

פיתוח שווקים וירידי אוכל

עליית פיתוח והפעלת שווקים ושווקי אוכל מורגשת היטב בשנים האחרונות וניכר ניסיון של יזמים להתנסות בתחום זה כולל של החתום מטה החוטא בהשקעות מסוג זה ולא תמיד בהצלחה 😊. לתחום יש פרספקטיבה ראשונית רומנטית לעיתים ולא בהכרח תואמת את המציאות העסקית הקורית בישראל בהיבטים שונים, וכמו גם בעסקים בכלל שלהשפעות הסביבתיות יש השפעה על עסקים בכלל - על שווקי אוכל וירידיים ייחודיים יכולה להיות השפעה דרמטית יותר.

ברחבי העולם מגמת שווקי אוכל הזוכים לפופולריות ואף לעדנה ויציבות בהשוואה לישראל, ושם מציעים מבחר של הצעות קולינריות מגוונות במרחבים קהילתיים תוססים. שווקים אלה כוללים לרוב ספקים מקומיים, יצרנים זעירים ומגוון של מטבחים בינלאומיים, היוצרים חוויות אוכל ייחודיות. דוגמאות לכך כמו Mercado de San Miguel במדריד, צ'לסי מרקט בניו יורק ושוק בורו בלונדון.

בישראל – החלוצה בפיתוח שווקי אוכל הינה מיכל אנסקי ושותפיה, אין ספק שהרעיון של שוק בנמל הוא מן המדהימים ביותר שעל שטח קטן יחסית של כ 500 מ"ר הצליחו לייצר תשואה להון יוצאת דופן ביחס לכל השקעה מסחרית אחרת. שרונה מרקט (בבעלות קבוצת ביג) היה הראשון להבין את הסבך הלא פשוט של עסקאות מסוג זה. קבוצת גינדי שפיתחה את השוק בראשונה הפכה את השוק לדחוס מאד, הכולל מספר רב של עסקים ובמיוחד עסקי מזון בקניבליזציה גדולה. ביג השכילה לאוורר את השוק, לקבוע קונספט ייחודי של עסקים וסינון דיירים מתאימים אך עם כל נסיונה של ביג וחוזקה עדיין לשוק שרונה לטעמי יש חסרון בולט: מדובר בשטח מסחרי גדול משצריך (כ- 8,000 מ"ר). **שוק אלנבי** לשעבר.....

שוק הצפון לשעבר בבעלות החתום מטה

התפתחות השווקים ובמיוחד שווקי האוכל הולכת יד ביד עם עליית אפליקציות משלוחי מזון ופלטפורמות הזמנה מקוונות, מסעדות וירטואליות ומטבחי רפאים. אלה פועלים ללא חלונות ראוה, ומתמקדים אך ורק בהזמנות משלוחים או איסוף. זאת על ידי מינוף ניתוח נתונים ותובנות צרכנים. מסעדות וירטואליות יכולות להתמחות במטבחי נישה, ליעל את הפעילות לרווחיות גדולה יותר. חלק גדול משווקי האוכל אכן משמשים בסיס לפעילות ייחודית זאת יחד עם מכירות פרונטליות.

פיתוח שוק אוכל או דומה הינם השקעות נישה הנושאות בתוכם פוטנציאל תשואה גבוה יחסית לנדל"ן מסחרי רגיל אך טומנות בתוכם גם רמת סיכון גבוהה יחסית. אין ספק שנישה זאת ו/או נישות מסחריות דומות יהיו בטווח הרחוק העתיד הייחודי של ענף המסחר בכלל. בטווח הבינוני שווקים שכאלו יכולים להוות ריענון ואף עוגנים לא רעים למרכזי מסחר וקניונים מסורתיים שלהערכתני הצנועה (ואמנם באיטיות) ירדו ברמת הפעילות שלהם עם השנים.

בתכנון שוק אוכל או כל מיזם נישתי אחר שימת הלב להיבטי התכנון הינה מכרעת ושלא כמו בקניונים רגילים או מרכזי מסחר למיניהם בהם בשבלוניות יחסית של תמהיל וחלוקה פונקציונלית ניתן להגיע לתוצר טוב יחסי, ההיבטים וההתאמות הנדרשות בשיות מסחריות חייבות להיות מעמיקות הרבה יותר על מנת לאפשר הצלחה או לפחות יציבות ארוכת טווח.

כך לדוגמה – התאמת הסביבה לתוכן ותמהיל השוק – אין דין שוק אוכל בשכונת מגורים דומה לשוק אוכל בסביבה עסקית כדוגמת שרונה מרקט, או יריד אוכל בבית חולים כדוגמה. ההיבטים של חלוקה פונקציונלית, אופי ואיכות הדיירים, אופי המזון המוגש, מניעת קניבליזציה של תחומי מזון ועוד, היא מכרעת. יתירה מכך, היבטי התפעול בנישות כאלו שונות בהרבה מתפעול של מרכזי מסחר וקניונים רגילים. עסקי המזון מחייבים מערכות ותשתיות תפעול הדורשות משאבים גדולים יותר מהרגיל ומכאן גם חלק מהסיכון.

שווקים חדשניים אלו משקפים את ההעדפות והערכים המתפתחים של הצרכנים, ומציעים חוויות ייחודיות ומשנות הנותנות מענה לתחומי עניין וסגנונות חיים מגוונים.