

JAN VLACHYNSKÝ – ZAKLADATEL BARU, KTERÝ NEEXISTUJE

Při studiu psychologie jsem rozvážel Hostětínský mošt. Později jsem se společně s pražským kamarádem pokoušel s moštem prorazit i v hlavním městě, kde jsme ale tvrdě narazili na nezájem místních restauratérů.

Napadlo nás zkusit štěstí na brněnských vánočních trzích. "Dověděl jsem se, že si prodejci ve stáncích vydělají až stovku za hodinu, a na Zelném trhu zrovna sháněli nové stánkaře. Trhovci běžně smíchali nejlevnější 'krabičák' s imitací vánočního koření a prodávali to za dvacku, což jsme ale netušili." Proto jsme do něj kromě moštu dali poctivou jablkovici ze Slovácka a instantní prášek nahradili skutečným kořením. Naivita se nám vyplatila, protože Turbomošt za pětatřicet korun se stal i přes vyšší cenu brněnským fenoménem, na který si zákazníci rádi vystáli i desítky metrů dlouhou frontu.

Auru, která v prosinci obklopovala stánky s Turbomoštem, jsme chtěli přenést do podniku fungujícího po celý rok. Protože jsme neplánovali otevřít jen obyčejný výčep podobný těm, které jsme navštěvovali jako chudí studenti, vydali jsme se na průzkum barů až do New Yorku.

Do Česka jsme se jako čerstvě dostudovaní vysokoškoláci vrátili s jasnou představou, jaký bar v jihomoravské metropoli zatím neexistuje, a hledali prostory, v nichž by to podniku slušelo. Objevili jsme nabídku k pronájmu třípatrové budovy bývalé banky, která byla daleko větší, než jsme si představovali. Řekli jsme si, že to risknem, půjčili si peníze od rodičů a známých a vlastníma rukama se vrhli na stavební úpravy.

"Všichni nám říkali, že trvá půl roku, než do nového podniku začnou chodit hosté. To jsme si ale finančně nemohli dovolit, a tak jsme rozjeli marketingovou kampaň s názvem Bar, který neexistuje a na sociálních sítích jsme popisovali a ukazovali všechno, co se během příprav dělo. Díky tomu jsme si získali ohlasy ještě před otevřením."

Bar, který neexistuje otevřel na konci září 2012 a už první večer měl na všech podlažích plno. Konkurence, která nevěřila, že dražší drinky plné kvalitních surovin budou Češi kupovat, brzy litovala. Po pár dnech provozu jsme zjistili, že třináctičlenný personál nebude pro jeho obsluhu stačit, takže se tým rychle zdvojnásobil.

Na můj druhý podnik - extravagantní Super Panda Circus - se už složili fanoušci, kteří v crowdfundingové kampani Pomáhám pandě společně přispěli částkou 1,2 milionu korun vybranou během neuvěřitelných tří hodin.

Spousta cizinců nám říkala, že kdybychom s takovým barem vyrukovali v zahraničí, mohli bychom se stát nejlepším barem na světě.

Mou hlavní úlohou je udržovat prostředí, ve kterém se všichni zaměstnanci mohou věnovat tomu, co je nejvíc baví, a klidně dělat víc věcí zároveň. Protože většina personálu chce růst, musím otevírat další a další podniky.

Zdroj: MACA, Tomáš, Začínal na trzích a dnes vede slavné brněnské bary. Barman se musí do hosta vcítit, říká podnikatel, in: magazin.aktualne.cz [online], Centrum.cz | Atlas.cz 1999 – 2020 © Economia, a.s. 3. 3. 2018 9:06, [cit. 2020-06-10], dostupné z: <https://magazin.aktualne.cz/zacinal-na-trzich-a-dnes-vede-slavne-brnenske-bary-barman-se/r~514dc51e18c111e8b8efac1f6b220ee8/>



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

