

ליוק, סטעיול

אוכל?



אם אתם מתכוונים להתארח אצל עמיתים יפאנים כדאי להקדיש מחשבה נוספת לגרביים. הסינים מצדם ישמחו לשיר אתכם קריוקן. לפני נסיעת עבודה בחו"ל כדאי להתעדכן במנהגים המקומיים מאת נגה משל



נגה משל

עסקית בשבוע

תצלום: דודו בכר

מנה דקה

האם העלייה בפופולריות של הקרפצ'יו מצדיקה פתיחת בר מסעדה המוקדש למנה הזאת? בקרפצ'יו בר מאמינים שכן

צריך הרבה אומץ כדי לפתוח מקום כמו קרפצ'יו בר. זה לא ברור מאליהו שמקום שמגיש רק מנות המבוססות על בקר ודגים נאים יצליח לשגשג. הקהל הישראלי אמנם פתוח לחידושים ואוהב לאמץ טרנדים (במבול גלידריות היוגורט ששטף את תל אביב כבר הבחנתם?) אבל גם בררן ולא מאמץ אל חיקו כל רעיון. כאן שמו את כל הקופה על קרפצ'יו. זו אמנם מנה ראשונה שנהפכה לאהובה במסעדות רבות, אבל זה בהחלט נועז לבסס עליה תפריט שלם. מעבר לכך, גם אם אוהבים את פרוסת הבקר הרקיקות (מנתח סינטה או פילה) זו לא מנה משביעה. כשמדובר במקום שנפתח בחצות היום ומצפה לקהל גם בצהריים זה מכשול לא פשוט. קרפצ'יו בר, שמגיש גם תפריט אלכוהול, הוא אכן יותר מקום של לילה. את מכשול העסקיות פתרו כד: תוספת של שמונה שקלים תזכה את הסועד בסלסלת לחם, מרק, סלט או יין. ישבתי על כיסא גבוה סמוך לאחד משני השולחנות היחידים בחלל הזעיר. "תמליץ לי על האפשרות הכי משביעה פה", איתגרת את הקרפצ'יו-מן שמאחורי הדלפק. הוא ייעץ לפסוח על מנות הקרפצ'יו (המוגשות עם תוספות מלהיבות כמו צלפים ופטטריות כמהין בצורה הקלאסית או כרול) וללכת על אחד מהמיוחדים - טטאקי פילה בקר עם שעועיית ירוקה ופפאיה. דווקא המלצה טובה, אבל לא בשביל זה באתי.

הזמנתי קרפצ'יו רול עם גבינת סנט מור ועלי רוקט וקיבלתי כשמונה יחידות מגולגלות על צלחת ארוכה. במבט ראשון נראה היה שהיחס בין הגבינה לירק הוא בעייתי, אך רול אחד הוכיח שלא די במראה עיניים - היחס מצוין ושילוב הטעמים קולע וכיפי. המנה מוגשת עם צ'ופסטיקס, אבל אני אכלתי בהנאה עם הידיים. שאריות שמן הזית והבלסמי המצומצם בצלחת נוגבו עם לחם פרינה מרוקאי שאופים על הלוקי נחל ואז משלימים את אפייתו במקום. הוא משמש גם להכנת הכריכים שבתפריט. הזמנתי גם סלט ירוק בוויניגרט רימונים מצוין ועל ההר האדיר של עלי החסה, הרוקט וגרעיני הרלעת הקלויים מגיע צל"ש. טעמתי גם קרפצ'יו דג מוסר עם ג'לי סברס-ערק מסקרן, טוביקו (ביצי שרימפס ירקרקות וקטנטנות) וגרעיני רלעת קצוצים. נתחי הדג הרקים נהנו מכבישה קלה של שמן זית ולימון וריבועי הג'לי בצבע סלק הפתיעו במקוריותם. מי שמעוניין לשמור על סגנון ההכנה גם בגורת הקינוח מוזמן לנסות קרפצ'יו מנגו. קרפצ'יו בר הוא מקום שכונתי שקל להתאהב בו.

חשבון, בבקשה

ההצעה: בהזמנת כל מנה מהתפריט (59-33 שקל) מגישים סלסלת לחם, כוס יין, סלט ירוק, מרק או קינוח בתוספת 8 שקלים. התפריט כולל גם סנדוויצ'ים חמים וסלטים מעניינים.

בשולחנות הסמוכים: עמרי שרון, סמי שמעון מחברת הנדל"ן יכין חקל, במאי הפרסומות רם ברון, נועה רבינרוטמן ועיתונאים.

יתרון יחסי: מקום חמוד, קטן ושכונתי. **מישהו מטפל בך:** השירות בסיסי כי גם אם לא יושבים על הבר אז יושבים כמעט עליו, במרחק הושטת יד. היחס חברי כמו בבר שכונתי. רצוי שהמים יוגשו מצוננים ולא ישירות מהברז.

קרפצ'יו בר, אבן גבירול 8, תל אביב. טלפון: 03-6098118. ההצעה העסקית תקפה בשעות 18:00-12:00

בשלב מסוים בזמן פגישה עסקית בגרמניה הרגיש הנציג הישראלי שמארחיו איבדו ריכוז. הוא הבחין שעניי כולם נעוצות בסימן שהותירה כוס השתייה שלו על שולחן העץ העתיק שסביבו ישבו. בעוד שהם הקפידו להניח את הכוסות על תחתיות, הוא הניח את שלו על השולחן. בעבור המארחים היתה זו יותר מהסחת דעת. גם לאחר שהתנצל בפניהם אי הנעימות לא הרפתה.

"הישראלי אינו ברברי", קובעת מור גבעון, שמסיימת בימים אלה כתיבת תיוה שעוסקת באוכל כמגדיר חברתי ומרצה על התנהלות סביב אוכל וארוחות במפגשים עם אנשי עסקים מחו"ל. "המטרה היא לא להנך את הפרא מהלונט, כי ישראלים אנחנו לא עושים דברים כאלה מחוסר נימוס אלא מתוך חוסר ידע. זה נובע מכך שישראל אינה חברה פורמלית".

חברות ישראליות רבות שפועלות בחו"ל הבינו כי ההתנהלות מול קהילה עסקית במקומות שונים בעולם אינה ברורה מאלה, ושלכל מדינה יש קודים התנהגותיים משלה. "כיום מודעים יותר לצורך בייעוץ ואימוץ בתרבות עסקית לפני ששולחים עובדים לחו"ל או כשרוצים לחדור לשוק זר", מסבירה ורד פרבר, מייסדת חברת Japan Knowledge המתמחה בסיוע לחברות ישראליות הפועלות בשוק היפאני.

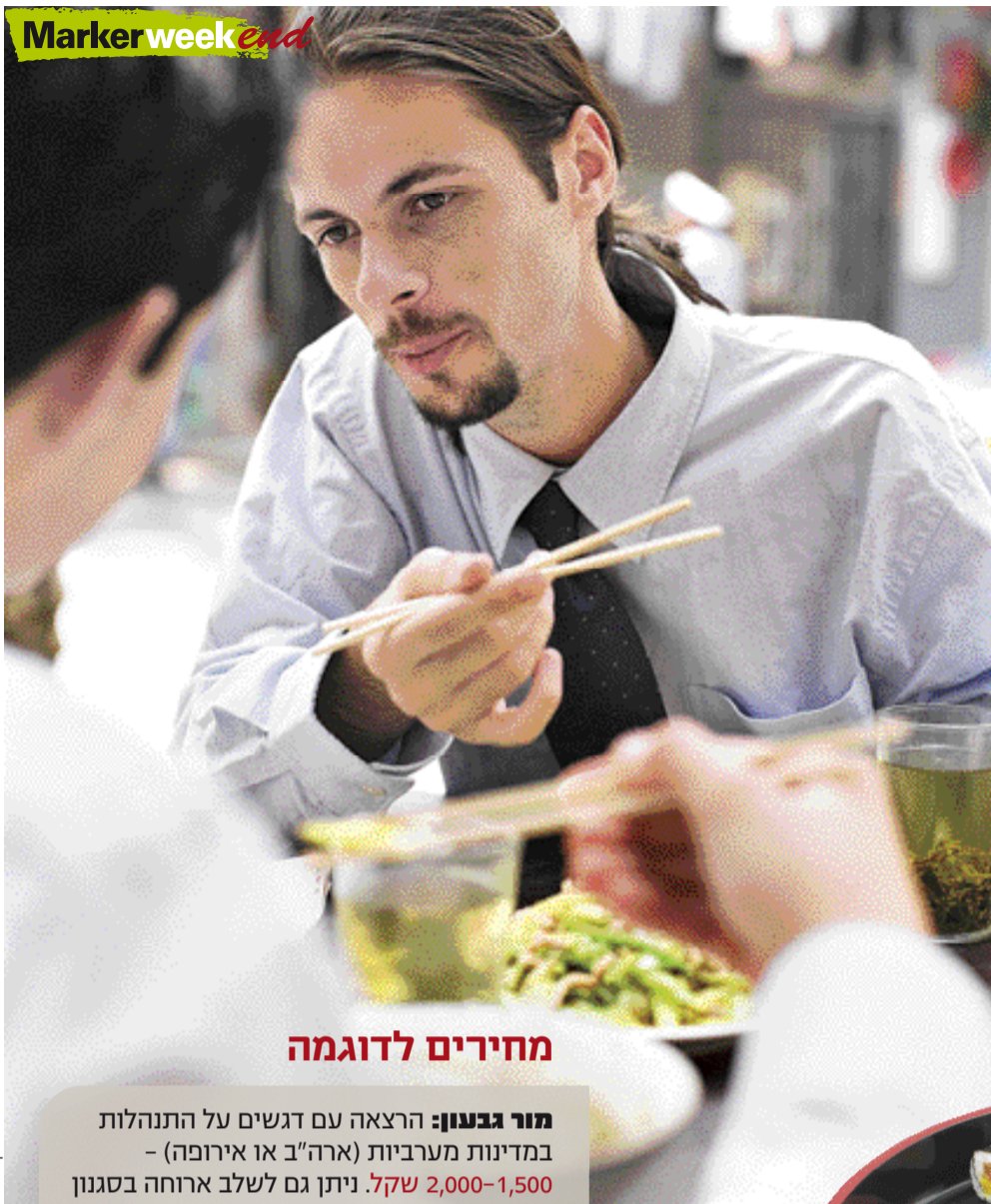
על פי גבעון ופרבר, ידע מוקדם חוסך מבוכות וכשלים בתקשורת שיכולים לחבל בעסקה ולגרור למשברים. כשאנשי עסקים מתרבויות שונות נפגשים הם נבחנים לא רק על סמך טיב המוצר או שיתוף הפעולה שהם מציעים, אלא גם על סמך כישורים אחרים שלכאורה אינם קשורים לעסקים. כישורים אלה באים לידי ביטוי בארוחות ובכילויים מחוץ למשרד.

"העולם הגלובלי הוא פנטזיה. כולנו עובדים על פי קודים מקומיים שלפיהם אנחנו בורקים זה את זה בצורה בלתי מודעת", אומרת גבעון ומוסיפה שאוכל הוא קו תפר שבו עולים נושאים שונים כמו חינוך - ואז צפים ההבדלים התרבותיים. גבעון מסבירה כי ייתכן שהפער לא יבלוט בחדר ישיבות, אבל מחוצה לו - למשל בארוחה במסעדה - עולות סוגיות נוספות כמו הגעה בזמן, יכולת לנהל שיחה נעימה והידע הכללי של זה היושב מולך.

באסיה כללי המשחק במגרש העסקי שונים. שלי לב, יועצת ההבדלים בין-תרבותיים בעסקים המתמחה בתרבות סין, מספרת שבאסיה רואים בשותף העסקי פרטנר ארוך טווח, ולכן יש חשיבות גדולה למערכת היחסים האישית שנבנית בין שני הצדדים מחוץ למשרד. "הארוחות והציאה מחוץ למשרד מרכזיות ויוצרות את התשתית העסקית כולה", היא אומרת. "הפעילויות



עם איזה מזלג מתחילים?



מחירים לדוגמה

מור גבעון: הרצאה עם דגשים על התנהלות במדינות מערביות (ארה"ב או אירופה) - 1,500-2,000 שקל. ניתן גם לשלב ארוחה בסגנון הגשה רשמי בתוספת תשלום.
שלי לב: הרצאות על תרבות עסקית בסין - החל ב-2,000 שקל. יש גם סדנאות, ליווי ארוך טווח וייעוץ אישי למנהלים
ורד פרבר: יום אימון מלא - 5,000-6,000 שקל. פרבר גם מלווה תהליכים ופרויקטים ועוסקת בפיתוח עסקי ביפאן

שימו לב איפה אתם מניחים את המקלות



עבודה!

המשותפות מעבר לשעות העבודה מעידות על מידת ההשקעה והמחויבות לאורך זמן. לב מדגישה שאם חברה סיגנית מתלבטת בין כמה אפשרויות עסקיות, למערכת היחסים האישית יש משקל גדול בבחירה הסופית.

לא מזמינים מה שרוצים

גם ביפאן פועלים בצורה דומה. "היפאנים עושים עסקים עם אנשים יותר מאשר עם טכנולוגיה, והבילוי המשותף אחרי שעות העבודה הוא הזדמנות בעבורם לפצח מי עומד מולם ולהכיר את השותף הזר ברמה האישית", אומרת פרבר. מסיבה זו לא יהיה מנומס לסרב ליציאות המאוחרות אחרי העבודה (שביפאן מתחילות ב-21:00-22:00), גם אם עייפים או סובלים מג'ט לג.

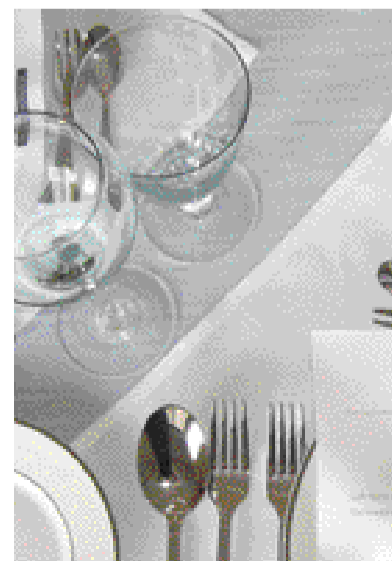
חוק הקשר ומידת רצינותו ואמינותו העסקית נמדדים בסין על פי סוג הבילוי. ארוחת ערב נחשבת יותר מארוחת צהריים והשיא הוא הזמנה לבילוי יוקרתי כמו משחק גולף בסוף שבוע. "הנכונות שלך כשותף עסקי להיפגש לבילוי משותף בזמן שברור שהוא זמנך הפנוי מעידה על מחויבות גבוהה ומרמזת שתהיה שותף עסקי טוב", אומרת לב.

הקשר של גבעון לתרבות אוכל עסקית התחיל כשעברה בשגרירות ישראל ברומא, ונחשפה לפרוטוקולים הדיפלומטיים שמציננים מי צריך לשבת ליד מי בארוחות רשמיות ובאיזה סדר. לאחר שחזרה לישראל הבינה שהרשמיות ולמידת כללי ההתנהגות רלוונטיות גם לעולם העסקים. "ארוחות נתפשות בישראל כמנוחה, אך בעולם הן אינן נחשבות לזמן פנוי אלא לזמן עבודה שבו נבחנים הכישורים החברתיים", היא אומרת. גבעון מדגישה שבאירופה ובארה"ב לא מוזמינים בארוחות מה שרוצים. "כשהמארח מוזמין את המנה שלו זה האות להזמין, אבל אף פעם לא מנה יקרה יותר משלו", היא מסבירה. "אם נאמר לך להזמין כרצונך, שלוש המנות היקרות בתפריט הן מחוץ לתחום, ומתחילים לאכול רק אחרי שבולחן". גבעון מציינת שגם אם אתה משלם על הארוחה - הזמנת מנה יקרה משרדת זלול בבוס וניפוח מוגזם של חשבון ההוצאות.

ועל מה מנהלים סמוול טוק? נושאי השיחה חשובים גם הם ובכל מדינה יש לשים לב מה נחשב לחדירה לפרטיות. ביפאן, שבה לא נהוג לארח בבית הפרטי, שאלות על חיי המשפחה והמצב המשפחתי נחשבות אישיות מדי - אבל אל תופתעו אם היפאנים ישאלו מה סוג הרים שלכם, מפני שביפאן מנתחים כך אישיות. בארה"ב לא נהוג לדבר על כסף ופוליטיקה. חשוב גם לשים לב למתנות: אם לא מביאים יין אפשר להביא פרחים, אבל חשוב לבדוק בחנות אילו פרחים נהוג להעניק למארחים, כי לכל פרח יש ייעוד ולכל צבע יש משמעות. עוד כלל חשוב באירופה ובארה"ב הוא לא לאכול אוכל מסוכך או מנות שצריך לאכול עם הידיים. "הבחירה מצטמצמת לסלט, סטייק או חזה עוף", צוחקת גבעון, ונוכרת בתקרית מביכה שקרתה לה בארוחה רשמית בחו"ל כאשר הסרטן שאכלה נחת בצלחת השכנה. "זה גם לא הזמן להמר על מנות", אומרת גבעון. "אם לא טעים לך - נרפקת".

אל תגרבו את הגרביים עם הסנופי

בהקשר הישראלי-יהודי, כשרות היא בעיה בפני עצמה. גבעון מציינת שכאשר ישראלים שומרי כשרות מוזמנים למסעדה בחו"ל עליהם לעדכן את מארחיהם מראש שהם אוכלים מזון כשר, ורצוי לא להשאיר אותם אובדי עצות ולברר מועד מועד אילו מסעדות כשרות יש בעיר. "זה נכון פי כמה אם מוזמנים לארוחה בביתו של המארח", אומרת גבעון. "אין דבר יותר מעליב מכך שהמארחים טורחים על ארוחה והיא לא נאכלת".
 בסין נושא הכשרות בעייתי: גם הירקות מוקפצים בשמן צדפות או דגים וכמעט שאי אפשר למצוא שם מזון כשר. לב אומרת שאם מציננים מראש את המגבלה הסינים יגלו הבנה - אבל הרבר עדיין יפגע בדינמיקה המתפתחת. בכל מקרה חשוב להישאר עקביים.
 המבקרים ביפאן צריכם לזכור את נטייתם של היפאנים



לצבע הפרחים יש משמעות



בלי חורים בגרביים!



הגולף חשוב לעסקים