



מפעל חייהם



מימין לשמאל: אולגה זייצב, בורה מרעי ואירנה בוארון. "קפולסקי זה כמו בית"

עובדים על מתוק

מאת **נווית זומר**

בגיל 16.5. אני 23 שנה במפעל. התחלתי לעבוד בגיל 17 בחופש הגדול, כשרוד קפולסקי עוד היה בעלי המפעל. בשנת 1994 עברנו למפעל בנתניה. התחלתי כמתלמדת בפשיטיות ובלינצ'ס, ובהמשך הנס ברטלה, שהיה הקונדיטור הראשי, לימד אותי להכין עוגות. כיום אני אחראית על עוגות שמורכבות בתהליך ידני, כמו סכרינות ועוגות גלידה. אנחנו מייצרים לא רק לרשתות אלא גם לחנות המפעל ולסופרים של בעלי חצי חינם. אני הכי אוהבת עוגות טריקולר ומוצרט. השינויים בעולות לא הפריעו לי, העבודה נשארה אותו דבר. בשבילי קפולסקי זה כמו בית."

אולגה זייצב (58) מחדרה, עובדת בפס העוגות: "נולדתי באוזבקיסטן, ובגיל 34 עליתי לארץ עם בעלי והילדים. באוזבקיסטן עבדתי בקונדיטוריה לעוגות מיוחדות לאירועים ולחגיגות. אחותי עבדה בקפולסקי, והביאה אותי לכאן. אני 24 שנים במפעל. אהבתי לעשות עוגות מיוחדות, ואז עשו המון קצפות, בלינצ'ס ופשטידות. היום העבודה השתכללה, ויש מכונות וגם מגוון גדול של עוגיות שמוכרים באריות. אני זוה במפעל לפי הצורך, אבל ההתמחות שלי היא עוגות מיוחדות. יש לנו הזמנות אישיות של לקוחות בחנות המפעל, כמו עוגות יומולדת. העוגה שאני הכי אוהבת? כל מה שמתוק אני אוהבת."

בורה מרעי (43) מכפר ערערה, אופה ראשי: "הגעתי לקפולסקי בשנת 1998. התחנתני והתחלתי לעבוד. האחים שלי כבר עבדו בייצור מוצרי הבצק – בזמנו מכרו בסניפי קפולסקי גם בורקסים, לחמניות וקראסונים. התחלתי כעוזר בקו הייצור של המאפייה בהרצליה. לא למדתי בצורה מסודרת, אבל יש לי ניסיון של 20 שנה והתמקצעתי באפייה ובייצור בצקים. כיום אני אחראית על המאפייה ועל פס הייצור של בצקים לפיצות, קראסונים, חלות ולחמניות שנמכרים בחנות המפעל. תענוג לעבוד בבצק, כי זה דבר נורא שם. אני אוהב עוגות למרות שיש לי רגישות לסוכר. הכי אוהבים אצלי בבית עוגות קצפת."

המפעל: קפולסקי הייתה קונדיטוריה מי תולוגית שהקימו בשנות ה-50 האחים זליג ועקיבא קפולסקי. בשנות ה-70 הקים דוד, בנו של עקיבא, את רשת קפולסקי – בין רשתות בתי הקפה הראשונות בישראל.

משפחת קפולסקי כללה כמה אחים, שעוד במולדתם ליטא, בשנות ה-30, היו בעלי רשת קונדיטוריות מצליחה. כשעלו לארץ פתחו זליג ועקיבא את הסניף הראשון ברחוב אלנבי בתל-אביב. בהמשך נפרדו, וזליג הקים קונדיטוריה משלו בטבעון.

בשנת 1977 פתח דוד את בית הקפה הראשון של "קפולסקי" בנאות אפקה. הרשת

ת.ז. | קפולסקי

מספר עובדים: 50

בעלים: רשת חצי חיים שבשליטת משפחות קופרלי ושלום

מיקום: מפעל וחנות מפעל בפולג בנתניה

מוצרים: עוגות, עוגיות ומאפים שונים

זכתה להצלחה והחלה למכור זיכיונות למפעלים נוספים. בשנת 2001 היו לה כ-50 סניפי פים ברחבי הארץ, אולם בסוף שנות ה-90, עם עליית רשתות בתי קפה חדשות, כמו ארומה וארקפה, איבדה קפולסקי את מקומה המרכזי בתחום.

ב-2002 מכר דוד את הרשת לחברת ויטה פרי-גליל שבשליטת בעלי רשת חצי חיים, משפחות קופרלי ושלום, תמורת שני מיליון דולר. המפעל בנתניה מייצר כיום עוגות מצוונות ועוגיות, הנמכרות ברשתות השיווק, ועוגות מיוחדות ומאפים הנמכרים בחנות המפעל.

אירנה בוארון (40), מגבעת אולגה, אחראית על קו אפייה: "נולדתי בעיר דרבנט בקווקז, ועליתי עם משפחתי לארץ