

NÁVRH OTEVÍRACÍ DOBY

Otevírací doba podle které máme otevřeno celoročně a kterou chceme zachovat.

Neděle – Čtvrtek 10 – 19 hod.

Pátek – Sobota 10 – 20 hod.



Koncept provozu

Námi zavedená kavárna Kafe z Ruky

Jedná se již o zavedenou kavárnu, kterou provozujeme 3 roky. V našem konceptu naleznete kvalitní produkty, které si z části vyrábíme sami. Především: kávu, domácí limonády, vína, dezerty. Káva je pražena podle naší receptury jako směs 100% Arabica a tuto kávu nám praží pod naší značkou Kafe z Ruky uznávaný pražič a odborník přes kávu [REDACTED]

Česká vína, která nabízíme vyrábí na Moravě naše rodina, ve které máme několik uznávaných enologů. Víno Suský a víno Helena získává za svá vína každoročně ocenění a to i na mezinárodních soutěžích.

Jsme dovozci Italských vín a prosecca, produkty jsou kvalitní, přímo od výrobců a na českém trhu je většinou nenajdete. Máme zde vína BIO a vína produkovaná šetrnou metodou k životnímu prostředí.

Čaje od Dammann frères, které prodáváme celosvětově platí za nejlepší.

Domácí limonády a dezerty vyrábíme z čerstvých surovin, které si rovněž nikde jinde nedáte.

V kavárně je lehké občerstvení, sladké a slané palačinky, saláty, bagely, dezerty, řemeslná zmrzlina.

Dezerty dovážíme od firmy Family bakery a ta byla vyhlášena firmou Ústeckého kraje. Má několik produktů zapsaných jako lokální produkt tohoto kraje a v širokém okolí nejsou známy.

Krom toho kupujeme lokální produkty z farmy Hole, Vraňany nebo Perníkáča a podporujeme místní farmáře.

V tomto směru nabízíme také řadu bezlaktózových a bezlepkových produktů jako dezerty, palačinky nebo řemeslná zmrzlina od Puro gelato. Ta vyhrála několik cen za nejlepší zmrzliny a tudíž je jedním z nejlepších produktů v ČR.

Snažíme se být originální tak, aby si u nás zákazník mohl zakoupit produkt, který si nikde jinde nekoupí.

Spolupracujeme jen s těmi nejlepšími a pečlivě vybíráme produkty, podle nejmodernějších trendů gastronomie.

Naše produkty jsou určeny pro všechny věkové kategorie, oceňují je jak důchodci tak děti.

Všechny naše nabízené produkty si zákazníci mohou vzít s sebou.

Do kavárny jsme investovali značné prostředky tak, abychom splnili absolutní bezzávadnou funkčnost. O pronajatý prostor jsme se řádně starali a staráme tak, aby bylo vše dle smlouvy. Do kavárny jsme koupili velké množství špičkového vybavení (Kávovar, vitríny na dezerty, zmrzlinovač, nábytek atp).

Prezentujeme se poctivou prací, proškoleným personálem vždy tak, aby byl zákazník spokojen. Naše zaměstnance si proškoluje sami, pořádáme pro ně firemní školení. Všichni jsou v oboru vycvičení. V tomto odvětví máme dlouholeté zkušenosti a pronajímají si nás i jiné firmy.



Naši zaměstnanci pracují celoročně na HPP.

Pod naším vedením bylo několik vzdělávacích kurzů kávy, určených pro firmy a jednotlivce.

Držíme cenovou hladinu úměrně k poskytovaným službám.

Platit u nás lze hotově, bezhotovostně nebo našimi dárkovými poukazy.

Udělali jsme vše pro to, abychom bez větších omezení poskytovali naše služby v dobách Covidu a energetické krize. Vše zvládli tak, abychom mohli pokračovat dále.

Děláme si jméno v širokém okolí. Za dobu provozu jsme se stali pro naše zákazníky a návštěvníky zámku oblíbenou zastávkou. Naše hodnocení na recenzích na Google je skvělých 4,8 z pěti a je to nejlepší hodnocení v širokém okolí.

Zúčastnili jsme se přímo nebo nepřímo několika doprovodných akcí zámku včetně otevření hlavní zámecké budovy, slavnosti růží a jiných.

Sponzorujeme akci na zámku Vánoční vytrubování a také jiné aktivity v okolí včetně Mateřské školky ve Veltrusech.

Řádně platíme nájem a jiné poplatky spojené s kavárnou.

Všechny kontroly z příslušných úřadů, které v kavárně byly jsme obstáli a nebylo zjištěno žádné porušení.

V plánu máme pokračovat ve zvelebování kavárny a naší poctivé práci.

Odkaz na naši práci je na webu: nebo na Facebooku či Instagramu jako Kafe z Ruky

Stručné představení Petra Hübla, provozovatele kavárny v domě lékaře.

Barové a kavářenské gastronomii se věnuji bezmála 23 let. Prošel jsem řadou těch nejlepších podniků a snažil se všude zanechat stopu. Věnuji se vrcholové gastronomii dlouhá léta. Účastnil se prestižních barmanských a baristických soutěží, kde jsem posbíral ceny a v nemalé míře jsem se průkopnický podílel na molekulární gastronomii se kterou jsem působil nejen v České republice. Jsem členem CBA (ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE) IBA (INTERNACIONAL BARTENDERS ASOCIACION). Jsem v úzkém kontaktu s profesionály z těchto i dalších asociací. Sleduji nejmodernější trendy v gastronomii. Účastnil jsem se několika desítek kurzů a seminářů od nejlepších barmanů a baristů světa. Tyto zkušenosti pak předám dále svým zaměstnancům a na vlastních prezentacích a kurzech.

Mimo to jsem byl několik let provozovatelem ART AND FOOD ZOONA. Tento podnik se nacházel vedle Pražské ZOO.

8 let jsem provozoval barový a molekulární catering. Byl jsem zaměstnáván jako barman, barista, provozní, konzultant.

