



Fast good

מיקי שוורץ ועיריית ראג'פורקר

Fast Casual – זהו סגנון של מסעדות המציעות שירות מהיר, אוכל טרי ובמחיר עממי. הסגנון הזה צבר בשנים האחרונות תאוצה עצומה, ומכונה כיום – Fast Good.

תחום, שבו נקבעת סקאלת תפועול על פני ציר-מעממי פלוס לעממי מאוד, חלק מהדירוג נוגע גם לטיב המוצרים. לרמת הטרייות ולסגנון המזון המוגש. המאפיין את מסעדות ומזוני הפאסט קז'ואל הוא היצע של מזון מהיר ובריא העשוי מחומרי גלם מובחרים הנבחרים בקפידה רבה וכפי שאמר אחד מנושאי הדגל של סגנון המזון הזה "אנו מבשלים אוכל אמיתי במטבחים שלנו ובכל יום מאפס", כאשר הרעיון המרכזי הינו להפוך אוכל טוב לנגיש וזמין עבור כל כיס. מסעדות הפאסט קז'ואל או הפאסט גוד מציעות אוכל זול המוכן במידי לרוב לעיני הלקוחות, במסעדות המתבססות על הגשה עצמית, עיצוב פונקציונאלי אך מזמין תוך שימת דגש

הלקוחות היו ועדיין מתוחכמים, דורשי איכות ללא פשרות, רוצים ועומדים על קבלת אוכל בריא ומזין – או כפי שהיטיבו לומר "אוכל עם ערכים" המוכן אל מול עיני הלקוח בצורה אישית. פרופיל הלקוחות של הפאסט קז'ואל דינמי הינו לקוחות שאוכלים בחוץ על בסיס קבוע, אין להם זמן וחשק להמתין לארוחות שנמשכות שעות ולרובם הרכב ארנק שאינו מאפשר ארוחות יקרות מדי. בניגוד למסעדות הקלאסיות בפאסט קז'ואל הכול קם על קונספט חדשני מקורי יעיל ועדכני והוא נחשב כתחום המשגשג ביותר בתעשיית המסעדות העולמית. בתחום זה צצו וקמו להם דירוגי משנה, כיאה לכל

Dגנון הפאסט קז'ואל צבר תאוצה, מדובר במודל הגשת מזון חדש יחסית ועדכני הנותן מענה נכון לצרכי השוק. ההבדל בין Fast Food ל- Fast Casual הוא שבאזור ההסעדה המושקע והמעוצב המחירים עדיין שווים לכל נפש ובעקרון לא אוכלים עם הידיים, האוכל טרי, מזין, השירות נחמד ואדיב והמקום נקי ואסתטי. מגמה נוספת המאפיינת את תרבות האוכל החדשה הינה העלייה בפופולאריות של המזון האורגני והמזון הבריא. עליה משמעותית של צרכנים המודעים לבריאותם תרמה רבות לפיתוח הטרנד. במקביל החלו חקלאים לשייך תוצרים אורגניים ישירות לצרכנים, בשכונות רבות הוקמו גינות קהילתיות, בערים רבים פועלים שווקי איכרים. החזרה לערכי הטבע יצר תחרות בין השפים להגיע לחומרי גלם זמינים, חדשים ובעיקר טריים. כל אלו ועוד משולבים במקומות שיקיים ועדכניים.

מכאן השם שהחליף את המונח Fast Casual נקרא כיום בפי כל Fast Good.

מסעדות מסוג הפאסט קז'ואל נותנות לנו נגיעות מכל העולמות, במחיר שפוי ובאווירה לא פורמאלית ולא מחייבת כשהאוכל נעשה בידיהם האמונות של שפים מהשורה הראשונה עם סף מודעות גבוהה לתהליכי בישול בריאים ומזינים כאחד. עוד ועוד מקומות צצים לאחרונה במתחמי אירוח גדולים ומציעים גישה וחוויה קולינארית חדשנית וייחודית שלא הכרנו קודם. מקומות אלו לובשים ופושטים צורה ומופיעים בצורות של דוכני מזון במתחמי בילוי בשווקים או בצורה של דינרים או מסעדות קז'ואל. תרבות זו, שנושאי הדגל שלה הם שפים, מגיעה לפלחי שוק שבעבר לא יכלו לגעת בהם ומסמנים כיוון חדש של לקוחות בעולם הקולינארי.

* הכותבים: מיקי שוורץ – בעל משרד לייעוץ לעסקי מזון ותירות; עיריית ראג'פורקר – בעלת משרד לתכנון מטבחים.





מהם סוגי המסעדות הנפוצים?

בעולם הקולינארי של היום ניתן לאפיין את עולם ההסעדה למספר מקבצים הפועלים על פני ציר של 7 מקבצי הסעדה מקובלים;

Fine Dining - מסעדות יוקרה המאפשרות ליהנות מחוויה קולינארית ייחודית ויוקרתית.

Casual Dining - מסעדות יומיות (עממיות).

Fast Food - מסעדות מזון מהיר.

Fast Casual - מסעדות המציעות שירות מהיר, אוכל טרי ובמחיר עממי.

Slow Dining - צורת בילוי חדשה של הגשה איטית של מנות רבות לאורך זמן הישיבה במתחם.

Street Food - אוכל רחוב במתכונתו העממית, שגם הוא לובש ופושט צורה על פי קצב פיתוח ציוד הבישול וההגשה.

Food truck - הסעדה ע"י משאית מזון.

מדפים ואביזרי עזר. מעמדות הטיפול המזון צריך להגיע בדרך המהירה והקצרה ביותר למטבח החם. שכאן המטבח החם מתפצל לשניים. מטבח חם אחורי ומטבח חם קדמי. לפני התכנון צריך להחליט מה מהמנות עושים להם הכנה במטבח החם הפנימי ומה מהמנות נעשה באופן פרונטאלי מול הלקוח. ולפי זה להחליט ולתכנן את הציוד במטבח החם ובפס החם הנראה לעין הסועד. תרשים זרימה נכון למטבח גורם לכל המזון העובר עיבוד ראשוני במטבח להגיע כמשפך לכיוון פס השירות הקדמי, המכירה בצורה מהירה ויעילה. הציוד בפס השירות הקדמי צריך לעמוד לאורך על מנת ליצור עמדות עבודה לאורך פס ההוצאת מנות. וליצור סביבת עבודה אורכית. גם עמדות עבודה אלו צריכות להיות מתוכננות היטב עם כל האבזרים הנדרשים למתן שירות מהיר לקהל הסועדים. מצד הסועד, מכיוון שאנו מדברים על שרות עצמי ללא מלצרים, דלפק ההגשה צריך להיות נוח, נגיש, מעוצב, מושך, "סקסי".

צריכים להיות תפריטים ברורים עם מחירון, קל לקריאה והבנה. שילוט נכון המכוון את קהל הסועדים לתחילת התור, שילוט נכון לגבי סוג המזון, כמות עמדות קופה יש ולהחליט למקם לפי הצרכים וזאת על מנת למנוע תורים.

לסיכום: אם אתה רוצה עסק של עולם המחר, זה העסק. מהיר, טרי, נקי, זול ואיכותי. ■

נראה לעין, אבל הוא לב העסק, אם הוא לא יתפקד כראוי, כל העסק יכול לקרוס. במטבח נעשים כל ההכנות הראשונות בשעות הבוקר המוקדמות לפני שהעסק נפתח לקהל הסועדים.

מכיוון שאנו מדברים על מזון טרי המגיע לעיתים קרובות יותר ולא פעם בשבוע או שבועיים, רמת קבלת סחורה מהספקים צריכה להיות ידידותית, ללא מכשולים, נגישה ונוחה.

אזור אחסון חומרי הגלם הטריים שהגיעו צריכים להיות כמה שיותר קרובים לרמת קבלת המזון. כדי שהמזון לא יעמוד מחוץ למקרר או למקפיא המיועד לו וכך יישאר טרי. ולפי תרשים זרימה של תקנות משרד הבריאות אחסון מזון גולמי צריך להיות קרוב לכניסת מזון מספקים. לאחר מכן יש לסדר באופן מקצועי וחכם את עמדות העבודה לטיפול במזונות השונים, טיפול בירקות, טיפול בבשר, טיפול בדגים וכו'. העמדות צריכות להיות מתוכננות היטב ולכלול כל מה שהשף/טבח צריך על מנת לטפל במזון מבלי לזוז הרבה מעמדת העבודה וזאת בכדי לטפל במזון בצורה מהירה ויעילה ולשמור על הטריות. זה מצריך חשיבה על מיקום כיור ומשטח עבודה נוח, מקרר,



על איכות הסביבה, חיבור למקורות ולטבע וחזרה לפשטות. התפריטים המוצגים לראווה אף הם חלק מהחוויה הקולינארית החדשה. התפריטים והשילוט המקיף אותם מספק ללקוחות מידע רב על הרכבי המזון, מקורותיו וטריותו וכל זאת כדי שיוכלו לאכול בשקט ללא חשש לבריאות או לאיכות הסביבה. החומרים הנבחרים לבישול רובם מגידולים אורגניים, דגשים אלו מוצגים באופן בולט למדי בתפריט המסעדות כיהא לטרנד הבריאות.

המסעדות הפאסט קז'ואל עדיין פועלות על עיקרון ה-Fast Food, תחלופה גבוהה של סועדים, רשימה מצומצמת יחסית של מנות עיקריות, תוספות ואחרות. המנות מתוכנמות ובעלות הברקות קולינאריות אך עדיין מהירות להכנה טריות ובעיקר טעימות. בכדי לעמוד בכל הדגשים שחועלו, יש צורך בתכנון מדויק מאוד של מתחמי העבודה, של תכנון תרשימי הזרימה לאורחים, לעובדים-חברי הצוות ולספקים. כשמתכננים מסעדה או כל עסק מזון אחר המציע מזון טרי, איכותי, במחיר טוב ומהיר (fast casual). החשיבה הראשונה צריכה להיות, שטח המטבח האחורי הלא