

הדרך לרישוי רצופה קוונות טובות

בכל מה שנוגע לרישוי והתנהלות מול הרשויות, חיייהם של המסעדנים מעולם לא היו קלים. החל מנובמבר האחרון, לצד שינויים שחלו בחוק רישוי עסקים, הסתמן שינוי משמעותי גם באופן קבלת הרישיון, עם כניסתה של מערכת הרישוי המקוון שאמורה ליעל ולקצר את הדרך מהחלום על מסעדה ועד לסרוויס המורשה הראשון. האם אכן מדובר בקרבן אור בקצה המנהרה?

שרית שיר | צילום: אלון פטריק



מנגישים את ההגשה

במסגרת תקנות הרישוי החדשות חלו כאמור שינויים גם בנושא חוקי ההגשה החל מנובמבר 2017. לשינויים אלה משמעות מיוחדת עבור עסקים בתחום רישוי עסקים ככלל ומסעדות בפרט שנדרשים להמציא "אישורי נגישות" כתנאי לקבלת רישיון עסק עבור עסקים מסוימים, עלויות ההגשה עלולות להאמיר לעשרות ואף מאות אלפי שקלים. יתרה מכך, כדי ליישם את חוקי ההגשה על פי הדרישות, מחויבים המסעדנים להעסיק יועצי הגשה, מה שמוסיף לעלויות ויעמים על המסעדנים עול נוסף.

המצב החדש בחוקי ההגשה יצר פלונוטר בלתי נגיש בעליל. מצד אחד ישנו בעל העסק שמחויב לעמוד בחוקים כדי לקבל את הרישיון. כדי לעי מוד בחוקים אלה, עליו להיעזר ביועץ נגישות שיספק אישור נגישות אחרי שכל זה קרה, נכנסים לתמונה מורשי נגישות מטעם העירייה והם אלה שנותנים אישור הסופי והחותמת הנכספת. אבל מאחר שבבירוקרטיה, כמו בבירוקרטיה, אין היערכות לדרישות החדשות, נוצר מצב שבעירית תל אביב למשל, ישנה מורשת נגישות אחת בלבד, שאמורה לטפל בכל הבקשות מצד כל בעלי העסקים בעיר.

המערכת המקוונת החדשה אמורה להתגבר גם על פלונטרים מסוג זה, אך בינתיים, מאחר שאיש עדיין לא שולט היטב ברזי השימוש בה, היא מערימה קשיים נוספים על כל המעורבים בעניין.

"בתור יועצת רישוי, אני נפגשת עם מורשת הנגישות של העירייה אחת לשבוע ויחד אתה אנחנו מנסות להתגבר על הפלונטרים", מסבירה כראל. "אנחנו עוברות על בקשות, מנסות לפתור בעיות ולקצר תהליכים. עדיין, אין ספק שנדרש שינוי מערכתי, ייעול משמעותי והתאמה לחוקי ההגשה החדשים. כולנו מקווים שהמערכת המקוונת תיתן בסופו של דבר מענה לבעיות".

כמו כל דבר בחיים, גם התשובה לשאלה שבכותרת, מורכבת. המערכת החדשה שיצאה לדרך כאמור בתחילת נובמבר השנה, נמצאת בחיתוליה, וכרגע היא במעמד של פיילוט, לחצי שנה. בתקופת ביניים זו, ניתן עדיין להגיש בקשות רישוי בדרך הישנה, אך מומלץ מאד להתחיל להתרגל לעולם הרישוי המקוון, כי עם תום תקופת ההרצה, כל הליכי הרישוי ייעשו בלעדית דרך המערכת, שתאגד את תהליך הגשת הבקשות, מול כל הגורמים המעורבים, תחת מערכת ממוחשבת אחת.

איך זה כראל היא יועצת רישוי, וכן בעלים ומנכ"ל משרד "סימון כראל מהנדסים ויועצים בע"מ". המשרד עוסק בעיקר בתחום רישוי עסקים, רישיון יצרן, היתרי בניה ושימושים חורגים, ייעוץ הנדסי, תכנון מערכות מזון, מטבחים תעשייתיים ומסחריים, כראל מסבירה מה משמעות התקנות החדשות והשימוש במערכת המקוונת החדשה:

"דווקא מבחינת המסעדנים רוב שינויי החקיקה לא מאד רלוונטיים. שני התחומים העיקריים שהם כן בעלי משמעות למסעדנים הם כבאות והנג' שה, והדבר המשמעותי ביותר, הוא כניסתה של המערכת המקוונת".

אז מה באמת יקרה עכשיו, עם המערכת החדשה? האם מדובר במהלך שיקל על חיייהם של מסעדנים בדרך אל הרישוי המיוחל, או שזו עוד מהמורה במסלול הקשה גם כן?

"בשלב זה, קשה לדעת, ואף אחד לא באמת יכול לענות על השאלה הזו. כולנו לומדים את הנושא ומנסים להבין את המשמעויות של המעבר. המטרה של המערכת החדשה היא שהכל יהיה מרוכז בצורה ממוחשבת, ובעל העסק יהיה מעודכן ומעורה בעניינו בכל שלב, עם מעורבות מינימלית של מגיש הבקשה- מיופה הכוח. לכאורה, זה מצב שמטיל על בעל העסק את העול של למידת והבנת כל נושא הרישוי בהבנת המערכת, אבל בהס' תכלות לטווח הרחוק, ייתכן שזה באמת יקל על כל התהליך".



קורה לא אחת שהמסעדה עסוק כל כך בבעיות הרישוי ובנושאים הביורוקרטיים, עד שהמסעדה לא מתפקדת, ומשם - הדרך לסגירה קצרה. כשבעל מסעדה מזלזל בדרישות החוק בניסיון להוריד עליו, הוא ימצא את עצמו בסופו של דבר עם צו סגירה תלוי ועומד נגדו

"אני תמיד שואלת מסעדנים אם הם יודעים לקראת מה הם הולכים. זה תחום קשה וסיופי. מבחינת תחום העיסוק שלי, אני תמיד אומרת שלפני ששוכרים נכס חובה לבדוק אותו היטב; האם ישנן חריגות בנייה, האם השטח המיועד עומד בתקנות לבתי אוכל מהיבטים שונים לרבות שטח, גובה וכדומה. האם ניתן ליישם תשתיות הכרחיות כגון מפריד שומן, ארובה. והאם ניתן ליישם במבנה את תקנות ההנגשה... כל אלה שאלות קריטיות לקבלת הרישיון ועליהן יכולה לקום או ליפול ההחלטה האם לשכור מקום מסוים או לא. צריך לזכור שמסעדות זה עסק עם תוחלת חיים קצרה. חבל שזה כך, אבל חייבים לקחת זאת בחשבון ולהתחיל את הדרך עם גב כלכלי. מעבר לכך - חשוב לעבוד עם אנשי מקצוע טובים, שיתנו הנחיות נכונות ויוכלו לכוון את המסעדה לדרך הנכונה".

והם מקשיבים לך?

"חלק מן המסעדנים חושבים שהם יכולים להסתדר לבד. אני מסבירה להם שכדי לנהל מסעדה מצליחה עדיף שכל אחד צריך יתעסק בתחום ההתמחות שלו. להכין אוכל טעים, זה עולם אחד ולהתנהל בנכחי התכנון וההקמה, הביורוקרטיה והרישוי - זה עולם אחר לחלוטין".

"אני מרצה בקורס 'מסעדנים מלמדים מסעדות' בשנקר ושמחה שה' תלמידים שמתכננים לפתוח עסקי מזון, מבינים במסגרת השיעור את חשיבות הרישוי וגם את החשיבות שיש לקבלת עזרה מבעלי מקצוע בתחום. הם מונעים מעצמם בעיות עתידיות".

עד כמה זה נפוץ שעסק נופל בגלל בעיות רישוי?

"קורה לא אחת שהמסעדה עסוק כל כך בבעיות הרישוי ובנושאים הביורוקרטיים, עד שהמסעדה לא מתפקדת, ומשם - הדרך לסגירה קצרה. כשבעל מסעדה מזלזל בדרישות החוק בניסיון להוריד עליו, הוא ימצא את עצמו בסופו של דבר עם צו סגירה תלוי ועומד נגדו".

אחרי 24 שנות ניסיון במקצוע, סבורה כראל שכל בעיה ניתנת לפתרון, צריך רק למצוא את הדרך. תחום רישוי העסקים, היא מציינת, הוא מורכב וסבוך, אבל כל מכשול ניתן לעבור. "מה שחשוב כשיוצאים לדרך חדשה בתחום המסעדות הוא לקחת בחשבון מראש את כל הגורמים ולדאוג לכל האישורים הנדרשים על פי החוק".

אז בעצם, השאיפה היא שהמערכת החדשה, בסופו של תהליך ההטמעה והלמידה, תגיש עבור המסעדנים גם את נושא ההנגשה...
"זו בהחלט השאיפה, אבל כרגע אף אחד, כולל הגורמים מטעם העירייה, לא יודעים מספיק איך והאם זה יקרה. מעבר ליעול התהליכים, ישנה גם כוונה לתת לעסקים מסוימים שיעמדו בדרישות אישורים לצמיתות. אבל גם זה נותר עדיין בבחינת נעלם. בשלב זה הרישוי עדיין ניתן לשלוש שנים, ומסעדות מקבלות דרישות להגשת אישורים על פי שינויים שנוערכים בעסק".

אין דבר כזה "אי אפשר"

כיום מטפל משרדה של כראל בלמעלה מ-1000 לקוחות מתחום המסעדות - ממסעדות קטנות וביתיות ועד רשתות, ביניהן "עד העצם", "אר קפה", "ברגר קינג", "לחמים", "גיימס", "טוני וספה", "שגב", "זוואברה", "שרונה מרקט" ועוד מקומות רבים אחרים.

עבור המסעדה המצוי, התהליך המייגע של הוצאת רישיון לעסק, מהווה על פי רוב עול מציק, אבל כראל רואה בטיפול בכל נושאי הרישוי אתגר מקצועי מרתק ומספק:

"אין מאושרת ממני כשעסק בטיפולי מקבל רישיון, בעיקר כשעברנו כברת דרך שלווה בלא מעט קשיים", אומרת כראל.

באיזה שלב של תכנון העסק את נכנסת לתמונה?

"זה משתנה מעסק לעסק. לפעמים זה בשלב שצריך כבר לטפל בהגשת הבקשות בפועל, ופעמים רבות פונים אליי כדי לערוך בדיקות היתכנות. במקרה כזה אני עושה בדיקות יסודיות ומקיפות בשטח המיועד, בודקת היתרי בנייה, חריגות בנייה, שימושים מותרים ואת אפשרויות תכנון המבנה בהתאם לדרישות. אם אני רואה שלמרות כל ההתאמות שיעשו במקום הוא עדיין לא יוכל לעמוד בתקנות, אני ממליצה לוותר עליו ולחפש מקום אחר".

מה את מיעצת למסעדנים שפונים אלייך ומבקשים שתלווי אותם בדרך לקבלת הרישיון, ואת מבינה שהם לא מצוידים בניסיון ובידע הנדרשים?