

Тема 2. Характеристика різних типів барів

План

1. Показники, що характеризують бари.
2. Особливості обслуговування в барах.
3. Послуги, які надаються барами.

1. Показники, що характеризують бари

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

У першу групу входять бари, в асортименті яких основне місце займають 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.

У другу групу входять об'єднані бари, в асортименті яких переважають холодні закуски, другі та солодкі страви, а різноманітні змішані або однорідні алкогольна та безалкогольні напої є доповненням до них. Це гриль-бар та снєк-бар.

У третій групі знаходяться бари з різними послугами: диско-бар, бізнес-клуб-бар, театральний бар, хол-бар тощо.

В залежності від розміщення в приміщенні бари бувають: вестибюльні (служують місцем для зустріч та бесід), ресторанні (знаходяться в інтер'єрі ресторану), допоміжні (на поверхах готелів), бенкетні (в бенкетних залах), міні – бари (в гостьових кімнатах готелів).

2. Особливості обслуговування в барах різних типів

У барах застосовуються різні методи обслуговування споживачів: **самообслуговування, обслуговування офіціантами і комбіновані.** Споживачі можуть випити коктейль біля барної стійки або перенести напої і різні вироби до обіднього столу (при самообслуговуванні), також замовити напій у офіціанта. У деяких випадках замовлений напій готують біля столика замовника. Для цієї мети служить спеціально обладнаний пересувний візок, яким при необхідності користується бармен. Зібраний зі столів використаний посуд офіціанти або збирачі посуду виносять на тацях.

У **барі при ресторані** коктейлі гостям, запрошеним на бенкет або прийом, подають в обнос.

При самообслуговуванні біля барної стійки споживачі розраховуються безпосередньо з барменом, при обслуговуванні офіціантами – з офіціантом наприкінці обслуговування.

Нічний бар працює із 20 год вечора до 6 год ранку. У залі встановлюють невеликі столи круглої або квадратної форми, зручні крісла або дивани.

Меблі розміщують з урахуванням конфігурації залу так, щоб частину його можна було використати для танців. У залі транслюється танцювальна музика. У зручному місці можна установити кольоровий телевізор, це дозволить бажаним подивитися цікаві телепередачі. Гостей у барі обслуговують бармени і офіціанти. Розрахунок у барі може здійснюватися готівкою, чеками, кредитними картками.

Бар при кегельбанах. Кегельбани знаходяться при великому готельному комплексі або в окремому будинку. При них організують бари. Це може бути гриль-бар, коктейль-бар, і деякі інші. Асортимент виробів відповідає спеціалізації бару. У торговому барі встановлюють столи з гігієнічним покриттям. Споживачів може обслуговувати бармен, але частіше застосовується самообслуговування. Посуд збирає збирач посуду.

Прес – бар. При проведенні змагань, з'їздів, конференцій представників преси обслуговують у прес – барі. Він може працювати за методом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами. Режим роботи підприємства залежить від розкладу проведення змагань, з'їздів, конференцій і погоджується з керівником центру.

Салат-бар — заклад ресторанного господарства, обладнаний спеціальною стійкою з відкритою холодильною вітриною. У ній є спеціальні ємкості для наперед підготовлених компонентів салатів. Це салат зелений, огірки, редис, маслини, оливки, помідори, круті яйця, картопля, морква, буряк, кріп, цибуля, петрушка, селера, капуста, а також м'ясо, риба, ковбаса, сир тощо. В окремому посуді повинні бути заправки: олія, оцет, гірчиця, хрін, сметана, майонез, цукровий пісок, сіль, перець. Кожний із споживачів накладає в індивідуальні салатники компоненти і заправки відповідно до свого смаку.

Ці бари є одним з варіантів «шведського столу».

Фруктові бари — заклад ресторанного господарства, який виник як один з напрямів важливого соціального завдання: посилення тенденції до зниження споживання спиртних напоїв.

Підприємства цього типу мають, як правило, оригінально оформлені приміщення. Вони оснащені простим устаткуванням: стійкою, вітриною із соками (до 15 найменувань), електроміксером для молочних коктейлів,

електрокавником, самоваром. Окрім соків, відвідувачі можуть випити чай, каву, до яких пропонують кондитерські вироби, пиріжки, що поступають з кондитерських цехів ресторанів, кафе та інших підприємств.

Молочний бар — заклад ресторанного господарства переважно з молочним асортиментом продукції. Крім молочних і вершкових коктейлів, тут у щоденному меню пропонують бутерброди і сандвічі з маслом, сиром і ковбасою, сирні палички, молочні блюда декількох найменувань (молочну локшину по-домашньому тощо), млинці з маслом або сметаною, пироги, вироби із сиру, борошняні кондитерські вироби, солодкі страви і напої.

Молочні бари відкривають при фірмових молочних магазинах, у великих торгових центрах. Їх мета — популяризація молочних продуктів шляхом проведення дегустацій, а також продаж різноманітних молочних виробів.

Диско-бар — заклад ресторанного господарства, який вдень працює як кафе, а увечері — як бар. Тут регулярно влаштовуються дискотеки.

Диско-бари розміщують в окремих будівлях або в напівпідвальних приміщеннях готелів. У цих барах влаштовують вечори відпочинку молоді з виступами музичних колективів, співаків, акторів.

Асортимент продукції, що реалізовується, представлений різноманітними бутербродами, а також кондитерськими виробами. У меню диско-барів, як правило, включають легкі прохолодні і змішані напої, легкі закуски. Можуть бути і гарячі страви. На десерт пропонують морозиво з різними наповнювачами.

Зали диско-барів мають сучасне художнє оздоблення. Танцювальний майданчик повинен мати кольоровий паркет, відповідне освітлення, підсвічування.

Для демонстрації слайдів у диско-барах установлюють великі екрани, розміщують також потужну музичну апаратуру, прилади для створення світлових ефектів, телевізори, відеомагнітофони. Музичну програму ведуть діджеї.

Експрес-бар — заклад ресторанного господарства моментального обслуговування, який влаштовують у торгових центрах, готелях, на вокзалах. Асортимент виробів відповідає призначенню бару: бутерброди, тарталетки, воловани з різним фаршем, різноманітні кондитерські вироби, молочні продукти.

Снек-бар (закусочна) — заклад ресторанного господарства, призначений для швидкого обслуговування споживачів за стійкою. Меню, як правило, має обмежений асортимент страв. Найчастіше це рублені і натуральні біфштекси, лангет, страви з птиці, прохолодні напої, соки,

коктейлі, кава. Снек - бари розміщуються на магістралях, у адміністративних районах, на автозаправочних станціях.

Пивний бар — заклад ресторанного господарства, який спеціалізуються на продажу пива в розливі марочного (два-три види пива) в пляшках. Пиво на розлив відпускають, використовуючи спеціальні стійки і крани-дозатори, до яких воно подається із стаціонарних місткостей, що розташовуються звичайно в підвалі і які заряджають з автоцистерн, які доставляють пиво від підприємства — виробника.

Як різновид існує пивоварний бар, в якому варять, продають і організовують споживання продукту на місці.

У пивному барі рекомендується мати у продажу фруктови і мінеральні води. Продаж міцних алкогольних напоїв не допускається. При обслуговуванні офіціантами оплата проводиться за виписаним ними рахунком, при самообслуговуванні — через буфетника або роздавальника.

Пивні бари реалізують разом з пивом холодні і гарячі закуски, бутерброди, що найбільш гармонують на смак з пивом: сири, солону, копчену і в'ялену рибу, хрустку картоплю, сухарі з житнього хліба, сушки, галети, маслини, оливки, креветки, яйця фаршировані.

Винний бар (бар - коктейль) — заклад ресторанного господарства, який найчастіше розташований при готелі, ресторані, кафе. Призначення цього типу бару — надати відвідувачам можливість спожити легкий аперитив. Тут же можна придбати канапе і відкриті бутерброди, а також тартинки і грінки з різними продуктами. У деяких барах подають млинці з ікрою або сьомгою, жульєни, кондитерські вироби.

Якщо бар розміщений в аванзалі або безпосередньо в залі великого ресторану, то в цьому випадку він називається «**бар-аперитив**» і призначений, наприклад, для зустрічей гостей перед початком прийомів. Тут можна в спокійній обстановці продовжити бесіду, випити чашку кави.

Коктейль-бар може бути класів «люкс», «вищого», «першого».

Коктейль-холл — заклад ресторанного господарства, який відрізняється від коктейль - барів більшою кількістю місць у залі.

Коктейль-холл також може бути класів «люкс», «вищого», «першого».

Гриль-бари — заклад ресторанного господарства, який розміщений як у торгових центрах, так і як самостійний заклад у міських кварталах або в зонах масового відпочинку, на жвавих магістралях, при ресторанах. У гриль — барі споживач може одержати оригінально приготовлені страви. Тут можна швидко перекусити, для чого в асортимент виробів включають тартинки, сосиски (при їх відсутності сардельки, що смажаться на решітках або у фритюрі). Одна з найпоширеніших страв у барах цього типу — риба

гриль (або смажена у фритюрі), курчата на вертелі, шашлик, біфштекс. Як гарнір — картопля фри. Рідше — страви типу фондю. У гриль — барах страви готують безпосередньо на очах у відвідувачів.

У гриль — барі навколо барної стійки можуть бути розташовані або столики, або високі табурети. В останньому випадку бармен обслуговує безпосередньо за барною стійкою. Але і в тому, і в іншому випадках він працює ще як кухар, оскільки йому доводиться готувати страви з напівфабрикатів.

3. Послуги, які надаються барами

Ресторанне господарство - це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.

Суб'єкти господарювання здійснюють торговельно-виробничу діяльність у ресторанному господарстві через заклади ресторанного господарства.

Бари надають споживачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм характером можна поділити на:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення змішаних напоїв та кулінарної продукції;
- послуги з реалізації продукції;
- послуги організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;
- інші послуги.

Послуги харчування - це послуги з виготовлення змішаних напоїв, кулінарної продукції, її реалізації і організації споживання відповідно до типу і класу закладу.

Послуги з реалізації продукції власного виробництва і закупнних товарів та послуги з організації споживання є двома складовими поняття організація обслуговування.

Послуги з виготовлення змішаних напоїв та кулінарної продукції і кондитерських виробів у барах включають:

- виготовлення змішаних напоїв, кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі у складному виконанні та з додатковим оформленням;
- виготовлення змішаних напоїв за рецептурою замовника;

- послуга бармена, офіціанта, кухаря з виготовлення змішаних напоїв, страв удома;

Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів включають:

- організацію обслуговування свят, сімейних обідів;
- організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо;
- послуги офіціанта (бармена) з обслуговування вдома;
- обслуговування споживачів на пасажирському транспорті (у тому числі в купе, каюті, салоні літака);

Інформаційно-консультативні послуги включають:

- консультації спеціалістів з виготовлення, оформлення змішаних напоїв, кулінарної продукції та сервування столу;
- організацію навчання барної майстерності.

Послуги з організації дозвілля включають:

- організацію музичного обслуговування;
- організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм;
- забезпечення газетами, журналами, настільними іграми, ігровими автоматами, більярдом тощо.

До *інших послуг* включають: прокат столової білизни, посуду, наборів, інвентарю; продаж фірмових значків, квітів, сувенірів; надання парфумерії, засобів для чищення взуття; дрібний ремонт та чищення одягу; пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві; надання споживачам телефонного та факсимільного зв'язку; гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача; виклик таксі на замовлення; паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці тощо.

У процесі обслуговування, як правило, заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс послуг. Перелік послуг, що надають заклади ресторанного господарства, залежить від типу і класу закладу. Послуги повинні мати *соціальну адресність*, тобто відповідати вимогам певного контингенту споживачів.

При їх наданні слід враховувати вимоги *ергономічності*, що характеризується відповідністю умов обслуговування гігієнічним, антропометричним і фізіологічним можливостям споживання. Дотримання вимог ергономічності сприяє забезпеченню комфортності обслуговування, збереженню здоров'я і працездатності споживача.

Естетичність послуг (наступна важлива вимога) характеризується гармонійністю архітектурно-планувального і колористичного рішення

приміщень, а також умовами обслуговування, у тому числі зовнішнім виглядом обслуговуючого персоналу, сервуванням столу, оформленням і подаванням страв.

Вимога *інформованості* передбачає повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про надавані послуги, зокрема надання повної інформації про алкогольні напої, що реалізуються в барі, рекомендації щодо їх вживання, поєднання зі стравами та ін. Вимоги інформативності забезпечуються також різними видами реклами.

Послуги закладів ресторанного господарства і умови їх надання повинні бути *безпечні для життя і здоров'я* споживачів, забезпечувати збереження їх майна і охорону навколишнього середовища. Умови надання послуг повинні відповідати вимогам діючої нормативної інформації за рівнем шуму, вібрації, освітлення, стану мікроклімату, гігієнічним нормам і правилам, архітектурно-планувальним і конструктивним рішенням, вимогам електро-, пожежо- та вибухобезпечності. *Екологічна безпека* повинна забезпечуватися дотриманням встановлених вимог охорони навколишнього середовища до території, технічного стану та утримання приміщень, вентиляції, водо-забезпечення, каналізації тощо, а також положень державних стандартів системи безпеки праці.

Виробничий та обслуговуючий персонал повинен мати відповідну спеціальну підготовку щодо дотримання санітарних вимог і правил особистої гігієни на виробництві, при зберіганні, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.