



## HISTORIE

Franšizový koncept značkových hospod Potrefená husa je rozvíjen v Pivovarech Staropramen již od roku 1998, kdy za myšlenkou vytvořit do té doby zcela jedinečný, ničemu jinému se nepodobající koncept pivního baru/ hospody, stáli tehdejší i současní zaměstnanci Staropramenu např. Marek Tovaryš, Michal Kotlín, Jaroslav Svoboda, Milan Loskot a další lidé z vedení. Nadšení těchto lidí ve spojení s prvním partnerem, Petrem Klausem, tak vedlo k rychlému otevření

první pobočky Potrefená husa v Praze na Vinohradech. Úspěch byl hned od začátku veliký a další pobočky nejen v Praze, ale i ve Zlíně, Plzni, Liberci, Brně či Bratislavě na sebe nenechaly dlouho čekat. Za jedinečným ztvárněním interiérů tehdy stál architekt Václav Červenka, za grafickým pojetím studio Najbort, na tvorbě provozních manuálů se podílela skupina Ambiente. V té době prostě spojení toho nejlepšího. Postupně se tento koncept dostal do téměř všech krajských měst, kde se restaurace Potrefená husa brzy staly lidry trhu a hlavními hybateli místní gastronomické scény. Na tomto rozvoji se významnou měrou podílel tehdejší zaměstnanec, dnes restaurátor a obchodní partner, David Petřík a jeho kolektiv. Potrefená husa zaznamenal vývoj i ve stylu nabízených služeb, kdy z pivního baru/hospody vznikly tři, pouze designem a šíří nabídky odlišné projekty: Potrefená husa restaurace, určená hlavně do center měst, Potrefená husa Sportbar pro sídliště a v neposlední řadě, Potrefená husa Beerpoint, svým stylem zapadající do obchodních center. Kvalita a standard služeb jsou pro všechny projekty stejné a nikdy se nemění.

Společnost Pivovary Staropramen se stále aktivně podílí nejen na návrhu a realizaci projektu, ale dále i na běžné exekutivě provozoven, neustálém rozvoji zaměstnanců,



směrování nabídky, hledání příležitostí, určování vizibility a marketingu a kontrole provozní ekonomiky. Ke všem těmto činnostem již několik let využívá partnerskou společnost F&B Concepts s.r.o., v jejímž čele stojí Jan Boroš, který je s Potrefěnou husou spojen už od jejího začátku a pomáhá tak týmu kolem Jana Trochty, manažera značkových hospod Pivovarů Staropramen. Nynější design restaurací je dílem architektonické kanceláře DL Studio Tomáše Hrubého a Davida Marka. Na téměř třiceti partnerských provozovnách Potrefená husa tak zákazníci dostanou vždy kvalitní službu spojené s moderní gastronomií a perfektně ošetřené pivo. O tom, že se za téměř dvacet let existence dokáže tato značka dále rozvíjet a reagovat na stále se měnící trendy, svědčí téměř tři miliony návštěv provozoven za rok. Právě pro tuto neucházející poptávku po službách Potrefěné husy má společnost v plánu od roku 2018 další rozvoj a budování nových poboček i v menších, okresních městech.

## INOVACE

Jak rychlým tempem se rozvíjí a dále zkvalitňuje česká gastronomická scéna, tak se neustále rozvíjí i značka Potrefená husa. Odvážným a zcela nevídaným krokem bylo vytvoření

Beerpointů v obchodních centrech. Kdo by v obchodním centru očekával, že se může občerstvit kvalitně ošetřeným pivem a další nabídkou baru nebo plnohodnotným servisem poctivé kuchyně? A právě v Beerpointech sleduje značka neustálý nárůst návštěv a obrátů. Od počátku, kdy se soustředila na širokou nabídku pivního baru s českou kuchyní, si prošla i zkouškou kuchyně italské, tex-mexu i ochutnávkou kuchyně asijské. Nyní se opět soustředí

na poctivou českou kuchyni v moderním pojetí, samozřejmě s nabídkou oblíbených a trendy jídel jako jsou burgery, steaky připravované na nejlepších grilech apod. Důležitá je kvalita surovin a jejich šetrné zpracování na nejmodernějších zařízeních. Vysoký důraz je kladen na kvalitní pivní hospodářství – proto provozovny disponují zchlazenými sklepy či vychlazenými mokrym pivním sklem. Při školení výčepních se společnost může spolehnout na pomoc obchodního sládky Libora Vávry. Za zmínku jistě stojí, že právě Potrefěné husy již od dob svého vzniku nabízely dnes tolik oblíbené široké portfolio piv a pivních speciálů s vysokým důrazem na způsob jejich čepování a servírování. Zaměstnanci franšizantů kuchyně, servisu a managementu procházejí neustálým školením a setkávají se s nejlepšími odborníky v oboru gastronomie. Pomocí společnosti Data Servis sleduje značka vývoj trhu, společnost Tajný Host jí zase pomáhá v měření kvality nabízených služeb. Neustálý rozvoj se týká i interiérů restaurací, kdy reaguje na nejnovější trendy, ale design se snaží tvořit s dlouhodobou hodnotou. I grafická identita prochází vývojem a dnes tak používá například třetí podobu loga, které si však vždy zachovává typické prvky názvu Potrefená husa a znaku husí stopy.

## HODNOTA ZNAČKY

Franšizový projekt Potrefená husa, určený primárně pro český a slovenský trh, přináší nejnovější trendy v oblasti gastronomie, servisu a nabídky piv a pivních speciálů, moderní ztvárnění solidně zpracovaných interiérů a komplexní nabídky služeb. Všechny procesy, standardy a know-how jsou podrobně popsány v manuálech. Způsob a styl práce je v průběhu spolupráce, která je s partnery uzavřena na minimálně desetileté období, neustále nejen kontrolována, ale i rozvíjena. Už od svého začátku cílí Potrefená husa na mladou a střední generaci aktivních zákazníků, kteří návštěvu restauračního zařízení vnímají jako běžnou součást svého soukromého i pracovního života. Ale významnou skupinu hostů tvoří i lidé, kteří se návštěvou v jedné z provozoven Potrefěná husa jistým způsobem odměňují a očekávají, že za své peníze dostanou tu nejlepší, ale cenově stále dostupnou službu. Za dobu existence značky začíná její restaurace navštěvovat téměř třetí generace hostů. Proto by pro ně návštěva měla být radostí a zábavou, spojenou s nevšedním kulinářským a společenským zážitkem. Potrefěná husa je hráč, že její franšizový projekt je ryze českou značkou a jeho chod a rozvoj je stále v režii společnosti Pivovary Staropramen, kde před téměř dvaceti lety vznikl. Za dobu své existence vzešly z Potrefěné husy desítky kvalitních pracovníků v gastronomii, z nichž se mnozí sami stali úspěšnými restaurátory – někteří dokonce obchodními partnery.

## KOMUNIKACE A ÚSPĚCHY

Z úspěchů značky můžeme jmenovat ocenění Bronzová plaketa Jaroslava Vašaty za rok 2002, které je udělováno redakcí odborného gastronomického časopisu Food-Service. V témž roce se Potrefěná husa probojovala mezi 5 finálových

konceptů v rámci Mapic Awards. Během let také získávaly jednotlivé provozovny (např. Praha 4, Praha 1, Mladá Boleslav, Olomouc) individuální regionální ceny. Hudební nadšenci se s touto značkou mohli setkat přímo v místě konání festivalu Rock for People a účastnila se také známého Prague Food Festivalu a nebo Food festivalu Plzeň. Nejnovější ocenění získala Potrefěná husa v roce 2012, kdy jí byla udělena mimořádná cena Asociace hotelů a restaurací za podporu a rozvoj české gastronomie a pohostinství.

## SPOLEČENSKY ODPOVĚDNÉ PODNIKÁNÍ

Provozovatelem franšizového konceptu Potrefěná husa je společnost Pivovary Staropramen, která na českém trhu působí již 145 let a jako úspěšný potravinářský výrobce cítí zodpovědnost a závazek vůči svému okolí. Proto vznikl koncept její společenské odpovědnosti, který stojí na čtyřech základních pilířích: životní prostředí, zodpovědný výrobce, vztahy s komunitami a zodpovědný zaměstnavatel. Pro okolí chce být především „dobrým sousedem“. Proto spolupracuje s vedoucími orgány v místech výroby, jimiž jsou městské části Prahy 5, Moravská Ostrava a Přívoz. Snaží se také o dlouhodobou pomoc místním neziskovým organizacím. Mezi ně patří například Centrum pro výcvik asistenčních psů Helleps, Komunitní centrum Prádelna nebo Dětský rehabilitační stacionář v Ostravě. Jednou z jejich nejvýraznějších aktivit v oblasti CSR je projekt „Sbírej víčka, postavíme...“. Od roku 2011, kdy projekt startoval jako aktivita spíše interního charakteru, se do něj podařilo zapojit kromě zaměstnanců také partnery a dodavatele a v roce 2014 jej rozšířit i na hudební festivaly, kde se představil jako Staropramen Festivaly bez zábran. V praxi to znamená, že se značka Staropramen snaží některé

z velkých hudebních festivalů zpřístupnit lidem s hendikepem. V areálu, kde se akce konají, pro ně buduje zázemí, přechodové pásy, po kterých se vozíčkáři mohou snadněji pohybovat nebo vyvýšené plošiny, ze kterých se lépe sleduje festivalový program. V roce 2016 získaly Pivovary Staropramen ocenění v oblasti odpovědného podnikání TOP odpovědná firma 2016. V kategorii Společensky prospěšný projekt byl projekt Festivaly bez zábran oceněn zlatým certifikátem. Bronzový certifikát v kategorii Nejangažovanější zaměstnanci získal dlouholetý projekt Dny, kdy pomáháme aneb Community Days. V loňském roce projekt oslavil své 10. výročí. Společnosti byl rovněž udělen bronzový certifikát TOP odpovědná velká firma.



JAN TROCHTA

MANAŽER ZNAČKOVÝCH RESTAURACÍ PIVOVARŮ STAROPRAMEN

„Na Potrefěnou husu jsme ve Staropramenu právem hrdí. Udělat něco výjimečného a dostat to na vrchol, to chce nejen fantazii na začátku, ale i obrovské odhodlání a kuráž. A lidem ve Staropramenu společně s jejich partnery se to nejen povedlo. Zarputile a s velkým nasazením se snažíme svou každodenní práci odvádět tak, abychom se na tom vrcholu stále udrželi. Odměnou jsou nám již téměř dvacet let hospody plné spokojených hostů. A když se přeci jen něco nepovede, není nám to jedno, ale snažíme se to okamžitě napravit a poučit se. To je hezká práce. Na zdraví.“

## ZAJÍMAVOSTI

- JEDINEČNÝ ČESKÝ FRANŠIZOVÝ KONCEPT
- TĚMĚŘ 20 LET NA TRHU
- 27 PROVOZOVEN
- 3 000 000 NÁVŠTĚVNÍKŮ ZA ROK
- PIVOVAR Y STAROPRAMEN – BRONZOVÝ CERTIFIKÁT TOP ODPOVĚDNÁ FIRMA 2016

