



Václav Durdák: „Začínáme stavět! Výše investice mě nepřestává děsit.“

První vyrobené čokolády prodávali na trzích a každou utrženou korunu pak investovali do dalšího rozvoje. O pár kilometrů dále v Babicích začínala podobným způsobem i pražirna Coffeespot. Dvě firmy, stejný příběh. Příběh, který se před dvěma lety spojil pod jednu pomyslnou střechu a do roka by měly být obě firmy i pod tou opravdovou. O velikou novinu se s námi podělil spoluzakladatel obou firem Václav Durdák.

Čokoládovna Janek a pražirna Coffeespot. Je stále někdo, kdo vás nezná?

Říká se, že pod svícem je největší tma, a je pravda, že hodně místních lidí o nás stále neví. Sice nás znají na druhém konci republiky, ale běžně se mi stává, že lidé z okolí o Jankovi i Coffeespotu nikdy neslyšeli.

Jak se nyní oběma firmám daří?

I přes složitou situaci na trhu, která postihla celé odvětví e-commerce, jsme na tom dobře a rosteme. O něco lépe se daří růst pražirně než čokoládovně, ale určitě si nemáme

na co stěžovat a můžeme jen děkovat zákazníkům, že nám zachovávají přízeň a k dobré kávě si rádi dají i kvalitní čokoládovou pralinku.

A to máte před sebou nejdůležitější část roku. Na jaké novinky se mohou zákazníci těšit?

Konec roku je pro všechny obchodníky nejdůležitějším obdobím. Stejně jako každý rok jsme si připravili celou řadu novinek a vyjmenovávat je všechny by zabralo hodně řádků. V Coffeespotu jsme připravili tradiční Vánoční směs, kterou jsme začali vyrábět už letos na jaře. Je vynikající a doufáme, že z ní budou zákazníci nadšeni. V čokoládovně jsme po loňském obrovském úspěchu s interaktivním adventním kalendářem namluveným oblíbenou českou moderátorkou Lucií Výbornou připravili jeho novou verzi. Opět jsme požádali Lucii o spolupráci a řekl bych, že jsme latku posunuli zase o něco výše.

Už před časem jste zmínil, že plánujete stavbu vlastní výrobní haly. Jak jste daleko?

Takhle veřejně to asi zmíním poprvé, ale nejsou to ani dva

týdny, co jsme předali stavenišť stavební firmě a náš sen se začíná realizovat. Jedná se ale o opravdu velký projekt a jsme na samém začátku výstavby.

A pokud půjde všechno podle plánu, kdy se budete stěhovat?

Nechci nic zakřiknout, ale když půjde vše podle plánu, měli bychom mít příští léto postaveno a na podzim 2025 by měla začít postupně výroba v nové hale.

V čem se budou výrobní prostory lišit od těch současných?

Když řeknu ve všem, tak je to stále málo. Doteď se musíme v čokoládovně všemu přizpůsobovat a už delší dobu jsou pro nás naše stávající prostory velmi limitující. Zatímco Coffeespot je už více než pět let v nových prostorách, které si uzpůsobil svým potřebám, pro nás bude přechod do nového doslova revoluční.

Můžete popsat, jak bude nový výrobní závod vypadat?

Budeme mít společnou výrobu pro čokoládovnu Janek i pražirnu Coffeespot. Část

prostor, jako jsou sklady a expedice, budeme sdílet společně. V jedné části bude mít Coffeespot zcela novou pražírnu kávy, která svou velikostí více než dvakrát předčí tu současnou v Babicích. Bude to takový malý unikát. Stroj už máme koupený a připravený ve skladu. Výroba čokolády pak bude rozdělena na tři samostatné sekce, přičemž v jedné bude probíhat výroba menších výrobků. Ve druhé bude větší linka, kde se budou vyrábět čokoládové tabulky a větší sortiment. Třetí část pak bude určena na hlučnou výrobu, jako je zpracování kakaových bobů apod. Celé prostory budou vybaveny moderními technologiemi, úpravou vlhkosti, individuálním nastavením teploty a celou řadou dalších novinek.

A budou mít i nějaký konkrétní přínos pro zákazníky?

Jednoznačně. Každý, kdo u nás byl někdy nakupovat, potvrdí, že příjezd do Janka není nejlepší, o parkování ani nemluvě. To všechno se s novými prostory změní.

Budeme mít dostatečné parkovací kapacity, součástí haly bude kavárna s průzorem do výroby. Budeme mít rovněž variabilní vnitřní část, kde plánujeme pořádat workshopy pro větší skupiny lidí nebo nabízet firemní teambuildingy. V létě si budou moci návštěvníci užít venkovní posezení, a jelikož kolem nás povede nová cyklostezka, určitě sportovci ocení dobrou kávu s povoleným čokoládovým dopingem.

Předpokládám, že je to pro vás největší investice v historii obou firem.

Výše investice je pro nás mimořádná. Ještě před čtyřmi lety jsme v čokoládovně nedosahovali obrátu ani deset milionů korun, a nyní nás čeká investice ve výši přesahující sto milionů.

Co bylo doposud při přípravě nejnáročnější?

Samozřejmě byl velmi náročný celý rozhodovací a přípravný proces, ale nejtěžší bylo určitě to překonání mentální bariéry související s výší investice. Je to 100 milionů, které musíme vydělat, a před tím máme obrovský

respekt. Je za tím hodně proždělých nocí a další nás čekají. Přesto se na to strašně moc těšíme.

Obě firmy pod jednou střechou. Znamená to, že budete zavírat výrobu v Babicích?

Vůbec ne. V Babicích bude nadále vše fungovat tak, jak jsou zákazníci zvyklí. Nové prostory nám umožní pracovat více synergicky, efektivně a s možností navýšení výrobních skladovacích kapacit.

Na závěr bude určitě čtenáře zajímat, na jaké nejbližší akci se s vámi mohou lidé setkat?

V sobotu 21. září budeme v Coffeespotu slavít 13. narozeniny. Rád bych tedy pozval všechny milovníky kávy do Babic, kde si mohou kromě komentované prohlídky pražírny vychutnat různé druhy kávy společně s domácím buchtami. Větší hlad pak mohou zahnat vynikající pizzou, domácí škvarkovou pomazánkou nebo si upéct špekáčky.

Těším se na vás.

