



בית
הירק

תוצרת טרייה, כל שבוע, אצלכם במשרד

איך נולד "בית הירק"?



בית הירק נולד מתוך אהבה עמוקה ושורשית לחקלאות ישראלית. סבי, יהודה בסניצקי, עלה לישראל מיד לאחר השואה, התחיל לעסוק בחקלאות, למד אגרונומיה ופיתח זנים חדשים של ארטישוק. גדלתי עם כבוד ואהבה לאדמה, ובשנים האחרונות הפכתי את זה למעשה: אני מגדל בעצמי בגינה הפרטית שלי ערוגות עשירות של ירקות ופירות.

ההיכרות היומיומית עם האדמה והטיפול המוקפד בכל ערוגה לימדו אותי איך נראית, מרגישה, מריחה וטועמת תוצרת טרייה באמת, וזה גם מה שהוביל אותי להקים את בית הירק. את התוצרת לדוכן אני לא מגדל, אני קונה אותה בעצמי כל בוקר אצל החקלאים ובשוק הסיטונאי, עם החושים שלמדתי בגינה.

תוצרת טרייה שאני בוחר וקונה בעצמי מהחקלאים כל בוקר, ומגיעה ישירות למשרד.

איך זה עובד?

עלות למעסיק: 0 ₪

ללא תקציב וללא הקצאת משאבים

מחיר קבוע ליחידה

בלי שקילה, בלי הפתעות בקופה

שני מסלולים, אתם בוחרים

הזמנות מראש בלבד

בלי דוכן, ובלי להיות תלויים ביום אחד: העובדים מזמינים באתר, ואנחנו מביאים את ההזמנות לנקודת איסוף מוסכמת במשרד, גם כמה פעמים בשבוע.

עמדת תשלום עצמאית

התשלום מנוהל באופן דיגיטלי ועצמאי לחלוטין על ידי העובד. בעזרת מסך מגע אינטראקטיבי ואינטואיטיבי, העובד בוחר את הפריטים שלקח ומשלם בשניות, מה שמבטיח זרימה מהירה ואפקט תורים. לצד העמדה נמצא נציג שלנו למתן שירות, תמיכה וסיוע בתשלום.

שירות שמירת קנייה ואיסוף מאוחר

העובדים אינם צריכים להחזיק את הקניות במשרד במהלך יום העבודה או להשאיר אותן ברכב חם. ניתן לרכוש את התוצרת בהפסקת הצהריים, להשאיר את הארגזים המסומנים והמתווגים באזור השמירה הייעודי שלנו, ולאסוף אותם בקלות ובמהירות בדרך אל הרכב בסוף יום העבודה.

ערוץ הזמנות מראש

אתר ייעודי ומאובטח לעובדים. ההרשמה דרך קישור הזמנה של הארגון שלכם. אפשר להזמין גם מוצרי בוטיק שאינם בדוכן, כמו ארטישוק, דלעת ערמונים או פיטאיה, וההזמנה מחכה ארוזה ומוכנה לאיסוף מהיר.

אפשרות לפתיחת קבוצת וואטסאפ שקטה לבחירתכם

כאופציה הניתנה לשיקול דעתכם, ניתן לפתוח קבוצה ייעודית ושקטה לעובדים. התוצרת מתחלפת לאורך השנה, ובקבוצה נעדכן מראש מה מגיע השבוע ומה חדש נכנס לעונה, לצד תמונות של התוצרת הטרייה מאותו בוקר. כך העובדים יודעים למה לצפות ומגיעים מוכנים, והקבוצה מנוהלת כולה על ידינו ללא כל עבודה מצד הארגון.

יום שוק במשרד

דוכן פעם בשבוע ביום קבוע. העובדים בוחרים בחופשיות בדוכן, ומי שהזמין מראש באתר מקבל את ההזמנה ארוזה באותו יום.

ללא עלות מצדכם

השירות ניתן ללא כל עלות או צורך בהקצאת משאבים, כלי רכב או כוח אדם מצדכם.

כרטיסי סיבוס ותן ביס

ניתן לשלם באמצעות כרטיס סיבוס או תן ביס, לצד אשראי ואפליקציה.

חווייה מהירה ללא שקילה

המכירה פשוטה ושקופה. הירקות והפירות שבתפוצת נמכרים בשני גדלי קופסאות במחיר הידוע מראש, כאשר העובד ממלא בעצמו. פריטים בודדים או מארזים כמו אבטיח, מלון, תותים או חסה נמכרים במחיר קבוע ליחידה ללא קשר לגודל או למשקל. כך העובד יודע במדויק ובשקיפות מלאה כמה תעלה הקנייה שלו עוד לפני ההגעה לקופה וללא הפתעות. אצל כולם שוקלים ומופתעים בקופה, אצלנו המחיר ידוע מראש.

איכות פרימיום, טריות ומחיר הוגן

התוצרת שלנו נבחרת בקפידה מדי בוקר ומגיעה ברמת האיכות והטריות הגבוהה ביותר שיש לשוק הישראלי להציע, במחיר הוגן, שקוף ותחרותי, ללא פשרות על טיב המוצרים.

לא נדרשת מכם שום תשתית

איננו זקוקים לחשמל, לשקעים או לכל תשתית אחרת מצדכם. הדוכן פועל על סוללות ניידות שקטות שאנחנו מביאים, ללא גנרטור וללא דלק. כל שנדרש הוא שטח מקורה, ובסוף היום אנחנו מפרקים ומשאירים את המקום בדיוק כפי שהיה.

הטבה שהעובדים מדברים עליה, בלי דקת עבודה אחת מצדכם

איך מתקדמים?

לא צריך להתחייב לכלום כדי להתחיל. טריות צריך לטעום, לא להסביר. תנו לנו כתובת ונשלח לכם מארז תוצרת למשרד על חשבוננו. תטעמו, תתרשמו, ואם התרשמתם, נתאם יום מכירה ראשון.

אלמוג • 053-2506200

סרקו לתיאום פיילוט בוואטסאפ

