

Janek a Coffeespot pod jedněmi křídly.



Jiří Plšek

Říká se, že cesty osudu jsou nevyzpytatelné. Svě o tom vědí i spolumajitel Čokoládozny Janek Vašek Durďák a Jiří Plšek z pražírny Coffeespot. Pokud by jeden z nich nepracoval u toho druhého, možná by se úspěšná pražírna nikdy nestala součástí Čokoládozny Janek. Nebo ano?

Letos v létě jste do médií oznámili spojení obou vašich firem. Co vás k tomuto rozhodnutí vedlo?

JP: Budování rodinné pražírny Coffeespot jsme s manželkou věnovali přes deset let života. Byla to nádherná práce, která nás ale také stála ohromné úsilí a spoustu času. Když nám pak začali chodit nabídky

na prodej firmy, začali jsme nad tím reálně přemýšlet. Každý, kdo ale někdy postavil podnikání na svém jméně, ví, že prodat svou firmu komukoliv, byť s nejvyšší nabídkou, zkrátka nejde. A právě tehdy jsme se začali bavit s Vaškem Durďákem z Čokoládozny Janek, který je mým blízkým přítelem a obchodním partnerem.

VD: Naše spolupráce s Coffeespotem probíhá už několik let. Navzájem se podporujeme a například už třetím rokem prodáváme společný úspěšný adventní kalendář, který kromě čokolád doplňuje i prvotřídní káva. No, a když za mnou pak v loňském roce Jirka přišel a řekl mi, že uvažují o prodeji firmy, začali jsme s mými kolegy okamžitě hledat cestu, jak pražírnu koupit.

Byli jste o spojení svých firem dopředu domluveni, nebo měl o Coffeespot zájem i někdo další?

JP: Potenciálních zájemců jsme měli několik, ale čekali jsme na toho pravého.

VD: Žádnou jasnou domluvu jsme na začátku neměli. Jen jsme si nechtěli nechat tuto příležitost uniknout a bylo pro nás důležité, aby zůstal Coffeespot tak trochu v rodině.

K tomu se ještě dostaneme. Myslím si totiž, že ne všichni znají váš společný příběh. Můžete prozradit, odkud se znáte?

JP: Už je to tady (smích).

VD: Z práce.

A můžete to trochu rozvést?

JP: Ještě předtím, než Vašek společně s manželkou a Vlastimilem Urbancem založili Janka, pracoval u nás v Coffeespotu. Tehdy jsem ho velmi dobře poznal a bylo mi jasné, že se u nás jen ohřeje a brzy si založí vlastní úspěšný podnik. Byl už tehdy šikovný a měl velké ambice. Škoda, že jsem se s ním tehdy nevsadil. (smích)

VD: K tomu ani není co dodat, sám bych to lépe neřekl. (smích) Dříve jsem byl Jirkův zaměstnanec, později obchodní partner a letos jsme Coffeespot připojili k Čokoládozně Janek. Kdybyste mi před dvěma lety, v době největšího covidu, řekl, že jednou budeme vedle Janka mít i Coffeespot, nevěřil bych vám. A dnes je to realita a jsem za to opravdu moc rád.

Chystáte se obě firmy spojit do jedné?

VD: Každá firma má natolik silnou svou vlastní značku, že spojovat je pod jednu by nedávalo smysl ani nám a ani zákazníkům. Chceme, aby obě značky „žily“ svůj vlastní život, protože každá z nich má trochu jinou cílovou skupinu a jinou klientelu. Ale že se budou navzájem ještě více doplňovat a podporovat, to můžeme zákazníkům slíbit už teď.

JP: Určitě je namístě říct, že moje role v Coffeespotu je i nadále aktivní. Značka zůstává a tisíce a tisíce zákazníků po celé republice si mohou i nadále objednávat tu nejlepší kávu, na jakou byli zvyklí.





Janek Vašek

JP: Na vánoční sezónu jsme se chystali celé léto. Nejdůležitější pro nás bylo zajistit si dostatečné zásoby kávy všech oblíbených chutí, což se nám podařilo. Pochopitelně jsme nechtěli porušit letitou tradici, a i letos jsme tak připravili limitovanou edici Vánoční směsi. Na té si dáváme vždy velmi záležet, protože pro nás představuje vrchol celé sezóny. Vánoční směs 2022 se vyznačuje vyváženou chutí čokolády, medu a mandarinek. Tvoří ji káva z Brazílie, Salvadoru a Hondurasu a všem milovníkům kávy bych ji doporučil. A ti, co preferují jiné chutě, si určitě vyberou z široké nabídky dalších čerstvě upražených káv.

O co je v současné době největší zájem?

JP: Navzdory době, která není pro nikoho snadná, mají lidé o kávu stále velký zájem a opravdu jim není jedno, co kupují. Někdo nedá dopustit na Brazílii a jiní si opakovaně kupují kávu z Keni, Hondurasu, Rwandy, Etiopie, Peru, Kuby, Guatemaly apod. Přesto bývá největší zájem o naše směsi, jako je již zmíněná Vánoční směs, Letní nebo Ta naše nekyselá.

VD: Rád bych vypíchl jeden výrobek, ale opravdu to nejde. Naše portfolio neustále rozšiřujeme a snažíme se vycházet vstříc poptávce zákazníků, která je čím dál vyšší. Když jsme začali vyrábět nugát, prodali jsme během měsíce téměř sto tisíc kusů a museli jsme navýšit směny. Nyní se plně soustředíme na vánoční dárková balení, protože máme vysokou poptávku jak od koncových zákazníků, tak i firem napříč celou Českou republikou.

Na co se mohou vaši zákazníci těšit v roce 2023?

VD: Něco chystáme, ale je brzy být konkrétní. S novinkami přicházíme průběžně, a to jak Čokoládovna Janek, tak pražírna Coffeespot. Kdo je zvědavý, musí nás průběžně sledovat na sociálních sítích a našich webových stránkách. Díky spojení Janka a Coffeespotu se dá ale logicky očekávat, že se zákazníci dočkají i nějaké společné novinky.

JP: Rád se budu s Vaškem a jeho týmem podílet na novinkách Coffeespotu. Nejdůležitější je ale pro nás udržet pestrou nabídku kvalitní kávy a nadále poskytovat zákazníkům ty nejlepší možné služby, díky kterým si obě firmy našly své místo na trhu a získaly si tisíce věrných zákazníků.

Propojení obou firem je zatím krátké, nicméně máte už nějaký příklad a reálný přínos z praxe?

VD: Obě firmy jsou spojené od léta, takže toho času zatím opravdu moc nebylo. Ale příklad určitě máme. Pražení kávových a kakaových bobů je velmi podobný proces a vypomáháme si tak v obou firmách navzájem. Na konci listopadu dokonce vysíláme pražiče kávy na obhlídku kávových plantáží do Keni, kde se bude vzdělávat. To je něco, co bychom si za běžných okolností v nejvyšší sezóně nemohli dovolit.

Coffeespot má vlastní výrobu v Babicích a Janek se chystá stavět vlastní výrobu u Uherského Brodu. Počítáte tam i s pražírnou?

VD: Tato informace už se sice do médií dostala, ale výroba nebude hotova dříve než v roce 2024. A s další pražičkou a skladovacími prostory na tuny kávy počítáme. Zákazníci Coffeespotu nám našťastí pořád přibývají a budeme tak mít možnost rozšíření výroby do dalších moderních prostor.

Vánoce se jsou doslova za rohem a vám nastává nejdůležitější část roku. Co jste si pro zákazníky přichystali?

VD: Aktuálně nabízíme zákazníkům stovky produktů. Za sebe bych doporučil, aby se v klidu podívali na naše webové stránky a prošli si celou nabídku. Ti, co bydlí v Praze, mají navíc možnost dojet se osobně podívat do prodejny Janka u Havelského trhu a osobně si vybrat, co se jim líbí. Přímou v e-shopu jsme také zřídili samostatnou rubriku Vánoční dárky, kde většinou zákazníci najdou přesně to, co hledají. Mezi dárky pak převládají bonboniéry s kvalitními pralinkami, kterých děláme desítky různých druhů. Dále jsou to tabulkové čokolády bean to bar, kakaové produkty nebo zákazníci oblíbená Lískovka. V loňském roce se staly velmi oblíbené nugátové pralinky a zájem o ně trvá i letos. A pro ty, kdo je opravdu milují, jsme připravili velký nugátový blok vážící přes 3 kg, který si můžete nakrátet na libovolně velké díly.

