

café+co

DELIKOMAT

HISTÓRIA

Spoločnosť Delikomát Slovensko úspešne pôsobí na trhu nápojových a predajných automatov už 20 rokov. V roku 1999, to bola ešte naozaj „malá firmička“ s dvomi zamestnancami a skromnými priestormi v srdci Záhoria v Malackách. Biznis sa však rýchlo rozbehol. Firma sa čoskoro sfahovala do väčších priestorov v Stupave, do areálu bývalej cementárne, kde je dodnes. Zvyšujúcim sa počtom umiestnených automatov rástla aj spoločnosť a vznikali nové pobočky v Košiciach a Žiline. Neskôr, v roku 2013 sa udial najväčší milník v histórii Delikomatu Slovensko, keď do spoločnosti vstúpil český Delikomát, pribudli pobočky Nitra, Nové Mesto nad Váhom a najmladšie vo Zvolene a Poprade. Spoločnosť má v pláne aj ďalšiu expanziu, aby bola „bližšie k zákazníkom“. V budúcom roku chystá rozšírenie a modernizáciu skladových priestorov v centrále v Stupave. Za takmer 20 rokov došlo k veľkému pokroku v technológiách zariadení a značka tiež výrazne expandovala. Od spomínaného roku 2013 zjednotila automaty, typ kávy (ako jediná vendingová spoločnosť používa

najlepšiu instantnú kávu pre všetkých). „Našou filozofiou je, že nárok na dobrú kávu má rovnako manažér, robotník, aj mamička pri nákupe v potravinách,“ hovorí Jan Komárek, konateľ spoločnosti.

INOVÁCIE

Dnes stojí Delikomát hrdo na trhu popri silnej konkurencii. Časom sa technológie a nezastaviteľný vývoj predrali aj do oblasti modernizácie automatov. Rozdiely oproti technológiám pred niekoľkými rokmi sú obrovské. „V porovnaní s minulosťou a technikou, s akou sme museli pracovať na začiatku, je dnešný automat na kávu dokonalý Hi-Tech,“ spomína nostalgicky a s úsmevom jeden z prvých, a dodnes aktívnych zamestnancov Delikomatu Slovensko, pán Libor. Výdaj kávy s následnou možnosťou dobijania kreditu na zamestnaneckom čípe, evidencia dochádzky zamestnancov prostredníctvom výdajného čipu, výdaj produktov z automatu prostredníctvom gastro kariet či bezhotovostný platobný systém nie je pre spoločnosť dnes už žiaden problém. Telemetria s možnosťou individuálneho nastavenia parametrov dodávaná do automatov

dokáže uspokojiť požiadavky aj toho najnáročnejšieho zákazníka. Dnešné automaty na kávu pripomínajú skôr smartfón. Prehľadne usporiadaná grafika na LCD displeji umožňuje jednoduchú voľbu nápoja jednoduchým stlačením, ktoré zvládne dnes naozaj každý. „Otváranie dverí automatu klasickým kľúčom je dnes už história“, dodáva šéftech Libor a zdvíha k ústam šálku s jeho obľúbenou kávou. Všetko funguje elektronicky – pomocou PIN kódu – a väčšina kávovarov sa v dielni programuje už len s notebookom pomocou dodaného softvéru. Zákazníkom vychádza

Delikomát v ústrety nielen v oblasti vendingu. Poskytovaniu starostlivosti o zákazníka vynakladajú naozaj maximálne úsilie. Skúsený obchodný tím už roky dáva Café+Co Delikomát nielen know-how, ale aj kus svojho srdca. A darí sa im to. Delikomát Slovensko sa stal jedným z popredných dodávateľov kávy a kávových výrobkov na slovenskom trhu. V portfóliu je okrem automatového vendingu zahrnutý aj výhodný prenájom kávovarov pre firmy spojený s komplexným zabezpečením servisných služieb. Patrí tam tiež predaj a dodávanie tovaru pre segment B2B a B2C, pravidelná distribúcia surovín a pravidelný servis na dennej báze, a to 365 dní v roku. Na Slovensku Delikomát rastie aj vďaka svojim zákazníkom, môžu ho nájsť už na siedmich miestach Slovenska a vďaka spolupráci s Café+Co aj v ďalších 11 krajinách Európy. Nie je žiadnym tajomstvom, že predmetom záujmu spoločnosti Delikomát



vreciach do malej pražiarňičky do historického srdca Viedne, kde je pod starostlivým dohľadom pražená a balená exkluzívne pre Café+Co. O výnimočnú kvalitu sa stará skúsený barista a majiteľ

produktu patrí jednoznačne už dlhé roky Cappuccino Irish. Avšak obľúbenou chuťou medzi našimi zákazníkmi sa stala novinka Cappuccino Pistácia, alebo „Apfelstrudel“. Ďalšie príchute plánujeme už čoskoro, avšak zatiaľ si tieto novinky ponecháme pre seba,“ dodáva Marek. Ďalším dôležitým segmentom sú desiatové a obedové automaty. V ponuke sú slané pochutiny, bagety, sendviče, balené nápoje alebo niečo sladké nielen ku kávičke. Obedové automaty sú ďalším obľúbeným segmentom a sú vhodné všade tam, kde zamestnanci nemajú možnosť stravovania.

sa stali prevažne zákazníci v kancelárii a administratívnych priestoroch. Zameriava sa na prevádzky s menším, ale aj väčším počtom zamestnancov, v ktorých zabezpečuje poskytovanie služieb, ako sa hovorí „ušitých na mieru“. Zrealizuje zásobovanie, predaj či prenájom malých cez praktické a cenovo výhodné až po luxusné kávovary v gastronomickej kvalite. S Delikomatom zažívajú zákazníci skutočný #PERFECTBREAK!

HODNOTA ZNAČKY

Café+Co Delikomát Slovensko spolupracuje so svetovými dodávateľmi kávy a poprednými značkami, ktoré majú dlhoročnú prax v oblasti pestovania, spracovania, výroby a praženia tých najkvalitnejších kávových zŕn. Pod značkou najvyššej kvality sa neraz ukrýva logo Rainforest. Kávové zrná na plantážach, ktoré rastú pod listami banánových paliem, sú zberané obzvlášť precízne a veľmi šetrne. Táto metóda sa nazýva Single Picking. Dodávaná káva spĺňa tie najprísnejšie kritériá pestovania kávových zŕn s dohľadom nad samotným procesom zberu, sušenia, fermentácie a skladovania viacerých kávovými zrnami. Cieľom Café+Co je dodržiavať pravidlá Fair Trade. Dôraz na sociálny a ekologický rozmer výroby a prístupy ku konvenčnému medzinárodnému obchodovaniu sú totiž dôležité práve v krajinách Afriky, Latinskej Ameriky alebo južnej a juhovýchodnej Ázie, odkiaľ Café+Co kávu dováža. Odtiaľ sa surová káva dopraví do Európy v jutových

historické, ale zároveň modernej pražiarne, ktorá sa dedí po niekoľko generácií. Jeho tajná receptúra zaručuje skutočne kvalitné praženie zŕn a tiež vyvážený pomer zŕn Arabica a Robusta. „Nikdy nezabudnem, s akou noblesou, ale hlavne obrovským talianskym srdcom mi pripravoval šálku môjho obľúbeného ristretta. „Pre tento biznis sa musí človek narodiť,“ dodáva druhý konateľ firmy a súčasne obchodný riaditeľ Jiří Kroutil. Preto Delikomát Slovensko, ako aj celé Café+Co chce odovzdať svojim zákazníkom len to najlepšie, aby si mohli vychutnať skutočný #PERFECTBREAK! Sortiment v automatoch značky Delikomát už dávno nie je len o káve, aj keď káva a horúce nápoje sú stále na prvom mieste. Firma, ktorá sídli v meste Stupava a zamestnáva viac ako 100 zamestnancov po celom Slovensku, má ponuku ďaleko pestrejšiu. Z portfólia nápojových automatov si zákazník môže vybrať nielen tradičnú čiernu kávu, ale tiež cappuccino, moccacino alebo rôzne druhy horúcich čokolád. Obľúbené sú tiež nápoje do veľkého kelímka, tzv. Coffee to Go. V letných mesiacoch si môžu zákazníci dopriať príjemné osvieženie v podobe ľadovej kávy s príchutou napríklad vanilky alebo karamelu. Niektoré typy automatov firmy Delikomát umožňujú okrem obľúbených horúcich nápojov aj túto voľbu. „Naším zákazníkom sa snažíme spestriť ponuku nápojov predovšetkým sezónnym obmieňaním rôznych zaujímavých a možno pre niekoho netradičných príchutí,“ hovorí člen marketingového tímu Marek Dočolomanský. „Medzi top

ZNAČKA A ČÍSLA

- 1999 - ROK ZALOŽENIA SPOLOČNOSTI, PRVÉ SÍDLO FIRMY V MALACKÁCH
- 2000 - ZNAČKA ZAČÍNA SPOLUPRACOVAŤ S VÝTVARNÍKOM JIŘÍM SLÍVOU
- 2001 - FIRMA SA STAĤUJE DO STUPAVY, TU JE DODNES
- 2013 - DO SPOLOČNOSTI VSTUPUJE ČESKÝ DELIKOMAT
- 2014 - SORTIMENT V AUTOMATOCH SA ZJEDNOCUJE
- 2015 - V AUTOMATOCH NÁJDETE CHLADENÉ JEDLÁ
- 2016 - V AUTOMATE MÔŽETE PLATIŤ BEZKONTAKTNE
- 2017 - TECHNICKÉ INOVÁCIE - ZAVEDENIE TELEMETRIE
- 2018 - ZAVEDENIE INOVATÍVNYCH PLATOBŇÝCH SYSTÉMOV
- 2019 - DVADSAŤ ROKOV OD ZALOŽENIA FIRMY