



JANEK
CHOCOLATE

Jankoviny

zima 2024/2025



www.cokoladovnajanek.cz

ČÍST ONLINE

Text: Václav Durďák, Lukáš Jasenský
Foto: Lukáš Jasenský

Rekapitulace roku 2024



**TENTOKRÁT ZIMNÍ ČÍSLO
MAGAZÍNU JANKOVINY
| KÁVOVINY OTEVÍRÁME
ROZHOVOREM SE
SPOLUMAJITELEM
VÁCLAVEM DURĎÁKEM.
NEBUDE TO JEN
O REKAPITULACI ROKU
2024, ALE POBAVÍME SE
TAKÉ O ROZPRACOVANÝCH
PROJEKTECH A O TOM, JAK
BY MOHL VYPADAT PŘÍŠTÍ
ROK.**

**Na úvod bychom měli asi
shrnout, jaký byl letošní rok
pro JANKA a Coffeespot, že?**

Myslím si, že teď mohu mluvit jak za JANKA, tak i za Coffeespot. Když totiž pomenu to nejdůležitější, co nás všechny spojuje, jako je zdraví, rodina a děti, byl tento rok jak pro JANKA, tak pro Coffeespot opravdu přelomový. Podařilo se nám dosáhnout významných milníků, ale i zásadně změnit naše fungování a služby.

**Co se v průběhu roku tedy
událo?**

JANEK: Ve firmě jsme implementovali nový ERP systém, který výrazně ovlivňuje chod celé firmy, a také došlo k rozšíření týmu, kdy z původních 25 zaměstnanců jsme se rozrostli na 50 stálých členů. Z mnoha našich brigádníků se tak stali naši kolegové. Věříme, že to vše má pozitivní vliv na kvalitu našich služeb. Teď zpětně, když vidím, jak



jsme schopni doručovat zásilky ze dne na den, tak nechápu, jak ty předešlé roky s námi zákazníci mohli vydržet, kdy občas čekali týden až dva, a za to jim patří velké poděkování. Zároveň máme velkou radost, že se nám opět podařil mluvící adventní kalendář ve spolupráci s Lucií Výbornou, který má velký úspěch. Letošní téma je Arktida.

Coffeespot: Na začátku roku jsme otevřeli nové obchodní oddělení s dvěma obchodními zástupci. Díky tomu se můžeme našim zákazníkům věnovat více a s větší profesionalitou, a to vnímáme jako velmi povedený krok. V průběhu jara jsme pak našli našeho nového hlavního pražiče Michala Machalu. Dovolíme si říct, že Michal patří mezi špičku ve svém oboru minimálně v Evropě. Vyhrával v soutěžích, a když ne, byl minimálně ve finále. Michalova odborná praxe je tak obrovským přínosem nejen pro náš tým, ale pro každého, kdo u nás kávu koupí a vychutná. Letos jsme také investovali do nového pražičiho stroje od firmy Loring, který je na 70 kg kávy a bude v nové hale. A i když ještě nefunguje, je to pro nás takový dárek k Ježíškovi, který vnímáme jako velký posun pro pražírnu. Jen pro představu, je to stroj v hodnotě pěkného pražského bytu.

Pro JANKA i pro Coffeespot je důležitá jak kvalita, tak inovace.

JANEK: Jediné, co nám dělá vrásky na čele, je rostoucí cena kakaových bobů. I přesto je pro nás nejdůležitější zachování kvality tak, abychom i nadále měli co nejkvalitnější produkty a změny, které jsme s firmou započali, dotáhli do konce.

Coffeespot: Naše obaly je to, co nejprv zákazník uvidí. Dlouhé roky jsme je dělali krásné a hravé, ale tento rok jsme se je rozhodli sjednotit do vizuální identity. Cílem tak je, aby nadále obaly zůstaly krásné a hravé, ale zároveň bylo na první pohled zákazníkovi jasné, že se jedná o Coffeespot. Myslím si, že se nám tato změna daří a už se začíná projevovat a propisovat do všech našich produktů.

A jak to vidíte příští rok?

Pro JANKA i pro Coffeespot je cílem nová „továrna“ na čokoládu a kávu, která bere hodně času a práce. Pokud ale půjde vše podle plánu, mohli bychom příští sezonu už stihnout v nových prostorách. Stavba by měla být hotová v srpnu 2025 a pak už je to jen o tom, jak se nám podaří přestěhovat. Samozřejmě, než se tak stane, musí být kolaudace a musí se nastavit veškeré systémy a procesy. Když ale

vidíme, co dokážou změny třeba v podobě nové kanceláře nebo skladu, víme, že se najednou firma může posunout o světelný rok dopředu. Může to tedy dopadnout i tak, že si dáme jeden týden, během kterého se přestěhujeme. 😊

V JANKOVI ani v Coffeespotu není pro nás cílem překotný růst a super zlepšení a nápady. Naopak pro obě firmy je obrovským závazkem udržování a zvyšování kvality, kterou máme, a na tom pracovat. Zažili jsme velký růst a o velký kus jsme se posunuli dopředu. Z rodin, které se chtěly živit podnikáním a dělat, co je baví, jsme narostli do takové velikosti, kdy máme určitý závazek jak k zaměstnancům, tak k zákazníkům. Tyto závazky pak chceme plnit co nejkvalitněji. Plánem tedy je udržet kvalitu našich služeb a ještě je zlepšovat.

Nejen nám v JANKOVI a v Coffeespotu, ale i vám zákazníkům bych chtěl hlavně popřát, ať jsme zdraví, to vše ostatní zvládneme. Ať máme trochu toho štěstíčka, ať se máme dobře a jsme spokojeni.

Děkujeme, že jste s námi.

Václav Durďák
spolumajitel Čokoládovny JANEK
a pražírny COFFEESPOT

Když se řekne **BEAN TO BAR** čokoláda

ZNAMENÁ TO, ŽE OD SAMOTNÉHO ZAČÁTKU JE TO V NAŠICH RUKÁCH – OD KAKAOVÉHO BOBU PO TABULKU ČOKOLÁDY. ODKUD MÁME KAKAOVÉ BOBY A CO SE S NIMI DĚJE, NEŽ SE DOSTANOU K NÁM? KAKAOVÉ BOBY POCHÁZEJÍ Z MADAGASKARU, PERU, DOMINIKÁNSKÉ REPUBLIKY, PANAMY NEBO VENEZUELY. KAŽDÁ TABULKA TAK VYPRÁVÍ SVŮJ PŘÍBĚH A PODLE TOHO TAKÉ CHUTNÁ.



Mléčná
čokoláda
Madagaskar
50%
great
taste
2020

45g



Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Čokoládovery JANEK



Než se kakaové boby dostanou k nám, přímo na farmách dochází k **fermentaci** – nejdůležitějšímu procesu po sběru plodů. Fermentace má **tři fáze**, kdy jsou kakaové boby vyndány ze slupky a při vysoké teplotě jsou fermentovány na hromadě pod banánovými listy nebo v koších. I když je to **jeden z nejdůležitějších procesů**, my ho neovlivníme. Je to v rukách farmářů a my musíme věřit. Následuje sušení na přímém slunci, aby se zabránilo vzniku

plísní při transportu či při dalším zpracování. Jakmile jsou kakaové boby u nás, je to v našich rukách, abychom je přeměnili v onu lahodnou tabulku čokolády.

Takže vyhráme si rukávy a začínáme. Celý proces si děláme sami, a to pěkně ručně. Od **třídění**, kdy nám zbyde jen ten nejčistší základ zbavený veškerých nečistot a poškozených kusů. Poté **putují boby do pražičky**. Tam teprve začíná ta skutečná

kakaová symfonie. Aby nám chuť pěkně hrála, vše se musí perfektně sladit. **Pro každou odrůdu jiná teplota i čas.** Jen tak rozvinou svůj chuťový potenciál a zároveň nepřijdou o cenné látky. Teď už nám kakaové boby sice krásně voní, ale jsou pěkně tvrdé díky své slupce. Té se musí každý bob zbavit a **nadrtit**. **Pomalou a šetrně.** Po nadrcení nám zůstanou nibsy, které následně meleme i několik dní mezi žulovými kameny melanzéru. Při vznikajícím teple se uvolňuje i kakaové máslo a vše se začíná propojovat, až čokoláda získá svou lehkost. Pak ji necháváme pěkně **uzrát** i několik měsíců, aby se v ní vše spojilo v jedinečně plnou chuť a typické čokoládové aroma. A jak získáme tabulku čokolády? **Proženeme čokoládu temperovacím strojem.** V tomto náročném procesu na dodržení postupu se čokoláda ohřeje na 45 °C a poté rychle zchladí na teplotu okolo 30 °C. **Správná teplota pomáhá čokoládě nejen v tuhnutí, ale díky ní získá i sametový lesk, hladkou texturu a křupavost.** Pak už stačí jen vyklepnout a vychutnat si kousek této lahodné čokolády, ve které najdete jen kakaové boby, kakaové máslo, kokosový cukr, případně sušené mléko nebo mochni. Od veganské po 100% tabulku čokolády. Je na vás, jakou si vyberete.



Adventní Arktidou s čokoládou S Lucií Výbornou

I TENTO ROK JSME VE SPOLUPRÁCI S LUCIÍ VÝBORNOU VYTVOŘILI ADVENTNÍ KALENDAŘ, VE KTERÉM NAJDETE NEJEN ČOKOLÁDU, ALE I ZAJÍMAVÉ A POUTAVÉ POVÍDÁNÍ. MINULÝ ROK JSME SE SPOLEČNĚ PODÍVALI NA ANTARKTIDU A TENTO ROK NÁS ČEKÁ ARKTIDA, TEDY OPAČNÁ ČÁST SVĚTA. CHTĚLI JSME TAK NA MINULÝ ROK NAVÁZAT A POKRACHOVAT V TRADICI. LUCIE NÁS NA KONCI SRPNA NAVŠTÍVILA A MĚLA TAK MOŽNOST SE NEJEN NA KALENDAŘ PODÍVAT, ALE ZÁROVEŇ I OCHUTNAT ČOKOLÁDU, KTEROU V KALENDAŘI NAJDETE.

Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Čokoládovny JANEK



A co na kalendář říká?

„Nemůžu tomu uvěřit!
Zase jsme udělali mluvící
adventní kalendář. Tentokrát
ovšem nejsme dole na jihu, tedy
v Antarktidě, ale jsme v Arktidě.
Tam jsem trénovala, takže o tom
leccos vím a vašim dětem budu
vyprávět příběhy například
o strašlivém rosomákově.
O ledním medvědovi. Jsou
tady i lumíci. To vaše děti určitě
znají. Tady v této vzducholodi
letí František Běhounek. I on je
v kalendáři. Ale hlavně v tomto
kalendáři je spousta skvělé
čokolády.“

Minulý rok nemohla být Lucie
u toho, když jsme kalendáře plnili
čokoládou. Letos si to vynahradila
a nahlédla k nám do výroby, aby
mohla čokoládu přímo z tempírky
ochutnat. Jak sama Lucie řekla.
„Tak teda musím říct, že od
tohoto stroje se strašně špatně
odchází.“ A právě z této čokolády
v kalendáři najdete 25 políček
s 12 různými symboly. Ať už
tradiční vánoční, jako je například
sněhulák nebo stromeček, tak ty,
které vám přiblíží nejen Vánoce,
ale i severní pól. Lední medvěd,
mrož, ledová kra nebo taková
vzducholod.

Pod každým z 25 políček pak
najdete 2 až 3 minuty dlouhý
příběh, který Lucie namluvila.
Stačí, když telefonem najedete na
QR kód, který se skrývá v každém
políčku, a ten už vás přesměruje
na konkrétní povídání. Věříme,
že si tento kalendář užijí jak děti,
tak dospělí právě při společném
poslechu. A u toho si zamsají.

„Já mám takovou radost.“
A my společně s Lucií.

Přejeme vám krásný adventní čas.

Jak nebýt z digitalizace JANEK

DIGITALIZACE A OPTIMALIZACE VNITROPODNIKOVÝCH PROCESŮ JSOU KLÍČOVÉ PRO RŮST MODERNÍCH FIREM. BEZ VNITROPODNIKOVÉHO SYSTÉMU PRO SPRÁVU DAT BY FIRMA S OBRATEM 100 MILIONŮ KORUN FUNGOVALA JEN TĚŽKO. PROTO JSME SE ROZHODLI PRO IMPLEMENTACI SYSTÉMU HELIOS, KTERÝ JE KLÍČOVÝ PRO ŘÍZENÍ VŠECH NAŠICH PROCESŮ A SPRÁVU VELKÉHO MNOŽSTVÍ DAT OD OBJEDNÁVEK PO EVIDENCI VÝROBNÍCH OPERACÍ.

Přestože se implementace v minulém roce neobešla bez obtíží, začátkem letošního roku jsme zatnuli zuby a pustili se do nastavování systému, který nám zjednodušuje práci každý den.

Co se nám za tu dobu podařilo?

Například víme, kde se nachází každá skladová položka. Kupříkladu červenou mašli o šířce 25 mm okamžitě lokalizujeme v konkrétním skladu, regálu a polici. Díky efektivnímu skladovému systému už nehledáme věci půl dne.

Potřebujeme vědět, kolik se dnes vyrobilo a který pracovník na konkrétním výrobku pracoval?

To nám ukáže přehled výrobních příkazů a soupis odvedených operací pomocí čteček, do kterých pracovníci evidují veškeré operace od vylévání forem, vyklepání, sáčkování přes balení až po etiketování.

A co složení našich výrobků?

Informace o tom, z jakých surovin, materiálů a komponentů

se skládají, najdeme v detailní technické přípravě výroby.

Co se týče finanční stránky, nyní máme přesné údaje o stavu skladu na dosah ruky.

Stačí moment a kontingenční tabulka nám ukáže všechny finanční hodnoty položek na jednotlivých skladech.

Za posledních sedm měsíců jsme udělali velký krok vpřed. **Systém Helios, který se zprvu zdál být překážkou, se stal neocenitelným pomocníkem.** Přestože je stále co zlepšovat, myslíme si, že naše digitalizace postupuje správným směrem.

Co nás čeká dál?

Dalším krokem je efektivnější plánování rozvozných tras pro naše řidiče. Naším cílem je efektivní plánování tras pro řidiče, což usnadní nakládku i vykládku. Jak tento projekt pokračuje? To se dozvíte v jarním čísle našeho magazínu.

Kdo také stojí za JANKEM?

TENTO ROK JE TOMU 8 LET, CO JSME SE ROZHODLI VYRÁBĚT ČOKOLÁDU BEZ VÝMLUV



Klára Mikulincová Od března 2024

Březen tohoto roku byl pro mě zlomový měsíc, kdy jsem se musela rozhodnout, jakým směrem se bude ubírat můj kariérní život. Možnosti byly tři. Zůstat pracovat pro agenturu Evropské komise ve Varšavě. Vrátit se do Prahy, kde jsem studovala, nebo zpět na rodnou Moravu. Pokud právě čtete tyto řádky, tušíte, jak jsem se rozhodla. V čokoládovně mám na starost nákup a skladový management. Od září mám na starost i koordinaci expedice a dalších logistických procesů. Na mé práci mě nejvíce těší, že mi dává smysl. Především se jedná o logistiku, která je srdcovou záležitostí. Od mého nástupu se mnoho věcí změnilo, o čemž se dočtete v článku na straně 8.



Michal Smělík 4 roky

Váška, Anetku a Vlastu znám již z předchozí práce, kdy se při zakládání čokoládovny stali můjmi prvními zákazníky. Tenkrát jsem jim zajišťoval suroviny na výrobu čokoládových produktů. Po zhruba 5 letech naše obchodní partnerství přerostlo v přátelství a následný přestup do čokoládovny. Prvotně jsem měl působit jako obchodní zástupce v terénu pro B2B segment. V době covidu paradoxně při nárůstu objednávek se cestování moc nedařilo a více jsem byl zapotřebí na firmě pro přípravu firemních objednávek a zajištění jejich distribuce. Skrz rychlý růst v následujících letech jsem se věnoval přípravě produktů, objednávek a poptávek pro výrobu a prodej. A u této pozice jsem zůstal. Umožnila mi zapojit se do nepřeberného množství projektů, díky kterým se například mohu setkávat se zajímavými lidmi.

ČOKOLÁDOVNA
JANEK PŘEJĚ SVÝM
ZAMĚSTNANCŮM V ROCE
2025 MNOHO ÚSPĚCHŮ,
SPOKOJENOSTI A RADOSTI
V PRACOVNÍM I OSOBNÍM
ŽIVOTĚ.



Jitka Harnová 4 roky

V čokoládovně jsem začínala brigádně při rodičovské dovolené, kdy nás tady bylo 8 zaměstnanců. Dlouhou dobu jsem měla na starost kompletaci objednávek, co se týká pralinek jak pro maloobchod, tak pro velkoobchod. K tomu náležela komunikace s výrobou, kontrola skladových zásob a kontrola kvality. Na začátku letošního roku přišla nabídka na kancelářskou práci, kterou jsem přijala. Na starost mám administraci, zajišťování potřebných interních dokumentů apod. Na práci mám ráda její různorodost a kolektiv kolem mě. Mimo kancelář čas trávím s rodinou, přáteli a sportem.

Připravte si s námi horkou čokoládu A to hned na 3 způsoby



S OCHLAZENÍM NASTÁVÁ ČAS VYMĚNIT STUDENÉ NÁPOJE ZA HORKÉ. PŘÍZEMNÍ MRAZÍKY, SYCHRAVÉ DNY A VEČERY LÁKAJÍ K NĚČEMU HŘEVIVÉMU. SICE JSME Z MORAVY A SLIVOVICE ZAHŘEJE, ALE CO TAKHLE OSLADIT SI TO HRNKEM HORKÉ ČOKOLÁDY? RECEPT HLEDAT NEMUSÍTE, PROTOŽE U JANKA JSME SI PRO VÁS PŘIPRAVILI HNED TŘI.



1

MILUJETE KLASIKU?

Ta je geniální sama o sobě a nemusíte experimentovat. Navíc je jednoduchá na přípravu, ale žádný puding nečekejte. Klasická horká čokoláda je krémová, ale stále tekutá – tak to máme nejradši.

Co budete potřebovat?

- 30 g horké čokolády od JANKA
- 60–150 ml plnotučného mléka
- špetku soli
- šlehačku

Jak ji připravíme?

1. Zahřejte mléko na mírném plameni. Dávejte pozor, aby se nepřipalovalo, takže **hodně míchejte**.
2. Nasypte špetku soli – ta podpoří sladkou chuť čokolády.
3. Do horkého mléka **nasypte čokoládu a pokračujte v míchání**.
4. Pokud máte **šlehač na mléko**, vytaste ho. Nádherně směs napění a pomůže s rozpouštěním.
5. Až bude všechna čokoláda rozpuštěná, nalévejte. A dopřejte si taky **trochu šlehačky nahoru**.

TIP: Jestli chcete klasiku trochu okořenit, vmíchejte nakonec špetku chilli nebo skořice. Horká čokoláda pak dostane úplně jiné grády.



2

VÍDEŇSKÁ HORKÁ ČOKOLÁDA JE FAKT HUSTÁ.

Vídeň není jen o proslulých vánočních trzích, ale má ještě jednu chuťovku – vlastní horkou čokoládu. A ta je oproti klasice fakt hustá. Ale taky trochu náročnější, protože hrozí, že se srazí. Pečlivost při přípravě je tak alfou a omegou této čokolády.

Co budete potřebovat?

- 170 g hořké čokolády
- 300 ml plnotučného mléka
- 1 vaječný žloutek
- šlehačku

Jak ji připravíme?

1. **Čokoládu s mlékem dejte na mírný plamen** a poctivě míchejte. Směs se **nesmí vařit**, ale měly by se na ní tvořit malé bublinky.
2. Nechte **3 minuty probublávat a stále míchejte** – ať se vám nic nepřipálí. Jestli jste víc na sladké, přisypte trochu cukru.
3. Jakmile je směs krásně jemná, **odstavte ji z plamene a nechte chvilku zchladit**.
4. Do **misky se žloutkem zašlehejte 2 lžíce směsi**. Vystačíte si s rukou, mixér netřeba.
5. **Žloutkovou směs pak pozvolna vmíchejte do zbylé čokolády** a vraťte **na mírný plamen**. Dávejte pozor, aby se směs nevařila. Hrozilo by zdrcnutí!
6. **Po dvou minutách stáhněte z plamene** a servírujte. Třeba s poctivou porcí šlehačky.

TIP: Doporučujeme sáhnout po hořkých čokoládových peckách nebo zlomcích naší 75% Bean to Bar čokolády z Madagaskaru. Ušetříte čas a neušpiníte si ruce (a všechno okolo).

3

NENÍ SNÍH? NEVADÍ!

Máme bílou čokoládu, a to není vůbec špatné. Ta na rozdíl od sněhu zahřeje, osladí, a když teče, je to radost.

Co budete potřebovat?

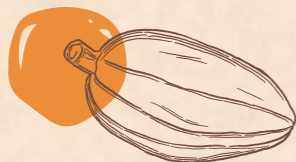
- 700 ml plnotučného mléka
- 2 lžíce cukru
- 2 lžičky vanilkového extraktu (nebo zrníčka z 1 lusku pravé vanilky)
- 220 g bílých čokoládových pecek
- šlehačku

Jak ji připravíme?

1. **Mléko s cukrem a vanilkou dejte na mírný plamen**. Nesmí se vařit, jen bublat.
2. Do **horkého mléka přidejte čokoládové pecky**. Pořád poctivě míchejte, ať se směs nepřipaluje.
3. **Během pár minut** by se měla čokoláda **rozpustit**. Ještě chvilku míchejte, aby byla dokonale hladká.
4. **Stáhněte ji z plamene a hurá s ní do hrnku se šlehačkou**. A hned potom do žaludku!

Přejeme dobrou chuť!





Text: Lukáš Jasenský, Roman Dojčan
Foto: archiv Čokoládovny JANEK

Jeden den s Romanem Dojčanem

PŘIPRAVILI JSME SI PRO VÁS NOVINKU V PODOBĚ RUBRIKY JEDEN DEN S... V NÍ VÁM NAPŘÍČ FIRMOU PŘEDSTAVÍME NAŠE KOLEGY A PŘIBLÍŽÍME JEJICH PRÁCI. TENTO DÍL JE S NAŠÍM EXTERNÍM OBCHODNÍM ZÁSTUPCEM ROMANEM DOJČANEM.



Jaká je tvá pozice?

Som externým obchodným zástupcom Čokoládovne JANEK pre Slovensko.

Můžeš nám ji přiblížit? Je něčím specifická?

Mojou úlohou je komunikácia so slovenskými zákazníkmi. To znamená navštevovanie, telefonická a e-mailová komunikácia s existujúcimi alebo budúcimi partnermi. Práca je špecifická v tom, že každý zákazník je istým spôsobom jedinečný – má vlastné predstavy a požiadavky.

Jak vypadá tvůj den teď v sezoně?

Predvianočné obdobie je príležitosť osloviť zákazníka s ponukou niečoho výnimočného a jedinečného. Záujem o produkty z Čokoládovne JANEK preto v tomto období rastie a to si vyžaduje viac času na zodpovedanie všetkých otázok a požiadaviek.

Ahoj Romane, můžeš se nám v krátkosti představit?

Pochádzam zo Šale, menšieho mesta na juhu Slovenska. Mám 43 rokov, som ženatý a mám 11ročnú dcéru.

Jak ses dostal k JANKOVI a jak dlouho tady pracuješ?

Do Čokoládovne JANEK som sa dostal tak, že som zareagoval na pracovnú ponuku, a pracujem tu od júna 2023.

Co se týče práce, kde trávíš nejvíce času? Je to na cestách nebo v kanceláři?

Na cestách, trávím približne 80 % času. Zvyšných 20 % je v kancelárii.

Předpokládám, že tato práce není stereotypní, nebo se pletu?

Nepletieš sa. Stereotyp pri tejto práci nepoznám. Každý deň je iný – iné miesta, iný ľudia, iné situácie

Co se ti na práci s čokoládou líbí?

V prvom rade sú to zákazníci. Nevie, či je to z čokolády, ale majitelia prevádzok, ktoré navštevujem, sú milí, usmievaví ľudia plní energie. Potom je to cestovanie – za jeden a pol roka v čokoládovni som spoznal množstvo krásnych miest naprieč Slovenskom. A v neposlednom rade je to čokoláda – veď čo môže byť krajšie ako pracovať s čokoládou?!

Máš nějaké motto, kterého se v práci držíš?

Motto ani nie, skôr je to snaha nájsť vždy riešenie.

Díky moc za rozhovor.



Text: Petr Hurda
Foto: archiv Čokoládovny JANEK

Najdete nás v samém srdci Prahy

V SAMÉM SRDCI PRAHY MEZI VÁCLAVSKÝM A STAROMĚSTSKÝM NÁMĚSTÍM V ULICI HAVELSKÁ NALEZNETE PRODEJNU JANEK, KDE ČOKOLÁDA Z UHERSKÉHO BRODU VLÁDNE PEVNOU RUKOU (A NĚKDY I LŽIČKOU).

Jakmile vstoupíte, přivítá vás vůně, která vás donutí přehodnotit všechny diety, které jste kdy zkoušeli. Ať už jste milovník hořké, mléčné, nebo bílé čokolády, máme pro každého něco – dokonce i pro ty, kteří tvrdí, že čokoládu moc nemusí (ale kdo jim věří?). V prodejně si vyberete ze široké nabídky, kterou znáte z e-shopu, a navíc i exkluzivní produkty, které zakoupíte pouze v pražské pobočce. Např. oblíbenou pralinku s náplní ze slaneého karamelu a pistácií nebo originální dárkovou krabičku s motivem orloje a čokoládovými plackami uvnitř, což je skvělý dárek z výletu z hlavního města. Při procházkách s předvánoční atmosférou se určitě zastavte pro kelímek pravé horké čokolády, která příjemně zahřeje. A pokud si nevíte rady s dárky (i těmi firemními), tak věřte, že tady vždy něco vyberete. Když ne čokoládu, tak např. kávu od pražírny Coffeespot. Pražský JANEK je místo, kde se sladké sny stávají realitou. Nakonec možná odejdete s větším balíčkem, než jste plánovali, ale čokoládové štěstí se přece nedá měřit na gramy. Těšíme se na vás!

Celoroční provoz pondělí až neděle vždy 10–19 hod.

Havelská 21, Praha 1
Odpovědný vedoucí: Petr Hurda
Tel. do prodejny: 725 906 668
E-mail: prodjenapraha@cokoladovnajaneK.cz

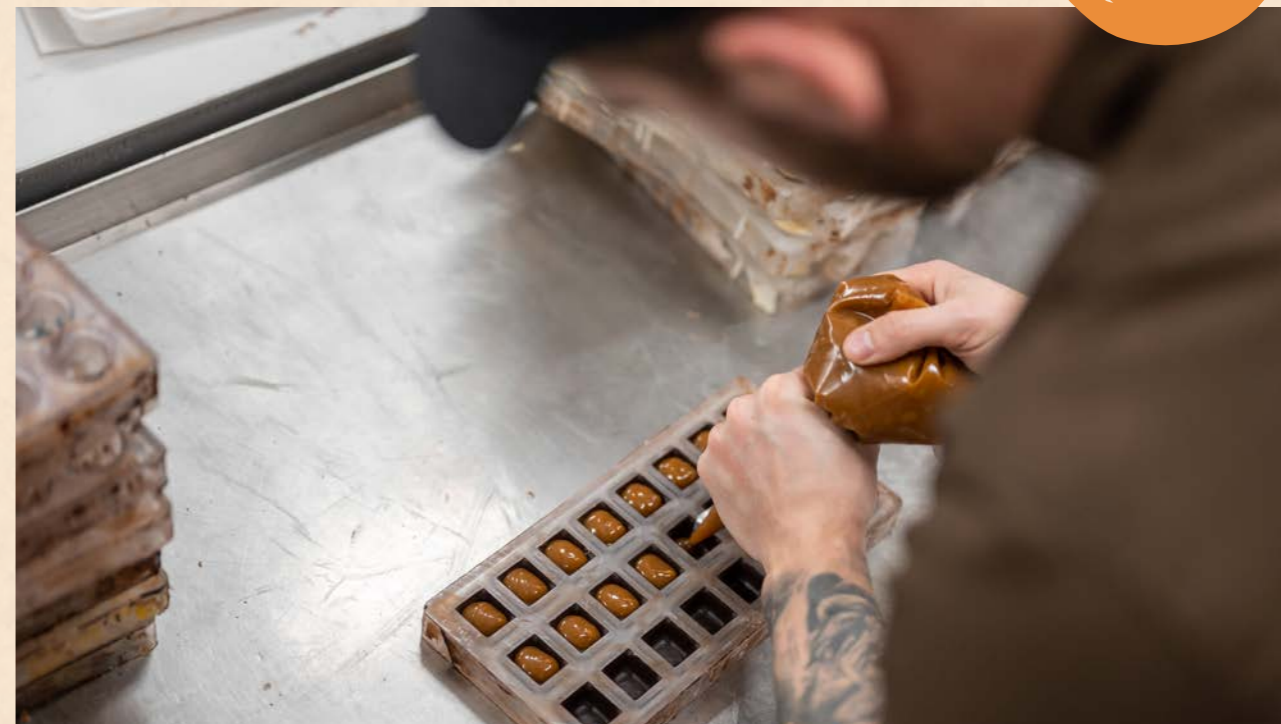
Najdete nás také v OC Arkády Pankrác každý den 9–21 hod.
Na Pankráci 86, Praha 4



Vánoce s pralinkami od JANKA

NA VÁNOCE VŽDY TOUŽÍME PO NĚČEM SPECIÁLNÍM, A PROTO JSME V JANKOVI VYTVOŘILI VÁNOČNÍ EDICI PRALINEK. S KAŽDÝM KOUSNUTÍM DO TĚCHTO „BONBONŮ“ UCÍTÍTE PRAVOU VÁNOČNÍ ATMOSFÉRU A PŘI POHLEDU NA NĚ SE ZASNÍTE NAD TÍMTO VÝJIMEČNÝM ČASEM.

Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Čokoládovny JANEK



Než se pokocháte a zakousnete do našich lahodných čokoládových dobrot, musíme je nejprve vymyslet a vyrobit. Představte si prázdný papír, na kterém se cítíte jako umělec tvořící umělecké dílo. **Pralinky nejsou jen o chuti, ale i o vzhledu, který jim dodává jedinečnost.** Za pralinkami, které tak rádi posíláme mezi vás, stojí v JANKOVI tým lidí. Od nápadu až po samotnou pralinku. A jak to probíhá?

S klesajícími teplotami se u nás výroba pralinek rozjíždí naplno. Přece jen **teplu a změny teplot nemá čokoláda ráda.** Naopak jí svědčí stálá teplota mezi 15 °C až 21 °C. Stabilně tak

v čokoládovně udržujeme teplotu v tomto rozmezí. **Ke správné pracovní teplotě čokolády nám pak pomáhají temperovací stroje.** Nápad na začátku je tak proměněn v lahodnou dobrotu, kterou držíme mezi prsty. Pralinky jsou taková vyšší dívčí a **vyrábíme je ručně.** Několik tisíc za den. Začínáme **vyléváním formy,** která **má požadovaný tvar.** Do ní nalejeme čokoládu z tempírky, chvíli počkáme a přebytek se vyleje zpět do tempírky. Zůstane nám tak tenká vrstva, kterou ještě necháme zatuhnout. Jakmile je skořápka zatuhlá, **naplníme ji ganáží,** která se skládá ze smetany a čokolády, ale i z ovoce, oříšků, koření

nebo alkoholu. **Jediný způsob konzervace je pak pasterizace.** Proto mají pralinky v průměru **životnost 3 měsíce.** Opět chvíli počkáme, abychom pralinky mohli **zavíčkovat.** Na formu **nalejeme čokoládu a cukrářskou stěrku setřeme.** Pak už jen stačí **vyklepnout.** Jak ale vzniknou barevné pralinky? Můžeme je obarvit do **všemožných odstínů inspirovaných právě například Vánoce.** K tomu používáme **přírodní barviva s kakaovým máslem** a pralinky buďto barvíme na samotný závěr třeba za pomoci **airbrushu,** nebo hned na začátku za pomoci **štětečku.** Tak teď už víte, jak na pralinky od JANKA. 😊

Stavba čokoládovny a pražírny začala



Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Čokoládovny JANEK



ČOKOLÁDOVNA JANEK A PRAŽÍRNA COFFEESPOT POD JEDNOU STŘECHOU



V našem minulém a vlastně prvním čísle magazínu jste se mohli dozvědět o tom, že plánujeme stavbu továrny ne na sny, ale na čokoládu a kávu. Nebo taky možná sny? Protože pro nás je tohle jeden velký sen. Pokud nás ale sledujete bedlivě, mohli jste zaregistrovat, že tento sen plánujeme už nějaký ten pátek. Plány na papíře se začínají měnit ve skutečnost a několik let snění, děření, plánování a připravování se koncentrovalo do pátku 6. 9. 2024, kdy jsme slavnostně

zahájili stavbu. Snili jsme totiž o tom, že jednoho dne budeme ve svých, a ne pronajatých prostorech. Abychom měli co nejlepší podmínky pro výrobu, zaměstnance i nás samotné. Zároveň je to pro nás obrovský závazek, který vnímáme jako takovou životní (generační) investici. O to ale máme větší důvod se neustále snažit posouvat dopředu a dělat čokoládu a kávu nejlépe, jak umíme. Cílem není jen „barák“, ale pulzující místo, na které se budou rádi vracet naši zákazníci

a přátelé i s celou rodinou, kdy stráví příjemný čas s dobrou kávou a čokoládou.

Stavbu provádí místní firma 3VaH a dříve zanedbaný pozemek se proměnil ve staveniště. Nejprve se musel pozemek srovnat a velká vrtací souprava začala vrtat piloty. Už teď se těšíme, až vám na jaře budeme moct poodhalit, kam jsme se zase za těch pár měsíců posunuli. Do té doby budeme posun stavby sdílet prostřednictvím časosběrné kamery.



Text: Jiří Mahr
Foto: archiv Jiřího Mahra

Coffeespot na Prague Coffee Festivalu

PO NĚKOLIKA DLOUHÝCH LETECH JSME SE JAKO COFFEESPOT KONEČNĚ VRÁTILI NA PRAGUE COFFEE FESTIVAL. A ŽE TO BYLA JÍZDA, PŘÁTELÉ! BYLO FASCINUJÍCÍ SLEDOVAT, JAK SE ZA POSLEDNÍ ROKY POSUNUL TRH S KÁVOU. NA FESTIVALU JSME SE PREZENTOVALI V SOBOTU NA ESPRESSO BARU A V NEDĚLI NA BREW BARU. PO JEHO SKONČENÍ JSME VŠICHNI ZÁŘILI ŠTĚSTÍM.

Spousta pražírů teď sází na nový trend v podobě levnější kávy, aby uspokojila široké publikum. Některé to i veřejně říkají. Tomu my zcela rozumíme, je to naše politika od samotného začátku. Ale **my jsme se v posledních měsících vydali i trochu jinou cestou.** Jasně, stále nabízíme cenově dostupné varianty. Ale zároveň jsme se rozhodli zaměřit více na kvalitu, kterou postupně zvedáme o úroveň výš.

A právě na festivalu jsme tohle mohli naplno ukázat. **Espresso bar jsme ovládli naší Indonésií Agropuro** (zpracování karbonická macerace), která přitáhla spoustu zvědavců, a nakonec nám zajistila neustálou frontu. Z reakcí lidí jsme měli obrovskou radost. Často byly nejen pozitivní, ale i překvapené – to, jak moc jim naše káva chutnala, pro nás bylo tou nejlepší odměnou.

Na filtrech jsme pak prezentovali kávu z řady White Bean, kterou si nadšenci do alternativních příprav opravdu užili. Bylo nádherné

sledovat, jak se lidé vraceli pro další ochutnávky a diskutovali s námi o chutích, které objevovali. A pro nás bylo skvělé, že jsme mohli širší veřejnost seznámit s progresem, který jsme za poslední dobu udělali.

Teď víme, že směr, kterým jsme se vydali – tedy **jít do hloubky s kvalitou** – začíná přinášet své

ovoce. Důležité pro nás je, že jsme lidem ukázali, že kvalita a dostupnost můžou jít ruku v ruce.

Prague Coffee Festival nám dal perfektní platformu, **kde jsme se mohli ukázat v plné síle**, a já už se nemůžu dočkat, až budeme tyhle zážitky přenášet i do našich kaváren, firem a na e-shop.



Text: Jiří Mahr
Foto: archiv Coffeespotu

Edice **White Bean** Příběh světle pražené kávy z Indonésie

NAŠE EDICE **WHITE BEAN** JE ZAMĚŘENÁ NA SVĚTLEJI PRAŽENÉ KÁVY, KTERÉ PRIMÁRNĚ DOPORUČUJEME NA ALTERNATIVNÍ PŘÍPRAVY. NICMÉNĚ, JEDNÁ SE O TZV. **OMNI ROAST**, COŽ ZNAMENÁ, ŽE VĚTŠINA Z NICH VÁM BUDE SKVĚLE FUNGOVAT I NA ESPRESSU. V COFFEESPOTU SE STÁLE VÍCE ZAMĚŘUJEME NA VÝBĚR KÁV S NETRADIČNÍM ZPŮSOBEM ZPRACOVÁNÍ, KTERÉ PŘINÁŠEJÍ OPAVDU UNIKÁTNÍ CHUŤOVÉ ZÁŽITKY. A PRÁVĚ ZDE VSTUPUJE DO HRY NAŠE SPOLUPRÁCE S FARMÁŘI Z INDONÉSIE.

Jedním z klenotů této edice je káva **Bang Eddi Fruit Enzyme Infused**, kterou pro nás připravují farmáři na severu Sumatry. Tato káva je zpracovaná metodou **Anaerobic Strawberry Infused**, což je fermentace, při níž jsou kávová zrna naložena spolu s čerstvými jahodami. Tento proces probíhá v uzavřeném prostoru bez přístupu kyslíku. To podporuje rozvoj komplexních chutí a intenzivních aromat.

Výsledkem je káva s **výraznou sladkostí**, jemnými tóny **jahod, červeného ovoce** a nádechem **čokolády**. Její chuť je plná a šťavnatá, což z ní činí ideální volbu jak pro milovníky filtru, tak pro ty, kteří si rádi dopřejí netradiční (v tomto případě rádi říkáme funky) espresso.

A jak se na samotnou kávu dívá náš hlavní pražič Michal Machala? „Káva je zpracována **experimentálně. Přesněji infused metodou za pomoci jahodových enzymů. Předtím ale byla klasicky promyta, jak je zvykem u washed**



zpracování. V chuti je to jahodová exploze a díky tomu, že byla promytá, tak je svěží a hodně čistá v dochuti. Žádný extrémní ferment, ale příjemné jahodové pohlazení.“

Věříme, že tyto speciality skvěle zapadají do našeho portfolia káv White Bean. Baví nás posouvat

hranice a obohacovat váš každodenní zážitek z pití kávy. White Bean ukazuje fascinující a rozmanitý svět kávového zpracování. Přijďte k nám do pražírny Coffeespot nebo navštivte web coffeespot.cz a objevte všechny naše skvělé kávy z edice White Bean.



Text: Lukáš Jasenský, Simona Křivánková
Foto: archiv Simony Křivánkové

Simona Křivánková o triatlonu

JMENUJI SE SIMONA KŘIVÁNKOVÁ A OD MLÁDÍ SE VĚNUJI SPORTU. NA VYSOKÉ ŠKOLE JSEM SE DÍKY MANŽELOVI NÁHODOU DOSTALA K TRIATLONU (PŮVODNĚ ATLETIKA – TROJSKOK, SPRINTY). TRIATLON SE STAL NAŠÍ VÁŠNÍ A ZPŮSOBEM, JAK KOMPENZOvat SEZENÍ PŘI STUDIU A PRÁCI. MÁME DVĚ DĚTI (DCERA 10 LET, SYN 1 ROK). TRIATLON JE NAŠÍM NEJVĚTŠÍM KONÍČKEM A ČASOVÝM ŽROUTEM. SPECIALIZUJI SE NA DLOUHÉ (3,8 KM PLAVÁNÍ, 180 KM CYKLISTIKA, 42 KM BĚH) A STŘEDNÍ TRIATLONY (1,9 KM PLAVÁNÍ, 90 KM CYKLISTIKA, 21 KM BĚH).



Simono, před rokem se vám narodil chlapeček. Zpětně gratulujeme. Jaké byly plány na letošní sezonu? Přece jen návrat po porodu není úplně lehký.

Ano, je to tak. Plány na letošní sezonu zahrnovaly návrat k závodění, s cílem absolvovat Český pohár v dlouhém triatlonu a ideálně i závody v zahraničí. Jak píšete, není to jednoduché a těžko se plánuje. Dlouhý triatlon je časově i fyzicky náročný, což návrat komplikuje. Měla jsem už zkušenosti z „návratu“ po dceři, ale to bylo před devíti lety. Tehdy jsme měli jedno dítě, a nyní je věk jiný. Během nekomplikovaného těhotenství jsem mohla sportovat až téměř do porodu; ještě týden před porodem jsem si zaklusala. O sportování v těhotenství jsem psala blog (IG účet s.krivankova2018). Věřím, že aktivní těhotenství usnadnilo návrat do formy.

Sám jsem se vrcholově triatlonu věnoval, a tak vím,

jak jsou závodní sezony dlouhé, máte teď už ten zasloužený odpočinek? Kdy zase vlítnete do přípravy?

Rozhovor píšu těsně po ukončení sezony. Nakonec se mi zadařilo Český pohár v dlouhém triatlonu vyhrát. (Stala se mistryní ČR ve středním triatlonu a vicemistryní v dlouhém triatlonu, ETU mistrovství Evropy v dlouhém triatlonu v Almere jsem dokončila na 12. místě. Závěr sezony jsem pak okořenila top 10 – konkrétně 9. místo v kvalitně obsazené konkurenci na Ironmanu v Barceloně.) Sezona byla tedy nakonec i lehce nad očekávání úspěšná. Hlavně mě potěšilo, že jsem se dokázala ke konci sezony vrátit na úroveň před porodem.

Vzpomenete si na svůj první závod v triatlonu? Byl to ten moment, kdy jste si řekla, že tohle je ten sport, kterému se chcete naplno věnovat? Předpokládám, že to ironmanské distance nebyly. Jak jste začínala?

Přesně tak, ironmanské distance přišly po několika letech závodění ve sprintech a středních triatlonech. První závod jsem absolvovala v prváku na vysoké škole. Triatlon mě zaujal díky kombinaci tří sportů, přestože jsem předtím žádný vytrvalostní sport nedělala. První Ironman

jsme s manželem absolvovali v roce 2012 v rakouském Klagenfurtu, kde jsme této závislosti jménem Ironman propadli. Triatlon závodím v profi kategorii, ale během trénování jsem buď pracovala, nebo byla na mateřské dovolené.

Tento rok je to pro vás již xtá sezona, kde v sobě hledáte ten motor stále do toho šlapat naplno? Ptám se, protože skloubit rodinu s profesionálním sportem je náročná disciplína sama o sobě. Jak je to u vás? Zažila jste i chvíle, kdy jste s tím chtěla seknout?

Je to rok od roku náročnější. Dcera už sportuje a závodí, takže musíme kombinovat i její aktivity. Občas je to boj; vysiluje nás to, ale zároveň nabývá. Bez prarodičů, kteří nám pomáhají během dlouhých tréninků a závodů, bychom to nedokázali skloubit. Dnes jsou velkou pomocí trenažéry (cyklo/běžecské) a sportovní vozíky, které umožňují trénink indoor nebo se sportovním vozíkem bez nutnosti hlídání. Není to vždy ideální, ale lepší než nic. 😊

Je nějaký výsledek, kterého si ceníte nejvíce?

Mám za sebou mnoho úspěchů, ať už ve světové sérii Ironman,

Challenge Family nebo umístění v top 10 na mistrovství Evropy a světa pod hlavičkou ITU. Mezi nimi je druhé a třetí místo Ironman Malaysia, druhé místo na ETU mistrovství Evropy v Poznani, druhé místo Challenge Venice a Regensburg, několik top 10 v sérii Ironman a Ironman 70.3 a druhé místo na extrémním triatlonu Israman. Také mám řadu titulů MČR ve středním a dlouhém triatlonu. Nejvíce si však vážím toho, že jsem za 15 let v triatlonu zůstala zdravá. Dokončila jsem 43 ironmanů, kolem 100 středních triatlonů a spoustu sprintů.

Kromě triatlonu a samozřejmě rodiny se věnujete ještě něčemu dalšímu?

Jak už jsem zmínila výše, kromě období mateřské dovolené chodím normálně do práce (po narození dcery na zkrácený úvazek), pracuji v IT jako 2nd level support. Také mám pár svěřenců, kterým pomáhám plnit jejich triatlonové sny.

Necháte nás pro představu nahlédnout alespoň trochu do toho, jak vypadá váš běžný tréninkový den? Je nějaká disciplína tou vaší nejoblíbenější a naopak jaká je ta nejméně oblíbená?





Každý den je jiný v závislosti na tom, kterou disciplínu ten den trénuji. Také záleží, jaká je fáze sezony, a tím pádem, jak jsou tréninkové jednotky dlouhé. Mám buď dva kratší tréninky denně (když syn spí nebo je ve vozíku), nebo jeden delší, na který je domluveno hlídání. Například dopoledne hodina vytrvalosti běhu s vozíkem, odpoledne úseky na trenažéru nebo dlouhý běžecký trénink 2–2,5 hodiny. Na jaře a v létě pak o víkendu dlouhý cyklistický trénink 3–5 hodin. Několikrát týdně posiluji (20–40 min.), což většinou zvládám i se synem kolem sebe. 😊 Nejoblíbenější disciplínou je běh, ale baví mě i kolo a plavání.

I když je triatlon v podstatě individuální sport, kdo vám v něm pomáhá? Máte trenéra, nebo jste součástí nějaké tréninkové skupiny?

V minulosti jsem několik trenérů měla, od roku 2014 mě trénuje kamarád Michal Urbánek. I letos jsem s ním tréninky konzultovala.

Jak nejraději trávíte společný čas s rodinou? Je to sportem? 😊

Je to především sportem (v létě i v zimě) a výlety, které si rádi spojujeme v rámci cest na závod (např. do zoo). Také rádi zahradičíme, v létě grilujeme...



CSG
TRI TEAM

Co vám v tomto roce udělalo největší radost?

Největší radost mi udělalo, že jsme ten rok zvládli všichni ve zdraví. To nám umožnilo dělat, co nás baví. Jsem ráda, že jsem se nakonec postavila na start tolika závodů, a také, že jsme opět společně cestovali s celou rodinou. Byl to náročný, ale pěkný rok.

Máte už plány na nadcházející sezonu? Můžete nám je prozradit, nebo nás necháte překvapit?

Plány na další sezonu už trochu mám, ale zatím si je nechám s dovolením pro sebe. 😊

Na závěr jedna záludná otázka. 😊 Proč káva z Coffeespotu?

Jako většina cyklistů a triatletů i my milujeme kávu, která je součástí našeho každodenního života. Spolupracuji s Coffeespotem již několik let a líbí se mi, že je to rodinná firma, která žije podobnými hodnotami jako my, i když s odlišnou vášní – výrobou kvalitní kávy. Je obdivuhodné, jak z malé pražírny vybudovali významnou firmu na našem trhu. Měla jsem velkou radost z limitované edice kávy, kterou mi upražili k mým 40. narozeninám.

Děkuji za rozhovor a přejeme vám jen vše dobré a v následující sezoně mnoho závodů odjetých podle představ. 😊

Text: Jiří Mahr
Foto: archiv Coffeespotu



Káva Coffeespot i do vašeho provozu

MÁME TIP PRO VŠECHNY, KDO PROVOZUJÍ KAVÁRNU, BISTRO NEBO CUKRÁRNU A HLEDAJÍ RADOSTNOU SPOLUPRÁCI. V COFFEESPOTU SE NEJEDNÁ JEN O VÝBORNOU KÁVU – I KDYŽ TO JE ZÁKLAD. NABÍZÍME ŠIROKOU ŠKÁLU ZRNKOVÝCH KÁV, KTERÉ USPOKOJÍ KAŽDÉHO – OD KLASICKÉHO ESPRESSA S CHUTÍ ČOKOLÁDY A OŘÍŠKŮ PO SVĚŽÍ, OVOCNĚJŠÍ VARIANTY S LEHKOU ACIDITOU. NAŠE SPOLUPRÁCE JE VÝJIMEČNÁ TÍM, JAK SE O SVÉ PARTNERY STARÁME.



do naší pražírny – což je skvělý zážitek pro celý tým.

Na pravidelných návštěvách se rádi podíváme, jak se vám daří, a vytvoříme foto report, který sdělíme na našich sociálních sítích. To je příjemná vzpruha pro propagaci vaší kavárny. Pokud potřebujete pomoc s provozem, náš specialista Jiří Mahr, zkušený v oblasti vedení kaváren, je vám k dispozici a rád předá své know-how.

„Za svými zákazníky jezdím moc rád. Baví mě sledovat jejich progres a to, jak se jejich podnikům daří. Někdy v podnicích předám své rady a postřehy, samozřejmě když je o to zájem (smích), jindy si zase u kávy jen popovídáme a utužíme vztahy. A to je právě na té práci to krásné,“ říká Jirka.

Vždy jsme chtěli být víc než jen dodavatel. Chceme být partáci, na které se můžete spolehnout. Ke každé kavárně tak přistupujeme individuálně. Potřebujete pomoc

s baristickými dovednostmi? Rádi přijdeme a provedeme kurz přímo ve vaší kavárně. Chcete ochutnat nové kávy? Uspořádáme cupping nebo vás vezmeme na exkurzi

A jak s námi spolupracovat? Je to jednoduché. Stačí napsat Jirkovi e-mail na mahr@coffeespot.cz nebo zavolat na **739 661 020** a o zbytek se postaráme. Těšíme se na nové spolupráce.

Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Coffeespotu

Kdo také stojí za COFFEESPOTEM?

PRAŽÍRNA KÁVY
COFFEESPOT
PŘEJE SVÝM
ZAMĚSTNANCŮM
V ROCE 2025
MNOHO ÚSPĚCHŮ,
SPOKOJENOSTI
A RADOSTI
V PRACOVNÍM
I OSOBNÍM ŽIVOTĚ.



Jiří Mahr
1 rok

Má pozice v Coffeespotu je specialista prodeje. Starám se o kavárny, bistra a cukrárny. Snažím se rozšířit portfolio našich zákazníků a zároveň pečuji o ty stávající. Po kavárnách často dělám baristické tréninky nebo předávám své know-how tam, kde je o to zájem. Do toho píšu texty na web a pomáhám rozšířit povědomí značky v online světě. Baví mě, že je práce různorodá. Jsem člověk, který miluje a potřebuje změny, a to tady je. Zároveň jsou ale jasné pojmenované cíle, kterých chceme dosáhnout, a víze, kam máme směřovat. Cítím se být nedílnou součástí tohoto procesu, což je super. Cítím se tak být stále motivovaný, a to je pro mě základ. Většinu času pracuji v terénu, ale za kolegy do pražírny se vždy moc těším. Ve volných chvílích se pak věnuji rodině, našim zvířatům, sportu a cestování. Mám rád rychlou jízdu v autě, ale taky rád chodím pěšky. Mým highlightem je zatím Írán. A taky miluji kávu.

TENTO ROK JE TOMU
13 LET, CO JSME SE
ROZHODLI PRAŽIT
VÝBĚROVOU KÁVU



Věrka
2 roky

Než jsem začala pracovat v Coffeespotu, byla jsem ve firmě, která vyráběla a dodávala produkty do potravinářství. Po skončení firmy bylo jasné, že chci v potravinářství pokračovat. Co může být lepší, lahodnější a voňavější než potravina – káva. Každé ráno, když přicházím do práce, mě vítá nádherná vůně kávy, která se šíří od pražičky. V Coffeespotu mám na starost administrativu, podklady pro účetní, objednávky zboží a brigádníky. Nejdůležitější je však e-shop a kontakt s lidmi. To mě naplňuje nejvíc. Ráda sportuji. V zimě jsou to běhky a v létě cyklistika. Také jezdím ráda autem, pečuji o zahradu, čtu a věnuji se floristice.

Text: Jiří Mahr
Foto: archiv Coffeespotu

Vánoční směs 2024: Sváteční atmo v každém šálku



Michaela Budínová

3 roky

Jak jsem se dostala do Coffeespotu? Byla to náhoda. Když jsme odjížděli na letiště a jeli okolo, prohlásila jsem, že by se mi taková práce líbila. Neváhala jsem a napsala teď už mé dobré kamarádce a kolegyni, jestli náhodou někoho nehledají, a jak už osud dal, hned po dovolené jsem šla na pohovor. Pracuji jako baristka. Připravuji kávové nápoje a starám se o zákazníky, kteří k nám přijdou. Baví mě práce s lidmi, i když je někdy náročná. Odměnou pak je, když k nám lidé chodí nejen za kávou, ale i za námi. Mimo práci se věnuji rodině, přátelům a učím se znovu hrát na kytaru, když mi teda nepraskne struna. Ráda cestuji a poznávám nová místa nejen v zahraničí, ale i u nás v Česku.

POKUD LETOS HLEDÁTE NĚCO, CO DODÁ VAŠIM VÁNOCŮM HŘEVIVÝ POCIT, NAŠE VÁNOČNÍ SMĚS 2024 JE PŘESNĚ TO, CO BY VÁM NEMĚLO CHYBĚT. TATO KÁVA ZAHŘEJE NEJEN TĚLO, ALE I DUŠI, AŽ UŽ SI JI VYCHUTNÁTE U STROMEČKU RÁNO, NEBO ODPOLEDNE S PŘÁTELI A RODINOU. KAŽDÝ DOUŠEK NESE ATMOSFÉRU SVÁTKŮ – JE PLNÁ SLADKÝCH TÓNŮ ČOKOLÁDY, SUŠENÉHO OVOCE A MARCIPÁNU, TAK JAK TO O VÁNOCÍCH MÁME RÁDI.

Vánoční směs je naší už 11. edicí a tento rok je složená z výběrových zrn z **Brazílie, Hondurasu a Mexika**, které jsou dokonale vyvážené tak, aby vás každý šálek přenesl do světa zimní pohody. Není to ale jen o chuti – tato káva má i příjemně krémové tělo, které z ní dělá skvělou volbu jak na filtr, tak i na espresso. Letos si navíc kávu můžete mimo standardní 250g balení pořídit i v kilových obalech.

„Směs je chuťově velmi příjemně vybalancovaná s plným a hutným tělem. Kombinací **Brazílie, Hondurasu a Mexika** zažijete pravé latinskoamerické

Vánoce (smích),“ říká ke kávě náš hlavní pražič Michal Machala.

Jednoduše řečeno, **Vánoční směs 2024** je káva s duší. Ať už ji koupíte jako dárek, nebo si ji necháte pro sebe, z každého vánočního setkání udělá něco výjimečného. Navíc krásně voní a už její příprava doma vám vykouzlí úsměv na tváři.

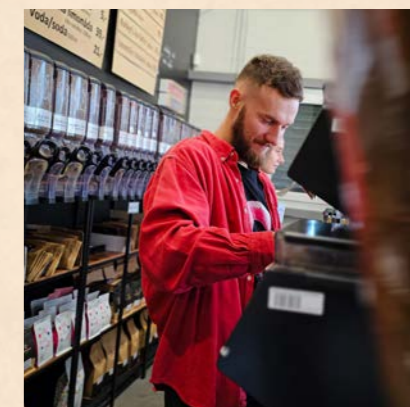
Pokud chcete mít letos opravdu dokonalé Vánoce, doporučuji vyzkoušet tuto směs. Tato káva vás zaručeně naladí na sváteční vlnu a stane se součástí vašich vánočních rituálů.



Jak vypadala 13. narozeninová oslava Coffeespotu obrazem?

POJĎME SE PODÍVAT NA FOTKY Z TÉTO ÚŽASNÉ AKCE, KTERÁ SE PAVEDLA DÍKY VÁM, NÁVŠTĚVNÍKŮM. VÍCE NEŽ 1000 LIDÍ, KTERÍ SE K NÁM DO COFFEESPOTU DOSTALI V SOBOTU 21. 9., NÁS OPRAVDU PŘEKVAPILO, A ZA TO MOC DĚKUJEME. PŘI TÉ PŘÍLEŽITOSTI NECHYBĚLA NAŠE VÝROČNÍ KÁVA „13 LET COFFEESPOT“.

Oslavu jsme odstartovali ráno. Po celý den k nám lidé mohli zavítat nejen na šálek kávy, ale i na pizzu od Narcis Ritual, chleba se škvarkovkou, domácí buchty, Jarošovské pivo nebo si opět špekáčky před naší pražírnou. Počasí nám přálo. Aby se návštěvníci dozvěděli více o našem provozu, každé dvě hodiny probíhala komentovaná prohlídka pražírny, o kterou byl velký zájem. Součástí prohlídky byla řízená ochutnávka káv, včetně našich novinek. Snažili jsme se vytvořit nezapomenutelný zážitek pro milovníky kávy. Vždy je na čem pracovat a co zlepšovat, ale kdybyste se nás před 13 lety zeptali, jaký je cíl, tak právě tato oslava by byla odpovědí. Děkujeme všem a těšíme se na oslavu 14. narozenin, třeba v nových prostorech.

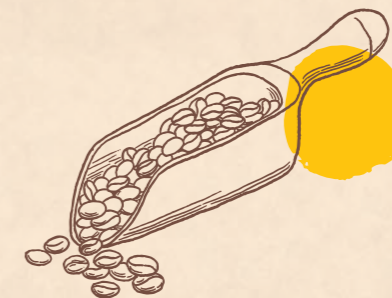




Text: Lukáš Jasenský, Damian Macek
Foto: archiv Coffeespotu

Jeden den s Damianem Mackem

PŘIPRAVILI JSME SI PRO VÁS NOVINKU V PODOBĚ RUBRIKY JEDEN DEN S...
V NÍ VÁM NAPŘÍČ FIRMOU PŘEDSTAVÍME NAŠE KOLEGY A PŘIBLÍŽÍME JEJICH PRÁCI.
TENTO DÍL JE S NAŠÍM OBCHODNÍM ZÁSTUPCEM DAMIANEM MACKEM.



Ahoj Damiane, můžeš se nám v krátkosti představit?

Odmalička mě baví osobní výzvy, pohyb a adrenalin. Snažím se vyzkoušet vše, co je možné i nemožné. Mám rád cestování, objevování nových míst, ale zároveň nevyhledávám ruch a moc lidí na jednom místě. A pořád chci a musím něco dělat.

Jak ses dostal do Coffeespotu a jak dlouho tady pracuješ?

Dnes ráno autem. 😊 Ale ne, do Coffeespotu jsem se dostal z naší čokoládovny, ve které jsem léta působil brigádně. Papirově jsem oficiálně zaměstnancem rok.

Jaká je tvá pozice?

Má pozice ve firmě spočívá v rozšiřování naší sítě velkoobchodních odběratelů. Nejen firem, ale také obchůdků a prodejen, kde si nás lidé mohou koupit.

Můžeš nám ji přiblížit? Je něčím specifická?

Každá činnost má svá specifika. U mé práce je to časová flexibilita – nejsem vázaný na pevnou pracovní dobu a mohu pracovat kdykoliv. Rád komunikuji se zákazníky o víkendech nebo v noci, a dobře se mi dělá i před či po klasické pracovní době, což jinde obvykle není možné.

Jak vypadá tvůj den teď v sezoně?

Den je odlišný hlavně množstvím práce na počítači vůči zbytku roku. Komunikuji složitější a rozsáhlejší zakázky, různé personalizace balení a kompletů a podobně. Tudíž každý den je potřeba věnovat více času jinému projektu. Trávím více času za počítačem než na cestách.

Co se týče práce, kde trávíš nejvíce času? Je to na cestách, nebo v kanceláři?

Den ode dne je jiný. Snažím se si dny maximálně plánovat, abych netrávil půl dne v kanceláři a půl dne na cestách, ale ideálně buď naplno v kanceláři, anebo naplno v autě. Zákazníky máme takřka všude. Vždy je kde si udělat zastávku a nerad spěchám do kanclu na úkor zákazníků, které ještě mohu navštívit fyzicky.

Předpokládám, že tato práce není stereotypní, nebo se pletu?

Tvůj předpoklad je správný, Lukáši. Náš team není obrovský, tudíž občas vyměním auto a židli za aku šroubovák či kávovar a dělám jinou činnost. Mimo právě výpomoc s chodem firmy po hardware stránce je to občas třeba akce za kávovarem. A vyhovuje mi to tak.

Co se ti na práci v Coffeespotu líbí?

Že děláme kvalitní produkt. Ať už beze mě, nebo se mnou pražil Coffeespot vždy výběrová zrnka, a to je pro mě základ. Stejně jako v Čokoládovně JANEK, kde je poctivá a ruční výroba. Mám rád, když je za danými produkty právě i tato stránka věci. Nemohl bych pracovat tam, kde bych se za produkt nemohl postavit i mimo práci. Už jako brigádník jsem se za naše produkty postavil, a tak to zůstane. Naše firmy jsou pro mě srdcovkou.

Jak dlouho ti trvalo, než ses ji naučil?

Moje práce není o manuální zručnosti, ale o přístupu k věci a schopnostech jednat a vyjednat. Osobně si myslím, že se obchod učí člověk celý život a ve výsledku obchoduje všude, jen to nevnímá. Takže abych odpověděl, pořád se učím.

Máš nějaké motto, kterého se v práci držíš?

Nejen v práci se držím toho, že kontakty a informace jsou to nejcennější. Samozřejmě zdraví, rodina atd. také, ale věřím, že pointa zůstává.

Díky moc za rozhovor.

Také děkuji!

CO PŘIPRAVUJEME?

Velikonoční čokoládové vajíčko

ŽE BY DRUHÉ VELIKONOCE S TÍMTO VELKÝM ČOKOLÁDOVÝM VAJÍČKEM? JE NAPLNĚNÉ KARAMELEM NEBO NUGÁTEM A POSYPANÉ ČERSTVĚ UPRAŽENÝMI PISTÁCIEMI NEBO LÍSKOVÝMI OŘECHY. CHUŤ ČOKOLÁDY, OŘÍŠKŮ A KARAMELU V JEDNOM KOUSNUTÍ. KŘUPNE A V PUSE SE VÁM ROZPLYNE. VÍCE O JARNÍCH PRODUKTECH SE DOČTETE V PŘIPRAVOVANÉM JARNÍM ČÍSLE.



Velikonoce s Coffeespotem

OSLAVTE PŘÍCHOD JARA S NAŠÍ LIMITOVANOU EDICÍ VELIKONOČNÍ KÁVY UPRAŽENÉ PŘÍMO PRO TOHLE OBDOBÍ. VELIKONOČNÍ ATMOSFÉRA V KAŽDÉM ŠÁLKU KÁVY. VÍCE SE O TĚTO KÁVOVÉ SMĚSI DOČTETE V JARNÍM ČÍSLE.



20  11
COFFEESPOT
PRAŽÍRNA

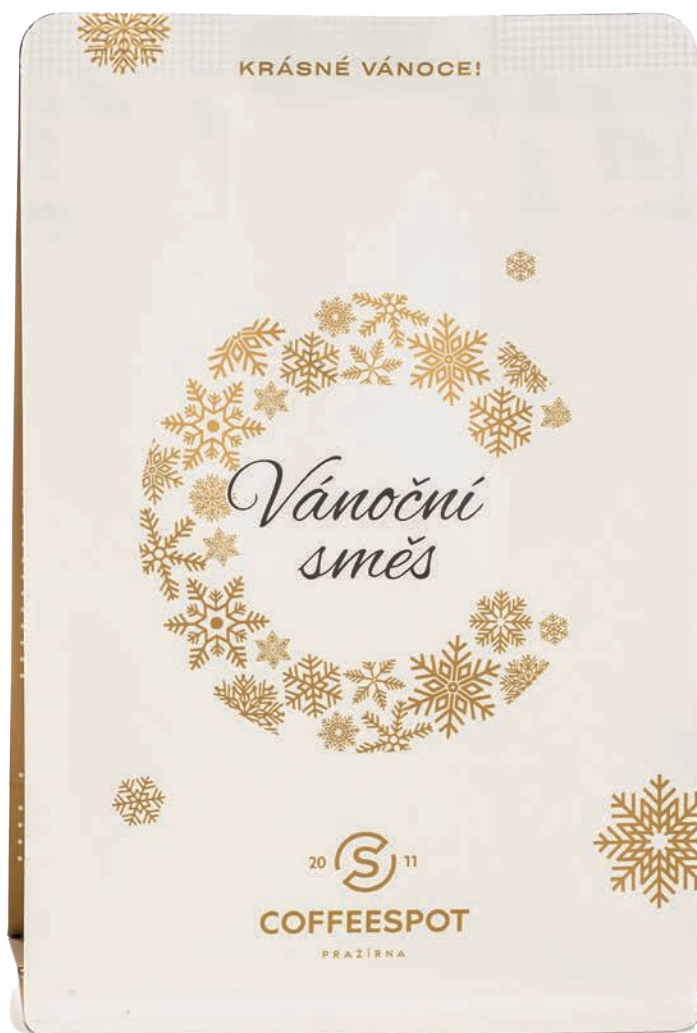
20  11

COFFEESPOT

PRAŽÍRNA

Kávoviny

zima 2024/2025



ČÍST ONLINE

www.coffeespot.cz