

Výberová káva vás posunie o level vyššie

Káva je v slovenskom gastro segmente ešte stále prehlíadaná. Pre návštevníka kaviarne, reštaurácie či hotela je však jej chuť veľmi dôležitá – môže totiž značne ovplyvniť jeho celkový zážitok. Kým reštaurácie a hotely v zahraničí už dávno spolupracujú s lokálnymi pražiarňami, u nás na Slovensku zatiaľ tento trend napreduje len veľmi pomaly.

Hilton Hotels, Fairmont Hotels, Le Méridien Hotels – to je len zopár svetoznámych mien, ktoré vedia, že kvalitná káva od lokálneho výrobcu znamená jedinečnú príležitosť predstaviť hosťom nové zážitky, a tak sa odlíšiť od konkurencie. Vedeli ste napríklad, že René Redzepi, majiteľ dánskej michelinskej reštaurácie Noma, strávil až osem mesiacov implementovaním odrodových káv z pražiarne Tima Wendelboea do ich menu? Kombinovaním vybraných káv s konkrétnymi jedlami tak dokáže hosťom zakaždým ponúknuť jedinečný gurmánsky zážitok.

Lokálnosť už nie je len trend, ale nový štandard
Samozrejme, nie každá reštaurácia je michelinská a nie každý hotel patrí do medzinárodnej siete s celosvetovým zastúpením. No prečo sa vzdať snahy byť najlepší v rámci svojho mesta, regiónu či krajiny?

Asi sa zhodneme, že káva nesmie chýbať v žiadnej reštaurácii či hoteli a mala by byť čerstvá, kvalitná a chutná. Čoraz viac Slovákov sa začína zaujímať o pôvod potravín, spôsob ich výroby, a teda aj o ich kvalitu, a tento záujem narastá aj v kávovom segmente. Informovaní spotrebiteľia dokážu za kvalitou cestovať desiatky až stovky kilometrov. Tak prečo ich nepritiahnuť do vašej reštaurácie, penziónu či hotela? V reštauráciách sa často okrem kvality jedla rieši dizajn interiéru, typ tanierov či samotné servírovanie jedál a nápojov. Na kávu sa však stále zabúda. Keď si ju hosť po chutnom jedle objedná, dostane často neprofesionálne pripravený nápoj z prepražených a nie práve najčerstvejších zŕn. Káva je pritom v reštaurácii často tou poslednou bodkou, ktorá dokáže celú doterajšiu snahu personálu, ako aj zážitok hosťa pokažiť. V hoteloch, na rozdiel od reštaurácií, prichádza počas svojho pobytu návštevník do kontaktu s kávou

aj viackrát za deň. Okrem raňajok je káva často žiadaná aj bezprostredne po jedle, ako aj v popoludňajších hodinách k zákusku. Nezvyčajné nie je už ani pitie kávy vo večerných hodinách, keďže je súčasťou mnohých miešaných nápojov. Náš pražiar Andrej, ktorý je, mimochodom, bývalý someliér, si myslí, že tak ako víno, aj káva by mala byť jedlu rovnocenným partnerom. Káva a jedlo by sa mali navzájom dopĺňať a spoločne vytvárať ten najlepší možný zážitok.

Podľa prieskumu, ktorý si dala spraviť britská spoločnosť UCC Coffee, až 75 % hotelových hostí nie je so servírovanou kávou spokojných. Z nich by do daného hotela kvôli zlej káve už viackrát neprišlo až 30 % hostí. V prípade reštaurácií by to znamenalo, že hostia si pri opätovnej návšteve „prinajhoršom“ nedajú kávu, čo však v praxi predstavuje pomerne výraznú stratu tržieb a marže. Mnohé slovenské hotely však kávu vnímajú len ako doplnok, ktorého kvalita je nepodstatná. A to je na škodu pre obe strany.

Čoraz väčšiu finančnú silu predstavuje práve mladá, ekonomicky produktívna klientela, pre ktorú je udržateľnosť a šetrnosť voči životnému prostrediu veľmi dôležitá. Obzvlášť mladší hostia vyhľadávajú a uprednostňujú lokálne produkty, jedlá a nápoje. S ekológiou tak ide ruka v ruke aj otázka čerstvosti a kvality, ktorú dovážané lacné kávy nie vždy dokážu splniť. Preto takmer 98 % reštaurácií a hotelov v Taliansku ponúka taliansku kávu a viac ako 94 % reštaurácií a hotelov v Rakúsku pripravuje rakúsku kávu. Ako zvykne vtipkovať Marek, majiteľ našej pražiarne: „Na Slovensku je to rovnaké: viac ako 95 % slovenských reštaurácií a hotelov ponúka taliansku alebo rakúsku kávu.“ Pre novú generáciu hostí je káva cenovo dostupný luxus, za ktorým hľadajú hodnoty, ako sú kvalita či etika.

Výhody lokálnej pražiarne kávy

Spolupráca s lokálnou pražiarňou má viacero výhod. Na základe úvodnej degustácie si vyberiete kávu, ktorá

ebenica
COFFEE



EBENICA COFFEE
Šúrska 136, 900 01 Modra
www.ebenica.sk
ebenica@ebenica.com
tel. 0905 745 333

najlepšie spĺňa požiadavky a predstavy vašich zákazníkov. Kávu dostanete vždy maximálne čerstvú, keďže sa praží až na základe objednávky. Súčasťou spolupráce je aj baristické školenie a pravidelná starostlivosť. Jednoduché objednanie a rýchle doručenie kuriérom do dvoch pracovných dní priamo do vašej prevádzky sú v porovnaní s kvalitou a chuťou kávy už len čerešničkou na torte. Majiteľom a manažérom HORECA prevádzok odporúčame, aby pražiareň navštívili aj osobne. Nič nenahradí osobný kontakt s ľuďmi, ktorí s kávou dennodenne pracujú a

vedia o nej všetko. Okrem základných, no nevyhnutných informácií o káve a jej životných fázach získate aj neoceniteľné know-how o rôznych metódach jej prípravy. Nezabúdajte, všetko navyše, čo viete a dokážete ponúknuť, vás odlišuje od konkurencie a v očiach vašich zákazníkov zvyšuje vašu hodnotu. A to bolo, je a vždy bude na nezaplatenie.

Sme EBENICA COFFEE – slovenská pražiareň výberovej kávy

Naša káva sa zrodila v roku 2009 a od tej doby si získala srdcia mnohých kávových nadšencov nielen doma, ale aj v zahraničí. Vďaka oceneniam v medzinárodných súťažiach Coffee Review (USA, 2013) a Great Taste (UK, 2019) sa zaradila medzi najlepšie európske espresso kávy, čím si získala pozornosť odbornej verejnosti aj koncových spotrebiteľov. Kávu pražíme s trpezlivosťou a láskou, čo sa prejavuje aj na jej kvalite a chuti. Keď dokážeme ľuďom spríjemniť chvíle doma či v práci, dokážeme to aj vo vašej kaviarni, reštaurácii či hoteli. Skúsme to spolu...