



מזל טלבי לוי
בתמונות ברולו, יניב
אוברקוביץ
צילומים זאב שטרן



מי. יניב אוברקוביץ, בן 48, הבעלים של בר מסעדה ברולו במתחם Y Center שבקרית מטלון. העסק חוגג בימים אלו עשר שנות פעילות.

"ברולו הוא מותג פתח תקווה. התושבים מזדהים איתו"

יניב אוברקוביץ הבין לפני עשר שנים שחסרים בפתח תקווה מסעדות וברים. למרות הלילות הארוכים ושלוש השנים הראשונות שהיו קשות מאוד, היום הוא מלא סיפוק, העסק מצליח

מקבל מהלקוחות בעיר. **איך העירייה יכולה לעזור לעסקים.** "אני יכול להעיד שהעירייה עושה מעל ומעבר כדי לקדם את העסקים במתחם שלנו ואני יכול לבקש שרק ימשיכו. כן, אזור התעשייה מטלון הפך לאזור ביי לוי של פתח תקווה והסביבה הקרובה והוא מקור גאוה בעיר."

של האנשים והחיוך שיש להם כשהם נכנסים אלי למקום ואת החיוך שאיתו הם יוצאים ממנו. זה אומר שהם נהנו ובמרבית המקרים, הם יחזרו שוב." **הכי קשה.** "הכי קשה זה שעות העבודה בלילה. עצם זה שהעסק פתוח מהצהריים ועד שעה שתיים בלילה אומר שעם כל ההכנות לפני הפתיחה והסידורים אחרי הסגירה, הוא פתוח כמעט 24 שעות כל יום. הלילות מאוד מעייפים, בייחוד אחרי עשר שנים. אם הייתי מוריד ממני משהו בעבודה, זה את הלילות." **טיפ לעצמאי המתחיל.** "הטיפ שלי הוא ללמוד את התחום שנכנסים אליו היטב. כל הזמן ללמוד את החידושים ולהיות עד לשינויים. לא לדרוך במקום. עסק חייב כל הזמן לשנות, לגונן ולהתקדם." **הכי אוהב בעיר.** "גדלתי בפתח תקווה ואני מאוד אוהב את האוכלוסייה ואת האווירה. אני מתמלא אושר מהאהבה שאני

שמחזיק לאורך הזמן. שלוש השנים הראשונות שלנו היו מאוד קשות אך עם הזמן הכירו אותנו. היום אני יכול להגיד שברולו הוא מותג פתח תקווה והתפתח בעיר והרבה תושבים מזדהים איתו." **בעוד עשר שנים.** "אני יכול לומר שבי עוד עשרים שנה אני אצא לפנסיה מהברולו. זאת אומרת שבעוד עשר שנים אמשך לבוא כל בוקר לעבוד במסעדה ולנהל אותה." **אם לא בר מסעדה.** "לא חשבתי על משהו אחר. אם לא הברולו ייתכן והייתי עושה סק בתחום התיירות והנופש." **עצמאי או שכיר.** "אם רוצים חיים שקטים ושלווים אז עדיף להיות שכיר. למי שיש אמביציה להתקדם ואת המשמעת העצמית וכוח רצון, הדרך להיות עצמאי היא קשה אבל מספקת אם העסק מצליח." **הכי כיף.** "הרבה הכי כיף זה התגמול שלי. מלבד ההיבט הכלכלי, לראות את הפידבק

מה בפנים. "מי שנכנס אלי רואה שלושה חללים: חלל המסעדה, שהוא ממש בכניסה למקום, לאחר מכן יש לנו בר מרכזי שמורכב מ-26 מקומות ישיבה, ויש לנו את המרפסת שהיא מקורה על ידי עץ זית עתיק." **חלוקת העבודה.** "אני מנהל את כל העבודה. מלבדי, יש לי עוד ארבעה עובדי מטבח, חמישה ברמנים וצוות של 12 מלצרים שעובדים במשמרות." **איך התחיל.** "הקמתי את העסק בשנת 2006. חיפשתי מקור פרנסה וזיהיתי את הפוטנציאל שהיה קיים בפתח תקווה בזמנו. היה חוסר במסעדות וברים. הרעיון שלי היה לשלב בין שניהם." **איך התחיל.** "תחום המסעדות הוא הכי קשה שיכול להיות. זה לא משנה אם זאת שנה ראשונה או עשירית. יש התעסקות עם חומרי גלם טריים ותמיד צריך לייצר מנות חדרות לשמור על שירות טוב. זה מה שמייחד עסק



בירות מהחבית החל מ-32 שקלים לחצי ליטר.
צ'יזסרים החל מ-10 שקלים.
מנת הדגל: כבד עם פירה - 59 שקלים.