



Dobrou kávu poznáte, ještě než se napijete. Podle vzhledu a vůně

Pražírna Jamai Cafe vás přivítá neodolatelnou vůní čerstvě pražené kávy. Nachází se nedaleko nádraží v Uherském Brodě, svou pobočku ale má také ve 12. budově bývalého areálu Svitů.

| PAVEL STOJAR

Začátky pražírny, která funguje od roku 2014, byly celkem skromné. Navíc díky reklamní strategii velkých obchodních řetězců je obecné povědomí o „dobré“ kávě zredukováno na pár z reklamy známých velkých značek. Postupně však přicházelo stále více zvědavých zákazníků vyzkoušet nezaměnitelnou chuť a objem upražené kávy se měsíc od měsíce zvyšoval. Dnes je to zhruba jedna a půl tuny měsíčně.

„Poskytujeme také komplexní servis firmám, dodávky kávy i kávovarů,“ říká Oto Antoš z pražírny Jamai Cafe.

„Naším cílem je i přispět k osvětlení. Lidé jsou schopni kupovat kávu jen na základě toho, že je levná a že nakonec z kávovaru vyteče nějaká nepříliš vonící černá nebo tmavě hnědá tekutina. Co pijí, to je vlastně ani moc nezajímavé. Daří se nám ale tento přístup měnit,“ doplňuje

Václav Majerik, druhý ze zakladatelů Jamai Cafe.

Jak poznat kvalitní kávu?

VÁCLAV MAJERIK: Dobrou kávu můžete poznat vůní, pohledem a pak samotnou chutí. Pokud cítíte, že je spálená, je to samozřejmě špatně. Zrno musí být opraženo rovnoměrně, nesmí být černé, rozlámané a s různými velikostmi zrn. U levné kávy to tak bývá – každé zrnko je jinak velké a některé kousky ulomené. Když takovou kávu nasypete do pražičky, ty malé kousky se spálí na uhel. Část kávy bude zase nedopražená, protože jiná zrna byla příliš velká. To vše se odráží ve výsledné chuti. Nekvalitní kávová zrna také bývají mastná. Kávu můžete pokazit, když ji špatně skladujete, upražíte nebo uvaříte.

OTO ANTOŠ: S kávou je to ovšem jako s vínem, každému chutná něco jiného, každý je zvyklý na jinou chuť. U nás se snažíme pražit více do tmava, abychom potlačili kyselost.

Už od dob Rakouska-Uherska jsou Češi zvyklí na více hořkou kávu a nemají ji rádi kyselou, v severovýchodních a západních zemích Evropy je to spíš naopak.

Jaké máte dodavatele kávy?

VÁCLAV MAJERIK: Nnakupujeme přímo z plantáží, protože máme neustále v nabídce šestnáct druhů kávy a v takovém množství není u pěstitelů a malých dodavatelů bohužel možné udržet stálý objem dodávek. Bereme tedy zrna od německé firmy Neumann Coffee z Hamburku, což je největší světový velkoobchod se zelenou kávou. Dalším naším hlavním ověřeným dodavatelem je slovinská firma Edal. Víme, že od obou je káva velmi kvalitní a jsou schopni zajistit dostatečný sortiment v potřebném množství.

OTO ANTOŠ: Kávu pražíme těsně před spotřebou a dodáváme ji maximálně čtrnáct dní po upražení. To nás odlišuje od velkopražírny, kde ji třeba rok skladují upraženou ve velkých vakuových obalech. Dokážete si představit, co ta káva po roce ležení udělá? Její vůně je úplně pryč.

Kolik kávy u vás zpracujete?

VÁCLAV MAJERIK: Zhruba do jedné a půl tuny měsíčně. Více je to před Vánoci, kdy je největší sezona pro odbyt dárkových předmětů.

OTO ANTOŠ: Velké italské pražírny nám nabízejí své produkty a jsou schopné je dodávat už zabalené přímo v našem designu. Odebírá je tak mnoho českých výrobců. To ale není naše cesta, chceme si uhlídat svou kvalitu. Stačí se na naši kávu podívat. Naše zrno není mastné ani černé, je upražené rovnoměrně. A krásně voní.

Děláte i mletou kávu?

VÁCLAV MAJERIK: Prodáváme čisté zrno vcelku. Pokud ale zákazník chce, můžeme mu ho namlít. Záleží na tom, jak bude kávu připravovat. Jinak se mele na tureckou kávu a jinak do french pressu. Druhá příprava je hodně a každý vyžaduje jinou hrubost mletí. Takže přímo na pobočce kávu zákazníkovi nameleme podle toho, jakou potřebuje strukturu.

Kromě pražírny kávy také vyrábíte reklamní předměty. Díky tomu můžete

zákazníkům připravit speciální balíčky ve vlastním designu přímo s jejich logem...

VÁCLAV MAJERIK: Máme široký sortiment dárkových balení a snažíme se ho dál inovovat. Jsme schopní zajistit i dřevěné dárkové bedýnky jakýchkoliv rozměrů, které si sami vyrábíme a vypalujeme na ně logo zákazníka. Máme vlastní povidla, med, spolupracujeme s vinaři z okolí, máme skvělé čokolády.

Vaši kávu dodáváte i do kanceláří mnoha firem...

OTO ANTOŠ: Firmám zajišťujeme kompletní servis. U větších zákazníků děláme i degustace, aby si lidé mohli vybrat kávu, která jim bude chutnat. Kromě samotné kávy dodáváme i přístroje. Jde o značky Saeco, Nivona a Melitta. Zákazník si může přístroj buď koupit, nebo mu ho dáme do pronájmu a jeho využití platí v ceně kávy. A v případě poruchy, kdy nejde opravit na místě, zapůjčíme náhradní stroj. Zaměstnanci bývají naštvaní, když přijdou o svůj oblíbený šálek kávy.

VÁCLAV MAJERIK: Na začátku vám ve firmě řeknou, že to je pro ně vlastně jen taková okrajová nepodstatná záležitost, ale v momentu, kdy jim dojde káva nebo ráno nefunguje kávovar, je to naprostá katastrofa. Je to zkrátka určitá forma benefitu pro zaměstnance, bez níž se už neobejdou. Jsme schopni zajistit také kávové automaty, třeba v případě větších výrobních prostor, ale jsou vždy na zrnkovou kávu, žádné rozpustné náhražky.

OTO ANTOŠ: K dodávkám patří cukřík, smetana, případně i voda v plastových barelech, zkrátka veškeré potřebné příslušenství. Také porcelán, případně sklo, na podávání kávy. Může být i s logem

daného zákazníka. Vše dovezeme přímo do kanceláře.

Po celém kraji jste otevřeli několik poboček, kde kávu prodáváte, ale zároveň ji tam člověk může přímo ochutnat...

VÁCLAV MAJERIK: Jsou to prodejny s možností ochutnávky. Všechny kávy máme v násypnicích, zákazníci přijdou a nasypou si kolik chtějí. Zároveň si mohou kávu vychutnat formou espressa, cappuccina či jak jen budou chtít. A mohou si také v klidu posedět. Zákazník si tak může vybrat druh kávy, který mu chutná. Pokud bude chtít, může si nechat zrovna zrna namlít.

OTO ANTOŠ: V Uherském Brodě máme prodejnu spojenou s pražírnu naproti Kauflandu, ve Zlíně nás najdete ve 12. budově bývalého Svitů a v Makru v Malenovicích, další pobočku máme v Kroměříži na Velkém náměstí v budově hotelu Purkmistr. V květnu otevíráme další v Uherském Hradišti. Vše si můžete objednat také prostřednictvím našeho e-shopu www.jamai.cafe.

VÁCLAV MAJERIK: Koupili jsme v Uherském Brodě dům na protější straně lávky přes dopravní terminál, hned na okraji historického centra, poblíž autobusového i vlakového nádraží. Nyní chystáme rekonstrukci. Vznikne v něm jednak kavárna a prodejna, ale také infopoint, který zákazníkům vysvětlí, jak se káva pěstuje a sklízí na plantážích, jak se praží, dozví se o přípravě kávy v různých přístrojích. Bude to náš příspěvek k rozvoji turistického ruchu.

Jak jste se dostali ke kávě a k tomu, že ji prodáváte?



V prodejně si můžete vybranou kávu rovnou nechat uvařit a vychutnat si ji



Prodejna Jamai Cafe ve Zlíně se nachází ve 12. budově v areálu bývalého Svitů

Foto | 3x Josef Omelka

OTO ANTOŠ: V Uherském Brodě historicky pražírny existovaly a my na ně navazujeme.

VÁCLAV MAJERIK: Dali jsme se s kolegou dohromady a vymysleli tento koncept. Káva nám samozřejmě hodně chutná, máme v kanceláři určitě jeden z nejvíce používaných kávovarů v celé republice! Zároveň jsme v kávě spatřovali velkou obchodní příležitost. Bereme to i jako osvětu, aby lidé ochutnali něco rozumného, skutečnou kvalitu, a nekupovali zboží z velkoprodukce za pár korun. Baví nás to a obchod funguje, nemáme si na co stěžovat. Když nabízáte kávu a přijdete do nějaké firmy, nikdo vás nevyhodí. Každý se o kávě rád pobaví a ochutná ji.

OTO ANTOŠ: Ne všude si uvědomují, jak je důležité mít dobrou kávu. Když někam přijdete, jako první vám nabídnou kávu. Je to vždy vizitka firmy. Pokud se na jednání bavíte o zakázkách za miliony korun a dostanete rozpustnou kávu, tak to nevypadá dobře. To já si raději dám „turka“.

Mám pocit, že kávová kultura v Česku je na vzestupu. Co myslíte?

VÁCLAV MAJERIK: Nových pražírren tady vyrostlo strašně moc. Většina jejich provozovatelů to ale má spíše jako koníček a dělají jen pár desítek kilogramů měsíčně. Obliba kávy souvisí i s tím, že ceny kávovarů spadly rapidně dolů. Dříve stál solidní přístroj třicet i čtyřicet tisíc korun, dnes ho koupíte už od deseti tisíc.

Dá se uvařit dobrá káva i bez takového přístroje?

VÁCLAV MAJERIK: Každému chutná něco jiného, ale podle mě

nejlepší kávu uděláte jen v profesionálním pákovém kávovaru. To je ovšem má osobní preference, někomu může chutnat káva z french pressu, jinému z moka konvice nebo z nyní stále oblíbenějšího chemexu, někomu ale chutná klasický „turek“. V naší prodejně si všechny tyto typy přípravy můžete vyzkoušet.

Dodáváte kávu také do restaurací?

OTO ANTOŠ: Nevyhledáváme to, ale jsme schopní se domluvit. Důležité je pro nás zachovat kvalitu kávy, proto sledujeme a kontrolujeme úroveň kaváren a restaurací. Vybíráme jen ověřené podniky. Moc záleží na stylu přípravy. Nechceme naše logo spojovat s nekvalitně připravenou kávou.

Na Zlínské slavnosti vína jste loni v říjnu přijeli se svým kávovým karavánem...

VÁCLAV MAJERIK: Pořídili jsme obytné auto, které jsme předělali na mobilní kavárnu a cestujeme s ní po různých akcích. Loni jsme s tím začínali, letos už máme naplánovaných asi třicet akcí, které chceme navštívit.

JAMAÍ CAFE

Pražírna – prodejna – kavárna

Uherský Brod
Vlčnovská 2344, Uherský Brod
Telefon: 572 626 735 , 736 480 425
E-mail: prazirna@jamai.cafe
www.jamai.cafe

Prodejna – kavárna

Zlín
J. A. Bati 5637, Zlín
(areál Svitů, budova 12)
Telefon: 724 462 727