



# Vládcové KUCHY Ně

**VĚTŠINA NEZASVĚCENÝCH SI MYSLÍ, ŽE JSOU BRATŘI. PAVLA A MILOŠE SPOJUJE NEJEN STEJNÉ PŘÍJMENÍ A VÁŠEŇ PRO KVALITNÍ NÁDOBÍ, ALE TAKÉ CIT PRO BYZNYS. Z JEJICH NÁHODNÉHO SETKÁNÍ VYROSTLA FIRMA POTTEN & PANNEN – STANĚK, KTERÁ UŽ PĚTADVACET LET PŘINÁŠÍ DO NAŠICH KUCHYNÍ TY NEJLEPŠÍ SVĚTOVÉ ZNAČKY.**

TEXT KATEŘINA ČERNÁ FOTO IVY E. MORWAN A TOMÁŠ ŽELEZNÝ

# J

Jejich příběh je z těch, které pokud natočíte jako film, zaručeně budou působit neuvěřitelně. Už první setkání v baru, kdy se jeden Staněk představí druhému Staňkovi, a krátce nato založení firmy se sídlem v malé sklepní místnosti, z níž se rozhodli konkurovat velké síti obchodů a na celé čáře zvítězili, působí jako z červené knihovny.

Tenkrát na začátku devadesátých let existoval jediný způsob, jak si pořídit hrnec nebo vařečku. Za pultem prodejny stál zpravidla pán v šedivém plášti, který působil jako živý štít mezi regály smaltovaných hrců tří velikostí a vámi. Vybaven slovem nemáme a krabičkou s otvíráky na pivo vás rozhodně pro vaření nadchnout nemohl, ale zato vám mohl prodat sadu pěkných hliníkových příborů.

Pavel s Milošem se chopili příležitosti a postavili svůj byznys právě na nadšení a kvalitě. Začínali podnikat ve sklepních prostorách a jediným vybavením firmy byl psací stroj Consul, na kterém psali první objednávky, a až poté, co prodali první nádobí do restaurace Zlatá hruška, si mohli pořídit fax. V roce 1992, kdy na českém trhu nebylo prakticky žádné kvalitní kuchyňské nádobí ani doplňky, přivezli z Ameriky Calphalon a Wiliam Bounds a z Francie Cuisinox. Poté co prodali prvních pár kousků do restaurací, kde profesionálové dovedli ocenit kvalitu, se jim naskytlá příležitost otevřít první prodejnu ve Vodičkově ulici.

„Tenkrát jsme měli velké štěstí na majitele domu, který nám dal skvělé podmínky. Sami jsme si prodejnu zařídili jednoduchými regály, položili korkovou podlahu a začali nádobí prezentovat úplně jinak, než bylo u nás do té doby zvykem, abychom přilákali lidi z ulice,“ vypráví Pavel. „Každý den jsem vařil a ukazoval tak zákazníkům, jak nádobí prakticky používat. Působilo to jako úplná senzace, a dokonce o nás tenkrát psali i v Blesku,“ dodává Miloš s úsměvem. ➔



Vlajkovou lodí společnosti se brzy nato stala značka Rösle a francouzská rodinná manufaktura Emile Henry. Za dalšími značkami Pavel s Milošem vyjeli na světové výstavy do Frankfurtu nad Mohanem a do Chicaga. Od počátku hrála při výběru partnerů největší roli kvalita, dokonalá funkčnost a design. „Postupně se nám podařilo získat zastoupení nejkvalitnějších zahraničních značek z Francie, Německa, Švýcarska, Velké Británie a USA. Dnes je to už osmatřicet značek, pro které máme výhradní zastoupení. Z každého odvětví dovážíme to nejlepší. Porcelán Rosenthal a Villeroy & Boch, měděné nádobí Mauviel, ve kterém po celém světě vaří michelinští šéfkuchaři, nože Zwilling, jejichž ochranná známka byla zaregistrována jako úplně první v Německu, a takto bych mohl pokračovat dlouho,“ vypráví Pavel. „Chtěli jsme dát profesionálům i nadšeným amatérům dokonalé nástroje, na jejichž kvalitu se můžou spolehnout,“ doplňuje Pavla Miloš, který jako profesionál v kuchyni vše sám vždy otestoval.

V počátcích podnikání Miloš s Pavlem trávili společně většinu času a díky tomu, že se vždy skvěle doplňovali a stále řešili nové výzvy, nestihli se spolu nudit.

„Vždycky se máme o čem bavit a můžeme se klidně vidět měsíc v kuse a pak třeba měsíc nevidět, a jsme stále na stejné vlně,“ vypráví Pavel. „Myslím, že kdyby někdo spočítal hodiny, dny a roky, které jsme strávili fyzicky vedle sebe – nejdříve v obchodě, pak v kanceláři, v letadlech, na konferencích a různých akcích, byla by to zhruba polovina těch pětadvaceti let,“ směje se Miloš. „Taky jsme si jednu dobu dělali legraci, že bychom neměli létat stejným letadlem, kdyby to náhodou spadlo, tak ať se má kdo postarat o zaměstnance,“ přisadí si Pavel.

Zní to sice jako legrace, ale něco na tom bude. Zodpovědnost k zaměstnancům je v jejich případě velká. Někteří z nich jsou u firmy i dvacet let a pamatují si, jak firma rostla. Doby, kdy první prodejna Potten & Pannen ve Vodičkově ulici ještě stála na každodenní cooking show dvou dvacetiletých mladíků, jsou už sice dávno pryč, ale díky jejich pozitivní energii a stabilnímu růstu to u nich zaměstnance drží a jsou neskutečně loajální.

Prodejna ve Vodičkově prošla v roce 2014 kompletní rekonstrukcí a proměnila se v první KitchenAid Concept Store na světě. Prodejní plochu oddělují pouhé dva ➔



schody od Gourmet Academy, unikátní prémiové školy vaření, která nabízí kurzy pro dospělé i pro děti od devíti let až po nactileté pod názvem Le Petit Chef Academy. Velkým překvapením minulého roku bylo, že KitchenAid Concept Store získal ocenění GIA v kategorii střední a východní Evropa. Krásným dárkem k letošním narozeninám bylo březnové

vítězství ve světovém kole této soutěže. Pomyslného „retailového Oscara“ převzali během slavnostní ceremonie v Chicagu oba Staňkové najednou.

„Vůbec jsme to nečekali a byli v první chvíli v opravdovém šoku,“ vypráví Pavel. „Global Innovation Awards je světově nejprestižnější ocenění za inovativnost ➔

## PŘEDÁVÁNÍ CENY GIA V CHICAGU

MILOŠ S PAVLEM A KITCHENAID  
V HLAVNÍ ROLI

PRVNÍ PRODEJNA POTTEN & PANNEN  
VE VODIČKOVĚ ULICI V DOBĚ SVĚHO  
ZALOŽENÍ

OCENĚNÁ PRODEJNA DNES



a kreativitu maloobchodních prodejen, které každoročně uděluje International Housewares Association v Chicagu. Jsou tam hodně přísná kritéria a nejde jen o vize, strategii, design interiéru, merchandising, ale k získání ocenění je nutný i stabilní růst nejméně po dva roky," vysvětluje Miloš.

A pokud jsme u růstu a realizací vizí, nejzajímavějším obdobím v tomto směru byla pro Potten & Pannen krize v roce 2007. „Investovali jsme do nových prodejen, proběhla akvizice dalších značek. Lidi začali více investovat do kvality a to byl pro nás ten správný vítr do plachet. A konkurence navíc tenkrát úplně zmizela,“ vypráví Pavel.

Osobně v Potten & Pannen nakupují už patnáct let a každá novinka mne navnadí na to, co přijde dál. Jejich výlohy jsou nejspíš magnetické a vydržím u nich déle než v Pařížské. V obou případech zůstává prostor pro snění. Kromě uhrančivého měděného nádobí Mauviel a mé oblíbené značky Emile Henry se mi líbí i příklon ke kvalitním českým výrobcům. Sortiment rozšířila prkénka z rodinného truhlářství Duspiva nebo pekáče od

českého výrobce litého hliníku, který společnost nabízí pod vlastní značkou, stejně jako líněné produkty H&D. Vlastní řadu výrobků Potten & Pannen rozšířili ještě o extra panenský bio olivový olej z Kréty a francouzské ručně vyráběné svíčky s parfémů z Grace.

Pavel s Milošem působí, jako by snad nikdy neplánovali užít si chvíli klidu a měli nekonečný seznam nápadů, které je potřeba ještě realizovat. Občas od nich sice slýchám, že se chtějí začít soustředit na to, co vybudovali, a věnovat se klientele, ale hned vzápětí přichází nový nápad. Jedním z posledních je vybudovat dům, kde najdete jen to nejlepší, a nebude to tolik o vaření, ale spíš o servírování, stolování a dárčích. Místo, kde si vytvoříte svůj svatební seznam nebo pořídíte jedinečný dárek.

Potten & Pannen – Staněk má v České republice osm prodejen a na Slovensku zatím jednu – v Bratislavě. Prémiové čaje Kusmi Tea a Løv Organic zaplnily dva specializované butiky Kusmi Tea v OC Nový Smíchov a v Centru Chodov v Praze. Nákupy z pohodlí domova umožňuje e-shop [www.vasekuchyne.cz](http://www.vasekuchyne.cz). □