



JANEK
CHOCOLATE

Jankoviny

zima 2026/2027



www.cokoladovnajanak.cz

ČÍST ONLINE



JANEK
CHOCOLATE



www.cokoladovnajaneek.cz

Rekapitulace našeho posledního roku



Vážení zákazníci,

letošní rok vstupuje do pro nás nejdůležitější podzimní a předvánoční části. Je to čas, ve kterém nám vystavíte své vysvědčení. Myslíme, že jsme v letošním roce pracovali na čokoládách, baleních a jejich chutích ještě intenzivněji než v letech předešlých. Ne snad, že bychom v loňském roce netrávili dostatek času prací, ale proto, že jsme část loňského roku strávili v montérkách na stavbě místo v čokoládovém úboru. Jestli naše práce měla smysl, jestli máme stále cit pro dobré chutě a hezké balení – to vše nám napoví až vaše případné nákupy.

Od začátku jsme měli sen, ve kterém jste nás podporovali. Tři studenti, spolužáci ve věku kolem dvaceti let, uskutečnili víceméně na zelené louce

a téměř bez jakýchkoliv prostředků svůj sen – vlastní čokoládovou výrobu. Tabulku po tabulce, pralinku po pralince jsme několik prvních let, třeba i v noci, vyrobili, mnohdy s pomocí kamarádů zabalili a jeli prodávat na trhy. Abychom mohli koupit další nerezový stůl, další formy, další suroviny a obaly, a tak stále dokola.

Dnes už celoročně nevstáváme ke každé pralince, ale máme kolem sebe partu lidí, která nám s výrobou a balením pomáhá. O to větší zodpovědnost ale cítíme. Za důvěru, kterou jste do nás vkládali, když jste nás svými nákupy podpořili. Každý jeden nákup, každá jedna koruna nebo pozitivní zmínka o naší čokoládě je pro nás velkým závazkem.

Uvědomili jsme si, že nové prostory pro nás byly snem, ale ne cílem. Cílem je dělat čokoládu, která

bude dělat radost. Užít se. Tvořit kolem sebe dobré prostředí. Podporovat se v kolektivu a podporovat naše okolí. Nemusíme snít. Náš pracovní sen se splnil. Stále jsme spolu všichni tři jako na začátku. Jsou s námi i naši přátelé, kteří nám na naší cestě pomáhali.

Právě proto jsme se letos nesnažili vracet energii jen našemu okolí, ale také čokoládě, produktovým řadám a novinkám. Po mnoha letech jsme vyrobili vlastní krabičky na pralinky pro standardní řadu (začínáme s vánočními) nebo formu na vlastní čokoládové (zlaté) prasátko. Může se to zdát jako drobnosti, ale každý takový projekt stojí nemalé prostředky. My bychom tu naši čokoládovnu rádi viděli nejen za 10 nebo 20 let, ale třeba i za 50. A proto věříme, že to má smysl.

Závěrem bych vám rád poděkoval a popřál pohodové čtení na dalších stránkách.

Pokud byste měli zájem a naši si čas mi napsat, jaká je vaše zkušenost s naší čokoládou, co vám dělá radost nebo co můžeme zlepšit, tak si to moc rád přečtu a odpovím vám na adrese durdak@cokoladovnajaneek.cz

Za čokoládovnu Václav Durdák
spolumajitel



Nová střecha, nové příběhy

NĚKDY TOTIŽ STAČÍ JEDNA NOVÁ STŘECHA
A NAJEDNOU SE POD NI VEJDE MNOHEM VÍC.
NOVÉ NÁPADY, NOVÉ CHUTĚ, NOVÉ MOŽNOSTI.
A HLAVNĚ DALŠÍ PŘÍBĚHY.





podíváte se pod ruce našim zaměstnancům a zjistíte, co všechno stojí za cestou od kakaového bobu až po hotový výrobek. Součástí je i možnost výroby vlastní tabulkové čokolády.

Není to ale příběh o metrech čtverečních, moderní budově ani o tom, jak jsme zase o něco větší. Je to především příběh o tom, kam nás za posledních deset let dovedli lidé kolem nás, naši zaměstnanci, zákazníci, partneři i všichni, kteří se k nám pro čokoládu a kávu vrací.

Větší prostor nám totiž nedává jen možnost vyrábět víc. Dává nám také možnost **být vám blíž.**

„Janek je pro všechny, kterých si vážíme za to, co dělají“

Proto u nás můžete absolvovat exkurzi a nahlédnout přímo tam, kde naše čokoláda vzniká. Uvidíte jednotlivé kroky výroby,



A protože náš svět není jen o čokoládě, můžete stejnou cestu poznat také u kávy. Od zeleného zrna až po šálek espresso.



10

LET JANKA.

LET CHUTÍ.

LET PRÁCE V ČOKOLÁDOVNĚ.

LET RADOSTI Z KAŽDÉ TABULKY.

NA ZAČÁTKU JSME BYLI TŘI,
PAK MOŽNÁ DESET, ALE DNES ZA
KAŽDÝM KOUSKEM ČOKOLÁDY
STOJÍ SKVĚLÝ TÝM LIDÍ A VÁŠEŇ.
ZAČÁTKY NEBYLY JEDNODUCHÉ:
RUČNÍ LOUPÁNÍ KAKAOVÝCH BOBŮ,
NEPOVEDENÉ VÁRKY, ROKY PLNÉ
POKUSŮ A OMYLŮ, I OBDOBÍ, KDY
JSME NEVĚDĚLI, CO BUDE DÁL.
PŘESTO JSME TO NEVZDALI.



10 plněných čokolád. Náhoda? Možná. Každopádně krásná.



V minulém čísle jsme vám ukázali dubajskou čokoládu, která se stala fenoménem a pořádně rozvířila svět čokolády. A zdá se, že plněné čokolády jen tak z nabídky nezmizí. Naopak. I u nás jejich oblíba dál roste a za poslední rok jsme jich do nabídky postupně zařadili hned deset. A letos nám do toho navíc krásně zapadlo jedno symbolické číslo. **JANEK slaví 10 let a právě teď máme v nabídce 10 plněných čokolád.** Neplánovali jsme to jako výroční kolekci, ani jsme jejich počet dopředu nenastavovali.

Každá z deseti čokolád vznikla v průběhu posledního roku a každá přináší jinou kombinaci chutí. Některé jsou inspirované oblíbenými příchutěmi, jiné vznikly jako odvážnější experiment. Společně ale ukazují, kam se naše čokoládová nabídka za poslední rok posunula.



A které to jsou? **Dubajská čokoláda** u nás dostala hned několik podob, takže si na své přijdou milovníci různých druhů čokolády.



K ní se přidala **nugátová**, která se postupně dočkala i několika vlastních variací.



Pro ty, kteří se nemohou rozhodnout mezi dubajskou a nugátovou, vznikla **Six Seven** – spojení obou oblíbených náplní v jedné tabulce.



Nugát jsme pak doplnili také o **preclíky, karamel a lískové oříšky**, čímž vznikly další dvě výrazné kombinace.



A nechybí ani **kokosová** a naše **Moravská**, která do řady přináší zase trochu jiný charakter.



A úplnou novinkou je malinová plněná čokoláda. Svěží ovocná chuť tak uzavírá naši desítku a zároveň ukazuje, že s plněnými čokoládami rozhodně ještě nekončíme.





Lucie Výborná a JANEK: letos to bude čertovsky dobré

CO NÁS LETOS ČEKÁ, KAM PŘESNĚ SE VYDÁME A CO VŠECHNO JSME SI PRO VÁS TENTOKRÁT PŘIPRAVILI? TO UŽ NÁM PROZRADÍ LUCIE VÝBORNÁ, SE KTEROU JSME SE VYDALI NA NAŠE ADVENTNÍ PUTOVÁNÍ UŽ PONĚKOLIKÁTÉ.



Proč právě Denisa Grimmová?

“Denisa Grimmová je výtvarnice a animátorka. Miluju její fantazii, protože ve své hlavě mám spoustu nápadů ale nedokážu to vyobrazit. Nenakreslím ani domeček jedním tahem. Když jí něco vyprávím, tak to dokáže namalovat, tak jak si to představuju.”

A jak to všechno začalo?

“Moje spolupráce s JANKEM začala díky cestě do Antarktidy, kterou se rozhodli podpořit. A protože jsem chtěla vytvořit něco opravdu senzačního, napadl mě adventní kalendář, ve kterém budu vyprávět o svých cestách.”

Dříve lidé o podzemí nevěděli téměř nic, a tak věřili na čerty a peklo. Letos se s čertovským kalendářem podíváme pod zem i pod hladinu moře. Ono se to nezdá, ale i tam je spousta života. Čeká nás skvělá jízda plná zajímavých příběhů o želvuškách, sopkách a gejzírech, ale objeví se i čerti a permoníci.

jsem nepotkala a strašidelné to vůbec nebylo, takže čertovského kalendáře se nemusíte bát ani vy.”

“Moje nejoblíbenější okénko v kalendáři jsou **Želvušky**”

“Navštívila jsem Antarktidu, ale i Arktidu. Byla jsem tak trochu v nebi a když se mě někdo zeptá, zda jsem navštívila peklo, odpovím mu ano. Byla jsem v podzemí i na vysokých sopkách, ale hlavně jsem jednu noc přespala na hradě Houska, o kterém se říká, že je tam vstup do pekla. Něco vám řeknu, žádného čerta



Nová podoba. Nové chutě. Stejný JANEK.



PŘIPRAVUJEME ELEGANTNÍ KOLEKCI PRALINEK, VE KTERÉ SE SNOUBÍ ČOKOLÁDA S ORIGINÁLNÍMI CHUTĚMI.

Součástí kolekce bude také nová krabička. Jednoduché a elegantní balení jsme navrhli tak, aby dalo vyniknout samotným pralinkám a jejich rozmanitým chutím.

A právě na ty jsme se při tvorbě kolekce zaměřili. Čekají vás nové a nápadité kombinace a pečlivě vybrané ingredience. Všechny mají stejný tvar, každá z nich ale nabídne jedinečný vzhled i vlastní chuťový zážitek.

Těšit se můžete například na vanilkový karamel, arašídovou mléčnou, halvu se sezamem v hořké čokoládě, pekanovou mléčnou, mokačino hořkou, lískooříškovou mléčnou, bílou malinu nebo kombinaci černého bezu, citronu a medu.

Krabičky budou k dispozici celoročně ve třech velikostech – po 8, 18 nebo 42 pralinkách.





Novinky pro letošní Vánoce

VÁNOCE JSOU PRO NÁS KAŽDÝ ROK PŘÍLEŽITOSTÍ PŘIJÍT S NĚČÍM NOVÝM.
I LETOS JSME PROTO PŘIPRAVILI NĚKOLIK NOVINEK, KTERÉ JSME S RADOSTÍ ZAŘADILI
DO NAŠÍ VÁNOČNÍ NABÍDKY.



Za každou vánoční novinkou stojí mnohem víc než jen dobrý nápad. Než se nový výrobek objeví v naší vánoční nabídce, čeká ho dlouhá cesta, na které se podílí celý tým v čele s výrobním ředitelem **Ing. Radimem Veleckým**. Od prvního nápadu až po hotový výrobek mohou uplynout i celé měsíce.



Nové motivy lízátek, čokoládová kometa, zlaté prasátko nebo vánoční edice pralinek v novém přebalu a mnoho dalších; i letos jsme se snažili spojit tradiční vánoční motivy s něčím novým a nápaditým.

**„Čokoláda
možná nevydrží
celé Vánoce.
Vzpomínka
na ni ale ano“**



Všechno přitom začíná poměrně nenápadně nápadem. Někdy vznikne při společném přemýšlení nad tím, co bychom chtěli na Vánoce nabídnout, jindy nás

inspiruje konkrétní surovina, chuť nebo třeba samotný tvar výrobku. Z prvotní myšlenky ale ještě zdaleka není hotová novinka.

Následuje období zkoušení, ochutnávání a hledání správné kombinace. Ladí se jednotlivé chutě, poměry surovin i způsob zpracování. Některé varianty fungují hned, jiné se naopak několikrát vrací na začátek. Právě v této fázi vzniká mnoho různých verzí, ze kterých se postupně vybírá ta, která má podle nás největší potenciál.



Stejnou pozornost jako samotné chuti věnujeme také podobě výrobku. Vánoční novinka musí nejen dobře chutnat, ale také na první pohled zaujmout a zapadnout do naší vánoční nabídky. Postupně proto vzniká její tvar, zdobení, obal i další detaily. A tím práce ještě nekončí. Velkou část celého procesu představuje také doladění samotného balení. I to musí s výrobkem přirozeně ladit, správně ho prezentovat a zároveň splňovat všechny praktické požadavky. Řeší se materiály, velikost, grafické zpracování i všechny drobnosti, které možná na první pohled nejsou vidět, ale bez nichž by finální výrobek nemohl vzniknout. I obal tak prochází několika úpravami, než dostane svou konečnou podobu.



Každý výrobek tak několikrát projde rukama našeho týmu. Ochutnáváme, upravujeme, zkoušíme znovu a hledáme okamžik, kdy si můžeme říct, že už není potřeba nic dalšího měnit. A právě ten bývá někdy tou nejtěžší částí celé cesty – rozhodnout, že je výrobek opravdu hotový.

Za výslednou novinkou proto není jen jeden člověk ani jeden okamžik. Je za ní práce celého týmu, spousta zkoušení, drobných úprav a měsíců příprav. Až když do sebe zapadnou chuť, vzhled, balení i všechny ostatní detaily, může se novinka vydat ze zákulisí k vám.



Když můžeme, Pomůžeme



NE VŠECHNO, CO MÁ VELKÝ VÝZNAM, MUSÍ BÝT TAKÉ VELKÉ. NĚKDY STAČÍ PODPOŘIT DOBROU MYŠLENKU, PŘILOŽIT RUKU K DÍLU NEBO JEDNODUŠE BÝT TAM, KDE JE POMOC ZROVNA POTŘEBA. A PŘESNĚ TAK SE NA POMOC DÍVÁME I U NÁS V JANKOVI.



KORUNKA Luhačovice

S projektem KORUNKA Luhačovice nás pojí spolupráce, která se už pro nás stala milou tradicí. KORUNKA dlouhodobě pomáhá dětem, rodinám i jednotlivcům, kteří se ocitli v nelehké životní situaci. Jsme rádi, že můžeme být součástí projektu, jenž dokáže pomoc dostat tam, kde je skutečně potřeba.

A protože jsme čokoládovna, pomáháme tím, co umíme nejlépe – čokoládou. I letos proto proměníme něco sladkého v pomoc. Zakoupením našeho produktu přispějete na dobrou věc.

Nadační fond Modrý hroch

Dlouhodobě podporujeme také Nadační fond Modrý hroch, který pomáhá především dětem s fyzickým handicapem. Za jeho činností jsou konkrétní lidské příběhy, ve kterých může i zdánlivě malá pomoc znamenat velký rozdíl.



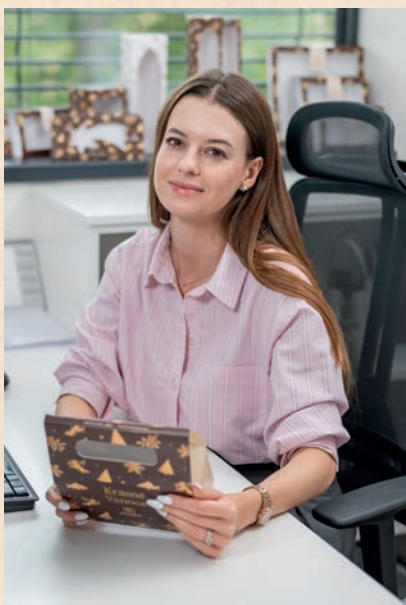
Pomoc patří i tam, kde jsme doma

Nezapomínáme ani na naše okolí. Během roku se snažíme podporovat menší místní akce, sportovní kluby nebo kulturní akce a další. Právě za nimi často stojí lidé, kteří věnují svůj čas a energii tomu, aby se u nás dobře žilo, aby se lidé potkávali a aby vznikalo něco hezkého pro děti i dospělé.



Obaly, které posouvají JANKA zase o krok dál

POSLEDNÍ MĚSÍCE BYLY NA ODDĚLENÍ NÁKUPU A LOGISTIKY VE ZNAMENÍ OBALŮ. NEJEN TĚCH, KTERÉ CHRÁNÍ NAŠE ČOKOLÁDY BĚHEM PŘEPRAVY, ALE PŘEDEVŠÍM TĚCH, JEŽ POMÁHAJÍ DOTVÁŘET CELKOVÝ ZÁŽITEK Z NAŠICH PRODUKTŮ.



Nově budou všechny naše expediční krabice zdobit logo JANEK a naše heslo „ČOKOLÁDA BEZ VÝMLUV“. Chceme, aby už samotné doručení balíčku bylo malým zážitkem a aby bylo na první pohled jasné, odkud balíček přichází.

Na nový design krabic navazuje také nová podoba lepicí pásky JANEK, takže naše zásilky dostanou jednotnější a výraznější vzhled.

Zavádění nových krabic neproběhne samozřejmě najednou, ale postupně se objeví ve všech velikostech.



Figurky dostávají nový kabát

Malý krok pro lidstvo, velký krok pro nás u JANKA. A hlavně doufáme, že velký krok i pro naše zákazníky. Naše čokoládové figurky jsme

doposud balili do celofánu s mašlí. Od září ale přichází změna. Figurky budou nově baleny do krabičky s JANEK designem.

První změnu uvidíte už u vánočních figurek. Právě Vánoce jsou přitom ideální příležitostí ukázat, že čokoláda nemusí být jen něco dobrého k snědku, ale může být také krásným dárkem, který udělá radost ještě před rozbalením.

Vánoce v nových krabičkách na pralinky

Stejnou otázku jsme si položili také u našich krabiček na pralinky.

Už několik let jsme používali nepersonalizované krabičky od jednoho dodavatele. Fungovaly dobře, ale říkali jsme si, že by si naše pralinky zasloužily něco víc. A tak letos přichází změna.

Na Vánoce představíme nové vánoční krabičky s vánočním potiskem a logem JANEK.

Pro nás je to přesně ten typ obalu, který značku vystihuje. Když se řekne JANEK a Vánoce, představujeme si právě tuto krabičku – hnědou barvu kakaových bobů doplněnou zlatou barvou Vánoc.

Naším cílem bylo jednoduché, ale o to důležitější zadání: přinést lepší obaly, které budou praktičtější, bezpečnější a zároveň budou působit jako dárek. A protože věříme, že i obal je součástí produktu, pustili jsme se do několika změn, ze kterých máme opravdu radost.

Expediční ediční krabice poprvé s potiskem JANEK

Velký krok kupředu pro nás představují nové potištěné expediční krabice. Až doteď jsme si nechávali vyrábět krabice bez potisku.

Jednoduchá, elegantní a přitom naše. JANKOVA.

Všechny tyto změny mají společného jmenovatele. Nechceme obal vnímat jen jako něco, co produkt ochrání během přepravy. Obal je součástí celého zážitku.

Chceme, aby byl bezpečnější, praktičtější, hezčí, a především aby naše produkty působily ještě více jako dárek. Ať už jde o balíček, který přijede zákazníkovi domů, čokoládovou figurku, nebo krabičku pralinek pod vánočním stromčkem.



to úplně bezdůvodné. Čokoláda je křehká a při přepravě potřebuje pořádnou ochranu. Zároveň například řezaná kartonová výplň

se ukázala jako nevhodná, protože produkty ušpiní.

Bezpečnost našich produktů pro nás zůstává prioritou, zároveň jsme ale hledali způsob, jak balení posunout zase o kus dál. A právě tady přichází naše nová fixační vložka.

Vložka se roztáhne podle konkrétního produktu, flexibilně se mu přizpůsobí a zároveň zajistí, aby se produkty v krabici během přepravy nepohybovaly.

Poslední měsíce tak byly plné vzorků, testování, vymýšlení, úprav a rozhodování. A teď už se pomalu blíží chvíle, kdy se výsledky naší práce dostanou k vám.

Konec království bublinkové folie?

O sobě s nadsázkou říkáme, že jsme království bublinkové folie. A není



Zatím budeme testovat jeden rozměr vložky a podle zkušeností budeme do budoucna přemýšlet o jejím rozšíření i na další typy produktů.

Takže ano, království bublinkové folie ještě nekončí. Jen se začíná pomalu modernizovat.



Text: Nikola Kovářiková, Marie Pavlíňáková
Foto: archiv Čokoládovny JANEK

Jeden den s Nikolou Kovářikovou

NAŠE STÁLÁ RUBRIKA „JEDEN DEN S...“ NESMÍ CHYBĚT ANI LETOS. TENTOKRÁT BYCHOM VÁM RÁDI PŘEDSTAVILI NIKOLU KOVÁŘIKOVOU, VEDOUcí NAŠÍ EXPEDICE. JAK VYPADÁ JEJÍ PRACOVNÍ DEN, CO VŠECHNO MÁ NA STAROSTI A PROČ JEJÍ PRÁCE ROZHODNĚ NEKONČÍ U POČÍTAČE? NAHLÉDNĚTE S NÁMI DO ZÁKULISÍ EXPEDICE.

Ahoj Niky, můžeš se nám v krátkosti představit?

Jmenuji se Nikola Kovářiková, je mi 25 let a jsem člověk, který si nejvíc užívá čas strávený s rodinou, přáteli a svými blízkými. Ve volném čase ráda odpočívám, vyrážím na výlety nebo si jednoduše užívám chvíle, kdy můžu na chvíli vypnout od pracovního shonu.

Jak ses dostala k JANKOVI a jak dlouho tady pracuješ?

O práci u JANKA jsem se dozvěděla přes sociální síť a nabídka mě zaujala natolik, že jsem neváhala ani chvíli. Dokonce jsem ze dne na den zrušila tehdejší brigádu a vydala se novou cestou.

U JANKA pracuji už pátým rokem a za tu dobu jsem měla možnost poznat spoustu lidí, různých situací i samotný chod čokoládovny.

Jaká je tvá aktuální pozice a můžeš nám ji přiblížit?

Aktuálně pracuji jako vedoucí expedice, ale moje začátky u JANKA byly úplně jiné.



Začínala jsem u balení produktů a postupně jsem se díky zkušenostem a praxi vypracovala až na vedoucí pozici. Za těch pět let jsem si prošla různými situacemi a získala spoustu zkušeností, které dnes ve své práci využívám každý den. Jako vedoucí expedice mám na

starost především to, aby všechno fungovalo tak, jak má, od přípravy a odbavování objednávek až po celkový bezproblémový chod expedice. Je to práce, která vyžaduje dobrou organizaci, zodpovědnost, a hlavně schopnost reagovat na to, co zrovna přinese daný den.

Jak vypadá tvůj pracovní den v sezoně?

Sezona je pro nás jedno z nejnáročnějších, ale zároveň nejrušnějších období. Hned po příchodu do práce proto kontroluji stav zboží a začínám s odbavováním objednávek. Kromě toho mám na starosti také infolinku, takže je potřeba co nejrychleji reagovat na telefonáty i e-maily a pomáhat zákazníkům s jejich požadavky.

V sezoně trávím mnohem více času přímo v provozu expedice než u počítače. Je potřeba organizovat práci, hlídat, aby všechno šlo podle plánu, a zároveň operativně řešit situace, které během dne vzniknou. Každý den je tak trochu jiný a rozhodně se u toho nenudím.

Kolik balíčků jsme schopni vyexpedovat v sezoně a mimo ni?

V hlavní sezoně jsme schopni během dvousměnného provozu odbavit přibližně 500 až 600 balíčků denně. Náš rekord je ale ještě o něco vyšší: zvládli jsme vyexpedovat neuvěřitelných 1000 balíčků za jediný den. A v takové chvíli opravdu platí, že balí každý, kdo má ruce a nohy.

Mimo sezonu je samozřejmě poptávka klidnější a běžně expedujeme kolem 50 až 100 balíčků denně. Rozdíl mezi sezonou a zbytkem roku je tak opravdu výrazný.

Je něco, co tě za dobu, co tu pracuješ, překvapilo?

Asi nejvíce mě překvapilo, kolik práce se skrývá za každým produktem od prvního nápadu až po jeho finální podobu. Když jsem začínala, vůbec jsem si nedokázala představit, co

v JANKOVI, kterou by sis vybrala?

To je záludná otázka. U JANKA mě totiž baví každá pozice, protože na každé je něco zajímavého a člověk se může naučit něco nového. Kdybych si ale měla vybrat, nejvíce mě baví právě expedice. Líbí se mi,



všechno výroba čokolády obnáší a kolik jednotlivých kroků je potřeba, než se hotový produkt dostane až k zákazníkovi. Spousta lidí si možná představuje, že se čokoláda jednoduše vyrobí, zabalí a je hotovo. Ve skutečnosti je za každým produktem mnohem více práce a každý z nich projde minimálně pěti až sedmi různými kroky. Člověk si to uvědomí až ve chvíli, kdy vidí celý proces na vlastní oči. Právě to mě na práci v čokoládovně asi překvapilo nejvíce.

Kdyby sis mohla vyzkoušet na jeden den jinou pozici

že můžu připravit balíček přímo podle výběru zákazníka a zároveň mám možnost ovlivnit, aby všechno bylo správně připravené, pečlivě zabalené a v pořádku dorazilo až k němu.

Jaký je tvůj oblíbený produkt od JANKA?

Nejvíce mi chutná arašídová tyčinka. Vlastně cokoliv s arašídem.

Na závěr: máš nějaké motto, kterého se v práci držíš?

Když nejde o život, nejde o nic.

Děkuji za rozhovor a ať se ti daří!



Text: Nicol Zubičková, Petr Dobeš, Leo Machala, Lukáš Hornych, Matúš Žuffa
Foto: archiv Čokoládovny JANEK

Kdo taky stojí za Čokoládovnou JANEK?



Petr Dobeš

v Čokoládovně JANEK už druhým rokem řeší všechny firemní zakázky a pomáhá firmám vytvářet originální čokoládové dárky, kterými obdarovávají své

klienty, obchodní partnery

i zaměstnance. Když k nám nastoupil, jeho první úkol byl jasný – zjistit, jak to u nás funguje, a ochutnat, co se dalo. Pochopitelně právě ochutnávání byla ta nejpříjemnější část zaučení. Dnes se stará o naše největší firemní zákazníky. Spolupracuje například s Rohlik.cz, T-Mobile, Bernard, Grizly, Seznam, Rádio Kiss, Českou spořitelnou nebo ČSOB. Největší radost má z projektů, kdy pro firmy vyvíjíme originální pralinky nebo čokolády a můžeme do nich zakomponovat vlastní suroviny zákazníka. Díky tomu vznikají jedinečné příchutě, které jsou pro daného klienta zcela unikátní a často zároveň odrážejí jeho značku, hodnoty nebo příběh. A mimochodem, jestli chcete vědět, na čem u nás tajně ujíždí... je to náš arašídový nugát.

Výběr oblíbených provozoven



Leo Machala

má na starosti velkoobchodní zákazníky na celé Moravě a taky v Pardubickém a Královéhradeckém kraji. Pravidelně je v kontaktu se stovkami obchodních

partnerů. Pokud by měl

vyzdvihnout několik největších odběratelů ve svém regionu, určitě by zmínil Boutique Gurmán v Ostravě, Bistrotéku Valachy. V Čechách pak patří mezi jeho významné obchodní partnery Fabio – Ochutnejte region. U JANKA pracuje druhým rokem a do týmu vnesl neuvěřitelnou energii a styl. Když byl poprvé ve výrobě během zaučení, dostal za úkol vyrobit svou oblíbenou dubajskou čokoládu úplně od začátku. K balení se ani nedostal – snědl ji dřív, než stihla pořádně zatuhnout. Obchod pro něj není o tom někomu vnutit krabici čokolády.

Je to o lidech a o tom si sednout, naslouchat a vymyslet, jak můžeme společně vyrůst. Pokud by mohl vyzdvihnout tři slova, která Čokoládovnu JANEK definují, bude to: svoboda, poctivá ruční práce a rodinná atmosféra. A když zrovna neřídí nebo nelítá po schůzkách? Najdete ho na tenise, u fotbalu, v kuchyni nad skvělými italskými těstovinami nebo doma, kde mu dělají radost jeho psi a kočky.



**RÁDI BYCHOM VÁM PŘEDSTAVILI NÁŠ OBCHODNÍ TÝM.
PRÁVĚ DÍKY NĚMU SE NAŠE ČOKOLÁDA DOSTÁVÁ
Z JANKA DO RŮZNÝCH KOUTŮ ČESKÉ REPUBLIKY
I NA SLOVENSKO.**



Lukáše Hornycha



potkáte častěji za volantem než v kanceláři. Má pod palcem skoro celé Čechy, kromě Pardubického a Královéhradeckého kraje.

Takže jestli si dáváte naši

čokoládu v kavárně, kupujete

ji v květinářství nebo vám přišla jako dárek do firmy v tomto regionu, tak dost pravděpodobně v tom má prsty právě on. Aby pořádně pochopil, co vlastně prodává, musel si Lukáš na začátku sám vyzkoušet ruční výrobu pralinek a lízátek.

O tom, že je chlap činu, svědčí i jedna z jeho prvních schůzek. Přišel do nové kavárny a hned na úvod tam rozbil vázu s kytkou. Trapas? Možná pro někoho jiného. Lukáš to vzal s humorem, ledy okamžitě roztály a dnes od nás tahle kavárna pravidelně odebírá. Miluje pohyb, obchodu se věnuje už devět let a nejlépe je mu za volantem na cestách za zákazníky. A když zrovna nelítá po schůzkách, hraje padel, blbne se synem... a prý naprosto zbožňuje kočky! Když dostane chuť na sladké, sáhne po arašídovém nugátu nebo meruňkové pralince.

Matuš Žuffa



má pod palcem celé čokoládové Slovensko.

Od prvního pracovního pohovoru mu bylo jasné, že pro JANKA pracovat chce, protože firma

reprezentuje to, co si sám vybírá

jako spotřebitel – kvalitní lokální produkt s příběhem. Postupně se seznámil s výrobou a nastaveným standardem. Za prvních šest měsíců u JANKA prošel křížem krážem více než 26 000 kilometrů, aby poznal nové zákazníky a celý český trh. Podle něj je práce obchodníka s čokoládou občas pořádný adrenalin. Nejenže je třeba odolat pokušení veškerou čokoládu nesníst, ale občas vás překvapí i situace, se kterými nepočítá ani ten nejlepší plán. Kromě čokolády má ještě dvě obrovské vášně – koně a historický šerm. Když cestuje s koňmi a předvádí skutečné rytířské turnaje v 30kilogramovém brnění, dobývá si energii na cestách naším lískooříškovým krémem.





Text: Marie Pavlišáková
Foto: archiv Čokoládovny JANEK

Brno

JANEK A COFFEESPOT KONEČNĚ V BRNĚ!

Říká se, že na to dobré si člověk musí někdy počkat, a to je přesně případ Brňáků. Už téměř rok ale čekat nemusíte, protože jsme v Brně otevřeli prodejnu, kde se spojuje Čokoládovna JANEK a pražírna Coffeespot!

Na ulici Pekařská pro vás vyrostla malá útulná prodejna, kde najdete kompletní sortiment těchto dvou značek. A co víc? Během vybírání sladkých dárků vám naši baristé rádi připraví kávu, matchu nebo horkou čokoládu s sebou.

Na mlýnku najdete vždy tři druhy zrna a umíme i batch brew, takže je z čeho vybírat!

Jestli sháníte originální dárek nebo jen něco sladkého pro sebe, u nás si rozhodně vyberete!

Těšíme se na vás

Celoroční provoz

Po–Pá 9:00–19:00 hod.

So 10:00–16:00 hod.

Pekařská 436/78, Brno-střed

Tel. do prodejny: +420 727 946 483

E-mail: prodejnapekarska@cokoladovnajanak.cz



Praha

VÁNOCE JSOU ČASEM, KDY I MALÝ ČOKOLÁDOVÝ DÁREK DOKÁŽE VYKOUZLIT VELKOU RADOST.



V naší prodejně v samém srdci Prahy vám rádi pomůžeme vybrat dárky, které potěší pod stromečkem, na Mikuláše i při vánočních návštěvách. Přejí bychom si, aby návštěva naší prodejny nebyla jen nákupem, ale i příjemným zastavením uprostřed předvánočního shonu. Rádi poradíme s výběrem a pomůžeme najít dárek, který udělá radost.

Pro firmy připravujeme vánoční dárky pro zaměstnance, klienty

i obchodní partnery s možností personalizace a firemního loga.

Těšíme se na vaši návštěvu.

Celoroční provoz pondělí až sobota vždy 10–19 hod.

Havelská 502/21, Praha 1

Odpovědný vedoucí:

Bibiana Křížová

Tel. do prodejny: +420 725 906 668

E-mail: prodejnapraha@cokoladovnajanak.cz





Místo, kde vznikají společné chvíle

JANEK I COFFEESPOT VZNIKLY JAKO RODINNÉ FIRMY. A PRÁVĚ RODINNÁ ATMOSFÉRA, BLÍZKOST A SPOLEČNĚ STRÁVENÝ ČAS JSOU HODNOTY, KTERÉ CHCEME POSTUPNĚ PROMÍTNOUT I DO MÍSTA, KDE JAKO FIRMY STOJÍME.



Nová hala s prodejnou proto není jen o větším prostoru pro naši výrobu. Chceme, aby se celý areál stal místem, kde se lidé budou cítit dobře a kam se budou rádi vracet. Místem, kde si můžete přijít pro čokoládu, dát si kávu, podívat se na výrobu, absolvovat exkurzi – ale také jen tak na chvíli zpomalit a být spolu.

Právě proto v okolí nové haly vznikne dětské hřiště. Děti se na něm mohou těšit na houpačky, pískoviště, prolézačky a mnoho dalších herních prvků, které nabídne prostor pro zábavu, pohyb i společné objevování.

Takto si naše nové místo zatím představujeme. Věříme, že se náš

sen brzy promění ve skutečnost. Jak bude vypadat doopravdy? Na to si ještě budeme muset chvíli počkat. Třeba vám jeho skutečnou podobu ukážeme už v příštím magazínu...



Text: Nicol Zubíčková
Foto: archiv Coffeespotu

Prodejny Hradčovice a Babice

MÍSTA PRO SETKÁNÍ, KDE SI VYCHUTNÁTE SVŮJ OBLÍBENÝ
NÁPOJ A DÁTE NĚCO DOBRÉHO NA ZUB.



Hradčovice,

tam, kde pod jednou střechou voní čerstvá káva
i poctivá čokoláda.
Čokoládovna JANEK a Coffeespot tu vytvořily
společné místo pro podnikovou prodejnu i kavárnu.

Adresa:

Čokoládovna JANEK & Coffeespot
Hradčovice 307

Otevírací doba:

Po—Pá 7:30-18:00 hod.

So—Ne 8:00-16:30 hod.

Kontakt: Tel: +420 778 716 678

E-mail: info@cokoladovnajanak.cz

Babice,

tam, kde to všechno začalo a kam se vždy rádi
vracíte užít si svůj každodenní kávový rituál.

Adresa:

Coffeespot
Babice 647
687 03 (Zlínský kraj)

Otevírací doba:

Po—Pá: 7.30–18.00

So: 8:00–16:30

Kontakt: +420 725 379 779

Email: info@coffeespot.cz



Přijďte nás navštívit. Budeme se těšit!

Není arabika jako arabika

*Co to vlastně znamená
a jaké je její tajemství chuti?*

KDYŽ U NÁS NA MLÝNEK V COFFEESPOTU SYPEME NOVOU KÁVU, JE TO STOPROCENTNÍ ARABIKA. JEDNÁ SE O VÝBĚROVOU KÁVU, U KTERÉ ZNÁME JEJÍ PŮVOD A ZPŮSOB ZPRACOVÁNÍ. SLOVO ARABICA OZNAČUJE BOTANICKÝ DRUH KÁVOVNÍKU (COFFEA ARABICA), KTERÝ JE NEJVYHLEDÁVANĚJŠÍM DRUHEM NA SVĚTĚ. NA ROZDÍL OD ROBUSTY JE CENĚNA PRO SVOU ODOLNOST A BOHATŠÍ CHUŤOVÝ PROFIL. OBSAHUJE MĚNĚ KOFEINU NEŽ ROBUSTA COŽ JÍ DÁVÁ JEMNĚJŠÍ A SLADŠÍ CHUŤ S OVOCNÝMI NEBO KVĚTINOVÝMI TÓNY.

Nápis „100% arabica“ vídáme na obalech kávy v regálech supermarketů i ve výběrových pražírnicích téměř na každém kroku. Vnímáme ho jako jakousi automatickou záruku kvality. Její finální chuť v šálku však ovlivňuje několik faktorů:

Nadmořská výška: Čím výše kávovník roste, tím pomaleji třešně dozrávají a káva získává bohatší a sladší chuť.

Péče farmáře, půda: Způsob sběru (ruční výběr vs. strojová sklizeň), kvalita půdy i mikroklima hraje klíčovou roli.

Metoda zpracování: Zda jde o promytý způsob (washed), naturální (natural) nebo medový (honey).

Když proniknete do světa výběrové kávy hlouběji, zjistíte, že arabika má své vlastní poddruhy – odrůdy (variety). Každá z nich má svůj jedinečný rodokmen, jiné nároky na

pěstování, a především zcela odlišný chuťový profil:

Typica: Prababička všech káv. Typica je jedna z původních odrůd, ze kterých se postupně vyvinuly ty další. Její chuť je velmi čistá, sladká a výborná, i když samotný kávovník rodí poměrně málo třešní. Je to zkrátka klasika, která nikdy nezklame a tvoří základ kávové historie.

Bourbon: Je to odrůda, která je přirozeně sladká a má a krásně plné tělo.

Caturra: Vznikla přirozenou mutací bourbonu a vyznačuje se tím, že je v chuti mnohem živější a často mívá o něco výraznější ovocnou aciditu (kyselinku).

SL28: Africká ovocná bomba: Jedna z nejikoničtějších odrůd, která má kořeny v Keni. Je proslulá svou neuvěřitelnou šťavnatostí a výraznou ovocnou kyselinkou, často v ní ucítíte

úplnou explozi černého rybízu nebo ostružin.

Gesha: Není to káva na každodenní rychlé espresso. Vyniká neuvěřitelně jemnými, čajovými a květinovými tóny, často v ní ucítíte zřetelný jasmín.

Jak si správně vybrat u nás v Coffeespotu?

Stanovení odrůdy a původu je pro nás v pražírnicích způsob, jak vám otevřít dveře k objevování. Káva už pak pro vás nebude jen obyčejným ranním návykem k probuzení, ale malým chuťovým zážitkem.

Zkoumejte, odkud káva pochází, jakou má odrůdu a jaké chuťové tóny pražič na obalu popisuje. Možná budete překvapeni, kolik různých tváří v sobě jeden kávový druh dokáže ukrývat. Najdete u nás také kombinované směsi, kdy spolu mícháme chuť arabiky a robusty.



Text: David Katrňák, Nicol Zubíčková
Foto: archiv Coffeespotu

Za kávou do **Brazílie**

CO VŠECHNO STOJÍ ZA JEDNÍM ŠÁLKEM DOBRÉ KÁVY? VYRAZILI JSME TO ZJISTIT PŘÍMO DO BRAZÍLIE, MEZI KÁVOVNÍKY, FARMÁŘE, ZPRACOVATELSKÉ STANICE A LABORATOŘE. A ZJISTILI JSME, ŽE CESTA OD KÁVOVÉ TŘEŠNĚ AŽ K NAŠEMU MLÝNKU JE MNOHEM DOBRODRUŽNĚJŠÍ, NEŽ JSME SI PŘEDSTAVOVALI.



São Silvestre: káva, kterou znáte z našeho mlýnku

Jedním z hlavních cílů naší cesty byla farma Fazenda São Silvestre, odkud pochází naše brazilská káva, kterou můžete znát pod stejným názvem.

Když se z kávy stane laboratoř

Rômulo, náš obchodní partner a člověk, který nás farmami provázel, není typickým farmářem. Je to především experimentátor a vizionář. Na jedné z farem jsme viděli experimentální výsadby odrůd, jako jsou Pacamara, Laurina, Gesha nebo Maragogype. Cílem není jen vypěstovat kávu, ale zjistit, co jednotlivé odrůdy dokážou v konkrétních brazilských podmínkách. Ukázal

Brazílie. Země obrovských vzdáleností, kopcovité krajiny, otevřeného ohně, silné kávy, a ještě silnějšího temperamentu. Pro nás ale tentokrát znamenala především jedno: **cestu za kávou přímo tam, kde její příběh začíná.** Po příletu do Ria jsme zamířili do Belo Horizonte a odtud dál do oblasti Carmo do Paranaíba. Čekala nás několikahodinová cesta do míst, kde se krajina začíná měnit v nekonečné zelené moře kávovníků. Desítky kilometrů silnice lemovaly plantáže.

O farmu se stará rodina Andrade už po několik generací. V šálku se z ní mohou objevit tóny karamelu, perníku, lískových oříšků a mléčné čokolády. Tentokrát jsme ale měli možnost poznat ji z úplně jiné perspektivy. Prošli jsme plantáže, podívali se na kávovníky, sklizeň i zpracování a postupně začali chápat, kolik rozhodnutí stojí za tím, co nakonec vnímáme jen jako chuť v šálku. Pokud během sklizně přijde déšť, může výrazně zkomplikovat celý proces a ovlivnit kvalitu úrody.



nám způsoby zpracování: anaerobní fermentace, carbonic maceration, kombucha fermentation, aerobní zpracování nebo takzvaný volcano process. Každá metoda dokáže s kávou pracovat trochu jinak a ovlivnit její výsledný charakter.

Sklizeň? Rozhodně ne tak jednoduchá, jak vypadá

Na farmě Capim Branco jsme si mohli vyzkoušet sklizeň přímo z kombajnu.



Na první pohled jednoduchý úkol. Jenže kombajn se pohybuje rychlostí kolem jednoho kilometru za hodinu a jeho správné nastavení je zásadní. Cílem totiž není sklízet všechno, co mu přijde do cesty. Ideálně má oddělit zralé třešně a ty nezralé nechat na pozdější sklizeň.

Od zeleného zrna k dokonale vytríděné kávě

Další zastávkou byl suchý mlýn – místo, kde káva dostává jednu z posledních důležitých podob předtím, než se vydá dál do světa. Právě tady se zpracovává také část kávy z Fazenda São Silvestre. Viděli jsme sušení, odkamenování, třídění podle velikosti i optickou třídičku, která dokáže z produkce vyřadit defektní zrna.

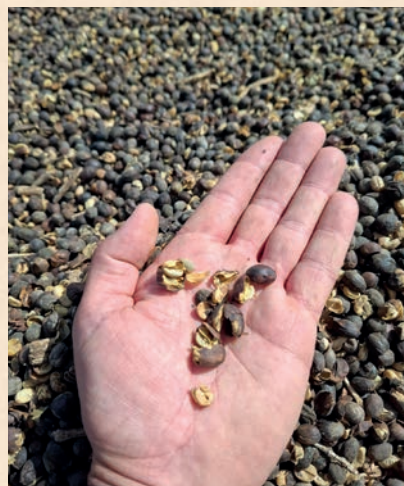
Farma, která ještě nedávno nebyla farmou

Jedním z nejzajímavějších míst byla také nová farma Palmitau. Ještě před rokem tu rostla kukuřice. Dnes už zde stojí mladé kávovníky nové odrůdy, která má potenciál přinést výrazně vyšší výnosy.

Celý projekt vznikl ve spolupráci s Rômulem, který zde během velmi krátké doby vybudoval zavlažovací systém a obrovskou vodní nádrž s kapacitou přibližně 30 milionů litrů. Kávovníky jsou vysazené a první sklizeň se očekává už v další sezoně.

Káva, která bude součástí našich Vánoc

Naše cesta vyvrcholila návštěvou kooperativy Carpec. Její příběh začal před desítkami let, kdy se skupina místních farmářů spojila, aby společně nakupovali technologie, snižovali náklady a dokázali konkurovat větším producentům. My jsme



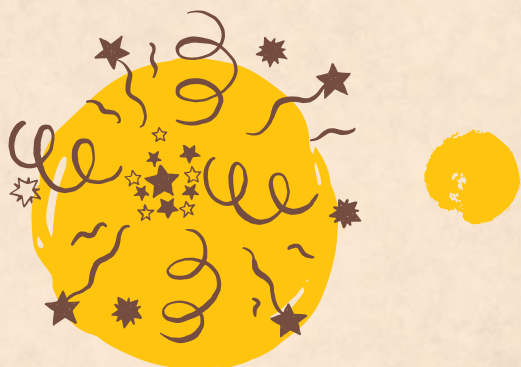
měli možnost projít celý provoz – od skladů až po laboratoře. A samozřejmě nechyběl cupping. Právě zde jsme vybrali kávu jako základ pro naši letošní vánoční směs.

Co jsme si z Brazílie odvezli?

Kromě vzorků, zážitků a několika dní kofeinového nadšení především nový pohled na kávu. Protože před cestou jsme samozřejmě věděli, že za každým zrnem stojí farmář, sklizeň a zpracování. Ale vidět to všechno na vlastní oči je něco úplně jiného.

Najednou se z anonymního zrnka v sáčku stává konkrétní příběh.





15 let Coffeespotu

JAK VYPADALA OSLAVA?

PATNÁCT LET JE POŘÁDNÝ DŮVOD K OSLAVĚ. A PROTOŽE JSME CHTĚLI TOHLE VÝROČÍ OSLAVIT OPAVĚD VE VELKÉM, SPOJILI JSME SÍLY S JANKEM A PŘIPRAVILI PRO VÁS DEN PLNÝ KÁVY, ČOKOLÁDY, DOBRÉHO JÍDLA, A PŘEDEVŠÍM PŘÍJEMNÝCH SETKÁNÍ.



vlastní program a všude bylo co ochutnávat. Kromě kávy nechyběly ani čokoládové dobroty od JANKA, dobré jídlo, občerstvení a další svěží tekuté pochoutky.

V Hradčovicích si navíc děti mohly vyzkoušet vyrobit vlastní čokoládu nebo se zúčastnit exkurze. Součástí programu bylo nejen malé občerstvení, ale také food truck **Comic Cone** s chutnými burgery nebo Řemeslný slovácký chleba od Konečného. O víno se postarala Vinotéka U Václava. od Ve 13:00 pak vystoupil s akustickým vystoupením **Thom Artway**. Po celý den panovala na obou místech skvělá atmosféra, a hlavně – byli jste u toho s námi. A právě za to vám patří největší dík.

15 let Coffeespotu není jen číslo. Je to 15 let práce, kávy, lidí, příběhů, a především vás, kteří se k nám stále vracíte.

**15 let Coffeespotu
a 10 let JANKA**

Narozeniny se nesly přesně v duchu toho, co máme rádi: skvělá káva, pohodová atmosféra a spousta lidí, kteří si přišli užít společný den.

Součástí oslav byla také speciální výroční káva „15 let

Coffeespotu“, kterou jsme připravili právě k tomuto významnému jubileu.

Tentokrát jsme měli dvě stanoviště – Babice a Hradčovice. Každé místo nabízelo svůj

Pomáháme, podporujeme

KÁVA PRO NÁS NENÍ JEN O CHUTI A ENERGII.
JE TAKÉ O LIDECH, SETKÁVÁNÍ A PŘÍBĚZÍCH,
KTERÉ VZNIKAJÍ KOLEM NÍ. PROTO SE DLOUHODOBĚ
SNAŽÍME PODPOROVAT DĚNÍ V NAŠEM OKOLÍ I PROJEKTY,
KTERÉ MAJÍ SKUTEČNÝ SMYSL.



Každoročně podporujeme spolky a akce v Kudlovicích, Huštěnovicích, Hradčovicích, Babicích a dalších místech v našem regionu. Radost nám dělá spolupráce s dětským folklorním sborem **KALINKA**, který se věnuje lidovým tancům a písním, ale také s **FC Babice**, sdružením rodičů a přátel školy, sborem dobrovolných hasičů, s rybáři z Babic a dalšími místními projekty.



A právě naší podporou sportovců
a umělců vznikl také nový přebal
naší **NO LIMIT** kávy. Je našim
poděkováním všem, kteří každý
den překonávají sami sebe,
podávají výkon a jdou dál, i když
to není vždy jednoduché.

NO LIMIT. Protože někdy potřebujete nejen kávu, ale i trochu nakopnout.

Blízký je nám také sport. Jsme partnerem **České basketbalové federace** a naši kávu si oblíbili sportovci, kteří ji využívají jako zdroj energie. Dlouhodobě podporujeme například **Libora Podmola, Simonu Křivánkovou, Lukáše Jasenského, Viléma Jakeše** nebo **Davida Drahonického**. Stojíme také za umělci, jako je **Thom Artway**, a sportovními kluby, například **ČSK Uherský Brod**.

Důležitá je pro nás i pomoc tam,
kde může mít skutečný dopad.
Podporujeme rodiny
předčasně narozených dětí

a novorozenecká oddělení
po celé České republice
prostřednictvím organizace
Nedoklubko. Jsme také součástí
Nadačního fondu Krtek, který
pomáhá dětem léčeným na
Klinice dětské onkologie.





Tomáši, většina lidí vás zná z rádií nebo koncertních pódíí, ale pojďme na chvílku na úplný začátek. Pocházíte z Valašska, studoval jste v Uherském Brodě... Kdy jste si poprvé vzal do ruky kytaru a řekl si, že hudba bude vaší cestou?

Vzal jsem ji do ruky už třeba ve dvanácti letech, ale vždycky jsem to hned vzdal. Poprvé jsem začal brát kytaru vážně až někdy kolem šestnácti, kdy jsem se po odpolednách učil hrát na internátu v Uherském Brodě. Rozhodnutí, že se budu hudbě věnovat opravdu naplno, přišlo až v osmnácti, kdy jsem se nedostal na vysokou školu a poprvé si stoupl na ulici a hrál jen tak pro neznámé lidi.

Vzpomenete si na své úplně první vystoupení a vybaví se vám z těch začátků nějaký vtipný nebo nezapomenutelný moment?

První koncert jsem odehrál v Újezdci u Luhačovic s kapelou Point of View. Byla to nějaká zábava a já byl strašně nervózní. Byl jsem tehdy úplně jalový... Ale někde se začít musí! To mi ještě nebylo osmnáct, takže jsem si nemohl dát ani deci vína na kuráž!



Thom Artway

...NEJEN O HUDBĚ

**Necháte nás trochu
nahlédnout do zákulisí?
Jak vypadá váš běžný den,
když vás čeká koncert?**

Záleží, jestli jedu hrát do Ostravy, nebo do Aše! Ale ráno u nás doma vstávám první a chvíli si zamedituju. S rodinou posnídám, vypiju první kafe a jdu se synem do školky. Pak vyvenčím psa, vypiju další kafe a buď jdu ještě něco udělat do studia, nebo rovnou vyrážím na koncert. Když se hraje později večer, dá se toho přes den ještě docela hodně stihnout.

**Na co se u vás mohou
fanoušci v nadcházejícím
čase těšit? Chystáte novou
hudbu nebo koncertní
turné?**

Neustále tvořím novou hudbu. Příští rok tak téměř jistě vyjde další deska a chystám také turné. Ostatně jako každý rok!

**Když zrovna nedržíte v ruce
kytaru a nestojíte na pódiu,
jak nejraději vypnete
a dobijete baterky?**

Nejraději něco vyrábím nebo repasuju. Třeba stůl, židle... Nebo se starám o zahradu, pěstuju rajčata a podobně. Prostě mě baví dělat něco rukama.

**Co vám v tomto roce
udělalo největší radost?**

Netroufnu si říct jen jednu věc. Letos jsem odehrál nejvíce koncertů za celou svou hudební kariéru, vydal pět písniček a jsem zase o něco spokojenější sám



se sebou. A když je moje rodina zdravá, tak je to vlastně ta největší radost.

A na závěr – co vy a káva?

Ano! Piju! Hodně! Nejraději mám filtr. Teď mám na mlýnku Etiopii. Ale žádný kávový fašista rozhodně nejsem. Když přijedu

k mamce na Moravu, dám si klasicky rozpustné kafe, hodím do něj dvě kostky cukru a zaleju ho mlékem. Udělám si z toho takové „dospělé“ kakao. Mám to jako takovou tradici. Ale jinak celý rok piju dobrou kávu – kávu z Coffeespotu!



Jeden den s Renatou Lapčíkovou

V TOMTO ČÍSLE MAGAZÍNU VÁM PŘEDSTAVÍME RENČU, KTERÁ MÁ POD
PALCEM BALENÍ A EXPEDICI VAŠICH OBLÍBENÝCH KÁV.

Ahoj Renčo, můžeš se nám v krátkosti představit?

Ahoj! Pocházím ze Spytihněvi,
mám dvě dospělé dcery
a veškerý volný čas trávíme
s manželem s našimi vnoučaty.

Co tě do Coffeespotu přivedlo a jak dlouho tady pracuješ?

Byla to vlastně náhoda. Když byl
manžel na rybách s provozním
ředitelem Coffeespotu, se kterým

jsou dobrými přáteli, přišla řeč
na to, že hledají posilu. Jako
milovnice kávy a voňavé práce
jsem neváhala ani minutu.
Nabídka mě hned zaujala
a aktuálně jsem tu prvním rokem.

Tvoje práce se točí kolem balení kávy a expedice. Jak vypadá běžný pracovní den a mění se nějak tvoje náplň práce v průběhu sezony?

Po příchodu do práce zapínám veškeré přístroje, se kterými ten den pracuji – tavičku, váhu, počítače atd. Následně zkontroluji obalový materiál, a pokud mám všeho dostatek, vrhnu se na kontrolu objednávek, které musíme ten den vyexpedovat. Jako první vyřizujeme expresní balíčky a velkoobchod. Zákazníkům chystáme jak zrnkovou kávu, tak mletou, kterou meleme vždy čerstvě těsně před odesláním.

Práce mě baví celoročně, ale v období od září, kdy přicházejí různé svátky a blížící se Vánoce, se nám pod rukama protočí násobně více balíčků než v běžné dny. Když je potřeba, vystřídám i jiné náplně práce a pomůžu tam, kde je to zrovna potřeba.

Na první pohled se může zdát, že se jedná o jednoduchou práci, ale přesnost je tady určitě na prvním místě. Je potřeba se při práci soustředit?

Především ve chvílích, kdy si chystáme kávy, které vážíme ručně. Musíme si dát záležet, aby balíčky měly přesnou hmotnost, vážíme balení od 250 g, přes 500 g až po 1000 g či 3000 g. Kávu pak musíme správně a důkladně zatavit, aby se při přepravě neotevřela. Největší péči vyžadují



mleté kávy, které jsou při tavení náchylnější. A v neposlední řadě je potřeba pečlivě kontrolovat správnost celé objednávky, aby v balíčku zákazník našel přesně to, co si objednal.

Jaké množství balíčků se ti během jednoho dne podaří připravit?

Běžně za den vyexpeduji kolem 80 objednávek (podle jejich velikosti). V hlavní sezoně, která startuje od září, se ale dostávám až k 150 vyřízeným objednávkám denně. Rukama mi tak za den projde vážně velký objem kávy.

Která káva ti při balení voní nejvíce?

Každá káva má svou specifickou a krásnou vůni, ale pokud bych měla vypíchnout opravdu jednu srdcovku, tak je to Rwanda Baho Washed, která chutná po Pomerančích, Broskví a Karamelu.

Káva je nedílnou součástí tvé práce. Jak to máš s jejím pitím během dne a jaký způsob přípravy u tebe vede – filtr, espresso, nebo káva s mlékem?

Kávu opravdu miluji, za den jsem schopná vypít i pět šálků. Dlouhodobě preferuji espresso, ale Coffeespot mě naučil nebránit se ani jiným alternativním přípravám.

Na závěr, co ráda děláš ve volném čase?

Nejraději trávím čas s rodinou. A když je manžel zrovna na rybách, ráda pracuji na zahrádce nebo seču travu. Také si ráda vyjedu na kolo, ale protože vždycky potřebuji mít na konci cesty nějaký cíl, ráda se po cestě někde zastavím na dobré káfičko.

Moc děkuji za rozhovor.

Taky děkuju.

White Bean kolekce



NAŠE WHITE BEAN KOLEKCE JE ŘADA KÁV PRO ZÁKAZNÍKY, KTEŘÍ HLEDAJÍ VÝJIMEČNÝ CHUŤOVÝ ZÁŽITEK. DO TÉTO KOLEKCE VYBÍRÁME KÁVY S VYŠŠÍM CUPPINGOVÝM SKÓRE A CHCEME, ABY KAŽDÁ Z NICH NABÍDLA NĚCO OPRAVDU JEDINEČNÉHO.

Neustále proto hledáme kávy s ojedinělým a zajímavým chuťovým profilem. Kávy jsou vhodné primárně na filtr, ale potěší i zákazníky, kteří mají rádi ovocné a šťavnaté espresso.

Kávy v této kolekci se často obměňují, protože neustále hledáme něco nového a výjimečného. Naší filozofií je nakupovat tyto mikrovoltly v menším množství, abychom zachovali jejich maximální čerstvost a zároveň mohli nabídnout větší variabilitu.

Kávy vybíráme z různých koutů světa. Nemáme potřebu mít v kolekci zastoupenou každou zemi.

Primární je pro nás chuť – jak káva chutná a jestli má takovou kvalitu, aby mohla být součástí **White Bean kolekce**.

Novinka: **Ta Naša Ovocná**
Přes léto jsme ladili novinku do této edice – nový blend **Ta Naša Ovocná**.

Spousta zákazníků se nás ptala, jestli budeme mít i nějaký ovocný

blend, a tak jsme pro ně vytvořili tuhle pecku. Jemná a čajová káva s příjemnou aciditou. Pokud s ovocnějšími kávami teprve začínáte, je tahle směs přesně pro vás. A pokud jste kavárna a hledáte kávu na batch brew, Ta Naša Ovocná vás určitě potěší.

Kávy v tomto blendu se budou postupně obměňovat, ale vždy chceme zachovat podobný chuťový profil. Pokud tedy nechcete pít jen Tu Našu Nekyselou, zkuste něco odvážnějšího – Tu Našu Ovocnou.

Kdo taky stojí za Coffeespotem?



RÁDI BYCHOM VÁM PŘEDSTAVILI NÁŠ OBCHODNÍ TÝM, DÍKY NIM SE NAŠE KÁVA DOSTANE DO RŮZNÝCH KOUTŮ ČESKÉ REPUBLIKY, SLOVENSKO, ALE I DO ZAHRANIČÍ.



Jakub Uhříček

do pražírny nastoupil na podzim v tom největším shonu. Začínal úplně od píky, od balení objednávek až po samotné sypání kávových zrn

do sáčků. Díky tomu dneska přesně ví, kolik poctivé práce a péče se skrývá v každém balíčku, než se dostane k vám na stůl.

Od začátku roku 2026 se stal naším obchoďákem a na otázku, který klient je jeho nejoblíbenější, vám s úsměvem odpoví, že vybrat jednoho prostě nejde. Lidé okolo kávy jsou totiž srdcaři a práce s nimi ho neskutečně nabíjí. Pil kávu i předtím, ale až u nás objevil to pravé kouzlo výběrovky. Dneska už bez ní nedá ani ránu! Běžný den? Sednout do auta, do ruky pořádného kávového parťáka na cestu a vyrazit za vámi s dobrou náladou. Ze všeho nejvíc ho totiž baví ten osobní kontakt, sednout si s klientem, vyslechnout ho, poradit a vyřešit cokoliv, co je potřeba.

A co dělá, ve volném čase? Mění kávu za led! Je to totiž sportovec tělem i duší, aktivně hraje 2. hokejovou ligu za Uherský Brod a k tomu trénuje děti. Jeho největší kávová závislost? Nemá jednu konkrétní kávu, jeho závislostí se stal celý ten nádherný rituál, když si zalijete čerstvou kávu, zpomalíte a vychutnáte si ten moment.



Damian Macek

se stará o ty největší a nejvěrnější velkoobchodní zákazníky, a to doslova po celém světě. Máme parťáky na Slovensku, ale třeba i v Chorvatsku.

Tato pozice mu byla nabídnuta v době, kdy byl na brigádě v Čokoládovně. Vždy se mu líbil zápal vedení, a proto neváhal a oficiálně do Coffeespotu nastoupil den po svých narozeninách v roce 2023. Jeho práce nezačíná v sedm a nekončí ve tři. I mimo práci většinou pořád myslí na další příležitosti. Někdy to přijde vhod, jindy je toho nad hlavu. Neumí dlouho sedět na jednom místě, takže hlavu nejraději čistí v kokpitu letadla, na ferratě, na kole nebo na bruslích. Běžný den? Vstát, práce, cvičení, projít novinky ve světě a spát. A repete. Ale snaží se, aby byl každý den něčím výjimečný. Pracovní úspěchy u něj jdou ruku v ruce s kvalitním produktem a spokojeným zákazníkem. Když někdo náš brand nezná, prostě mu popíše, jak pracujeme, a to většinou zafunguje. Za úspěch bere každou schůzku, kde se prohloubí vztahy, ale jestli máme zmínit jeden velký obchodní milník, byla to jeho první prodaná tuna koncem roku 2024.

Na kávě ho hrozně baví ty rozdíly, věkové i chuťové. Každý máme jiné patro, jíme jiná jídla, pijeme jinou vodu, a to všechno se pak potká u jednoho šálku. Samotného ho nejvíc baví čisté ovocné filtry. U nás kávu pražíme primárně na espresso, které si nejlíp vychutná, když si ho sám připraví, je to pro něj součást celého zážitku. Pořád je to sice „jen káva“, ale zároveň je to ovoce, které musel někdo zasadit, vypěstovat, sklídit, usušit, převézt, upražit, zabalit a připravit do šálku.



Vanilkový rohlíček

VENKU SE POMALU OCHLAZUJE, DNY JSOU SYCHRAVĚJŠÍ A VEČERY PŘÍMO VYBÍZEJÍ K ZACHUMLÁNÍ DO DEKY S NĚČÍM HŘEJIVÝM V DLANÍCH. STUDENÉ LETNÍ NÁPOJE TAK PŘIROZENĚ STŘÍDAJÍ JEJICH HŘEJIVĚJŠÍ PARTÁCI, KTERÍ DOKÁŽOU POHLADIT PO DUŠI.

Představujeme vám náš Vanilkový rohlíček – nápoj inspirovaný cukrovím, které máme všichni silně spjaté s vůní rodinné pohody a nadcházejících Vánoc. Tento sváteční speciál spojuje poctivé espresso s jemností vanilky. Základ tvoří sladký vanilkový sirup a krémová našlehaná mléčná pěna. O ten pravý sváteční zážitek se pak stará bohatá šlehačka ovoněná příchutí vanilkového rohlíčku a ikonická tečka na závěr je křehký vanilkový rohlíček posazený na okraji šálku.



Co budete potřebovat:

- 1 dárku čerstvého espresso (ideálně ze sladší výběrové kávy)
- 150 ml plnotučného mléka
- 1-2 lžičky kvalitního vanilkového sirupu
- 100 ml smetany ke šlehání (min. 33%)
- vanilkový cukr, mletá vanilka
- kousek domácího vanilkového rohlíčku

Jak na to:

Do vychlazené smetany přidejte trochu mleté vanilky a vanilkového cukru, kterou ušlehejte dotuha mixérem.

Do vyšší sklenice nebo většího šálku nalijte vanilkový sirup a přímo na něj připravte čerstvé espresso.

Mléko našlehejte tryskou do jemné pěny a opatrně jím zalijte kávu.

Nápoj ozdobte pořádnou porcí vanilkové šlehačky a vanilkovým rohlíčkem.

Chcete si ho vyzkoušet i doma? (Pro šikovné ruce)

Pokud máte doma pákový nebo automatický kávovar s tryskou na šlehání mléka, můžete si tuto sváteční atmosféru přenést přímo do své kuchyně!

A pokud si jej nemáte možnost vytvořit doma, nebojte, v zimě jej můžete vyzkoušet v našich prodejnách.

Text: Nicol Zubíčková
Foto: archiv Coffeespotu



Vánoční atmosféra v každém šálku.

HLEDÁTE KÁVU, KTERÁ VÁM
BĚHEM VÁNOC VYKOUZLÍ
POCIT TEPLA A POHODY?
NAŠE VÁNOČNÍ SMĚS JE
STVOŘENÁ PŘESNĚ PRO
TYHLE CHVÍLE.



Ať už si ji vychutnáte v klidu
u stromečku, při pomalém
vánočním ránu nebo při posezení
s rodinou a přáteli, každý šálek
vás naladí na tu pravou sváteční
atmosféru.

Letos jsme směs postavili na
pečlivě vybraných arabikách
z Brazílie a Ugandy, které
společně vytvářejí harmonickou
a dokonale vyváženou chuť.
Brazílskou kávu, kterou jsme

osobně vybírali přímo s farmáři na
cestě do Brazílie. Šálek s bohatými
tóny karamelu, oříšků a jemné
mléčné čokolády. Tak jak to
máme o Vánocích rádi.

Kávoviny

zima 2026/2027

