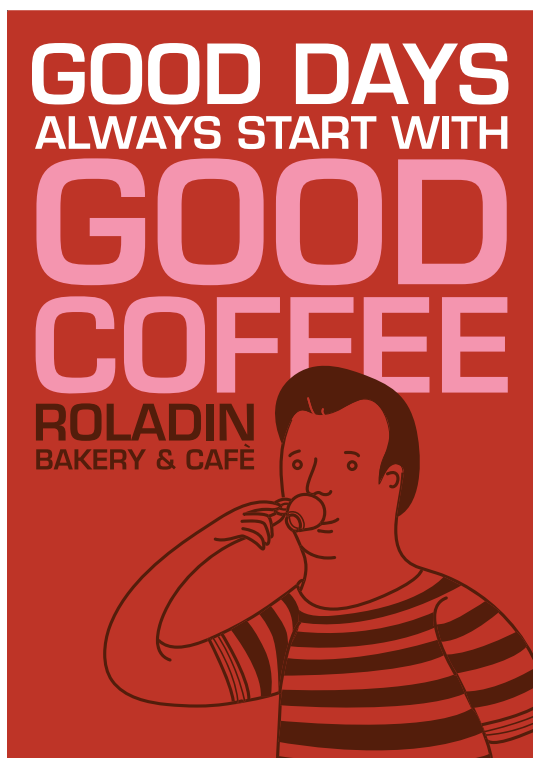




רשת רולדין התחילה כחלום של שני אחים שהכינו מאפים ביתיים בעבודת יד. חדוות היצירה, ומתכונים 'מנצחים' שאספו מדודות ומשכנות, הגדילו את הביקושים וסייעו לרשת להתרחב. לפני כארבע שנים, עברה רולדין מתיחת פנים: שורת המיצוב שונתה ל-bakery & café והתווספו למותג צבעים צעירים ודינמיים. כיום, רולדין ממוצבת כרשת צבעונית, מחדשת ומתחדשת, עם ניחוחות של עוגות ומאפים, שנאפים מדי יום בסניפים אל מול הלקוחות, ומוגשים לצד קפה איכותי

הפן היצירתי. אבי נסע להשתלמויות בצרפת ובלגיה ושדרג את הידע המקצועי. כעבור מספר שנים, הצטרף גם האח הבכור, דוד, לרשת וכיום הוא אחראי על איתור והקמת סניפים חדשים. עם השנים, גדל המגוון והרשת מיצבה עצמה כרשת קונדיטוריות איכותית, המציעה 300 סוגים שונים של מאפים ביתיים - עוגות, פשטידות, לחמים ועוגיות - כולם בעבודת יד. בשנת 2002 הקימו האחים מפעל מרכזי על שטח של כ-2,000 מ"ר ובשנה הקרובה יורחב המפעל ושטחו יגיע ל-3,000 מ"ר. המפעל משודרג באופן תמידי ועומד בכל הדרישות התחיקתיות המתחייבות בתקנים הלאומיים והבינלאומיים - ת"י 2000: ISO 9001. המפעל מייצר עוגות ומאפים בכמות של אלפי קילוגרמים ביום באמצעות מערכות משוכללות. יחד עם זאת, עדיין מקפידים על טאץ' ידני בכל מוצר ומוצר. חנים היו תמיד שיאי הביקוש ברולדין, במיוחד חג החנוכה המזוהה עם הרשת ובו נמכרות מדי יום מאות אלפי סופגניות במגוון מילויים, ציפויים וסוגים שמתחדשים מדי שנה. החידוש המפתיע האחרון היה סופגניות בטעם

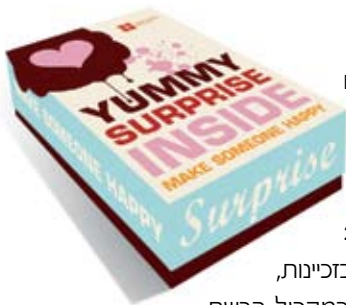
ב-1987 החליטו האחים קובי ואבי חקק למכור עוגות שהכינו בעצמם. בתחילת דרכם הם העמיסו את העוגות שאפו על מכונית סימקה ישנה שקנו במכרז של דואר ישראל, ומכרו אותן מדלת לדלת, כשאת מוצרי המאפה בתפזורת הם שקלו במשקל מאזניים ישן. בשנת 1989 פתחו השניים חנות ברמת השרון והחלו לייצר בעצמם. אביהם בנה עבורם את הדלפקים והמדפים, והגיסה הביאה מאימה מתכונים לעוגות, ונעזרה בהכנתן במיקסר ידני ביתי. שני האחים עבדו מדי יום 14-16 שעות, אפו ומכרו בעצמם. שם הרשת, רולדין, הוא שילוב של המילה הצרפתית המתארת 'מערוך' ושל המילה 'רולדה'. בלוגו הראשון של הרשת הופיע, לא במפתיע, מערוך. האחים חקק ניצלו את הפריחה הכלכלית שחוותה רמת השרון בשנים אלו, שהגדילה את הביקושים למאפים ביתיים בעבודת יד. עם הגידול בביקושים, במחזורים ובקהל הלקוחות, החלו השניים לפתוח עוד סניפים באזור המרכז. חלקם נפתחו בזכיונות וחלקם נשארו כבעלותם. לימים, קובי לקח על עצמו את הניהול העסקי ואבי את





## זכרים שלא ידעת על רולדין

- את הבליחות לעוגות הראשונות של רולדין ערבבו במיקסר ידני ביתי.
- רולדין מוכרת בסניפיה רק מאפים טריים שנאפים כולם במקום. עוגות ומאפים שנשארים בסוף היום נתרמים לארגוני צדקה.
- רבים מכני משפחת חקק עובדים עד היום ברשת בתפקידים שונים, כולל אבי המשפחה.
- רולדין מפעילה מרכז מבקרים במפעל הראשי שבקדימה, בו מתקיימים סיורים וסדנאות אפייה לחברות, ארגונים ומשפחות. עד היום השתתפו בסדנאות עשרות אלפי מבקרים.



## ובעתידי...

רולדין תמשיך לקדם את המותג על בסיס הערכים שנוכסו לה במהלך השנים, והיא מתכוונת לפתוח 20 סניפים חדשים, חובם בזכינות, עד לסוף שנת 2011. במקביל, הרשת מתכננת לשכפל את פורמט הרשת גם לחו"ל. על מנת לשמר את מיצובה כמומחית באפיה, רולדין תמשיך להשיק עשרות מוצרי אפייה חדשים מדי שנה, תוך שמירה על האיכות, היצירתיות והמשפחתיות, המאפיינים אותה ואת בעליה.

## הפתרונות היצירתיים

ב-2008 יצאה הרשת למהלך של מיתוג מחדש במסגרתו שונתה שורת המיצוב של הלוגו ל-Bakery & Cafe. הסניפים עוצבו בצבעי המותג, חום וכתום, ואליהם התווספו גוונים צעירים כגון ורוד, תכלת וצהוב. הקירות נצבעו בטיפוגרפיות באנגלית, המתקשרות את רוח המותג ומתארות סגנון חיים של הנאות ופינוקים אמיתיים: Fun taste better, Eat fresh pastry every morning, Dreamy dessert for better leaving ועוד. אריזות מוצרי הקונדיטוריה עוצבו בהתאם וגם עליהם שולבו הטיפוגרפיות.

חשיבה יצירתית הושקעה על מנת ליצור חיבור בין שני העולמות בהם פועלת רולדין: הוקצה שטח נרחב משטח בית הקפה לקונדיטוריה, והוכנס תפריט חדש שמבוסס ברובו על עולם האפייה. כך לדוגמה, לקוחות יכולים לאכול ארוחות בוקר המבוססות על מגוון לחמים, מאפים מלוחים ומאפים מתוקים הנאפים במקום, לנשנש סלט ירקות שמונח על בסיס אטריות קדאף, או ללגום משקה אייסקפה עם פירורי עוגת בראוני.

כמו כן, מקפידה הרשת לפתח מדי שנה כ-50 מוצרים חדשים, על מנת לשמור על התחדשות ועל דינמיות. כדי לשמר את הנכס של רולדין כמתמחה באפיה, הרשת מקפידה להעביר למוספי בישול ואפיה מתכונים של מאפים מקוריים מתוצרתה, ובחג הפסח האחרון הופצה ללקוחות בסניפים חוברת מתכונים לאפיה ביתית.

עראק ושוקולד לבן. גם היום, עם 27 סניפים הפרוסים מחיפה בצפון ועד אשדוד בדרום, הערכים שמאפיינים את רולדין הם מאפים מפנקים, אהבת היצירה, עבודת יד, והקפדה על איכות בכל מאפה שיוצא מהתנור.

בשנת 2005, שונה לוגו הימנעורף לטובת לוגו, שהציג את שם הרשת באנגלית לצד שורת המיצוב Hand Made, וזאת במטרה להדגיש את ה-USP של הרשת, שכל מוצריה נעשים בעבודת יד.

במקביל, רולדין זיהתה דרישה מצד הלקוחות לספק להם גם מקומות ישיבה ואפשרות לשתות קפה לצד המאפים שנרכשו בקונדיטוריה. אט אט שופצו הסניפים וגובשו שני פורמטים: קונדיטוריות בשילוב בית הקפה עם הגשת מנות חמות, וקונדיטוריות המוכרות עוגות, מאפים וכריכים לצד קפה On the Go.

## הסביבה התחרותית

בשנים האחרונות חלה פריחה בענף הקונדיטוריות ובתי הקפה. נפתחו קונדיטוריות רבות המתמחות באפיית בוטיק וקמו רשתות בתי קפה בהן מוגשות מנות חמות.

## האתגרים השיווקיים

לשמור על בידול ומיצוב איכותי וייחודי של הרשת, שעל אף שהיא מתרחבת היא שומרת על טעם איכותי וביתי, לצד התחדשות, רענון ודינמיות. לחבר את שני העולמות שבהם רולדין מתקיימת, עולם הקונדיטוריות ועולם בתי הקפה, לעולם סינרגטי אחד.



**2008**

הוקמו 10 סניפים חדשים והרשת גדלה מ-16 סניפים ל-26 סניפים.

**2005**

הרשת עוברת מיתוג מחדש וממוצבת כרשת קונדיטוריות ובתי קפה.

**2002**

הרשת מקימה מפעל אפיה מודרני בקדימה.

**1996**

סניף רולדין מוקם ברחוב אבן גבירול - חדירה ראשונה לתל אביב.

**1989**

סניף רולדין ראשון נפתח ברמת השרון ואחריו נוספו מספר סניפים באזור השרון.

**1987**

האחים חקק מסתובבים במכונית סימקה סטיישן ומזכירים עוגות מדלת לדלת.