



kojibakers®

alchymie chuti

Milujeme jednoduchost, kvalitu a chuť potravin, které mají svůj původ v Japonsku a k jejichž výrobě se používá Koji - ušlechtilá plíseň, která jako nástroj fermentace dokáže přetvořit i ty nejobyčejnější suroviny na doslova chuťové zázraky.

Inspirováni touto dávnou tradicí vyrábíme v České republice z lokálních surovin miso pasty, miso polévky, tamari, shiokoji, octy a další skvělé věci tak, aby zapadly do evropské kuchyně. Jak domácí, tak gastronomické.



Vše začalo studiem tradiční čínské medicíny, vyhořením na manažerských pozicích a setkáním s domácí výrobou koji a misa. Od objevení kouzla a chuti koji produktů byl jen kousek k projektu Kojibakers, který začal v roce 2019 ve skromných podmínkách, ale s jasnou vizí dodávat skvělé suroviny pro nejlepší restaurace u nás.

Jaro 2020 naši snahu v podstatě z covidové nouze nasměrovalo na koncové zákazníky, eshop a koncept předpřipravených miso polévek, které si u zákazníků rychle našly místo a my záhy téměř nestíhali vyrábět.

Na podzim roku 2021 jsme se přestěhovali do vlastních prostor a vybudovali novou provozovnu v krásném prostředí na Křivoklátsku, abychom mohli výrobu dále rozšiřovat. Jak co do objemů, tak do produktové šířky, protože nejroztodivnější experimenty a alchymie nových chutí je základem, na kterém v Kojibakers stavíme.

V roce 2022 se vrátily restaurace v čele s michelinským Fieldem a otevřely se další možnosti včetně těch exportních. To vše znamenalo významnou profesionalizaci výroby včetně mezinárodních certifikací, které jsme zvládli se zachováním našich základních hodnot a přístupu.

2014

první seznámení s misem (studium Tradiční čínské medicíny), objev umami chuti

2019

objev domácí výroby koji a misa, studium, fascinace „světem koji“

leden 2020

pronájem sdílené provozovny v Dobřichovicích, první produkty a skvělá odezva z gastro segmentu

květen 2020

stěhování do provozovny v Hořovicích

podzim 2020

první zaměstnanci a zvyšování prodejů, místy až překotný růst, experimenty s koji a nové produkty

říjen 2021

stěhování do vlastní provozovny v Otročiněvsi na Křivoklátsku

2022

profesionalizace fungování firmy, certifikace BIO, Vegan, Kosher, přípravy na IFS

2015 – 2018

experimentování s misem v kuchyni, ale příliš nám nechutná

listopad 2019

vznik značky Kojibakers a výroba pod firmou ST Sigma s.r.o.

jaro 2020

covid, lockdown, všechno je jinak, spouštíme eshop

srpen 2020

opouští nás jeden ze zakladatelů

jaro 2021

dozrávají první medové octy

jaro 2022

návrat gastro segmentu

2023 (výhled)

první zahraniční veletrhy a export

