

Dla osób, które uwielbiają kawę, zapach w palarni jest najpiękniejszy na świecie. Co najważniejsze, nawet po dłuższym czasie aromat nie staje się męczący. W pomieszczeniu, w którym znajduje się piec i pracuje pan Leszek, wujek Alicji Jankowskiej, pachnie intensywniej. W pokoju pani Ewy – mamy będącej motorem napędowym rodzinnego biznesu – czuć już zapach zaparzonej kawy. W biurze Alicji Jankowskiej i Kamila Pikulskiego woń jest tak delikatnie przyjemna, że przypomina zmysłowe, ale egzotyczne perfumy. Tam zostaniemy na dłużej.

Alicja Jankowska: Zapach kawy jest wyczuwalny i będzie wyczuwalny całe życie. Moja mama zawsze pachniała kawą i pamiętam to jeszcze z czasu, gdy byłam dzieckiem. Mówi się, że to jeden z trzech zapachów, który jest lepszy niż sam smak produktu. Pozostałe dwa to podobno kurczak z różną i pieczywo.

Kamil Pikulski: Lubimy ten zapach i nie wyobrażamy sobie życia bez kawy. Zazwyczaj w ciągu dnia pijemy około czterech, ale zdarza się nam czasem wypić na przykład 17. Sprawdzamy wtedy czy z bieżącą dostawą wszystko jest w porządku.



A jak było w 2012 roku, kiedy firma wystartowała?

A.J.: Firma powstała z miłości do kawy. Przez ponad 40 lat moja mama pracowała w Poznańskiej Palarni Kawy Astra. Kiedy przechodziła na emeryturę, dotarło do niej, że nie potrafi żyć bez kawy. Wtedy powstał pomysł, żeby stworzyć niewielką, rodzinną palarnię. Na początku pracowaliśmy tylko we dwie. Najpierw paliliśmy ziarna, później same je pakowałyśmy i dostarczałyśmy do klientów. To było szaleństwo. Dziś są osoby, które przyznają, że myślały wówczas, że nie miało prawa nam się to udać.

Dlaczego?

A.J.: W Poznaniu rządziła kawa Astra. Wszyscy myśleli, że ludzie zawsze będą ją kupować w marketach, z półki. Gdzie w tym wszystkim my? Przełom nastąpił po trzech latach. Rozwinęłyśmy firmę na tyle, że potrzebowałyśmy wsparcia. Fachowej wiedzy z dziedziny biznesu. Jestem z wykształcenia tancerzem scenicznym po szkole baletowej. Zamieniłam więc świat sztuki na świat biznesu... i innego rodzaju sztuki. Bo kawa też nią jest. Od 2015 roku jest z nami Kamil, który zajął się stroną handlową.

Od samego początku jednak stworzyliście produkt wyjątkowy.

A.J.: Dla mamy, wykształconego technologa, zawsze najbardziej liczyła się jakość, sam surowiec. Stworzyła więc kawę idealną, dobierając odpowiednią mieszankę ziaren z Brazylii, Kolumbii, Gwatemali i Etiopii. Wtedy jeszcze kawę kupowałyśmy od dostawców z Hamburga. Dzisiaj sami jeździmy po świecie i szukamy niewielkich rodzinnych plantacji i takich kaw, których nie można kupić u dużych dostawców.

K.P.: Ostatnio, podczas wyprawy do Indonezji, dotarliśmy do takich wiosek, których mieszkańcy nigdy nie widzieli na oczy białego człowieka. Byliśmy dla nich niesamowitym zjawiskiem.

Kiedy po raz pierwszy wyruszyliście w poszukiwaniu kawy?

A.J.: Pierwszy raz wyjechaliśmy w świat szukać kawy w 2016 roku. Wybraliśmy się wtedy do Kamerunu. Od tego czasu szukamy plantacji każdego roku. Kawę sprawdzamy już na krzaku. Widzimy jak rośnie, jak wygląda zbiór ziaren i już wiemy czy będziemy chcieli ją kupić. Najdalej byliśmy w Timorze Zachodnim.

K.P.: Tam było już ekstremalnie egzotycznie, ale podczas wyprawy udało nam się zdobyć Kopi Luwak, czyli najdroższą kawę świata. To kawa zjadana, częściowo trawiona i wydalana przez laskuny. Osobiście przywieźliśmy ją z plantacji.

A.J.: Widzieliśmy proces jej powstawania, sami nawet karmiliśmy zwierzęta. Możemy potwierdzić, że nasza ka-



wa pochodzi z hodowli, gdzie laskuny nie są sztucznie tuczone, tylko zjadają tyle, ile chcą. Nie są trzymane w klatkach. Właśnie dlatego przywieźliśmy stamtąd jedynie 3 kilogramy ziaren. Więcej już po prostu nie było.

K.P.: W przyjaznych warunkach jest przetwarzana powoli. A jeśli chodzi o odczucia smakowe, moim zdaniem, to bardzo dobra kawa.

A.J.: Jak dla mnie jest zaskakująco łagodna. To dlatego, że kiedy jest trawiona przez laskuny, zostaje oczyszczona ze wszystkiego, co może w kawie nie smakować. Pozbawiona jest zbytniej goryczy, zbytniej kwasowości... Fachowo mówi się, że nie ma ordynarnych, niewłaściwych posmaków. Dla mnie ma idealne proporcje tego, co kawa powinna mieć.

K.P.: Chociaż cena jest zaporowa. Wpływ na nią ma sposób wytwarzania i to, że 90 procent produkcji trafia na rynek japoński.

A.J.: U nas najdroższa kawa świata kosztuje 199 złotych za sto gramów, czyli niemal 2 tysiące złotych za kilogram. Ale to kawa, której nie sprowadzają duzi importerzy. Jest zbyt droga i jest jej zbyt mało na rynku.

Co jest istotne w procesie poszukiwania kawy?

K.P.: W wyszukiwaniu wyjątkowych kaw ważne jest dla nas również to, że skracamy łańcuch dostaw. Nie wspieramy gigantycznych koncernów, tylko małe, rodzinne plantacje, drobnych przedsiębiorców.

A.J.: Sami należymy do Fundacji Firm Rodzinnych i widzimy jakie to ważne. Planujemy rozwój firmy, ale chcemy za wszelką cenę zachować jej charakter. To możliwe, bo na rynku jest sporo dużych przedsiębiorstw zachowujących tożsamość i podstawę, na której powstały.

K.P.: Przemysł kawy jest drugim największym na świecie zaraz po ropie naftowej. Większość trzymają w ręku ogromne koncerny, ale na rynku jest coraz więcej miejsca dla małych, rodzinnych firm takich jak Cafe Creator, które kierują się w swoich działaniach również ekologią i uczciwością. W Polsce tego typu manufakturowych palarni jest około 100, ale większość z nich działa lokalnie. Nas można znaleźć już w Zakopanem, Nowym Targu, Szczecinie, w Sopocie i wielu innych miastach. Jako nieliczni, o ile nie jedyjni w kraju, mamy certyfikat przetwórstwa kawy ekologicznej. Dodatkowo opatentowaliśmy sposób przerobu i przemiału kawy zielonej. Współpracujemy też z Wydziałem Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego. Regularnie udostępniamy studentom nasze ziarna do badań. Naukowcy czasami przyjeżdżają do nas, żeby badać kawę i palić ją na różne sposoby, w różnym czasie, różnej temperaturze.

A.J.: To również ma wpływ na nasz rozwój. W 2018 roku odebraliśmy jedno z naszych najważniejszych wyróżnień – Lidera Przedsiębiorczości. W przyszłości nie chcemy jednak być wielką firmą zatrudniającą kilkaset osób. Zależy nam na tym, aby zachować swoją wyjątkowość. ■