

Tommy Cafe – z miłości do kawy

Pomysł na firmę nasunął się w Dżakarcie - stolicy Indonezji. Tam bracia Grzegorz i Sebastian Tomica spotkali się z niepowtarzalnym smakiem i aromatem kawy Kopi Luwak. Tak zrodziła się miłość do kawy. Wytrwałość i pasja sukcesywnie zwiększającego się zespołu Tommy Cafe stanowią paliwo napędzające rozwój firmy. I tak z marzeń o firmie, snutych przy filiżance kawy w indonezyjskiej dżungli, zrodziła się prężnie rozwijająca się palarnia kawy oraz sklep internetowy <https://www.tommycafe.pl> Naturalnym kolejnym krokiem było rozszerzenie działalności o import herbat oraz licznych akcesoriów. Dziś Tommy Cafe nie tylko dostarcza przesyłki wprost do domów miłośników kawy i herbaty, ale zaopatruje też liczne sklepy internetowe i stacjonarne, biura oraz branżę HORECA. A spragnionych kawowo-herbacianej wiedzy zaprasza na firmowego bloga <http://blog.tommycafe.pl>

Firma

Czy można wyobrazić sobie lepsze miejsce na rozpoczęcie kawowej przygody niż egzotyczna plantacja otoczona tętniącą życiem dżunglą? To właśnie w Indonezji, ojczyźnie najlepszej i jednocześnie najdroższej kawy na świecie, narodził się pomysł otwarcia nowego biznesu. Sebastian i Grzegorz Tomica - założyciele firmy - przybyli do południowej Azji by nawiązać współpracę dotyczącą handlu, ale bynajmniej nie kawą, lecz... drewnem. Podczas rozmów biznesowych pewien Indonezyjczyk pokazał braciom, jak zbiera się kawę Kopi Luwak i odkrył przed nimi tajemnicę jej niezwykłego smaku i aromatu. W efekcie Sebastian i Grzegorz Tomica zmienili zdanie dotyczące dalszego kierunku ich biznesu - wstąpili na kawową ścieżkę, którą konsekwentnie od tego czasu podążają.

Tommy Cafe oficjalnie rozpoczęło swoją działalność w 2011 roku. Początki były bardzo podobne jak w przypadku wielu przedsiębiorstw. Bracia pracowali sami w jednym wynajętym pomieszczeniu, gdzie selekcjonowali liczne gatunki kawy z całego świata. Wybierali tylko te najlepsze, aby ich klienci również mogli rozkoszować się niezwykłym smakiem. Z roku na rok wzrastała sprzedaż - na poziomie imponujących 70% do nawet 100%! W związku z tak prężnym rozwojem zatrudniane były kolejne osoby i adoptowane dodatkowe pomieszczenia. Dziś zespół Tommy Cafe to wyjątkowa grupa 20 indywidualistów i pasjonatów, w których żyłach płynie kawa (ewentualnie herbata :)

Kawowa firma Grzegorza i Sebastiana Tomiców zaopatruje dziś przeszło 10 000 klientów detalicznych i hurtowych. Tommy Cafe działa według jasno sprecyzowanych planów i ma jeszcze wiele pomysłów na rozwój. A przede wszystkim ma niesamowicie pozytywną energię, aby je stale wdrażać. Obecnie budowana jest hala produkcyjna, która pozwoli na realizację kolejnych planów.

Tommy Cafe stawia na jednoczesny rozwój obsługi klientów indywidualnych, hurtowych, sklepu internetowego oraz branży HoReCa. Dla właścicieli i pracowników ważna jest relacja z klientami. Kluczowe jest ciągłe doskonalenie, obsługa na najwyższym poziomie, doradztwo dotyczące parzenia kawy i herbaty – tak, aby uwolniły swój wyjątkowy smak i aromat, zależny od gatunku, stopnia wypalenia oraz sposobu zaparzania.

Oferta

Tommy Cafe oferuje przede wszystkim najlepsze kawy i herbaty z całego świata oraz różnego rodzaju akcesoria. Ale ciekawą propozycją stanowi także dzierżawa ekspresów wraz z abonamentem kawowym na lokalnym rynku. Mocno rozwijany jest projekt marek własnych, w ramach którego tworzone są indywidualne kawowe blendy, podkreślające indywidualny styl każdego Klienta. Dużym zainteresowaniem cieszą się



również kawy speciality, jak i kawy smakowe oraz herbaty, których w sklepie można znaleźć około 200 rodzajów (naturalne i smakowe). Sezonowo w ofercie pojawiają się ręcznie robione znakomite czekolady, które są połączeniem najwyższej jakości składników. Oferta Tommy Cafe bogata jest w zestawy stworzone z myślą o baristach, a także te skierowane do indywidualnych smakoszy kawy i herbaty. Dzięki szerokim kontaktom pozyskanym podczas licznych podróży, firma sprowadza wiele gatunków kaw bezpośrednio z plantacji. Dzięki precyzyjnie opracowanym planom produkcyjnym palarnia gwarantuje, że sprzedawane produkty są zawsze świeże i najwyższej jakości.

W myśl tajskiego powiedzenia "Gdzie jest staranie, tam jest sukces" nie odpuszczamy i pomimo osiągniętego sukcesu nadal mocno pracujemy, staramy się i nie zamierzamy osiąść na laurach – komentuje Grzegorz Tomica – Nie zejdziemy z raz obranej kawowej ścieżki... Ciekawe dokąd nas ona zaprowadzi?

* * *

Kontakt dla mediów:

Magdalena Lach

magdalena.lach@highlandersdigital.com

kom. 507 782 819