

Chuyện chàng Tây bỏ nghề thiết kế, đến Sài Gòn đẩy xe đạp bán cafe dạo



Do Sunder Khemlani JJR 65 chuyển lại

Đang làm công việc thiết kế giày bên Pháp nhưng từ khi sang Việt Nam hương vị cafe Sài Gòn đã lưu luyến Vincent ở lại và thực hiện "chuỗi cafe sạch" trên chiếc xe bán dạo của mình.

Câu chuyện những chàng trai Tây chọn mảnh đất Sài Gòn mưu sinh không còn mới mẻ, nhưng cách chọn công việc để khởi nghiệp của họ luôn là một điều thú vị. Trước đây chúng ta thường biết đến những chàng trai Tây bán xúc xích dạo trên đường phố thì nay lại xuất hiện thêm anh chàng người Pháp khá thú vị, bán cafe dạo trên chiếc xe đạp để khởi nghiệp ở Sài Gòn. Chiếc xe đạp 3 bánh với đầy đủ dụng cụ bán cafe của anh DEMAILLY Vincent đã quá quen thuộc với người dân ở khu Thảo Điền (quận 2, TP. HCM). Mỗi buổi sáng từ 7h chiếc xe cafe của anh Vincent lại có mặt tại đây để phục vụ những người Tây yêu hương vị cafe Sài Gòn cũng như người dân bản xứ thích uống cafe sạch.



Vì yêu hương vị cafe Việt Nam nên Vincent quyết định bỏ nghề thiết kế để theo đuổi dự án cafe sạch.

Vincent bán cafe dạo tại khu này được khoảng 8 tháng nay. Trước khi đến với công việc kinh doanh cafe, anh là một nhà thiết kế giày tại Pháp được 5 năm. Sau khi sang Việt Nam anh vẫn chọn công việc thiết kế nhưng được một thời gian, hương vị cafe ở mảnh đất này đã "quyến rũ" anh. Cũng từ đó "cửa hàng" cafe trên chiếc xe đạp của anh được ra đời. Anh Vincent cho biết, từ khi đến Sài Gòn anh uống rất nhiều cafe với đủ hương vị khác nhau. Anh cũng hay đi la cà ở các quán cafe cóc để cảm nhận loại cafe vỉa hè. Tuy nhiên anh cho rằng vỉa hè có nhiều cafe nhưng không biết được chỗ nào có bán cafe ngon. Mỗi ngày đều uống cafe nên anh cũng hiểu được thể nào là cafe nguyên chất, cafe đun bắp và đậu nành rang cháy. Sau một thời gian tìm hiểu đủ loại cafe Sài Gòn, cuối cùng anh Vincent đã tìm ra công thức pha chế cafe cho riêng mình.



Chàng trai da trắng tóc vàng luôn nở nụ cười thân thiện khi trò chuyện với khách



Mỗi ly cafe luôn chứa nhiều tâm huyết của Vincent.

"Ở Sài Gòn có nhiều cafe, nhưng không biết chỗ nào bán cafe đúng chất. Ngoài ra có cafe ngồi lề đường cũng không được sạch và ngon nên tôi quyết định thiết kế một xe đạp để bán cafe sạch bằng cách ép cafe tại chỗ, với giá thành bình dân", anh Vincent chia sẻ. Theo anh, cafe trên xe đạp còn là hình thức bán hàng vô cùng thân thiện với môi trường, không cần dùng xăng hay điện để làm cà phê ngon. Để bắt tay vào khởi nghiệp tại Sài Gòn, Vincent đi học một khóa tiếng Anh cấp tốc trong 3 tháng để công việc giao tiếp được thuận lợi hơn. Mặc dù Sài Gòn còn nhiều bờ ngõ đối với chàng trai đến từ nước Pháp xa xôi, nhưng Vincent là một người chăm chỉ, chịu khó nên mọi việc đều do một tay anh và những người bạn thân thiết của mình tự làm tất cả để có được xe cafe như hôm nay.



Một người phụ nữ nước ngoài thích thú cảm nhận đồ uống tại xe cafe của Vincent.



Khách của Vincent có đủ thành phần từ sinh viên đến công sở, người Việt đến người nước ngoài đều yêu thích cafe của anh.

"Anh Vincent là một người rất chịu khó và chăm chỉ. Những ngày đầu làm việc cùng anh Vincent mình cũng trở ngại do bất đồng quan điểm. Quan điểm của Vincent là quan điểm của một người nước ngoài, còn mình thì quan điểm của người Việt Nam. Hai đứa đôi khi bất đồng về quan điểm trong công việc. Nói chung anh Vincent là một người lịch sự, những chuyện nhỏ nhặt, không đáng thì anh ấy nhường mình", chị Trương Quế Phương (26 tuổi, cộng sự của anh Vincent) chia sẻ về người bạn của mình.

Vincent và những người bạn của mình phải mất vài tháng để hoàn thiện tất cả trước khi đạp xe đi bán dạo, đó là một quãng thời gian khó khăn nhưng không làm anh nản lòng. Vốn không nhiều, anh buộc phải tự làm tất cả, từ thiết kế ly, logo, chọn mua vật dụng pha cà phê đúng chuẩn đến thiết kế xe bán.



Tại xe cafe dạo của chàng trai da trắng tóc vàng ngoài cafe còn có nhiều loại thức uống khác.



Vincent cùng người cộng sự là chị Quế Phương bên xe cafe dạo.

Theo anh Vincent, cafe nguyên chất thôi là chưa đủ mà hơn hết, quá trình sơ chế cũng phải bảo vệ môi trường. Đó chính là lý do tại sao mà anh phải bỏ ra một số tiền khá lớn để nhờ những người bạn bên Pháp của mình mua chiếc máy ép cafe thủ công, để không ảnh hưởng đến môi trường và hơn hết là để tạo ra một ly cafe nguyên chất và sạch.

Về nguồn cafe, anh đã lặn lội lên tận Đà Lạt để đặt hàng những hạt cafe ngon nhất sau đó về anh tự xay ra bán. Ngoài ra anh cũng mua sỉ cafe về bán lẻ thêm cho những vị khách Tây khác thích cafe nguyên chất tự pha. Hiện tại xe cafe dạo của chàng Tây mở bán từ 7h sáng đến 5h chiều. Một ly cafe nguyên chất khoảng 15gr - 17gr cafe, mỗi ngày xe cafe dạo bán được khoảng 50-60 ly với giá bán từ 16.000-18.000 đồng/ly. Trong thời gian tới anh Vincent dự định sẽ mở thêm xe cafe ở quận Phú Nhuận để phục vụ những người bạn của mình đang sống ở đây.

