

עם האוכל בא התיאבון

אחרי 20 שנות עבודה כשכירה בחברות היי-טק, החליטה דבי למפרט "לעשות לביתה". לאט וביסודיות, עם צוות מינימלי, היא הקימה את eLuna, אתר אינטרנט מקיף על מסעדות כשרות בישראל



טליה חסין

אם אתם אוהבים לאכול במסעדות ומקפידים על כשרות – קרוב לוודאי שאתם כבר מכירים את האתר (www.eluna.com). זהו כנראה האתר המקיף ביותר הקיים כיום ברשת האינטרנט בנושא מסעדות כשרות בישראל.

מייסדת ומנכ"ל האתר, דבי למפרט, מספרת כי הרעיון המקורי של הקמת האתר היה בכלל אחר: "הרעיון המקורי היה לספק מידע לגבי מקומות לינה, כמו בתי מלון וצימרים, וזה גם מקור השם של האתר. נושא הלינה לא התרומם, אבל נושא המסעדות והיין הכשר הפך מטפל לעיקר".

eLuna מציע לגולשים מידע מקיף על מסעדות כשרות, אך ניתן למצוא בו גם מידע על יינות כשרים בישראל, אולמות אירועים, טיולים בארץ לשומרי שבת וכשרות וכן מרחצאות (ספא), המספקים אוכל כשר ואפשרות לשמור על צניעות.

למפרט מספרת כי במשך 20 שנה היא עבדה בחברות היי-טק. "נהייתי מכל רגע", היא אומרת. "מהקצב המהיר, מחדות המחשבה ומהאנשים המוכשרים שהקיפו אותי. עם השנים הצוות הלך ונעשה צעיר, ואני לא. הפערים בינינו הלכו וגדלו".

מתי החלטת לצאת לדרך החדשה?

"אחרי רצח רבין ב-1995 שהייה בסביבה חילונית, שמאלנית וצעירה נעשתה בלתי אפשרית. אז החלטתי לנסות להקים משהו בעצמי.

"האתר עצמו הוקם בשנת 1999. בתחילת הדרך, עוד תוך כדי הפסקת הצהריים מהעבודה, ביקרתי במסעדות באזור מרכז הארץ. כך גדל מספר המסעדות במאגר, וכיום אני לא צריכה לחפש מסעדות בעצמי. מסעדות מגיעות אלי ישירות, או דרך אנשים שהיו או שמעו על מסעדה חדשה.

"בהתחלה גם היה מודבר בשעות עבודה מטורפות – 16 וגם 18 שעות ביממה. היום התמתנתי קצת, ואני עובדת רק כ-10 שעות ביום".

יש לך רקע בתחום?

"ההשכלה שלי היא דווקא בתחום האנגלית - לא במחשבים, ובוודאי שלא במינהל עסקים, שיווק או פרסום. בשנים הראשונות שוטטתי בעשרות אתרי אינטרנט וכך גיבשתי פורמט מאוד בסיסי, שכולל את המרכיב שהכי מצא חן בעיני: המלצות של לקוחות על המקומות אליהם הלכו".

מי עובד איתך?

"הצוות שלנו מינימליסטי ביותר. יש לי רואה חשבון צמוד, יועץ כלכלי שהגעתי אליו דרך מט", מתכנת מוכשר כמו שד והרבה חברים טובים, שאוהבים לאכול וגם לכתוב על חוויות הביילוי במסעדה".

אחת הביקורות על האתר היא שאין בו ביקורות שליליות, ולכן אין שום דרך לדעת אם המסעדה מוצלחת או לא. לא ייתכן שכל המסעדות הן פשוט נפלאות.

"המטרה של האתר היא קידום מכירות. בסופו של דבר זהו אתר שמתבסס על פרסום וקידום מכירות, ולא אתר ביקורות. איש לא ישלם עבור פרסום שלילי. אבל אם אני מקבלת הרבה ביקורות שליליות מהלקוחות לגבי מסעדה מסוימת, אני בודקת את זה, וקרה שהוצאנו מסעדות מהמאגר".

האם כל המסעדות באתר נושאות תעודת כשרות?

"אני מתנגדת למונופול של הרבנות על הכשרות. לכן, הקריטריונים שלי לכשרות הם שהמסעדה תהיה סגורה בשבת ובעלת תעודה כלשהי. בכל מסעדה אנחנו מפרטים באתר מהו מקור התעודה שלה. בהקשר הזה אני יכולה להגיד, שבצפון הארץ קשה מאוד להחזיק מסעדה שאינה פתוחה בשבת, כי מרבית התיירות מגיעה לשם בסופי-השבוע".

מי הם הלקוחות של האתר?

"יש לנו כ-50 אלף לקוחות רשומים. בחודש ממוצע יש לנו 15 אלף כניסות לאתר. אנחנו בקשר עם כל הלקוחות בדיוור ישיר, ויש לנו היענות גבוהה מאוד לדיוור הישיר. בדיוור ישיר מקובל, ששיעור הפתיחה הממוצע של דואר אליו נרשמת עומד על 11%. אצלנו 50% מהלקוחות קוראים את הדואר".

איך את מתפרנסת מהאתר?

"הפרנסה שלנו היא מפרסום. לא מעט מסעדות החליטו להפסיק לפרסם בערוצי תקשורת אחרים ולהשקיע רק באתר שלנו".

אחד הגימיקים שמציע האתר הוא מכירה פומבית של ארוחות זוגיות. איך בא לכם הרעיון הזה?

"בשנים הראשונות מחירי הפרסום עלו בהתמדה. עם פרוץ האינתיפדה חלה צניחה בפרסום, ומסעדות לא שילמו על פרסום שכבר הופיע באתר. בדיוק אז המתכנת שלי סיים להקים אתר של מכירה פומבית, וככה נולד הרעיון של מכירה פומבית של ארוחות. מסעדה שמציעה ארוחה כזאת למכירה פומבית, מקבלת פרסום בחינם, ואני מקבלת את הכסף שהזוכה משלם.

"נכון שכל הצדדים צריכים לוותר קצת, אבל בסוף כולם יוצאים מורווחים: הלקוח מקבל ארוחה במחיר נמוך יותר, המסעדה מקבלת פרסום ואני מקבלת את התשלום. אנשים שקונים ארוחה במכירה פומבית באים לנסות את המסעדה, ומוכנים לקחת את הסיכון לאכול במסעדה שאינם מכירים, כי המחיר הוא מחיר מבצע. אם נותנים להם יחס מועדף והם נהנים – הם הופכים לשגרירים של המסעדה".

מתי האתר יתורגם לעברית (כיום האתר הוא כולו באנגלית)?

"אין לנו כוונות לתרגם את האתר לעברית. אם כבר נתרחב לשפה נוספת, נראה לי שצרפתית יותר כדאית עבורנו. הסיבה פשוטה. אם מסעדן רוצה להיחשף בפני דוברי עברית, הוא מפרסם מודעה אחת ב'דיעות אחרונות' ומשיג קוראים רבים, חלקם הגדול שומרי כשרות. היתרון של האתר שלנו הוא שהוא רק באנגלית, ולכן הפרופיל של הלקוחות הוא די מפולח, ונחשב ל"נישה" בעיני

המפרסמים. הלקוח דובר האנגלית אוהב ללכת למסעדות, וגם מרבה לארח את בני המשפחה שלו או החברים המגיעים מחו"ל".

מה התוכניות לעתיד?

"הכיוון החדש של האתר הוא מתקני SPA, השומרים על כשרות ועל צוות המאפשר שמירה על הצניעות. העובדה שאני מייצגת קבוצת לחץ הומוגנית - של אנשים שומרי כשרות, דוברי אנגלית ואוכלי מצה בפסח – מאפשרת לי לדרוש עסקה טובה עבור הלקוחות שלי. השאיפה שלנו היא להתבסס גם בתחום אתרי הספא".

לסיום: מהי העשירייה הפותחת של המסעדות הכשרות והפופולריות ביותר באתר בחודש האחרון?

"העשירייה הפותחת ברשימה הארצית כוללת את ביסטרו 56, יאפאס-בר, בלה-ונציה (כולן בהרצליה), פרובידנס, אלטרנטיב ופטרזיליה (תל אביב), מקום בסג'רה, התאומות בגליל, אמירי הגליל במושב אמירים ומרקש בנתניה.

"העשירייה הירושלמית כוללת את לימונים, לילות לבנים, 1868, ג'וי, צחקו, יו-ג'ה, שליפר, ואקורו, הפר האדום (The Red Heifer) ואוליב".