



חגית אברון

hagilevron@gmail.com



פייסקוק / האנשים שמאחורי עולם הקולינריה הישראלי



אהבה מתוקה. מישי בלוג

"מישי בוטיק שוקולד"

## חלום בטעם שוקולד

**רקע:** השוקולטיר מישי (מיכאל) בלוג (60) הוא הבעלים של "מישי בוטיק שוקולד" בטבעון. "לאחר 30 שנות קונדיטוריה ושוקולד, פתחתי את חנות השוקולד במתכנת חדשה ובה רק שוקולד. "כבר בגיל 8 צפיתי באימי בשעה שאפתה עוגות וידעתי שכשאהיה גדול אהיה קונדיטור. התחלתי את דרכי המקצועית בשנת 1963 בלימודי טבחות וקונדיטוריה במלון "דן כרמל" בחיפה, ולאחר השירות הצבאי, התמחתי בקונדיטוריה היוקרתית "הונלד" שבציריך, שוויץ. בשנת 1979 פתחתי את הקונדיטוריה בקרית טבעון, שאותה כאמור סגרתי לפני חודשים ספורים ובמקומה הקמתי את "מישי בוטיק שוקולד".

**האכזבה הכי גדולה בעסק:** "טפו טפו טפו, עדיין לא חוויתי אכזבות".

**מפגשים למתחרים:** "אני מפרגן מאוד ל-ROY שוקולד (רואי גרשון). אני שמח שהלך בעקבות חלומי והצליח למקם את עצמו בצמרת השוקולד בארץ".

**תוכניות לעתיד:** "אני מקווה שער סוף השנה הבאה אהפוך לרשת. השאיפה שלי היא לפתוח סניפים נוספים של 'מישי בוטיק שוקולד', ולשמור על ציביון המקום".

**באיזה מחיר הייתי מוכר את העסק:** "כשום מחיר! 'מישי בוטיק שוקולד' הוא חלום שהתגשם. שנים ידעתי שיגיע היום ויהיה לי בוטיק שוקולד שלי שבו אמכוד את יצירותיי. ביום הולדת 60 הגשמתי את החלום ונתתי לעצמי מתנה מרדומה. לא מוותר עליה בעד שום הון שבעולם".

**היקף פעילות:** כמיליון שקל בשנה.

**עסקי חזון:** "מישי בוטיק שוקולד"

מתמחה בפירלינים המיוצרים בשיטות שונות: וכן, מבחר גדול ועשיר של מוצרי שוקולד גרמני, המיוצרים בעבודת יד בלבד. במקום יותר מ-40 סוגי פירלינים, העשויים שוקולד משוכב בטעמים מיוחדים ומגוונים שאותם אני מוכר בכמירה קמעונאית, למעדניות ולבתי קפה מובילים.

**ההצלחה הכי גדולה בעסק:** "מישי בוטיק שוקולד נפתח לפני חודשים ספורים, בריק בתחילתו של המשבר הכלכלי והמיתון. תקופה מאוד לא טובה לפתוח עסק. אך למרות זאת, עם פעילות שיווקית נכונה, הצלחנו לעמוד ביעדי המכירות, ואף לשווק את הפירלינים בחנויות נוספות בתחום במקומות שונים בארץ".