

## Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення барів

### План

1. Планування і технічне оснащення барів
2. Характеристика виробничих приміщень
3. Характеристика торгових приміщень
4. Санітарні вимоги до утримання барів.

**Прейскурант** - це перелік напоїв і покупної продукції, яка реалізується в підприємстві. Існують певні принципи складання прејскуранта.

1. У прејскуранта повинен бути зв'язок з меню. Прејскурант в ресторані традиційно складається паралельно меню, тобто напої пишуться так, як їх вживають, а вживають їх з певними стравами. Просто можна сказати: «Пишуть так, як п'ють, а п'ють так, як їдять». Послідовність запису напоїв у прејскуранті повинна бути спрощено такою: міцні напої, вина міцні кріплені, вина сухі, вина десертні, інші десертні напої, пиво, соки, води, інша продукція.

2. Починається завжди прејскурант з фірмових напоїв даного підприємства. Це можуть бути як натуральні, навіть покупні напої, так і напої власного приготування. Судити про те, слід винести вперед напій чи ні, залежить від бармена та адміністрації бару. Такий винос допускається в рекламних цілях. Але послідовність запису фірмових напоїв така ж, як і в основному прејскуранті.

3. З групи напоїв вперед виставляються вітчизняні напої, а потім пишуться імпортовані. Такий принцип прийнятий у всьому цивілізованому світі. Тільки в країнах, що не поважають себе, можна зустріти випинання зарубіжної продукції на перше місце.

4. Спочатку в групі напоїв пишеться більш проста продукція, а потім - більш якісна. Як правило, це видно і по ціні, спочатку більш дешева, а потім більш дорога. Тобто (на прикладі спиртних напоїв), спочатку пишуться ординарні, потім марочні і на завершення - колекційні напої.

5. Прийнято писати спочатку прозорі або білі напої, за ними кольорові або рожеві, а потім дуже темні або червоні, в самому кінці десертних вин пишуть чорні й фіолетові вина. Цей принцип перегукується зі зв'язком меню і прејскуранта.

**Правила складання прејскуранта.** Оформлення прејскуранта - це обличчя і реклама підприємства. За прејскурантом, як по одягу, люди часто створюють собі перше враження про підприємство. Він повинен бути художньо оформлений, відповідно тематиці підприємства. Зараз прејскуранти часто друкують на якісному, гарному папері друкарським способом. Але в них залишають пропуски після кожної групи напоїв, щоб

можна було додрукувати різні добавки. Зустрічаються преїскуранти з друкарською печаткою кольорових знімків пропонованих страв і напоїв. Такий преїскурант дуже наочний, дає можливість гостеві заздалегідь познайомитися з зовнішнім виглядом продукції. Але такі друковані преїскуранти доречні на підприємствах зі стабільним асортиментом, вони доволі дорогі. Найчастіше преїскурант оформляється у вигляді папки, картонної, пластикової або шкіряної, зі вставними листами. Пластикові папки з файлами дуже зручні, вони довговічні, добре виглядають і недорого коштують.

На першій сторінці преїскуранта часто подають напівжартівливу рекламну інформацію. Вона приваблює гостей, додає гарний настрій. Така реклама може бути про надані додаткові послуги, про музичний репертуар бару, про режим його роботи, про історію та особливості фірмової продукції і т. д. Підприємства, часто відвідувані іноземцями, повинні мати преїскурант і меню на відповідних мовах. Кількість папок, преїскуранта і меню залежить від можливостей адміністрації. Бажано, щоб в офіціанта були папки, які він міг би подати відразу всім, хто сів за один столик. Плюс один примірник у гардеробника або швейцара. Вони зобов'язані, хоч поверхово, знати преїскурант і меню. Один - два екземпляри повинні бути у бармена.

Віддруковані преїскурант і меню з проставленими цінами є фінансовими документами суворої звітності, за які відповідає метрдотель або бармен. Кожен аркуш цих документів засвідчується печаткою підприємства та підписом його директора. Такими є вимоги податкової інспекції. Щоб документи не рясніли печатками, їх можна поставити на зворотному боці аркуша, аркуші скласти зворотною стороною один до одного і вкласти в файл папки. В кінці преїскурант і меню засвідчуються підписом калькулятора або бухгалтера, який відповідає за правильну калькуляцію цін. Підпис бармена або буфетника запевняє дотримання асортименту, якість продукції, її правильний вихід. Печатка в кінці преїскуранта і меню та підпис директора завіряють все. Якщо в преїскуранті або меню відбувається зміна цін, то стара ціна може бути викреслена і поставлена нова, але на це місце обов'язково ставляться печатка і підпис директора. Якщо продукція просто знята з реалізації, то достатньо просто її викреслити. Якщо у підприємства друковані преїскурант і меню, а дана продукція в цей день відсутня, то ціна проти неї просто не ставиться.

Ще деякі обов'язкові правила оформлення преїскуранта і меню розглянемо на прикладі.

ПО «Навчальний центр»  
(Найменування головної фірми)  
Бар «Зелений бармен»  
(Найменування підприємства)

ПРЕЙСКУРАНТ  
на 2023 р.  
(Дата)

№ з/п, позиція або код	Найменування напою	Ємність пляшки (тари)	Ціна за пляшку	Ціна за порцію
1	2	3	4	5

(В кінці всього переліку)

Директор -----

Калькулятор ----- М. П.

(Бухгалтер)

Бармен -----

Графа № з/п або позиція може бути пропущена. Але вона дозволяє відвідувачеві замовити продукцію по позиції, коли він не бажає, щоб його замовлення чули оточуючі. Вона як би рекламує кількість напоїв Вашого підприємства. У графі "Найменування напою» вказується повне найменування продукції. Необхідно вказувати якість, сорт, колір, рік урожаю (для вин), виробника та інші особливості пропонованого товару. Не інформованість дратує гостей, і ці питання все одно будуть задані офіціантові або барменові, що уповільнює обслуговування. Неможливо написати в розділі десертні вина просто «вино», слід написати: Мускат білий червоного каменю, створений ПО «Магарач», врожаю 1991р., Має два кубки Гран-прі та багато інших нагород. У колонці «Ємність пляшки» (тари) може довше за прејскурантом зазначатися конкретна тара. Їх може бути декілька, відповідно і цін буде кілька. У графі «Ціна за порцію» надалі за прејскурантом вказують обсяг порції по групах напоїв. Приклади зазвичай прийнятих порцій для напоїв будуть приведені нижче. Деякі напої, на розсуд адміністрації та бармена, можуть не відпускатись на розлив. Це допустимо для газованих напоїв, для дуже дорогих напоїв, інших напоїв, які можуть псуватися після відкриття і напоїв в сувенірній або подарунковій тарі. У такому разі проти них в графі «Ціна за порцію» ставиться прочерк.

Основна послідовність запису напоїв у прејскуранті. (Одночасно наводяться температури подачі напоїв і їх звичайна порція.)

## **Фірмові напої**

(Послідовність запису, як і у всього подальшого преїскуранта.)

### **Напої звичайною порцією 50 мл**

#### ***Міцноалкогольні***

1. Горілка 8 - 10 °
2. Гіркi настоянки 8 - 10 °
3. Віскі 4 - 6 °
4. Джин 8 - 10 °
5. Ром 18 - 20 °
6. Бренді 18 - 20 °
7. Коньяк 18 - 20 °
8. Бальзами 18 - 20 °

### **Напої звичайною порцією 100 мл.**

#### ***Вина:***

- Ароматизовані 18 - 20 °
- Міцні кріплені 18 - 20 °
- Білі сухі 14 - 16 °
- Рожеві сухі 14 - 16 °
- Червоні сухі (влітку) 14 - 16 °
- (Взимку) 25 - 28 °
- Напівсухі 14 - 16 °
- Напівсолодкі 18 - 20 °
- Десертні 18 - 20 °

### **Напої звичайною порцією 150 мл.**

#### ***Газовані вина:***

- Шампанське 5 – 7.
- Ігристі вина 9 - 13
- Шипучі або газовані вина 9 - 13 °

### **Напої звичайною порцією 50 мл, а для лікерів може бути 25 мл.**

- Колекційні і особливі напої: віскі, ром, бренді, коньяк. 18 - 20 °
- Лікери: міцні ароматні, десертні, креми, лікерні напої. 18 - 20 °
- Змішані напої: аперитиви, діджестиви, вечірні та групові.

### **Напої звичайною порцією 200-500 мл.**

- Пиво: світле, темне. 10 - 14 ° (деякі сорти від 8 ° С)
- Соки: кислі, солодкі. 10 - 14 °
- Води: мінеральні, солодкі, тонізуючі. 10 - 14 °

## **Фрукти**

### **Кондитерські вироби покупні**

### **Жувальні гумки, супутній товар.**

Якщо в барі великий асортимент пива, то його можна розташувати за

заводами-виробниками. У сучасних барах часто відступають від традиційної черговості запису напоїв. Наприклад, змішані напої розташовують в преїскуранті по базах. Також часто рекомендують дещо інші температури подачі. Це пов'язано з особливостями бару, особливостями напоїв, традиціями і т. д.

### **Барна карта**

**Барна карта** - це перелік змішаних напоїв, пропонованих в барі до реалізації. Серед них на початку пишуть аперитиви, потім діджестиви, потім вечірні та групові напої. На самому початку можна написати свої, фірмові напої, в такій же послідовності. Іноді змішані напої пишуть, групуючи їх по базам. Наприклад: на базі горілки, віскі, джина, рому, бренді і т.д. Цей підхід застосовують у барах, де контингент відвідувачів не дуже добре знайомий зі змішаними напоями. У барній карті обов'язково вказується рецептура і вихід напою і гарніру. Якщо цього не зробити, то гість буде почувати себе не дуже комфортно та все одно буде задавати такі питання. Як уже зазначалося, добре, коли в барній карті показаний зовнішній вигляд напою. У сучасних барах назви багатьох сумішей придумує сам бармен. Тільки міжнародні класичні напої не можна перейменовувати. Якщо не дотримуватися цього правила, то це призводить до різночитання і сплутування напоїв в різних барах. Але ще гірше, коли напоям дають вульгарні, образливі назви, хоча вони бувають дуже помітні, ефективні і «рекламні». Вихованість бармена і вищестоячого керівництва визначають тактовність у виборі назв для напоїв в конкретному барі.

### **Винна карта**

**Винний лист** або винна карта аналогічні преїскуранту, і в них перераховуються вина, реалізовані в підприємстві. Вони застосовуються в ресторанах і барах, що мають значний асортимент реалізованих вин. У винній карті більш детально описуються особливості даного вина, дається його характеристика та іноді навіть друкується його зовнішній вигляд. Може бути дана рекомендація, до яких страв його можна замовити, рекомендована температура вживання, особливості виробництва даного вина і т. д.

1. Робоче місце бармена має декілька секторів:

- передня барна стійка, яка складається з двох частин (верхньої та нижньої);
- прохід;
- задній бар

Передня барна стійка (верхня) — це прилавок, на який подаються напої. Крім того, барна стійка виконує ще декілька функцій: є місцем для відпочинку, пунктом спостереження за відвідувачами, місцем очікування друзів, які запізнилися.

Барна стійка — це основне місце спілкування бармена з відвідувачами, тому вона повинна відповідати декільком вимогам: бути чистою, зручною і гарною.

Барна стійка (нижня) є безпосереднім робочим місцем бармена, де він проводить більшу частину часу, готуючи напої і обслуговуючи відвідувачів. Від правильної організації цього місця залежить ефективність роботи бармена.

Зазвичай нижня барна стійка виготовляється із нержавіючої сталі, може мати різні форми, має вбудовані раковини, льодогенератор та інше необхідне обладнання. Тут розташовуються і найнеобхідніші продукти та посуд.

Прохід — це простір між барною стійкою і заднім баром, де працює бригада барменів. Він повинен бути досить просторим, але не занадто великим, інакше бармену доведеться витратити зайвий час для переходів від передньої стійки до задньої. Вважається оптимальним, якщо між передньою і задньою стійками розташовуються три особи в ряд.

Задній бар — місце збереження основної маси продуктів, у т. ч. алкогольні напої і пиво у пляшках. Він часто є вітриною для популярних і нових продуктів. Зазвичай задній бар складається з двох частин. Нижня — це холодильна шафа, верхня — вітрина з полицями. У холодильниках зберігають пиво в пляшках, на полицях розташовують високоякісні напої та лікери. Полиці та пляшки регулярно протирають і полірують. У сучасному барі особлива увага надається розташуванню продуктів і обладнання.

## **2. Характеристика виробничих приміщень**

Продумане планування барів із великою кількістю посадочних місць (торгового залу, барної стійки, виробничих, складських та адміністративних приміщень) має велике значення для правильної організації праці, дотримання санітарного режиму, покращення умов обслуговування. Виробничі приміщення розташовують відповідно до ходу технологічного процесу, уникаючи зустрічних потоків сировини і готової продукції, відвідувачів. Сировина постачається в бар через окремий вхід, приєднаний до складських і виробничих приміщень.

Кількість приміщень та їх площа залежить від типу бару, його потужності, кількості посадочних місць у торговому залі, форми обслуговування, характеру виробництва і видів сировини, яка використовуються.

У молочному барі, який реалізує м'яке морозиво, обладнують спеціальний цех морозива для виготовлення напівфабрикатів і сумішей, варіння сиропів, нарізання і перетирання плодово-ягідних компонентів,

приготування окремих видів гарнірів до морозива та пастеризації сумішей.

На підприємствах, де для виготовлення продукції використовується велика кількість яєць, передбачається спеціальний цех для їх санітарної обробки. На невеликих підприємствах після санітарної обробки яйця розбивають у цеху морозива на окремому столі.

Пивні бари та коктейль-бар мають доготівельні цехи для приготування бутербродів і нескладних закусок.

Виробничі приміщення повинні бути зручні для роботи і відповідати вимогам техніки безпеки. Висота їх повинна бути не менше 3—3,5 м, підлога — із водонепроникного матеріалу і з нахилом до трапу не менше 0,015 м.

Стіни фарбують клейовою фарбою світлих тонів, а панелі на висоту 1,7 м вкриваються глазурованими чи легко миючими полістирольними кахлями світлих тонів, стелю білять.

Виробничі приміщення повинні мати природне освітлення, у вечірній час використовують лампи денного світла. Температура у зазначених приміщеннях не повинна перевищувати 16—18°C. До основних робочих місць підводять гарячу та холодну воду, обладнують каналізацію.

У барах, які працюють на сировині, обладнують мийку для виробничого посуду, складські приміщення з охолоджувальними і не охолоджувальними коморами. Складські приміщення розташовують безпосередньо від входу, через який постачають і приймають сировину. Ці приміщення мають висоту 2,8—3,5 м, гладкі стіни з вбудованою металевою сіткою для захисту від гризунів, підлогу із водонепроникного матеріалу, міцну, без тріщин та вибоїн, двері — без порогів.

Для виконання адміністративних функцій (у залежності від потужності підприємства) створюється кабінет адміністратора та завідуючого баром.

Туалетну кімнату для відвідувачів і персоналу влаштовують окремо. Їх обладнують умивальниками, сушкою для рук, паперовими рушниками. Вішалки розташовують перед входом до туалету. У душовій обладнують тамбур із вішалками і лавою для роздягання.

Для забезпечення безперебійної роботи бару і виконання виробничої програми велике значення мають правильний підбір і розташування обладнання. Види і кількість його обирають із урахуванням норм технічного оснащення, потужності і типу бару. Обладнання в цехах розташовують відповідно до технологічного процесу, враховуючи послідовність обробки сировини і не допускаючи зустрічних потоків, розміщуючи так, щоб забезпечити вільний рух по виробничому приміщенню і доступ до обладнання.

Відстань між машинами повинна бути 0,75м, між лініями столів при двосторонній роботі — 1,2м, між лініями столів за наявності проходу — 3м, від стін механічного обладнання — від 0,1 до 0,2 м, між окремими видами немеханічного обладнання — від 0,05 до 0,2 м, від ванн для миття і раковин до виробничих столів — 0,3 м.

Цех для санітарної обробки яєць обладнують чотирьохсекційними ваннами для миття з холодною проточною водою, в яких миють яйця; робочим столом із металевим покриттям, ножем для розбивання яєць, баками з кришкою для збирання розбитої шкарлупи та інших відходів.

У заготівельному цеху виділяють лінії для приготування холодних закусок із овочів, фруктів, а також холодних закусок із м'яса та риби. Цех обладнують холодильною шафою, стелажми, виробничими столами, вагами, шафою для зберігання інвентарю, ковбасорізкою, овочерізкою для варених та сирих продуктів.

Заготівельні цехи в пивних барах та гриль-барах мають один тип оснащення.

Приміщення для миття виробничого посуду обладнують двох- чи чотирьохсекційними ваннами, стелажми, підтоварниками.

У коморах для сипучих продуктів встановлюють стелажі та підтоварники, обладнують притоково-витяжну вентиляцію для провітрювання і підтримання постійної температури в приміщенні.

У залежності від виробничої потужності бару комори для зберігання продуктів, які швидко псуються, оснащують холодильними шафами різних систем чи холодильними камерами з машинним охолодженням.

Комору для зберігання напоїв обладнують стелажми, на які укладають горизонтально пляшки з вином. Оптимальна температура зберігання всіх напоїв — від 10 до 15°C. Для складування тари передбачають окремі від комори приміщення.

Правильна організація робочих місць сприяє підвищенню продуктивності праці обслуговуючого персоналу. У барах робочі місця розташовуються відповідно до послідовного виконання операцій технологічного процесу.

У спеціалізованому цеху організуються спеціалізовані робочі місця для приготування сиропів, гарнірів для морозива, пастеризації сумішей, нарізання і протирання плодово-ягідних компонентів. Це зменшує затрати часу на виконання операцій.

У заготівельних цехах барів готують нескладні бутерброди і закуски на універсальних робочих місцях, які комплектують необхідним інструментом, інвентарем, настільними циферблатними вагами.



Посуд і сировину бармен розташовує зліва від себе, інвентар і ваги — перед собою, а готову продукцію викладає справа.

### **3. Характеристика торгових приміщень**

Для організації якісного обслуговування, створення зручностей відвідувачам і нормальних умов праці обслуговуючого персоналу важливе значення має правильне планування торгових приміщень барів — торговельного залу, вестибюлю з гардеробом, туалетних кімнат та умивальників для відвідувачів, приміщення для миття столового посуду.

Площа торговельного залу і виробничих приміщень повинна відповідати типовим нормам, установленим для підприємств громадського харчування.

Норма площі торговельного залу —  $1,4\text{м}^2$  на одне посадочне місце, в барах з танцювальним майданчиком — від  $1,7$  до  $1,8\text{м}^2$  ( $0,2$ — $0,4\text{м}^2$  для танцювального майданчика). Торговельний зал бару може бути різної форми, з достатнім освітленням, сучасними зручними меблями, які налаштовують на відпочинок: напівм'якими та м'якими напівкріслами. невисокими (до 65 см) круглими чи квадратними ( $65\times 65$  см) столами. Верх столу покривають декоративним пластиком, лакованим деревом чи склом. Зазвичай скатертинами столи не покривають, за виключенням барів, де подають холодні або гарячі кулінарні вироби — на час прийому їжі відвідувачем стіл накривають скатертиною чи серветкою, потім посуд прибирають, скатертину знімають.

Основним елементом обладнання бару є барна стійка. Її розташування в торговельному залі обумовлене багатьма факторами: безпосередньою близькістю до підсобних приміщень (комор для продуктів та інвентарю, приміщення для миття столового посуду, складування тари тощо), зручністю постачання продуктами та вивезенням тари; розташуванням холодильного обладнання, зручністю обслуговування відвідувачів.

Якщо в барі немає гардеробу, в залі встановлюють вішалки для одягу відвідувачів (у верхньому одязі в барі знаходиться недоречно).

У сучасних барах велике значення надаються оформленню торгової зали: її інтер'єру, дизайну, підбору освітлення, меблів, встановленню перегородок. Приміщення для миття столового посуду повинно приєднуватись безпосередньо до торговельного залу. Миття посуду організовують двома потоками. З одного боку приміщення приймають брудний посуд, розбирають його, очищують від залишків їжі, миють у двох ваннах і полощуть гарячою водою в третій. На протилежному боці вимитий посуд сортують, просушують, витирають, встановлюють у шафи

для чистого посуду і передають на видачу. Місця прийому використаного і видавання чистого посуду завжди повинні бути ізольовані одне від іншого. Барну стійку розташовують таким чином, щоб вона була зручна для роботи персоналу і знаходилася в безпосередній близькості від виробничих приміщень. Лицьова сторона барної стійки повернена до входу в зал, її облицьовують сучасними матеріалами, які гармонійно вписуються в інтер'єр залу. Особлива увага надається освітленню, зокрема робочого місця бармена, оскільки процес приготування та подавання напоїв відбувається на очах у відвідувачів. Місця для відвідувачів, розташовані біля барної стійки, можуть бути стаціонарні (прикріплені до підлоги), пересувні, такі, що крутяться, з круглими чи квадратними сидіннями. Кількість сидінь по довжині барної стійки визначається із розрахунку 60 см на одне посадочне місце. За барною стійкою встановлюють пристінну шафу-вітрину чи полиці з пляшками, коробками цукерок, вазами. Інколи задню стіну за барною стійкою оформлюють декоративним панно, яке гармонійно поєднується із загальним оформленням залу.

Барна стійка заводського виготовлення раціонально влаштована і полегшує працю бармена: на його робочому столі монтується охолоджувальний бак для 8—10 пляшок із напоями. У прилавок робочого столу вмонтована невелика холодильна шафа, в якій зберігається резерв напоїв на поточний день.

Окрім охолоджувального пристрою, на робочому столі бармена монтують невелику ванну (40×25 см) з проточною водою для полоскання інвентарю та посуду. У невеликих барах скляний посуд у такій ванні мие бармен.

До складу технологічного обладнання та інвентарю барної стійки належать: низькотемпературний прилавок для зберігання загартованого морозива; фризер для виготовлення м'якого морозива (кількість фризерів залежить від потужності підприємства); холодильна шафа для зберігання різноманітних компонентів і їх запасу на один день роботи (молоко, ті підприємства); холодильна шафа для зберігання різноманітних компонентів і їх запасу на один день роботи (молоко, сиропи, фрукти); кавоварка і термостати для зберігання гарячих напоїв; охолоджувальна вітрина для зберігання кондитерських виробів; ваги циферблатні; дозатори (скляні мензурки); колби для соків та сиропів; посуд із кришкою для зберігання фруктових компонентів; посуд для подавання і дрібний інвентар. У барі встановлюють льодогенератор, який виробляє харчовий лід кубиками, продуктивність якого 2—3 кг льоду на годину. Його підключають до

водопровідної мережі та каналізації. Харчовий лід зберігається на робочому столі бармена у спеціальному посуді.

У барну стійку гриль-барів вмонтовано і теплове обладнання для приготування страв. За барною стійкою працюють два офіціанти-бармена. Висота стійки від підлоги до полиці для подавання становить 1040—1050 мм; ширина полиці — 400 мм; висота сидінь — 750 мм.

Вздовж внутрішнього боку стійки, яка є робочим місцем обслуговуючого персоналу, розташовують підсобне обладнання з робочим інвентарем, що утворює єдину за шириною і висотою допоміжну робочу лінію, висота якої — 900 мм, а ширина близько 600 мм.

Допоміжна робоча лінія складається з окремих груп обладнання та інвентарю.

#### **Лінія реалізації напоїв та їх зберігання:**

- відкритий охолоджений прилавок для зберігання напоїв у пляшках та іншому посуді — 1200×600×900;
- стіл для зберігання склянок і келихів — 400×600×900;
- пересувний візок для збирання використаного скляного посуду.

#### **Лінія реалізації холодних закусок і страв:**

- охолоджувальний прилавок для зберігання холодних (порційних) закусок — 1200×600×900;
- пересувний візок із чистим посудом;
- підсобний робочий стіл — 400×600×900.

#### **Лінія реалізації кави та інших гарячих напоїв:**

- стіл з кавоваркою — 600×600×900;
- пересувний візок із кавовим посудом;
- стіл із касовим апаратом — 400×600×900;
- пересувні візки для збирання використаного посуду і приборів;
- підсобні робочі столи (довжина різна залежно від вільної площі вздовж барної стійки, ширина не повинна перевищувати 600 мм, а висота — 900 мм).

Біля задньої стіни за барною стійкою встановлюють теплове, холодильне та підсобне обладнання, яке також утворює одну лінію. Над обладнанням монтують вентиляційну витяжку.

До комплексу обладнання гриль-барів належать: охолоджувальні шафи для зберігання сировини (напівфабрикатів); електро-гриль; шафа шашлична; електрофритюрниця; марніти; підсобні столики; пересувні візки з посудом для подавання.

Усе обладнання для обслуговування і виробництва розташовується в раціональній послідовності, що сприяє створенню нормальних умов

праці, потребує менших витрат часу.

Підставні тумбочки або шафки використовуються для зберігання дрібного робочого інвентарю. Велике значення надається рекламі бару

. 4. Підготовка торговельних приміщень до роботи складається з прибирання, розташування меблів, одержання посуду та приборів.

Бригада прибиральниць на початку і в кінці робочого дня прибирає торговельне приміщення за допомогою пилососа та машини для миття підлоги.

Протягом робочого дня прибиральниця — чергова по торговому залу — слідкує за чистотою у торговельних приміщеннях і здійснює місцеве прибирання. Послідовність прибирання залежить від покриття підлоги.

Якщо підлога із плитки чи лінолеуму, то, перш за все, видаляють пил із підвіконня, панелей, меблів, світильників, а потім миють підлогу.

У барі з паркетною підлогою спочатку видаляють бруд і пил із паркету, ретельно його натирають, а потім знищують пил з усіх інших предметів. Килимову доріжку з проходу чистять пилососом і розстилають, як правило, вздовж головного проходу. Прибирання закінчують за 2 години до відкриття підприємства. Торгові приміщення добре провітрюють.