

הבוכמהניסט

עיתון הפקולטה למשפטים
של אוניברסיטת תל-אביב
מהדורת 2015, תשע"ה

רויטל סויד:
"בבית המשפט הדחקתי
את הנשיות שלי"

**שיעור
בפרובוקציה**
עם ארי שמאי

מבחן טעימות:
**המנות הכי
שוות
בסביבה**

עורך דין וקונסיקאי

**דודו
מאדז**
שלא הכרתם

פרופסור אלי לדרמן
בראיון פרישה

**הסודות
שמאחורי
ראיונות
ההתמחות**

משהו קטן וטוב:
**הצצה למשרדי
הבוטיק**

הגודל לא קובע: הצצה למשרדי הבוטיק הנחשקים

אופק גליפוליטי

עיסוק בתחומים מרתקים וחדשניים, תחושת אינטימיות ולא מעט אתגרים - זה רק חלק ממה שמצפה למי שיתמחה במשרדי הבוטיק היוקרתיים. הצצה אל הטרנד החדש של עולם המשפט

“אצלנו אין מרפקות” לוי (צילום: שרון בן טוב)

המשרד נוהג להעסיק רק בוגרים שלו לאחר ההתמחות, זאת משום שהמתמחים לומדים להשתלט על מגה-תיקים שכוללים אלפי מסמכים. “ההתמחות אצלנו היא כמו ראיון עבודה של שנה”, מסבירה ארז. אחוז הנשאר רים כעורכי-דין דומה לאחוז במשרדים הגדולים - כ-25%, אבל זה נתון גמיש, ומשתנה בהתאם לכישורי המועמדים ומידת ההתאמה שלהם. אגב, כששאלנו מה השכר בהתמחות, ענתה ארז בלי למצמץ: “גבוה מכל מקום אחר”.

מדיניות הדלת הפתוחה בלוי היא יותר מסתם צורת ביטוי. פשוטו כמשמעו, הדלתות במשרד פתוחות כל הזמן. כולם יוצאים ונכנסים חופשי. עובדה זו, יחד עם תחושת משפחתיות, יוצרים הווי מיוחד שקשה להתעלם ממנו. המתמחים מכינים יחד ארוחת צהריים במטבחון המשרדי, שמצויד במוצרי מזון טריים דרך קבע. נכון, אמנם לא לוקחים את כולם לשייט מפנק כמו בחלק מהמשרדים הגדולים, אבל מדי פעם מקפידים לסגור מוקדם וללכת לפאב או לקפוץ לסרט בסינמה סיטי. “אין מרפק” נות ולא שמים אחד לשני רגליים, ומבחינה חברתית אין מתמחים שמנ”סים להתבלט ולקחת קרדיט על חשבון אחרים, אלא רואים כל אחד כבן משפחה”, מעידים ארז ולוי.

לוי מספר שאחת הסיבות שהקים משרד נישא קטן היא הסלידה מהפוליטיקות במשרדים הגדולים: “כשהייתי מתמחה צעיר באחד המשרדים המוכרים בארץ, הטיילו עלי לכתוב מחברת טיעון. לא היה פסק-דין שלא חיפשתי. פניתי לאחד המתמחים, אמרתי לו שאף פעם לא הכנתי מחברת כזאת ושאלתי אם הוא יכול להראות לי איך עושים. הוא אמר לי לתת לו את פסקי הדין, כדי שהוא יקרא אותם ויעזור לי לבנות את זה. כעבור כמה זמן ראיתי את אחד הבוסים קורא מחברת טיעון עם פסקי הדין שאני הכנתי. אותו בחור גנב לי את זה והציג את זה כשלו, למרות שאני ערכתי את כל המחקר”. לוי מעיד כי אצל סניפור כזה לא יכול להתרחש, זה פשוט מנוגד לדי-אן-איי של המשרד.

יש לכם טיפ לסטודנט שרוצה להתמחות אצלכם?

“דבר ראשון להיות בנאדם טוב. אחרי זה, אם אפשר, לקחת קורס בקניין רוחני, ולבסוף לחזק את האנגלית כמה שיותר”.

לסיכום: אם אינטימיות זה הקטע שלכם, אם דלתות סגורות גורמות לכם לקלסטרופוביה ואם אתם לא חזקים בזכירת שמות - כנראה שמשרדי הבוטיק הם המקום הנכון בשבילכם.

מאז ומתמיד זכו משרדי עורכי-הדין הגדולים לכמות מכובדת של יחסי-ציבור, גם אם לא תמיד חיוביים. רבות נכתב על התחרות הגדולה והניסיון להתבלט, על העבודה המאומצת עד השעות הקטנות של הלילה ועל כמות המתמחים שמתקבלים בכל שנה. אך לא הרבה מכירים את המשרדים בהם המתמחים חווים חוויה שונה לחלוטין - יחס משפחתי, חונכות לימודית ודלת פתוחה גם לשותפים הבכירים ביותר. על-אף הדעה הרווחת, גם התמחות במשרד כזה קורצת למעסיקים פוטנציאליים כשורה מוצלחת בקורות-החיים.

בעוד משרדי הכלבו מתעסקים במגוון רחב של נושאים, משרדי הבוטיק מתמקעים בתחום ספציפי אחד ברמה גבוהה מאוד, תוך שימת דגש על יחס אישי ללקוח ומקצועיות ללא פשרות. לוי ושות', המשרד המוביל בתחום הקניין הרוחני, פתח בפנינו את שערי, וסיפק לנו הצצה נדירה ל'אנר האקסקלוסיבי הזה:

תחום הקניין הרוחני הוא אחד התחומים הכי בוערים היום במשפט בישראל ובעולם כולו. לדברי עורך-הדין ריצ'רד לוי, בעלי המשרד, מרבית עיסוקו המשרד הוא בלטיגציה בתחום הפטנטים, אך יש עיסוק גם בסימני מסחר, זכויות יוצרים, סודות מסחריים ובקיצור - כל הנכסים הלא מוחשיים. מה שמהווה את מוקד העניין הוא העובדה שחלק גדול מהתיקים מתמקדים בטכנולוגיה, ומכיוון שהטכנולוגיה מתקדמת מהר יותר מהמספוט - המשפט תמיד רודף אחריה. יש המון מקום לביטוי אישי, ובעניין הזה גם אין חשיבות גדולה לוותק ולניסיון, כי הרבה פעמים הצעירים מחוברים יותר לגאדג'טים, ומכירים את האפליקציות העכשוויות אפילו טוב יותר מהזאבים הוותיקים.

כשבחרים איפה להתמחות, אחד השיקולים המרכזיים הוא הרזומה. אלו מאיתנו שרוצים להתמחות במגזר הפרטי נוטים לחשוב שהתמחות במשרד בעל שם היא הבחירה האולטימטיבית. בלוי הצליחו לשכנע אותנו שהגודל לא קובע. ישנם משרדי בוטיק שלא נופלים באיכותם מהמשרדים הגדולים, ושבברנד'ה המשפטית כולם מכירים אותם. נכון, הם מעטים, ולא כל משרד קטן הוא כזה, אבל הם קיימים. עורכת-הדין שרית ארז, שותפה בכירה במשרד ואחראית על קבלת הסטודנטים להתמחות, מעידה כי המשרד משקיע משאבים רבים בכדי לאתר את המתאימים ביותר עבורו: “במשרד שמעסיק 4-6 מתמחים בשנה, יש משמעות ייחודית לכל מתמחה”, היא מסבירה. “אצלנו נוכחותו של כל מתמחה מורגשת”.



אם כולם היו כאלה - העולם היה טוב יותר. השניצל בבגט

אקו שוק

באותו מתחם ממש, מדיף ריחות נהדרים של צלייה, ניצב דוכן “אקו שוק”. מעין שיפודיה משודרגת, אם תרצו. אקו הוא ה-מקום ללכת אליו אם חשקה נפשכם בבשר. לאחר התלבטויות רבות בין פרגיות בגריל עם ירקות צלויים, לבין מנת שווארמה בלאפה שעשתה לי עיניים או שניצל פריך בבאגט, ניצחה מנת השניצל בבגט, שהתגלתה כמנה ענקית עם התוספות הרגילות והטובות. נשמע נדוש? אילו רק כל מקום היה יכול לקחת שניצל טוב שמטוגן בדיוק במידה, להכניס אותו אל תוך באגט פריך במחוזך ורך ואוירי מבפנים, לשלב בתוכו כמה סלטים ולמכור אותו ב-28 שקלים - אז גם אם הם לא באותה רמה של אלה שמחוץ לאוניברסיטה - היינו חיים בעולם טוב יותר.

“אנחנו המקום היחיד ברדיוס הזה שהוא בשרי ומתגאה בכך. אם אתה רוצה לבוא לאכול בשר טוב אז תבוא אלי”, אומר אריק יצחקי, בעל המקום. “מנת השניצל היא מנה מנצחת, פשוט כי 220 גרם, שתי תוספות וסלט ב-26-28 שקלים, זאת עסקה מדהימה”.

לסיכום: אם אתם תלמידי שנה א' מבולבלים - כדאי שתבקרו קודם בקקאו, לתת קצת כבוד לבית הקפה הביתי של הפקולטה. לא חובה לטרוח ולהרחיק לשסק. כך או כך, באתר ההסעדה יש כל מה שסטודנט רעב צריך.

טיפים למיטיבי אכילה:

אם אתם מאוכלי הסלטים, כדאי שתחכו עם תיבול הסלט לרגע האחרון. מלח ולימון גורמים לירקות להגיר את כל הנוזלים וככה נוצרת במהירות שלולית בתחתית הקופסה. עדיף תמיד לשים את האוכל במקרר. טמפרטורת החדר היא אידיאלית להיווצרותם של חיידקים מזיקים. אל תתעצל. מחקרים עדכניים מוכיחים כי שתיה מרובה של קפה איננה מזיקה ואפילו יכולה להועיל. אל חשש. עדיף להימנע מארוחות כבדות לפני שיעורים שאתם אשכרה מתכוונים להקשיב בהם.

בבתיאבון



עשיר בטעמים. תבשיל הירקות והקארי

מרקט פיק אנד מיקס

את דורית ליניק דרדיקמן, הבעלים של רשת “מרקט פיק אנד מיקס”, אנחנו פוגשים לאחר חציית הכביש הצר בין הפקולטה למשפטים לבין פסיכולוגיה, ונכנסים אל תוך “אתר ההסעדה”. לטובת מי שלא מכיר, מדובר במיני מתחם ובו מגוון רחב של בתי אוכל. ממקדונלד'ס, דרך דוכן לאוכל איטלקי, קפה ועוד. במרקט פיק אנד מיקס רוכבים על טרנד הבריאות ומציעים לסטודנטים מגוון רחב של מנות צמחוניות וטבעוניות. “זה מקום שנותן פתרון לאנשים שמחפשים אוכל בריא וטעים” אומרת דרדיקמן. “אנחנו מספקים מגוון רחב של מיצים, שייקים, סנדוויצ'ים, תבשילים ועוד. המוצרים שלנו הם סופר טריים ובאיכות מאוד גבוהה. למשל, אנחנו משתמשים רק בטחינת הר ברכה, לחם מחיטה מלאה וקפה טרי שנקלה פה בארץ. אני חושבת שבקפה אנחנו מעט יותר יקרים, אבל זה רק בגלל שהוא טרי ונקלה בארץ. אין אצלנו שום מוצר שהוא סתם”. אנחנו אהבנו במיוחד את תבשיל הירקות עם הקארי, שהגיע על אורז רך ושמייר קצוץ (28 שקלים). התבשיל היה עשיר בטעמים, משובע, ויותר מכל - הראה לנו שאפשר ליהנות מארוחת צהריים נהדרת גם ללא בשר.