

Pražíme a inovujeme

Většina lidí si kvalitní produkty spojuje s výjimečnými příležitostmi. My ale chceme, aby kvalitní káva byla přirozenou součástí běžného dne

Barbora Vojtová
spolupracovnice redakce

Oblíbenost rodinných firem v Česku stále roste. Potvrzuje to i pražírna kávy Coffeespot, kterou čeká stěhování do větších prostor. O pražírnském byznysu hovoří majitelka Coffeespotu Radka Sopůšková.

► Co je u Coffeespotu se začátkem roku nového?

Nový rok u nás začal ve velkém tempu, a tak jako obvykle i tento rok pro nás bude zlomový. Čeká nás velké stěhování do nové vlastní pražírny, kterou nyní dokončujeme.

► Proč jste se rozhodli investovat do nové pražírny?

Snažíme se vždy plánovat a vidět budoucnost hodně dopředu. Takže to byl logický – a čas ukázal, že i nutný – krok. Koncem roku 2016 jsme si sedli a spočetali, že pokud bude zákazníkům stejným tempem přibývat, stávající pražicí stroj a prostory nám časem nebudou stačit. Naše předpověď se do puntíku naplnila. Dnes jsme na hranici kapacit pražení a k pražírny s prodejnou v Huštěnovicích využíváme další dva externí sklady na nepraženou kávu a obalový materiál. Aktuálně je naším největším nepřítelem čas, který strávíme právě na cestách mezi sklady a pražírnu.

► Co si od tohoto kroku slibujete?

Nový stroj s více než dvojnásobnou kapacitou a přesun skladů na jedno místo nám ušetří čas tolik potřebný k udržení a neustálému zlepšování kvality a konzistentnosti pražení. Také bude možné více se věnovat zákazníkům. Těm zároveň umožníme koukat nám přímo z prodejny doslova pod ruce při balení a pražení. Chceme, aby všichni mohli nahlédnout do celého procesu, kterým se zabýváme.

► V jaké fázi se aktuálně nacházíte?

Momentálně dokončujeme stavbu, kde by měla začátkem února proběhnout kolaudace výrobních prostor. Mezitím vyplouvá z americké Kalifornie pražicí stroj od jednoho z nejprogresivnějších výrobců pražicích technologií na světě – firmy Loring. Ten budeme instalovat v průběhu března. Takže se pomalu blížíme do cíle.

► Museli jste kvůli tomu nabrat nové zaměstnance, nebo zvládáte objednávky a péči o zákazníky k tomu všemu sami?

Vše se snažíme zvládnout sami. Někdy je to doslova maraton. Zákazník to skutečně v žádném ohledu nesmí poznat. Na to se soustředíme po celou dobu.

► Jak se investice do nové pražírny projeví v produktech a službách pro zákazníky?

Celý projekt má mít za výsledek přiblížení pražírny ještě více zákazníkům. Chceme se posunout o krok dál i v tom, být ve všech ohledech profesionální. A k tomu je potřeba odpovídající zázemí a výrobní technologie.

► Čerpáte na projekt také nějaké dotace, či musíte financování zvládnout celé sami?

Celý projekt financujeme sami. Více než polovinu prostřednictvím podnikatelského úvěru od banky a zbytek z vlastních úspor.

► Odrazí se to nějakým způsobem do cen zboží?

Na ceny to určitě žádný vliv mít nebude. A když, tak zcela minimální.

► Plánujete také zákaznické exkurze do pražírny?

Poptávka po exkurzích, workshopech a ochutnávkách je veliká, takže s tím určitě počítáme.

► Neuvažujete v rámci nové pražírny vybudovat také malou kavárnu?

Pro začátek chystáme prodejnu kávy a espresso bar. Pro letní dny chceme vy-



budovat vedle pražírny venkovní posezení. To je ale další etapa, ke které se doufám dostaneme ještě letos.

► Jaké je hlavní poselství toho, co děláte?

Od úplného začátku se snažíme o to, aby kvalitní káva nebyla jen sváteční záležitostí. Většina lidí si kvalitní produkty spojuje s výjimečnými příležitostmi, ale my chceme, aby byla kvalitní káva přirozenou součástí běžného dne co největšího počtu lidí.

► Kdy bude možné ochutnat první kávu z nové pražírny?

Pokud půjde všechno podle plánu, první kávová zrnka by měla v Babičích zavonět v průběhu dubna.

► Vnímáte, že se s každým ročním obdobím mění oblíbenost různých druhů kávy?

Snažíme se v tom dlouhodobě najít nějaké pravidlo, ale čím dál víc sledujeme, že roční období na výběr kávy nemají žádný vliv.

► Jakou kávu momentálně pijete nejraději vy osobně?

U nás aktuálně vede Kolumbie (Hugo Guarnizo) a Etiopie (Wolichu Wachu Natural). Jsou to krásně ovocné a svěží kávy, ideální pro filtrovanou přípravu. ●