

UCOFFEE

Ми домовилися про зустріч з CEO Ucoffee Олександром Кожухівським біля його кав'ярні у Gastromarket. Пригостивши нас арабікою із Бурунді, він закінчував співбесіду на старшого баристу.

“UCOFFEE — це сімейний бізнес, пов'язаний на зерновій каві. Зелена зерна приїжджають сюди, ми смажимо їх прямо на цьому ростері та запаковуємо. Це крафтовий продукт з внутрішнім виробництвом”, — почав Олександр.

Розкажіть про вашу кав'ярню

Наша точка на Столичному — це поп-ап корнер. Тут стоїть великий ручний ростер, де відбірна кава зі всього світу обсмажується прямо на очах у покупців. Термін придатності нашої кави — 3 місяці, у всіх інших 1-2 роки. Для нас це важливо, адже чим більше строк зберігання, тим “блідніше” стають її смакові характеристики. Люди приходять до нас випити чашечку поміж шопінгом, а повертаються за цілою пачкою свіжесмаженої кави.

“Люди приходять до нас випити чашечку поміж шопінгом, а вертаються за цілою пачкою свіжесмаженої кави.”

Як виникла ідея розвивати свій бізнес на Столичному?

Я клієнт ринку ще від самого початку. Продавчині з м'ясного павільйону звали мене мені відкрити тут кав'ярню. Якісної кави на ринку ще не було. Спочатку працював сам. Стояв з мішком кави, поміж рядами. З однієї сторони від мене було м'ясо, і іншої — невеличка пекарня. Ставив кавоварку на стульчик і пригощав усіх безкоштовно. Робив все сам, будучи директором трьох компаній. По іншому ніяк, мав відчутти Столичний, зрозуміти кон'юнктуру. Рік приймав рішення щодо відкриття повноцінної точки. Як бачите, прийняв і оселився новозбудований на той час Gastromarket.

Що для вас Столичний?

Столичний — ринок, який не схожий на інші ринки. Це місце вихідного дня, де люди проводять свій вільний час, щоб погуляти та вибрати. А вибирати дійсно є з чого. Асортимент вражає.