

**רפי נחום,
הבעלים של
"Olive & Fish", ירושלים
פוליש להמונים**

"עבודת הפוליש במסעדה נעשית כיום בצורה ידנית על ידי המלצרים או הברמנים. הייתי שמח אם הייתה לי מכונה שהייתי יכול לשנע אליה את הכלים, והפוליש היה נעשה אוטומטית. דבר זה היה מקצר זמני עבודה, מוסיף ליעילות השירות במסעדה וגם חוסך כוסות וצלחות שבורות".



**ליאת גבאי,
קונדיטורית ראשית,
קונדיטורית
"חטאים מתוקים"**

מאזן האימה

"הייתי שמחה אם בזמן הכנת עוגה המיקסר היה מעניק ערך קלורי מדויק לכל חומרי הגלם שאני מכניסה לתערובת, וחווה כמה קלוריות תכיל העוגה. מיקסר כזה, ללא ספק, היה מרתיע אותי, ואז הייתי טועמת הרבה פחות במהלך ההכנות".

**ניל בן פורת,
הבעלים של בר-מסעדה
"ZINC", וול אביב
תפתח את הלוע**

"אני חולם כבר די הרבה זמן על 'שולחן מתפנה', שולחן שמפנה את עצמו אוטומטית ומתנקה אוטומטית מיד בתום הארוחה. חשבתי על מעין 'לוע' שנופץ ושאליו נמשכים כל הצלחות והכלים ישירות לשטיפה. בתוך כמה שניות השולחן נקי וחוזר לקדמותו. אין ספק שהמצאה כזאת תביא לחיסכון אדיר בכוח אדם ולשיפור תמידי בנראות של המסעדה".



**רני שיטריט,
הבעלים של מסעדת
"Raska", פתח תקווה
סושי אוטומטי**

סושי אוטומטי

הייתי שמח אם היה לי מכשיר אוטומטי לגלגול מהיר של סושי שיחליף את הגלגול הידני. ככה אפשר להוציא יותר מנות ובמהירות. חשבתי גם על מכשיר שהופך את הכיסאות והשולחנות בסוף משמרת, כי מי באמת אוהב לעשות את זה?"

**אייל פינקלשטיין,
שף קייטרינג "como"
שותף בעל זנב**

"חסר לי מומחה בישול כמו העכבר רטטוי שיתן לי דעה נוספת לאוכל. תמיד טוב יותר לבעל בשניים. לרטטוי יש יתרון נוסף - הוא קל משקל לעומת שפים אחרים".



**בן עמי בר-תני-שביט,
הבעלים של "בן עמי"
רשת בתי קפה
וקונדיטוריות**

אחת, שתיים, שלוש, מוכן

"הייתי שמח אם היה לי תנור שיקצר במידה רבה את זמן האפייה, תנור כזה היה עושה את החיים הרבה יותר נוחים. יהיה אפשר להכין כמות הרבה יותר גדולה בזמן קצר יותר ולייעל את העבודה".