

Jak si správně vybrat a vychutnat opravdovou kávu?

Se vším vám poradí majitelé a ochotný personál v děčínské kavárně

Nejdříve se nám krátce představte, aby čtenáři hned zpočátku věděli, s kým mají tu čest. Jak Vás napadl název kavárny Hajja Caffé?

Důvod je velice jednoduchý. Naším cílem bylo vytvořit českou kavárnu, která se stane naší součástí, smyslem našeho života a kde budeme moci předávat znalosti o kávě našim zákazníkům. U běžných názvů kaváren nám vždy něco chybělo. Proto jsme si řekli, že chceme, aby náš název byl o emocích, aby za ním stáli konkrétní lidé a ne značka neznámé společnosti, aby se naši zákazníci s kavárnou mohli lehce identifikovat, a hlavně jsme chtěli být originální. Hajja je jednoduše složenina počátečních písmen jejich zakladatelů - Havel, Jarkovská. Na Maltě slovo „hajja“ znamená život.

Rozjet podnikání není v dnešní době jednoduché. Kdy a proč jste se rozhodli začít právě v kavárenském průmyslu a ještě k tomu na severu Čech?

Rozhodnutí bylo velice „kavárenské“. Jednoho dne jsme seděli s mou přítelkyní Adélou v jedné z kaváren v Děčíně a přišla nás obsloužit znuděná obsluha, která nám přinesla nějakou vlažnou tekutinu pod názvem picollo (nesprávný název pro espresso), dostali jsme k tomu studené mléko a oschlý dort. Vše jsme vrátili a odešli s tím, že se nám to děje prakticky všude a kde je ta chyba. Řekli jsme si, že vše změníme a že my to zvládneme lépe a takto to všechno začalo. Následně jsme prakticky na koleni vymysleli náš koncept kavárny Hajja Caffé a oslovili v té době rozestavěné OC Pivovar. Náš

koncept a plán majitele oslovil natolik, že si nás vybrali. Oba jsme ze severu Čech a město Děčín se nám oběma velice líbí a samozřejmě zde byla vhodná obchodní příležitost a šance začít. Přeci jen „skočit“ do obchodních řetězců je složité, a zejména pro začínající podnik, který nikdo nezná. Dnes je již ale situace jiná. Lidé k nám cestují za kávou a za dalšími našimi produkty z okolních měst, a to dokonce i z Liberce, Nového boru, Mladé Boleslavi či Roudnice nad Labem.

Co lidem nabízíte oproti klasickým kavárnám (cukrárnám), kterých je ve městech mnoho. Čím se od ostatních odlišujete?

Tuto otázku slyším v rozhovorech často a odpověď je velice jednoduchá. Nabízíme zákazníkům poctivost, čistotu, uvěřitelnost, autenticitu, příběh a vlastní cestu. Ve své práci se snažíme našim zákazníkům splnit vše, co si přejí a dopřát jim jedinečný zážitek. V současné době, kdy odpovídám na Vaše otázky, jsme do Děčína přivezli nejlepší kávu na světě - Blue Mountain, kterou jsme začali našim zákazníkům prodávat s velkým úspěchem. Často se nás lidé ptají, jak to že je po naší kávě nebolí hlava ani žaludek. Je to jen o přístupu a správné přípravě kávy. O lásce k zákazníkům a ke kávě.

Typický Čech během dne vypije několik šálků „kávy“. Vám však musí stát všechny vlasy na hlavě, protože většinou je to, u nás zřejmě nejoblíbenější, „káva“ rozpustná. Jaký na to máte názor jako odborník?

Toto je opravdu veliký nešvar a obrov-

ský „kávový omyl“. Přitom připravit si kvalitní domácí kávu není vůbec složité. Tyto alternativní metody, jako je například moka konvička, aeropress, chemex a mnoho dalších si můžete dát i u nás v kavárně a vše co je k tomu potřeba si u nás můžete také koupit. Vše Vám mile rádi vysvětlíme a poradíme, jak na to. Krom toho kávu, kterou pijete u nás v kavárně, si můžete koupit i k sobě domů. Káva typu 3v1 apod. nemá s kávou nic společného. Kávové zrno čerstvě upražené a namleté se s tímto nedá vůbec srovnávat. Ostatně je dokázáno, že kávu, kterou namelete, můžete za tři hodiny vyhodit, protože ztrácí 80% z toho, co jí kávu dělalo. Oxidace kávy je jedním z velkých problémů, o kterém hovořím na našich školeních, které s radostí pořádáme. Zmíním jen krátce, že zde vysvětlujeme zákazníkům a zájemcům o znalosti o kávě téměř vše, co víme i my u nás. Prozrazujeme jim i některá naše tajemství. Další z kurzů plánujeme na začátek příštího roku. Nejvíce informací o nich zákazníci získají na našich facebookových stránkách, kde působíme velice aktivně.

Sto lidí, sto chutí... Každý má rád jinou kávu, někdo tureckou, rozpustnou, s mlékem, cukrem atp. Které druhy kávy z Vašeho sortimentu byste označil za nejlahodnější? Takové, kvůli kterým by Vás lidé, třeba i ze Šluknovského výběžku, měli navštívit? Co si u Vás lidé nejčastěji objednávají?

Součástí našeho sortimentu je jednak naše směs Hajja Caffé skládající se ze třech druhů 100% kávy typu arabica



a dále vždy jedna jednodruhová 100% arabica. Tento cyklus jednodruhových káv nazýváme: cestování s kávou po světě. Vždy říkám lidem: „Pijte kávu tak, jak ji máte rádi“. Máte rádi v kávě mléko, dejte ho tam, máte rádi cukr, oslaďte ji. Já samozřejmě kávu nesladím ani nepoužívám mléko, protože jen tak mohu rozpoznat v kávě jemné chuťové nuance a její nezaměnitelné aroma, které je vždy jiné. Náš sortiment je opravdu široký, ale jestli mám vybrat zajímavost, tak je to určitě káva Arabská připravovaná v džezvě. Také jsme před pár dny spustili náš nový nápojový list, který je plný samých dobrot, kde nabízíme naše vyhlášené domácí vafle, domácí limonády, skvělé dorty, úžasné francouzské čaje, koktejly a mnoho dalšího.

Plánujete do budoucna rozšířit své podnikání i v jiných městech?

Ano, rozhodně. Toto je náš další veliký cíl, dostat náš koncept, který se vrací zpět k zákazníkovi a ke kvalitě, do dal-

šší články - Kavárna Hajja Caffé je jedním z našich sponzorů Velké vánoční soutěže. Poukazy do kavárny můžete vyhrát, pokud budete luštit s Rumburskými novinami.

ších měst. Na další kavárnu se opravdu velice těšíme a již teď máme mnoho nových nápadů, které v ní budeme realizovat. V současné době se zaměřujeme v Děčíně i na kvalitní vína a již za pár dní spustíme další překvapení, kterým budou skvělá vína od kvalitních českých vinařů, které jsme sami ochutnali a do naší vinotéky doporučili. Ostatně i my jsme milovníky kvalitních českých vín. S tím jde ruku v ruce samozřejmě i kvalitní servis těchto vín, který rovněž připravujeme a zdokonalujeme. Běžně u nás dostanete červené víno v decantéru apod. Na závěr děkuji celému týmu Hajja Caffé, a zejména mé snoubence Adèle Jarkovské, protože bez ní by Hajja Caffé bylo jen „poloviční“.

jap