



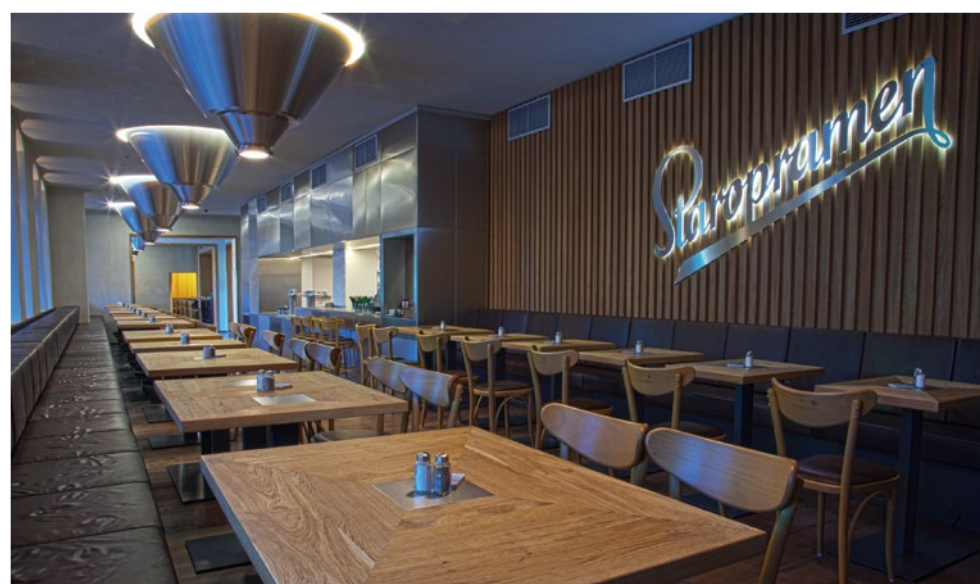
POTREFENÁ HUSA

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.

Nadšení těchto lidí ve spojení s prvním partnerem, Petrem Klausem, tak v roce 1999 vedlo k rychlému otevření první pobočky Potrefené husy 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 Najbrt, 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 zaznamenala vývoj i ve stylu nabízených služeb, kdy z pivního baru / hospody vznikly tři odlišné projekty: Potrefená husa restaurace, určená hlavně do center měst, Potrefená husa sportbar pro sídliště a 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 provozu, neustálém rozvoji zaměstnanců, směřování 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 Potrefenou 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. V téměř třiceti partnerských provozovnách Potrefená husa tak zákazníci dostanou vždy kvalitní služby 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 neutichající poptávku po službách Potrefené husy má společnost v plánu v roce 2018 otevřít další tři nové provozovny a pro následující roky nebude expanze na trhu zdaleka konečná.

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 také 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 nejmmodernějších zařízeních. Vysoký důraz je kladen na kvalitní pivní hospodářství – proto provozovny disponují zachlazenými sklepy či vychlazeným mokřým pivním sklepem. Při školení výčepních se společnost může spolehnout na pomoc obchodního sládky Libora Vávry. Za zmínku jistě stojí, že právě Potrefené husy již v době svého vzniku nabízely dnes tolik oblíbené široké portfolio piv a pivních speciálů s velkým důrazem na způsob jejich čepování a servírování. Tento důraz na kvalitu pivního hospodářství od roku 2018 podtrhuje i kompletní výměnou pivních stolů a zcela unikátním, pouze pro Potrefené husy vyvinutým výčepním stojanem. A kvalitu servisu piva hlídá „mistr výčepu“ Rudolf Schaffer, který bude za práci s pivem v Potrefených husách od tohoto roku zodpovědný. Zaměstnanci partnerů značky 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 už třetí podobu loga,

kteří si však vždy zachovává typické prvky názvu Potrefená husa a znaku husí stopy.

HODNOTA ZNAČKY

Pivní bar / hospoda Potrefená husa se od svého počátku snaží cílit na mladou a střední generaci aktivních zákazníků, kteří svou návštěvu restauračního zařízení vnímají jako běžnou součást svého soukromého i pracovního života. Významnou skupinu hostů tvoří i lidé, kteří se návštěvou v jedné z provozoven jistým způsobem odmění 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 nevědním kulinářským a společenským zážitkem. Potrefená husa je hrdá, že její franšizový projekt je ryze českou značkou a jeho chod a rozvoj je stále v režii společnosti Pivovary Staropramen, kde před dvaceti lety vznikl. Za dobu své existence vzešly z Potrefené husy desítky kvalitních pracovníků v gastronomii, z nichž se mnozí sami stali úspěšnými restaurátory – někteří dokonce obchodními partnery. V regionech jsme se často stali lidry restauračního trhu a inspirací pro ostatní podniky, jak v 21. století dělat moderní a jednoduchou gastronomii dostupnou opravdu široké veřejnosti.

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 Potrefená husa probojovala mezi pět finálových konceptů v rámci Mapic Awards. Během let získávaly jednotlivé provozovny (např. Praha 4, Praha 1, Mladá Boleslav, Olomouc) individuální regionální ceny. V roce 2012 obdržela mimořádnou cenu Asociace hotelů a restaurací za podporu a rozvoj české gastronomie a pohostinství a v loňském roce se umístila v žebříčku Czech Superbrands 2017. Hudební nadšenci se s touto značkou



mohli setkat přímo v místě konání festivalu Rock for People a účastnila se také známého Prague Food Festivalu anebo Food festivalu Plzeň.

SPOLEČENSKY ODPOVĚDNÉ PODNIKÁNÍ

Ti nejlepší z nejlepších jsou přínosem nejen pro majitele firem, ale také platnými členy okolí. Pivovary Staropramen chtějí být především „dobrým sousedem“. Proto spolupracují s vedoucími orgány v místech výroby, jimiž jsou městské části Praha 5, Moravská Ostrava a Přívoz. Snaží se také o dlouhodobou pomoc místním neziskovým organizacím. Mezi ně patří například Centrum pro výcvik asistenčních psů Hlappes, Komunitní centrum Prádelna nebo Dětský rehabilitační stacionář v Ostravě. 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 roce 2016 projekt oslavil své 10. výročí. Společnosti byl rovněž udělen bronzový certifikát Top odpovědná velká firma.



JAN TROCHTA

MANAŽER ZNAČKOVÝCH RESTAURACÍ
PIVOVARŮ STAROPRAMEN

„Na Potrefenou 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, ale zarputile a s obrovským nasazením se snažíme svou každodenní práci odvádět tak, abychom se na tom vrcholu stále drželi. Odměnou jsou nám již téměř dvacet let hospody plně spokojených hostů. A když se přeče jen něco nepovede, není nám to jedno, ale snažíme se to okamžitě napravit. To je hezká práce. Na zdraví.“

ZAJÍMAVOSTI

- JEDINEČNÝ ČESKÝ FRANŠIZOVÝ KONCEPT
- JIŽ 20 LET NA TRHU
- 27 PROVOZOVEN
- 3 000 000 NÁVŠTĚVNÍKŮ ZA ROK