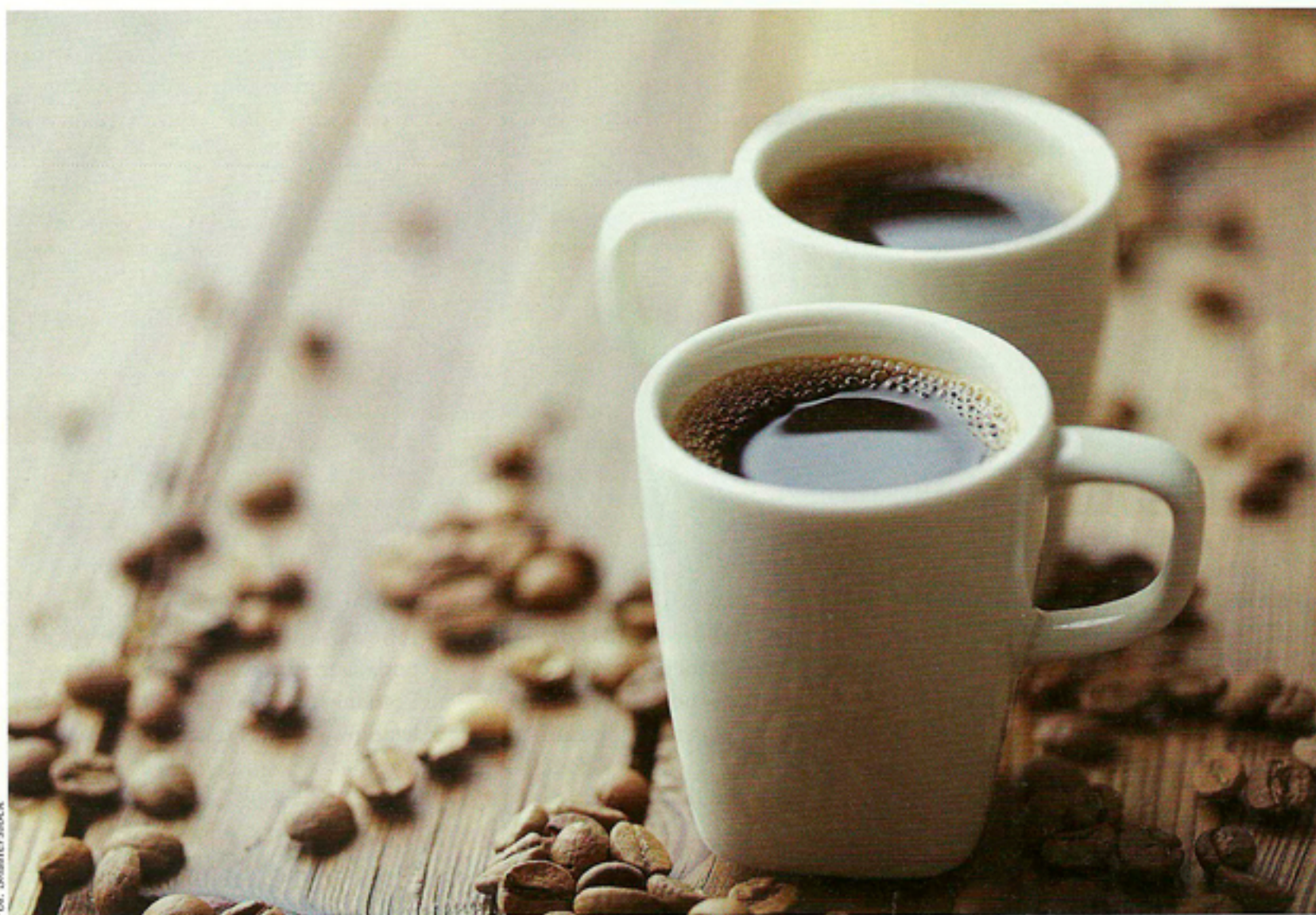


Na drodze do dobrej kawy



stabilność parametrów i nieograniczone możliwości w świecie profesjonalnego parzenia kawy.

Odradzamy zakup małych ekspresów super automatycznych klasy biurom, ponieważ nie są w stanie sprostać codziennej pracy kawiarni i zachować odpowiedniej jakości kawy.

Częstym błędem popełnianym przez inwestorów jest planowanie lub zakup maszyny używanej. Wygląd zewnętrzny ekspresu nie zawsze przekłada się na dobry stan techniczny maszyny. Przed ostateczną decyzją zakup takiego ekspresu zwróćmy się o pomoc do niezależnego serwisu lub specjalisty w dziedzinie parzenia kawy (barista).

2 M – młynek do kawy

Rozróżniamy dwa typy młynków: manualne i automatyczne. Różnica między nimi jest znacząca w kwestii pracy, a także ceny. Młynek manualny wymaga większej wiedzy i umiejętności baristy, natomiast młynek automatyczny jest prosty i niezawodny. Dodatkowo zapewnia stałą gramaturę każdej porcji kawy i łatwość w obsłudze. Obydwa typy młynków posiadają pełną regulację stopnia zmielenia ziarna, a ich wybór, tak jak w przypadku pierwszego M, uzależniony jest od grubości portfela (ewentualnie od przeznaczonych środków inwestycyjnych).

3 M – mieszanka

Dokonując wyboru mieszanki, powinniśmy poznać dwa podstawowe gatunki kawy. Kawa arabika charakteryzuje się smakiem cytrusowym z wyczuwalnymi aromatami owocowo-kwiatowymi. Jest to kawa łagodna, o zawartości od 1 do 1,7 proc. kofeiny w ziarnie. Na jej smak wpływa kraj pochodzenia, metody zbioru i obróbki ziarna oraz sposób palenia.

Kawa Robusta posiada smak gorzko – czekoladowy z wyraźną cierpkością. Zawartość kofeiny jest wyższa i wynosi od 2 do 4,5 proc.

Po zapoznaniu się z dwoma podstawowymi gatunkami kawy, możemy przystąpić do wyboru odpowiedniej mieszanki do naszej kawiarni. Najpopularniejszy stosunek arabiki do robusty wynosi 80–20 proc. Przyjęte zostało, iż mieszanka ta poprawnie sprawdza się w postaci espresso, a także świetnie komponuje się ze słodczą spienioną mleka (cappuccino, cafe latte, itp.). Należy wspomnieć, iż mieszanka

Jak otworzyć dobrą kawiarnię? Jednym z czynników wpływających na sukces lokalu jest jego lokalizacja. W parze z usytuowaniem idzie cena wynajmu lub kupna lokalu. Powierzchnia nie zawsze jest proporcjonalna do zysków. Nawet bardzo mały lokal w centrum miasta może generować duże zyski. Jeśli dokonaliśmy wyboru miejsca, musimy zastanowić się nad jego charakterem, stylem i designem

Bartłomiej Kołodziej, Rafał Adamek, Ewa Włodarczyk, bariści i trenerzy Combi CO

Aby nasza kawiarnia działała sprawnie musimy zastanowić się nad odpowiednim projektem, który zagwarantuje nam prawidłową ergonomię codziennej pracy. Mając w ręku projekt należy dokonać wyboru urządzeń gastronomicznych takich jak: kostkarki, zmywarki, blendery, miksery do milk shaków, witrzyny do ciasta, meble technologiczne, itd. Głównym czynnikiem wyboru jest jakość, cena i marka.

Wiedzę na temat funkcjonowania lokalu proponujemy zaczerpnąć ze starej, włoskiej zasady 4 M. Dla niewtajemniczonych to:

1. La Macchina – ekspres do kawy
2. La Macinadosatore – młynek do kawy
3. La Miscela – kawa
4. La Mano – barista

1 M – ekspres do kawy

Wybierając ekspres do kawy powinniśmy pamiętać, iż tylko tradycyjny ekspres kolbowy jest w stanie zapewnić odpowiednie parametry parzenia, co przekłada się na wysoką jakość serwowanej kawy. Radzimy by nie sugerować się tylko wyglądem maszyny, lecz przede wszystkim jej jakością i niezawodnością. Pamiętajmy, że tylko sprawdzeni producenci mogą zapewnić wysoką jakość urządzeń i dostępność części serwisowych na terenie całego kraju. Na rynku dostępne są ekspresy o różnej wydajności (jedno- lub wielogrupowe). Wybór wielkości maszyny zależy od wielu czynników: miejsca, powierzchni i oferty.

Chcąc stworzyć prawdziwą kawiarnię, powinniśmy w niej umieścić ekspres minimum 2-grupowy, co przekłada się na większą wydajność maszyny i szybszy

czas serwowania kawy. Jak mawiają miłośnicy szybkich samochodów – lepiej mieć nadmiar mocy, niż jej brak. Ceny ekspresów dwugrupowych wahają się od 10 do 35 tys. zł. Jeżeli nie obciąża nas kwota inwestycji, możemy zakupić maszynę o niepowtarzalnej stylistyce i dodatkowych rozwiązaniach technicznych. Tradycyjne maszyny kolbowe posiadają jeden bojler odpowiedzialny za wytworzenie pary potrzebnej do spieniania mleka i pogrzenia wody na kawę poprzez wymienniki ciepła. Są również ekspresy wielobojlerowe, na których proces parzenia espresso i spieniania mleka odbywa się na oddzielnych płaszczach. Innowacyjne rozwiązania zastosowane w ekspresie umożliwiają nam np. wyłączenie jednej grupy zaparzającej w sytuacji mniejszego ruchu, co przekłada się na mniejszy pobór prądu. Wybór takiej maszyny to oszczędność energii,



Bartłomiej Kołodziej i Rafał Adamek są doświadczonymi baristami i trenerami szkoły Coffee Project, która mieści się w Katowicach przy ulicy Gliwickiej 15. Na co dzień reprezentują spółkę Combi CO z Gliwic, która mieści się przy ulicy Zygmunta Starego 24 A. Firma Combi CO Sp. z o.o. specjalizuje się w kompleksowym wyposażeniu lokali gastronomicznych i obiektów zbiorowego żywienia w urządzenia gastronomiczne. Realizuje wszystkie fazy inwestycji od projektu technologicznego po dostawę urządzeń.

Rafał Adamek, członek i certyfikowany barista SCAE, to również Mistrz Polski Baristów, uczestnik Mistrzostw Świata Baristów 2006 r., zdobywca trzeciego miejsca w Mistrzostwach Polski Latte Art 2007 r., uczestnik Drużynowych Mistrzostw Europy Moskwa 2007 r., zdobywca drugiego miejsca w Konkursie Coffee Flair Challenge 2008 r. Triest.

Bartłomiej Kołodziej, członek SCAE 2010, zajął IV miejsce w finale Mistrzostw Świata Marie Brizard i udział w seminarium: 26th Edition of International Bartender Seminary Bordeaux Marie Brizard 2008 r., uczestnik X Międzynarodowego Konkursu Barmańskiego Mattoni Grand Drink, kategoria: Professional oraz XI Międzynarodowy Konkurs Barmański Mattoni Grand Drink, kategoria: Professional, zdobywca wielu nagród i wyróżnień, m.in. I Miejsca w Konkursie Tropical Summer Drinks w kat. Pre Dinner Darłowo 2006.

ze 100 proc. arabiki jest zdecydowanie trudniejsza do przygotowania dla początkującego baristy, ponieważ wymaga doświadczenia, znajomości produktu i wiedzy w podstawowym zakresie parzenia kawy. Pozostałe mieszanki, do których używa się domieszki robusty, są łatwiejsze w przygotowaniu i wybaczą błędy początkujących baristów.

Jeżeli nastawiamy się na 100 proc. arabikę, musimy pamiętać, że jej cena będzie zdecydowanie wyższa niż w przypadku mieszanki z dodatkiem robusty.

Dobierając mieszankę musimy zwrócić uwagę na statystyki spożycia espresso w stosunku do kaw mlecznych. Liderem w kawiarniach pozostają kawy przygotowane na bazie espresso z dużą ilością spienionego mleka (około 80 proc. sprzedaży w kawiarni, to kawy mleczne).

Chcielibyśmy zwrócić uwagę, że rynek kawowy w Polsce jest się rozwija i niewiele osób jest w stanie docenić smak 100 proc. arabiki. Tworząc prawdziwą kawiarnię musimy pamiętać o naszych konsumentach i ich gustach.

W przypadku mieszanki nie powinniśmy kierować się tylko ceną, ale przede wszystkim jakością, smakiem i profesjonalizmem ze strony dostawcy kawy. Pamiętajmy o tym, że nie każdy przed-

kawiarń. Otwierając lokal zwróćmy uwagę na firmy, które nie tylko prowadzą sprzedaż urządzeń gastronomicznych oraz kawy, ale także pomogą zdobyć doświadczenie niezbędne do tego,

Odradzamy zakup małych ekspresów super automatycznych klasy biuro-dom, ponieważ nie są w stanie sprostać codziennej pracy kawiarni i zachować odpowiedniej jakości kawy. Częstym błędem jest zakup maszyny używanej. Wygląd zewnętrzny ekspresu nie zawsze przekłada się na jego dobry stan techniczny.

stawiciel handlowy jest baristą. Kupując kawę musimy pamiętać, że jest ona półproduktem, do którego niezbędne jest czwarte M – umiejętności baristy.

4 M – Barista

Barista to osoba zajmująca się profesjonalnym parzeniem kawy. Posiada umiejętności przygotowywania espresso i innych napojów kawowych na najwyższym światowym poziomie. Jego cenne rady, wiedza i doświadczenie, to niezbędny element prawdziwej

aby nasza kawiarnia odniosła sukces.

Pamiętajmy o tym, że niezależnie od zainwestowanych pieniędzy w lokalizację, sprzęt i wystrój tylko wyszkolony personel może dopełnić ofertę kawiarni na najwyższym poziomie. Wybór personelu to długa i ciężka praca. Możemy wybrać osoby z doświadczeniem pracy za barem lub osoby zaczynające karierę w świecie kawy. Jedna i druga opcja ma swoje plusy i minusy. Osoby doświadczone zaproponują nam zdecydowanie wyższą stawkę, lecz nie zawsze stawka

przekłada się na umiejętności w pracy. Druga opcja to wybór świeżego personelu bez doświadczenia w branży kawowej i złych nawyków. Regularny trening pod okiem profesjonalnego trenera pozwoli nam w szybkim czasie skompletować drużynę zdolnych baristów – opartą na zaangażowaniu i chęciach, co może przełożyć się na pasję, miłość do kawy oraz styl życia.

Na rynku istnieje wiele szkół parzenia kawy. Wybierając jedną z nich należy zwrócić uwagę na doświadczenie trenerów, którzy nie tylko nauczą nas podstawowych technik baristy, ale zaszczipią w nas bakcylią i będą wsparciem w codziennych kawowych problemach, które na pewno się pojawią.

Menu kawowe

Przed nami jeszcze jeden bardzo ważny element do wykonania tuż przed otwarciem kawiarni – menu kawowe. Powinny się w nim znaleźć kawy klasyczne np. espresso, cappuccino, cafe latte macchiato, itp., a także inne – oryginalne napoje na bazie kawy, które wyróżnią nas na tle konkurencji. Do wykorzystania mamy wiele dodatków, takich jak syropy smakowe bezalkoholowe, likiery oraz alkohole. Im większe zaangażowanie w pomysły ze strony właściciela, trenera i personelu, tym uzyskamy bardziej dopracowane i oryginalne rezultaty. Nie zapomnijmy także o innych napojach, które wzbogacą i rozbudują kartę naszej kawiarni.

Powyższe punkty są cenną radą dla przyszłych właścicieli i managerów, a także tych obecnych, którzy szukają rozwiązania aby podnieść kulturę picia kawy i zwiększyć jakość w swoim lokalu. Mamy nadzieję, że choć w małym stopniu udało nam się wprowadzić Państwa w zaczarowany świat kawy. ■