

אושיאניה ריביירה פנתאון קולינרי בים

Posted on 18 ביולי 2019 by עוזי בכר



מפגש עם השף הראשי, סיור מרתק במטבח וטעימה של שש מנות במסעדת טוסקנה סיכם עבורי סיור קולינרי מהמוצלחים ובעיקר מהטעימים

Categories: [אניות קרוזים](#), [ראשי](#)

Tag: [אושיאניה ריביירה](#), [Oceania Riviera](#)

אוניית הפאר הבוטיקית, **אושיאנה ריביירה (Oceania Riviera)** עגנה אתמול (ד' 17 ביולי 2019) בנמל אשדוד כחלק ממסלול שייט בן 12 ימים שהתחיל בפיראוס (אתונה) ויסתיים ברומא (ציוויטווקיה).

"חברת השייט אושיאניה קרוזס, לה שייכת האונייה, ידועה במסלוליה הלא שגרתיים. לקוחות החברה מעדיפים להתחיל בנמל אחד ולסיים באחר, מה שמאפשר לגלות מספר רב של יעדים במינימום ימי ים", ציינה **ריט גוטשאלקס (Riet Goetschalckx)**, מנהלת מכירות לאירופה, המזרח התיכון ודרום אפריקה בחברת אושיאניה קרוזס, שהתכבדה והגיעה במיוחד למפגש עיתונאים שארגנה חברת סנורמה נציגת המכירות של חברת השייט בישראל.



ריט גוטשאלקס ואודיר פריד במטבח של אושיאניה ריביירה. צילום עוזי בכר
האורחת הבכירה של חברת השייט חשפה גם את הפלגות החברה שיפקדו את ישראל בחודש נובמבר 2019 ולהן
הקדשנו **כתבה נרחבת באתר**.

אורי שנבל, מנכ"ל חברת 'סנורמה' הסביר כי הרעיון המרכזי העומד מאחורי הביקור הוא קולינריה. "כ-100 אלף נוסעים
יוצאים מידי שנה לחופשות קרוזים מישראל ונוסעי קרוזים ותיקים מחפשים הפלגות עומק בחלקן מציעות הרצאות
מיוחדות, אחרות מתמקדות בספורט ובבריאות ובמקרה שלנו, מרכז קולינרי עשיר ומסוגנן באונייה המיועד לחובבים
ולאנשי מקצוע, עם סדנאות בישול המועברות על ידי שפים בינלאומיים נבחרים".

חברת סנורמה תציע בקרוב שתי הפלגות בלעדיות, שתצאנה בשנה הבאה, בקונספט שכולו קולינריה באוניות חברת
אויאניה קרוזס, שיכללו קורסים, סיורי חוף בהתאם ושף ישראלי שיצטרף לקבוצה. חבילה של נופש, חיים טובים
וקולינריה, מבטיח אורי שנבל.

<https://www.youtube.com/watch?v=l5FId1w1qoc>

מפגש עם השף הראשי ומנהל המשקאות

קולינריה במיטבה, היא חלק בלתי נפרד מהדי אן איי (DNA) של חברת אושיאנה קרוזס. נושא האוכל הוא אחד
מהסיבות לנוסעים המתמידים בחברה והורגש באופן דומיננטי לאורך כל הסיור. מפגש נדיר עם השף הראשי של
האונייה ומנהל המשקאות פתח נושאים מקיפים ומרתקים למי שמתעניין בנושא גסטרונומיה והציג הסברים משכנעים
מדוע חברת אושיאניה קרוזס מדורגת בראש רשימת החברות המובילות בתחום.

רוברטו קבלו ☞ מנהל פתוח עסקי לאירופה, המזרח התיכון ואפריקה באויאניה קרוזס הוסיף ואמר בראיון בלעדי
לאתר 'קרוז אינ' כי המטבח הטוב בים נמצא באוניות החברה הודות לשפים עטורי כוכבי מישלן ומוצרי איכות בלתי
מתפשרים כמו לובסטרים מאזור מין, בשר משובח ממערב ארה"ב העובר תהליך יישון במקררי האונייה, שמן זית
מאיטליה וספרד ועוד.

לשאלותיי המקצועיות לשף הראשי **אודיר פריד (Oudir Farid)** בנושא בקרת איכות המנוהלת לפי סטנדרטיים

בינלאומיים, כמו HACCP ותקנים אחרים, קיבלתי תשובות מדויקות: "ביקורות מערכת הבריאות האמריקנית במהלך עגינת אוניות החברה בארה"ב הן מהמחמירות בעולם ועוברות בהצלחה בכל פעם מחדש".



אושיאניה ריביירה: מבט נוסף על המטבח והכנת הקינוחים. צילום עוזי בכר
לשם השוואה, באוניות הקרוזים הגדולות בעולם, תקציב המטבח הראשי למזון עומד על כמיליון דולר להפלגה. התקציב באוניות אושיאניה קרוזס אולי נמוך יותר בסכום הכללי אבל ללא ספק גבוה בהרבה כשמחלקים אותו למספר הנוסעים.

כמומחה לתחום מזון בארץ ואיש אוניות ותיק שביקר לא פעם במטבחי אוניות קרוזים ברחבי תבל ובמפעלי מזון בארץ ובעולם, אני חייב לציין שמבחינתי הסיור במטבח היה 'פנתאון קולינרי בים' בהיבט המקצועי של ניטור ואימות תהליכים בבקרת איכות וניהול מטבח. כל נושא תזרים המזון, המיקום המדויק של שולחנות העבודה, לבוש הצוות והכלים היה פשוט מושלם. ניסיתי שוב ושוב ללא הצלחה לחפש ליקויים ושאפו גדול לצוות.

למי שמכיר מקרוב את הנושא, הכניסה למטבחים מסוג זה הם כמעט בלתי אפשריים ובצדק, מחשש לזיהום. ריט גוטשאלקס, העובדת בחברה כבר למעלה מ-10 שנים ציינה בחיך שזו הפעם הראשונה שהיא מבקרת במטבחי האונייה. שאפו גם ליח"צנים פליישר וגלאי תקשורת על המאמץ והאפשרות להציץ מאחורי הקלעים להצלחה הקולינרית.



השף אנטוניו מדגים חיתוך של גבינת פרמיג'נו ריגאנו . צילום עוזי בכר
ארוחה במסעדת טוסקנה חגיגת טעמים

ואם חשבתם שבזה הסתיימה החגיגה הקולינרית, אז אתם טועים. משם המשכנו למסעדת טוסקנה האיטלקית, לטעימת שש מנות- מקבץ מכל המסעדות באונייה לעמוד מקרוב במבחן החד אחרי כל הריחות המגרים והמראה הססגוני במטבח.

השולחן היה ערוך בכלים חתומים ורסצ'ה בעלות של 350 דולר לצלחת , תוספת הלחמים המעוצבים בסלסלה מיוחדת רק הגבירה את התאבון, מלצר אדיב ביקש לדעת באיזה שמן זית וחומץ בלסמי ארצה לטבול את הלחם והטקס רק הלך והתעצם.

אנטוניו חשף האיטלקי מטוסקנה, שמוביל את מסעדת טוסקנה ביצע מולנו תצוגת תכלית בחיתוך נכון מגליל גבינת פרמיג'נו ריגאנו שמקורה בעיר פארמה שבאיטליה. "שיחה צפופה" באיטלקית חושפת כי בעבר עבד באחת המסעדות המובילות במילאנו והביא איתו סודות משפחה עתיקים להכנת פסטה ושאר מנות קלאסיות מהמטבח הטוב בעולם.

הארוחה כללה כמנת פתיחה מחית תפוח אדמה בתנור מעוטרת בקרם וקוויאר סברוגה, רביולי לובסטר לצד ירקות העונה ועלי ריחן (בזיליקום) חגיגת טעמים מרעננת ביום חמסין כבד. למנה העיקרית התבקשנו לבחור בין בשר בקר, תמליא (פשטידת) תרד ודג קוד שחור חשף שמקורו מאלסקה. הדג הייתה הבחירה שלי, שהוגש אפוי בתנור עם ציפוי סוגראשי (תערובת תיבול מהמטבח היפני) ומקושט בנגיעות שומשום. מדויק וטעים להפליא.

לקינוח הוגשו עוגות העונה מעוצבות- שפגשנו לא מכבר בסיור במטבח ומצפיה עברו היישר לפיות האורחים שנראו מותשים ולא מהחוס ששרר בחוץ. בתוספת פטיפורים ומקרונים צבעוניים, קפה או תה מסוגים שונים.



תמונות מהמנות בארוחה במסעדת טוסקנה. צילום עוזי בכר
מסעדות וברים

6 מסעדות גורמה בעלות מקומות ישיבה פתוחים עם מגוון טעמים חובקי עולם נמצאים באונייה אושיאניה ריבירה ☒ החל ממטבח צרפתי, איטלקי, אסיאתי ואמריקני.

חדר האוכל המרכזי מציע ארוחות ערב ומבחר מגוון של למעלה מ-24 אפשרויות בחירה: שישה מתאבנים, שלושה מרקים, ארבעה סלטים, תשע מנות עיקריות ותשע מנות צד. כל תפריט משלב בתוכו מנות צמחוניות לצד מבחר מנות מופחתות קלוריות.

השנה הציגה החברה שיתוף פעולה מיוחד וראשון מסוגו עם מותג האיכות דום פריניון, המצוות שש מנות גורמה עם סוגי שמפניה יוקרתית בטעמים שונים, מהבצירים המשובחים ביותר של דום פריניון. הארוחה, שנוצרה בשיתוף פעולה בין הצוותים הקולינריים של דום פריניון ואושיאניה, מוגשת ל-24 סועדים בלבד בכל פעם במסעדת 'La Reserve'. חוויית דום פריניון בלעדית לחברת אושיאניה קרוזס. עלות הארוחה לאדם \$295, לא כולל שירות, בהזמנה מראש.

Privée - היא מסעדה ייחודית נוספת ומיועדת לארוחה פרטית עד 10 סועדים בסגנון הבארוק עם כורסאות בצבע קרם ומשענות גב גבוהות, שולחן ענק בעיצוב דקוטה ג'קסון, שהוכנס כיחידה שלמה לחלל החדר לפני סיום בניית הקירות. שנדלייר ונציאני וכלי אוכל מהשורה הראשונה והכל תוך צפייה בים קסום מבעד חלון גדול. כל אורח רשאי לבחור מספר בלתי מוגבל של מנות ממסעדות הנושא באונייה. המחיר כ- 250 דולר לזוג. הזמנה מראש. ריט סיפרה שהיה זוג מקורי באחת ההפלגות, שבחר לחגוג גירושין במסעדה היוקרתית.

Jacques - מסעדה צרפתית בניצוחו של ג'ק פאפין ☒ אחד מהשפים הידועים בעולם שבישל גם למנהיגי עולם כמו שארל דה גול, ברק אובמה ואחרים.

מסעדות נוספות באונייה:

The Bistro - מסעדה צרפתית.

Polo Grill - מסעדת בשרים ומאכלי ים שבה תמצאו כורסאות בורדו אלגנטיות, צלחות מותאמות ואווירה המזכירה את הקלאבים האקסקלוסיביים של שחקני הפולו הידועים.

Red Ginger - מסעדה אסיאתית בצבעי אדום שחור מעוטרת באלמנטים ייחודיים מהמזרח הרחוק. תמונות, פסלים ונורות כולן הובאו במיוחד מהאזור להשרות אווירה דומה למקור. פינת כניסה מיוחדת של צמחי מים. המסעדה מגישה מנות על טהרת המטבח האסיאתי המסורתי.

Terrace Café - מנות מרחבי העולם באווירה קלילה.

Waves Grill - מסעדת גריל גורמה.

Baristas - בית קפה.



אושיאניה ריביירה: חלק מהמסעדות באונייה. צילום עוזי בכר
סוויטות וחדרים

בריביירה, חדרים וסוויטות בגדלים שונים, כאשר הגודל הממוצע גבוהה מהמקובל בענף השיט. כ-80% מהחדרים כוללים מרפסת. חללי הפנים מעוצבים בעץ עשיר, בדים איכותיים, מיטות גדולות ונוחות במיוחד עם מצעים מכותנה מצרית וכריות במילוי נוצות אווז טבעי. טלוויזיה עם מסך שטוח מאפשרת צפייה בחדשות ותוכניות טלוויזיה מגוונות.

חדרי האמבטיה מרשימים ביופיים וגדולים במיוחד. ארונות אמבטיה בצבע כהה אלגנטי בחיפוי שיש גרניט מהודר ומוצרי יופי מבית "בולגרי" (Bulgari) הם חלק בלתי נפרד מהסטייל. בנוסף, בחדר מיני בר עם משקאות חופשיים, שירות חדרנית פעמיים ביום, שוקולדים בלגיים להמתקת השהייה, גישה לאינטרנט אלחוטי, מיבש שיער, מגבות וחלוקי רחצה מכותנה עבה ואיכותית.

ביקרנו בחדר מרפסת הנראה מרווח ומתאים לזוג. ריט שהתלוותה לסיור באונייה הוסיפה ואמרה בהלצה כי היא ממליצה לאנשים שלא ישנים טוב לצאת להפלגה באושיאניה קרוזס הודות למזרנים המיוחדים של חברה איטלקית המצוידים בטכנולוגיה חדשנית העוזרת לוויסות חום הגוף.



מיטת החלומות' באושיאניה ריביירה. צילום עוזי בכר
מקומות בילוי נוספים באונייה

ביקרתי באונייה בשנת 2015 וזו הפעם השנייה ודעתי לא השתנתה, העיצוב האלגנטי הוא "סמארט", כלומר יוקרתי חכם, לא מוגזם, שמשאיר גם מקום לנגיעה של עיצוב צעיר במקומות רבים הפזורים בפינות האונייה.

באונייה גם קזינו, ספרייה וחנויות לממכר מותגי אופנה הם חובה באונייה בה החתך הסוציו- אקונומי גבוה.

Canyon Ranch - מרכז ספא וסאונה מפנק עם מיטות פסיפס מחוממות הצופות לים תורמות להרגשת הרוגע והשלווה. הספא מציע מגוון רחב של טיפולים (בתוספת תשלום). חדר כושר מאובזר, בריכת שחייה גדולה חיצונית מחוממת ו-3 בריכות ג'קוזי בסיפון העליון משמשים את האורחים המבקשים חופשת בטן גב. קזינו, מופעים בסגנון הוליווד וריקודים, הם חלק מחיי הלילה הסוערים באונייה. שאטלים ללא עלות מהאונייה למרכזי הערים מופעל בכל נמל עגינת האונייה.

מה כלול במחיר ?

"באושיאנה מעדיפים לא להציג את הפלגות החברה כהכל כלול ומאפשרים בחירה בין חבילות הכוללות: **שתייה** (יין, בירה, שמפניה) או שדרוג למשקאות באיכות גבוהה בתשלום, **סיורי חוף**, או **סכום לבזבזים** (On Board Credit) שיכול להיות טיפולי ספא, מסג' ועוד. הגלישה באינטרנט כלולה במחיר.



צילומים מהשטחים הציבוריים באושיאניה ריביירה. צילום עוזי בכר פרטים טכניים

אושיאניה ריביירה היא השנייה של O Class כאשר צי אוניות חברת השייט מונה גם 4 אוניות מסדרת- R Class קטנות יותר (Insignia, Nautica, Regatta, Sirena) המארחות 684 נוסעים ו-400 אנשי צוות (יחס 1 ל- 1.71 בין נוסעים לאנשי צוות), לעומת הריביירה והמרינה שמארחות 1260 נוסעים ו-800 אנשי צוות (יחס 1 ל- 1:57). באונייה 16 סיפונים, מהם 11 לשירות הנוסעים.

משקל האונייה 66,084 טון מה שמאפשר לה לעגון בנמלים קטנים הממוקמים באזורים ציוריים בהם האוניות הגדולות אינן יכולות לעגון. שהייה ממושכת בנמלי העגינה והנאה מרבית ואיכותית מכל יעד הוא יתרון נוסף של האונייה היוקרתית.

קהל היעד, נוסעים המחפשים חופשה יוקרתית באווירה שקטה, ברמה קולינרית גבוהה. בהשוואה לאוניות המשפחתיות הגדולות והססגוניות באווירת "בוא נשתגע" האונייה הנוכחית מאופיינת בצבעים רגועים, שנדלירים מעוצבים לצד יצירות אומנות יקרות, אגרטלים וכלים שיצאו מחדרי מעצבים.

אושיאנה קרוזס היא חברת שייט תענוגות צעירה יחסית, שנוסדה בשנת 2002, על ידי מספר ותיקי תעשיית הקרוזים מתוך רצון ליצור חברת שייט פרימיום המציעה את המטבח הטוב בים, מסלולים ייחודיים והרגשה אינטימית ויוקרתית. אושיאנה קרוזס וריגנט סבן סיז שייכות כיום לתאגיד נורוויג'ן קרוז ליין.

כיום יש בתאגיד 26 אוניות: 16 אוניות לנורוויג'ן קרוז ליין, 6 לאושיאניה ו-4 לריג'נט. 11 אוניות נוספות יצטרפו לצי בשנים הקרובות: 7 לנורוויג'ן, 2 לריג'נט ו-2 לאושיאניה- מה שיביא גידול של כ-50% בקיבולת הנוסעים באוניות.



אושיאניה ריבירה ביקרה בישראל. צילום יח"צ

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק ["קרוז חלום של הפלגה"](#) הייחודית בעולם הקרוזים

.There are no comments yet