

I přes vzpomínky je čas jít kupředu

Bazalka Hradec Králové oslavila letos 20 let své činnosti. Majitelé si našli čas ohlédnout se za uplynulými léty, kdy se z jednoho malého snu vybudovala fungující firma, a se zaměstnanci už tří provozoven Bazalky výročí pěkně oslavili. Nebyla by to však Bazalka, kdyby nepřipravovala znovu něco nového. Dva roky hledali nové prostory pro další rozvoj firmy a letos se podařilo odstartovat nový projekt v Třebechovicích.

Jany Lukešové, majitelky firmy Bazalka, jsme se u příležitosti výročí vyptávali.

Jak vzpomínáte na své začátky v obchodě a na začátky Bazalky?

V každodenním běhu člověk velmi rychle zapomíná, a tak jsme pro celou firmu k dvacetinám připravili na počátku roku krásnou oslavu na zasněžených horách. Odměnili jsme všechny, kteří pro nás v současné době pracují. Byl to vlastně důvod zavzpomínat i na začátky. Bazalka zahájila své podnikání na začátku 90. let. Doba po sametové revoluci byla příznivá pro nové myšlení a aktivity. Shoda okolností přispěla ke vzniku první malé prodejny na Starém městě v Hradci Králové. Byli jsme mladí, plní energie a elánu, takže pro nás nebyl žádný problém vozit první zboží v batohu na zádech přes půl republiky, psát po nocích obchodní dopisy na psacím stroji s vybledlým kopírákem a hledat v kuchařkách našich babiček recepty pro inspiraci.

Být jedineční

Byli jste spolu s manželem od počátku průkopníky v „zapiňování“ mezer. Již samotný vznik Bazalky byl spojen s možností koupit si i v Hradci Králové suroviny pro alternativní stravování, kterým jste se sami zabývali...

Naši první prodejnu jsme vybudovali – v té době – na obchodně „mrtvém“ místě Hradce Králové. Spojili jsme koncept tří ekonomických aktivit najednou: prodejnu, malou jídelnu a večerní čajovnu. Jedinečné spojení těchto tří aktivit nám velmi pomohlo k rychlému rozvoji firmy. Díky malé jídelně se v Hradci Králové velmi rychle podařilo rozbit obecně zavedený mýtus „co je zdravé, nemůže být dobré“. Hodně jsme tehdy experimentovali, rozdávali recepty zákazníkům, účastnili se propagačních akcí nebo je sami pořádali.

Na kterou akci vzpomenete i po letech?

Snad největší peckou pro nás byly účasti na rockových festivalech. Takřka jsme nespali, ale vědomí, že naše na místě připravované výrobky byly prodány ještě před jejich upečením, pro nás bylo sladkou odměnou. O půlnoci všem „párkařům“ došel dech a ve stánku u Bazalky se kouřilo z komína až do rána...

Měli jste nějaké potíže?

Na začátku každého podnikání jsou nejrůznější problémy. Ani nám se zákonitě nevyhly. Musím přiznat, že jsme se někdy ocitli v bodě, kdy jsme chtěli všeho nechat. Naštěstí nám v prodejně v Tomkově ulici přibývaly regály, police a zvětšovaly se objemy hmců, a tak jsme vždy, i ve chvílích nejtěžších, našli odhodlání pokračovat dál.

Věřili jsme, že základem dobrého obchodu je mít dobrou a rozmanitou nabídku včetně maloobrátkových druhů zboží. Pro podporu prodeje jsme pro ně dělali speciální ochutnávky a zařazovali je do našeho jídelníčku a museli jsme být připraveni odpovědět na mnoho otázek našich zákazníků k jednotlivým produktům. Tím jsme byli a jsme jedineční, protože mnoho potravinářských obchodů prodává pouze rychloobrátkové zboží. Korunou naší jedinečnosti jsou pak naše vlastní výrobky, pro které se naši zákazníci stále vracejí.

Kaštan nám napověděl

Co vás přivedlo k myšlence přejít jinam a zvětšit obchod i jídelnu?

Musím říct, že hlavním motorem našeho rozvoje byl vždy rostoucí zájem našich zákazníků, a tak se nám v roce 2000 podařilo zrekonstruovat prostory bývalého fotoateliéru na novou alternativní jídelnu a prodejnu. Posunuli jsme se do obchodního



centra Hradce Králové, blíže větším úřadům a školám, k hlavním zdrojům našich zákazníků. Perličkou je, že hlavní slovo pro konečné rozhodnutí pro výběr místa Bazalky ve dvorku měl na dvoře rostoucí jedlý kaštan. – Stál uprostřed kopřiv a plevelů, ale bylo z něho cítit, že právě jeho přítomnost přispěje k pohodě našich zákazníků na letní terase i v zimní zahradě. Ke třem hlavním jídlům tu přibýly dva druhy polévek a jedno sladké jídlo bez cukru. Rozšířila se nabídka koláčů a novinkou byla pestrá nabídka čerstvých salátů...



Jana Lukešová při setkání sekce prodejců

Jste bioobchod, daří se biopotravinu využít i v jídelně?

Denně kuchařky zpracovávají několik desítek kilogramů kvalitní zeleniny doplněné sezónní biozeleninou a ovocem. Velká část suchých surovin je v kvalitě bio, ale naši produkci nelze prozatím certifikovat. Nevelké skladovací prostory neumožňují oddělit suroviny bio a konvenční, a tím splnit jeden ze základních požadavků na certifikaci.

Jak jste o sobě dávali vědět?

S lépe vybaveným zázemím jsme se mohli pustit do dalších osvětových akcí. Vždy nám šlo lépe připravit propagaci vlastní prací než tvořit reklamní kampaně. Je to asi náš osud získávat nové zákazníky jednoho po druhém. Díky tomu však pozorujeme zajímavý efekt, stali jsme se pro naše zákazníky určitým standardem kvality, kvůli kterému se vracejí. Je to velmi příjemné zjištění, které na druhé straně velmi zavazuje. – A tak světlo světa spatřuje kromě Dnů Země i účast na královéhradeckých Dnech zdraví, spolupřidání letních prázdninových pobytů spojených s esoterickými aktivitami. Před několika lety začala aktivní spolupráce se Střediskem ekologické výchovy Sever, která vyústila ve vznik tradice pořádání Biojarmarku. Vznikl propagační koncept Vaříme z biopotravin, který představuje pravidelné měsíční ukázkové vaření z prodáváných bioproduktů. Návštěvníkům se kromě teoretického výkladu dostává možnost vidět postupy zpracování, mohou výsledný produkt ochutnat a ještě si domů odnesou recept.

Má pro vás toto úsilí věnované osvětě jaksi navíc vůbec význam?

Určitě ano, druhý den po ukázkovém vaření z regálů mizí předváděné výrobky. Ještě musím připomenout například vaření pro maminky s dětmi v klubu Sedmikráska nebo povídání o zdravé výživě na půdě královéhradecké redakce Českého rozhlasu. Nebo se vám dostane inspirace ze světa. Kdysi se můj muž účastnil exkurze PRO-BIO svazu