



Tak až chcete kavářnu?

Taky jste si vysnila vlastní podnik? Ivana Růžčková našla deset příjemných

kaváren a sesbírala tipy na úspěch od jejich báječných majitelek. Inspirujte se i vy!

Helena Macků, 37,
kavárna
U Jana a Café
Kavka,
Javorník

Alena
Slámová, 42,
Kidó bistro,
Praha 7

Miroslava
Kuchařová, 28,
kavárna
a čajovna
Pohoda,
Duchcov

Markéta
Kufrová, 26,
Café Oliveira,
Praha 2

Lucie
Trnková, 39,
kavárna
I Need Coffee,
Praha 2

Hana
Bojdová, 26,
Dominika
Fajtová, 26,
Café Jen,
Praha 10

Vanda
Zumrová, 32,
kavárna
Pražírna,
Praha 2

Karin Veselá
Fuentesová, 28,
kavárna
Nostalgická myš,
Praha 1

Lana Libin
Mayer, 35,
internetová
cukrárna
Cup of Cake,
Praha 8

Kristina
Netíková, 34,
Bistro No. 19,
Praha 1



divadelní formou vyprávějí příběhy. Při podobných příležitostech se nám daří vydělávat na provoz, ale jde to pomalu. Vlastní kavárnou rychle nezbohatnete. **Musíte si utvořit zásobu peněz alespoň na rok dopředu, abyste měla z čeho provoz dotovat.**

„Nebojte se udělat chybu.“

Když přišla vyučená cukrářka Lana Libin Mayer z Izraele do Čech, hledala prostor, kde by mohla nabízet své mistrovské cupcaky. Dostala se tak až do kavárny Můj šálek kávy v pražském Karlíně, pro niž začala vyrábět lahodné dorty a sladké pečivo. Spokojení zákazníci stále častěji poptávali celé dorty a sladký catering na oslavy, a tak začala Lana provozovat internetovou cukrárnu Cup of Cake (cupofcake.cz) a rozjela úspěšný byznys. „Stavěla jsem na dobré pověsti, takže jsem se v začátcích nemusela potýkat s nedostatkem objednávek. Pořád ale musím dbát na vysokou kvalitu. Mým hlavním kritériem je chuť a nápaditost. Jenom spokojený klient se vrátí. Naštěstí jsem se už přestala bát chybotat a zkouším i divoké kombinace a občas taky sáhnu vedle. Upekla jsem třeba makronky s příchutí japonských řas miso a nori. V mé hlavě ta kombinace slaného a sladkého vypadala dokonale, jenže jedné servírce z kavárny se z toho zvedl žaludek. Ale třeba mé spojení zeleného čaje a bílé čokolády frčí. **Nebojte se experimentovat a občas se seknout!**“

„Konkurenci berte jako inspiraci.“

Majitelka bistra Kidó na Letné (lovekido.cz) Alena Slámová původně vystudovala právnickou fakultu v Praze a design a architekturu ve Spojených státech. „Když jsem se vrátila ze studií, hledala jsem prostor pro prodejnu turecké ručně zpracované dlažby. A když už jsem si malovala svůj budoucí podnik, chtěla jsem ho spojit i s denním vegetariánským bistrem a příjemnou kavárnou.“ Podnikavá žena pak zakotvila v zastrčené ulici kousek od Stromovky a zacílila na komunitu zdejších obyvatel. „Na Letné najdete mnoho podobných podniků, takže když tu chcete podnikat, musíte se dobře vyprofilovat. Já sázím na dobré občerstvení z čerstvých a lokálních surovin. Od podzimu navíc rozšířím nabídku o večerní vegetariánskou restauraci,“ komentuje Alena a doporučuje začínajícím kavářnicím nebojovat proti konkurenci, ale vnímat podobné podniky jako inspiraci. „Jednou přijdou lidé ke mně, podruhé k ostatním. **Důležité je udržet si vlastní standard.** Ve finále můžeme spolupracovat.“

„Najděte díru na trhu.“

Markétu Kufrovou a jejího partnera dovedla k otevření Café Oliveira (cafeoliveira.cz) souhra životních náhod. „Můj přítel je Portugalec, a protože jsem se z Čech neplánovala stěhovat, vypravil se on za mnou, jenže jako cizinec a stavební inženýr



tady nemohl najít práci. Tehdy jsme se rozhodli zkoušit v Praze otevřít portugalskou kavárnu, kde by se mohla scházet jak místní portugalská komunita, tak i Češi, kteří mají tuhle zemi rádi.“ Postupně tak Markéta s Fábiem utvořili živé kulturní centrum. Spolupracují s ambasadou i s portugalským centrem Instituto Camões a prosperují navzdory tomu, že před třemi lety se všechno učili od nuly. „Neměli jsme žádné zkušenosti, proto jsme možná zbytečně utratili dost peněz, které jsme mohli ušetřit. Ale kdybychom nevsadili na jedinečný koncept, nedokázali bychom záplavě kaváren na Vinohradech konkurovat. **Najdete-li díru na trhu, uspějete i bez velkého kapitálu nebo investora.**“

„Vymýšlejte novinky.“

První tři měsíce po otevření čajovny a kavárny Pohoda v Duchcově (facebook.com/pages/Čajovna-kavárna-Pohoda) propadala Miroslava Kuchařová zoufalství. Zavádět čajovou a kávovou kulturu v malém severočeském městě s vysokou nezaměstnaností se ukázalo jako těžký úkol. „Sama jsem nemohla najít práci, takže jsem se rozhodla zúročit své bylinkářské sklony. Už ve třinácti letech mě totiž babička proškolila v přípravě bylinkových nálevů.“ Odvážná bylinkářka si otevřela čajovnu s kavárnou a marně čekala na zákazníky. **„Vysvobodil mě až nápad pravidelně připravovat kulturní program.** Organizuju setkání fanoušků různých seriálů, cestovatelské přednášky, povídání o psech a zdravé výživě a pořád obměňuji nabídku. Takhle se o mně lidé dozvědí víc než z reklamy v novinách.“ ☺

Předplatné? Volejte 225 985 225