

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ
Študijný obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Martin LIBIAK

ANALÝZA ALTERNATÍVNYCH SPÔSOBOV PRÍPRAVY KÁVY
V KAVIARŇACH VO VYBRANEJ OBLASTI

Analysis of Alternative Methods of Coffee Preparation in Cafes of Chosen Area

BAKALÁRSKA PRÁCA

Vedúci bakalárskej práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.

Brno, 2019

Meno a priezvisko autora: Martin Libiak
Názov bakalárskej práce: Analýza alternatívnych spôsobov prípravy kávy v kaviarňach vo vybranej oblasti
Názov bakalárskej práce v AJ: Analysis of Alternative Methods of Coffee Preparation in Cafes of Chosen Area
Študijný odbor: Gastronomie, hotelníctví a cestovní ruch
Vedúci bakalárskej práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.
Rok obhajoby: 2019

Anotácia:

Bakalárska práca analyzuje rozsah ponuky a kvalitu kávových nápojov pripravených alternatívnymi spôsobmi v kaviarňach mesta Brno. Hodnotenie kaviarní prebehlo na základe vopred stanovených ukazovateľov a ich kritérií. Hlavným cieľom práce bolo zhodnotenie úrovne kvality kaviarní a vybraných kávových produktov ktoré ponúkali. Využitá bola metóda mystery shopping vďaka ktorej bola zaručená objektivita. Využitie hodnotiaceho formuláru napomohlo k rovnomernému získaniu dát ktoré boli následne spracované komparatívnou analýzou. Tá porovnáva kvalitu jednotlivých kaviarní, ich personál, rozsah ponuky vybraných produktov a konkrétne druhy skúmaných kávových nápojov. Čiastkovým cieľom práce bolo aj zhodnotenie ceny nápojov a ich pomer v porovnaní kvality a ceny jednotlivých zariadení podľa druhu skúmanej alternatívnej prípravy kávy. Na základe vyhodnotenia dát bolo zistené, že kaviarne ponúkajúce alternatívne spôsoby prípravy kávy dosahujú vysokú kvalitu služieb a produktov. Taktiež bol zistený značne malý rozsah ponuky alternatívne pripravených káv vo väčšine zariadení. Všetky zistené hodnoty sú zohľadnené v návrhu na zlepšenie rozsahu ponuky a ostatných skúmaných parametrov.

Kľúčové slová: alternatíva, filter, káva, kaviareň, hodnotenie, analýza

Annotation:

The bachelor thesis analyzes range of offer and quality coffee drinks prepared by alternative ways in cafe in city of Brno. Rating of cafes took place based on beforehand established indicators and their criterions. Main goal of the work has been evaluation of level of cafes and selected products offered by them. Method of mystery shopping which has been used guarantee objectivity. Evaluation form help to get steady datas which has been after that precessed by comparative analysis. That compare quality of individual cafes, their staff, range of the menu of the selected products and specific types of investigated coffee drinks. Partial goal of the work was also valuation of drink prices and their ratio in qauality and price.in individual cafes by the kind of the invetigated alternative prepare method.of the coffee. From the evaulated datas was find out, that cafe offering althernative methods of coffee have high quality of service and products. Also has been find out small range of the offered caffees prepared by alternative method in most of the cafes. All of the found out datas are reflected in suggestion for imprevement of the range of menu and other investigated parameters.

Key worlds: alternative, filter, coffee, cafe, rating, analysis

Prehlasujem, že som svoju bakalársku prácu Analýza alternatívnych spôsobov prípravy kávy v kaviarňach vo vybranej oblasti vypracoval samostatne pod vedením Ing. Pavly Burešovej, Ph.D. a uviedol v nej všetky použité a iné odborné zdroje v súlade s aktuálne platnými právnymi predpismi a vnútornými predpismi Vysokej školy obchodnej a hotelovej.

V Brne dňa 12.04.2019

vlastnoručný podpis autora

Obsah

Obsah	5
Úvod	7
1 Definovanie využitých pojmov	9
1.1 Kaviareň	9
1.2 Kávovník	9
1.3 Druhy kávovníku	10
1.4 Zber	10
1.4.1 Ručný zber	11
1.4.2 Česanie – Stripping	11
1.4.3 Strojový zber	11
1.4.4 Selektívny zber	12
1.5 Spracovanie	12
1.5.1 Suchý/ prírodný spôsob	13
1.5.2 Mokrý/ premytý spôsob	13
1.5.3 Polopremytý/ medový spôsob	14
1.6 Praženie	15
1.6.1 Proces praženia	16
1.6.2 Stupne praženia	18
1.7 Alternatívne spôsoby prípravy kávových nápojov	19
1.7.1 French press	19
1.7.2 Aeropress	19
1.7.3 Vacuum pot	20
1.7.4 Chemex	21
1.7.5 Hario V60	21
1.7.6 Mokka kávovar	22
Metodika	25
2 Analýza kaviarenských zariadení.....	26
2.1 Výber kaviarenských zariadení	26
2.2 Parametre výskumu a kritéria hodnotenia	26
2.3 Plánovanie zberu dát a realizácia	28
2.4 Spital cafe Mitte	28
2.5 V melounovem cukru	31
2.6 Monogram	33
2.7 Kafec Brnenský	36

2.8 Podnik	38
2.9 SKØG urban hub	42
2.10 Cafe Mitte	45
2.11 Komár kafe	47
2.12 Spracovanie získaných dát	50
2.12.1 Celkové zhodnotenie kaviarní	50
2.12.2 Porovnanie a zhodnotenie jednotlivých nápojov podľa druhu prípravy	51
2.12.3 Cenová náročnosť výskumu	53
2.12.4 Pomer kvality a ceny	54
Návrhy na zmeny.....	57
Záver.....	58
POUŽITÉ ZDROJE	59
ZOZNAM FOTOGRAFIÍ, GRAFOV A TABULIEK.....	61
PRÍLOHY.....	63

Úvod

Bakalárska práca analyzuje kávové nápoje pripravené alternatívnym spôsobom prípravy v kaviarňach nachádzajúcich sa v oblasti mesta Brno. Téma bola zvolená najmä kvôli zvyšujúcemu sa záujmu o kávovú kultúru zväčša vo väčších mestách. Úroveň kaviarní stále rastie a s ňou aj požiadavky zákazníkov na ponuku a služby.

Hlavným cieľom práce je zistiť ktoré z alternatívnych metód prípravy sú využívané v Brnenských kaviarňach a zhodnotiť ich ponuku. Skúmaná je aj kvalita ponúkaných služieb a vybraných kávových nápojov pripravených alternatívnym spôsobom. Hodnotenie bolo realizované pomocou vopred pripraveného hodnotiaceho formuláru ktorý obsahuje konkrétne parametre potrebné pre získanie dát. Zber informácií prebiehal metódou štandardizovaného pozorovania a mystery shoppingu. Získané primárne dáta budú spracované komparatívnou analýzou. Tá hodnotí úroveň kaviarní a ich rozsah ponuky. Následne je porovnaná a zhodnotená ekonomická stránka výskumu. Na základe zistených cien a kvalitatívnych údajov o nápojoch bude možné vytvoriť komparáciu kvality voči cene v závislosti na druhu hodnoteného druhu prípravy. Vzhľadom k hlavnému cieľu bola zostavená aj výskumná otázka: Akú kvalitu dosahujú kaviarenské zariadenia a vybrané produkty nimi ponúkané v oblasti mesta Brna?

Práca je rozdelená do troch častí ktoré napĺňajú určené ciele. Teoretická časť je zameraná na teoretické poznatky viažúce sa k téme bakalárskej práce. V analytickej časti je možné nájsť metodiku práce, plán výskumu, zber dát a samotnú realizáciu. V jej poslednej kapitole sú získané dáta spracované a vyhodnotené. V návrhovej časti sú uvedené návrhy na zlepšenie zistených nedostatkov na trhu Brnenských kaviarní.

I. Teoretická část

1 Definovanie využitých pojmov

1.1 Kaviareň

Kaviarne sú aj v dnešnej uponáhľanej dobe miestom ktoré sa nenechalo ovplyvniť a ponúka zákazníkom kl'ud a pohodu. Mnoho ľudí berie kávu ako rituál a priestory kaviarne sú neodmysliteľnou súčasťou pitia tohto nápoja. Káva sa stala spoločenským nápojom a jej pitie módnym trendom. Kaviarne sú spoločenskými strediskami uspôsobenými konkrétne pre tento nápoj. Ďalším z mnohých dôvodov existencie kaviarní sú aj mnohokrát zložité postupy prípravy vyžadujúce si špeciálne prístroje, nadštandardné zručnosti a vedomosti. (Augustín, 2016)

1.2 Kávovník

Kávovník je celoročne zelená, ovocná drevnatá rastlina, ktorá sa podľa druhu môže vyskytovať vo forme kríkov, ale aj stromov dosahujúcich výšku až 15 metrov. Kávovník sa nachádza v rode *Coffea*, čeľaď marenovité (*Rubiaceae*). Zahŕňa približne 500 rodov a 6000 druhov rastlín. Kávovníky sa rozmnožujú semenami, ktoré sa nachádzajú v zrelých plodoch rastliny. Rastlina sa pestuje v ľahkej, výživnej, ale hlavne kyslej pôde. Väčšina druhov obľubuje miesta s výskytom vyšších rastlín, ktoré jej tvoria ochranu pred priamym slnkom. To ju môže veľmi ľahko spáliť. Rovnako aj príliš nízke teploty pod 10°C môžu rastlinu zničiť a spôsobiť jej uhynutie. Klíčenie trvá približne 3-4 týždne. Prvá úroda prichádza až po 3-4 rokoch od výsadby. Maximálny vek rastlín je až 50 rokov. Niekoľkokrát do roka rastliny plodia biele kvety, ktoré vzhľadom pripomínajú kvety jazmínu. Kvitnutie trvá iba niekoľko dní, následne vznikajú plody nazývajúce sa kávové čerešne. Tieto plody majú spočiatku zelenú a následne červenú, tmavo červenú alebo fialovú farbu. Dozrievanie plodov trvá 9-14 mesiacov a jednej rastline sa zároveň môžu vyskytovať plody v rôznych fázach dozrievania. Zrnká kávy sú ukryté v plodoch ktoré sú veľké približne 1,5 centimetra. Plod sa skladá zo šupky, pod ktoru sa nachádza dužina. V dužine sú uložené dve kávové zrná ktoré sú obalené vrstvou nazývajúcou sa pergamen (endokarp). Ak nastane prípad, že v plode vyrastie iba jedno zrnko, je z pravidla väčšie a nazýva sa perlové zrnko (Veselá, 2012)

1.3 Druhy kávovníku

Vo voľnej prírode sa vyskytuje niekoľko druhov kávovníku, avšak pre kávový trh sú významné iba dva najdôležitejšie druhy: *Coffea arabica* (kávovník arabský) a *Coffea canephora* (kávovník statný). Všeobecne známe pod názvami arabika a robusta. 70-80% svetovej produkcie predstavuje arabika. Druh *Coffea arabica* pochádza z etiópskych a sudánskych lesov. Kvalitatívne značne prevažuje druh *Coffea canephora*. Zrná robusty sú charakteristické práve svojou horkosťou, koncentrovanými cukrami a vyšším obsahom tukov. To spôsobuje značnú chuťovú nevyváženosť. Výhodami robusty sú ale vyššia odolnosť a plodnosť rastlín, ktorá dosahuje až dvojnásobok v porovnaní s arabikou. Taktiež obsah kofeínu je až dvojnásobný. (Easto, Willholf, 2018)

Plantáže, na ktorých sa pestuje druh robusta je možné nájsť vo výškach 200-600 metrov nad morom. Pestovanie je náročnejšie na stabilnú klímu 24-29°C. Dozrievanie prebieha omnoho rýchlejšie v porovnaní s druhom arabika. Je to spôsobené nižšou nadmorskou výškou.

Arabika rastie vo vyšších nadmorských výškach, od 600 do 2000 metrov nad morom. Je náročnejšia na pestovanie a jej prvé plody možno zbierať až po šiestich rokoch. Dosahuje výšku 3-5 metrov a ideálna teplota pre správny rast sa pohybuje v rozmedzí 15-24°C. Chuťovo sa arabika radí k druhu s výraznou kyslosťou, ktorá je ale do značnej miery ovplyvnená druhom spracovania plodov, pražením ale aj spôsobom prípravy.

Rozdiely je možné pozorovať okamžite pri pohľade na jednotlivé zrná. Arabika má zrná ploché a pretiahnuté ktoré predeľuje zvlnená ryha uprostred. Má jemne zelenú farbu, v niektorých prípadoch tóny modrej farby. Zrno robusty má tvar vypuklejši, ryha je priama a farbu má od bledozelená až do šeda, prípadne hnedá. (Veselá, 2012)

1.4 Zber

Rastliny kávovníka sa po uplynutí troch až piatich rokov od výsadby dostávajú do fázy kedy sa ich jasne biele kvety premenia na sýto sfarbené bobule. Priemerne to trvá šesť až jedenásť mesiacov v závislosti od druhu a nadmorskej výšky. Zber môže v istých oblastiach v okolí rovníku prebiehať celoročne, podmienkou však je široký rozsah nadmorskej výšky plantáži a stabilné klimatické podmienky. Za iných okolností sa zber koná len v určitom období.

Napríklad v Kolumbii, Keni a Ugande sa zber koná celoročne. Severne od rovníku sa hlavný zber koná od septembra do decembra, naopak južne je to v priebehu apríla až mája. Zber začína v nižších častiach obhospodarovanej pôdy, kde plody dozrievajú skôr a následne

postupuje smerom nahor, kde sa so stúpajúcou nadmorskou výškou zvyšuje aj kvalita. Práve čas dozrievania poskytuje čerešňiam možnosť dlhšieho pôsobenia syntézy a vstrebávania živín. Existuje niekoľko spôsobov zberu plodov kávovníka. (Augustín, 2016)

1.4.1 Ručný zber

Tento spôsob zberu volia pestovatelia najmä pri výberových druhoch kávy. Tento spôsob vyžaduje omnoho väčšie množstvo času než u ostatných metód, ale o to kvalitnejší je výsledný produkt, čo sa samozrejme odrazí aj na výslednej cene. Ľudský faktor dokáže veľmi efektívne selektovať zrelé a zdravé plody, ktoré následným zberom nijako nepoškodzuje a zachováva tým najvyššiu akosť. Práve nazbieranie nedozretých alebo ináč nevyhovujúcich plodov môže znehodnotiť celú produkciu pestovateľa. Zberači sa opakovane vracajú k rastlinám kávovníka, kde vyberajú zrelé plody a to v rozmedzí 8-10 dní. Spomínaný spôsob je populárny v Strednej a Južnej Amerike, Etiópii, Keni, Indii či mnohých ďalších krajinách kde sa nachádza dostupná a lacná pracovná sila. (Veselá, 2012)

1.4.2 Česanie – Stripping

Pri spôsobe zberu metódou stripping sa medzi zrelé a kvalitné plody dostávajú aj všetky ostatné plody. Zberači berú do ruky celú vetvičku kávovníka a ťahom z nej zozbierajú takmer celý jej obsah, teda listy, zrelé, nezrelé, alebo aj prezreté plody ktoré môžu byť napadnuté škodcom. Mnohokrát sa plody musia ešte sekundárne triediť po zbere. Rýchlosť tejto metódy šetrí čas a tým pádom aj náklady za zber. Na úkor toho však klesá kvalita výsledného produktu a rastliny trpia omnoho viac ako pri poctivom ručnom zbere. Metóda je využívaná najmä v oblastiach Brazílie. (Veselá, 2012)

1.4.3 Strojový zber

Tento spôsob je možný len v nižších polohách, kde sa plantáže rozprestierajú na rovinných plochách. Kávovníky sú už pri výsadbe radené tak, aby bolo možné tento zber realizovať a sú medzi radami vynechané dostatočné priestory pre prechod kombajnu. Pri zbere sú z rastlín

odstránené okrem plodov aj listy, prípadne malé vetvičky, ktoré sa následne musia od čerešní oddeliť preosievaním a dôkladným preberaním. Kvalitatívne tento spôsob dosahuje približne rovnaké hodnoty ako spôsob Stripping. Jediným zásadnejším rozdielom je ešte väčšie zrýchlenie zberu. Pri zbere sa medzi zrelé a kvalitné bobule dostanú aj všetky ostatné, ktoré by mohli ešte naďalej dozrievať. Tento spôsob paradoxne využívajú aj pestovatelia kvalitných druhov kávovníkov. Je to najmä kvôli zníženiu nákladov. V mnohých oblastiach je problémom aj sezóna zamestnanosť, nakoľko je zber pomerne slabo finančne ohodnotený. (Augustín, 2016)

1.4.4 Selektívny zber

Pri tejto neštandardnej a špeciálnej forme zberu zastávajú úlohu zberačov zástupcovia živočíšnej ríše. Živočíchy, medzi ktoré patria napríklad svetoznáme palmové cibetky (luwak), vtáci jacu, šuan bielostrídly, šuan tmavonohý, netopiere, červy nazývané menados, slony, jelene či makaky živiace sa bobuľami kávovníku si vyberajú iba kvalitné a dozreté plody kávovníku, ktoré následne prechádzajú ich tráviacim traktom a sú vylúčené spoločne s exkrementmi von z tela. Domorodí zberači exkrementy zbierajú, kávové zrná od nich očisťujú a prinášajú ich k následnému spracovaniu. Obmedzená produkcia, náročný spôsob zberu a veľmi dôkladná selekcia len tých najlepších a najzrejších kávových bobuľ zabezpečená zmyslami zvierat spôsobujú aj veľmi vysoké ceny na trhu. Ale aj napriek vysokej cene je vo svete obrovský dopyt po tomto exkluzívnom produkte, ktorý má jedinečnú arómu a chuť získanú práve procesmi v tráviacom trakte jednotlivých živočíchov. (Augustín, 2016)

1.5 Spracovanie

Po zbere kávových čerešní je potrebné oddeliť mäkkú dužinu obklopujúcu zrno kávového plodu. Proces akým sa toto oddelenie vykoná má zásadný vplyv na výslednú chuť zrna. (Easto, Willholf, 2018)

1.5.1 Suchý/ prírodný spôsob

Suchý spôsob spracovania patrí medzi najstaršie na svete. Spracovávajú sa ním menej kvalitné plody kávovníka. Využíva sa najmä v oblastiach s dlhotrvajúcimi suchými obdobiami, ktoré umožňujú správne vysušenie kávových zŕn. Medzi takéto oblasti patria štáty ako napríklad Brazília, Etiópia, Indonézia, India alebo Paraguay. Zber začne vtedy, keď sa na rastline nachádza približne 75-80% zreých plodov. Následná rýchlosť a ďalšie kroky zberu závisia od pracovných síl, kapacity plôch slúžiacich k sušeniu, celkovej produkcii plantáže a ďalších faktoroch. Zber by však nemal presiahnuť 3-4 mesiace z dôvodu následnej regenerácie rastliny pre ďalšie obdobia. Zrná z iného ako ručného zberu okamžite po zbere putujú na čistiacu linku. Tá spomedzi nich odstráni nežiadúci obsah, ktorým sú najmä malé vetvičky, listy a kamene. Kávové čerešne sa po roztriedení rozprestrú na voľnú plochu do vrstvy hrubej približne 10 centimetrov. Podklad najčastejšie predstavuje betón, tehly, prípadne asfalt. Tieto povrchy zaručujú dobrú tepelnú vodivosť a sú ľahko umývateľné. Pri využití zeme ako podkladu pre sušenie vzniká značné riziko prebratia nežiadúcich chutí z prostredia. Vrstvy sú pravidelne prekladané počas celého dňa, aby sa zabránilo prípadnému vzniku nechcených plesní, ktoré by mohli značne znehodnotiť výsledný produkt. Počas noci sa kávové bobule prikryvajú a tým sú ochránené pred nočnými teplotami a vlhkosťou. Proces sa opakuje v rozmedzí 15-20 dní závislosti od klimatických podmienok oblasti. Dôležitým faktorom je najmä teplota a relatívna vlhkosť. Po usušení a dosiahnutí vlhkosti plodu približne 12% sa mechanicky odstráni pergamenový obal. Po konečnom očistení sú zabalené zvyčajne do priedušných látkových vriec. Tento spôsob spracovania zapríčiňuje fermentáciu dužinatej šupky plodu, ktoré následne vytvára veľké množstvo kyselín akými sú najmä kyselina octová, mliečna, maslová či propiónová. Mikrobiologické procesy prebiehajúce počas procesu sušenia sú ovplyvnené mnohými individuálnymi aspektmi. Môžu nimi byť: vlhkosť, chemické zloženie plodov, úroveň zrelosti, druh podložia určeného pre sušenie, teplota a iné. Tie majú následný vplyv na výslednú chuť hotového nápoja. (Mastronardi, 2014)

1.5.2 Mokrá/ premytý spôsob

Následujúci spôsob spracovania je mnohonásobne zložitejší, ale konečný produkt kávového zrna je o to kvalitnejší. Spôsob premytého spracovania umožňuje šetrným spôsobom

selektovať tie najkvalitnejšie zrná bez značného poškodenia. Prvotne sa čerešne premývajú za účelom oddelenia suchých a nezrelých plodov ktoré vďaka svojej nižšej hmotnosti vyplávajú na povrch. Ťažšie zrelé zrná klesnú o čosi nižšie pod ne. Okamžite po selekcii putujú zrná na odstránenie šupky a časti dužiny. Dôležitým faktorom sa stáva čas, kedy je potrebné odstrániť šupku do 24 hodín od zberu z dôvodu prischnutia k zrnám vo vnútri. Neskoré odstraňovanie môže spôsobiť mechanické poškodenie zrna. Zrnká obalené v pergamene a s časťou dužiny putujú do nádrží s vodou, kde začne proces fermentácie. Enzýmy do vody uvoľňujú lepkavú vrstvu dužiny na pergamene, ale aj pergamen samotný. Dĺžka fermentácie môže dosiahnuť až 36 hodín počas, ktorých sa zo zrn prvotne lepkavých na dotyk stanú drsné, pripomínajúce štrk. Dĺžka fermentácie je ovplyvnená množstvom zvyškov dužiny, mikroorganizmami v nádrži a hlavne teplotou. Príliš dlhá fermentácia by mohla zapríčiniť hnilobné procesy, ktoré by mali za následok zničenie celej várky. Po tomto kroku je potrebné znížiť vlhkosť zrn, ktorá je v tejto fáze procesu približne 50%. Zníženie vlhkosti je zabezpečené mechanickými sušičkami, ktoré využívajú horúci vzduch alebo prirodzenou cestou sušením na slnku. Zrná sa podobne ako pri suchom spôsobe rozprestrú na rozsiahle betónové plochy, kde sa pravidelne obracajú. Pri príliš intenzívnom slnečnom žiarení, daždi, či s príchodom noci sa zrná zakrývajú, aby sa predišlo ich znehodnoteniu. Pri mokrom spôsobe nastáva väčšia finančná náročnosť a najmä kvôli vysokej spotrebe vody, ktorou sa kávové zrná premývajú. Na jeden kilogram zelených zrn kávovníka sa spotrebuje priemerne 130-150 litrov vody. Nevyhnutná je aj hygiena nádrží a denná výmena vody za čistú a nezávadnú. Výsledný nápoj po tomto spracovaní má častokrát svieže, ovocné, kvetinové a kyslejšie chute. Tie sú spôsobené fermentáciou zrn v nádržiach (Veselá, 2012)

1.5.3 Polopremytý/ medový spôsob

Tak ako aj pri predošlých spôsoboch spracovania sa kávové zrná prvotne selektujú pomocou vody aby sa odstránili nežiadúce nezrelé plody. Vytriedené kávové zrná putujú do strojov ktoré z nich mechanicky odstránia šupku a časť dužiny. Tieto zrná pestovatelia presunú na slnko kde sa následne sušia. Je potrebné ich veľmi často prehrabávať a otáčať kvôli vysokému riziku vzniku plesni. Na niektorých plantážach sú zrná otáčané aj každých 15 minút. (Veselá, 2012)

Zostatková dužina, ktorá sa uchovala na zrne obsahuje veľké množstvo sacharidov a tie pri sušení postupne fermentujú a dávajú zrnú špecifickú chuť. Sacharidy majú dostatočný čas na prienik do zrn. Odborníci túto metódu často nazývajú aj medová. Šálka kávy pripravený zo

zrn tohto spracovania má výrazné, ale jemné telo s nie príliš kyslými tónmi chute. Niektoré plantáže na svete zo zrn odstraňujú iba vrchnú šupku a ponechávajú na ňom značnú časť dužiny. Takto spracované zrná sa sušia na špeciálnych tkaninách rozprestretých medzi bambusmi nad zemou v blízkosti samotných plantáží. Vo svete sú tieto siete známe aj ako africké postele a umožňujú vďaka svojej priedušnosti rovnomerné sušenie. Ale aj napriek priedušnosti je potrebné zrná prehrabávať a prevzdušňovať. V noci je zase potrebné zrná zakryť a ochrániť ich tým pred poveternostnými vplyvmi. Náklady na túto formu spracovania sú nižšie vďaka menšej spotrebe vody oproti ostatným spôsobom. Výhodou pre zníženie nákladov je aj absencia transportu čerešni na spracovanie, nakoľko prebieha priamo na plantáži. (Augustín, 2016)

1.6 Praženie

Pre dosiahnutie charakteristických vlastností kávového zrna je potrebné ho spracovať pražením. Prvé primitívne spôsoby praženia kávových zrn spočívali v ich pálení v priamom ohni a následne na železných panviciach. Dnes sa praženie považuje za jednu z najdôležitejších fáz spracovania kávy. Neodborným pražením je možné znehodnotiť alebo až úplne zničiť aj tie najkvalitnejšie zrná. Platí to aj opačne a tí najskúsenejší pražiči dokážu vytvoriť zo zrn horšej kvality zrná, z ktorých výsledný nápoj dosahuje úctyhodné hodnotenia. Každé zrno kávovníka potrebuje pre svoje správne upraženie rôzne teploty a časy praženia. Teploty sa taktiež môžu v priebehu praženia meniť. (Augustín, 2016)

Práca pražiča vyžaduje dlhodobé získavanie skúseností a veľké množstvo vedomostí. Pri každej várke kávových zrn pražič prvotne upraží malé množstvo v menšej pražičke, väčšinou na tri rôzne vzorky podľa stupňa upraženia: light city roast, city plus roast a full city roast. Tento proces trvá približne 8 až 12 minút. Získané vzorky sa následne degustujú, hodnotia a vyberie sa spomedzi nich najviac vyhovujúci. Podľa neho sa praží už celá dávka vo veľkej pražičke. Pražič má za úlohu najst' vyhovujúci profil praženia, teda správnu dobu, teplotu a postup. Profilovanie vyžaduje dlhoročné skúsenosti. Aj napriek modernej automatizácii pražacích zariadení je ľudský faktor v spoločnostiach pražiacich kávu nevyhnutný. V procese praženia sa odoberajú vzorky, hodnotí sa farba, vôňa a na základe poznatkov sa upravujú parametre ako teplota, čas, množstvo vzduchu a rýchlosť otáčania bubnu. Každá várka obsahuje mierne rozdielne hodnoty vlhkosti. Pražiar zohľadňuje aj počasie a tlak vonkajšieho prostredia. To všetko má taktiež vplyv na výsledný produkt. (Veselá, 2012)

1.6.1 Proces praženia

Do rozohriatej pražičky sa nasypú zelené zrná ktoré prepadnú cez z lievika v hornej časti do bubna. Bubon sa točí počas celého procesu praženia pre dosiahnutie rovnomerného upraženia zrn. V momente nasypania zelených zrn rapídne klesne teplota, ktorá sa následne pomaly šplhá nahor. Praženie trvá približne 10 až 15 minút a zrná tu znižujú svoju hmotnosť z dôvodu odparovania vody. Zrná postupne tmavnú a po približne deviatich minútach nastáva prvé prasknutie- takzvaný first crack. Intenzita prasknutia sa zvyšuje úmerne s čerstvosťou zrn. Zrná nadobudnú väčší objem, ako napríklad kukurica pri príprave pukancov. Až po tomto prvom puknutí je káva použiteľná na prípravu nápojov a začínajú sa v nej karamelizovať cukry a ustupuje kyslosť. O ďalších 5 až 6 minút neskôr prichádza druhé puknutie (second crack). Dlhším pražením ako do druhého puknutia káva získava horké silné chute, originálne chute odrody zanikajú. (Veselá, 2012)

0 minút - začiatok praženia

teplota pražičky je 180 °C, kávové zrná sú prepustené do bubna

1. minúta a 30 sekúnd - drop (pád)

V tejto fáze zrná kávovníka, ktoré majú približne 24 °C začnú pohlcovať okolité teplo. Teplota v bubne klesne až na 75 °C, ideálne je vypnúť ohrievanie bubna, aby sa umelo neovplyvňovalo vyrovňovanie teploty.

2. minúta - turn (otočenie)

Zrná v tejto chvíli vyrovnali svoju teplotu s okolitým prostredím a teplota pomaly začína stúpať. Zapínáme ohrievanie bubna a intenzívne začíname ohrievať bubon. Aktuálne má zrno 75 °C a jeho teplota začína stúpať.

3. - 6. minúta - sušenie zrn

V týchto minútach zrná schnú a teplota veľmi rýchlo stúpa nad 100 °C, cez póry sa vyparuje vlhkosť zo zrn. Táto fáza vyžaduje dostatočné teploty nakoľko pri nedostatočnom vysušení ostáva vnútorná časť zrna surová a vlhká. Na pohľad správne upražená káva vo vnútri ukrýva nemilé prekvapenie, ktoré zapríčini zeleninovú a surovú chuť. Pri správnom usušení zrná dosahujú teplotu 150 °C a ich aróma pripomína seno.

7. – 9. minúta - Maillardova reakcia

Po ukončení fázy sušenia nastupuje tzv. Maillardova reakcia. Pri 160 °C sa suchou destiláciou začínajú tvoriť sladké arómy. Zrná naberajú žltý nádych a po dosiahnutí 170 °C prichádza karamelizácia cukrov. Farba sa mení zo žltej na mierne hnedú. Dôležité je zabezpečiť odstránenie jemných šupiniek (silverskin), ktoré sa v tejto fáze uvoľnia pomocou odsávania vzduchu. Pre svoju jemnosť hrozí, že šupinky začnú dymiť a to spôsobí nežiadúcu dymovú a ťažkú arómu. Po ukončení zrná tohto procesu zrná dosahujú približne 190 °C.

10. – 12. minúta - 1. crack

Po nahromadení vodnej pary a CO₂ začínajú zrná v závislosti od odrody, čerstvosti a vlhkosti prechádzať do fázy takzvaného 1. puknutia. Nahromadené plyny a vlhkosť už nemajú ďalej kam unikať a dostávajú sa von cez celulózu. Tento náhly únik sprevádza hlasné puknutie ktoré taktiež rozbije a zväčší štruktúru zrna. Prvé puknutie nastáva medzi 190 až 200 °C a zrná vylúčia najväčšie množstvo aromatických látok práve v tento moment.

12. – 15. minúta - vývoj zrna

V tejto fáze pražiar určuje aké chuťové tóny chce dosiahnuť a na základe toho si určí čas od prvého puknutia. Minimálne by to ale malo byť 15% z času ktorý si zrná vyžiadali po prvom puknutí. Pražiar si určuje do akej fázy a odtieňu chce zrná upražiť.

16. - 19. Minúta - 2. crack

Ak proces praženia nezastavíme po prvom puknutí a necháme kávu pražiť aj naďalej dostaneme sa pri teplote približne 220 °C k druhému puknutiu. Druhé puknutie už nebýva tak výrazné a je spôsobené únikom olejov a CO₂ z vnútorného zrna. Ak tomuto procesu ponecháme voľný priebeh začíname ničiť kávové zrná a výslednú chuť nápoja pripraveného z nich. Káva bude horká a ťažká. Nevyhneme sa ani aróme spálenej gummy. Unikátna a jedinečná chuť kávy zanikne a ostane len masťnosť a olejnosť. (COFFEEIN, [online], 2018)

1.6.2 Stupne praženia

Pri pražení sa rozlišujú rôzne stupne a hĺbky upraženia. Zmenou stupňa praženia sa dá jednoducho dosiahnuť rozdielny chuťový profil výsledného nápoja z rovnakých odrôd. Jemnejším pražením sa získavajú chute kyslejšieho charakteru, čím kávu pražíme tmavie naberá na horkosti a olejnatosti. Ani rovnaký stupeň praženia nám nezaručí pri identickej odrode rovnaký chuťový profil. Výsledná chuť závisí najmä na profile praženia. (Augustín, 2016)

Stupne praženia:

1. Light Cinnamon - svetlé praženie s kyslými tónmi chute
2. New England - svetlo tmavé praženie, kyslé tóny s nie tak výraznou chlebovou chuťou, nastáva prvé prasknutie
3. American Light City - mierne tmavé praženie, sladkastá chuť, koniec prvého prasknutia
4. City Plus, Medium – stredne hnedé sfarbenie, zhluk chutí, jednotlivu ťažko senzoricky identifikovateľné
5. Full City – stredne hnedé sfarbenie, sladko- horké tóny, postupné uvoľňovanie olejov zo zrna
6. Light french, Viennese - tmavšia hnedá farba, oleje na povrchu zrna, výraznejšia sladko-horká chuť, vytrácajú sa kyslé tóny
7. French – tmavo hnedé zrná, olejnaté zrná, mierne spálená chuť, nevýrazná kyslosť
8. Italian - veľmi tmavé zrná, silnejšie spálené chuťové tóny, bez kyslosti v chuti
9. Spanish - úplne tmavé zrná, takmer čierne, takmer uhoľnatá chuť, horká, spálená

1.7 Alternatívne spôsoby prípravy kávových nápojov

Novodobým trendom či už v kaviarňach alebo v domácom prostredí sa stávajú čoraz častejšie kávové nápoje pripravené alternatívnymi spôsobmi. Ich príprava je vo väčšine prípadov nenáročná a jednoduchá. Mnohokrát veľkú časť práce vykoná gravitácia. Špecifické dávkovanie množstva kávy, doby extrakcie, alebo množstva vody je veľmi jednoducho prispôsobiteľné podľa osobných preferencií a chutí konzumujúceho. (Augustín, 2016)

1.7.1 French press

Prístroj pre prípravu tohoto druhu kávy sa skladá z valcovitej nádoby, najčastejšie zo skla, alebo kovu, piestu na ktorom je umiestnený filter, veka a rukoväť. Tento spôsob prípravy je veľmi obľúbený najmä v domácom prostredí vďaka jeho časovej nenáročnosti, jednoduchej príprave a finančne dostupnému vybaveniu. (Augustín, 2012)

Postup prípravy: Nahrubo namletú, čerstvo upraženú kávu (70 gramov na 1 liter nápoja) umiestnime do už vopred predhriatej nádoby French pressu. Kávu následne zalievame vodou ktorá dosahuje teplotu 93- 94°C. Zalievame takým spôsobom, aby sa namletá káva a voda dôkladne premiešali. Nádobu uzavrieme vekom s piestom a krustu vzniknutú z namletej kávy posunieme pomocou filtra približne 2 centimetre pod hladinu. Nechávame extrahovať 3 až 4 minúty a následne okamžite oddelíme sediment pomocou filtra zatlačením nadol. Hotový nápoj prelievame do inej nádoby, aby sme zabránili nežiadúcej prílišnej extrakcii. (Frenchpress, [online], 2013)

1.7.2 Aeropress

Aeropress je jednou z najmladších metód prípravy alternatívnymi spôsobmi. Jeho tvorca Alan Adler si ho patentoval v roku 2005. Za viac ako desaťročie sa rozšíril do celého sveta a našiel si mnoho priaznivcov. Často je využívaný v domácich podmienkach, ale čoraz častejšie aj v kaviarňach, ktoré ponúkajú kávu pripravenú alternatívnymi spôsobmi. Veľkou výhodou je jeho skladnosť, nízka váha a veľká odolnosť, aj preto je vhodný na cestovanie, alebo

dovolenky. Aeropress sa skladá z dvoch plastových valcov ktoré do seba pasujú. Na jednom z nich je upravený koniec na umiestnenie papierového filtra a konci druhého guma.

Postup prípravy: Pripravíme si horúcu vodu s teplotou 89°C a čerstvo namletú kávu na strednú hrubosť. Na 100ml vody použijeme 9g kávy, ale je možné experimentovať a upraviť množstvo. Kávovar zohrejeme opláchnutím horúcou vodou, filter vložíme do držiaka a taktiež premyjeme horúcou vodou pre odstránenie papierovej pachute. Menší valec zatlačíme do väčšieho približne po číslo 4 na stupnici. Namletú kávu nasypeme do Aeropressu a mierne zatrasíme pre urovnávanie. Kávu zalejeme vodou s teplotou 88°C približne pod číslo 2 na stupnici. Ihneď obsah premiešame takým spôsobom, aby sa každé nemleté zrnko dostalo do kontaktu s vodou. Následne čakáme 30 sekúnd počas ktorých si dáme opäť zohrievať vodu na teplotu 94°C. Po uplynutí 30 sekúnd dolejeme vodu po okraj Aeropressu a opäť dôkladne premiešame. Nasadíme držiak aj s premytým papierovým filtrom a počkáme 30 sekúnd. Následne Aeropress otočíme do predhriatej nádoby a aplikujeme tlak na vrchný valec. Extrahujeme približne 30 sekúnd a podľa toho určujeme aj silu tlaku na valec. Po zasyčení ukončíme extrakciu. Aeropress rozoberieme očistíme od zvyškov namletej kávy a ihneď umyjeme. Postup prípravy môže byť do značnej miery upravený podľa preferencií konzumenta. (COFFEEIN, [online], 2018)

1.7.3 Vacuum pot

Vacuum pot alebo inak známy aj ako Syphon je menej známy druh prípravy, ale napriek tomu má vo svete mnoho obľúbencov. Prvé prototypy vznikali v Nemecku a Francúzsku.

Vzhľadom pripomína laboratórne pomôcky a prvotne sa môže zdať zložitý. Príprava je ale jednoduchá. Vacuum pot funguje na princípe základných fyzikálnych zákonov. (AKADEMIAKAVY, [online], 2018)

Kávovar sa skladá z dvoch sklenených baniek, ktoré sú prepojené sklenenou trubicou. Vo vrchnej nádobe je upevnený látkový alebo papierový filter. V spodnej nádobe nájdeme vodu ktorá sa ohrievaním nad tepelným telesom preskupí na paru a cez sklenenú trubicu prejde do hornej nádoby, ktorá obsahuje mleté kávové zrná. (Augustín, 2016)

Postup prípravy: Prvotne si namelieme kvalitnú čerstvú kávu na hrubo (60 gramov na 1 liter vody) a dáme zovrvieť vodu. Horúcou vodou naplníme spodnú sklenenú banku do približne štyroch pätín objemu. Osadíme vrchnú banku s vopred pripraveným filtrom a umiestníme

zdroj tepla (najčastejšie kahan, prípadne iné tepelné teleso) pod spodnú banku. Pri zvyšujúcej sa teplote sa voda vo forme pary presunie do hornej sklenenej banky. Namletú kávu nasypeme do vody a pomocou dreveného miešadla kávu miešame. Extrakcia trvá 60 sekúnd. Po uplynutí času odstavíme zdroj tepla. V spodnej banke okamžite vzniká podtlak, hotový nápoj sa cez filter a sklenenú trubičku presunie do spodnej banky. Nápoj môžeme ihneď servírovať. .(KAVOMIL, [online], 2015)

1.7.4 Chemex

Chemex navrhol v roku 1940 doktor Peter Schlumbohm, Američan s nemeckými koreňmi. Chemex si získal veľkú obľubu najmä v amerických domácnostiach. Svoj názov si získal skutočne v chemickej vede. Sklenená nádoba v tvare presýpacích hodín, ktorá tvorí hlavnú časť vznikla úpravou Erlenmayerovej nádoby. Upravená bola horná časť pre lepšie umiestnenie kužeľovitého filtra. V najužšom mieste nádoby pribudol drevený kruh fixovaný väčšinou koženým alebo textilným pásom. Slúži ako izolant. (CAFEETERNITY, [online], 2017)

Postup prípravy: Pred samotnou prípravou s prepláchneme papierový filter vodou, tým odstránime značné riziko nežiadúcich pachutí spôsobených papierom. Vyberáme vždy kvalitné filtre. Filter umiestnime do hrdla Chemexu a nasypeme doň nahrubo namletú a nadávkovanú čerstvú kávu. Opatrne krúživými pohybmi zalievame vodou s teplotou 93°C-96°C. Dávkovanie závisí od preferencií konzumenta. Zalievame v niekoľkých fázach. V prvej fáze namleté kávovníkové zrno zalejeme malým množstvom vody. Začne jemné bublanie a uvoľňuje sa oxid uhličitý. Následne na niekoľko krát prelejeme aj zvyšnú časť vody. Pôsobením gravitácie voda prekvapkáva cez filter do spodnej časti nádoby (dekanteru). Proces extrakcie trvá približne 4 minúty. Po ukončení extrakcie odstránime filter s usadeninou a hotový nápoj podávame. (Augustín, 2016)

1.7.5 Hario V60

Hario V60 je pomerne novodobý kužeľovitý prekvapkávací kávovar. Vznikol v roku 2005 a vyrába ho japonská spoločnosť Hario. Spoločnosť vznikla roku 1921, kedy sa zaoberala výrobou a vývojom žiaruvzdorného skla. Dnes patrí k jedným z najuznávanejších výrobcov vybavenia na prípravu kávových nápojov. Telo prístroja je vyrobené z plastu, keramiky, skla

a kovu. Už podľa názvu môžeme zistiť že sa jedná o prístroj tvaru V ktorého steny majú sklon 60°. Vďaka tomuto tvaru a rebrovitým špirálovitým stenám môže voda odtekať aj po stranách, čím sa získava rovnomernejšie extrahovaný nápoj. Kávovar Hario V60 disponuje pomerne veľkým otvorom na odvod prefiltrovaného nápoja, preto je pomerne náročný na správnu voľbu jednotlivých premenných pri príprave. Ale po precíznej príprave a striktnom dodržaní všetkých premenných získame skutočne vynikajúci nápoj.

Postup prípravy: Privedieme vodu k varu v konvici s husím krkom. Kávové zrná namelieme na strednú hrubosť. Prístroj zložíme a filter premyjeme 50 mililitrami vody. Vodu po prepláchnutí vylejeme. Nasypeme namleté kávové zrná do filtra a jemným zatrasením povrch zrovnáme. Prístroj umiestnime na váhu, ktorú vynulujeme. Kávu predparíme zalievaním 60 mililitrami vody po dobu 20 sekúnd rovnomernými krúživými pohybmi. Po uplynutí 45 sekúnd od začiatku prípravy začneme opäť so zalievaním. Vodu lejeme v malých kruhoch o veľkosti mince do stredu až kým sa nedostaneme na hodnotu 200 gramov na ukazateli váhy. Následne kávu prelejeme dvomi rýchlymi krúživými pohybmi tesne okolo stien kávovaru. Po opísaní väčších kruhov sa vrátíme opäť do stredu a opisujeme kruhy veľkosti mince až do hodnoty 300 gramov na ukazovateli váhy. Celý proces by mal trvať 2 minúty. Opäť opíšeme jeden väčší kruh tesne okolo stien kávovaru a pokračujeme malými kruhmi až po hodnotu 400g. Celkový čas by nemal presiahnuť 2 minúty a 30 sekúnd. Vodu necháme stiecť približne minútu a odstránime filter s usadeninou. Nápoj je pripravený k podávaniu. . (Easto, Willholf, 2018)

1.7.6 Mokka kávovar

Prvý krát bola predstavená v roku 1933 pánom Bialettim. Dodnes konvičky vyrába spoločnosť nesúca jeho meno. Konvička sa skladá z troch častí. Spodná nádobka na vodu, sitko nachádzajúce sa v strede na mletú kávu a vrchná časť, do ktorej sa hromaždí hotový nápoj. Väčšinou sa kávovar vyrába z hliníku, ale nie je neobvyklé nájsť aj kombináciu s porcelánom. Princíp je podobný príprave spôsobom Vacuum pot. V spodnej časti sa vplyvom tepla ohriata voda mení na paru a vytvára tlak. Para sa tlačí jedinou cestou nahor cez namletú kávu v sitku a ukladá sa vo vrchnej nádobe. (Veselá, 2012)

Chuť výsledného nápoja sa najviac podobá espressu, často má ale spálené tóny spôsobené vysokou teplotou prístroja a vriacou vodou. Konvička je schopná vytvoriť tlak 1,5 baru a výsledná 1 porcia nápoju má približne 30 mililitrov.

Postup prípravy: Do spodnej časti nalejeme horúcu vodu po rysku a do zásobníka nasypeme čerstvo a jemne namletú kávu až po okraj. Kávu zarovnáme, nestláčame a sytko umiestnime na spodnú časť kovičky. Pridáme tesnenie a priskrutkujeme vrchnú časť konvičky dostatočne pevne. Privedieme vodu k varu na tepelnom telese. Pri začatí extrakcie do vrchnej nádoby zmiernime intenzitu teplotného zdroja a uzavrieme veko. Pred koncom extrakcie vypneme tepelný zdroj, aby sme predišli pripáleniu. Hotový nápoj môžeme nechať v konvičke nakoľko neprichádza do kontaktu s namletou kávou a extrakcia nepokračuje.

(PICCOLONEEXISTUJE, 2019)

II. Praktická část

Metodika

Primárny cieľ tejto bakalárskej práce je zistiť, ktoré z alternatívnych metód prípravy sú využívané v Brnenských kaviarňach a zhodnotiť ich ponuku. Mimo iného zahrnúť do skúmania aj kvalitu ponúkaných služieb. Dáta pre výskum boli získané na základe hodnotiaceho formulára, ktorý zahŕňa všetky sledované aspekty. Medzi čiastkové ciele práce následne patrí porovnávanie kvality zariadení a porovnávanie vybraných nápojov, ktoré zohľadňuje aj ich cenu. **Akú kvalitu dosahujú kaviarenské zariadenia a vybrané produkty nimi ponúkané v oblasti mesta Brna?** To je hlavná otázka na, ktorú by mala táto práca odpovedať po spracovaní skúmaných parametrov a ich vyhodnotení. Pre túto prácu bolo zvolených niekoľko metód výskumu, ktoré dopomohli úspešnému naplneniu cieľov práce. Prvou z využitých metód bolo skúmanie kvalitatívnou metódou mystery shopping, ktorá je založená na tajnom nákupe. Tento nákup vykonáva vyškolená osoba podľa vopred určených zásad a pravidiel. Počas nákupu je sledované chovanie, znalosti a schopnosti obsluhujúceho personálu. Kontrola je objektívna vďaka jej utajeniu ktoré zaručuje prirodzené správanie personálu, ako v bežnej prevádzke. Za pomoci tejto metódy bolo možné zhodnotiť kvalitu poskytovaných služieb a produktov ktoré podliehali výskumu. Pre zjednotenie skúmaných faktorov bol vytvorený formulár, ktorý obsahuje jednotlivé parametre a možnosti ich ohodnotenia. Objektivita hodnotenia bola zabezpečená jednotným elegantným oblečením a vystupovaním skúmajúceho vo všetkých hodnotených subjektoch. Kvalita skúmajúceho je zabezpečená dlhodobou prácou v kaviarni a záľube v skúšaní, porovnávaní výberovej kávy pripravenej rôznymi spôsobmi. Následné spracovanie dát získaných návštevami a vyplnením hodnotiacich formulárov prebehlo metódou analyzovania primárnych dát. Primárne dáta získané v teréne boli následne prevedené do grafickej podoby a formou grafov boli interpretované. Metóda komparatívnej analýzy bola využitá pre porovnanie jednotlivých skúmaných subjektov a produktov, ktoré podliehali hodnoteniu. Táto metóda slúžila aj pri porovnávaní ceny jednotlivých nápojov. Vďaka tomuto porovnaniu bolo možné vytvoriť výstup zisťujúci pomer kvality a ceny v jednotlivých podnikoch.

2 Analýza kaviarenských zariadení

Bakalárska práca sa zaoberá analyzovaním vybraných kaviarní v Brne na základe niekoľkých vopred určených parametrov kvality. Zameriava sa najmä na servis a ponuku kávových nápojov pripravovaných alternatívnymi spôsobmi. Hodnotené sú taktiež prostredia kaviarní, úroveň obsluhy a rozsah ponuky skúmanej skupiny nápojov. Skúmané subjekty boli podrobené hodnotiacej metóde štandardizovaného pozorovania a mystery shopping.

2.1 Výber kaviarenských zariadení

Kaviarenské zariadenia boli vybrané najmä podľa preferencií skúmajúceho a na odporúčania z práce. Kaviarní ponúkajúcich skúmané produkty sa na území mesta Brna vyskytuje značne menej, preto nebolo problematické zaradiť väčšinu do výskumu. Pri výbere bola taktiež využitá webová stránka www.tripadvisor.cz ktorá poskytuje dostatočné informácie o kaviarňach vyskytujúcich sa v istej lokalite. Na stránke je možné dohľadať recenzie zákazníkov, presnú adresu, ponuku a ďalšie informácie. V mnohých prípadoch ale nebolo možné jednoznačne určiť či daná kaviareň má v ponuke alternatívne druhy prípravy a preto bola nevyhnutná osobná návšteva a prieskum trhu. Následne bolo selekciou získané finálne množstvo ôsmich kaviarní, ktoré vyhovovali potrebám pre získanie potrebných informácií pre úspešné hodnotenie.

2.2 Parametre výskumu a kritéria hodnotenia

Výskum sledoval primárne poskytované služby a rozsah ponuky vybraných nápojov, ktoré patria do skupiny alternatívnych metód prípravy. Sledoval štyri hlavné parametre ktorými boli prostredie, personál, rozsah ponuky káv s alternatívnym postupom prípravy a hodnotenie jednotlivých nápojov z kávy pripravenými alternatívnymi spôsobmi.

Pri hodnotení prostredia boli posudzované následné parametre:

Lokalita je dôležitý parameter pri budovaní kvalitnej kaviarne, dostupnosť, výhľad, budova, to všetko vplýva na potencionálneho zákazníka, ktorý by mohol mať záujem o kaviareň a premýšľal by o jej návšteve.

Vzhľad kaviarne má veľké zastúpenie pri pocitoch získaných z návštevy. Farby, materiály a štýl využitý v prostredí kaviarne priamo vplýva na zákazníkov a vytvára obraz o kaviarni, rozhoduje o budúcej opätovnej návšteve.

Zvuky, napr. hudba tvorí jeden z najhlavnejších parametrov ktoré vplývajú na vnímanie prostredia, dopĺňa atmosféru a dodáva kaviarni istý charakter.

Kapacita je hodnotená na základe vytvárenosti podľa návštevnosti kaviarní.

Personál bol hodnotený v niekoľkých kategóriách

Pozdrav, rozlúčenie značne vplýva na ponímanie pracovníkov a vytvára prvý kontakt po vstupe do podniku, pri odchode zase posledný.

Správanie obsluhy vytvára obraz o profesionalite a dotvára atmosféru. Úsmev, prístup, vystupovanie a mnohé ďalšie priamo vplývajú na zážitok z návštevy.

Profesionalita a kvalifikácia obsluhy pomerne značne dokáže ovplyvniť návštevu zariadenia. Obsluhujúci personál by mal mať dostatočné znalosti v problematike ponúkaného sortimentu a mal by vedieť o každom z produktov dostatočné množstvo informácií, ktoré by mohol zákazník vyžadovať. Ideálne by mal ovládať celú ponuku aj s prípadnými dodatočnými informáciami.

Doba čakania na objednávku môže veľmi znepríjemniť a znehodnotiť návštevu, v hodnotení je zohľadnená veľkosť zariadenia, vytvárenosť kapacity a náročnosť objednávky na základe osobných skúseností z prevádzky.

Odev obsluhy je neoddeliteľnou súčasťou každého zariadenia a rozlišuje obsluhu od bežného zákazníka. Najvhodnejšie je vedený v jednotnom štýle s ohľadom na typ kaviarne a jej charakter.

Rozsah ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy hodnotil vybavenosť zariadení potrebnú pre prípravu jednotlivých alternatívnych spôsobov a ich zaradenie do ponuky.

Hodnotenie jednotlivých nápojov z kávy pripravených alternatívnymi spôsobmi

kategorizuje jednotlivé nápoje a hodnotí ich senzoricke. Hodnoteniu podlieha aj inventár, v ktorom je napoj podávaný.

2.3 Plánovanie zberu dát a realizácia

V tejto podkapitole analytickej časti bakalárskej práce je možné zistiť postup plánovania, ktorým boli dáta získané a opíše samotný proces realizácie zberu dát. Dôkladné naplánovanie získania dát je kľúčové pre jednotné a objektívne zhodnotenie každého zariadenia, ktoré podlieha skúmaniu. Je potrebné správne rozvrhnutie času a systematické rozloženie návštev jednotlivých podnikov podľa lokality. Výberová káva a alternatívne spôsoby prípravy patria medzi drahšie položky v nápojových lístkoch kaviarní, a preto je dôležitá aj finančná stránka výskumu ktorá zaťaží rozpočet skúmajúceho. Získavanie údajov nevyhnutných pre zhodnotenie kaviarní bolo realizované systematicky a s dôrazom na zachovanie objektivity. Faktory, ktoré by mohli ovplyvniť odchýlku od ostatných hodnotení boli eliminované v čo najväčšej miere. Vystupovanie skúmajúceho bolo v každom prípade hodnotenia jednotné, bez vplyvov osobného života hodnotiteľa. Odev bol v každom prípade v rovnakom elegantnom štýle, z dôvodu možných predsudkov spôsobených vonkajším vzhľadom zákazníka. Všetky subjekty boli hodnotené v ranných hodinách, ak to bolo možné vzhľadom na otváraciu dobu zariadenia.

2.4 Spital cafe Mitte

07.01.2019 8:30- 9:30

Spital Cafe Mitte je pobočkou pôvodného Cafe Mitte sídliaceho na Panskej ulici v Brne. Je situované v blízkosti Nemocnice Bohunice, lekárskej fakulty Masarykovej univerzity a OC Campus Square. Nachádza sa v menších priestoroch blízko vchodu nemocnice. Otváracia doba kaviarne je od 6:00 do 18:00 a cez víkend sa otváracia doba posúva na 8:00.

Lokalita kaviarne je dobre situovaná a nájde si svoju klientelu medzi pracujúcimi, študentmi, alebo pacientmi. Je menšieho charakteru, ale ponúka dostatočný priestor aj počas rannej vyťažnosti, nakoľko veľké množstvo zákazníkov si kávu vezme so sebou. Zariadenie kaviarne je jednoduché, minimalistické. Mierne rušivý bol strop miestnosti, ktorý tvorili nie príliš vizuálne pekné plastové panely. Hudba bola príjemná, nerušivá a v ideálnej hlasitosti.

Tab. 1: Hodnotenie prostredia Spital cafe Mitte

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Lokalita	5	5
Prostredie	5	3
Hudba	5	5
Kapacita	5	5
Spolu	20	18

Zdroj: Vlastný

Po vstupe nasledoval okamžitý pozdrav od personálu stojaceho za barom. Úsmev na tvárach personálu pretrvával po celú dobu návštevy. Po usadení sa nasledovala okamžitá obsluha s miernymi nedostatkami v znalosti ponúkaného druhu kávy. Personál si zašiel po balenia s kávou, ktorú aktuálne ponúkala kaviareň a následne ich prezentoval. Odev obsluhy bol až na zásteru civilný. Objednávka bola vybavená okamžite a starostlivosť bola priemerná, žiaľ chýbal pohár vody už od začiatku. Pri zaplattení obsluha ponúkla daňový doklad a príjemne sa rozlúčila.

Tab. 2: Hodnotenie personálu Spital cafe Mitte

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Pozdrav/ rozlúčenie	5	5
Správanie obsluhy	5	4
Profesionalita a kvalifikácia	5	3
Doba čakania	5	5
Odev obsluhy	5	2
Spolu	25	19

Zdroj: Vlastný

Kaviareň ponúkala iba dva typy alternatívnych príprav kávy a iba jeden z nich bol čerstvo pripravovaný. Na výber bolo z niekoľkých druhov kávových zŕn ktoré bolo možné pripraviť žiaľ iba jediným spôsobom.

Tab. 3: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Spital cafe Mitte

Spôsob prípravy	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Aeropress	5	0
French press	5	0
Vacuum pot	5	0
Chemex	5	5
Hario V60	5	0
Cold dripper	5	0
Batch brew	5	5
Spolu	35	10

Zdroj: Vlastný

V kaviarni bola vzhľadom na obmedzenú ponuku testovaná káva prípravou spôsobom Chemex. Zvolené boli kávové zrná zo slovenskej pražiarne Diamond's Roastery, konkrétne sa jednalo o zrná z Kene, oblasť Mwendia. Káva bola ručne zberaná a spracovaná mokrým spôsobom. Chut'ové odporúčania výrobcu boli: čučoriedka, šťavnatá jahoda a aróma mala pripomínať kvetiny. Senzorickým skúmaním bolo zistené, že vôňa nápoja zodpovedá predpokladom a je príjemná, kvetinová a sladká. Chut'ové predpoklady splnila po príprave taktiež a ponúkla lahodné, ovocité plné tóny, ktoré pretrvávali po celú dobu konzumácie. Teplota nápoja bola ideálna. Všetky tieto indikátory naznačujú, že boli dodržané predpísané postupy pre daný druh prípravy. Nápoj bol servírovaný štandardne v nádobe na Chemex a do pestrofarebnej šálky.



Foto 1 Chemex Spital cafe Mitte (zdroj vlastný)

Tab. 4: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Spital cafe Mitte

Hodnotený nápoj:	Maximálny počet získaných bodov	Získaný počet bodov
Chemex-Kenya(Mwendia), washed		
Chuť	5	5
Vôňa	5	5
Servis	5	3
Spolu	15	13

Zdroj: Vlastný

2.5 V melounovem cukru

07.01.2019 10:00- 11:00

Kaviareň V melounovem cukru vznikla v roku 2013 a nachádza sa na Ľímském námneští. Niekoľko metrov od hlavnej spojovacej ulice Námneští Svobody a Hlavného nádraží. Dostupná je taktiež aj z druhej strany z ulice Josefskej. Jej poloha nie je úplne ideálna nakoľko je mierne skrytá v uličke a aj napriek tomu, že je v centre trvalo nejaký čas nájsť ju. Okolie kaviarne nie je veľmi príjemné a malé námestie kde sa nachádza vyvovála trochu odpudivý dojem. Budovy nie sú veľmi udržiavané, všadeprítomné graffiti nepridávajú na elegantnosti prostredia. V kaviarni je však atmosféra a prostredie úplne opačné. Dominuje jej staroanglický štýl s modernými prvkami a množstvom živých rastlín. Prostredie je veľmi príjemné a útulné. Electro swing, ktorý hral po celú dobu návštevy sa dokonale hodil na dotvorenie atmosféry. Kapacitne ideálne a dobre využité priestory.

Tab. 5: Hodnotenie prostredia V melounovem cukru

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Lokalita	5	3
Prostredie	5	5
Hudba	5	5
Kapacita	5	5
Spolu	20	18

Zdroj: Vlastný

Barista a aj obsluha svojim výzorom dotvárali tematiku kaviarne a príjemným vystupovaním vytvárali skvelú atmosféru. Obsluha sa starostlivo venovala každému zákazníkovi

a poskytovala prvotriedny servis s opakovanou kontrolou spokojnosti a ponúkaním ďalších produktov. Barista ochotne zodpovedal otázky ohľadne použitých kávových zŕn.

Tab. 6: Hodnotenie personálu V melounovom cukru

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Pozdrav/ rozlúčenie	5	5
Správanie obsluhy	5	5
Profesionalita a kvalifikácia	5	5
Doba čakania	5	5
Odev obsluhy	5	5
Spolu	25	25

Zdroj: Vlastný

Ponuka kávy s prípravou alternatívnym spôsobom bola veľmi strohá a pozostávala iba z dvoch druhov. Vzhľadom na lokalitu a povahu zariadenia by bol vhodný širší výber. V nápojovom lístku bolo možné nájsť spôsob prípravy Hario V60 a Batch brew.

Tab. 7: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy V melounovom cukru

Spôsob prípravy	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Aeropress	5	0
French press	5	0
Vacuum pot	5	0
Chemex	5	0
Hario V60	5	5
Cold dripper	5	0
Batch brew	5	5
Spolu	35	10

Zdroj: Vlastný

Pre účely hodnotenia bola zvolená príprava štýlom Hario V60. Z ponuky niekoľkých káv od štyroch pražiarní padol na výber na pražiareň The naughty dog ktorej ponúkaná káva pochádza z Kene, regiónu Rutuma. Spracovanie prebehlo premytou formou. Deklarované chute boli citrusy, ríbezle a trstinový cukor. Pri senzorickej skúmaní došlo pri chuti aj vôni k zhode s predpokladmi. Spôsob prípravy spôsobil miernu horkosť nápoja na konci. Servírovanie bolo tematicky skvele zvolené v štýle kaviarne. Kombinácia sklenenej konvičky v industriálnom štýle v kombinácii s elegantnou keramickou šálkou.



Foto 2 Hario V60 V melounovem cukru (zdroj vlastný)

Tab.8: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom V melounovem cukru

Hodnotený nápoj: Hario V60- Keňa(Rutuma), washed	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Chuť	5	4
Vôňa	5	4
Servis	5	5
Spolu	15	13

Zdroj: Vlastný

2.6 Monogram

07.01.2019 11:10- 12:10

Espresso bar Monogram ktorý založil a prevádzkuje sám majiteľ Adam Neubauer.

Dvojnásobný držiteľ titulu Barista roku a reprezentant Českej republiky na majstrovstvách sveta v baristike. Kaviareň je možné nájsť na Kapucínskom námestí 12 a jej prevádzková doba je počas pracovných dní od 8:30 do 18:30. Lokalita kaviarne a jej umiestnenie v centre mesta je premyslené do posledného detailu. Vyhýba sa rušným uliciam a našla svoje miesto na tichšom námestí pár metrov od ruchu veľkomesta. Dizajn je veľmi svieži a moderný s veľkým množstvom drevených prvkov. Atmosféra je veľmi osobná a majiteľ v roli baristu je vám veľmi blízky. Správanie zákazníkov nasvedčovalo, že kaviareň navštevujú často

a majiteľa osobne poznajú. Bar je plne prístupný hosťom a sledovať prácu baristu, prípadne sa usadiť aj za bar nie je problém. Hudba bola veľmi príjemná a dobrej úrovne hlasitosti. Kapacitne bola kaviareň veľmi špecifická, obsahovala iba jeden stôl a miesta pri bare. Táto voľba má ale svoj hlbší sociálny zámer.

Tab. 9: Hodnotenie prostredia Monogram

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Lokalita	5	5
Prostredie	5	5
Hudba	5	5
Kapacita	5	5
Spolu	20	20

Zdroj: Vlastný

Blízke sociálne vzťahy sú plne zahrnuté aj v skladbe personálu espresso baru ktorý pozostáva z jediného človeka, baristu aj majiteľa v jednej osobe. Vystupovanie bolo na veľmi vysokej úrovni a profesionalita servisu bola ukázková. Plne ovládal ponuku a príprava nápojov bola perfektná. Aj pri veľkej vyťaženiosti podniku a plnej obsadenosti bola objednávka vybavená veľmi rýchlo a barista dokázal udržať úroveň obsluhy aj pri väčšom nápore zákazníkov. Rovnošata bola vynikajúca a vystihovala profesionalitu a skúsenosť baristu. Hlavným prvkom bola kvalitná a elegantná zástera s kožennými prvkami.

Tab. 10: Hodnotenie personálu Monogram

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Pozdrav/ rozlúčenie	5	5
Správanie obsluhy	5	5
Professionalita a kvalifikácia	5	5
Doba čakania	5	5
Odev obsluhy	5	5
Spolu	25	25

Zdroj: Vlastný

Vzhľadom na charakter podniku ktorý sa zameriava na prípravu espressa a nápojov z neho, bola očakávaná stručnejšia ponuka filtrovaných káv. Personál ponúkol iba jednu variantu prípravy a to štýlom Hario V60. Vybavenie kaviarne a osoba baristu, ale jasne napovedala, že by nebolo problémom pripraviť ktorýkoľvek zo skúmaných druhov prípravy po osobnej dohode. Deklarovaná ponuka bola ale značne obmedzená na jediný druh.

Tab. 11: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Monogram

Spôsob prípravy	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Aeropress	5	0
French press	5	0
Vacuum pot	5	0
Chemex	5	0
Hario V60	5	5
Cold dripper	5	0
Batch brew	5	0
Spolu	35	5

Zdroj: Vlastný

Hodnoteniu boli podrobené zrná z Bolívie, oblasti Bolinda a Caranavi. Spracované premytou metódou. Výrobcom udávané chuťové tóny mali pripomínať čokoládu, grapefruit a broskyňu. Tieto chute boli jednoznačne dosiahnuté, žiaľ dominovala aj chuť zemiakov, dochuť bola veľmi príjemná a nabádala k ďalšiemu dúšku. V priebehu konzumácie nápoj príjemne menil svoju chuť do kyslejších tónov. Vôňa bola spočiatku horkastá a zemiaková, po miernom ochladnutí sa ale zmenila na príjemnú ovocitú a jemne zemitú. Inventár ladil so štýlom kaviarne a elegantne kombinoval sklo a porcelán.



Foto 3Hario v60 Monogram (zdroj vlastný)

Tab. 12: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Monogram

Hodnotený nápoj: Hario V60- Bolívia(Bolinda, Caranavi), washed	Maximálny počet získaných bodov	Získaný počet bodov
Chuť	5	4
Vôňa	5	4
Servis	5	5
Spolu	15	13

Zdroj: Vlastný

2.7 Kafec Brnenský

07.01.2019 12:30- 13:30

Podnik s dlhoročnou históriou na brnenskom trhu kaviarní, ktorého majiteľ vybudoval funkčnú značku s vlastnou pražiarňou kávy a tromi pobočkami v Českej republike. Kaviareň dostala pomenovanie na základe miestneho nárečia v ktorom slovo „Kafec“ znamená kaviareň. Sídlo kaviarne je na Orlí 16 a jej otváracia doba je počas pracovných dní od 8:00 do 20:00. Cez víkend sa otváranie posúva o hodinu. Kaviareň je ukrytá pred zrakmi okoloidúcich vo vnútornom nádvorí budovy v ktorej sídli. Z ulice je avšak jednoduché ju nájsť vďaka dostatočne veľkej tabuli informujúcej o jej existencii. Nádvorie je príjemné, nesúce sa v žtých tónoch. Kaviareň je dvojposchodová s príjemným zariadením v neutrálnom štýle. Kapacita je dostatočná a každý si nájde miesto jemu blízke. Atmosféra bola neutrálna a kaviareň ničím úžasným nezaujala.

Tab. 13: Hodnotenie prostredia Kafec Brnenský

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Lokalita	5	4
Prostredie	5	2
Hudba	5	3
Kapacita	5	5
Spolu	20	14

Zdroj: Vlastný

Po vstupe do kaviarne okamžite zaznel pozdrav od celého personálu, nechýbal ani úsmev. Celý kolektív bol odedý v rovnošate kaviarne, čo pôsobilo veľmi vhodne a profesionálne. Vystupovanie voči zákazníkom a starostlivosť o nich bola na skvelej úrovni. Rýchlosť obsluhy bola excelentná a nechýbala ani opakovaná otázka ohľadom spokojnosti.

Tab. 14: Hodnotenie personálu Kafec Brnenský

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Pozdrav/ rozlúčenie	5	5
Správanie obsluhy	5	5
Profesionalita a kvalifikácia	5	5
Doba čakania	5	5
Odev obsluhy	5	5
Spolu	25	25

Zdroj: Vlastný

Ponuka alternatívne pripravovaných káv bola silnou stránkou tejto kaviarne. V ponuke boli stále štyri druhy filtrovaných káv, V nápojovom lístku boli zaradené druhy ako Aeropress, Hario V60, Chemex a Batch brew. Vybavenie, ktoré bolo viditeľné za barom nasvedčovalo možnosti prípravy aj iných spôsobov, žiaľ neboli žiadnym spôsobom zobrazené v ponuke a ani personál tieto ďalšie druhy neponúkal.

Tab. 15: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Kafec Brnenský

Spôsob prípravy	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Aeropress	5	5
French press	5	0
Vacuum pot	5	0
Chemex	5	5
Hario V60	5	5
Cold dripper	5	0
Batch brew	5	5
Spolu	35	20

Zdroj: Vlastný

Pre vhodné porovnanie s ponukou ďalších subjektov skúmania bola z ponuky zvolená metóda prípravy Chemex. Pražiareň, ako už bolo spomenuté, bola kaviareň samotná. Vybrané boli čerstvo upražené zrná z Kene, konkrétne z oblasti Ruarai. Metóda spracovania bola opäť premytá. Vôňa bola sladká, karamelová, príjemne ovocná. Chuť kyslastá, po bobuľovom ovocí, v priebehu konzumácie mierne zhorknutie pretrvávajúce po celú dobu. Servis štandardný, čistý a šálka s potlačou kaviarne.



Foto 4 Chemex Kafec Brnenský (zdroj vlastný)

Tab. 16: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Kafec Brnenský

Hodnotený nápoj: Chemex- Keňa(Ruarai), washed	Maximálny počet získaných bodov	Získaný počet bodov
Chuť	5	4
Vôňa	5	5
Servis	5	4
Spolu	15	13

Zdroj: Vlastný

2.8 Podnik

09.01.2019 9:30- 10:30

Jednoduchá moderná kaviareň v uličke nad zelným trhom. Sídlo si našla na ulici Peroutkovej číslo 5. Kaviareň má za sebou dva roky na Brnenskom trhu a za túto krátku dobu sa skvele uchytila a spravila si dobré meno. Lokalita kaviarne je zvolená veľmi vhodne, je vyňatá z prílišného ruchu veľkomesta a vsadená do nenápadnej uličky na kraji námestia, mierne za rohom. Jej pozícia jej poskytuje dostatočne kludnú atmosféru, okolité budovy sú zrekonštruované a všetky prístupové cesty vplývajú svojim prostredím veľmi príjemne. Štýl kaviarne je nesený v studensích farbách v kombinácii s drevom. Kaviareň ako celok je zladená do jednotného štýlu ktorý kombinuje sklo, neopracovaný betón a drevené prvky.

Hudba bola zvolená veľmi vhodne a príjemne dopĺňala atmosféru. Kapacitne je podnik riešený veľmi vhodne a dostačuje vyt'áženosti.

Tab. 17: Hodnotenie prostredia Podnik

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Lokalita	5	5
Prostredie	5	5
Hudba	5	5
Kapacita	5	5
Spolu	20	20

Zdroj: Vlastný

Prístup personálu bol v poriadku, ich pozornosť bola plne upriamená na zákazníkov. Nechýbali slušné spôsoby a pozdravy. Žiaľ pri objednávke nebola obsluha veľmi oboznámená s aktuálnou ponukou kávy pre alternatívne spôsoby prípravy. Výber bol ponúknuty mierne neprofesionálnym spôsobom, ukázaním balíčka a prečítaním popisu. Čakacia doba bola minimálna a obsluha taktiež prejavila opakovaný záujem o názor zákazníka s poskytovanými službami a produktmi.

Tab. 18: Hodnotenie personálu Podnik

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Pozdrav/ rozlúčenie	5	5
Správanie obsluhy	5	4
Profesionalita a kvalifikácia	5	3
Doba čakania	5	5
Odev obsluhy	5	5
Spolu	25	22

Zdroj: Vlastný

Kaviareň poskytuje mierne zvýšenú ponuku alternatívnych spôsobov prípravy kávy. Bolo možné si objednať metódu prípravy Chemex, Hario V60 a Aeropress. Ponúkaný výber bol skvele viditeľný na tabuli v strede kaviarne.

Tab. 19: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Podnik

Spôsob prípravy	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Aeropress	5	5
French press	5	0
Vacuum pot	5	0
Chemex	5	5
Hario V60	5	5
Cold dripper	5	0
Batch brew	5	0
Spolu	35	15

Zdroj: Vlastný

V zariadení boli hodnotené dva nápoje z ponúkaných alternatívnych spôsobov. Pre hodnotenie bola zvolená výberová pražená káva z domácej Českej produkcie. Výrobcom je malá rodinná pražiareň z Ostravy s názvom Father's coffee roastery. Pre spôsob prípravy Chemex bola využitá peruánska káva z regiónu Cajamarca. Jej spracovanie prebehlo na farme premytým spôsobom počas ktorého fermentácia dosiahla dĺžku tridsiatich hodín. Výrobca sľubuje ovocné tóny pripomínajúce nektarinky a sladký grep. Aróma by mala byť kvetinová a sladkastá. Pri senzoričkom skúmaní výsledného nápoja boli zistené veľmi podobné vône a chute. V chuti sa taktiež vyskytla chuť orechov a vôňa bola kyslo-sladká s vyššie predpokladanou vôňou kvetov. Celkovo nápoj pôsobil veľmi príjemne a počas celej doby konzumácie sa nevyskytla akákoľvek pachuť ktorá by ovplyvnila hodnotenie. Druhý nápoj pripravený metódou Hario V60 bol pripravený z kávy rovnakého výrobcu. Na rozdiel od predchádzajúcich zŕn, tieto pochádzali z Columbie, regiónu Narino. Ich fermentácia počas premytého spracovania bola o čosi kratšia a to presne 24 hodín. Vďaka miestnej pôde a klíme dosahuje káva vysokú aciditu, ale najmä sladkosť. Opäť bolo na základe vyjadrenia výrocu očakávané kvetové aroma a chuť ovocia v kombinácii s bielym čajom. Po senzoričkom zhodnotení skúmajúcim boli zistené zhodné parametre a opisovaná chuť a vôňa výrobcom bola dosiahnutá. Spomínaná chuť bieleho čaju ktorú mal kávový nápoj pripomínať bola zastúpená jemnou trpkosťou a výraznejšou horkosťou na konci každého dúšku. Výsledné celkové pôsobenie nápoja bolo ale veľmi príjemné a pretrvávalo počas celej teplotnej škály nápoja. Oba nápoje boli servírované v sklenenom inventári a v originálnych nádobách používaných pre prípravu jednotlivých nápojov.



Foto 6 Hario V60 Podnik (zdroj vlastný)



Foto 5 Chemex Podnik (zdroj vlastný)

Tab. 20: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Podnik 1

Hodnotený nápoj: Chemex- Peru (Cajamarca), washed	Maximálny počet získaných bodov	Získaný počet bodov
Chuť	5	5
Vôňa	5	5
Servis	5	5
Spolu	15	15

Zdroj: Vlastný

Tab. 20: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Podnik 2

Hodnotený nápoj: Hario V60- Columbia (Narino), washed	Maximálny počet získaných bodov	Získaný počet bodov
Chuť	5	5
Vôňa	5	5
Servis	5	5
Spolu	15	15

Zdroj: Vlastný

2.9 SKØG urban hub

09.01.2019 11:00- 12:00

Výrazný koncept kaviarne v škandinávskom štýle je vyhľadávaným miestom najmä hipsterov. Vlastná pražená káva, prevádzka od ranných až do večerných hodín, vynikajúce jedlo a drinky, to je návod ako zabezpečiť neustálu vyťaženosť skvele vyzerajúceho podniku, ktorému vládne perfektný personál. Kaviareň umiestnená vo veľmi výhodnej lokalite v centre mesta, len o ulicu vedľa od hlavnej tepny medzi Námestím slobody a ulice Českej. Kombinácia tehiel, obnažených elektrických rozvodov či nadrozmerných elektrických cievok na káble zakomponovaných ako nábytok určite zaujme nejedného návštevníka. Priestor je perfektne presvetlený a vzdušný. Stará pôvodná drevená podlaha svojim výzganím dodávala osobitý charakter. Hudba bola modernejšieho rockového žánru a dobre dopĺňala atmosféru. Sedenie v kaviarni bolo skvele členené, doplnené o poschodie a sedenie v sklenenom výklade najmä pre jednotlivcov.

Tab. 21: Hodnotenie prostredia SKØG urban hub

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Lokalita	5	5
Prostredie	5	5
Hudba	5	5
Kapacita	5	5
Spolu	20	20

Zdroj: Vlastný

Obsluha mala kaviareň rozdelenú do rajónov a celkovo panoval dobre fungujúci systém. Profesionalita a znalosti obsluhujúceho vysoko presahovali základné potreby a bolo citel'né že túto prácu robí naplno. Objednávka a príprava nápoja prebehla okamžite. Odev obsluhy bol jednotný a bolo možné ju jednoducho rozoznať od bežného zákazníka.

Tab. 22: Hodnotenie personálu SKØG urban hub

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Pozdrav/ rozlúčenie	5	5
Správanie obsluhy	5	5
Profesionalita a kvalifikácia	5	5
Doba čakania	5	5
Odev obsluhy	5	5
Celkovo	25	25

Zdroj: Vlastný

Zaradenie väčšieho množstva spôsobov alternatívnych príprav žiaľ nebolo nájdené ani v tomto zariadení. V nápojovom lístku bol obsiahnutý iba jeden spôsob a to štýlom Hario V60, bolo ale možné nájsť ešte jeden spôsob a to štýlom cold brew ktorý nebol napredaj samostatne, ale ako hlavná zložka dvoch miešaných drinkov. Nie je ale pochyb o tom že by na požiadanie zákazníka mohol byť servírovaný bez ďalších prísad.

Tab. 23: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy SKØG urban hub

Spôsob prípravy	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Aeropress	5	0
French press	5	0
Vacuum pot	5	0
Chemex	5	0
Hario V60	5	5
Cold dripper	5	5
Batch brew	5	0
Celkovo	35	10

Zdroj: Vlastný

Hodnotená káva pochádzala z domácej Brnenskej pražiarne menom Rusty nails. Z ponúkaných druhov sa do konceptu hodnotených svetlejšie pražených káv, ovocitých a sladkých chutí hodili najviac Etiópska zrná z oblasti Mokanesa Bulga. Spracovaná bola premytým spôsobom a sľubovala podľa pražiarne citrusové, sladké tóny pripomínajúce grapefruit s nádychom zázvoru. Kávový nápoj bol pripravený vynikajúco a z výsledného produktu bolo znateľné dodržanie všetkých postupov prípravy, nakoľko bol nápoj zamatovo jemný a bolo možné zaznamenať všetky predpokladané chute. Nápoj bol podávaný v originálnej nádobe od kávovaru Hario V60 v kombinácii s jednoduchým skleneným pohárom ktorý vystihoval štýl podniku.



Foto 7 Hario V60 SKØG urban hub (zdroj vlastný)

Tab. 24: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom SKØG urgan hub

Hodnotený nápoj: Hario V60- Ethiopia(Mokanesa Bulga), washed	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Chuť	5	5
Vôňa	5	5
Servis	5	5
Spolu	15	15

Zdroj: vlastný

2.10 Cafe Mitte

10.01.2019 9:00- 10:00

Miniatúrna kaviareň ktorá je súčasťou mestského hostelu rovnomeného názvu pozostáva doslova zo štyroch dvojmiestnych stolov. Aj napriek svojim malým rozmerom si svojou kvalitou našla širokú klientelu a vytvorila obľúbenú značku, ktorá má v meste svoju pozíciu. Kaviareň sa nachádza vo veľmi dobre situovanej lokalite vedľa obchodného domu Veľký špalíček a iba pár minút chôdze od Zelného trhu. Priestory sú veľmi malé, osobné a barista sa stáva súčasťou kolektívu zákazníkov. Priesor je dostatočne presvetlený vďaka sklennej stene smerujúcej do ulice. V teplých obdobiach roka je možné sklo odsunúť a prepojenie s mestom ešte väčšmi umocniť. Kapacita kaviarne je mnohokrát rýchlo obsadená a je potrebné prísť v inú dobu alebo nájsť inú kaviareň. Zväčšením kapacity by ale kaviareň stratila svoju atmosféru, preto je hodnotenie pozitívne a podporuje túto myšlienku.

Tab. 25: Hodnotenie prostredia Cafe Mitte

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Lokalita	5	5
Prostredie	5	5
Hudba	5	5
Kapacita	5	5
Celkovo	20	20

Zdroj: Vlastný

Vzhľadom na veľkosť a vyťaženosť kaviarne postačuje na všetky úkony jeden človek. Výber personálu je kvalitný po všetkých stránkach. Profesionálne vystupovanie, nadšenie pre prácu s kávou, ku ktorému patria aj potrebné zručnosti a mnoho ďalšieho má každý zamestnanec tejto kaviarne. Odev je civilný v tmavých farbách doplnený o baristickú zásteru s logom.

Počas návštevy panovala priateľská diskusia medzi zákazníkmi a baristom na rôzne témy čo príjemne uvoľnilo atmosféru.

Tab. 26: Hodnotenie personálu Cafe Mitte

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Pozdrav/ rozlúčenie	5	5
Správanie obsluhy	5	5
Profesionalita a kvalifikácia	5	5
Doba čakania	5	5
Odev obsluhy	5	3
Celkovo	25	22

Zdroj: Vlastný

Zariadenie bolo skvele vybavené a ponúkalo väčšinu možných spôsobov prípravy alternatívnym štýlom. Celá ponuka bola dobre viditeľná na tabuli. Ponúkané druhy praženej kávy sa nachádzali na protiahlejšej stene zobrazené rovnakým štýlom. Bližšie informácie boli poskytnuté slovne priamo baristom.

Tab. 27: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Cafe Mitte

Spôsob prípravy	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Aeropress	5	5
French press	5	5
Vacuum pot	5	5
Chemex	5	0
Hario V60	5	5
Cold dripper	5	0
Batch brew	5	5
Celkovo	35	25

Zdroj: Vlastný

Skvele zabehnutá pražiareň Doublshot s osobitým prístupom k tvorbe svojej praženej kávy bola jasnou voľbou spomedzi ponúkaných zŕn. Vypestovaná bola v krajine Burundi na východe Afriky v oblasti Mikuba. Prešla premytým spracovaním a zaručuje chute vanilky, citrusov a malín. Perfektná práca baristu a dodržanie presných výrobných postupov, ktoré bolo možné pozorovať priamo z miesta za stolom zaručili krásne plné chute po bobuľovitom ovocí s kyslastými tónmi. Výsledný nápoj bol najvyššej možnej kvality a presiahol očakávania.



Foto 8 Hario V60 Cafe Mitte (zdroj vlastný)

Tab.28: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Cafe Mitte

Hodnotený nápoj: Hario V60, Burundi (Mikuba), washed	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Chuť	5	5
Vôňa	5	5
Servis	5	5
Spolu	15	15

Zdroj: Vlastný

2.11 Komár kafe

10.01.2019 10:30- 11:30

Novootvorená kaviareň v blízkosti sídliska, rušnej zastávky Klusáčková a neďaleko od Moravsko-zemskej knižnice skvele pokryla oblasť kde sa zariadenie tohto rázu nenachádza. Podnik je vylepšením prestahovaného kávového okienka v čiernych polých. Premyslený a jednoduchý koncept vsádza na tradičný vzhľad, ktorý vyvolá v každom okamžitý dojem útulného miesta s dobrou kávou. Niekoľko týždňov staré, čerstvo zrekonštruované priestory pôsobia veľmi príjemným dojmom. Interiér je príjemne vzdušný, nepreplnený. Kaviareň sama svojim vzhľadom nabáda dať si kávu na každom kroku v jej priestore. Dizajn je hravý, s množstvom dreva a zakomponovanými plátenými vrecami od kávových zŕn z plantáže. Lokalita umiestnenia kaviarne je zvolená vhodne a využíva voľné miesto na Brnenskom trhu.

Čo sa týka kapacity kaviarne, jej rozčlenenie je dobre premyslené a každý si nájde miesto podľa jeho preferencií. Hudobný žáner bol zvolený výborne a príjemne dopĺňoval slnečné ráno.

Tab. 29: Hodnotenie prostredia Komár kafe

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Lokalita	5	5
Prostredie	5	5
Hudba	5	5
Kapacita	5	5
Celkovo	20	20

Zdroj: Vlastný

Veľmi priateľský a skúsený personál odviezol vynikajúcu prácu v každom hodnotenom aspekte. Vytvárali veľmi príjemnú atmosféru svojou náladou a zjavne boli dostatočne kvalifikované a informované o ponúkaných produktoch. Informácie vedeli veľmi jasne podať zákazníkovi a ochotne vysvetlili problematiku. Obsluha a príprava prebehla okamžite a zákazníkom bola venovaná plná pozornosť. Odev bol civilný doplnený iba o zásteru, tá dostatočne oddelila osobu obsluhy od ostatných, ale pestrofarebnosť zvyšných častí nepôsobila príliš profesionálne.

Tab. 30: Hodnotenie personálu Komár kafe

Parameter	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Pozdrav/ rozlúčenie	5	5
Chovanie obsluhy	5	5
Profesionalita a kvalifikácia	5	5
Doba čakania	5	5
Odev obsluhy	5	3
Celkovo	25	22

Zdroj: Vlastný

Ponuka bola značne chudobná na alternatívne prípravy kávy. V nápojovom lístku bola zaradená iba metóda štýlom Hario V60 a strojne pripravovaný Batch brew. Aj napriek predaju potrieb pre prípravu iných štýlov alternatívnych kávových nápojov neboli v ponuke v neznámeho dôvodu zaradené.

Tab. 31: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Komár kafe

Spôsob prípravy	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Aeropress	5	0
French press	5	0
Vacuum pot	5	0
Chemex	5	0
Hario V60	5	5
Cold dripper	5	0
Batch brew	5	5
Celkovo	35	10

Zdroj: Vlastný

Pre obmedzenú ponuku alternatívne pripravených káv bolo nutné zvoliť pre výskum spôsob Hario V60. Zrná kávy pochádzali z dvoch krajín a troch oblastí a to Guatemala oblasť La Bolsa a Ethiopia oblasť Guji Highland a Duromina. Prvá a posledná spomenutá boli spracované premytým spôsobom. Káva z oblasti La Bolsa spracovali naturálne. Výrobca Rebelbeans chcel touto zmesou docieľiť sladkú chuť spojenú s ovocnou arómou a príjemnou kyslosťou. Chuť mala pripomínať jablká, marhule hrozno a kakao. Pri senzorickom hodnotení sa zistené chute veľmi blížili deklarovaným a nápoj bol veľmi chutný a vyvážený. Objavila sa ale mierna horkosť ku koncu dúškov.



Foto 9 Hario V60 Komár kafe (zdroj vlastný)

Tab. 32: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Komár kafe

Hodnotený nápoj: Rebelbeans Ethiopia, Guatemala, washed/natural	Maximálny počet bodov	Získaný počet bodov
Chuť	5	4
Vôňa	5	5
Servis	5	5
Spolu	15	14

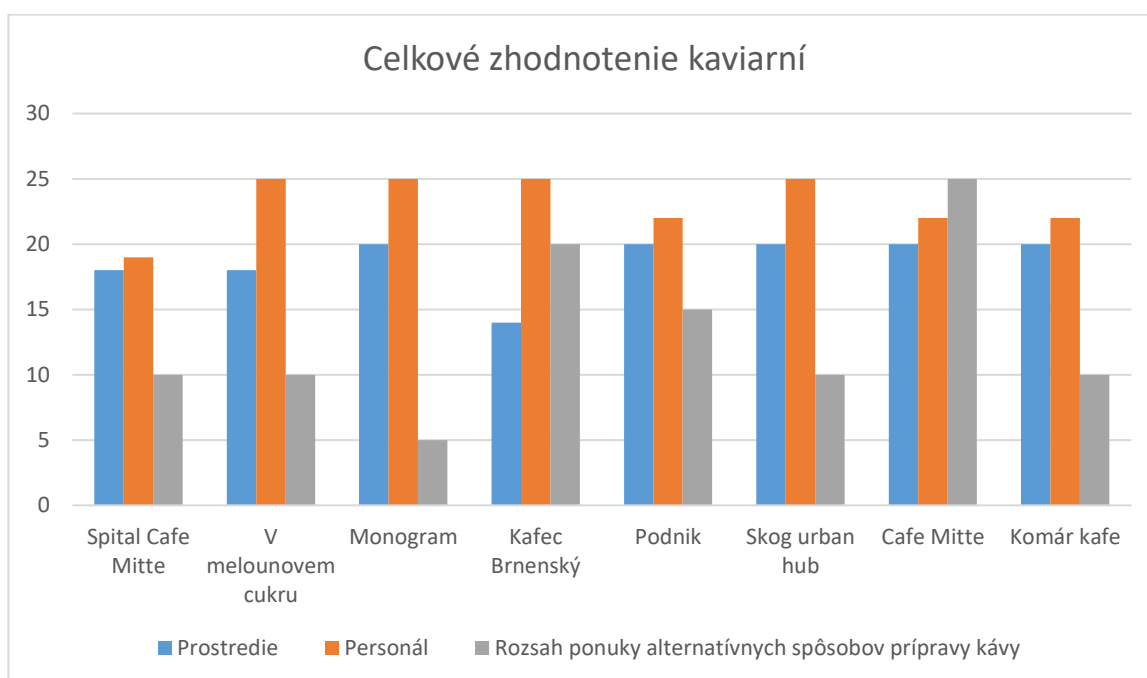
Zdroj: Vlastný

2.12 Spracovanie získaných dát

V tejto kapitole budú zhrnuté a vyhodnotené získané dáta podľa jednotlivých kaviarní, zhodnotí ponuku alternatívnych spôsobov prípravy kávy v kaviarňach v Brne a vyhodnotí úroveň kvality jednotlivých nápojov podľa spôsobu prípravy. Kapitola taktiež zobrazí vynaložené náklady a cenovú úroveň produktov.

2.12.1 Celkové zhodnotenie kaviarní

Kapitola bude hodnotiť ako obstáli jednotlivé kaviarne vo výskume. Vo vyhodnotení budú zohľadnené a graficky znázornené všetky skúmané faktory.

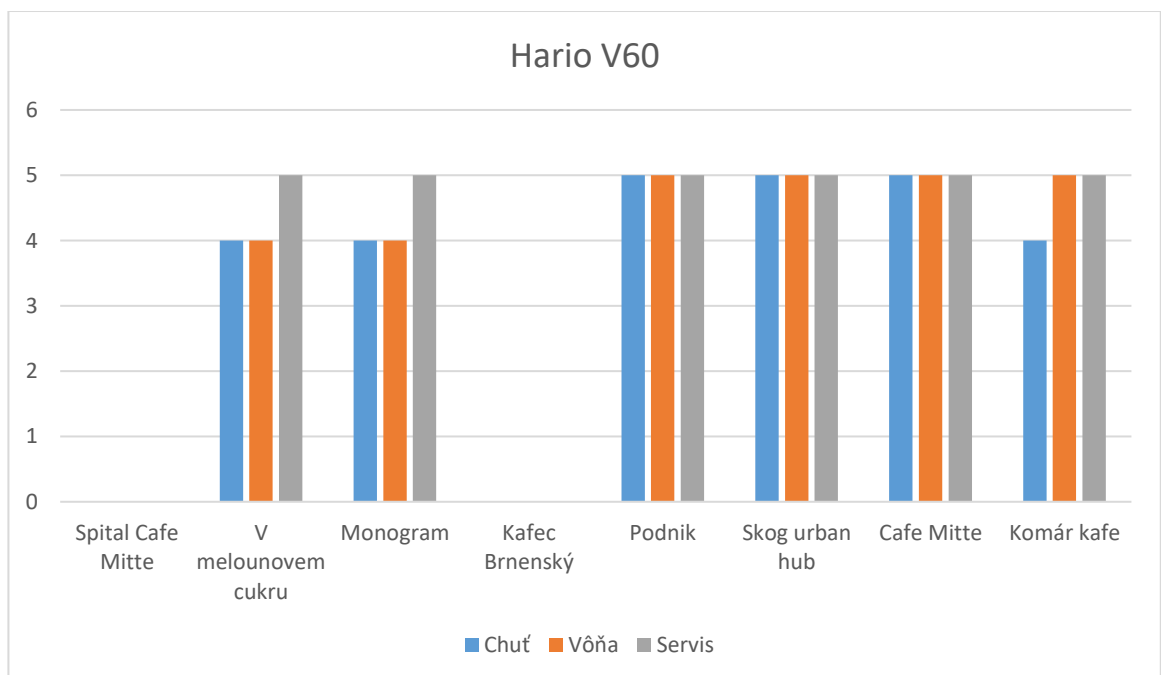


Graf 1 Celkové zhodnotenie kaviarní (zdroj vlastný)

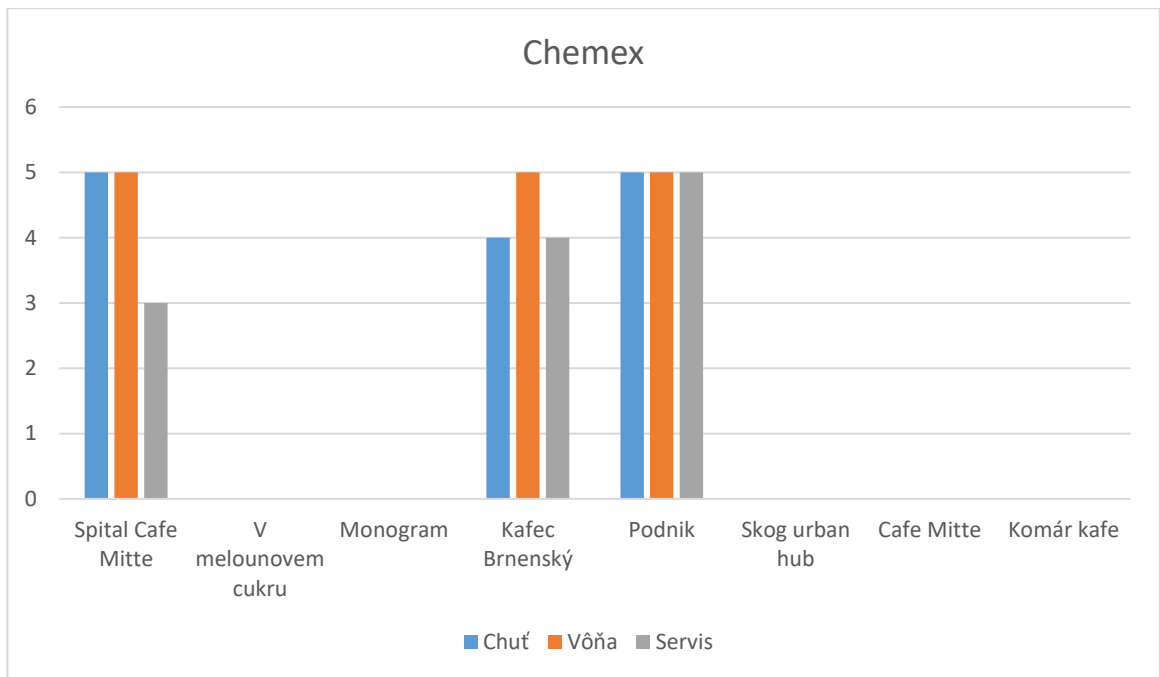
Pri priamom grafickom porovnaní je možné vidieť, že úroveň kaviarní ktoré majú vo svojej ponuke zaradené alternatívne spôsoby prípravy je vysoká. Kvalita elementov pôsobiacich na vnímanie prostredia je vo väčšine prípadov doladená veľmi dobre a dosahuje skvelé výsledky v hodnotení. Personál kaviarní bol vo všetkých prípadoch profesionálny a kvalifikovaný na najvyššej možnej úrovni. Prípadné zhoršenie hodnotenia vždy nastalo iba vplyvom nevhodného odevu. Čo sa týka rozsahu ponuky alternatívnych príprav kávových nápojov obstála väčšina kaviarní veľmi zle. Zákazník mal značne obmedzený výber ktorý pozostával z jedného až dvoch nápojov v 62% skúmaných subjektov. Ostatné subjekty mali ponuku širšiu a poskytli zákazníkovi výber z troch až štyroch nápojov, tento rozsah bolo možné dostať v 25% skúmaných subjektov. Iba 13% podnikov malo zastúpenie z ponukou vyššou ako päť spôsobov alternatívnej prípravy.

2.12.2 Porovnanie a zhodnotenie jednotlivých nápojov podľa druhu prípravy

Podkapitola bude hodnotiť kvalitu skúmaných nápojov podľa jednotlivých spôsobov prípravy. Zodpovie časť skúmanej otázky, **kvalitu ktorú dosahujú vybrané produkty ponúkané kaviarenskými zariadeniami.**



Graf 2 Kvalita Hario V60 (zdroj vlastný)

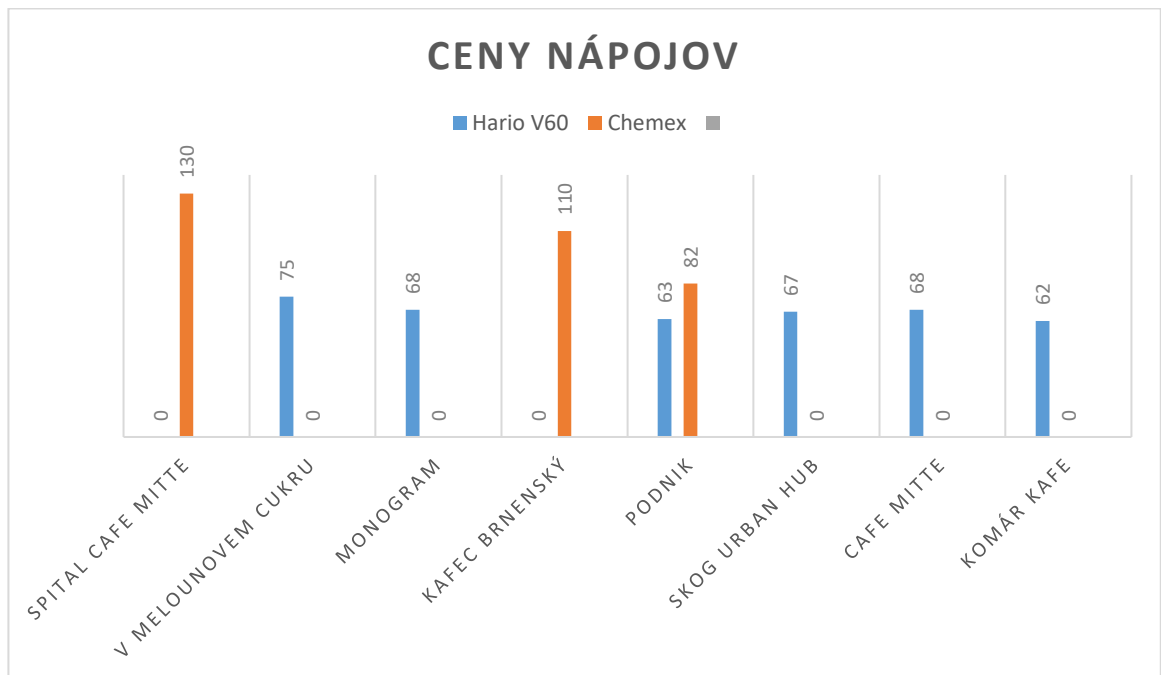


Graf 3 Kvalita Chemex (zdroj vlastný)

Úroveň prípravy a dodržanie výrobných postupov skúmaných nápojov ktoré sa odzrkadlilo na výslednom produkte bola vo všetkých prípadoch veľmi dobrá až výborná. Zamestnanci kaviarní boli dostatočne kvalifikovaný pre zvládnutie prípravy a z kávových zŕn vytlačili tie najlepšie chute. Vo všetkých prípadoch boli použité kvalitné suroviny a profesionálne vybavenie.

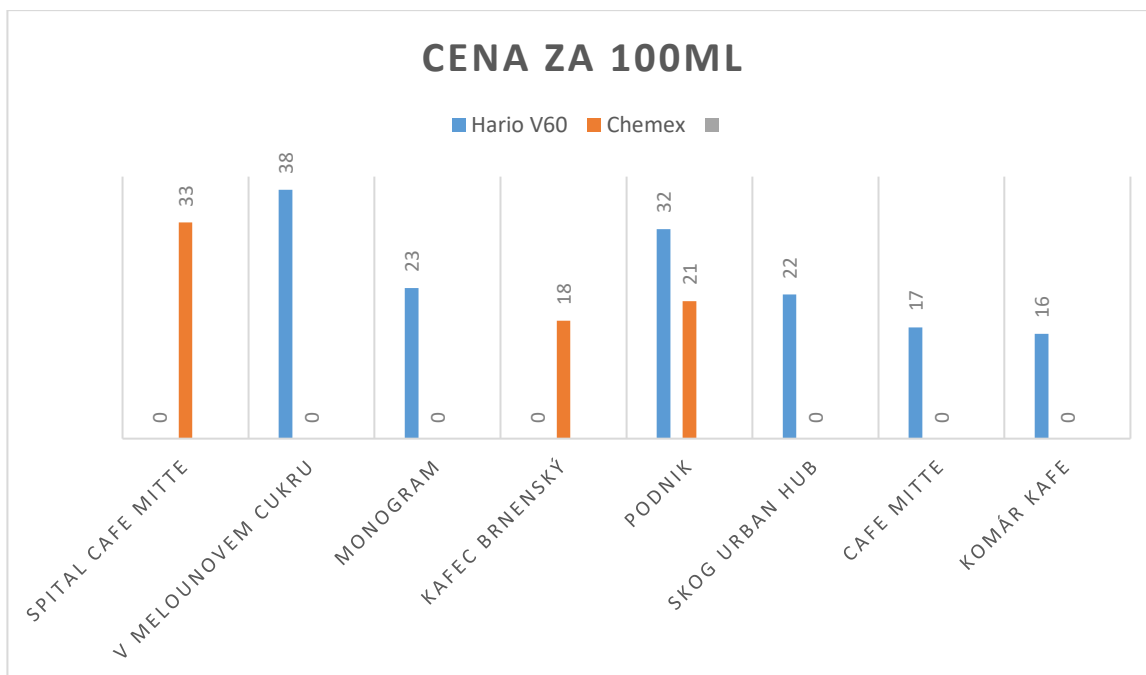
2.12.3 Cenová náročnosť výskumu

V tejto časti budú porovnané jednotlivé druhy ponúkaných nápojov z pohľadu ceny. Cena každého z druhov bude samostatne graficky znázornená. Ceny budú prepočítané na koruny za mernú jednotku, ktorá bola stanovená na objem 100ml nápoja.



Graf 4 Ceny nápojov (zdroj vlastný)

Výskum z pohľadu cenovej náročnosti vyšiel v prípade šiestich kusov nápoja pripraveného spôsobom Hario V60 na 403 korún a tri nápoje spôsobom Chemex spolu stáli 322 korún. Celková nákladnosť výskumu dosiahla čiastku 725 korún. V nasledujúcom grafe budú ceny prepočítané na jednotný objem 100ml nápoja nakoľko zariadenia ponúkali rôzne objemy.

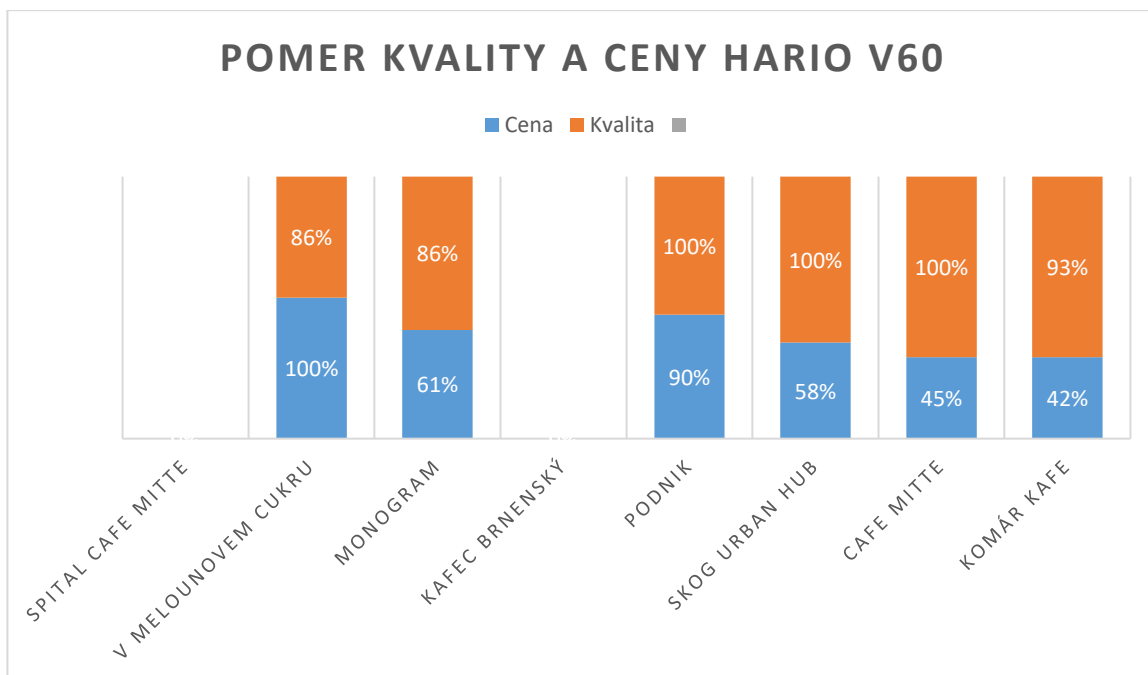


Graf 5 Cena za 100ml (zdroj vlastný)

Štetrením bolo zistené že cena za identický objem nápoja môže v niektorých prípadoch dosiahnuť až 100% nárast voči iným. Týmto prípadom bolo zariadenie V melounovem cukru, kde porcia nápoja Hario V60 dosahovala objem iba 200ml, cena dosahovala úroveň nápojov s dvojnásobným objemom v iných zariadeniach. Aj v prípade spôsobu prípravou Chemex boli zistené diametrálne rozdiely v cene za meraný objem nápoja. Dôvodom bol opäť rôzny objem nápoja za približne rovnakú cenu.

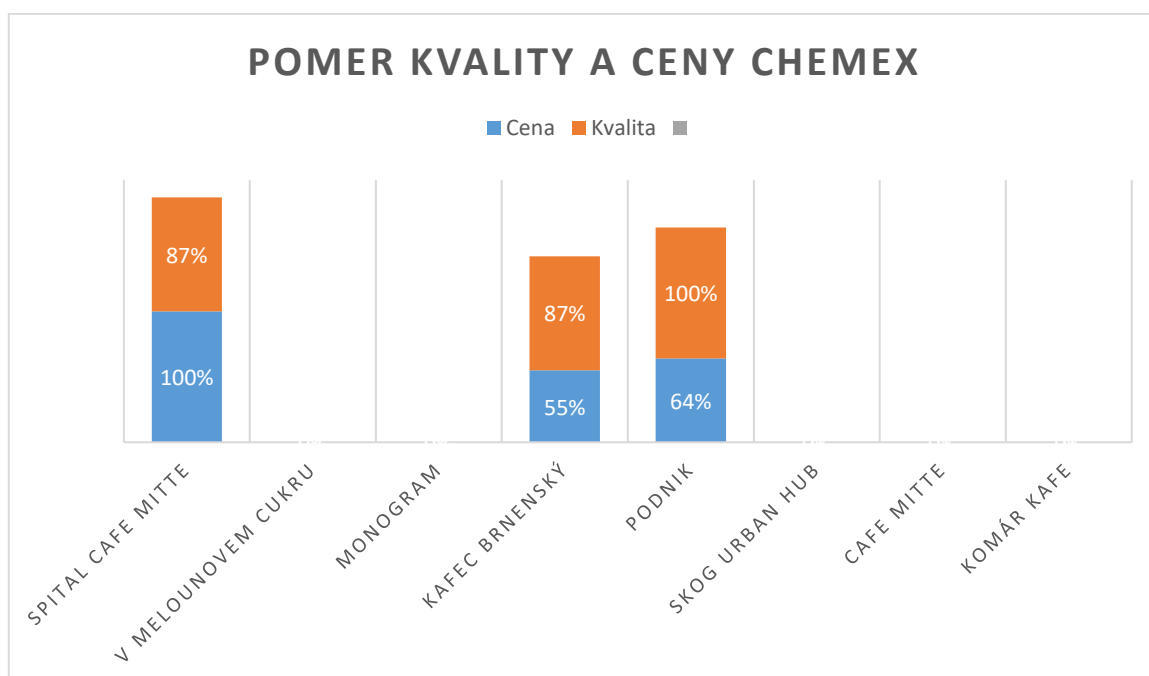
2.12.4 Pomer kvality a ceny

V nasledujúcom hodnotení bude porovnaný pomer kvality voči cene za ktorú bol nápoj predávaný. Nápoje budú rozdelené podľa druhu prípravy, aby sa predišlo odchýlkam spôsobeným rôznou prípravou.



Graf 6 Pomer kvality a ceny Hario V60 (zdroj vlastný)

Z grafu 6 vyplýva, že najlepší pomer kvality a ceny nápoja Hario V60 dosiahlo zariadenie Cafe Mitte ktoré v hodnotení kvality dosiahlo najvyššie možné hodnotenie a jeho cena za 100ml nápoja bola 17 korún.



Graf 7 Pomer kvality a ceny Chemex (zdroj vlastný)

Z grafu 7 vyplýva, najlepší pomer kvality a ceny pri nápoji spôsobom Chemex dosiahlo zariadenie Podnik ktoré malo najlepšiu kvalitu a za 100ml nápoja zákazník zaplatí 21 korún.

III. Návrhová část

Návrhy na zmeny

Návrhová časť tejto práce obsahuje osobné odporúčania hodnotiaceho pre skúmané kaviarne. Návrhy zmien sú zostavené na základe získaných poznatkov a ich analyzovaním.

Spital cafe Mitte: v prípade tejto kaviarne by bolo vhodné zabezpečiť úpravu vzhľadovo nevkusného stropu ktorý vizuálne pôsobí pomerne nepríjemne a ničí vzhľad. Zariadenie by malo taktiež zabezpečiť jednotnejšiu rovnošatu personálu, alebo minimálne zjednotiť farbu oblečenia obsluhujúcich. Vhodné by bolo aj zdokonaľiť servis a automaticky ponúknuť pohár čistej vody. Čo sa týka rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov kávy, odporúčam značné prehodnotenie ponuky a jej rozšírenie kvôli potenciálnemu vzrastu záujmu zákazníkov.

V melounovem cukru: odporúčam umiestnenie smerovacích tabúľ z okolitých ulíc nakoľko je kaviareň mierne skrytá a ľahko prehliadnuteľná. Taktiež by mala skrásliť svoje okolie ktoré pôsobí odpudzujúco. Minimálne upratať a umyť graffiti z budovy v ktorej sídli. V prípade ponuky opäť odporúčam rozšírenie a premyslenie nápojového lístku s alternatívnymi metódami prípravy.

Monogram: zariadenie bolo perfektné, ale bolo by vhodné zaradiť do bežnej ponuky aj ďalšie alternatívne prípravy kávy na ktoré je podnik dôkladne pripravený vybavením a aj know-how.

Kafec Brnenský: kaviarni by prospelo zmeniť dizajn, ktorý by mohol zvýšiť návštevnosť. Vzhľadom na viditeľné vybavenie na prípravu aj ďalších druhov nápojov z kávy alternatívnymi spôsobmi by bolo vhodné ich uviesť do ponukového lístku.

Podnik: odporučil by som lepšie preškolenie obsluhujúcich s aktuálnou ponukou výberových káv kvôli zabráneniu značnej neprofesionality po otázke ohľadom možného výberu. Bolo by vhodné aj zaradenie ďalších alternatívnych metód prípravy kávy.

SKØG urban hub: jediným odporúčaním na zlepšenie tejto perfektnej kaviarne je iba zvýšenie rozsahu ponuky filtrovaných káv.

Cafe Mitte: v tomto prípade kaviareň splnila najvyššie možné očakávania, jediným problémom bolo iba príliš civilné oblečenie obsluhy.

Komár kafe: doporučuje sa rozšíriť ponuku alternatívnych kávových nápojov a zaviesť jednotný odev obsluhy.

Záver

Bakalárska práca sa zaoberá analýzou kávových nápojov pripravených alternatívnymi spôsobmi prípravy. Hodnotenie na základe vopred určených parametrov prebehlo na území mesta Brna. Výber témy bol ovplyvnený najmä vlastným záujmom autora v oblasti kaviarenstva a túžbou zistiť, akú úroveň majú fitrované kávy v druhom najväčšom meste Českej republiky.

Primárnym cieľom tejto bakalárskej práce je zistiť, ktoré z alternatívnych metód prípravy sa využívajú v Brnenských kaviarňach a zhodnotiť ich ponuku. Mimo iného zahrnúť do skúmania aj kvalitu ponúkaných služieb. Na základe rozsahu ponuky bolo možné vybrať konkrétne nápoje ktoré podliehali kvalitatívnemu senzorickeému skúmaniu. Podľa výsledkov hodnotenia sa ukázalo že kaviarne v oblasti Brna, ktoré majú vo svojej ponuke aj alternatívne spôsoby prípravy kávy, dosahujú veľmi dobré kvalitatívne výsledky, či už v oblasti servisu, kvality produktov, alebo priestorov kaviarní. Hlavný cieľ tejto práce bol teda splnený a výskumná otázka dostala svoju odpoveď.

Na základe grafickej komparácie bolo možné vidieť, že kvalita nápojov či už Hario V60, alebo Chemex dosahovala s malými odchýlkami vysokú kvalitu, ktorá v sebe odrážala aj kvalitný personál.

Prepočítaním jednotlivých cien na štandardizovanú jednotku boli zistené značné odchýlky v cenách nápojov presahujúce až 100% voči iným skúmaným zariadeniam. Odchýlky spôsobila jednoznačne rozdielna porcia nápoja za ktorú bola účtovná približne rovnaká cena.

Vďaka získaným poznatkom bolo možné zhodnotiť pomer kvality a ceny jednotlivých spôsobov prípravy konkrétnych kaviarenských zariadení. Najlepšie obstála kaviaren Cafe Mitte so svojou kávou na štýl Hario V60 a najlepí Chemex vzhľadom na cenu ponúklo zariadenie Podnik.

Najzávažnejším zistením bolo, že kaviarne nachádzajúce sa v Brne majú vo väčšine prípadov značne obmedzenú ponuku alternatívne pripravených kávových nápojov. Síce bolo možné si takmer vo všetkých zariadeniach zvoliť z niekoľkých druhov zŕn od rôznych výrobcov, ale ponuka neumožňovala objednať si menej obvyklé spôsoby prípravy. Až päť z osmich skúmaných kaviarní ponúkali maximálne dva spôsoby prípravy čo považujem za nedostatočné a obmedzujúce, či už z pohľadu zákazníka, alebo z pohľadu perspektívneho vývoja kaviarne. Bakalárska práca môže pomôcť kaviarňam zvýšiť svoju úroveň a odhaliť nedostatky na trhu.

POUŽITÉ ZDROJE

Knižné publikácie

- [1] VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě, Průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd. 1. Praha Smart press, 2012. 252 s. ISBN 978-80-87049-34-1
- [2] EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy*. Vyd. 1. Praha, 2018, 264 s., ISBN 978-80-271-0640-0
- [3] BURDA, Alexandr. *O kávě, čaji a dalších nápojích*. Vyd. 1. Carter/reproplus, 2013, 84 s., ISBN 978-80-87613-00-9
- [4] AUGUSTÍN, Jozef. *U kávy o kavě a kávovinach*. Vyd. 1. Brno Jota, 2016, 360 s., ISBN 978-80-7462-850-4
- [5] MASTRONARDI, Giovanni. *Quality of coffee: effects of origin and roasting process on the aromatic a sensorial composition of coffee*. Saarbrücken: Edizioni Accademiche Italiane, 2014. ISBN 978-3-639-85778-8
- [6] BURDA, Alexandr a Radmila DLUHOŠOVÁ. *Mystery shopping: prolegomena*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, Filozoficko-přírodovědecká fakulta, Ústav lázeňství, gastronomie a turismu, 2011. ISBN 978-80-7248-663-2.
- [7] KLAPALOVÁ, Alena, TROJAN, Jakub a MÁLEK, Zdeněk. *Zpracování kvalifikačních prací – metodická pomůcka pro psaní závěrečných a studentských vědeckých odborných prací*. Brno: Vysoká škola obchodní a hotelová. 2013. ISBN 978-80-87300-45-9.

Internetové zdroje

- [8] KÁVOVÉ LISTY. *Arabika: Jaké odrůdy se nejčasteji pěstují?* [online] ©2014 [cit. 2018-12-07]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/arabika-jake-odrudy-se-nejcasteji-pestuji/>
- [9] COFFEEIN. *Priebeh praženia kávy - ako sa praží?* [online] ©2018 [cit. 2018-07-12]. Dostupné z: <https://www.coffeein.sk/blog/a/79/priebeh-prazenia-kavy-ako-sa-prazi/>
- [10] FRENCH PRESS. *Návod k přípravě / French Press Připravte si doma svou výběrovou kávu kvalitně pomocí jednoduchého French Pressu*. ©2013 [cit. 2018-07-12]. Dostupné z: <http://www.frenchpress.cz/priprava.html>

- [11] COFFEEIN. *Alternatívne spôsoby prípravy kávy a ako si ich pripraviť*. [online] ©2018 [cit. 2018-07-12]. Dostupné z: <https://www.coffeein.sk/blog/a/83/alternativne-sposoby-pripravy-kavy-a-ako-si-ich-pripravit/>
- [12] AKADÉMIA KÁVY. *Vacuum pot* [online] ©2018 [cit. 2018-10-12]. Dostupné z: <https://www.akademiakavy.sk/vacuum-pot/>
- [13] KÁVOMIL. *Domáci príprava kávy 12.: Vacuum pot* [online]] ©2015 [cit. 2018-10-12]. Dostupné z: <https://kavomil.cz/domaci-priprava-kavy-12-vacuum-pot/>
- [14] CAFEETERNITY. *Chemex skvělá alternativa na přípravu špičkové filtrované kávy u vás doma*. [online] ©2017 [cit. 2018-10-12]. Dostupné z: <https://www.cafeeternity.cz/a/chemex-skvela-alternativa-na-pripravu-spickove-filtrovane-kavy-u-vas-doma>
- [15] PICCOLONEEXISTUJE. *Moka konvička* [online] ©2019 [cit. 2018-12-12]. Dostupné z: <https://www.piccoloneexistuje.cz/moka-konvicka>

ZOZNAM FOTOGRAFIÍ, GRAFOV A TABULIEK

Zoznam tabuliek:

- Tab. 1: Hodnotenie prostredia Spital cafe Mitte
Tab. 2: Hodnotenie personálu Spital cafe Mitte
Tab. 3: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Spital cafe Mitte
Tab. 4: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Spital cafe Mitte
Tab. 5: Hodnotenie prostredia V melounovem cukru
Tab. 6: Hodnotenie personálu V melounovem cukru
Tab. 7: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy V melounovem cukru
Tab. 8: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom V melounovem cukru
Tab. 9: Hodnotenie prostredia Monogram
Tab. 10: Hodnotenie personálu Monogram
Tab. 11: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Monogram
Tab. 12: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Monogram
Tab. 13: Hodnotenie prostredia Kafec Brnenský
Tab. 14: Hodnotenie personálu Kafec Brnenský
Tab. 15: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Kafec Brnenský
Tab. 16: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Kafec Brnenský
Tab. 17: Hodnotenie prostredia Podnik
Tab. 18: Hodnotenie personálu Podnik
Tab. 19: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Podnik
Tab. 20: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Podnik
Tab. 21: Hodnotenie prostredia SKØG urban hub
Tab. 22: Hodnotenie personálu SKØG urban hub
Tab. 23: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy SKØG urban hub
Tab. 24: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom SKØG urban hub
Tab. 25: Hodnotenie prostredia Cafe Mitte
Tab. 26: Hodnotenie personálu Cafe Mitte
Tab. 27: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Cafe Mitte
Tab. 28: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Cafe Mitte
Tab. 29: Hodnotenie prostredia Komár kafe
Tab. 30: Hodnotenie personálu Komár kafe
Tab. 31: Hodnotenie rozsahu ponuky alternatívnych spôsobov prípravy kávy Komár kafe
Tab. 32: Hodnotenie jednotlivého nápoja pripraveného alternatívnym spôsobom Komár kafe

Zoznam grafov:

- Graf 1: Celkové zhodnotenie kaviarní
- Graf 2: Kvalita Hario V60
- Graf 3: Kvalita Chemex
- Graf 4: Ceny nápojov
- Graf 5: Cena za 100ml
- Graf 6: Pomer kvality a ceny Hario V60
- Graf 7: Pomer kvality a ceny Chemex

Zoznam fotografií:

- Foto 1: Chemex spital cafe Mitte
- Foto 2: Hario V60 V melounovem cukru
- Foto 3: Hario V60 Monogram
- Foto 4: Chemex Kafec Brnenský
- Foto 5: Hario V60 Podnik
- Foto 6: Chemex Podnik
- Foto 7: Hario V60 SKØG urban hub
- Foto 8: Hario V60 Cafe Mitte
- Foto 9: Hario V60 Komár kafe

PRÍLOHY

Príloha č. 1 Hodnotiaci formulár

PRÍLOHA 1: Hodnotiaci formulár

Názov kaviarne:	
Dátum a čas:	

Lokalita	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

Prostredie	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

Hudba	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

Kapacita	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

POKRAČOVANIE PRÍLOHY 1: Hodnotiaci formulár

Pozdrav/ rozlúčenie	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

Správanie obsluhy	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

Profesionalita a kvalifikácia	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

Doba čakania	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

POKRAČOVANIE PRÍLOHY 1: Hodnotiaci formulár

Odev obsluhy	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

Názov nápoja	Aeropress	French press	Vacuum pot	Chemex	Hario V60	Cold dripper	Batch brew
Bol v ponuke ?							

Skúmaný nápoj	
Poznámky	

Chuť	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

POKRAČOVANIE PRÍLOHY 1: Hodnotiaci formulár

Vôňa	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					

Servis	1	2	3	4	5
Počet získaných bodov					
Poznámky					