

"מיי גרנולה"

של שלושתנו, העסק שייך לנו."

מיהו קהל היעד שלכם?

"בגדול, כל מי שאוהב גרנולה או דגנים, בכל הארץ. כיום אין בית בישראל שאין בו מספר קופסאות דגנים. לדוגמא, אומרים שהעולם מתחלק לשני סוגים, לאנשים שאוהבים צימוקים, ולשאר שלא. היום ברוב הגרנולות ישנם צימוקים... מי שלא אוהב צימוקים ניתנת לו האפשרות להרכיב לעצמו את הדברים שהוא הכי אוהב וליהנות". בנוסף, יש לנו תעודת כשרות חלבית מטעם הרבנות תל אביב.

בחברי ילדות, לא חששתם לערב עבודה עם חברות?

"יש חשש, אבל אמרנו שקודם כול החברות מעל לעסק ועד היום, תודה לאל, לא רבנו. יש סיכון ואנחנו מודעים לו ומאוד מנסים להבין ולעזור אחד לשני החלטנו שאם נגיע למצב בעייתי, נשתדל להעמיד את החברות לפני הכסף. כסף זה כסף, אבל חברים חשובים יותר."

יש מחשבות על חזרה לרמת הגולן?

"דווקא כן, יש מחשבות לחזרה. אם העסק יגדל, יש סיכוי טוב. למה לא בקצריין? חשבנו על כך, אנחנו מתיים על קצריין, כרגע, הקמנו את המפעל בתל אביב, כי אנחנו עובדים עם דואר שליחים של דואר ישראל. רוב המשלוחים יהיו במרכז הארץ ומבחינת עלויות, חשוב לדעת מאיפה הדואר יוצא וממרכז הארץ זה זול יותר. מכמות מסוימת של הזמנות זה לא ישנה כבר ואז נוכל לגדול ולעבור לגולן."

מה הייתם מייצעים לזמנים צעירים שהולמים על מוזם חדש?

"להתגבר על חששות. מי שלא מנסה, לא מצליח. לנסות, להיות מודעים לסיכונים ושיכולים לעמוד בהם ולהיות אופטימיים."

שיחיה בשעה טובה

כתובת האתר www.mygranola.co.il

דניאלה שאול

המשך מעמוד 48

ומקבלים את הערך התזונתי של הגליל שהרכבתהכל פשוט, אונליין ומירי. מי שרוצה יכול לבנות לעצמו גרנולה לחדר כושר, לדיאטה, או סתם להתפנק... מה שרוצים.

"לאחר שהרכבת את הגליל בחרים לו שם שיופיע עליו. את יכולה לקרוא לו בשמך או כל שם אחר שתרצי. הגליל יקבל מספר מיקס שנשמר במערכת ואפשר להמליץ עליו בפני חברים ולקבל את אותה תרכובת בהזמנה חוזרת לפי המספר המיקס.

"השלב הבא הוא המשלוחים, בפריסה ארצית. מי שמזמין שלושה גלילים ומעלה באותה ההזמנה מקבל משלוח חינם לכל מקום בארץ, שמגיע בדואר שליחים, עד לדלת הבית, או לעבודה."

מדוע שאקנה דווקא אצלכם?

"היתרון הגדול הוא בבחירה האישית, בטרייות. כל אחד והגרנולה שלו. נניח שהזמנת את הגליל, חשבי על רמת הטרייות שאת מקבלת מאתנו. היום הזמנת, היום הוא מורכב ויוצא מיד בדרכו אליך, זה טרי-טרי ותרגישי בטעם. יתרון נוסף הוא הבריאות, כל אחד מרכיב את הגרנולה שמתאימה לערכים התזונתיים שמתאימים לו בלבד. כאשר את מרכיבה ובונה את הגרנולה שרק את אוהבת. הטעם האישית, הטרייות והבריאות - אלו היתרונות שלנו ואנו נראג להביא את הגרנולה לפתח ביתך או לעבודתך."

תעשה לי תיאבון, מה האפשרויות?

"הדברים המוכרים פירות היבשים, האגוזים למיניהם, דגנים למיניהם, שיבולת, קורנפלקס וכולי, ואחר כך יש סוגי שוקולה. ניתן לבחור בין גליל אורגני ולא אורגני.

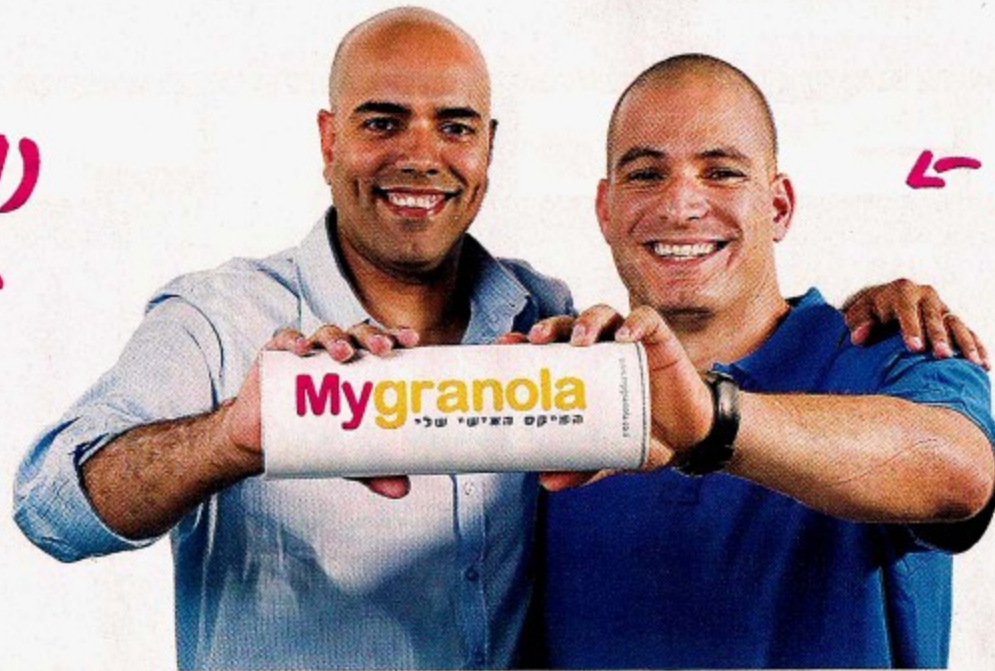
לא מפחיד לקחת סיכון כזה?

"עזבנו שני מקומות עבודה, עם קביעות, זה סיכון. אבל מי שלא מנסה, לא מצליח. אנחנו עושים את המקסימום ומכאן והלאה זה תלוי בלקוחות.

"עמלנו קשה על העסק, הקמנו מפעל קטן, אתר אינטרנט מושקע, יפהפה, הגלילים מיובאים, השקענו ברישיונות, אנחנו עובדים על זה כבר שנה וחצי. ההשקעה היא מהון עצמי

נאדם

שייקה



"מיי גרנולה"

נועם ושי, בני קצריין שבגרו והקימו משפחות, פתחו בתל אביב את "מיי גרנולה" - גרנולה בהרכבה אישית באינטרנט. 11 בסיסי גרנולה, 90 תוספות ולמעלה ממיליארד הרכבים שניתן ליצור. תוספות מיוחדות כמו חלבה, שלוה, אגוזי ברזיל, שברי סויה, נבטי חיטה, קינואה, זרעי פשתן, מקופלת, M&M, גוז'י ועוד. יש להם הכול ויותר...

דניאלה שאול

בהנדסת תעשייה וניהול, רס"ן מיל', שהשתחרר עכשיו מצה"ל.

לפני כשנה בערך הם עזבו את הכול, למעט הנשים והילדים. שי נפרד מהצבא, נועם מבנק "לאומי", והחליטו להפוך ליזמים ביחד. הם חשבו על כל מיני דברים ולבסוף הקימו את "מיי גרנולה". כאשר חבר נוסף, גם הוא מאותה חברות, אך מתגורר בחו"ל היום, מתוסף כמשקיע ושותף חיצוני.

רשות הדיבור עוברת כאן לשי ועטיה בנם של שרה ועמנואל עטיה ולנועם אברהמי בנם של ויונה ז"ל ובנצי אברהמי שמנהלים את החברה יחד.

דווקא גרנולה?

"מדובר בקונספט שקיים בחו"ל ומאוד אהבנו אותו. ראינו שאיש בארץ לא הביא אותו, אנחנו מאמינים בזה. הייחוד בעסק הוא שזו מכירת גרנולה דרך האינטרנט בלבד. אנחנו פונים לכל קהל הלקוחות בארץ, ממטולה ועד אילת,

הם ישבו סיר ליד סיר במעון בקצריין, בשנתה הראשונה. יחד עברו את משוכות הילדות, את בתי הספר, יחד שיחקו כרוסל ב"הפועל קצריין"... גדלו קצת בבית משפחת אברהמי, קצת בבית עטיה, שועטים ברחובות העיר שהייתה בעצם קיבוץ שנים רבות.

בצבא נפרדו הדרכים, אך החברות נותרו תמיד צעירה ותמה, תמיד חובקת, תמיד עומדת לפני הכול.

נועם אברהמי, 32 נשוי + 1, סיים תואר ראשון בכלכלה-מנהל עסקים וייעוץ השקעות, עבר שלוש שנים בין כתלי המרופרים של בנק "לאומי" במסלול ניהולי וראה כי טוב מאוד.

שי עטיה, 32, נשוי +2, עשה חיל בשירותו הצבאי בחיל האוויר, סיים את "שנקר" עם תואר ראשון

באמצעות האתר בוחרים את בסיס הגרנולה, בוחרים תוספות וכבר מקבלים את הערך התזונתי של הגרנולה שהרכבתם. בנוסף, ניתן לראות לכל רכיב בנפרד את ערכו התזונתי והכל טרי, אונליין ומירי. מי שרוצה יכול לבנות לעצמו גרנולה לחדר כושר, לדיאטה, או סתם להתפנק... מה שרוצים"

המשך בעמוד 50