



Happy Bar & Grill е верига от ежедневни ресторанти, познати добре в цялата страна, а вече и за граница. Първото заведение е открито на 24 декември 1994 г. във Варна. Днес компанията управлява и развива 28 ресторанта в България и два в Барселона, Испания.

Happy Bar & Grill залага на изключително доброто качество на храната и високия стандарт на обслужване. Определящ фактор за успеха на бранда е и локацията на заведенията – те са разположени на централни места в големите градове, по магистралите и главните пътища на страната.

Освен бранда Happy компанията основава и развива редица други марки, сред които веригата Happy Sushi, рибни ресторанти Captain Cook, японски ресторант SASA, ресторант „Старо село“ и др.



Пазар

Happy Bar & Grill е най-голямата и динамично развиваща се верига ресторанти за ежедневно хранене в България. В този сегмент в страната оперират и други вериги: пицарии „Виктория“, „Фенси“, „Узо“, „Оливе“, „О’Шинка“, както и т.нар. fast food ресторанти като McDonald’s, KFC, Subway, Burger King.

Всички те се борят не само за портфейла на потребителя, но и за емоционалната му ангажираност с марката. В отговор на глобалната икономическа и финансовата криза, която сви потреблението във всички отрасли, веригата Happy Bar & Grill залага на качествената храна, на бързото, точно и приятелско обслужване на клиентите и на вниманието към всеки детайл.

Постижения на марката

Веригата Happy Bar & Grill е носител на множество награди и грамоти. Сред тях са отличията от Българската хотелиерска и

ресторантърска асоциация (БХРА) за Най-млад и перспективен мениджър (2001 г.), за Мениджър на ресторантска верига (2007 г.), за Най-голям принос в развитието на ресторантърството в България (2009 г.), за Мениджър в ресторантърството за 2011 г. Веригата е носител и на награди от Балканския алианс на хотелиерските асоциации (БАХА) за Ресторантърска верига на годината (2007 г.), от сп. „Бакхус“ за Принос в развитието на ресторантърството в България (2007 г.), от „Реклама Експо“ за Български рекламодател на годината (2008 г.). Happy Bar & Grill е отличена четири пъти с награда Любима марка на българския потребител в категория заведения, със Златен приз за най-добра верига ресторанти на годината от сп. „Туризм и отпих“ (2009 г.). Компанията се гордее много с наградата Crystal Award на Международната хотелиерска и ресторантърска асоциация (IHRA) през 2010 г. През 2010 компанията печели още няколко отличия – отново от БХРА за Най-добър суши ресторант на годината, от Brain Storm Consult за Лоялност

и качество в бизнес взаимоотношенията, от БАХА за Най-добър японски майстор-готвач на Балканите, от сп. „Мери“ за Най-щастлив ресторант. Happy Bar & Grill притежава и сертификат от УНИЦЕФ, удостоен за веригата с титлата „Приятел на детето“ за принос за благосъстоянието на децата. Сред отличията на компанията са също наградата от „Джалан Табако Интернешънъл България“ за Спазване на условията и реда за тютюнопушене на обществени места (2011 г.), Златен приз от сп. „Туризм и отпих“ за Цялостен принос в развитието на ресторантърството (2011 г.), Сертификат за отличие за 2012 г. от TripAdvisor и Златна награда Effie в категория Услуги за 2012 г.

Продуктът

Happy Bar & Grill е верига от ежедневни ресторанти в България (28 на брой) и Барселона (два), но с развитието

Знаете ли, че...

Стартът на първото заведение бил много успешен и след месец в него се продавали по 1600 хамбургера и 800 сангвичи.

на бранда броят на заведенията постоянно се увеличава. Мениджърският екип на компанията се стреми да усъвършенства и най-малката подробност във всяко ястие, включено в менюто. Другото

изключително важно направление от дейността на компанията е поддържане на високо ниво на обслужване на клиентите по специално създаден и утвърден в годините стандарт. През последните години в ресторантите от веригата Happy Bar & Grill се предлага отделно суши меню, към което има изключително голям интерес. Това е една от главните причини Happy да създаде нов бранд, специализиран в приготвянето на автентично суши – Happy Sushi. Той има за цел да покаже предимствата на японската кухня като част от здравословния начин на живот.

Съвременен развитието

Брандът Happy се развива много динамично. Доказателство за това са възходящият темп на отваряне на нови ресторанти, както и многобройните отличия за марката. Happy Bar & Grill бе обявена за най-силна марка в категория „Ресторанти и кафенета“ от глобалната организация Superbrands. Веригата ресторанти отпрати досегашния лидер McDonald’s и стана първата българска компания в историята на Superbrands, която измества международен бранд в класацията.

През последните три години отвориха врати седем нови ресторанта от веригата Happy Bar & Grill, от които четири в София и по един във Варна и Бургас, както и втори ресторант в Барселона, Испания. Под бранда Happy Sushi, чието начало бе поставено през 2010 г., вече оперират успешно три заведения. През последните две години веригата създаде и разви бранда Happy Delivery, който вече обхваща София, Пловдив, Варна, Бургас и Русе. Компанията развива и свой успешен франчайзингов бизнес модел, с който ще увеличи броя на заведенията.

Промоция

Happy Bar & Grill използва различни комуникационни платформи, за да налага своите ценности. Последната рекламна кампания – „Да боднем в Хепи“, е най-голямата интегрирана кампания от създаването на марката досега, която обхваща всички медийни канали: телевизия, радио, интернет, външна реклама и преса. Веригата притежава и използва уникални собствени комуникационни канали: Happy TV, Happy Радио и списание Happy News. В списъка са още: Happy Billboards, Happy.bg, HappySushi.bg, Dostavka.happy.bg, Sushi.happy.bg, Happy Bar & Grill Facebook Page, Happy Sushi Facebook Page. Happy Bar & Grill разчита и на социалните мрежи – най-бързо развиващата се съвременна платформа за общуване. Компанията поддържа и онлайн диалог с виртуалните си фенове – клиенти, като се старее да се съобразява и дори да изпреварва желанията им. Част от посланията на дружеството достигат до потребителите и чрез множество атрактивни промоции, игри, томбли и подаръци, някои от които са организирани заедно с партньорите на Happy Bar & Grill. Happy Bar & Grill е социално отговорна компания, която доказва това с участието си в редица проекти в полза на обществото. През 2010 г. Детският фонд на Организацията на обединените нации УНИЦЕФ и веригата ресторанти Happy стартираха дългосрочно партньорство.

Ценности на марката

Мисията на Happy е да носи радост и усмивка на клиентите си, като им предлага вкусна и здравословна храна, приготвена и поднесена с внимание. Всичко това е съпътствано от бързо и качествено обслужване в неангажираща, приятна обстановка и неповторима Happy атмосфера. Грижата за клиента и неговите желания са това, което ръководи компанията във всекидневната ѝ работа. За да получат клиентите винаги повече, отколкото очакват, веригата създаде и непрестанно развива т.нар. Happy оригинал. Той включва непрестанен стремеж да се поднасят най-вкусните, здравословни и питателни храни, приготвени съобразно световните стандарти за качество и безопасност. Част от Happy оригинала е и качествено обслужване от добре обучени

Знаете ли, че...

В навечерието на Коледа през 1994 г. във Варна е открито и първото заведение Happy.

Знаете ли, че...

Генералният мениджър и собственик на Happy Орлин Попов е бил бижутер. Това е фамилен бизнес – баща му изработвал бижута, а Орлин Попов ги продавал по курортните комплекси. После започнал сам да произвежда бижута.

История

- 1994 г. – Във Варна е отворен първият ресторант от веригата Happy Bar & Grill – „Happy Моряшки бар“.
- 1995 г. – Във Варна е отворено второто заведение – „Happy Орбита“, с което се поставя началото на веригата.
- 1997 г. – Happy отваря ресторант в Русе.
- 1999 г. – Компанията открива крайпътни ресторанти край Шумен, с. Кьосевци, два на магистрала „Тракия“ до Пловдив и първия ресторант в Пловдив – „Happy Новотел“.
- 2000 г. – Открити са втори ресторант в Пловдив, както и две заведения в София.
- 2003 г. – Открити са сезонният ресторант в Слънчев бряг, както и ресторант в софийския квартал „Младост“. През същата година е открит и първият ресторант в Барселона.
- 2006 г. – Веригата се разраства с първи ресторант в Бургас, ресторант в „Мол София“ и крайпътен ресторант до гр. Сандански.
- 2009 г. – Отворени са два ресторанта във Варна, както и нов ресторант в Пловдив.
- 2010 г. – Веригата се разширява с втори ресторант в Бургас, ресторант в кв. „Манастирски ливади“ в София и две заведения Happy Sushi в столицата.
- 2011 г. – Открит е третият Happy Sushi ресторант в градините на Kempinski Хотел Зографски София, както и още два софийски ресторанта от веригата Happy Bar & Grill. Веригата открива и втори ресторант в Барселона, Испания.
- 2012 г. – Ресторантите се увеличават с още два – един във Варна и един в София.

служители, работещи по уникални Happy стандарти, емблемата на които са усмивката, гостоприемството и грижата за клиента. И още – неповторим и неангажиращ интериор, създаващ уют и настроение. Добавената стойност е това, което прави преживяването Happy специално. Хората идват и мислят главно за храната, а всичко останало е ангажимент на домакина. Този вид приятелство поддържа топли отношенията с клиентите, които са убедени, че в Happy ще се радват да ги видят отново. Част от политиката на веригата е и партньорството с водещи компании в различни сектори.

► www.happy.bg

