

Budova rektorátu znovu voní kávou: k posezení zve UNI Cafe IC

7.11.2025 - Adam Pluhař | Technická univerzita v Liberci

Po několikaměsíční pauze se do prvního patra budovy rektorátu vrátila vůně kávy, panini nebo domácích dortů. UNI Cafe IC vede kavárník se zkušenostmi z provozování kaváren u Botanické zahrady a na Ekonomické fakultě TUL a těší se na vás.

Kavárna UNI Cafe v univerzitní budově H už funguje pod vedením Jana Šitiny dva roky. Do budovy rektorátu přichází s podobným konceptem. *„Vycházíme ze zavedeného názvu – chtěli jsme, aby jak studenti, tak i zaměstnanci hned věděli, co od nás čekat. Tedy poctivou kávu, dobré jídlo a přátelské prostředí. Nabídka bude pestrá – od snídání přes bagety a zapékaná panini až po zmrzlinu a samozřejmě dobrou kávu,“* říká kavárník Jan Šitina, jenž šestým rokem provozuje také podnik u Botanické zahrady.

Hlavní hvězdou kavárny je espresso směs Moncafé – kombinace 80% brazilské arabiky Santos a 20% robusty z Indie, Guatemaly a Vietnamu od bratrů Sampietrů z italské Apulie. *„Nechám posoudit každého podle jeho chuti, já osobně si už ráno bez naší kávy neumím představit,“* dodává kavárník s úsměvem.

Na druhém, takzvaném „rotujícím“ mlýnku, chce kavárna nabízet zajímavé jednodruhovné kávy. Aktuálně jde o 100% arabiku z Hondurasu ze slovenské pražírny s tóny medu, čokolády a lískových oříšků.

Specialitou kavárny jsou domácí bezlepkové a bezcukrové cheesecaky. Dorty Jan Šitina připravuje sám: *„Mám v repertoáru zhruba 30 druhů bezlepkových a bezcukrových dortů, ale naši zákazníci mají jednoznačně nejradši čokoládovou Stracciatellu – čokoládový korpus, lahodný krém s kousky vysokoprocentní čokolády. Řídím se heslem, že v jednoduchosti je krása,“* říká Jan Šitina, jenž se v gastronomii pohybuje už dvacet let, přičemž kavárenství se věnuje přibližně polovinu času.

Každý den od 8:00 do 10:00 nabízí kavárna snídane – míchaná vajíčka, vídeňské párky, chia pudink s bezlepkovou granolou nebo čerstvě upečené croissanty s ovocem a marmeládou. Nabídka se pravidelně mění.

Po celý den je pak v nabídce vitrína s houskami, bagetami, panini a dalšími pečenými specialitami. *„Vše si připravujeme sami, takže se určitě nikdo nemusí bát si říct o něco speciálního, pokud to zrovna nemáme ve vitrině,“* doplňuje provozovatel.

Tým kavárny má také zkušenosti s cateringem nejen pro univerzitní akce. *„Začalo to na univerzitě, ale dnes už fungujeme i pro širokou veřejnost a další státní instituce,“* říká Jan Šitina.

V nabídce se objeví i sezónní nápoje. *„Máme podzim, takže naše speciály jsou Pumpkin spice latte, perníčkové latte nebo svařák z merlotu z Mutěnic s kořením, které si míchám sami. Těsně před Vánoci bude také domácí horké Baileys latte, které u nás vaří moje mamka, a věřím, že bude chutnat i našim hostům,“* říká Jan Šitina.

Kavárna je zatím otevřena každý den od 8:00 do 16:00, snídane se podávají do 10:00. *„Budeme potřebovat tak jeden semestr až dva semestry na to, abychom zjistili, co bude návštěvníkům vyhovovat. Počítám s tím, že otevírací dobu budeme ladit tak, aby to dávalo smysl. Od jarního semestru chceme mít nárazově otevřeno i během sobot pro dálkaře,“* říká provozovatel.

A postupně chce doladit i interiér tak, aby se v něm cítili návštěvníci co nejlépe. „*Na všechny se už moc těšíme,*“ uzavírá provozovatel nové UNI Cafe IC.

Adam Pluhař

<https://tuni.tul.cz/a/budova-rektoratu-znovu-voni-kavou-k-posezeni-zve-uni-cafe-ic-164585.html>