



(1)

# עיצוב מעורר תיאבון

אייל רטנר ואלונה בכר רטנר נפגשו בסיום לימודי אדריכלות ועיצוב פנים. הוא עזר לה לתרגם למעשים את פרויקט הגמר, שהיה לה קונספטואלי מדי, ומאז הם זוג, בחיים ובעבודה – 24/7, משלמים זו את זה בהרמוניה נעימה למתבונן. הוא בדגש על תכנון, היא בדגש על שיווק ונגזרותיו, ואת הקונספטים הם בנויים יחד. סטודיו 180, בית היוצר שהקימו, מייצג, לדברי אלונה, שינוי, העזה, ראיית הדברים ב-180 מעלות.

אנו נפגשים במקום הקרוב במיוחד ללבם, "בייקרי 29", שנוצר כתהליך סימביוטי עם הבעלים, נטע קורין, טיב המקום: בית קפה/ מאפייה, אירועים פרטיים. המיקום: ת"א הישנה, בואכה שדי רוטשילד. היסטוריה: כבן 90 ושימש כחנות ומשרד, הסגנון: בינלאומי, אקלקטי, עם טאץ' מסורתי אירופאי. לנטע היה חשוב שייראה כמקום שהיה כאן תמיד, ושישתלב עם החוץ, "לא עוד בית קפה טרנדי, שזרקו אותו פתאום עכשיו". "הכול זו נגיעה שלהם – מהרצפה, לחלונות, לרהיטים, הכלים, ואפילו החבילות שאני שולחת לחג", מעידה נטע על שותפיה לדרך. כאלה הם, שותפים, מעורבים, ומוסיפים לעקוב אחר כל "בייבי" שלהם, לבקר, להעיר ולנסות לתקן את הטעון תיקון.

הרצפה היא כמקרה מייצג לתפיסתם הכוללת – חקירת עומק להבנת היסודות ובנייה מחדש, תוך שימור הקיים. כך קילפו את שכבות הלינוליאום והפרקט בכדי להגיע ל"פטרן" שגילו באריחי הרצפה המקורית שבשירותים, ולהעתיקו, בקנה מידה שונה, אל רצפת החלל המרכזי של המאפייה.

ובמסעדת "בונסאי" שבכרמיאל, אותה עיצב הצמד לפני כשנתיים, החקירה העיצובית נגעה אפילו בצבעי התבלינים של המזון האסיאתי. אך בסיס ההשראה העיקרי לעיצוב החלל נגזר משם המקום. המשמעות המילולית של שם העץ הננסי המפורסם בשפה היפנית הינה "גננות על מגש" – מעשה אומנות עממית עתיק, בו עצים ממוזערים לגודל מגש באמצעות חיתוך קפדני של שורשיהם וענפיהם.

## תבנית נוף צלחתו

העץ הננסי האסתטי היווה נקודת מוצא עיצובית. כך, מהווים השולחנות "מגשים" – מישורים בגבהים שונים, כשכל מישור מציע רמת אינטימיות שונה. באפשרותם לנוע על גבי גלגלים ולייצר הפרדה בין האזורים, בהתאם ליושביהם – זוגות המצטופפים באווירה רומנטית, משפחות או חוגגי אירועים. רצפת הבטון הירקרקת קושרת מישורים יחדיו. האלמנט הדומיננטי בחלל הינו הבר, המחופה אבן אוניקס פקיסטנית, מוארת מלמטה, ומהווה קונספטואלית את "המגש המרכזי" של הבונסאי. הקירות מעוטרי מאנגה, גרפיקת קומיקס יפני,



כמו עם אוכל, שהוכן באהבה, כך מוגשים עיצובי בתי העסק לממכר מזון, בניצוחם של בני הזוג אייל ואלונה, מקימי סטודיו 180. חקירה סקרנית, נהנתנית, סבלנית ואדוקה של רכיבים וניחוחות, תבלינים ויסודות, שתוצאותיה מגרות כהוגן את בלוטות הטעם ונצרבות בתודעה

[אסנת גזית  
צילום: שי אפשטיין]

(1) בייקרי 29 (2) בונסאי (3) טאפס



## לשחק באוכל

"הרעיון הוא לייצר מקומות מוטי חוויה, שמשדרים משהו אחר וגם נכונים לעסק, וזה הבידול שלהם", מסביר אייל, "לכל עסק מספר זהות שלו, הערכים הייחודיים". לעולם לא נעשה קופי-פייסט, כל פרויקט - עולם ומלואו. אנחנו משרד בוטיק לעסקים ולבתים פרטיים, וזה ברמה מאוד אישית. לא פס ייצור", מחזקת אלונה. ומכאן, אנו מגיעים ל"טאפס", יצירתם העליזה, שכותרתה "it's time to play". יוגורטיה ייחודית בקניון הזהב בראשל"צ, אותה עיצבו ללקוח אמריקאי, בשינוף חברת מיתוג. 21 ברזי יוגורט בטעמים. התחושה - לונה פארק; חוויית עליצות ושפע, עידוד לעבור קצת על חוקי הילדות ובהחלט "לשחק עם האוכל". הלקוח בוחר כוס בתחילת המסלול המסומן, ומתקדם לתחנות למילוי יוגורט ותוספותיו - רטובות ויבשות. הרצפה מזכוכית ומוארת, ועליה הדפסים המכוונים לתחנת המוצא ומאיצים להתקדם. הצבע השולט הוא דווקא שחור, שמשדר איזו יוקרה ומושך את העין, ועליו מתבלטים סימונים גרפיים צבעוניים. "המיתוג ילדותי", אומר אייל, "אבל גם המבוגר המלווה הולך עם עיניים פקוחות לרווחה, במין השתקקות ילדותית, כשהוא מתלבט בין וופל לתוספת מנגו". מעל לעמדת התוספות, מאיר וממקד אביזר תאורה גדול לבן דמוי צילינדר והמסלול מסתיים בקופה - לשקול ולשלם. "זה לא פאסט-פוד, אבל אמור להיות מהיר, כי לקוח שמתעכב יוצר עומס", מסביר אייל. עיצוב האלמנטים מאופיין בצורות מעוגלות ובהטיית צירים וזאת בכדי "לעזור" ללקוח בתנועתו. המיקום בכניסה לקניון יוצר מעמד של "חנות דגל" ומחייב משיכה, כבר מבחוץ. "אנחנו חייבים להיות לוח המודעות הכי בולט, אבל לא ברמה של לכוון את הניאון ישר לפנינו, אלא ברמה יותר אזוטריית ומעודנת", מסכם אייל.

"כלי ההגשה, הסלסלאות ואפילו פתקי מחיר שמוצמדים למוצרים - הכול חלק מעיצוב נכון, וזה מראה את הרזולוציה שאנחנו יורדים אליה", מוסיפה אלונה.

**יש מכנה משותף בין כל המקומות שעיצבתם?**

"אנחנו מתייחסים תמיד כאילו זו הפעם הראשונה, מנסים לשכוח כביכול את הקודמים, לא 'עוד בית קפה'. אני חושב שאם תקחי בעל מקצוע, ממחיש אייל, "הוא לא יידע לאבחן שאותו סטודיו עיצב הכול. אנחנו לא באים עם אג'נדה עיצובית, אלא האג'נדה היא במהות. אתיקה, שירות ללקוח, התבלטות, לצד שילוב טבעי עם הסביבה, וכמובן - הירידה לפרטים הכי קטנטנים." \*



(2)



(3)

העושה אף היא בצורת שתי-וערב, יד ביד עם הקונספט כמו גם עם היות המנות האסיאתיות מלאכת מחשבת מינאטורית של רכיבים שונים. "ממש יצירות אדריכלות קטנות", מחייכת אלונה, שמרצה בתדמור בדיקו על זה, על הקשר הנראה לעין בין תכולת צלחת



לעיצוב החלל בו היא שוהה: המקום כתבנית נוף צלחתו. בנוסף, כיאה ליפנים המעודכנים טכנולוגית - צורפו לשולחנות בונסאי מסכי מחשב, לשם עיון בתפריט, הזמנה או סתם לצרכי שששוע בעת הציפייה לצלחת. גם בבייקרי 29 נבנתה הבימה העיצובית הראויה להאדרת תפארתו של המזון המוגש. מייד כשנכנסים, זה מכה בך - לחם. צבעי אדמה בגוונים שונים, ריהוט עץ חזק ונוכח. מאפים ריחניים, הגולשים על מגשים ומובאים אל אדן חלון המטבח הפתוח. "רצייתי שיראו שהמקום נקי ואסתטי, בניגוד לרושם הרע ממטבחי מסעדות, וגם שהחבריה במטבח לא ירגישו מאחור, אלא שתיווצר חוויה דו-צדדית: אנחנו יודעים מי מכין לנו, והם יודעים למי", אומרת נטע.

כשהירח שוב מכה בנחיריים, אני נזכרת בשורה שחיבר יהונתן גפן ב"כבש ה-16" - "כשחושבים לחם, מרגישים בבית". "הדבר הראשון שביקשתי מאלונה ואייל, זה שכאשר אנשים יכנסו לפה, ירגישו שבאו אליו הביתה. ובאמת רוב הלקוחות פה קבועים, יומימיים".

הרהיטים אינם מצויי מדף, אלא "נתפרו במיוחד", כהגדרת אייל. למשל, שולחנות שנעשו בידי אומן מדלתות ישנות וממשקופים שנסאפו מרחובות ת"א. אייל מדגיש את חשיבות הבחירה באנשי מקצוע ספציפיים: "ארבעה נגרים שונים עבדו על הפרויקט. אנחנו בעד הריבוי - כל בנאדם והמומחיות שלו, וזה ניכר מאוד בתוצאה". בולט במיוחד שולחן מאסיבי עשוי עץ אלון מוברש, הניצב במרכז החלל ומשמש להצגת יצירות המאפה השונות. וכשיירד הלילה, יפנונו אלו, והוא יורחב בהתאמה לעשרים סועדים, תיפרש מפה חגיגית, ויושב לשולחן ארוחת גורמה יוקרתית. מעליו מרחף כעננה גדולה ובהירה, גוף תאורה עתיר אווירה, המורכב, ע"פ עיצוב של אלונה ואייל, מכ-400 יחידות זכוכית שנופחו ידנית וחוברו יחדיו.