

УДК 642.5

Стоміна І.В.¹

Кривохлябова О.В.²

¹ студ. гр. МТЕ-419 НУ «Запорізька політехніка»

² викл. НУ «Запорізька політехніка»

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ БАРУ

Організація збуту продукції в барах залежить від таких факторів, як кількість місць, вибір, спосіб обслуговування, місце розташування. Бар з більш ніж 100 посадочними місцями має гарну виробничу потужність, що завдяки складним та трудомістким продуктам дозволяє значно розширити асортимент.

Стабільна робота великого бару можлива, якщо він включає склад сировини з низькотемпературним холодильником, цехи для приготування напівфабрикатів, розподілу та декорування продуктів, зберігання готової продукції та харчові контейнери. Деякі виробничі цехи можуть бути інтегровані в бар ресторану. У невеликих барах, де виробнича площа та підсобні будівлі обмежені, доставка товару відбувається централізовано, і бармен може лише розподілити товар за порціями, дооформити його або навіть просто відпустити.

Обладнання в залах барів в основному однакове. У барі на робочому місці має бути барна стійка висотою до 1,2 м, де робітник не тільки приймає замовлення, але й готує деякі напої, продукти та подає товар безпосередньо гостю або офіціанту.

Залежно від архітектурних особливостей залу, торгової площі, способу обслуговування гостей, торгові зали розраховані на тривале або коротке перебування гостей. У барах, розрахованих на тривалий відпочинок для гостей, є столи та стільці, а для короткого відпочинку настільні полицки використовуються для підвищення економії потоку та кількості обслуговуваних гостей. Залежно від часу доби обслуговування може змінюватися. Вранці обслуговування може відбуватися без офіціантів, а ввечері, коли повно гостей, основні функції виконують офіціанти.

Важливо добре влаштувати робоче місце бармена для обслуговування гостей. Барна стійка складається з верхньої частини, де гостям подають як напої, так і закуски, а нижня є робочим місцем бармена, де готують та прикрашають напої та продукти. Робоче місце має бути добре освітленим, з раковиною з гарячою та холодною водою. Вітрина повинна мати дзеркальні вітражі і хороше освітлення, для вдалої демонстрації і реклами продукції.

Правильний і красивий дизайн вітражів і прилавоків - один з головних елементів підготовки бару до обслуговування. Бармен виставляє пляшки з алкоголем та солодкими напоями, солодошами, фруктами тощо відповідно до меню та прайс-листа. Всі товари мають ціnnики. Бармен не повинен завантажувати у вітрину непотрібні предмети, реквізити (порожні пляшки та пачки сигарет).

У барах з великим асортиментом, окремо від основного меню друкується меню коктейлів, де під назвою коктейлю вказують його компоненти, вихід і ціну, а перед кожним видом коктейлю ставлять порядковий номер, що спрощує роботу бармена при обслуговуванні.

Меню підписують директор бару і бухгалтер. Обкладинка меню повинна бути барвисто оформлена, а текст надрукований чітко і розбірливо. Меню можна розмішувати на барній стійці. У невеликих барах швидкого обслуговування меню не друкується, а пишеться крейдою на грифельній дошці, встановленій на видному місці.