

מסעדת רפאל הוקמה ופועלת ברוח המייסד שלה, השף רפי כהן. לאחר עשור, המסעדה הראשונה בישראל שהוכתרה כמותג על לוכשת צורה חדשה, פונה לקהלים חדשים ותפעל בקונספט שבמרכזו פשטות ובהירות

האתגר השיווקי

אחד האתגרים עימם התמודד כהן במהלך השנים היה הצורך להתאים את הסטנדרטים הגבוהים שנרכשו על ידו במסעדות היוקרתיות של אירופה לשוק הישראלי. כך, למשל, בעוד שבאירופה ספקי המסעדה מספקים את סחורתם למטבח בשעת בוקר מוקדמת, בישראל הסחורה מגיעה למסעדה לכל אורך היממה ויש להתאים את עבודת המטבח לאילוף זה. או לדוגמה, בעוד שבאירופה עובדי המטבח עובדים משמרות כפולות, בישראל יש צורך לחלק את יום העבודה לשני צוותים ולנהל אותם באופן יעיל, למרות המגבלה הזו. אתגר נוסף עימו התמודד כהן היה הצורך לייצר יציבות תעסוקתית במטבח ולמנוע תחלופת עובדים, וזאת על מנת שיוכל לספק חוויה קולינרית אחידה, ולאורך זמן. לשם כך, החליט כהן ליצור חוויית תעסוקה מיטבית לעובדיו. כך למשל, לאחר שבפראל למדו באופן פרטני את סדר יומם של הטבחים, הוצע להם לקבל סל שירותים גלויים שיקל על העומס שבו הם מצויים ושמתאים לצרכיהם:

הסביבה התחרותית

עד פתיחתה של רפאל פעלו בישראל שני סוגים של מסעדות: מסעדות עממיות וזולות ומסעדות שף יוקרתיות ויקרות. בתחילת דרכו החליט כהן שהמסעדה הנושאת את שמו תהיה ימסעדת שף עממית. כלומר, קונספט מסעדני, ששילב לראשונה בישראל בין שני הקצוות, תוך שהוא מציע מצד אחד מזון איכותי ומוקפד אולם במחירים נוחים יחסית. וזאת במטרה להגיע לקהלים רחבים יותר מאלו שפקדו באותה תקופה את מסעדות היוקרה. אחד החידושים שהגה כהן בזמנו היה, למשל, לספק לשולחן סלסלת לחמים על חשבון הבית, למרות שמדובר במסעדות יוקרה. באותה תקופה נהגו מסעדות יוקרה לגבות תשלום עבור לחם אולם כהן, שהחליט להטמיע במסעדה את ערכי האירוח מהבית שבו גדל, גרס כי הלקוח הוא בעצם אורח, שצרכיו חייבים לעמוד בראש סדר העדיפויות של המסעדה, ועל כן אין לגבות ממנו תשלום על לחם.

בשנת 2001, כשהוא בן 25, הקים השף רפי כהן את מסעדת רפאל, המשקיפה אל חוף ימה של תל אביב. את אהבתו לאוכל רכש כהן במטבח של סבתו עזיזה, והסרדינים הממולאים, הסיגרים, הקוסקוס ומנות נוספות המופיעות בתפריט המסעדה הן חלק מהמורשת של המטבח המרוקאי, שספג בילדותו. בגיל 13 החל כהן לעבוד כמתלמד בקונדיטוריה של מלון קינג דיוויד בירושלים עד לגיוסו לצבא. במקביל לשירותו הצבאי כשף קונדיטור, התלמד כהן במטבח של השף הירושלמי עזרא קדם במסעדת היוקרה ארקדיה. לאחר שחרורו מהצבא עבד כהן כסטאז'ר במסעדות אירופאיות עטורות כוכבי מישלן, וכיניהן מסעדת l'arpege הפריזאית של אלן פסאר ומסעדת Oak Room הלונדונית של השף מרקו פייר וייט. בשנת 2000, בהיותו בן 23, חזר כהן לארץ ומונה לשף של מסעדת לה רג'אנס במלון קינג דיוויד בירושלים. שנתיים מאוחר יותר, כאמור, הוא הקים את מסעדת רפאל ומאז הוא הבעלים היחידים והשף שלה.





www.raphaeltlv.co.il

דברים שלא ידעת על מסעדת רפאל

- מדי יום סועדים ברפאל כ-600 לקוחות.
- החדר הפרטי של מסעדת רפאל אירח במהלך השנים בכירים רבים ובראשם נשיא ארצות הברית, ביל קלינטון.
- 38% מהסועדים ברפאל הם בגילאי 40-31.
- חשבונם של תושבי חוץ שסועדים ברפאל גבוה בכ-30% יותר מחשבונם הממוצע של ישראלים הסועדים בה.
- המנה הנמכרת ביותר ברפאל היא צלעות טלה.

למסעדה, עליו ניתן להזמין מנות מוקטנות לפי נושאים, באווירה צעירה יותר ובמחירים נוחים. התפריט החדש של מסעדת רפאל שומר עדיין על הייחודיות של המסעדה לאורך השנים: מנות פשוטות ובהירות, שבבסיסן חומר גלם איכותי עיקרי. העיצוב החדש של המסעדה, שתוכנן על ידי מעצב הרהיטים הבינלאומי אריק בן שמחון, מעצב החללים אורי בן דרור ורפי כהן עצמו - תומך בקונספט השיווקי דרך עיצוב לבן, נקי וכשוט.

ושמציע לצד תפריט אלוהול עשיר גם מנות קטנות יותר, המבוססות על המטבח של רפאל.

התמיכה השיווקית

רפאל מעולם לא העסיקה סוכנות פרסום או משרד יחסי ציבור. כהן מאמין כי את יחסי הציבור למסעדה הוא חייב לעשות באופן אישי, משום שאיש לא יכול להעביר טוב ממנו את ייחודו של המקום ואת הקונספט שלו.

ובעתיד...

השנה, עשר שנים לאחר שנפתחה, עוברת מסעדת רפאל שיפוץ שמהווה לא רק מתיחת פנים אלא שינוי והתאמה של קונספט המסעדה לימינו אנו.

רפאל מחפשת את הידור הבאי של הלקוחות, אלו שיתבגרו איתה גם בעשור הקרוב. לשם כך, היה צורך להתאים את חלל המסעדה, התפריט ושיטת העבודה, לטרנדים ולצרכים של הקהל העכשווי.

מצד אחד, עבר המטבח שיפוץ מקיף, המתבסס על תובנות שנאספו במהלך עשור של עבודה, והוא בנוי כפס הכנה באורך 15 מטרים, שלאורכו עובדים טכאים, שכל אחד מהם מתמחה בסוג מזון אחר.

גם חלל המסעדה עבר שינוי. מלבד חלל ההסעדה המרכזי ובר החמרה, התווספו למסעדה חדר פרטי, מרפסת המשקיפה אל הים ובר ארוך, הממוקם בכניסה

שירותי כביסה וגיהוץ לבגדי העבודה, השתלמויות לאורך השנה בארץ ובחול ודדומה. התוצאה הייתה עובדים נאמנים, שעובדים ברפאל שנים ארוכות, בניגוד לתחלופה הגבוהה הנהוגה במטבחים של המתחרים, ובעיקר - יציבות באיכות המנות המוגשות במסעדה ויכולת לשמור על ידע בארגון. אולם האתגר העיקרי של כהן היה ליצור קונספט מסעדה 'מנצח', שייצור בידול בשוק ויעמיד את המסעדה על בסיס איתן, שיספק יציבות לאורך זמן.

הקונספט השיווקי

אחד מסודות ההצלחה של רפאל היא העובדה כי היא מצליחה לשלב מצד אחד בישול עילי, שירות מוקפד ויצירתיות קולינריות, ביחד עם חומרי גלם פשוטים, מנות שיש בהן מרכיב אחד דומיננטי ולא ערב רב של מרכיבים וטעמים, והקפדה על השירות ועל הפרטים הקטנים לכל אורך הדרך: החל מקבלת ההזמנה בטלפון, דרך קבלת הפנים על ידי המארחת וכלה בעבודת המטבח והגשת המנות בארוחה עצמה.

בשנת 2004, שלוש שנים לאחר הקמתה של רפאל, הבין כהן כי קיים פלח נרחב של סועדים, המעוניין לאכול בחברותא מנות קטנות יותר. כתוצאה מהתובנה הזו הוקם ה'חמרה': בר המכונה גם 'חצי רפאל', שהאווירה בו קלילה יותר מזו שבחלל המרכזי של המסעדה,



צילומים: בועז לכיא

2011

חגיגות העשור בעקבות השיפוץ והקונספט החדש.

2004

פתיחת בר החמרה בתוך מסעדת רפאל.

2001

מסעדת רפאל מתחילה לפעול בתל אביב.

2000

רפי כהן מתמנה לשף של מסעדת רג'אנס בירושלים.

1989

כהן מתחיל לעבוד כמתלמד בקונדיטוריה של מלון המלך דוד.

1976

רפי כהן נולד בירושלים.