשת קמעונאית. מקרה נוסף של קריאה לחרם צרכנים אירע בחודש יוני השנה. כתב גלי צה"ל **דור גליק** פירסם תחקיר שערך עם **ואסים קנאזא**, סטודנט שנה א' לסיעד באוניברסיטת תל אביב. במשך התחקיר ניסו השניים, בעלי נתונים דומים, להתקבל לעבודה ברשת **ארקפה**. קנאזא, בן 20, יליד נצרת, נדחה בשלושה סניפים: בסניף מרכז שוסטר ברמת אביב ג', בסניף ברחוב בזל ובסניף הרצליה פיתוח. גליק, לעומתו, התקבל מיד בשלושתם.

בעקבות התחקיר פנה **מרכז מוסאווא** לזכויות הערבים בישראל בתלונה למשרד התמ"ת בטענה לאפליית עובדים על רקע גזעני. עו"ד **ראג'ה אבו עקל**, יועצת משפטית במוסאווא, אומרת כי "הוגשה תלונה למינהל ההסדרה והאכיפה של משרד התמ"ת. אנחנו שוקלים גם הגשת תביעת נזיקין לאחר סיום החקירה. לצער, אף אחד מהרשת לא פנה אלינו גם כשהתקיימה הפגנה ב-7 ביוני מול הסניף במתחם בזל. הרשת אפילו לא טרחה להתנצל, והנהלתה הכחישה את העניין".

התחקיר והתלונה זכו לחד תקשורת - אם כי צנעו בהרבה מזה שערר המקרה של **סחר שפע** והתוצאות היו בהתאם.

בימים הראשונים ל"פרשת ארומה" נראה היה כי ההשפעה של האירוע תחלוף עד מהרה, אולם מאחר והדיו לא שכח, הבינו **בארומה ישראל** (הרשת האחות של ארומה תל אביב) כי הדבר עשוי לפגוע באופן קשה בחברה ובמותג. לצורך כך, שכרו שיחתי משרד יחסי הציבור **שלמור-שרף**. משרד זה מתמחה, בין השאר, בניהול משברים. הם תבעו מסהר שפע 20 מיליון שקל על פגיעה במוניטין – ופעלו באופן משפטי להרחקתו מהרשת הרשת טענה גם לפגיעה בפדיונות בעבר ובעתיד. **אבי שחר**, מבעלי **ארומה ישראל**, אמר במסיבת העיתונאים שכינסה הרשת אחה"צ: "נקלענו למחול שדים. שמנו נקשר לאמירות מחפירות".

הפרשה הגיעה לסיומה לאחר שהתקיימה פגישת "סולחה" בין שפע למתלוננת, מלי שלו, במסגרתה התנצל בפניה שפע על הדברים שאמר, והיא קיבלה את התנצלותו. בנוסף, הסכימו הצדדים כי שלו תקבל פיצוי של 100 אלף שקל משפע. שפע מסר לתקשורת, כי "הדברים שאמרתי מנגדים לערכים עליהם חונכתי ועומדים בסתירה מוחלטת לפעילות החברתית אותה אני מוביל כבעל הרשת. גם אם הדברים נאמרו מתוך סערת רגשות אין לכך כל הצדקה. היה לי חשוב להתנצל בפני הגברת שלו ולהציג לה את הפן האחר והאמיתי שלי. ההתנצלות אינה תלויה בהליכים המשפטיים שהתנהלו בינינו. פגעתי בגב' שלו ומגיע לה פיצוי. הפיצוי הכספי משני בעיני. זה לא מה שחשוב באמת. טעיתי בגדול וצריך לדעת לקחת אחריות גם על מעשים בלתי ראוים ולהתנצל. הייתי צריך לעשות זאת מזמן". שלו הגיבה באומרה, כי "מאוד נפגעת מהדברים של סחר שפע בזמנו. אני חושבת שלאדם במעמדו אסור להשתמש בשפה כה פוגענית ואני מאוד שמחה שהוא לקח אחריות על מעשיו והתנצל. אני מקבלת את התנצלותו. אני חושבת שמדובר כאן בהתנצלות כנה ואמיתית. יש כאן לקח חברתי עמוק ואני חושבת שסער מתכוון לעשות גם מעשים שיתרמו במישור החברתי למניעת מקרים כאלה".

## 2007 - קפה אקספרס לאנשים חסרי זמן ומנוח

רשתות הקפה נכנסות לתחום חדש: **דוכני קפה מהירים** וקטנים. כך, למשל, רשת **קפה הלל** משיקה באוגוסט אותה שנה את הסניף הראשון של קפה הלל אקספרס **בקניון הדר בירושלים**. עד סוף השנה מושקים עוד ארבעה כאלה במקומות נוספים שבהם יש תנועה רבה ואנשים המעוניינים בטייק-אווי. הרעיון מאחורי הקונצפט החדש הוא סניף חלון, המאפשרים שירות מהיר יותר ותפריט מצומצם. בסניפי האקספרס אין מלצרים המגישים את ההזמנה לשולחן. הסניפים החדשים הם בגודל של עד 70 מ"ר - כשליש מגודל הסניפים הרגילים של הרשת.

גם רשת **קפה ג'ו** מקימה את **Joe Take It Away**, תת רשת דומה שמציעה אף היא שירות מהיר במקומות בהם יש תנועה ערה, כמו אוניברסיטת תל אביב או תחנת הדלק בצומת ראם. מדובר בנקודות שבהן אנשים מעדיפים לקחת את הקפה אתם או לשבת לזמן קצר, ולא לבלות בבית הקפה.

הקמת הפורמטים החדשים והמהירים של רשתות הקפה מסמלת במידה מסוימת את שאירע בענף בשנים האחרונות: רשתות שקמו על טהרת

הקפה הוסיפו לעצמן עם השנים תפריטים כבדים יותר, ונהפכו למעין יצר כלאיים שבין בית אוכל לרשת קפה. הרשתות הבינו שיש צורך לתת מענה מהיר יותר גם לעוברים והשבים בנקודות עמוסות.

## 2007 - הנדל"ן מתעורר עם הקפה

בשנת 2007 נפתחים עשרות בתי קפה ברחבי ישראל. התחרות בין הרשתות אינטנסיבית מאוד, מחייבת אותן לחדשנות וגורמת להן לחפש מיקומים בלתי צפויים עם פוטנציאל עסקי עתיד.

כך, למשל, אחד המקומות העמוסים ביותר בבתי קפה הוא רחוב אבן גבירול בתל אביב. ברחוב פועלות חב רשתות בתי הקפה, שהתמקמו בו לאחר שזיהו את הפוטנציאל הגבוה, למרות מחירי השכירות הגבוהים, דמי הפינוי שלעיתים נדרשים מהן והתחרות המקומית.

התחרות הגדולה מביאה לעתים לחויה, כמו במקרה של **רחוב סוקולוב** ברמת השון. כמה נציגי רשתות הפועלות ברחוב מספרים כי האזור מיצה את עצמו, ואת עיקר האנרגיה הם משקיעים בחיפוש אחר מיקומים חדשים.

זמנים עם מעוף ותעוזה מאתרים מיקומים שוליים שעשויים על פי ניתוחם לפרוץ ולהתפתח בעתיד הלא רחוק. מקצתם חאים הצלחה תוך זמן קצר. כך, למשל, כדורסלן העבר **פפי תורג'מן**, שהקים את סניף ארומה **ברחוב שוקן פינת קיבוץ גלויות בתל אביב**. על פניו אזור שומם בו מרכזים בעיקר מוסכים ומבני תעשייה קלה, וההליכה בו, בעיקר בשעות הלילה, אינה נעימה. הרחוב אינו מצטיין גם מבחינה קולינארית, ומצויות בו בעיקר מסעדות פועלים.

אבל תורג'מן סיפר בכתבה שהוקדשה לנושא שלאחר שערך בדיקה של העסקים מסביב ושל בית המשפט הסמוך, ולאחר שראין עוברים ושבים ועובדים בסביבה, הבין שלרבים מהעובדים במקום אין פתרון לארוחת צהריים קלה או לסוס קפה. תורג'מן גם הבין שבגלל רמת המחירים בשוק השכיחת התל אביבי צעירים רבים החלו להתגורר בסביבה, בין אם בלופטים במבנים תעשייתיים או בדיחות שבעבר נותרו ריקות. אוכלוסייה זו יוצרת ביקוש לבית קפה גם בשעות הלילה, לאחר שהעסקים מתרוקנים.

אחרי שהאזור היה על הכוונת של אנשי **ארומה תל אביב** במשך תקופה ארוכה, התפנה הנכס הפינתי המתאים והסניף נפתח. אחרי שבעה חודשים, תורג'מן מספר בגאווה כי מתחילים להרגיש שהקפה שלו משרת לא רק את אנשי המשרדים של שעות היום, אלא גם את התושבים המתגוררים בסביבה. הסניף נפתח גם בשעות הערב ואפשר להרגיש מעט מתחושת "השכונה" (רז סמולסקי, "גם הנדל"ן מתעורר עם הקפה" **הארץ**, 5.1.2007).

גם בירושלים שכונת מוזנחות זוכות לעדנה מחודשת, בין השאר בזכות יזמי הקפה. כך לחגמה **בדרך בית לחם** בשכונת **בקעה** נפתחו בתי קפה מקומיים רבים, המסמנים את בואה של אוכלוסייה צעירה, שמחפשת חלופות מחיה זולות יותר.

אחד המקומות המפתיעים מבחינה זאת הוא **שוק מחנה יהודה**, שבו נפתחו בתי קפה המנצלים את האווירה הרומנטית במקום. **אלי מזרחי** היה בין החלוצים שזיהו את הפוטנציאל. כבר ב-2001 הוא פתח במקום את "**קול האופה**" - אספרסו בר, חנות אביזרי בישול וגם בית קפה. מזרחי פתח את המקום אחרי שיפוץ השוק, בזמן ששוק הנדל"ן היה בשפל עמוק. "ההתחלה לא היתה קלה", הוא סיפר. "התגובות היו קיצוניות - בין 'פסיכי' ל'גאון'. אבל היה לי ברור שמה שאני עושה חדשני".

גם רשתות הקפה מחפשות מקומות פחות מרכזיים. **באילת**, לחגמה, פתחה ארומה סניף **במלון אמבסדור**, שנמצא **בחוף אלמוג**, המבודד מהאזור ההומה של המלונות וק סניף **בקיבוץ עין המפרץ** ליד עכו. ההימור השתלם בשני המקרים.

רשת **קפה ג'ו** נחלה הצלחה שהפתיעה גם את קברנטיה **בטיילת בבת ים**. אחד הזכיינים, **עובד חי**, ניסה במשך זמן רב לשכנע את מנהלי הרשת להקים סניף בית קפה בטיילת בת ים. במשך תקופה ארוכה סירבו בהנהלת הרשת לשמוע על סניף בטיילת מוזנחת שממוקמת בעיר לא מבוקשת. ב-2004 נפתח הסניף, וכעבור שלוש שנים אין ספק לאף אחד שחי צדק בזיהוי הפוטנציאל של המקום.

מנהל הפיתוח העסקי של רשת קפה ג'ו, **עופר גבירצמן**, סיפר בראיון עם **רז סמולסקי** כי בטיילת בת ים "לא היה כלום. כמה קיוסקים, קפולסקי, גלידריות, עסקים מיושנים וכסאות כתר פלסטיק". לדבריו, ההימור על בת ים נראה בתחילה כמו טעות איומה. "הסניף נפתח בחורף, ובמשך שלושה חודשים איש לא נכנס אליו. אך עם בוא האביב הוא התחיל להתמלא ולייצר הכנסות ברמה של סניף בקניון מצליח", הוא אומר. כיום גבירצמן מדבר על הטיילת בעיניים מואחת: "בערבים היא מלאה באנשים, בסופי שבוע המקום נראה כמו יום העצמאות". אחרי קפה ג'ו נכנסו גם רשתות נוספות: קפה קפה, קקאו, ספגטים ואל גאוצ'ו. עסקים חדשים נפתחו ועסקים ותיקים שיפצו. גם הזכייני חי משתמש בביטוי "יום העצמאות" כדי לתאר את הטיילת, ולא רק אותה, אלא גם את פריחתה של בת ים בכלל ושוק הנדל"ן בפרט. מה ראה חי בטיילת בת ים שאחרים לא ראו? הוא הקשיב היטב להבטחות של ראש העירייה שלומי לחיאני לשקם את המקום, ראה את נהירת תושבי החוף ותנפת הנדל"ן בעיר, והבין שיש מקום לבית קפה בטיילת. (רז סמולסקי, "גם הנדל"ן מתעורר עם הקפה" **הארץ**, 5.1.2007).

רשת **אילנ'ס** שחב בתי הקפה שלה נמצאים באזור תל אביב וגוש דן מנסה אף היא לצאת החוצה. **בסניף ברעננה**, שהיה הסניף הראשונה במגמה זו, נעשה ניסיון מעניין לפתוח בית קפה בתוך סניף בנק לאומי. סניף נוסף מוקם במושב קדימה. "אנחנו רוצים להתרחב ולהגיע לאנשים הביתה, לפתוח בתי קפה שכונתיים בנוסף למקומות הרגילים. אני מאמין מאוד במקומות כמו שוהם ומבשרת ציון", הסביר מנכ"ל הרשת בראיון לעיתונאי **רז סמולסקי** שסקר בהרחבה את התופעה החדשה (רז סמולסקי, "גם הנדל"ן מתעורר עם הקפה" **הארץ**, 5.1.2007).

רשת **סגפרדו** עושה את המהלך ההפוך - להיכנס למרכז אחרי שנים של נכחות בפריפריה. הרשת צמחה מתוך יוזמה משותפת של חברת **דור אלון**, שהביאה את המשאבים והפרישה הארצית, וחברת **אינטרייד**, שהביאה את מותג הקפה **סגפרדו**. סניף הפיילוט נפתח ב-98' בתחנת הדלק **במשמר השרון**. בעקבות הצלחה נפתחו עוד שני סניפים בתחנות דלק **בקיבוץ עינת ובית השיטה**. ב-2007 מנתה הרשת כבר 18 סניפים - חכם בתחנות דלק, אחד בנתב"ג ושניים נוספים בתחנות הרכבת בקיסריה ובבנימינה.



הסניפים שנפתחו עד 2007 מחולקים לשני סוגים: סניפים של טיילים ונהגים מזדמנים כמו אלה בכביש 6 (חברת דור אלון מחזיקה בזיכיון בלעדית להפעלת תחנות דלק בכביש 6), וסניפים בשירות מלא עם קהל לקוחות קבוע כמו הסניף בקיבוץ עינת, שנהפך מתחנת דלק למיני מתחם בילוי. בשעות הבוקר בית הקפה עמוס בתושבי הסביבה שעוצרים לקפה הראשון של היום.

## 2008 - אופניים ואספרסו קצר

בינואר 2008 נפתחו שני מתחמי ספורט שמשלבים חנות אופניים, בית קפה ופעילות ספורטויות ענפה בתחום האופניים והטריאתלון: "סולאוס" בתל אביב ו"ספינגו" במושב בני ציון שבשרון. השתיים מצטרפות לחלוצת הקונצפט - החנות "ספיד אופן" מרמת ישי, הטוענת לתואר חנות האופניים הגדולה ביותר בצפון. ב"ספיד אופן" נפתח בית קפה והוקמה קבוצת טריאתלון תחרותית כבר ב-2003.

"הכוונה היתה לרכז הכל במקום אחד", אמר **דני בן מנחם**, מוותיקי הרכבים בארץ ומיזמי "סולאוס" בראיון ל"הארץ". "המתחם נותן מענה לצרכים של חובבים מנסים ומתחילים כאחד. אפשר להצטרף לקבוצות חובבים או לרכוש ימלת רכיבה מאפס. יש פה חנות, מוסך, השכרת אופניים, הרצאות, איחויים. אחרי הרכיבה אתה זורק את האופניים במוסך ויושב על כס קפה עד שיגמח לטפל בהם". לדעת בן מנחם, שוק האופניים הגיע לרוויה מסוימת, והוא מקווה ש"סולאוס" - שנקרא על שם השריר המחבר בין התאומים לגיד אכילס ואחראי על הדיווש - יכניס אנרגיה חדשה. נתי ליבשטיין, מנהל "ספינגו", מוסיף: "הבנו שצריך להתנער ולתת מענה לדרישות השוק. היום כבר אי אפשר לשים בסטות של אופניים ולחכות ללקוחות" (אריאל חבינסקי, "אופניים ואספרסו קצר" **הארץ**, 11.2.2008).

## 2008 - חברת שטראוס הישראלית הופכת לאימפריית קפה גלובלית

קן ההשקעות הפרטית טסקו **פסיפיק** (TPG) חכשת 25% ממניות חברת הקפה הגלובלית של שטראוס תמורת 288 מיליון דולר. ההשקעה תתבצע לפי שווי של 865 מיליון דולר למניות החברה ושווי חברה (כולל התחייבויות פיננסיות) של מיליארד דולר. שטראוס, שבבעלות **עפרה שטראוס**, מחזיקה בפעילות הקפה דרך חברה הולנדית בבעלות מלאה.

שטראוס קפה זיהתה את הפוטנציאל בשווקים המתעוררים, בעיקר בברזיל ובמרכז ומזרח אירופה, ובשורת עסקות, שהחלו בראשית העשור, נהפכה לאחת החברות המובילות באזורים אלה. כיום (נכון ל-2008) מחזיקה שטראוס קפה בנתח של 14% מהשוק בברזיל, ששסיפק לה 33% מהמחזור. זאת לאחר שבסוף 2000 רכשה את חברת **3Coracoos** תמורת 41 מיליון דולר, ולאחר מכן מיזגה אותה עם חברת סנטה קלרה בעסקת מזומן ומניות בשווי 93 מיליון דולר. במארס 2005 השקיעה שטראוס 26 מיליון יורו ברכישת חברת דונקפה בסרביה, ובספטמבר השקיעה 26 מיליון יורו ברכישת מותג הקפה MK Premium בפולין ונהפכה לחברת הקפה השנייה בגודלה במדינה. כמו כן רכשה שטראוס את מותגי קפה **Kaffa** ו-**Chomaya Karta** תמורת 93 מיליון דולר וביצרה את מעמדה כחברה השנייה בגודלה בשוק החסי, עם נתח שוק של 13%.

חברת הקפה של שטראוס רשמה ב-2007 חוח תפעולי של 231 מיליון שקל במחזור של 2.9 מיליארד שקל. החברה הצגה חוח לפני מס של 124 מיליון שקל ורווח נקי של 95 מיליון שקל לאחר החזר הוצאות הנהלה של 13 מיליון שקל. השווי המאזני של חברת הקפה בספריה של שטראוס הוא 1.5 מיליארד שקל.

## 2008 - הקיוסק הראשון של תל אביב הופך לסניף אספרסו בר

הושכח ארבעה מ"ר נחשקים ביותר **בשדרות רוטשילד**. רשת בתי הקפה "ארקפה" זכתה במרכז של עיריית תל אביב להפעלת קיוסק בשדרה המפורסמת והרומנטית (בפינת אלנבי) תמורת דמי שכיחות של 20 אלף שקל בחודש למשך חמש שנים (סכום בלתי נתפס של 5,000 שקל למ"ר). מדובר בקיוסק הראשון של תל אביב ששופץ בשנות ה-40 (מרבית הקיוסקים בתל אביב נמצאים בבעלות העירייה שמשווקת אותם באמצעות מכרזים). הרשת החלה להפעיל בו סניף של שירות מהיר המציע קפה, משקאות כריכים ומאפים בעמידה ובישיבה. ארקפה עקפה מציעים רבים בדרכה לנכס הנכסף.

נורית רוה, מבעלי אספרסו בר והמנכ"לית של הרשת, הסבירה באחד הראיונות כיצד מתמחרים את דמי השכירות של קיוסק מסוג זה. "זה מאוד קשה, מכיוון שחוף מההכנסה יש שיקולים נוספים. לפעמים אין לנכס כזה מחיר, בטח ובטח עבור רשת של בתי קפה. יש צורך להשיג מיקום טוב, והקיוסק תורם למיצוב הרשת, יש לו ערך שיווקי, ומוכן שתמיד קיים הפחד מפני רשתות מתחרות שישומו ידן על הנכס".

הקיוסק-בית הקפה הפך במהרה למקום מפגש של צעירים תל אביבים, חכבי אופניים, שוחרי תרבות ומטיילים אנונימיים בשדרה היפיפיה. עוצרים בו לרגע גם עורכי הדין והבנקאים הממהרים למגדלי המשרדים שבסביבה.

## 2008 - לראשונה הסכם קיבוצי לעובדי בתי קפה

ב-10.3.2008 חתמו ההסתדרות ורשת בתי הקפה "קופי בן" על הסדר המסיים את סכסוך העבודה הממושך בין הנהלת הרשת והעובדים ב-14 סניפים ברחבי הארץ. מדובר בהסכם קיבוצי ראשון הנחתם בענף המסעדות והאירוח.

לפי ההסדר, העובדים ייהנו מ-10% מהרווח השנתי של הרשת. עובד שישלים שנת עבודה יקבל מענק התמדה בגובה של חצי משכורת עד משכורת שלמה. חלק מעובדי סניף תל אביב (אבן גבירול) יקבלו אף מענק חד פעמי כדי לפתור את המחלוקת בעניין הטיפים, שלטענת העובדים לא חולקו בין מאי 2006 למאי 2007. כל עובד יהיה זכאי לארוחה אחת במשמרת בחיוב סמלי של חמישה שקלים.

ההנהלה התחייבה למלא את חובתה על פי חוק ולשלם לעובדים עבור נסיעות, ובכלל זה לארגן הסעה או מוניות בזמנים בהם אין תחבורה ציבורית. יו"ר ההסתדרות, עפר עיני, אמר בישיבת הנהגת ההסתדרות, בה השתתפו חברי ועד העובדים ב"קופי בן" בראשות אלון-לי גרין, כי "יש לשבח את ההנהלה ואת הבעלים של הרשת על ההסדר פורץ הדרך. ההסתדרות הצליחה להכניס רגל בדלת הראשית של ענף בו לא היה שום מעמד".

הפסיקה הזאת היתה סיומ לפרשה שהחלה ב-2007 כאשר הוקם ועד עובדים לעבדי הרשת. לאחר שמנהלי הרשת פיטחו את מארגן הוועד אלון-ל-גרין יצאו העובדים למאבק. לאחר חודש וחצי של מאבק ציבורי ומשפטי, קיבל בית הדין האזורי לעבודה בתל אביב את טענת גרין והוציא צו מניעה נגד הפיטורים, לאחר שלא השתכנע כי פיטוריו של גרין נעשו במנותק מרצונו להתאגד. השופטת אהובה עציין כתבה כי "מהעדויות התרשמו שפיטורי גרין נעשו לכאורה על רקע רצונו להקים ועד ופנייתו להסתדרות לסיוע במהלך ההתארגנות, ולא כטענת הרשת, מטעמים ענייניים הקשורים לטיב עבודתו". הנהלת הרשת נדחה על פיטוריו בניגוד לחוק והוא חזר לעבודה. לאחר ה"בלאגן הציבורי", כפי שהנהלת הרשת כינתה את פרשת פיטוריו של גרין, הוחלף מנכ"ל הרשת אלון לוי בשי כהן. כאשר גם ההנהלה החדשה בראשותו של כהן סירבה להכיר בהתארגנות העובדים יצאו עובדי סינף אבן גבירול של הרשת, שם עובד גרין, לשביתה (22.1.2008), שנמשכה שישה שבועות ובמהלכה הוצב משמרות מחאה גם שאר 13 סניפי הרשת האחרים (בסיוע ארגונים סוציאליסטיים שונים, בהם בנק" והאיגוד המקצועי למער של המער העובד והלומד). מאבק העובדים למען הכרה בזכויותיהם, ביניהן הזכות להתאגד, הסתיים במרץ 2008 בחתימת הסדר קיבוצי היסטורי בין הבעלים לבין הסתדרות העובדים. הסכם זה הוא הסכם העבודה הקיבוצי הארצי הראשון ברשת בת קפה בישראל. ההסדר פתח פתח לעובדים נוספים בענף המלצרות לנהוג כעובדי הקופי בין ולהתאגד אף הם.

## 2010 - חדש בקפה נטו: ESPRESSODATE - קפה המבוסס על גלעיני תמרים

קפה ירוק ראשון מסוגו בעולם, המיוצר מגלעיני תמרים, נמכר מתחילת החודש בסניפי קפה נטו.

משקה האספרסו-דייט ESPRESSODATE מכיל עד 5% פולי קפה ו-95% חומר המופק מגלעיני התמר. את המשקה מייצרת בארץ חברת הטכנולוגיה הישראלית GREEN LIFE CAFÉ, המפתחת ומשווקת פתרונות לשוק הקפה העולמי.

גלעיני התמרים ידועים כבעלי יתרונות בריאותיים: הם מכילים אנטי-אוקסידנטים, סיבים תזונתיים, חלבונים ורכיבים בעלי תפקיד אנטי-יראלי ואנטי-בקטריאלי.

שלמה אברס פאש, מנכ"ל ומבעלי רשת קפה נטו הסביר לתקשורת על המהלך: "זאת לא הפעם הראשונה שאנחנו מאמינים במוצר חדשני, משיקים אותו ברשת ומשלבים ברשת מגמות חדשות בשוק. את המוצר הספציפי הזה, ESPRESSODATE, הכנסנו לתפריט במסגרת הרצון לחדש ולגוון ללקוחותינו את מגוון מוצרי הקפה המוצעים להם. בנוסף, אנו מאמינים מאוד במוצר ובערכים שלו, בריאות אינה טרנד חולף. המוצר מאפשר לאנשים אשר אינם יכולים לשתות קפאין או שאינם מעוניינים ברמות גבוהות של קפאין במשקה ליהנות מחוויית הקפה. כמו כן הוא מאפשר לאנשים הצורכים קפה בכמות יומית רבה לווסת את צריכת הקפאין ולהורידה ללא צורך לוותר על חוויית שתית הקפה".

את קפה התמרים אפשר למצוא בתפריט כסוּת הקפה של רשת CAFENETO. מחיר: 12 שקלים לספל קפה, מחיר זהה למחיר סס קפה.

## ביבליוגרפיה

אורי סלע, מלה בסלע : גלגוליהם המוזרים של מלים, ניבים, פתגמים, מימרות, סמלים ומנהגים מראשיתם עד כאן, כתר, ירושלים 1990.

יעקב שורר, 'מסלול טיול, המושבה הגרמנית', ידיעות אחרונות, 12.9.1986, עמ' 49-50.

אתר חברת "לנדוור" <http://www.landwer.co.il/Index.asp?CategoryID=29&ArticleID=42>

ללא שם מחבר, 'מהפיניקס אל הפינג'אן', ידיעות אחרונות, 2.11.1990, עמ' 23.

רחל ברנהיים, 'הצ'ופצ'יק של הקומקום', הקיבוץ 28.8.03, (16).

דידי מנוסי, אלכס מסיס, אורי סלע, ההצגה פינג'ן, הקאמר, 1958.

אילן נחשון, 'בתי-הקפה ותכשירי הקוסמטיקה חדרו לקיבוץ', ידיעות אחרונות, 2.10.1963, עמ' 9.

ללא שם מחבר, "דאגנות קטנות" של עיר גדולה, ידיעות אחרונות, 28.4.1947.

אורי פורת, "יתן לי בבקשה ספל קפה ישראלי", ידיעות אחרונות, 19.7.1956.

ללא שם מחבר, "פינג'ן", ז. קלוג'ני, 'קפה "שניר"', ידיעות אחרונות, 16.6.1957, עמ' 4.

נסים טאיטו, "אם יסכימו לוותר על אספרסו בעיר – יזכו בפינג'אן קפה ביוטבתה וקציעות", ידיעות אחרונות, 16.8.1960.

עמוס קינן, 'שביבים מתל-אביב', ידיעות אחרונות, 9.9.1960, עמ' השער.

ללא שם כותב, 'כי מציון יצא קפה', 7 ימים, 5.6.1970, עמ' 20-21.

אהרון בכר, 'חסרי הבית איבדו ביתם האחרון', ידיעות אחרונות, 16.9.1970, עמ' 15.

דפנה שי, 'כאשר הנחושת הייתה כלי-שימושי במשק-הבית', ידיעות אחרונות, 8.2.1980, עמ' 9.

נאוה בלוך, 'סתם ישיבה בבית קפה', ידיעות אחרונות, 7.10.1983, עמ' 7.

נאוה בלוך, 'לאן הולכים היפים והיפות?', ידיעות אחרונות, 1.2.1980, עמ' 3-1.

אילת נגב, 'עכשיו עומד שם בנק', ידיעות אחרונות, 7 ימים, 26.3.1999, 86-82, 106.

דרורית פת, 'קפה פת', עת-מול, ינואר 2000, 14-13.

ד. נחום, 'קפה. חומוס ותפריט', ידיעות אחרונות, 14.12.1949, עמ' 2.

ללא שם מחבר, "רשימה חמישית של המפעלים המובחרים ביותר", ידיעות אחרונות, 6.3.1959.

- בילי מוסקונה לרמן, אבנר ברנהיימר, "40 ומשהו שנות רכילות - העשור הראשון והשני", מעריב, סופשבוע, 6.9.1991, 62.
- רפאל בשן, 'עקבות השוק השחור מוליכים לדמשק, ביירות ורבת-עמון', ידיעות אחרונות, 13.9.1951, עמ' 3.
- שאלו בן-חיים, 'חסידי "כסית" בגלות "מעדן"', ידיעות אחרונות, 27.8.1952.
- ללא שם מחבר, "'דאגנות קטנות" של עיר גדולה', ידיעות אחרונות, 28.4.1947.
- ללא שם מחבר, 'ציקוריה ארומטיק', ידיעות אחרונות, 1.8.1958, עמ' 14.
- רפאל בשן, 'עקבות השוק השחור מוליכים לדמשק, ביירות ורבת-עמון', ידיעות אחרונות, 13.9.1951, עמ' 3.
- ללא שם מחבר, 'קיצוב הקפה והסוכר יבוטל בחודש הבא', ידיעות אחרונות, 25.3.1959.
- ללא שם מחבר, 'נסים ונפלאות ב"נס-קפה"', ידיעות אחרונות, 10.6.1958.
- ללא שם מחבר, 'רוב הציבור קובע' קפה נמס עלית הוא הקפה הטוב ביותר', המבחן של המדינה, נובמבר 1998, 18.
- ללא שם מחבר, 'רשימה חמישית של "המפעלים המובחרים ביותר"', ידיעות אחרונות, 6.3.1959, עמ' 6א.
- ללא שם מחבר, "'עלית" מייצאת לאפריקה', ידיעות אחרונות, 25.3.1959.
- ללא שם מחבר, "'המפעלים המובחרים ביותר"', ידיעות אחרונות, 13.2.1959, עמ' 10.
- פורטל גזוד <http://www.tipo.co.il/zone/page.asp?zone=6503803472880&pid=5145691> 445
- קטלוג אספרסו, פורסם כחלק מתערוכה של הגלריה לעיצוב של אסכולה, תל אביב ינואר 1995, 46.
- שין, "'דור האספרסו' אינו כינוי גנאי; אספרסו זה משקה טוב"', ידיעות אחרונות, ללא תאריך.
- אהרון בכר, 'רקוויאם ליפו הבולגרית', ידיעות אחרונות, 28.8.1970, עמ' 24-25, 38.
- ללא שם מחבר, "'קפה עטרה"', ידיעות אחרונות, 10.9.1964, עמ' 10.
- רפאל אלדור, 'הציבור אינו רוצה להשמין', מעריב, 15.3.1966.
- משרד המסחר והתעשייה, 'תעשיית המזון', שנתון הממשלה, תשכ"ו, 241-240.
- דורון ברוש, 'מלכי האמבטיה', מעריב, סופשבוע, 3.10.2003, 30-32.
- ללא שם מחבר, '7 נפצעו בהתפוצץ מכונת אספרסו בהודו השרון', ידיעות אחרונות, 20.7.1970, עמ' 27.
- ללא שם מחבר, 'קפה "פינתי" בת"א נשרף לפנת בוקר', ידיעות אחרונות, 8.1.1978, עמ' 9.
- עמליה ארגמן, 'בית-הקפה שהיה ביתם של האמנים', ידיעות אחרונות, 9.1.1978, עמ' 4.
- אבנר הופשטיין, 'אני לא מפחד מאף אחד, חוץ מהקדוש ברוך הוא. נקודה'. ידיעות אחרונות, 15.9.2000, 30-34.
- חונית הראל, 'קפה עולה', הארץ, גלריה, 18.8.2003, ד5.
- דן דאור, 'קפה', העיר, 28.10.1988, 81.
- זיסי סתוי (עורך). הרחובות ממריאים לאט: שירים, תצלומים ובתי קפה בתל אביב: מבחר, הוצאת משכל, תל אביב 1999.
- זאב פוזנר, מאה וחמישים שנה של התפתחות אורבנית - תל אביב 1857-2007.
- ארומה אספרסו בר, ויקיפדיה, האנציקלופדיה החופשית
- בני ברק, 'נמכר "קפה כסית"', ידיעות אחרונות, 28.11.1995, עמ' 21
- "תובע את ארומה: קראו לי 'עמית חומם'", [Ynet](http://ynet.com) 30/7/2005
- שושנה חן, 'סקר מחשוב - 43% שותים רק קפה, 13% רק תה', ידיעות אחרונות, 22.12.1998, עמ' 2
- נורית ארד, 'חדש בארץ: קפה דיאמה', ידיעות אחרונות, 19.10.1998, עמ' 9
- בני ברק, 'נמכר "קפה כסית"', ידיעות אחרונות, 28.11.1995, עמ' 21
- שושנה חן, 'סקר מחשוב - 43% שותים רק קפה, 13% רק תה', ידיעות אחרונות, 22.12.1998, עמ' 2.
- שירלי מושיוף, 'אבירי הקפה הישראלי ומלחמתם בענק הפולש', ידיעות אחרונות, 15.6.2001, עמ' 58-62, 91.
- נורית ארד, 'קפה עולה', ידיעות אחרונות, 14.11.1996, עמ' 8.
- שירלי מושיוף, 'אבירי הקפה הישראלי ומלחמתם בענק הפולש', ידיעות אחרונות, 15.6.2001, עמ' 58-62, 91.
- ליאת משאט, 'הפוך על הפוך', ידיעות אחרונות, 12.3.1997, עמ' 23.
- ללא שם מחבר, 'הכל על קפה', ידיעות אחרונות, 25.11.1997, עמ' 20-21.
- נורית ארד, 'תציע לישראל חמוס, סטייק, ספגטי, אגרול או דג - במה הוא יבחר?', ידיעות אחרונות, 19.10.1999, 12.
- שושנה חן, 'קפה הבית', ידיעות אחרונות, 1.3.1999, עמ' 8-9.
- נורית ארד, 'פתיחות', ידיעות אחרונות, 28.5.1998, עמ' 9.
- נחום ברנע, 'באנו רק לנשנש', ידיעות אחרונות, ארץ חדשה, מוסף מיוחד לערב יום העצמאות, מארס 1998, 30.

יפעת מנהרדט, 'דור האספרסו', ידיעות אחרונות, 29.7.2001, עמ' 14  
יעל גאוני, 'מלחמת הקפה: אספרסו-בר מתרחבת מחוץ לת"א', ידיעות אחרונות, 3.12.2001, עמ' 7.  
שושנה חן, 'על כוס קפה', ידיעות אחרונות, 2.11.2001, עמ' 4-5, 8.  
חנוך רוזן, 'מוצרט בטעם אספרסו', ידיעות אחרונות, 29.11.2001, עמ' 21.  
נורית ארד, 'דור מכונות האספרסו', ידיעות אחרונות, 28.1.2002, עמ' 8-9.  
שושנה חן, 'אייס, אייס, אייס קפה', ידיעות אחרונות, 1.7.2002, עמ' 27.  
יעל גאוני, 'סקר: 23% מהישראלים לא שותים קפה', ידיעות אחרונות, 4.2.2002, עמ' 5.  
יוסי יהושע, 'יוצאים – ופוחדים', ידיעות אחרונות, 17.3.2002, עמ' 9.  
שושנה חן, 'נס קפה', ידיעות אחרונות, 9.12.2003, עמ' 1-3.  
נוית זומר, 'רוב בתי-הקפה שהיו לקוחות של עלית עברו מ"איל" ל"לוואצה"', ידיעות אחרונות, 22.7.2004, עמ' 4.  
ירם קניוק, 'שפה הולכת לאיבוד', ידיעות אחרונות, 16.3.2005, עמ' 9.  
ליאור הנר, 'מספר "הנקודות החמות" בישראל הוכפל בשנה האחרונה', The Marker, 29.10.2006.  
גלי ברגר, 'קפה הלל משיקה סניפי אקספרסו', הארץ, 30.7.2007.  
רז סמולסקי, 'גם הנדל"ן מתעורר עם הקפה', הארץ, 5.1.2007.  
אריאל רובינסקי, 'אופניים ואספרסו קצר', הארץ, 11.2.2008.  
ירם גביזון, 'טקסט פסיפיק חכשת 25% מחברת הקפה של שטראוס תמורת 288 מיליון דולר', הארץ, 5.5.2008.  
דובי זכאי, 'מסע בעקבות הקפה', ידיעות אחרונות, 21.11.2001, עמ' 27.  
נורית ארד, 'הטורקי לא נמס', ידיעות אחרונות, 2.1.2001, עמ' 8-9.  
יעל גאוני, 'רשת "ילו" מתרחבת לתחום בתי-הקפה', ידיעות אחרונות, 10.10.2001, עמ' 9.  
ללא שם מחבר, 'ציקוריה ארומטיק', ידיעות אחרונות, 1.8.1958, עמ' 14.  
רותי קינן, 'זה קר ומתוק', ידיעות אחרונות, 9.7.2003, עמ' 25.  
ניצה אבירם, 'אספרסו בתערוכה', ידיעות אחרונות, 10.7.2003, עמ' 22.  
שושנה חן, 'נס קפה', ידיעות אחרונות, 9.12.2003, עמ' 1-3.  
סיון קלינגבייל, 'BDI: הכנסות בתי הקפה – 3 מיליארד שקל', הארץ, 8.12.2003, ג.5.  
ניצה אבירם, 'קפה מעוצב', ידיעות אחרונות, 1.4.2003, עמ' 26.  
ניצה אבירם, 'קוראים בקפה', ידיעות אחרונות, 25.5.2003, עמ' 22.  
יעל גאוני, 'והיום בשיעור: איך להכין כוס אספרסו', ידיעות אחרונות, 21.4.2003, עמ' 5.  
ראובן וייס, 'בית הקפה הגדול בעולם יפתח בכיכר רבין בת"א', ידיעות אחרונות, 3.11.2005, עמ' 28.

## מילות מפתח

בית קפה | בתי קפה | תל אביב | ארומה | הלל | אפרופו | עלית | קפה-טורקי | קפה-שחור | אספרסו | הפוך | אספרסו-בר | קפה-ג'ו | מכונת-קפה | אילי | לוואצה | קפולסקי | נס-קפה

[לדף המאמר באתר <<](#)