

Koncepce provozu kantýny v budově Jihomoravského kraje

1. Cíle pro provozování kantýny Krajského úřadu Jihomoravského kraje (dále KrÚ JMK):

- A. zaměstnancům a návštěvníkům KrÚ JMK nabídneme kvalitní, zdravý a chutný sortiment studeného a teplého občerstvení a dostatečně širokou nabídku studených a teplých nápojů
- B. zaměříme se na ekologické aspekty provozování kantýny, lokální původ potravin a jejich sezónnost a zajištění minimalizace plýtvání
- C. díky zkušenému a proškolenému personálu zajistíme rychlý a efektivní provoz kantýny
- D. aktivně budeme komunikovat se zaměstnanci KrÚ JMK a seznamovat je s lokálním původem nabízeného sortimentu, způsobem pěstování či výroby
- E. návštěvníky kavárny seznámíme s principy sociálního podnikání a přínosy zaměstnávání zdravotně znevýhodněných osob

2. Popis fungování v návaznosti na uvedené cíle:

Provoz kantýny na KrÚ JMK vychází z již osvědčeného konceptu existující kavárny [REDAKCE] a přizpůsobíme jej na míru potřebám a očekáváním úřadu a jeho zaměstnanců. Více informací o provozovateli, kterým je sociální podnik **Teamium, s.r.o.**¹ a také o fungování stávající kavárny [REDAKCE] i o charitativním projektu "Každé zrnko pomáhá"³ najdete v Příloze č. 1 této Koncepce. Princip podpory, kdy z každého prodaného kilogramu kávy darujeme 40 Kč a z každého vypitého šálku kávy v kavárně pak dalších 5 Kč na pomoc potřebným, uplatníme i na KrÚ JMK a zaměstnanci se budou moci spolupodílet na rozhodování o tom, jaké projekty podpoří.

Otevírací doba kantýny bude následující:

- PO, ST od 6:30 do 17:00, ÚT, ČT od 6:30 do 15:00, PÁ od 6:30 do 13:00
- o víkendech a státních svátcích je kantýna uzavřena

V případě zájmu bude možné pracovní dobu kantýny dále rozšířit.

2A: Nabízený sortiment

1. V kantýně KrÚ JMK nabídneme kvalitní občerstvení s důrazem na zdravé stravování **bez chemických konzervantů a zlepšujících přípravků** vhodné i vegany, "bezlepkáře" a osoby s dalšími výživovými omezeními.

2. Jídla připravíme z čerstvých surovin přímo na místě pro zajištění maximální čerstvosti. Nabídku jídel budeme obměňovat v návaznosti na dané roční období a na konkrétní čas v rámci dne. Ráno budou k dispozici čerstvé mléčné výrobky (například chia pudinky, tvarohové dezerty, apod.), v čase oběda polévky dle aktuální sezóny. Přes den obložené bagety, které je možné i zapéct, různé druhy salátů (například poke bowl, zeleninové nebo luštěninové saláty), marinované sýry a podobně.
3. Budeme spolupracovat s dodavateli, kteří pro své produkty získali značku "Regionální potravina Jihomoravského kraje" (například [REDAKCE]) a s dalšími ověřenými místními dodavateli jak pekařských, tak cukrářských výrobků, ovoce či zeleniny.
4. Pracovat budeme s výběrovou kávou specifickou svojí kvalitou a péčí o každé zrnko, která začíná na kávových plantážích a končí při přípravě kávy přímo v provozovně dle specifických postupů. V nabídce budou vždy dva druhy kávy na dvou mlýncích. Jedna tradičnější (čokoládovo karamelové chuti) a druhá pak modernější ovocnější (například chuť pomeranče, švestek). Připravovat budeme jak klasické druhy kávy (espresso, espresso lungo, espresso macchiato, double espresso, americano, cappuccino, caffè latte, flat white, turecká káva), tak i ty méně tradiční (filtrovaná káva, bezkofeinová káva, espresso tonic). Samozřejmě v nabídce budou stále oblíbenější rostlinné alternativy mléka, které ocení nejen osoby s intolerancí na laktózu či vegani.

Bližší informace k nápojovému a jídelnímu lístku včetně sezónních variací a také ke spolupracujícím dodavatelům jsou součástí Přílohy č. 2.

2B: Jak přistoupíme k ekologicky odpovědnému provozování kantýny:

1. Dbáme na třídění odpadu, používání recyklovatelných materiálů (kávové kelímky a víčka, menuboxy), minimální tvorbu směsného odpadu, maximální využití surovin a nulovou tvorbu odepisovaných produktů.
2. Abychom předešli používání jednorázových obalů, bude možné si občerstvení či nápoje odnést v tzv. "REkrabičkách". Jedná se o zálohovatelné uzavíratelné krabičky a kelímky, které jsou vratné a znovu použitelné.
3. Kávovou sedlinu umíme dobře recyklovat. Vyrábíme z ní svíčky, vonné sáčky potpourri a také výborné kávové sušenky⁵. V budoucnu se chceme zapojit i do svozové služby kávové sedliny, která se nyní pilotuje v Praze v rámci projektu "reKáva"⁶. Sedlina je poté využívána například v komunitních zahradách.

4. S ohledem na provozní dobu stávající kavárny (pondělí až pátek) máme bohaté zkušenosti s plánováním zásob a nabídky dezertů a občerstvení tak, aby efektivně pokrylo poptávku zákazníků a zároveň se vyprodalo a nebylo odepisováno. Pokud v kantýně JMK budou produkty přebývat, jsme připraveni navázat spolupráci s Potravinovou bankou Jihomoravského kraje⁷ či jinými organizacemi.

2C: Personální zajištění kantýny a jak zabezpečit rychlý a efektivní provoz

1. Zkušený personál bude zajištěn v dostatečném počtu s přihlédnutím k dané denní době. Po celou otevírací dobu budou k dispozici 3 pracovníci. V očekávaných špičkách, tedy ráno a v době oběda, 4 pracovníci. Dle našich zkušeností tento počet bude dostatečný pro bezproblémový chod kantýny. V kantýně JMK budou působit vybraní zaměstnanci z naší stávající provozovny. Při výběru nových zaměstnanců budeme preferovat osoby se zkušenostmi z podobných gastro provozů. Zároveň všichni noví zaměstnanci budou nejprve proškolení v naší stávající provozovně.
2. Nabídka jídel a nápojů bude sestavena tak, aby umožnila rychlý výdej objednávek. Občerstvení budeme průběžně připravovat a doplňovat nové, čerstvé. Polévky budou servírovány z polévkového kotlíku.
3. Přijímáme platby platebními i stravenkovými kartami a stravenkami.
4. Rádi zajistíme možnost objednávek předem.

2D: Aktivní přístup k pracovníkům KrÚ JMK

1. Pracovníky kantýny budeme průběžně proškolovat ohledně nabízeného sortimentu či původu surovin tak, aby mohli poskytovat osvětu směrem k zákazníkům kantýny.
2. Na intranetu KrÚ JMK budeme zaměstnance informovat o aktuální nabídce, připravovaných akcích, podporovaných charitativních projektech a dalším.
3. Informace o složení potravin s důrazem na uvedení dodavatele a místo původu uvedeme přímo u jednotlivých produktů v naší nabídce.
4. Naše "desatero" o přístupu k dodavatelům, udržitelnosti či zamezení plýtvání zveřejníme na Intranetu a také na viditelném místě v prostorách kantýny.
5. Zpětná vazba je pro nás velmi cenná. Rádi s vámi prodiskutujeme náš směr a uslyšíme vaše názory. Zaměstnanci a návštěvníci úřadu se budou moci vyjádřit k fungování kantýny i formou krátkých anonymních anket či průzkumů spokojenosti.
6. Pro zaměstnance připravíme workshopy a přednášky o výběrové kávě a přípravě kávy v domácím prostředí či kávovou degustaci (tzv. cupping).

2E: seznamování návštěvníků kantýny s principy sociálního podnikání a přínosů zaměstnávání zdravotně znevýhodněných osob

1. Naším cílem je prostřednictvím nové provozovny šířit nenásilnou formou osvětu v oblasti sociálního podnikání.
2. Návštěvníkům kantýny chceme každodenně ukazovat, že zaměstnávání osob s hendikepem není žádný "strašák" a že i osoby se zdravotním znevýhodněním, ať už je duševní nebo fyzické, mohou podávat srovnatelné pracovní výkony jako zaměstnanci v "běžných" společnostech.

3. Doplnující informace:

3A: Vybavení a design kantýny

1. Celkový vzhled/design kantýny a její vybavení zamýšlíme držet v duchu minimalismu doplněný o přírodní barvy, které podtrhnout přirozenou vzdušnost a světlost celého prostoru.
2. Doplnky budou tvořit zejména květiny, ať už v květináčích nebo ve formě levitujících květin v mechových koulích (kokedamy) a v závěsných květináčích.
3. Kávu budeme podávat v porcelánových hrníčkách keramičky Majky Krajné, která působí v Brně a se kterou dlouhodobě spolupracujeme. Do hrníčků nám obtiskla hodnoty, na kterých stavíme (například "partnerství", "respekt", "podpora").

3B: Značení kantýny a aktivity směřující ke zvýšení návštěvnosti

1. Navrhujeme po vzájemné dohodě kantýnu označit názvem **Bistro Teamcaffe**, který symbolizuje rychlé a moderní občerstvení.
2. Do vestibulu budovy a ke vstupu do provozovny umístíme informační cedule (tzn. "áčka"). Důležité informace budeme po dohodě zveřejňovat i na intranetu KrÚ JMK. Současně zřídíme vlastní profil bistra na FB/IG.
3. V případě vzájemné dohody **můžeme pořádat i akce na podporu lokálních dodavatelů/držitelů značky Regionální potravina JMK**. Může se jednat například o tyto typy akcí:
 - ochutnávky produktů držitelů značky Regionální potravina JMK
 - možnost představit širší sortiment konkrétního držitele značky Regionální potravina JMK v rámci "tematického týdne",
 - pořádání výstav malého rozsahu, které upozorní na aktivity hendikepovaných z Brna a blízkého okolí, které v rámci projektu "Každé zrnko pomáhá" společně podporujeme,
 - rostlinné či knižní swapy - po vzájemné dohodě umožníme rostlinný/knižní swap, kdy mohou zájemci v kantýně vyměnit/přinést/odnést rostliny nebo staré knihy.

3C: Catering a pojízdná kavárna

1. Umíme zajistit občerstvení na různé typy akcí a pro různý počet osob, ať už se jedná o kávový catering a nebo sladké a slané pohoštění. Catering dodáváme v režimu náhradního plnění. Opíráme se o zkušenosti našeho kolegy, který pracoval jako šéfkuchař studené kuchyně na Pražském hradě v době prezidenta Václava Klause.
2. V případě externí akce KrÚ JmK můžeme nabídnout také služby naší pojízdné kavárny.

3E: Cenové nastavení

1. Naším cílem je nastavit cenovou politiku tak, abychom byli cenově výhodnější oproti okolním kavárnám či bistrům. Cenový rozdíl v náš prospěch by měl být cca 10 až 15 %.
2. Finální cenová nabídka závisí na dohodě s JmK, kdy zvažujeme dvě varianty:
 - jednotné ceny pro všechny návštěvníky, kdy bude zachována cenová výhoda oproti konkurenci
 - tržně nastavené ceny se zajímavými slevami pro zaměstnance (především u kávových produktů)

Příloha č. 1

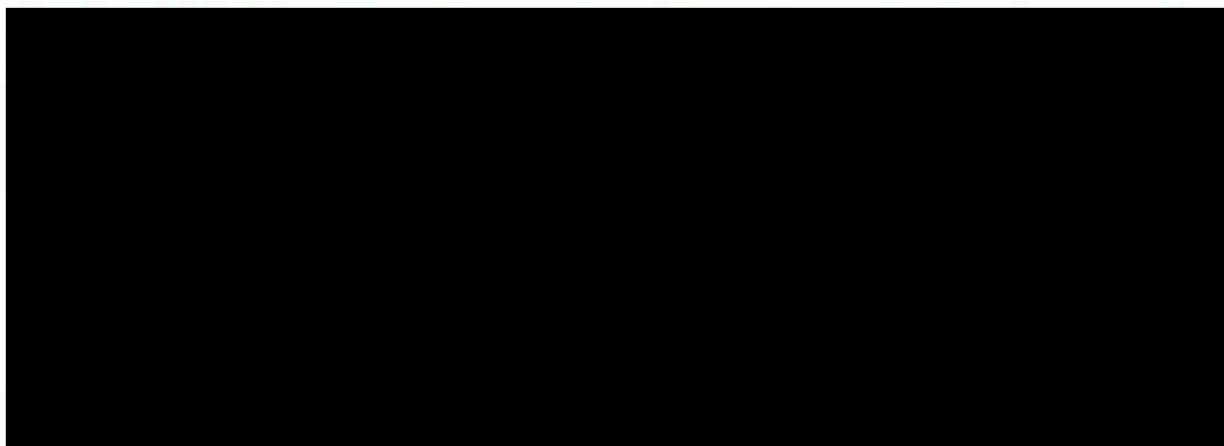
1. Provozovatel kavárny [REDACTED] - Společnost Teamium, s.r.o.

Na chráněném trhu práce působíme od roku 2015 a aktuálně zaměstnáváme více než 160 osob se zdravotním znevýhodněním. Největší pobočka je v Brně na [REDACTED] kde se nachází i kavárna [REDACTED]. Mezi další činnosti pobočky patří logistické služby (zajišťujeme zejména rozvozy obědů seniorům), poštovní služby (provozujeme poštovní podatelnu a kompletujeme dopisy) nebo služby call centra. V současnosti připravujeme spuštění širší nabídky služeb pro seniory, zejména se jedná o úklidy v domácnostech seniorů a doprovody.

Hlásíme se k principům sociálního podnikání⁸ a dodržujeme principy platné pro sociální podniky, ať už se jedná o princip sociální, ekonomický, environmentální či lokální. Jsme zakládajícím členem Deklarace odpovědného podnikání⁹ a účastníme se jednání, která směřují ke vzniku Zákona o sociálním podnikání v gesci MPSV. Dále jsme členem [REDACTED] a stejně jako KrÚ JMK i [REDACTED]. Spolupracujeme s řadou neziskových organizací, které pomáhají zdravotně znevýhodněným osobám získat zaměstnání. Jedná se například o tyto organizace: [REDACTED] (Teamium bylo touto organizací nominováno v r. 2020 na Zaměstnavatele roku v Jihomoravském kraji), [REDACTED]

Nabízíme pracovní příležitost lidem s různým typem zdravotního znevýhodnění, ať je duševní nebo fyzické. Usilujeme o to, aby u nás zaměstnanci našli klidné, bezpečné a nestresové pracovní prostředí. Zaměstnancům poskytujeme psychosociální podporu, bezplatné finanční a právní poradenství, bezúročné zaměstnanecké půjčky, bezplatné masáže na pracovišti a pro zaměstnance jsme do nájmu získali i městský startovací byt.

Fotografie ze společnosti:



Možné reference:

██████████ Úřad práce ČR – Krajská pobočka v Brně, Kontaktní pracoviště Brno-město

██████████ Odbor sociální péče, vedoucí oddělení, Magistrát města Brna

2. Kavárna ██████████

Kavárnu ██████████ provozujeme od listopadu roku 2020. Kavárna se nachází ve vestibulu administrativní budovy a je přizpůsobena jejím možnostem a potřebám, jak z pohledu otevírací doby, tak z pohledu rychlosti obsluhy a nabízeného sortimentu.

Kavárna je otevřena od pondělí do čtvrtka od 8:00 do 16:30, v pátek do 15:00. K dispozici jsou čtyři stolky pro 12 osob. Kavárna v průměru obslouží každý den na 100 osob. Součástí kavárny je i služba Zásilkovny. Denně si tak přijde vyzvednout či podat svůj balíček dalších 100 až 150 osob.

2A. Projekt "Každé zrnko pomáhá"

- Společně s eshopem ██████████, který se specializuje na prodej výběrové kávy, je kavárna ██████████ součástí charitativního projektu "Každé zrnko pomáhá". Prostřednictvím prodeje kávy tak pomáháme lidem v blízkém okolí, kteří žijí svůj život aktivně a inspirují tím ostatní.
- Z každého prodaného kilogramu kávy darujeme 40 Kč, z každého vypitého šálku kávy v kavárně pak dalších 5 Kč na pomoc potřebným. V letech 2021 a 2022 jsm tak v rámci projektu "Každé zrnko pomáhá" přerozdělili více než 120 tis. Kč. Podporu získala například ██████████

- Prostor vestibulu budovy využíváme na pořádání malých výstav, které upozorňují na činnosti jednotlivých podporovaných spolků či jednotlivců a více přibližují okolí jejich aktivity.

2B. Personální obsazení

- Aktuálně projekt "Každé zrnko pomáhá" nabízí práci 12 lidem se zdravotním znevýhodněním ve zkrácených úvazcích. Pracovníkům dáváme prostor k realizaci a také je podporujeme v jejich silných stránkách. Díky tomu jsou zaměstnanci samostatní a díky naší důvěře i maximálně zodpovědní.

Tým kavárny [redacted]:

- jedna vedoucí pracovnice s rozsáhlými zkušenostmi z oblasti gastronomie a s pochopením pro možnosti a schopnosti jednotlivých kolegů v týmu,
- dvě vedoucí směny - zkušené pracovnice, které zvládnou řešit nestandardní situace a organizují práci kolegů ze směny,
- pět baristek - pravidelně proškoleny na práci s výběrovou kávou - garantem odbornosti je [redacted], sociální pracovník, který v Pardubicích provozuje více než 10 let vlastní kavárnu [redacted] a který je v pravidelném kontaktu s kavárnou [redacted],
- dvě pracovnice [redacted] - příjem zásilek do systému a následný výdej, realizace pravidelných inventur,
- dva pracovníci na zásobování - vozičkáři, kteří jezdí k dodavatelům pro výběrovou kávu a rozváží po Brně objednávky z vlastního eshopu,
- jedna pracovnice, která balí kávu do našich vlastních obalů a vyřizuje objednávky z eshopu.

2C. Nabídka produktů

- Široká nabídka kávových produktů - pracujeme výhradně s výběrovou kávou a zaměřuje se na lokální dodavatele z Brna či blízkého okolí. Na výběr je obvykle káva ze dvou mlýnků tradičnější i odvážnější chuti (espresso, americano, cappuccino, flat white, cafe latté, filtrovaná káva, espresso tonic, cold brew, a podobně). Na výběr máme kromě klasického mléka i několik rostlinných alternativ.
- Zákusky od lokálních dodavatelů.
- Snídaňové alternativy - například chia pudinky, jogurty s musli, a podobně
- Různé druhy toastů, obložené bagety či žemle, dle sezónnosti ovocné a zeleninové saláty.
- Námi připravované bezlepkové polévky - i když kavárna nedisponuje vlastní přípravou, je z pohledu hygieny možné připravovat polévky v mixéru typu [redacted]
- Doplnkový prodej výběrové kávy a vybavení pro přípravu kávy.

2D: Princip udržitelnosti kavárny

- Při dodávkách výběrové kávy preferujeme bezobalovou cestu. Kávové zrnko nakupujeme v zeleném stavu na mezinárodním trhu a s lokální pražírnou spolupracujeme na dokonale upražené kávě. Díky tomuto přístupu zcela odbouráme proces překupování a skladování v meziskladech, čímž zkrátíme dodavatelský řetězec. Navíc máme jistotu, že kávu obdržíme v té nejlepší kvalitě.
- Dbáme na třídění odpadu, používání recyklovatelných materiálů (kávové kelímky a víčka, menuboxy), minimální tvorbu směšného odpadu, maximální využití surovin a nulovou tvorbu odepisovaných produktů.
- Recyklujeme špatně upražená kávová zrnka a kávovou sedlinu, která vzniká jako odpad při výrobě kávy (do svíček, sušenek, do potpourri).
- Nedílnou součástí naší činnosti je soběstačnost, jak to jen podmínky dovolí.

2E. Cenové nastavení

- S ohledem na umístění kavárny a soustředění se zejména na zaměstnance budovy máme ceny nastaveny na spodní hranici cen obvyklých za dané produkty.
- Kavárna akceptuje platbu v hotovosti, platbu kartou i platbu stravenkovou kartou.

2F. Zvýhodněný program pro zaměstnance firem z budovy

- Některé firmy využívají pro svoje zaměstnance "motivační program" a pro tyto zaměstnance máme nastavený zvýhodněný cenový program s tím, že část slevy sanuje zaměstnavatel a část [REDAKCE] dle individuální dohody.
- Obvyklá sleva pro zaměstnance tak bývá 10 až 20 Kč na konkrétním kávovém produktu.
- Dále některé firmy pro svoje zaměstnance pořádají firemní snídaně, kdy mají zaměstnanci kávu a zákusky v daný den v kavárně zdarma na náklady zadavatele.
- Na objednávku připravuje kavárna pro firmy z budovy catering či drobné pohoštění pro vybrané příležitosti.

2G. Káva do firem

- Zajišťujeme pravidelné dodávky výběrové kávy do firem v potřebné frekvenci a množství zejména v Brně, a to bezobalovou cestou.

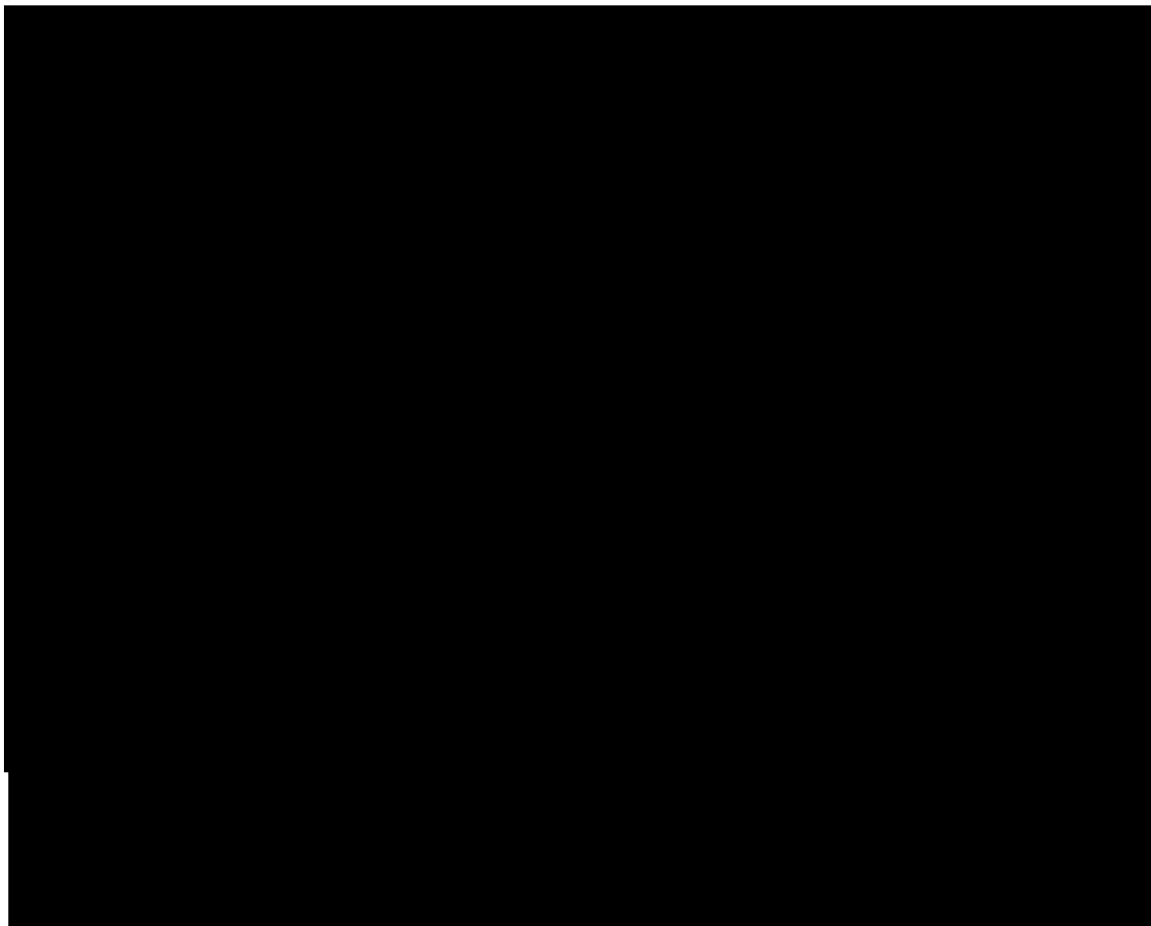
2H. Další aktivity kavárny

- Kavárna se se svým pojízdným stánkem účastní kávových cateringů či externích akcí, například veletrhů sociálního podnikání v [REDAKCE]

[redacted], ale i akcí typu Mintmarket a nebo akcí pořádaných [redacted]

- Činnosti projektu "Každé zrnko pomáhá" se postupně dále rozšiřují. Nově tak připravujeme smysluplné a udržitelné vánoční firemní dárky. Dárky vznikají z recyklované kávové sedliny a nebo zrněk, která jsou deformovaná a nemohou být proto použita při přípravě kávy. Vyrábíme si tak například vlastní kávové sušenky a nebo přírodní svíčky, ale vaječný koňak a další pochutiny, například slaný karamel, pesta a podobně.
- S ohledem na zájem o firemní dárky a na zvyšující se poptávku po cateringu připravujeme aktuálně projekt na vybudování vlastní výroby, kde bude moci připravovat zákusky, produkty studené a teplé kuchyně a současně i oblíbené dárkové předměty.

Fotografie [redacted]



Více fotografií z kavárny najdete také na Facebookovém profilu kavárny:

[redacted]

Reference [redacted]

[redacted]

Příloha č. 2. - Ukázka jídelního a nápojového menu v kantýně

JÍDELNÍ MENU

1. Snídaňová nabídka: vlastní chia pudinky, tvarohové dezerty, řecké jogurty s granolou, vlastní datlové tyčinky, vlastní musli tyčinky, apod.
2. Přesnídávková nabídka:
 - a. zapečené sendviče se salátkem - 3 až 4 druhy - například "řepa s brynzou", "hummus", "mozzarella", "jamón", "losos",
 - b. obložené bagety, žemle, croissanty, chlebičky,
 - c. ovoce dle sezónnosti.
3. Obědová nabídka:
 - a. bezlepková polévka s pečivem (pečivo i v bezlepkovém provedení) dle sezónnosti (jaro: hrášková, léto: rajčatová, podzim: dýňová, zima: čočková),
 - b. hotdog s karamelizovanou cibulkou,
 - c. marinovaný sýr,
 - d. vegetariánské/veganské tortilly,
 - e. zeleninové saláty dle sezónnosti (léto: zejména zeleninové, zima: spíše čočkové, poke bowl, salát z černé čočky, s těstovinami/kuskusem/bulgurem, apod.,
 - f. sladká nabídka: například bramborové lokše - viz. regionální značka JMK.
4. Obědové menu - cenově zvýhodněná nabídka kombinace polévky a druhého jídla.
5. Sladká nabídka:
 - a. různé druhy zákusků a dezertů od lokálních dodavatelů.
6. Slaná nabídka:
 - a. tyčinky typu grissini z droždí nebo kvasu,
 - b. preclíky a další podobný sortiment.

Nabídka bude upravena v návaznosti na zájem návštěvníků a dané roční období.

Ukázka sezónní nabídky:

1. Jaro/léto:
 - a. polévky: krémová polévka z mladého hrášku, květákový krém s kokosovým mlékem, špenátová polévka, kedlubnová polévka s medvědí česnekem,
 - b. snídaňová nabídka: chia pudink, jogurt nebo tvarohový dezert s čerstvým ovocem (jahodami /malinami /borůvkami), snídaňový chlebiček s polníčkem, ředkvičkou, avokádem a mungo klíčky, croissant s řeřichovou pomazánkou, šunkou, sýrem a zeleninou,
 - c. obědová nabídka: letní salát Poke bowl (vařená rýže, cherry rajčátka, avokádo, ředkvička, polníček, mango), listový salát s kozím sýrem, zeleninou a medovo hořčičným dresinkem, opékaný sendvič se

šunkou, slaninou, rajčetem a salátkem, medový kuskusový salát s čerstvým ovocem (jahodami/meruňkami/broskví/ostružinami).

2. Podzim/zima:

- a. polévky: dýňový krém s opečenými semínky, zelná s brambory a uzeninou, kukuřičná s kari a zázvorem, bramborový krém s houbami a koprem, česnečka s krutony,
- b. snídaňová nabídka: ovesná kaše s jablky, medem a skořicí, tvarohový Míša dezert, jáhlová kaše s mákem a švestkami, řecký jogurt s hruškami, datlovým sirupem a musli, celerovo jablečný salátek s ořechy,
- c. obědová nabídka: listový salát s řepou, balkánským sýrem a slunečnicovými semínky, listový salát s modrým sýrem, hruškou a vlašskými ořechy, bageta s křenovou pomazánkou, moravským uzeným a kyselou okurkou, kuskusový salát se sušenými rajčaty a kozím sýrem.

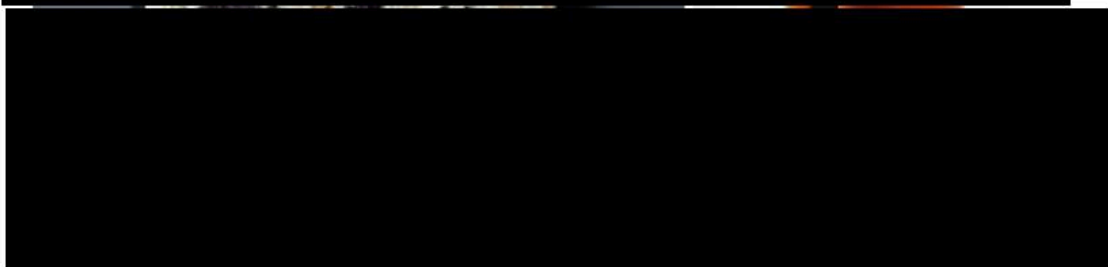
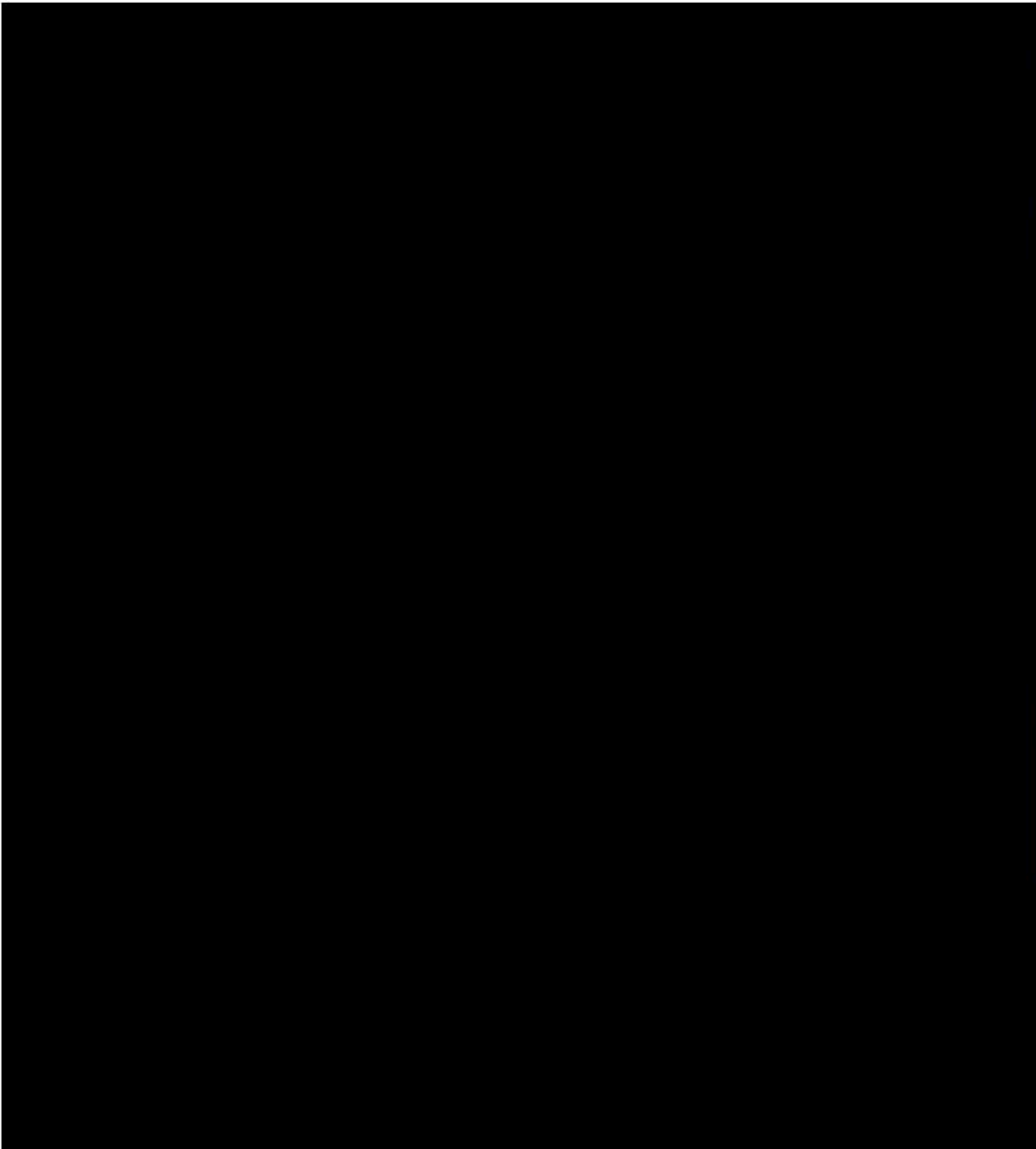
NÁPOJOVÉ MENU:

1. Kávové produkty připravované z výběrové kávy vysoké kvality - v nabídce budou vždy dva druhy kávy na mlýnku, aby si tak přišli na své jak ti, kteří upřednostňují tradiční chuť kávy tak i ti, kteří již více pronikli do světa výběrové kávy a preferují ovocitější chuť.
2. Z vybraného druhu kávy pro zákazníky připravíme širokou nabídku nápojů: espresso, americano, turecká káva, double espresso, cappuccino, flat white, cafe latte, espresso tonic, batch (filtrovaná káva), ledová káva, frapé a další.
3. Samozřejmě v nabídce budou stále oblíbenější rostlinné alternativy mléka, které ocení nejen osoby s intolerancí na laktózu či vegani.
4. Dále bude nabídka obsahovat i prémiový čaj (ovocný, černý, zelený, bylinkový), horkou čokoládu, chai latte, domácí limonády a další nápoje jako je minerálka, džus, a podobně.

Poznámka k výběrové kávě:

Kávu odebíráme z lokálních pražírů bezobalovou cestou a nakupujeme v zeleném stavu přímo na mezinárodním trhu. Následně společně s pražírny pracujeme na tom, aby káva byla ideálně upražená. Díky tomuto přístupu odbouráváme proces překupování a skladování v meziskladech, čímž zkrátíme dodavatelský řetězec. Navíc máme jistotu, že kávu obdržíme v té nejlepší kvalitě.

Ukázka našich výrobků:



Ukázkový seznam dodavatelů

Dodavatelé ocenění značkou Regionální potravina Jihomoravského kraje

- [REDACTED] - nakládané čerstvé sýry, sýry na gril, tvarohové dezerty
- [REDACTED] - hotdogy, pinsy, bramborové lokše, pečivo
- [REDACTED] - společnost založily [REDACTED]
- kavárenský koláč, zákusky, preclíky, quiche, mošty a další pochutiny
- [REDACTED] - zákusky, koláčky, pečivo
- [REDACTED] - uzeniny do baget nebo sendvičů, párky do hotdogů
- [REDACTED] - paštiky (zejména pro účely cateringu)
- [REDACTED] - mošty, sirupy, limonády

Dodavatelé kávy a čaje:

- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]

Dodavatelé ovoce a zeleniny:

- v obdobích, kdy to bude možné, budeme preferovat objednávání ovoce a zeleniny z [REDACTED] - více zde:

- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]

Další dodavatelé dezertů a zákusků:

- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]

Pronajímatel
Jihomoravský kraj
Mgr. Jan Grolich, hejtman

Nájemce
Teamium, s.r.o.
[REDACTED] jednatel

