

18.08.2009

כלכליסט

כך שאפשר להתרווח ולפטפט. המלצרים לבושים בסניר התואם את האזור שבו הם מגישים. מתי נפתח: יולי 2009. ייעוד: השקות, אירועים של חברות מסחריות, מסיבות וגם חתונות ובריתות. קיבולת: עד 800 איש. קייטרינג: שף הבית הוא אורן גירון, שהרכיב תפריט של מנות קטנות – ראשונות, עיקריות וקינוחים – ולטענת המקום, כל אורח אוכל בממוצע כ-16 כאלה. בשריות: יש מחיר לאורח: כ-280 שקל (לפני מע"מ ובמחירי הרצה), כלל הכל חוץ מדיג. ייחודיות: הניון תתיקרקעי ל-70 מכוניות, הניון חיצוני ל-150, וחניה נוספת ברחובות. פרטים: נחל שניר 15 יבנה, טל' 08-9331315, www.maag.co.il

אקלקטי: מעגלים, יבנה. אולם עגול המאפשר להתנסות במגוון חוויות, בזכות פינות הישיבה בסגנונות עיצוב שונים. קבלת הפנים נערכת באזור נפרד, הכולל בר מעוגל וריהוט לבן ובהמשכו בית קפה צרפתי. פינות הישיבה פרוסות על פני שלושה מפלסים וצופות אל רחבת הריקודים והבר; במקומה הראשונה אזור הלג'ר בצד אחד וצרפתי בשני; במקומה השנייה ריהוט יפני, ארינבו וסגנון מודרני בלבן, וממול דינר אמריקאי, ספרייה כריזטית ופינה יהודית; במקומה השלישית שולטים הסגנון ההודי והמרוקאי, ובה גם עמדות דיג'יי, ויג'יי, תאורה ובית קפה יוגאי. המוזיקה בפינות הישיבה משמעת באמצעות מקלטים נפרדים



מעגלים, יבנה
אורחים: עד 800 איש
ייחוד: פינות ישיבה
בסגנונות מכל העולם

יומן אירועים: איך חוגגים אחרת מכולם

כלכליסט
מזהה את המגמות
החדשות באירוח

באיוניהם את האופציות מתברר שהתקציב מצומצם מכדי לאפשר אותן. אבל זה לא מפריע למתחמי האירוח עים להמציא את עצמם בכל פעם. אירועים בגדריות או בוויולות וע"ע הסדרה "מסודרים" הם אולי אינטימיים מאוד, אך לא יתאימו, למשל, לחובבי המזוננים הארוכים העמור סים להתפקע. "כלכליסט" מגיש את הקונספטים הכי חדשים ואת המקומות שמממשים אותם.

תמר וילרפורט

"אנחנו רוצים שהאירוע שלנו יהיה שונה" – משפט שמפיקי אירועים שומעים כמעט בכל מפגש ראשון עם לקוח פוטנציאלי. ליתר דיוק, וכפי שמעיד אלירן ברדוגו, "זה מה שמבקשים 80% מהאנשים שמגיעים אליי, בעוד שפועל רק ל-4%-5% מהם נפיק אירוע שטרם נראה". רוב הלקוחות, לדבריו, לא יודעים להגדיר בדיוק מה הם רוצים, וכאשר מפרטים