

17/07/2023 13:15 | Zamieścił: Edyta Jankowska, Autor: Dorota Mądrał (KM)

Mazowsze kawą płynące



Autor: FOT. HOGA STUDIO, AGATA KRZYSZTOFIK

Skąd pochodzą najlepsze ziarna kawy i gdzie na Mazowszu są wypalane? Jak smakuje Nocny Łowca? I czy prezent może zainspirować do założenia własnego biznesu?

Tak było w przypadku **Adama Pałki**, roastera i właściciela Atelier Gustimo

Pełna lista produktów na stronie ateliergustimo.pl, rzemieślniczej palarni kawy z Płocka. Ta niewielka rodzinna firma powstała 3 lata temu.

– Moja przygoda z kawą zaczęła się od książki, którą dostałem w prezencie. Dzięki niej dowiedziałem się czym tak naprawdę jest kawa, jak ją przyrządzać, świadomie smakować i wyczuwać głębsze walory smakowe. Próbując różnych gatunków kaw i sposobów jej parzenia, zobaczyłem, że kawa nie musi być ciemnym gorzkim napojem, który tylko nas pobudza, ale że można odczuwać przyjemność z jej picia.

Wówczas to w jego głowie zrodziła się myśl, że fajnie byłoby wypalać własną kawę.

– Początkowo ten pomysł wydawał mi się trochę szalony. Postanowiłem jednak dowiedzieć się jak najwięcej o tym, jak otworzyć palarnię kawy. Czytałem dużo o dostępnych na rynku piecach do wypalania kawy, ich cechach technicznych, sposobach obsługi, źródłach zasilania i rozmiarach – wspomina pan Adam.

Podkreśla przy tym, że poza wiedzą ważny jest także sprzęt do badania jakości kawy i umiejętność prawidłowej jego obsługi. Ale jego droga do wypalenia własnej, dobrej kawy była jeszcze daleka.

– Gdy udało mi się większość rzeczy zorganizować, przyszedł czas na pierwsze próby wypalania kawy. Choć przeszedłem odpowiednie szkolenie i wydawało mi się, że wiele się nauczyłem, to początki nie były wcale takie łatwe. Pierwszym wypalaniem kawom bardzo wiele brakowało do smaku, który chciałem uzyskać. Godziny spędzone przy piecu pozwoliły mi nabrać doświadczenia i wypracować sposób na uzyskanie oczekiwanego smaku – zaznacza.

Mistrzowska metoda

Pan Adam wspiera rodzimy przemysł, więc linię do palenia kawy zamówił u jednego z polskich producentów. A ziarna wypala mistrzowskim sposobem, w piecu bębnowym.

– Metoda ta znacząco różni się od przemysłowej. Kawa wypalana jest w niższej temperaturze, a następnie powoli chłodzona powietrzem – wyjaśnia pan Adam. Dużą uwagę przykładą do jakości swoich produktów.

A kiedy smak i aromat czarnego napoju jest najpełniejszy?

– Najlepiej spożywać kawę w pierwszych 3 miesiącach od wypalenia. Wówczas jest aromatyczna i ma głęboki smak. Kupując kawę, warto zatem zwrócić uwagę nie tylko na termin przydatności, ale przede wszystkim na datę wypalenia – radzi przedsiębiorca z Płocka.

Z kolei palarnia Cafe Panamera powstała 10 lat temu we Wrocławiu. A od 2020 r., kiedy to zmienił się zarząd firmy, biznes przeniósł się pod Warszawę.

– Od momentu założenia do dziś nastąpiły spore zmiany, które pozwoliły nam na rozwój, budowanie zaufania klientów i pracę nad rozpoznawalnością marki – informuje **Katarzyna Marcisz**, Key Account Manager Cafe Panamera. I jednocześnie wyjaśnia: – Jesteśmy i zamierzamy pozostać małym, ale przez to bardzo zgranym zespołem. Dzięki temu w jednym miejscu skupiamy cały proces decyzyjny i produkcyjny. Zamawiając kawę, nasi klienci wiedzą, kto konkretnie ją wypali, zapakuje i wyśle – tłumaczy pani Katarzyna.

Cafe Panamera skorzystała z oferty **Mazowieckiego Regionalnego Funduszu Pożyczkowego (Pożyczki Mazowieckie)** – instytucji samorządu Mazowsza. Pożyczkę zainwestowali w rozwój biznesu e-commerce oraz w poszerzenie parku maszynowego.

Asystentka Zarządu i Nocny Łowca

Ziarna kawy wypalane w Cafe Panamera pochodzą z różnych regionów świata.

– Największymi producentami kawy są: Brazylia, Kolumbia, Wietnam, Indonezja i Etiopia. Każdy z nich ma swoje własne odmiany kawowca i unikalne profile smakowe. Dobieranie dobrych ziaren kawy może być wyzwaniem. Nasza palarnia współpracuje tylko z zaufanymi, sprawdzonymi dostawcami, którzy zapewniają nam wysokiej jakości surowiec – wyjaśnia pani Katarzyna.

W Cafe Panamera **Kawy dostępne są w sklepie online palarni: www.cafepanamera.com2** dostępnych jest 14 rodzajów singli, tzn. kaw jednorodnych oraz 11 mieszanek. Są też gotowe zestawy kaw dobrane pod ulubiony sposób przygotowywania czy parzenia kawy (np. zestaw pod cappuccino/latte) oraz kawy z segmentu speciality. A wśród ulubionych kaw klientów są mieszanki: Nomad, Asystentka Zarządu, Nocny Łowca czy Błdy Świt. A co wyróżnia kawy z Cafe Panamera?

– Po pierwsze, pochodzenie i gatunki kaw w naszej palarni są przez nas starannie przemyślane i dobrane. Po drugie, ziarna zostają odpowiednio wypalone metodą tradycyjną, w piecu bębnowym, a kolor, struktura, czas palenia i temperatura są sprawdzane i kontrolowane w każdej minucie procesu palenia. Następnie kawa jest studzona powietrzem, mieszana, a po kilku dniach pakowana i wysyłana – zawsze nie później niż 2 tygodnie od daty palenia, co gwarantuje jej świeżość – podkreśla.

Z Gwatemali na Mazowsze

Zanim kawa trafi do filiżanki, musi pokonać tysiące kilometrów. Ta z palarni Adama Pałki pochodzi m.in. z Brazylii, Gwatemali, Rwandy i

Indii. Pan Adam przyznaje, że praca nie jest łatwa, a na sukces ma wpływ wiele czynników:

– Zaczynając od przyjęcia towaru, czyli zielonej kawy, poprzez wypalanie jej, testowanie, pakowanie, a kończąc na wysyłce zamówień. Cieszy mnie jednak to, że od początku do końca mam wpływ na tworzenie finalnej paczki kawy, na to, jaki kawa ma smak, jakie ma opakowanie i jaką nadam jej nazwę – mówi z satysfakcją.

A pani Katarzyna dodaje: – Bywa też, że czasem mierzymy się z przeszkodami takimi jak wysokie koszty, konkurencja, złożoność procesu palenia, dostępność surowca czy zmęczenie – praca w palarni potrafi być naprawdę wymagająca fizycznie.

Ale wymienia też plusy.

– Nieustannie pogłębiamy naszą wiedzę o kawie, poznajemy różne jej gatunki, uczymy się ich pochodzenia, smaku i sposobów palenia. Każdy dzień przybliża nas do bycia ekspertami w tej dziedzinie. Praca z kawą to proces twórczy, wymagający ciągłego eksperymentowania. To daje dużo satysfakcji i motywuje – uważa menedżerka. W tym biznesie ceni sobie także możliwość tworzenia społeczności zrzeszającej miłośników kawy, ludzi o podobnych zainteresowaniach.

– Stały kontakt z klientami, doradzanie, rozmowy o kawie to świetna okazja do dzielenia się pasją i nawiązywania relacji. Ponadto praca w palarni pozwala nam rozwijać i doskonalić nasze umiejętności: palenia kawy, regulacji procesu, obsługi sprzętu kawowego czy przygotowywania idealnej kawy – podkreśla.

Pan Adam również przyznaje, że – prowadząc własną firmę – uczy się każdego dnia. Czego?

– Odpowiedzialności, bo tu wiele zależy ode mnie; oszczędności, bo nie mam dnia wypłaty i nie wiem, ile zarobię w następnym miesiącu; cierpliwości, bo wiem, że nie da się wszystkiego zrobić już i trzeba przygotować się na opóźnienia; planowania – bo zawsze trzeba mieć plan awaryjny na wypadek, gdy jakiś projekt się przedłuży lub po prostu będę potrzebował dnia wolnego – wymienia. I dodaje: – Ta praca daje mi dużo satysfakcji i mam nadzieję, że decyzje, które podejmę w przyszłości, będą trafne i pozwolą na kontynuowanie tej mojej wielkiej przygody z kawą – podsumowuje.

Po czym rozpoznać dobrą kawę?*

- Świeżość: ważne, aby wybrać świeżo paloną kawę. Data palenia powinna być umieszczana na opakowaniu.
- Źródło pochodzenia ziaren: kawy pochodzące z różnych regionów świata mają różne smaki i aro-maty.
- Rodzaj ziaren i stopień palenia: kawy są dostępne w dwóch rodzajach ziaren: arabika i robusta. Ziarna arabiki mają delikatniejszy smak i niższą zawartość kofeiny niż robusty. Jeśli lubimy moc-niejsze w smaku i działaniu kawy, idealnym rozwiązaniem będą mieszanki arabiki i robusty.
- Metoda przygotowania: różne metody parzenia kawy, takie jak ekspresy ciśnieniowe, przelewy, kawiarki czy alternatywne metody, mogą wydobyć różne cechy kawy.

*Wg Katarzyny Marcisz, Key Account Manager Cafe Panamera

Zanim otworzysz palarnię kawy*

- Podstawą są wiedza i doświadczenie w paleniu kawy.
- Zgody i pozwolenia: na działalność gospodarczą, sanitarno-epidemiologiczne, na sprzedaż żywności.
- Znalezienie odpowiedniego lokalu: powinna to być przestronna i dobrze wentylowana przestrzeń, która pomieści niezbędne

urządzenia.

- Koszty startowe: obejmują zakup lub wynajem lokalu, zakup sprzętu (m.in.: piec, młynki, pojemniki na kawę, wagi, termometry, próbniki smakowe). Należy uwzględnić koszty marketingowe, wynagrodzeń, zaopatrzenia, opłaty za energię elektryczną i wodę.
- Znalezienie dostawcy wysokiej jakości ziaren kawy.
 - * Wg Katarzyny Marcisz z Cafe Panamera.

– Miłośnikom dobrej kawy polecam nasze mazowieckie palarnie. Sukces w branży spożywczej nie zawsze musi wynikać z produkcji na masową skalę. Nasi przedsiębiorcy robią wszystko, aby produkty były w pełni naturalne i wartościowe. Wyjątkowa kompozycja czy aromat to smaki rodzinnych pasji Mazowszan i kulinarna podróż po regionie, do której serdecznie zapraszam, oczywiście z filiżanką ulubionej kawy – mówi **Janina Ewa Orzełowska, członek zarządu województwa mazowieckiego** (klub radnych PSL).

[Janina Ewa Orzełowska, członkini zarządu województwa mazowieckiego](#)



[Fot. arch. UMWM](#)

[W 2022 r. Cafe Panamera zajęła pierwsze miejsce w Ogólnopolskim Plebiscycie konsumentów o przyznanie Godła „Nagroda Konsumenta 2021” w kategorii: „Palarnia kawy”.](#)



[Fot. Katarzyna Marcisz](#)



[Fot. Katarzyna Marcisz.](#)

[– Rano z chęcią idę do pracy, robię to, co lubię i w taki sposób, w jaki sam sobie wymyślę – mówi Adam Pałka.](#)



[Fot. Katarzyna Marcisz.](#)

[Wielu ludziom trudno wyobrazić sobie dzień bez kawy. Na jej smak i aromat ma wpływ nie tylko gatunek, ale również sposób palenia ziaren.](#)



[Fot. arch. UMWM](#)

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl