



מותג ושמו הנרי השף

קוראים לו רועי, אבל כולם מכירים אותו כ"שף הנרי"
| החיבור בין הראש היצירתי והידיים הטובות
שלו, לבין המוצרים של "שופרסל גרין"
בשינקין, מייצר שפע של מטעמי
בריאות שנחטפים ממעדניית
הסניף וגורמים ללקוחות
לחזור שוב ושוב | הצלחה
עם טעם של עוד



**אורי רז, מנהל תפעול אורגניק מרקט,
מגיע לא פעם לאכול בסניף
שינקין. "הנרי עושה עבודה
מעולה, והלקוחות חוזרים
גם בגלל האוכל המדהים
וגם בגלל האישיות שלו"**

טעים כמות שהוא, והוא לא צריך 'להרגיש' כמו
משהו אחר", הוא אומר, "כשמשתמשים בחומרי
הגלם הנכונים, מגיעים למרקמים הנכונים. בכלל,
אוכל בריא וטבעוני זה משהו שרוב השפים מפחדים
לגעת בו. יותר קל להכין בשר, יש לזה גם קהל גדול יותר.
אבל אלו הם בדיוק האתגרים שנותנים לי את ה'דרייב' לקדם את
התחום הזה, לשפר כל הזמן ולקחת את הכנת האוכל האורגני-טבעוני
למקומות רחוקים יותר."

כחנייות טבע ובריאות, סניפי
שופרסל גרין מציעים ללקוחות
גם שירות ייעוץ של
נטורופתיות, המסייעות
ללקוחות בהמלצות
ובהתאמת מוצרים.
בסניף שינקין,
הנטורופתית מפנה
את הלקוחות גם

הקבועים. "מי שצריך לדעת, יודע", מחייך הנרי, "גם ככה האוכל נחטף,
ולרוב בשתיים או בשלוש בצהריים אפשר לסגור את הפס".
קוראים לו רועי היינריך, אבל כולם מכירים אותו כ"הנרי", כינוי שהחברים
הדביקו לו כבר מילדות. הוא נשוי ואב לשניים, וכבר עשר שנים עובד
כשף במעדנייה של סניף שינקין, עוד לפני שרשת אורגניק מרקט עברה
לבעלות שופרסל. מזון הבריאות הטרי שהוא מכין מייחד את סניף שינקין
ומהווה מוקד משיכה ללקוחות רבים. כל האוכל, למעט קציצות טונה,
הוא טבעוני וכמובן אורגני. הנרי גאה להנגיש לכולם מטעמים המבוססים
על מוצרי החנות ברוח חזון האוכל הבריא. "אוכל בריא, ובמיוחד טבעוני,
נתפס כפחות טעים ופחות משיב, וזה פשוט לא נכון", הוא אומר, "אפשר
להכין אוכל בריא מדהים, וזה ממש לא רק נחלתם של היפסטרים או
קהל אליטיסטי. מה שאני מכין מתאים לכולם!".
לפני שהגיע לאורגניק מרקט, הנרי עבד במטבחים בארץ ובעולם ולמד
משפים רבים. כשף, מאחוריו שנות עבודה לא מעטות בחו"ל, בעיקר
באוסטרליה. הוא כל הזמן לומד ומתחדש, והמטבח של אורגניק מרקט
מאפשר לו לבטא את היצירתיות שלו: הוא לא ידע אף פעם מראש מהם
חומרי הגלם שמחכים לו, ובכל יום מציא מחדש את התפריט.

כשהסניף נפתח ללקוחות הוא עומד בפס, מוכר בעצמו
את המעדנים שהכין ונהנה משפע של מחמאות
מהלקוחות הקבועים. חלקם ממתנים לאכול
במקום, באחד משני השולחנות שאולתרו
על ידי הצוות, והאחרים לוקחים הביתה,
בעיקר לקראת סוף השבוע, כדי שכל
בני הבית ייהנו.

הגישה המקצועית של הנרי ברורה.
הוא מתנגד לתחליפים, ומדגיש שלא
יכניס מרכיבים כאלו או אחרים
לאוכל כדי ש"ירגיש כמו" בשר או
עוף. "האוכל הטבעוני-אורגני מספיק

ר חוב שינקין בתל אביב, ארבע לפנות בוקר. גם העיר ללא הפסקה
תופסת עכשיו כמה רגעים של שקט, לפני שתמתח לקראת יום
חדש. החזית האפולולית של סניף אורגניק מרקט, מאה מטרים
משדרות רוטשילד, לא מסגירה את מה שקורה בפנים. למטבח המצויד
והמאובזר של החנות נכנס בשקט שף הנרי, עוטה את הסינר ובוחן את
חומרי הגלם שמחכים לו היום. הראש היצירתי שלו מתחיל לעבוד. בחמש
השעות הקרובות הוא יכין מחומרי הגלם של חנות הטבע האורגנית שפע
של מאכלים בריאים וטעימים, להנאתם של לקוחות הסניף – רובם תושבי
לב העיר, וחלקם הגדול "גרופים" נלהבים של האוכל שלו.
גם בבוקר, כאשר הסניף ייפתח לקהל, לא תמצאו בחזותו החיצונית שום
רמז לחגיגה הקולינארית שמתרחשת בפנים. הסוד עובר מפה לאוזן בין
יודעי דבר, ומי שמגיע ומתנסה, בדרך כלל מתמכר ומצטרף ללקוחות

**"אפשר להכין אוכל טבעוני מדהים,
בריא, טעים ומשיב, וזה ממש לא
רק נחלתם של היפסטרים או קהל
אליטיסטי", אומר הנרי, "מה שאני
מכין מתאים לכולם"**



למעדנייה של הנרי כחלק
מהתפריט המומלץ להם.

עבור לקוחות סוכרתיים, נמנעים מגלוטן או כאלה הזקוקים למזון מסוים,
זהו פתרון נפלא המאפשר להם לקנות אוכל טרי מוכן, המתאים להם
בדיוק. וטעים, כבר אמרנו?... "מה זה טעים, ללקק את האצבעות", אומר
אורי רז, מנהל תפעול אורגניק מרקט, שמספר כי הוא עצמו מגיע פעמים
רבות לאכול במעדנייה של סניף שינקין. "הנרי לא רק שף מוכשר, יש
לו ידע מטורף. הוא עושה עבודה מעולה ואוכל מדהים. מעבר לכך, הוא
אחד האנשים המקסימים ברשת. הלקוחות נמשכים לכאן גם בגלל
האוכל שהוא מכין וגם בגלל האישיות שלו. הם פשוט אוהבים אותו,
וזה ערך מוסף אדיר מבחינתנו. שאל לאן הם באים, והתשובה לא תהיה
'למעדנייה' או 'לסניף' או 'לשינקין'... הם באים להנרי."

