

TISKOVÁ ZPRÁVA k oficiálnímu otevření nové kavárny sítě Pause Café



Pause Café, Na Poříčí 26, Praha 1

pausecafe@virtualworld.cz, www.pausecafe.cz

Vysoká kvalita kávy ve spojení s profesionálním přístupem a nevšedním originálním interiérem ve vás zanechají pocit dokonale strávené **pausy**, ať už při odpočinku či pracovním jednání.

První kavárna nové sítě Pause Café byla otevřena v červnu 2009 v **libereckém** obchodně-společenském **centru Fórum**. Hned v zápětí, v srpnu 2009, mohli první kávu ochutnat návštěvníci **pražské kavárny v ulici Na Poříčí**. Otevření třetí provozovny na sebe nedá dlouho čekat. **Ústí nad Labem** je dalším městem, ve kterém Pause Café spustí provoz ještě do konce tohoto roku, a to v listopadu.

Na jaře příštího roku bude následovat otevření **Pause restaurantu v Bratislavě**. Do konce roku 2010 přibudou ještě další tři provozy.

Myšlenkou nového řetězce designových kaváren Pause Café je chuť zásadně se odlišit od etablovaných „fastfoodových“ kavárenských řetězců. V Pause Café sází na kvalitu poskytovaných služeb, podobně jako tomu bývalo v klasických prvorepublikových kavárnách, ale také na zpracování **originálních jasně rozpoznatelných interiérů**. Všechny kavárny nové sítě mají společnou výtvarnou linii, a přesto je každá originálem. Vizuelní prvky a grafiky byly navrženy speciálně pro Pause Café. Jedinečná atmosféra je dosažena souladem velkoformátových fototapet přírodních motivů s použitými materiály a barvami. Společně s chutí nejkvalitnější kávy je navozen příjemný **pocit klidu a relaxace**, který Vás přenesení do ráje bambusových stvolů v Liberci nebo čerstvě pražených kávových zrn na pražském Poříčí.

Výběru kávy věnovali v Pause spolu s dodavatelem Gastro Cafe CB velikou péči. Tuto kávovou směs italské pražírny **Buscaglione**, namíchanou z 90% Arabici odrůd z Kostariky, Keni a Kolumbie a 10% indické Robusty, můžete ochutnat **pouze v Pause Café**. Její plná chuť je specifická lahodným ovocným a květinovým aroma.

Pro získání co nejdokonalějšího výsledku, tedy vynikající kávy, za kterou se budou návštěvníci vracet, se v Pause Café spojili se **Školou kávy**. Tato organizace se kromě pořádání soutěží profesionálních baristů Mistr kávy věnuje zvyšování úrovně baristů jak po teoretické, tak i praktické stránce.

„Nebudou to jenom kavárny, pokud velikost prostor dovolí vybudovat kuchyň, otevřeme i **restaurace**. Většinou se budeme snažit realizovat otevřenou kuchyni, jak je v menším



měřítka vidět i v pražské kavárně. Se zařízením firmy JARg, která dodává moderní designové kuchyně si to můžeme dovolit. I tam bude ale velký důraz kladen na kvalitní kávu“, říká provozní ředitel Martin Schuster.

V Pause restauracích se setkáte se zážitkovou gastronomií. U menšího výběru jídel, ovšem o to dokonaleji připravených, se budete moci spolehnout na kvalitu a čerstvost surovin.

V nabídce Pause Café nechybí možnost pronájmu prostor pro tiskové konference či uzavřená jednání, včetně občerstvení v podobě rautů.

Ať už se zastavíte na dokonalé espresso třeba při pracovní schůzce, nebo si přijdete vychutnat některý z kávových drinků například s vynikajícím brazilským dortem s pomeranči či s některým z jiných lákavých dezertů, naší snahou bude, abyste si u nás užili co nejpříjemnější pauzu.

Kontaktní informace

Pause Café, Na Poříčí 26, Praha 1

Martin Schuster, provozní ředitel, 777 021 077, m.schuster@pausecafe.cz, www.pausecafe.cz

Škola kávy s.r.o.

Štěpánka Havrlíková, 602 357 060, stepanka@skolakavy.cz, www.skolakavy.cz

Česká barmanská asociace

Aleš Svojanovský, president, svojanovsky@tiscali.cz

JARg

Radim Cipra, 602 409 498, radim.cipra@jarg.cz, www.jarg.cz

Gastro Kafe CB

Petr Čapek, gastrokafe@gastrokafe.cz, www.gastrokafe.cz

Hugo Vítámvás, fotograf

fotostudiohugo@centrum.cz

Barbora Augustová, virtualworld

605 501 594, pausecafe@virtualworld.cz, www.virtualworld.cz

