



## FRANCHISE CLUB

KLUB PRO DIALOG A SPOLUPRÁCI VE FRANCHISINGU

# Fenomén Bernard: vlastní cestou k poctivému českému pivu

Dubnový klubový večer nám připomene, že novodobá česká historie nejsou jen nejrůznější politici, ale také osvícené podnikatelské osobnosti a legendy.

Budeme mít možnost si vyslechnout životní a podnikatelské příběhy, úvahy a zkušenosti dvou mužů: Stanislava BERNARDA, ikonického podnikatele a zakladatele kulturní značky Rodinný pivovar BERNARD a Zdeňka ŠÍPKA, duchovního otce franšizového konceptu pivních restaurací BERNARD PUB a pivních barů BERNARD BAR a osobně se jich zeptat na vše, co nás zajímá.



**„Pohled na svět (piva) očima Stanislava BERNARDA“**, nepřehlédnutelného tvrdohlavého pivovárníka, kterému se už bezmála tři desítky let plní jeho podnikatelský sen: vařit poctivé české pivo a mít svůj názor.

*„Od začátku máme sen vařit to nejlepší pivo na světě, nejpoctivěji a nejlépe, jak to jde, s láskou a vášní. Nejsme přitom fixováni na výsledek – takže se tím vlastně bavíme. A i když naše pivo patří mezi ta nejdražší, nikdy jsme nebyli orientovaní jen na zisk, ani na trvalý růst. Kdyby to totiž bylo tak, nemohlo by se nám to nikdy podařit.“*



**„Vize a ohlédnutí Zdeňka ŠÍPKA“**, obchodního ředitele a duchovního otce franšizového konceptu a sítě pivovarských hospod Bernard Pub, který nevsadil na velikost, množství nebo sílu, ale na kvalitu, otevřenost a „partnerský“ přístup win-win.

*„Vsadili jsme na princip „otevřené, měkké franšizy“, umožňující majitelům našich partnerských hospod uplatnit v nich částečně také kus jejich „vlastní cesty“, kus sebe sama a obohatit koncept o něco, co se jim už dříve osvědčilo.“*

Těšíme se na vás **ve středu 10. dubna 2019 od 19.00** v prestižním coworkingu Opero ([www.opero.cz](http://www.opero.cz)), v Praze 1, Salvátorské ulici 8.

### Komu je diskusní večer určen? S kým se potkáte?

Přednostně je diskusní klubový večer určen členům Franchise Clubu a jejich hostům – kolegům, přátelům a rodinným příslušníkům. Jsme otevřeni ale také nečlenům a příznivcům, kteří nás podpoří zaplacením vstupného.

Diskusní večer je určen všem, podnikatelům i nepodnikatelům, které zajímá, co se aktuálně děje ve světě pivovarnictví, gastronomie, ale také pro ty, které zajímají moderní formy franšizingu, marketingu, řízení firem nebo budování firemní kultury. A samozřejmě těm, kteří mají rádi Standu Bernarda, jeho životní příběh, Rodinný pivovar Bernard a jeho pivo.

## O čem si budeme s oběma hosty povídat? Na co se jich budeme ptát?

Jak se v posledních vyvíjí spotřeba piva v naší zemi vzhledem k tomu, jaké jsou generační a sociální vlivy, jaký je vývoj cen, sortimentní trendy a vývoj celého trhu? Jak se vyvíjí trh gastronomie? Jaké typy restaurací a rychlého občerstvení jsou na vzestupu? Jak se přizpůsobit těmto trendům?

Jaké v tomto roce očekává pivovar Bernard změny a výzvy? Jaké má plány v podnikání? Co nového a zajímavého se dnes vaří v pivovaru a kde vznikají inspirace k inovacím? Jak jde pivovar Bernard vstříc trendu digitalizace a zavádění nových technologií? K čemu pivovar „zaměstnává“ dva roboty Pepu a Standa?

Proč se Standa Bernard kdysi pustil do podnikání? Co si tím chtěl splnit? A splnil si to? Co je základem správného podnikání? Dají se byznys a politika dělat bez korupce? Jaký je dnes vztah Stanislava Bernarda k malým pivovarům a naopak?

Jakou úlohu dnes Standa fakticky po tolika letech vykonává v čele firmy? Jak relaxuje? O životních (ne)jistotách a pozitivním myšlení, o prožitkové józe, o vzorcích z dětství.

Jak se dnes ve firmě využívá pětice firemních hodnot? Čím to, že má pivovar téměř nulovou fluktuaci?

Kde má kořeny mimořádný vztah Standy Bernarda k marketingu a reklamě? Kdy a jak vznikla myšlenka „vlastní cestou“? Jak vznikl nápad využívat koncept „reklama v kontextu doby“ (*Svět se zbláznil, S čistou hlavou, Rotující pípa, Proti europivu* - <https://www.bernard.cz/cs/v-akci/reklamni-kampane/index.shtml>) a je stále stejně funkční jako před lety?

Proč se Pivovar Bernard rozhodl pro vlastní značkové restaurace? A proč zvolil franšizu? Jak dlouho se koncept Bernard Pub testoval a ladil, než byl nabídnut majitelům restaurací jako franšiza? Co byl při vývoji a testování největší problém?

Proč Pivovar Bernard nestojí o více franšizových hospod Bernard Pub v Praze, ale i jinde?

Jak to funguje, když si franšizor nechá vyvinout, provozovat a vést franšizový koncept cizí odbornou firmou? Jaká je v tomto modelu spolupráce role franšizora a jak je to s autorskými právy ke značce a know-how?

Proč Bernard Pub není tzv. „tvrdá franšiza“, proč nemá striktně dané a kontrolované všechny postupy? Jak je tento koncept „měkké franšizy“ vymezen, aby byla dodržena jeho image a jaká míra volnosti je dána majitelům franšizových restaurací? Vyžaduje „měkká“ franšiza méně nebo naopak více kontroly ze strany franšizora, než je tomu u tvrdé franšizy? Jaké jsou další zkušenosti s měkkou franšizou?

Jaký typ majitelů a jaký typ restaurace je ideální pro franšizový koncept Bernard Pub? Vyplácí se při hledání partnerů nespěchat a hledat kvalitu?

Oceňují provozovatelé franšizy svobodu a vstřícnost, kterou dostávají od franšizy? Motivuje je tento přístup? Obohacuje se základní koncept o přínosy a nápady od franšizantů konceptu Bernard Pub?

Co vše tvoří pro hosty Bernard Pubů a Bernard Barů „zákaznický zážitek“ a jaká je jeho nejsilnější složka? A co tvoří „zákaznický zážitek“ pro hostinské, kteří mají na čepu Bernarda? A co pro franšizanty, kteří provozují franšizu Bernard Pub?

## Kdo je Stanislav BERNARD?

Stanislav BERNARD, spoluzakladatel a spolumajitel Rodinného pivovaru Bernard v Humpolci, je nepřehlédnutelná osobnost. Nejen svou výškou, ale především svými názory a originálními způsoby, kterými je prezentuje a prosazuje navenek. Je podnikatelem, který ví, že úspěšné podnikání stojí především na kvalitě, vytrvalosti, spolupráci, kreativitě a odvaze neustále vstupovat na neprobádaná území. Je také respektovaným manažerem, jenž neztrácí směr k cíli, zůstává nohama na zemi a neopouští ho smysl pro humor, když se nedaří. Prokazatelně je talentovaným a nápaditým marketérem, kterému se díky originálnímu stylu prezentace podařilo vytvořit kultovní značku piva (viz galerie reklam <https://www.bernard.cz/cs/v-akci/reklamni-kampane/index.shtml> ). Zajisté je i sebevědomý chlap, který si nejen umí udělat legraci sám ze sebe, ale má také navíc odvahu veřejně vystavit své jméno i tvář jako záruku kvality. A v neposlední řadě je také odpovědným občanem a demokratem, kterému není jedno, co se kolem něj děje.



Stanislav Bernard je rodák z Opavy. Vystudoval Fakultu strojní a elektrotechnickou Vysoké školy dopravy a spojů v Žilině. Následně působil v několika podnicích jako elektrokonstruktér a na dalších technických pozicích.

Vlastní cestou k poctivému českému pivu se v roce 1991 vydal Stanislav Bernard se svými společníky Josefem Vávrou a Rudolfem Šmejkaem, když za pětinašobek účetní hodnoty získali v dražbě zkrachovalý humpolecký pivovar, který přebudovali na Rodinný pivovar Bernard, na jehož rozvoji se Bernard dodnes podílí a který sbírá ocenění jak za kvalitní pivo, tak i za reklamní kampaně. „Pivo dobré, majitel magor,“ hlásá jeden z nejznámějších Bernardových billboardů. Stál u zrodu rádia Vysočina.

Díky úsilí Českého svazu malých nezávislých pivovarů, v jehož čele stál právě Stanislav Bernard, se v roce 1993 podařilo prosadit zákon o diferencované spotřební dani, což umožnilo vznik celé plejády malých pivovarů a minipivovarů – ty tak dostaly šanci konkurovat zavedeným značkám velkých pivovarů.

V roce 2000 získal Stanislav Bernard ocenění Pivovarská osobnost století a Podnikatel roku. Dále je nositelem titulů Brand manager ČR, Marketingový manažer ČR. Je spoluzřizovatelem Nadačního fondu proti korupci. Je členem zastupitelstva města Humpolec, Ve volbách v roce 2008 neúspěšně kandidoval do Senátu Poslanecké sněmovny ČR za Občanskou demokratickou stranu. Dle vlastních slov ale dnes žádné politické ambice v podstatě nemá a chce se naplno věnovat svému podnikání. Je ženatý a má dvě děti, žije v Humpolci.

Pod názvem „Tvrdohlavý muž“ vyšla v roce 2014 jeho autobiografie v nakladatelství 65. pole, a byl o ni nebyvale velký zájem. Účastníci klubového večera tuto publikaci obdrží spolu s dalšími dárky od Rodinného pivovaru Bernard.

## Kdo je Zdeněk ŠÍPEK?

Zdeněk ŠÍPEK, obchodní ředitel pivovaru a také neformální „manažer pro win-win“, je odpovědný za odbyt pivovaru. Je už 18 let členem pivovarského obchodního týmu a od roku 2004 jej řídí jako obchodní ředitel. V současnosti vede tým 47 lidí, kteří jsou partnery, poradci a pomocníky pro ty hostinské, kteří odebírají pivo z humpoleckého pivovaru, včetně franšizantů. Pracuje nejvíce na cestách, aby neztratil kontakt s realitou, s obchodním světem, s odběrateli. Tato práce, časově velmi náročná (měsíčně najezdí v průměru šest tisíc kilometrů), je jeho koníček. Zdeněk Šípek, rodák z Prahy, žije s rodinou u Litvínova. Miluje silné motocykly.



Svou povahou je Zdeněk ŠÍPEK živoucí ukázkou všech „pěti firemních hodnot pivovaru Bernard: otevřenost, důvěra, spolupráce, odpovědnost a pozitivita“. Zdeněk je současně kreativní a hravý vizionář a také realizátor a dotahovač se smyslem pro kvalitu, detail i celek. To prokázal, když spolu s Alešem Pavlíkem ze spolupracující firmy GastroCompany Praha společně vytvářeli franšizový koncept pivovarských hospod Bernard Pub. Do DNA nového konceptu Bernard Pub zakomponovali bernardovské krédo „Vlastní cestou“ a právě onu pětici bernardovských firemních hodnot. Nastavili tak franšizovému konceptu měkkou a otevřenou „povahu“ a zvolili si pomalejší tempo expanze s důrazem na kvalitu a „chemii“ vztahů. Zkrátka dali přednost malosériové rukodělné produkci „na míru“ před hromadnou sériovou produkcí ve velkém.

## Co je Rodinný pivovar Bernard?



Celý příběh Rodinného pivovaru Bernard začal dne 26. října 1991 tím, že v malé privatizaci vydražili pánové Stanislav Bernard, Rudolf Šmejkal a Josef Vávra humpolecký pivovar. Tím se začal plnit jejich sen o vlastním pivovaru, ve kterém budou vařit poctivé české pivo. Z ruin pivovaru dokázali udělat během několika let jeden z klenotů českého pivovarnictví. Více v galerii: <https://www.bernard.cz/cs/pribeh/fotogalerie/index.shtml>

## Co je franšízový koncept pivovarských restaurací Bernard Pub a barů Bernard Bar



Humpolečtí pivovarníci začali o možnosti otevření sítě vlastních značkových hospod **Bernard Pub** uvažovat v roce 2010. „Zatímco pro provozovatele restaurace znamená franšíza výrazně menší podnikatelské riziko, než kdyby zcela sám rozjížděl podnik pod svou vlastní značkou, pivovar si ve „své“ značkové restauraci může daleko lépe než v jiném podniku ohlídat kvalitu piva,“ uvádí výhody franšízy pro obě strany obchodní ředitel pivovaru Zdeněk Šípek, jenž je spolu s Alešem Pavlíkem ze spolupracující firmy GastroCompany Praha duchovním otcem tohoto pivního konceptu. Architektonický návrh je dílem Martina Hilperta. "Po průzkumu trhu jsme se rozhodli pro koncept kulturního pubu s kuchyní a kompletním výběrem piva Bernard, určený primárně pro českého zákazníka, nikoli pro turistické lokality a nákupní centra," dodává.

„V Praze jsme si nastavili strop šest nebo sedm restaurací. Nechceme, aby se ze sítě hospod stal masový řetězec podobný sítím rychlého občerstvení. Naší strategií je postupné otevírání jednotlivých nových franšízových restaurací. Prioritou pro nás není množství otevřených provozoven, ale kvalita provozu, lokality a franšízanta, dlouhodobá oboustranná spokojenost a osobní přístup,“ zdůrazňuje Šípek.

První Bernard Pub byl otevřen v březnu 2012 v Praze na Žižkově, další pak na Andělu, Vinohradech, Břevnově, Dejvicích, ve Stodůlkách a jeden ve Zlíně. V jednání je otevření dalších restaurací mimo hlavní město, například v Brně, Uherském Brodě nebo v Bratislavě. Ze zahraničí se zatím uvažuje pouze o Slovensku. Více na <https://www.bernardpub.cz/>

Bernard Pub má také mladšího a menšího franšízového brášku pod názvem **Bernard Bar**. Jde o úspornější formát pivního baru, který je vhodný pro menší města a jako franšíza je také lépe finančně dostupný a jednodušší, zejména pro začínající podnikatele. První Bernard Bar byl otevřen v létě 2017 v Olomouci, další se plánuje v Praze.

„Koncept Bernard Bar je založen hlavně na možnosti občerstvení formou grilu, to vše za účelem minimalizace schvalovacích procesů. Český trh se mění směrem od restaurací zaměřených čistě na jídlo k prostorům, kde je možné více se bavit, které jsou méně formální. V poslední době navíc získává i v Čechách na popularitě street food, novým konceptem se tedy snažíme tyto věci určitým způsobem skloubit.“, vysvětluje Zdeněk Šípek.

## Otevíráme hlavy, okysličujeme mozky!

Přijďte do Franchise Clubu a načerpejte u nás poznání a inspiraci. Získejte nové, zajímavé, užitečné a cenné kontakty, informace, rady a zkušenosti – podané vždy srozumitelnou a atraktivní formou.

**Přihlásit se můžete** stručným emailem na adrese [tamchyna@ifranchising.cz](mailto:tamchyna@ifranchising.cz)

Těšíme se na Vás,

Jaroslav TAMCHYNA, zakladatel a prezident Franchise Clubu

## Registrace na klubový večer, poplatky

Na tento klubový večer je nutné se zaregistrovat předem na adrese [tamchyna@ifranchising.cz](mailto:tamchyna@ifranchising.cz) – platí pro členy klubu i pro nečleny. Registrace člena klubu vyžaduje pouze jméno a příjmení, u nečlenů požadujeme jméno a příjmení, firmu, pracovní pozici, číslo telefonu a elektronickou adresu. Doporučujeme registrační e-mail odeslat co nejdříve, počet míst je omezený.

**Členové Franchise Clubu mají pro sebe a pro jednoho svého hosta vstup zdarma. Taktéž členové coworkingového centra Opero, České marketingové společnosti a POPAI. Pro nečleny je vstupné na klubový večer Franchise Clubu, včetně občerstvení, za 800 Kč.** Nepodnikající **studenti** denního studia do 26 let a učitelé u nás zaplatí za vstup pouze **200 Kč**. Vstupné je daňově uznatelný náklad. Vstupenku na klubový večer lze zakoupit u vstupu před a během klubového večera, platby jsou možné pouze hotově. **Slevu 20 %** mohou využít členové České marketingové společnosti a také každý druhý a další přihlášený návštěvník zaregistrovaný ze stejné firmy.

## Organizační informace

Program večera proběhne v prostorách sálu coworkingového centra Opero v zajímavém historickém objektu **Štencova domu v Salvátorské ulici 931/8**, Praha 1, v těsné blízkosti pražského Staroměstského náměstí a Pařížské třídy. Na nejbližší stanici metra Staroměstská nebo Náměstí Republiky je to 7–10 minut chůze. Možnosti parkovat jsou zde velmi omezené (modrá zóna).

V době **19:00 do cca 21:30 probíhá moderovaná talkshow. Začínáme v 19.00 hodin**, prostory sálku OPERO jsou členům klubu a přihlášeným návštěvníkům k dispozici už **od 18.30**, kdy **otevíráme dveře Opera, na uvítanou nabídneme sklenku nealkoholického nebo alkoholického piva Bernard a malé rautové občerstvení**, které partnersky zajišťují naši členové – nealkoholické nápoje a čerstvé ovocné šťávy (**Fruitissimo**), čaj a káva (**Dallmayr**), pizza (**Pizza Company**) a slané a sladké minipečivo/fornetky (**Minit**).

**Franchise Club – „klub pro dialog a spolupráci“** je programově zaměřen nejen na předávání zkušeností a diskusi, ale také na **networking**. Proto do talkshow obvykle zařazujeme **půlhodinovou občerstvovací přestávku**. Během ní (a také po skončení klubového večera) dáváme příležitost pro navazování, udržování a rozvíjení kontaktů, konexí, referencí, doporučení a informací užitečných pro vaše podnikání a osobní rozvoj. Doporučujeme proto mít s sebou větší množství vizitek a jednu z nich nosit viditelně připevněnou. Vítejte neformální *smart casual* nebo *casual* oblečení.

## Patroni klubu

Děkujeme za podporu patronům klubu:

1. **advokátní kancelář Z/C/H Legal** – uznávaný specialista na franšizové smlouvy a obchodní právo
2. **ACNielsen** – špičková výzkumná agentura, která pomáhá nejen franšizingu

## Kontakty

Provozovatelem a organizátorem činnosti Franchise Clubu je **Český institut pro franchising (ČIFRA)** – národní centrum pro vzdělávací, popularizační, publikační poradenskou a vědeckou činnost ve franchisingu.

Kontakty: **RNDr. Jaroslav Tamchyna**, prezident klubu, tel.: +420 603 578 035, e-mail: [tamchyna@ifranchising.cz](mailto:tamchyna@ifranchising.cz); **Ing. Tereza Chábková**, tajemnice klubu: tel. +420 603 474 035, e-mail: [office@ifranchising.cz](mailto:office@ifranchising.cz); sídlo kanceláře: Spálená 51, 110 00 Praha 1.

Franchise Club a Český institut pro franchising jsou členy největší mezinárodní profesní komunity v oblasti franchisingu – **International Franchise Association (IFA)**.

Připravujeme pro vás konferenci a klubové večery. Poznamenejte si do svých diářů:



## Květnový debatní večer

### Pražský Američan Glenn SPICKER

#### Nekorunovaný král mexické kuchyně



Jak a proč vznikl koncept rychlého občerstvení s mexickou kuchyní?  
Jaké výzvy a zkušenosti přinesl jeho další vývoj a expanze?  
Proč mají o „oslíka v sombréru“ stále zájem zákazníci, franšízanti i investoři?  
Je Buritto Loco pro nespoutaného snílka Glenna jeho splněný „americký sen“?

Středa 22. května 2019 od 19 hodin

*opero*



## Debatní večery: duben - květen - červen 2019

duben

st 10.4.2019  
125. debatní večer



vize a ohlédnutí  
Zdeňka ŠÍPKA



pohledy na svět  
Standy BERNARDA

**BERNARD**

Kudy kráčí česká kultovní značka pívovarů a sítě hospod se společným krédem „pochtivě a vlastní cestou“?



*opero*

květen

st 22.5.2019  
126. debatní večer



**Pražský Američan  
Glenn SPICKER**  
Nekorunovaný král  
mexické kuchyně

Jak a proč vznikla franšíza restaurací rychlého občerstvení s mexickou kuchyní Burrito Loco?



*opero*

červen

st 5.6.2019  
127. debatní večer



Luboš HOSNEDL a Ivo KUBÁLEK

Digitální franšíza DynEd  
učí a procvičuje  
mluvenou angličtinu  
„hodně jinak“

Co nového přinesla integrace moderních technologií do procesu učení jazyků?  
A co přinesla do franšizingu?



*opero*

16. 5. 2019 Praha OKsystem

# PRO FUTURO FRANCHISE DAY 2019

Inspirativní konference o klasických, inovovaných, nových a disruptivních obchodních modelech, konceptech, platformách, aplikacích a sítích

Jak nezaspat dobu a využít příležitosti, když nové technologie zásadně a rychle mění svět byznysu i retailu

Jak se odlišit, získat náskok a rychleji růst díky efektivnímu využití „big data“ a „zákaznického zážitku“

**Pro ty, kteří píší a chtějí psát budoucnost**

**Motto:** Nové technologie prokázaly a stále více prokazují pozoruhodnou schopnost: dokáží nečekaně a rychle zamíchat pořadím hráčů na tradičních trzích. Včerejší outsideri tak mohou nečekaně vystřídat dosavadní jedničky, lépe a rychleji si říci o peníze i loajalitu jejich zákazníků nebo o loajalitu jejich zaměstnanců.

Zveme vás na inspirativní konferenci **PRO FUTURO Franchise Day 2019**, která v jednom dni názorně a prakticky představí hlavní trendy a možnosti využití nových technologií v obchodních firmách i retailových sítích nejrůznějších oborů i obchodních modelů, včetně franchisingu. Program je zaměřen na tyto **3 klíčové megatrendy: 1. DIGITÁLNÍ TRANSFORMACE 2. BIG DATA ZÁKAZNÍKŮ 3. ZÁKAZNICKÝ ZÁŽITEK**.

**Připravte se s námi na zítřek už dnes. Budoucnost nezačíná zítra, ale už dnes.**

**Pozvánka ke stažení** [http://ifranchising.cz/pdf/Pozvanka\\_PRO\\_FUTURO\\_2019.pdf](http://ifranchising.cz/pdf/Pozvanka_PRO_FUTURO_2019.pdf)