



מתחם שרונה, נמל תל אביב ומתחם התחנה. בתמונה היסטורית: שרונה ב-1898 צילום: פרנץ אדלר, גוסטב אריק ואדית מאטסון. 1898 G. Eric and Edith Matson, Oslo

# משמרים רווחים

גל הפיתוח המחודש של מתחמים היסטוריים מסחריות התנפץ על חופי תל אביב – והתפשט לרחבי המדינה. איך הופכים מקום ישן ומוזנח לאתר תיירות משגשג, את מי מעניין הייחוס ההיסטורי ואילו עסקים מצליחים לשרוד במתחמים החדשים? חגי עמית

אחר צהריים בנמל יפו, והמתחם מנומנם. שניים שולושה סטודנטים, זוג תיירים רוסים עם כנס הפעוט ועוד כמה עוברי אורח. החי נויית ריקות וגם בתי הקפה והמסעדות לא מלאים, אבל מקום אחד עובר בלי הפסקה: רוכן הפיש אנדר צ'יפס שבבעלות אריה וזכריה, בינה הרדומית של הנמל. בלי שלט שיצביע על המקום, מאחורי דלפק ללא תואר או חדר – שבאותה מידה אפשר היה למכור בו כפתורים או שרוכי נעליים – ניצב אריה המעל השמן הרותח, וירידי עמוטות. שוב ושוב הוא טובל את השרימפס, הברבורניות והפלמדרות בעיטת הקמח שהכיין ומכניס אותם לשמן. תיירים ומקומיים עומדים בתור כסבלנות בדרך למנת הרג והצ'יפס שלהם, בצלחת פלסטיק עם מולג חריפמי. אם היינו באים בשבת כנראה שלא היה טעם שנחכה עד שאריה ימצא רגע פנוי כדי לדבר עמנו – אבל בכל זאת מרוב ביום חול, וכשאנו חוזרים אחרי סיבוב בן חצי שעה, אריה מוצא הפוגה קצרה. הוא וזכריה פתיחו את המקום לפני עשרה חודשים, בתחילת על מחשבת הדגים שבריה מחויק במקום, המשרת את דייגי הנמל. כהתחלה עשינו את זה רק לפעמים, כשהיו אירועים מיוחדים בנמל, ואז פתחנו את זה קבוע – בעקבות הדייג רישה שראינו שיש. לפני זה התפרנסתי מדיג ועסקי הקונספט כאן פשוט: דגים טריים במחירים נמוכים. מנה גדולה של דגים עם צ'יפס עולה בין 30 ל-40 שקל. את המחיר הנמוך יחסית מסביר אריה ביתרון הבסיסי שלה: "אנחנו די ראשונה בדגים. אף אחד אחר לא יכול להגיע למחיר שלנו. 200 גרם שרימפס שאחריים קונים ב-80 שקל, אני קונה ב-30 שקל. בנוסף אני מוריד את העלויות למינימום. אני מוכר דגים בתולופה – לפי העונה. עקשיו זה העונה של הפלמדרות, עוד מעט יהיו פה מליטות. הגישה שלנו היא להישאר קטנים וחולים

– כלי יומרות של לפתח מקום גדול או קונספט של נייש שולושה סטודנטים, זוג תיירים רוסים עם כנס הפעוט ועוד כמה עוברי אורח. החי נויית ריקות וגם בתי הקפה והמסעדות לא מלאים, אבל מקום אחד עובר בלי הפסקה: רוכן הפיש אנדר צ'יפס שבבעלות אריה וזכריה, בינה הרדומית של הנמל. בלי שלט שיצביע על המקום, מאחורי דלפק ללא תואר או חדר – שבאותה מידה אפשר היה למכור בו כפתורים או שרוכי נעליים – ניצב אריה המעל השמן הרותח, וירידי עמוטות. שוב ושוב הוא טובל את השרימפס, הברבורניות והפלמדרות בעיטת הקמח שהכיין ומכניס אותם לשמן. תיירים ומקומיים עומדים בתור כסבלנות בדרך למנת הרג והצ'יפס שלהם, בצלחת פלסטיק עם מולג חריפמי. אם היינו באים בשבת כנראה שלא היה טעם שנחכה עד שאריה ימצא רגע פנוי כדי לדבר עמנו – אבל בכל זאת מרוב ביום חול, וכשאנו חוזרים אחרי סיבוב בן חצי שעה, אריה מוצא הפוגה קצרה. הוא וזכריה פתיחו את המקום לפני עשרה חודשים, בתחילת על מחשבת הדגים שבריה מחויק במקום, המשרת את דייגי הנמל. כהתחלה עשינו את זה רק לפעמים, כשהיו אירועים מיוחדים בנמל, ואז פתחנו את זה קבוע – בעקבות הדייג רישה שראינו שיש. לפני זה התפרנסתי מדיג ועסקי הקונספט כאן פשוט: דגים טריים במחירים נמוכים. מנה גדולה של דגים עם צ'יפס עולה בין 30 ל-40 שקל. את המחיר הנמוך יחסית מסביר אריה ביתרון הבסיסי שלה: "אנחנו די ראשונה בדגים. אף אחד אחר לא יכול להגיע למחיר שלנו. 200 גרם שרימפס שאחריים קונים ב-80 שקל, אני קונה ב-30 שקל. בנוסף אני מוריד את העלויות למינימום. אני מוכר דגים בתולופה – לפי העונה. עקשיו זה העונה של הפלמדרות, עוד מעט יהיו פה מליטות. הגישה שלנו היא להישאר קטנים וחולים

ההצלחה של רוכן הפיש אנדר צ'יפס הקטן בולטת על רקע מצב עסקים אחרים בנמל. לפני שלושה חודשים נסגר כאן מתחם "שוק יפו בנמל" – המיום העסקי הגדול בנמל, שכלל כ-30 מסעדות וחנויות שהוקמו בהשקעה של עשרות מיליוני שקלים. גם מותחם החוליים למצורעים בירושלים – מתחם שבו התמה שבנחרה להוביל את השימור היא תרבותית, של מדיה וטכנולוגיה, ועשרות אלפי אנשים מגיעים למקום. כשמדובר על מתחם התחנה הישנה בירושלים, זה מתחם שיתרוננו הגדול הוא שהוא לבר בשוק, בזכות היותו המתחם היחיד הפתוח בשבת. כשמדברים על העיר התחתית בחיפה, צריך לזכור



צילום: אייל טואג



שזה מתחם לשימור שכרוך בתהליך אורבני שלוקח זמן וכרוך בהבאה של סטודנטים וזוגות צעירים לאיזור. במתחם התחנה הישנה בתל אביב, לעומת זאת, מדובר במתחם שמונהל על ידי חברה פרטית ויש מי שטוענים שעשו אותו מסחרי מדי – ואין בו מספיק דוכנים שמספרים את ההיסטוריה של המקום. ההגיון מאחורי התהליך כלכלי בבסיסו. "כשאתה נמצא באזור עם שיעור גבוה של מבנים לשימור – יש למבנים האלה השפעות חיוביות ויצוגיות על כל הסיביבה", אומר אייל סלינגר, שגמסגרת דוקטורט בטיכוניון ברוק את ההשלכות של מבנים שהוכרו לשימור על ערכי הקרקע והנכסים שבסביבתם. "יש להם תרומת איכותית ואנשים רוצים לגור בהם, כך שהם מעניקים פרמיה למחירי הדיור. זה תקף גם ברמת המתחמים, שהמשמעות שלהם היא ריכוז גבוה וחשיפה גבוהה למבנים האלה – והעסקים נהנים מהפרמיה לה זוכה כל הסביבה. גם המבנים הלא משומרים מסביב נהנים מכך. לא תמיד אפילו מבדילים בינם לבין המבנים המשומרים."

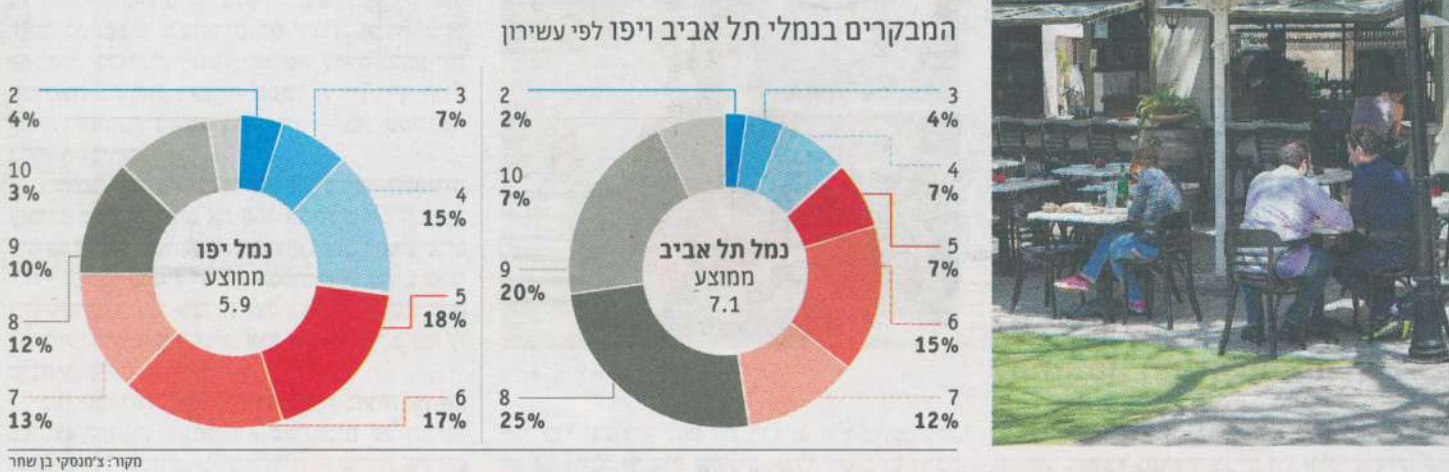
זה באמת משמעותי למבקרים שם שמדובר באזור עתיק שעבר שימור? סלינגר: "זו תירות של תרבות, זו תופעה שב עולם מרבית עליה, ובתל אביב תפסה תאוצה מאז 2003, אז הכריזו ארגון אונסק'ו על מתחם העיר הלבנה במחוזות של המתחמים המשומרים האלה – אם אנשים באים אליהם כדי ליהנות מהארכיטקטורה של העיר, הם בירושלים, זה מתחם שיתרוננו הגדול הוא שהוא לבר בשוק, בזכות היותו המתחם היחיד הפתוח בשבת. כשמדברים על העיר התחתית בחיפה, צריך לזכור

עומרי פישנזון, בעל חנות דגים בשוק הנמל: "עבור עסקי ההסעדה, ייתכן שהאירועים הם דבר טוב. אבל אצלנו ומבחינתנו כל אירוע גדול עוצר את הכל. מה שכן – בשבת גם אם תעמוד פה בחוץ ותמכור פה שרוכים – תצליח. יש פה כל כך הרבה אנשים"



צילום: אייל טואג

מתחמים לשימור	
<b>נמל תל אביב ויריד המזרח</b>	<b>מתחם התחנה</b>
שטח (אלפי מ"ר)	שטח (אלפי מ"ר)
19	14
חנויות	חנויות
90-85	85-80
שכירות חודשית (שקל למ"ר)	שכירות חודשית (שקל למ"ר)
300-250	300-200
תפוסה	תפוסה
100%	97%
<b>נמל יפו</b>	<b>מתחם התחנה</b>
שטח (אלפי מ"ר)	שטח (אלפי מ"ר)
12	4
חנויות	חנויות
45-40	35-30
שכירות חודשית (שקל למ"ר)	שכירות חודשית (שקל למ"ר)
150-100	300-250
תפוסה	תפוסה
81%	82%



בן שחר: "נכון שאנשים באים לא כדי לצרוך – אבל הם מייצרים תנועה רגלית. אם נעים להם, הם יוציאו את העשרה שקלים. צריך להבין שכל מקום מתאים לסוג האוכלוסיה שתגיע אליו. במבט היסטורי היינו שבים ויבשנו, עברנו לפאזר מסטרים, וכיום אנחנו במגמה של מעבר למתחמים פתוחים."

**"שימור" אינה מלת קסם**  
נראה שהימים שבהם מתכנני הערים העריכו שמוג האוויר הישראלי אינו מתאים למרכזי מסחר פתוחים הלפני להם. קשה להצביע על המתחם הראשון ששומר את ההיסטוריה לתהליך השימור הכלכלי-אירי – שר למצוא במדיה רבה באזור המתחמי הביולוגי והפיזיקלי המצליחים בישראל, נמל תל אביב. בעשור הקודם, אחרי עשרות שנים שבהן הוא עמד נטוש, כשמסחני תיירות, והפכה את רעיון השימור לקורץ מבחינה כלכלית. אבל במקומות אחרים גילו מוד מאד ש"שימור" אינה מלת קסם, ושההצדקה של דק העץ מצפון לדרום לא מבטיחה פריחה עסקית. "אתה לא יכול להביא לפה עסקים מהצפון כמו שהם. נמל תל אביב הוא קניון, ואתה לא יכול להקים קניון בנמל שהוא חי וקיים, כמו נמל יפו", אומר רוני לווינסון, העוסק שנים רבות בהררכת קייאקים בנמל. "המובך של הפיש אנדר צ'יפס, למשל, נמצא פה מאז ומתמיד. הוא משחזר עכשיו בעצם את מה שהוא עשה פה לפני 30 שנה. אלה חברה שגדלה פה וחייה פה, ונמל יפו לא ייתכן שתתנתק מהמקומות האלה".  
גם מתחמים אחרים, כמו תחנת הרכבת הישנה בתל אביב, או המתחמים המשומרים בירושלים, נדרשים להתמודד עם הבעיה של ניתוק מהעיר. "המתחם בתל אביב, למשל, היא מתחם קטן יחסית, לעשות פה יותר מדי. פעם" – שיתוק רחוק מהארכיטקטורה של העיר – ובכל פעם אתה צריך לספר בו סיפור חדש כדי שאנשים יגיעו", אומר בן שחר. "אם שבוע אחד אתה לא עושה את זה – הם לא יבואו. גם השטח הקטן של המקום גורם לכך שהמגנט שלו קטן קטן. אם אשתי תבוא מחיפה ליום תל אביב היא אולי תבוא לפה. אבל לבוא רק ל-3,000 המטרים של התחנה זה תמיהה קטן מדי שנגמר תוך חמש דקות." "ב"סיפור חדש" מכוון בן שחר לאות מאבני הסדר של המתחמים המרוברים – הפקת אירועים, פסטי-

המשך מהעמוד הקודם

סגור פה ושם כולם מאופרים על עקבים." "כשמדברים על פרוץ למטר, אנחנו לא מנותקים ממה שקורה במדינה. עבר עלינו קיץ קשה, אבל ברמת התנויות והמסעדות אין במתחם הזה מטר ריק", אומרת שרית סכני-שליט, מנכ"לית התחנה הישנה. "למתחם פתוח יש בעיות משלו, אבל אנחנו כל הזמן עולים בכמות המבקרים. גם הפתיחה של שרונה עשתה לנו טוב. היא תורמת לכך שאנשים מבינים שאפשר ללכת לקניונים פתוחים. שרונה נמצאת בקצה אחר של העיר, כך שאין השפעה ישירה".

בעל עסק השוכר שטח במתחם משומר ומניח שהתנועה במקום תניב לו הצלחה בלי קשר למרצ ולמחיר עשוי ליפול. מצד שני לא בטוח שיש להאשים אותו: רמי השכירות הנגבים במתחמים אלה משתנים ממתחם למתחם ומחנות לחנות, על פי התמהיל שהנהלה מנסה לקדם. העובדה שמי דובר במתחמים משומרים גם יוצרת הברזל גדול בתמחור. בשרונה, למשל, הגישה לחלק מהחנות השוכנות בקומות השניות אפשרות רק דרך חנות אחת השוכנת בקומה התחתונה – מה שמתבטא ברמי השכירות.

בשרונה, בתחנה ובנמל תל אביב רמי השכירות עוברים במקרים רבים את 300 השקלים למ"ד ומגיעים גם ל-400 שקל למ"ד. כל חוזה נחתם לחמש שנים וכולל בתוכו קנסות יציאה. הסכומים הגבוהים שנגבים עשויים ליצור אשליה אצל בעל העסק שמוכרים לו זכות להרוויח מיליונים, אבל גם אחר כך מחכה לו הרבה עבודה.

כפי שמגדירה זאת דריה, המוכרת בחנות Story במתחם התחנה, "אנחנו לא מסתמכים על תנועת האנשים של המתחם. מי שמתלונן – שייקח אחריות ויעשה את זה בעצמו. אנחנו משקיעים בפרסום, במועדון לקוחות. המתחם הזה מתבסס בעיקר על תיירות, אתה לא עובר בו על הדרך, כך שמי שמגיע לחנות – יודע לאן הוא מגיע. יש כאלה שמתרשמים גם מהמבנים, וכחלק מתהליך המכירה אני לפעמים מסבירה על המבנה. זה מתחם נסתר מהעין שיש בו המון טוב, ויש לו קהל יעד ספציפי. יש פה מבוגרים שנכנסים כי הם מתעניינים באדיקות ישנה, צעירים שבאים לדיינגים ונדרהים מהמחירים של המוצרים ובימים ימינו יש המון אימהות עם עגלות".

יש פה מספיק אירועים כדי למשוך אנשים? "כן, אבל אולי הם לא מספיק ממוקדים בקהל היעד. אירוע של הפעלות לילדים שמציף את המתחם בהמון אמהות וילדים לא מכוון לחנויות במתחם. מצד שני, פסטיבל יין כן עושה את זה".

היחס לאירועים המאורגנים מלמעלה משתנה בין עסק לעסק ומחנות לחנות. עומרי פישנון, בעל חנות דגים השוכנת בשוק הנמל שבנמל תל אביב, אומר כי "עבור עסקי ההסעדה, ייתכן שהאירועים הם דבר טוב, אבל אצלנו 80% מהלקוחות הם קבועים, ומבחינתנו כל אירוע גדול עוצר את הכל. כי כשיש אירוע נמל, מי שעושה קניות רגילות לא יכול להתקרב. הלקוחות שלי רגילים לחנות פה מסביב, וברגע שיש אירוע בהאנגר 11 הם מתקשרים



נמל יפו, כיום צילום: אייל טואג



נמל יפו, 1988 צילום: אריק חרמוני / לע"מ

**רוני לוינסון, מדרך קייאקים  
בנמל יפו: "להביא ליפו שוק  
ירקות בוטיק כמו שניסו לעשות  
ב'שוק נמל' – כשלמעלה יש לך  
את שוק אבי ואת שוק יפו –  
זו בעיה. אתה לא יכול להביא  
ליפו שוק איכרים. אף מקומי  
לא יקנה פה עגבנייה. צריכה  
להיות פה התנהלות אחרת"**

פה חנייה. בשבתות תראה שאנשים הולכים מכות בחד ניון. אחרי פעם-פעמיים שאנשים מתבאסים ומשלמים המון על חנייה – הם לא יחזרו".

שיא ההכנסות במתחמים כאלה אמור להיות דווקא בשנה שאחרי הפתיחה שלהם, כשהמקום חדש וכולם באים לראות אותו.

אורן: "נכון. אין סיבה לחשוב שיתחזק פה. רק יירד. אין מה לעשות פה יותר מדי. פעם-פעמיים באת לבקר במקום ומיצית אותו. והחנייה היא בעיה אמיתית".

נכון להיום, בשרונה, כמו במתחם התחנה הישנה, עסקי המזון הם אלה שמצליחים להרוויח יפה, בעוד העסקים הקמעוניים ניצבים על רגליים פחות יציבות. במתחם שרונה, חצי שנה אחרי שנחנך בקול תרועה רמה, כבר אפשר לראות תחלופה של כ-5% מהעסקים. חנויות הבגדים כאן, אגב, צריכות להוסיף להוצאות שלהן קנס של 730 שקל בשבוע על כך שהן פתוחות בשבת. מהצד השני, ייתכן שאורן טועה – והכל עניין של המתנה עד שהזמן יעשה את שלו – ומי שיכולה להעיד על כך היא שיר הלפרן, אחת מיוזמות שוק האוכל בנמל תל אביב, שהצלחתו מזה שנים ארוכות בולטת על רקע כישלון אחיו הצעיר ביפו.

"כשפתחנו ב-2008 את שוק האיכרים, המקום היה די מדברי. בשבע השנים שבהן אנחנו פה הרגשנו את השינוי – בתנועה של האנשים ובסוג הקהל. כיום אין יום שישי בנמל שהוא יום חלש – לא משנה מזג האוויר, אם זה בצוק איתן, בחמסין או בחורף קשה. ב-2008 היו מצבים שהנמל היה שומם. משהו הבשיל בנמל. העסקים למדו לעבוד באינטראקציה אחד עם השני בפרויקטים משותפים", אומרת הלפרן.

גם בן שחר מעריך כי הזמן יפעל לטובת המתחמים הפתוחים. "ברור שנראה יותר ויותר מתחמים כאלה. פרויקט של עיר עתיקה כמו באר שבע – או עיר תחתית בחיפה – זה לא קניון עוריאלי, שביום שבו הוא נפתח יש 150 עסקים שעוברים במקום. זה עיר ותהליך שלוקח זמן, שבו עוברים על שיקום התשתיות, הכנסת אטרקציות כמו מוזיאונים. לשקם שכונה או מרכז עיר זה תהליך ממושך מאוד. כל יום רואה עוד מסעדה שנפתחת".

עומרי שלמון, מנכ"ל המועצה לשימור אתרים, מעריך כי בסופו של דבר הצלחת המתחמים המשומרים תלויה בשימור "הנשמה" שלהם. "לשימור יש כל כך הרבה אפשרויות", הוא אומר. "זה כאילו לקחת משהו מת הפחת בו חיים. אין לשימור ייעוד מסחרי חד-משמעי – אבל הוא צריך לשמר את האותנטיות של המקום, בין אם זה היה מפעל שנהפך לאולם מופעים, או בית שנהפך למספרה או למשרד עורכי דין. בסוף זה עניין של נשמה ושמירה על הפרטים. יש בעפולה תא דואר מנטרורי שמאות אנשים באו לראות אותו עד היום. באיזשהו שלב החלף שוכר ונכנסה למבנה חנות בגרים – ומאז בעל החנות בכל בוקר מוציא את הבגרים שלו החוצה, ומסתיר את תיבת הדואר במקום. ואז למבנה לשימור אין ערך – כי הסתרת את הפרטים בו. אנשים מחפשים את המיוחד. זה הסיפור של שימור".

בסופו של דבר, הטרנד של שימור מתחמים היסטוריים תוך מימוש הפוטנציאל המסחרי שלהם עשוי להיות מבורך. הוא עשוי גם להוות פתרון לערים החסרות בשטחים פתוחים – אבל הצלחתו תלויה בכך שיתחשבו במהלך ביצועו בפרמטרים כמו רוח המקום, זהות המקום, הגאווה מקומית והקשר של האוכלוסיה אליו. ●

להיפתח לפני הקיץ. כשאנחנו מתהלכים במתחם המקורה הנמצא בתהליך בנייה ובו אלפי מטרים של שטחי מסחר, ורואים את הכמות הבלתי נגמרת של חנויות טבע, בריאות, סבונים ומערניות, קשה שלא לתהות מי אמור לעשות קניות בכל המקומות האלה. אם מוסיפים לכך את קניון עוריאלי החדש, שאמור להיפתח בקרוב במרחק של כמה מאות מטרים מכאן – סימן השאלה רק גדל.

"אין בתל אביב מקום לכמות כזאת של שטחי מסחר. מישוה יפול, השאלה היא מי, מעריכים בעיני עסקים הפעילים במתחמים אחרים בעיר. "ככל שתיווצר יותר אינטנסיביות של מסחר ומגורים ומסחר סביבנו, זה יחדר את המודל שלנו. אנשים יתפתו לנהור לאזור שלנו. התכנון שלנו בשרונה נשען על התשתיות האלה שיקימו מסביב", מעריכה איריס ברץ, מנכ"לית שרונה.

בחוף, בחלק של שרונה שכבר עובר ופעיל, סלי סלות הפיקניק של מסעדת שוק הפיקניק האיטלקי המציעה לעוברים ושבים לרכוש מזון מוכן לאכילה על הדשא, נמכרות גם היום, ומוכרות לנו את דברי יושבי נמל יפו בדבר הקונספט המתאים למקום. שרונה יפה בשעת צהריים ביום חול. היעדר האנשים במתחם מאפשר להבחין ביופי האדריכלי של המקום. אין שום קשר בין הטמפלרים – קבוצת נוצרים גרמנים שהאמינו בחיי סיגוף ובכך שקירוב הגאולה יכול להתבצע רק באמצעות מגורים ועבודה קשה בארץ הקודש – לבין המבקרים שאמורים ללקק גלידה ולרכוש מותגים. אבל השימור כאן נעשה בצורה מוצלחת.

בסניף וניליה המקומי אנחנו פוגשים את אורן, בחור צעיר המחזיק גם את הפיצוץ הצמודה למקום. "באמצע השבוע מי שמגיע לכאן הם בעיקר החברה מהסניורים. בשבתות מגיעים לפה מכל המדינה. ציפינו לזה שיבואו לפה יותר אנשים באמצע שבוע. לדעתי עסקים שלא פתוחים בשבת פה מפסידים הרבה כסף", הוא אומר. שני חיילים מקהילה נכנסים לקנות צ'ופרים. גם הם אינם אוכלוסיה שאפשר לבנות עליה.

החווה של אורן הוא לחמש שנים. הוא משלם שכיר רות של 30 אלף שקל בחודש על המרוכזית והגלילי ריה, המתפרשות על כ-50 מ"ר. בנוסף, הנהלת המתחם גובה ממנו דמי ניהול של 5,000 שקל והוא מפריש 4% מרווחיו כזכייה של וניליה. גם הוא מודע לכך שבקרוב ייפתחו בשרונה מרקט הסמוך שתי גליליות ושתי פי"צויות. אוקטובר היה עבורו חודש מצוין. 80% מהמחזור שלו מגיע מהפעילות בשבת. 2,000 השקלים שהוא מכניס ביום רגיל יכולים להתנפח גם ל-30 אלף שקל בשבת שבה הוא מוכר הרבה גלידה. "הבעיה היא שאין



צילום: אייל טואג

אלי כדי שאוציא להם את הדגים. חוץ מהקבועים, יש גם הרבה תיירים שקונים אצל. יש כיום הרבה תיירים שכבר לא מתאכנסים במלון, אלא באים ליישראל לכמה ימים בדירת נופש, וקונים אצלי דגים כדי להכין לעצמם את הארוחה. מה שכן – בשבת גם אם תעמוד פה בחוף ותמכור פה שרונים – תצליח. יש פה כל כך הרבה אנשים".

אבל כרגע נמל תל אביב ריק. סידור של פנסיונרים שמקבלים הרכה על ההיסטוריה של המקום, מעט תיירים, קבוצת תלמידי תיכון משהם שהגיעו ליום טיול ואימהות טריות הן האוכלוסיה הבולטת כאן. "זה הנמל, עם הקיץ הטוב והחורף הפחות טוב", אומר על כך גיא, זכיון של רשת בהדונס במקום.

גיא משלם רמי שכירות של כ-400 שקל למ"ר בנוסף לרמי ניהול של כ-20 שקל למ"ר. כשאינו שואלים אותו מה הוא היה משפר במתחם, הוא אומר ש"אם יעשו יותר אירועים יהיה יותר טוב. מה שכן, צריך לדאוג לחנייה. משפחה שבאה לשלוש שעות מוציאה כיום 50 שקל על חנייה. תרימו ארבע קומות של חניון ותגבו משהו סמלי, 8-6 שקל לים. בחג האחרון אמרו לאנשים לא להגיע לכאן כי הנמל עמוס. במקום לכוון את התנועה אמרו אל תגיעו. באופן כללי הנמל בירידה. הוציאו מפה את מועדוני הלילה שהיו פה – הגלינה, הלמון. אלה היו שניים-שלושה מועדונים שבוכותם בערב היה פה אקשן עם צעירים. וכיום אין את זה".

גם ברשתות הבגדים במקום התנועה דליה. המוכרים מעידים כי באמצע שבוע מחצית מהלקוחות הם זרים ובסוף השבוע 90% מהם ישראלים. יחס ההמרה (היחס בין מבקרים לקונים) גבוה באמצע שבוע, שבו אנשים מגיעים כדי לבצע רכישות בפועל. אין ייחוד רב בחנויות פה. ליווייס, קסטרו – אותם מותגים שתמצאו בכל קניון.

**"מישהו יפול, השאלה היא מי"**

גם במתחם החדש ביותר בין המתחמים המשומרים – שרונה – תמצאו אותם מותגים. נתוני המשק הישראלי מציגים ירידה בצריכה, אבל שטחי מסחר לא מפסיקים להיפתח. סימן השאלה הגדול של התחום כיום הוא אזור "שרונה מרקט" במתחם, שאמור



# אורי טל

זה נכס עבורכם

**אורי טל**

URI TAL

נכסים Real Estate



**052-2323078**

## הרצליה פיתוח

זו המומחיות שלנו

[www.herzliya-pituach.com](http://www.herzliya-pituach.com)