

# Michal s Adélou vybudovali kvalitní kavárnu

LUDĚK STÍNIL

**Děčín** – Pokud jste již zavítali do nákupního Centra Pivovar v Děčíně, určitě jste si všimli moderní, vkusně zařízené kavárny Hajja Caffé.

**Michale, jak jste se dostal k provozování kavárny v Centru Pivovar?**

Já i moje přítelkyně jsme často navštěvovali kavárny a pravidelně se nám stávalo, že řada věcí v jednotlivých podnicích nebyla v pořádku. Počínaje personálem užívajícím neexistující výrazy typu piccolo (piccolo znamená malý), presso (žádný takový typ kávy nebo její příprava rovněž v kavárenském světě neexistuje) nebo například latte, nebo ještě hůře "latěčko" (slovo latte znamená mléko). Jestliže si v Itálii objednáte latte, dostanete na stůl sklenici s mlékem.

Dalším problémem bývá špatná kvalita kávy a její přípravy. Kolikrát se nám stalo, že po vypití kávy v kavárně nám bylo nevolno, bolel nás žaludek nebo hlava. To jsou důsledky nesprávně připravené kávy.

Proto jsme se rozhodli, že něco zkusíme změnit, že zkusíme změnit nahlížení na kavárny a že se pokusíme všem dokázat, že i česká kavárna pod vedením Čechů může být velice kvalitní.

**Proč jste si vybrali právě Děčín?**

Tuto otázku slycháváme často s dodatkem, že bychom měli být ve větším městě, třeba v Praze a že to tu nikdo nedocení... Můj názor je ten, že jsme do tohoto města přinesli něco, co tu není a cílem bylo vytvořit koncept založený na poctivosti, profesionalitě a kvalitě, který bude poté snadně přenést i do jiného města. Město Děčín si takovou kavárnu zaslouží.

Hajja Caffé není pro nás jen kavárna, znamená to pro nás i způsob života. Myšlenka Hajja Caffé je o přístupu, je o poctivosti a vlastní cestě. Hajja Caffé je káva pro každého a vždy něco navíc. Vždyť i samotné logo, na kterém je vyobrazen panáček s kávovým zrnkem na zádech v kruhu, který je tvořen "secano-váním" (crema) (pěna na povrchu kávy) z povrchu kávového hrnku je plně emocí a našich myšlenek.

Vše, co v naší kavárně uvidíte, je naše. Nic jsme od nikoho nepřevzali a vše jsme vymysleli sami. Jednoduše se zamilovaný pár sešel a začal usilovně pracovat na něčem společném, co oba milují.

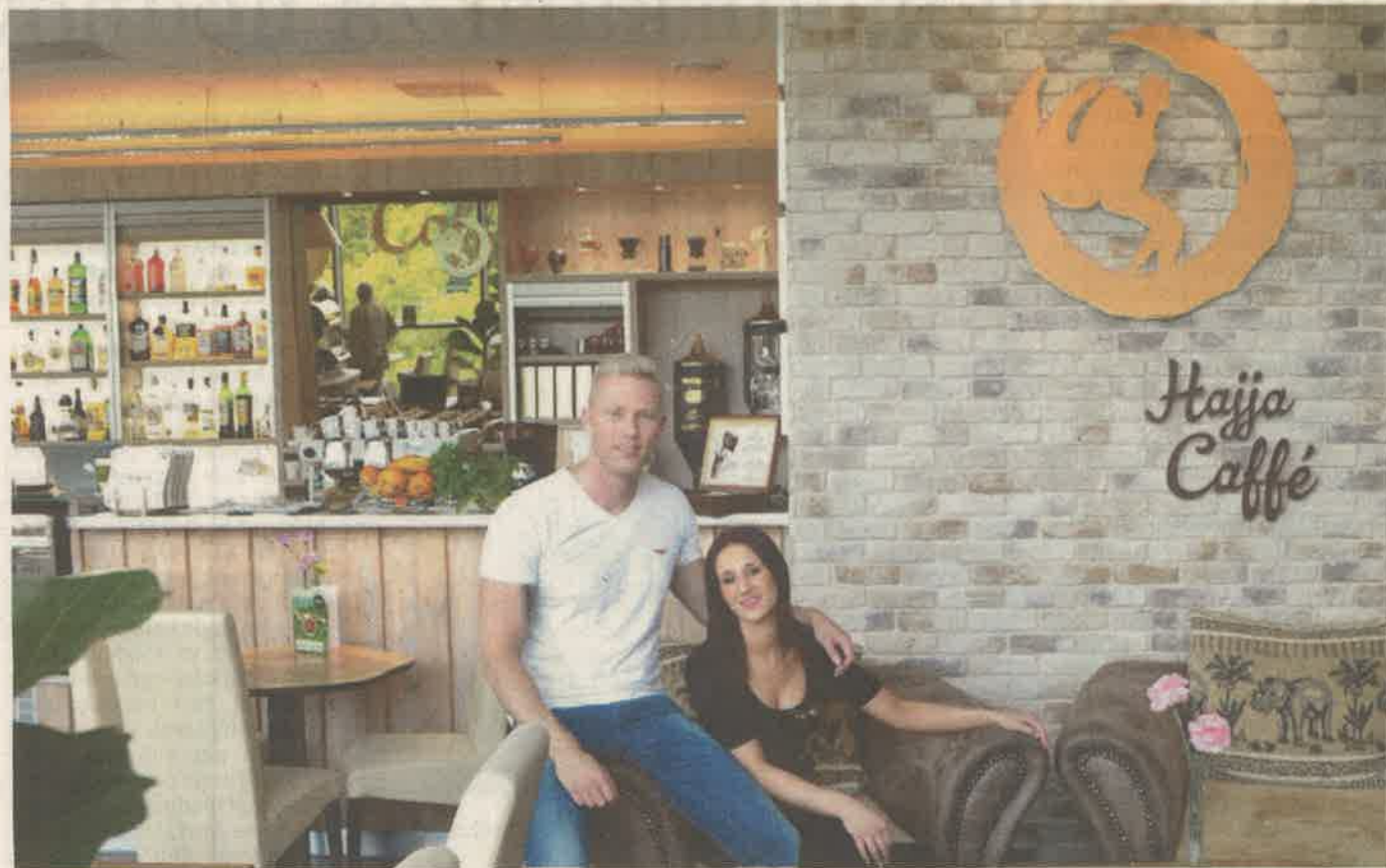
**Nedávno jste oslavili jeden rok provozu. Jak jste spokojeni?**

Oslava prvního roku působení byla jednoduše skvělá. Přišlo neskutečně moc lidí a myslím, že jsme tento den ustáli výborně. Jelikož sami v kavárně pracujeme a utváříme tak její další formu, tak si za tímto účelem školíme i personál, a ten je pak jedinečným doplňkem v celém našem snažení.

Myslím, že Hajja Caffé skvěle zapadá do konceptu Centra Pivovar, stáváme se synonymem Centra, což byl jeden z našich cílů.

**Kolik k vám denně přijde lidí a co si nejčastěji dávají?**

Kavárna denně obsluhuje v průměru 300 zákazníků. Samozřejmě, že naše káva, jejíž složení je naším tajemstvím, je v konečném součtu nejoblíbenějším nápojem, ale pozadu nezůstávají ani naše domácí vyhlášené vafle, naše fresh domácí limonády a například i skvělé francouzské čaje. Děčínáci ale milují sladké, takže i naše dorty a koktejly nejsou



MAJITELÉ Hajja Caffé v Centru Pivovar v Děčíně Michal a Adéla. Foto: Archiv

pozadu. V poslední době rozšiřujeme i nabídku vín.

**Čím se, podle vás, ještě lišíte od ostatních kaváren?**

Jde nám hlavně o to, aby zákazník skutečně dostal to, za co si zaplatí a ještě vždy něco navíc. Naším mottem je: „Nedávej nikomu nic na stůl, co ty sám bys nesnědl nebo nevyopil“. Od toho se odráží vše. Velice nám záleží na kvalitě servisu. Vše má u nás své místo: šálek, talířek, cukry jsou vždy položeny na stejném místě. Káva musí být vždy perfektně připravena, naše baristé jsou velmi kvalitně vyškoleny a pravidelně se podrobují znalostnímu testování a i já je často zkouším přímo za barem při provozu, což je moje oblíbená činnost. Sami si je také zaškolujeme a učíme. Je velice důležité, aby pochopily, že to, co nesou zákazníkovi na stůl, je odraz Hajja Caffé a musí to být vždy to nejlepší, co jsme schopni poskytnout. Veliké nároky klademe na hygienu.

Jsmo česká kavárna, ne franšiza. Do své práce dáváme srdce a žene nás to stále kupředu. Tento motivační prvek pak předáváme i svým zaměstnancům, které si pečlivě vybíráme, a možná i toto ztotožnění s myšlenkou Hajja Caffé je právě to, co nás odlišuje.

**Jaké služby zákazníkům v Děčíně nabízíte?**

Každý měsíc u nás můžou zákazníci ochutnat jinou prémiovou kávu. Jedná se o nejlepší kávy světa. Dokonce jsme tu před pár měsíci měli i kávu Kopi Luwak (cibetková káva), což je nejslavnější káva světa. Kilo této kávy je možné koupit na běžném trhu se spodní hranicí 15 tisíc korun. Naším zákazníkům zaručujeme pravost kávy a samozřejmě i její čerstvost. Další nabídkou pro naše zákazníky je i to, že kávu, kterou zde pijí, si mohou koupit i domů. Tuto službu využívá stále více a více zákazníků. Dále zde nabízíme i další produkty, které si zákazník může koupit domů – jsou mezi nimi i čaje, příslušenství ke kávě, mlýnky a mnoho dalšího. Naše služby se budou dál rozšiřovat.

**Jaká káva z vaší nabídky je podle vás nejzajímavější?**

Nejzajímavější je skvělý termín, protože nejzajímavější neznamená nejlepší. Co se týká naší nabídky, tak velice

zajímavou a oblíbenou kávu je arabská káva, která v sobě snoubí chutě orientálního koření a naší skvělé kávy, která je složena z třech druhů stoprocentní kávy typu arabica. V naší nabídce je velké množství kávy a různých jejích příprav, které stojí za ochutnání. Oblíbená je káva s příchutěmi a se zmrzlinou – to je obzvláště skvělá kombinace.



Za dobu působení v Děčíně jsme měli možnost ochutnat cca osm druhů světové kávy. Největší ohlasy měla káva z Panamy, tedy z pomezí Jižní a Střední Ameriky. Kvalitní káva se také pěstuje v Africe, která je jejím původcem. Zde jsme ochutnali například kávu z Tanzánie, Keni, Etiopie.

Tato káva je zemitější, náročnější chuti.

**Jací jsou Češi pijící kávy?**

Káva je druhý největší business na světě a očekává se, že v budoucnu předčí i obchod s ropou. Z historie víme, že pití kávy bylo dříve výsadou bohatých a mocných, ale po druhé světové válce se káva dostala i mezi běžné lidi.

V naší republice jsme trochu zkažení termíny označování jednotlivých kávových nápojů. Toto je zde velký problém, za to ale nemohou uživatelé kávy, ale zejména nezkoušený personál v kavárnách, který jim tyto názvy za roky působení vnutil, a teď je těžké s tím něco udělat.

My to však nevdáváme a své zákazníky vzděláváme. Je to velice příjemné, když k nám chodí zákazníci a řeknou nám, že si dají lungo nebo espresso a jak zákazník tak obsluha ví, co ten druhý chce a to také dostane.

Češi se učí velmi rychle

a nechtějí být pozadu. Zvykli si na kvalitu a tu u nás také dostávají.

Obecně si myslím, že se zde až moc rozmohly přípravy kávy typu "turek". Tato "naše" příprava je velice nezdravá pro organismus, proto nabízíme našim zákazníkům širokou škálu alternativních způsobů přípravy kávy, které jsou skvělé a vypadají užasně.

"Kávová kultura", jak já ji nazývám, je úžasná jemná a precizní oblast, kterou společně chceme pozvednout. Káva a její pití má obrovské historické základy.

Tlak z naší strany na přípravu kávy je opravdu veliký a v současné chvíli jsme na tom s přítelkyní tak, že si kávu jen tak někde prostě nedáme. Stejně tomu tak je i u řady našich zákazníků, kteří sami poznají rozdíl.

Konec konců právě oni, naši zákazníci, jsou naší vizitkou úspěšnosti. I když je koncept jakkoliv skvělý, vždy je to nakonec jen a jen o zákaznících.

**Jaké máte plány do budoucna?**

Plánujeme otevřít další kavárnu. V současné chvíli na tom již usilovně pracujeme. Ve hře je Ústí, a to zejména proto, že nás o to zákazníci pravidelně žádají. Dále pak Teplice nebo Praha.

Dalšími plány je neustále se zdokonalovat v procesu přípravy kávy a informací o ní. Jsme sice již v současné chvíli držitelé řady tuzemských i zahraničních certifikátů, ale tato oblast je tak široká, že se máme vždy co učit. Rádi bychom sami organizovali kurzy a školení, protože si myslím, že máme ke kávě již co říci a podělit se tak o naše vědomosti.

**Jaká káva je podle vás vůbec nejlepší?**

Je to káva, která vám chutná, to je při pití kávy nejdůležitější. Lidé se mě často ptají, jaká káva je nejlepší a zda ji pít s mlékem, nebo s cukrem, nebo bez nich. Má odpověď je: pijte kávu tak, jak vám chutná. Samozřejmě je zde řada zásad a pravidel, které musí být dodrženy, a když nejsou, tak káva jednoduše nestojí za nic a já bych ji nikdy zákazníkovi nedal.

Já osobně piji kávu jako víno. Degustuji ji. Káva má v sobě velké množství chutí a z každé oblasti chutná jinak. Nejlépe si kávu vychutnám v typu espresso doppio, což je dvojitá dávka kávy v jednom šálku bez mléka a bez cukru. Jen tak jsem schopen kvalitně nastavenou hrubost mlýnku a délku extrakce, což je alfa a omega kvalitně připravené kávy.

**Co znamená název Hajja?**

Název Hajja vznikl spojením příjmení zakladatelů: Havel – Jarkovská. Na závěr bych chtěl popřát nám všem, celému týmu Hajja Caffé, abychom nepolevili ve svém snažení něco změnit. Velké díky rovněž patří mé přítelkyni Adéle Jarkovské, bez jejíž nikdy nekončící podpory by to nešlo. Rovněž našim rodinám za pomoc.

**Poznámka: Majitelé Hajja Caffé se rozhodli podpořit děčínští seniory z Domova pro seniory na Kamenické ulici a koupili jim předplatné Děčínského deníku.**

INZERCE

5. července 2015  
start v 10.00 hod. ze Hřensku - cíl Jenov

**JANOVSKÝ TRHÁK**  
CYKLISTICKÁ ČASOVKA JEDNOTLIVCŮ DO VRCHU  
pro širokou sportovní veřejnost, amatéry, hobby závodníky  
+ NOVÉ dětské kategorie (trať pro děti - již od 3 let)

partner závodu  
PEKLO SEVERU  
www.zaklonsky.cz

propozice závodu [www.janovsky-trhak.cz](http://www.janovsky-trhak.cz)

## MOJE PRÁCE

### TERMO DĚČÍN a.s.

se sídlem v Obloukové 958/25, 405 02 Děčín  
vypisuje výběrové řízení na pozici

#### Strojník centralizovaného zdroje zásobování teplem

**Požadujeme:**

- ÚSO vzdělání technického směru
- základní znalost práce na PC
- samostatné rozhodování
- zdravotní způsobilost pro práci v nepřetržitém pracovním režimu (noční směny)
- manuální zručnost
- topičské zkoušky horkovodních kotlů III. třídy na plyná paliva výhodou

**Nabízíme:**

- zajímavou a perspektivní práci v prostředí moderní teplárenské společnosti
- možnost dalšího vzdělávání
- odpovídající platové podmínky
- zaměstnanecké výhody

**Předpokládaný datum nástupu:**  
dle dohody, nejpozději však 1. 9. 2015

Písemnou nabídku se strukturovaným životopisem, fotografií, kopie dokladů o vzdělání (diplom, vysvědčení o státní závěrečné zkoušce, maturitní vysvědčení) a Vaším osobním telefonním kontaktem doručte **nejpozději do pátku 19. 6. 2015 do 11:00 hod.** na sekretariát společnosti TERMO Děčín a.s., Oblouková 25, 405 02 Děčín III. Obálku prosím označte **DŮVĚRNĚ – NEOTVÍRAT.**

INZERCE

**Nejširší nabídka zájezdů | Last Minute**

STŘANA	DESTINACE	POČASÍ	STRANA	POČASÍ	TRVAJENKA	CENA
BULHARSKO	21. 6. PRIMORSKO	penziony	BS	8 dní	6 990	
	21. 6. PRIMORSKO	r. h. Roza	SN	8 dní	8 990	
	21. 6. PRIMORSKO	penziony	BS	15 dní	9 990	
EGYPT	21. 6. PRIMORSKO	**** h. Belvedere (dčts. all inclusive)	ALL	8 dní	11 990	
	21. 6. SV. KONSTANTIN	**** h. Sirius Beach Alexandria Club	ALL	8 dní	13 990	
	14. 6. KRÉTA	**** h. Atali Alexandria Club	ALL	8 dní	12 990	
ŘECKÉ OSTROVY	14. 6. KORFU	*** h. Marias Beach	PP	8 dní	12 990	
	14. 6. KOS	**** h. Gaia Village	ALL	8 dní	12 990	
	14. 6. RHODOS	**** h. Semiramis	PP	8 dní	12 990	
ŠPANSKO	14. 6. ZAKYNTHOS	*** h. Sunny Garden	ALL	8 dní	13 990	
	15. 6. THASSOS	*** h. Rodon House	PP	11 dní	12 990	
	15. 6. KOS	**** h. Kouros Alexandria Club	ALL	11 dní	21 990	
ITALIE	15. 6. RHODOS	**** h. Medblue Alexandria Club	ALL	8 dní	14 990	
	14. 6. COSTA BRAVA	*** h. Sorra Daurada	PP	8 dní	9 990	
	17. 6. MALLORCA	*** h. Tora	PP	8 dní	12 990	
TURKESKO	21. 6. MALLORCA	**** h. Sunna Park	ALL	8 dní	16 990	
	14. 6. ALANYA	*** h. Kleopatra Güngör	ALL	8 dní	12 490	
	14. 6. ALANYA	**** h. Krizantem Alexandria Club	ALL	8 dní	13 490	
EGYPT	14. 6. SIDE	**** h. Side Sun Club	ALL	8 dní	14 490	
	14. 6. ALANYA	**** h. Incekum Alexandria Club	ALL	8 dní	17 990	
	15. 6. HURGHADA	*** h. Triton Empire Hotel	PP	11 dní	7 990	
ITALIE	15. 6. HURGHADA	**** h. Harmony Makadi Bay	ALL	11 dní	13 990	
	20. 6. RIMINI	*** h. Mexico	PP	8 dní	4 990	
	20. 6. ROSETO	*** h. Laguna Blu	PP	8 dní	4 990	
ITALIE	20. 6. SICÍLIE	*** h. Albatros	PP	8 dní	13 990	
	20. 6. ISCHIA	*** h. Pineta	PP	8 dní	13 990	

Stravování: UALL = ultra all inclusive, ALL = all inclusive, PP = polopenze, PP+ = polopenze plus, PLP = plná penze, SN = snídane, BS = bez stravy, ER = economy room. Konečné ceny. Odlety z Prahy, Brna, Ostravy, Pardubic a Karlových Varů.

**KDE NÁS NAJDETE:** PRAHA | BRNO | OSTRAVA | MLADÁ BOLESLAV | MOST | KARLOVY VARY | PLZEŇ | ČESKÉ BUDĚJOVICE | PÍSEK | JABLONEC N. N. | HRADEC KRÁLOVÉ | PARDUBICE | JIHLAVA | OLOMOUC | ZLÍN | OPAVA | HAVÍŘOV

CALLCENTRUM, tel.: 270 007 007 [www.alexandria.cz](http://www.alexandria.cz)

**ALEXANDRIA**  
cestovní kancelář