

**УДК 636.15**

**Драчинська К.В.**  
студент гр. ГРС-31д  
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ  
м. Вінниця, Україна  
*наук. кер. – к.е.н., доцент Постова В.В.*

## **ХАРАКТЕРИСТИКА РІЗНИХ ТИПІВ БАРІВ**

Бари – невід’ємна частина ресторанного бізнесу і закладів, де можна не лише замовити напої, але і насолодитися морозивом, кавою, кондитерськими виробами, фруктами, горіхами та холодними закусками без складного сервірування на столах.

Бари класифікуються за рівнем послуг, комфорту і стилю обслуговування на категорії «люкс», «вищий», «перший», а також за асортиментом напоїв, наданих в коктейль-барах, коктейль-холах та інших [3].

Бари класу «люкс» відзначаються розкішшю і вишуканістю в кожній деталі, включаючи архітектурне оформлення та технічне обладнання. Вони пропонують широкий вибір вітчизняних та імпорتنих напоїв, а також фірмові страви.

Бари вищого класу вражають оригінальним інтер’єром та комфортом, об’єднуючи стильну меблі з архітектурним оформленням. М’яке освітлення спрямовується на стіни та стелю, а вечорами проводяться музичні шоу та виступи артистів.

Бари «люкс» і «вищого» рівня завжди надають гостям оригінальну і атмосферну обстановку, де кожен може насолодитися розкішшю та професіоналізмом [1].

Відповідно до асортименту продукції і послуг бари поділяються на три групи.

До першої групи входять бари, в асортименті яких основне місце посідають різноманітні алкогольні та безалкогольні коктейлі, змішані напої та спеціальні закуски до них: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар (паб), молочний бар, фіто-бар, десертний бар.

До другої групи входять бари, в асортименті яких переважають холодні закуски, другі та солодкі страви, а різноманітні змішані або однорідні алкогольні й безалкогольні напої є доповненням до них. Це гриль-бар та снєк-бар.

У третій групі знаходяться бари з різними послугами: диско-бар (night - club bars), бізнес-клуб-бар, театральний бар, хол-бар тощо

Аперитив-бар спеціалізується на перш за все коктейлях, які стимулюють

апетит, а також різних видів алкогольних та безалкогольних напоїв. Його розміщення в рамках ресторану або гастрономічного комплексу є обґрунтованим, особливо перед початком великих бенкетів та прийомів.

Винний бар може розташовуватися окремо, в комплексному ресторанному підприємстві, в готелі, в закладах видовищної сфери, таких як театр, кіноконцертний зал, кінотеатр з кількома залами, торговому центрі або дегустаційному залі. В асортименті представлені вина відомих марок, коктейлі та закуски. Відпочинок та насолода винами – головна мета бару. Рекомендується обладнати його музичною апаратурою та створити затишний інтер'єр зі столами для двох або чотирьох осіб.

Коктейль-бар за останні роки став однією з найпопулярніших форм спеціалізації барів. Він може бути розташований як у рамках ресторану або групи гастрономічних закладів, так і окремо. У його асортимент входять різноманітні коктейлі різних видів та особливостей, а також гарячі напої.

Пивні бари, або паби, популярні в Україні. Вони розміщуються як у підвалах та будівлях, так і в комплексних ресторанах. Вибір включає 30 видів пива, включаючи бочкове, і супровідні закуски. Обслуговування може бути за барною стійкою, за столиками, або самообслуговуванням через офіціантів. В пивних барах є музика та телевізори, особливо для спортивних подій, таких як футбол, хокей або концерти.

Молочні та десертні бари призначені для швидкого обслуговування споживачів і мають в асортименті напої на основі молочних продуктів, морозиво, цукерки, шоколад, фрукти та безалкогольні напої. Обслуговування може бути як біля барної стійки, так і за столами. Такі бари розташовуються часто на швидких магістралях, в місцях відпочинку, біля видовищних підприємств і спортивних споруд, а також в центрах розваг для дітей, таких як зоопарки, парки та кінотеатри. Куріння зазвичай заборонене.

Десертний бар готує велику кількість молочних коктейлів, змішаних напоїв з алкоголем або без нього, солодких страв, включаючи тістечка, торти, драглі, муси, самбуки, морозиво, фрукти та інше. Ці бари часто спрямовані на

дітей та сім'ї, де малюки можуть насолоджуватися улюбленими ласощами разом з батьками.

Фіто-бар – це заклад, в якому асортимент включає велику кількість різних чаїв, трав'яних зборів та напоїв, які мають не тільки тонізуючу дію, але й лікувальні властивості. Ці бари часто розміщуються у зонах відпочинку, парках, на пляжах, лікувально-профілактичних закладах, будинках відпочинку, дитячих таборах, фітнес-центрах і торгових центрах.

Гриль-бар – нова і популярна форма бару в Україні, що вимагає уваги при проектуванні та обслуговуванні. Цей тип бару може бути частиною ресторанного комплексу або розташованим в будівлі. Головна особливість гриль-бару – можливість приготування страв перед споживачами на грилях та рожнях. Меню включає готовку на грилях, коктейлі, вина та напої. Обслуговування може бути біля барної стійки або за столиками, з офіціантами. Гриль-бари також надають комфорт для тривалого відпочинку споживачів.

Снек-бар – це заклад для швидкого обслуговування, зазвичай розташований в місцях з великою кількістю людей, як от станції метро, вокзали, аеропорти, готелі та торгові центри. Головна увага – на швидкому обслуговуванні біля барної стійки. Самообслуговування передбачається у залі, де є холодні закуски, гарячі страви, солодощі, напої, включаючи алкоголь.

Диско-бари, також відомі як нічні клуби, включаються до розважальних закладів і часто мають дискотечну програму. У диско-барах реалізується асортимент, аналогічний коктейль-бару, що включає в себе коктейлі, змішані напої та закуски до них. Танцювальні бари та бари з концертно-розважальною програмою призначені для тривалого перебування відвідувачів і, таким чином, мають створювати комфортні умови для розваг та відпочинку.

Хол-бари, розташовані в холах готелів, розраховані на короткочасний візит гостей. Вони зазвичай мають барну стійку з високими табуретами або стільцями. У цих барах пропонуються охолоджувальні напої та закуски. Додатково до музичної апаратури, в хол-барах може бути телевізор та преса на декількох мовах [2].

### **Література:**

1. Бари, їх види і характеристика. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2317/> (дата звернення 30.10.2023).
2. Організація роботи барів. URL: [https://kamvpu.ucoz.ua/\\_tbkp/distnavch10/organizacija\\_roboti\\_bariv-rozdavalen-13\\_grupa.pdf](https://kamvpu.ucoz.ua/_tbkp/distnavch10/organizacija_roboti_bariv-rozdavalen-13_grupa.pdf) (дата звернення 30.10.2023).
3. Характеристика барів, як типів підприємств громадського харчування. URL: [https://studexpo.net/1374315/marketing/harakteristika\\_bariv\\_tipiv\\_pidpriyemstv\\_gromadskogo\\_harchuvannya](https://studexpo.net/1374315/marketing/harakteristika_bariv_tipiv_pidpriyemstv_gromadskogo_harchuvannya) (дата звернення 30.10.2023).