

ЕФЕКТИВНІСТЬ РОБОТИ СУЧАСНОГО БАРУ

Кравченко Л.В.

к.педагог.н., доц.

*Уманський державний педагогічний
університет імені Павла Тичини*

Ефективність сучасного бару залежить від багатьох факторів: організаційної концепції, орендної ставки, розташування, цін, оригінальності меню, якості страв і напоїв, рівня сервісу тощо. При цьому важко судити, наскільки прибутковим буде цей бізнес, через постійну боротьбу за виживання.

Сучасність бару можна оцінювати за різними критеріями - дизайну, технічним оснащенням, популярності, тощо. По суті, сучасними можна вважати усі існуючі зараз формати – лобі-бар, коктейль-бар, винний бар, пивний, диско-бар, тики-бар, «спік-ізі»-бар (speak-easy bar), рестобар. Якщо говорити про тренди, то майбутнє - за «спік-ізі»-барами, закритими або напівзакритими закладами зі своїми чіткими правилами, що з'явилися в Америці ще за часів сухого закону. Зараз ця тема вельми популярна на Заході і поступово набирає популярність у нас [4].

Типологічну класифікацію сучасного барного бізнесу б можна представити наступним чином:

- бари престиж-класу - одне з місць, куди відвідувач (споживач) приходить, щоб заявити про свою респектабельність та приналежність до відповідної соціальної групи;

- бари для задоволення утилітарної потреби - заклад, куди приходить споживач, щоб задовольнити смакові потреби на пропоновані продукти;

- бари-шоу - основна мета відвідування - розваги;

- бари-клуби - місце, куди приходять не тільки для того, щоб смачно поїсти, але і в очікуванні цікавого і захоплюючого спілкування [2].

Сучасні тенденції барного руху простежуються досить чітко і в мікології - повернення до класики і твісти на неї; використання в коктейлях домашніх

інгредієнтів (сиропів і настоянок власного приготування) в поєднанні з напоями міцніше. Що стосується формату, то в технічному оснащенні зараз все більше приділяють увагу оформленню внутрішньої частини бару, постійного її вдосконалення, а в дизайні як і раніше лідирує ретростиль [4].

Зв'язок між грамотним технічним оснащенням і ефективністю сучасного бару простежується досить чітко. Проте, компанії, які займаються проектуванням барних станцій, не в повній мірі можуть підлаштуватися під замовника. Більшість просто пропонує стандартну станцію, та й все. Але в кожному конкретному випадку є свої нюанси. Дизайнер бару проектує всі свої задуми, і йому потрібно адекватне технічне втілення задуманого. Це теж питання сучасності і в кінцевому рахунку окупності [3].

У нашій ментальності відвідування бару сприймається багатьма як похід «в гості», як неординарна подія. Тоді як за кордоном бар розглядають як помірно демократичне місце зустрічі на кожен день. В принципі, різниця в підходах не видається дивною з огляду на те, що в нашій країні є міста, в яких працює в кращому випадку тільки по одному пристойному бару. Навіть в столиці ледь набереться з десятків закладів, де вам приготують дійсно першокласний напій. Це в рази менше, ніж в Лондоні або Нью-Йорку. Так що до «буденності» нам далеко. Ще один момент - на Заході люди приходять в бари в першу чергу за задоволенням, насолодою, а у нас більшість відвідує їх з цілком певними цілями, тобто, як виключно питні заклади. Тому найпопулярнішим коктейлем у нас є Long Island.

Не будемо забувати і про економічну сторону питання. При орендних ставках в Україні, бари змушені заробляти гроші будь-якою ціною. Тому гостям надається максимальна кількість послуг – це питання виживання. Звичайно, за такого стану речей може виникнути питання: а в чому ж тоді різниця між баром і рестораном? Сучасний бар - це демократичний заклад, навіть необов'язково з коктейлями в меню. Це може бути пивний бар, віскі-бар, чи інший, але в будь-якому випадку мається на увазі збільшений асортимент алкоголю, більш грамотно підібраний, ніж в ресторані, менший асортимент

вина і досить демократичне меню. Бар може бути зі станцією, без неї, але, як мінімум, це завжди велика активна барна стійка.

Важко переоцінити хороший дизайн бару. Зовнішня, видима гостям частина барної стійки вирішується дизайнером - саме він пов'язує фасад і стільницю із загальною атмосферою закладу, підбирає естетичні і при цьому міцні і зносостійкі матеріали. Але бар буде найбільш ефективний тільки тоді, коли в процес його планування поряд з архітектором і дизайнером включається бармен, який краще за всіх знає технічні та технологічні аспекти роботи.

Коли ми беремо якийсь проект, спочатку з'ясуємо, на скільки посадочних місць розраховано заклад, активною або неактивною буде барна стійка, чи планується наявність танцполу, який штатний розклад. Відповіді на ці питання дають нам загальне розуміння завдань. Але набагато важливіше правильно спроектувати барну стійку, підібрати обладнання, грамотно підвести комунікації. При будівництві стійки особлива увага приділяється каркасу, всередині якого як раз і прокладаються всі комунікації. При цьому важливо його не тільки герметично закрити, адже тут постійно присутні харчові продукти, а й забезпечити легкий доступ до всієї підводки для її подальшого обслуговування.

Переоцінити продуктивність добре організованої барної станції важко: коли все під рукою, термін приготування коктейлю скорочується в п'ять разів, бармен здатний приготувати десяток коктейлів за п'ять хвилин. Барна стійка може додатково комплектуватися барним холодильником, стільницею з краплезбірником, сміттєвим модулем, хаус-келихами, пістолетами для розливу газованої води, кавоваркою, бойлером - все це дозволяє уникнути хаосу і залишити простір робочого столу вільним навіть у найбільш завантажені години. Конструктивно сучасна барна стійка ділиться на робочу і гостьову зони. І якщо організація робочого місця розглядається перш за все з інженерної боку, то виконання місця для роботи з гостями залежить від функцій самого бару [1].

У неактивних сервіс-барах стійки використовуються в основному для розрахунку з клієнтами. А ось в активних барах контакт бармена з гостем здійснюється безпосередньо біля стійки, тому саме її проектуванню і влаштуванню приділяється підвищена увага.

Сучасний український бар – заклад, де відвідувачі можуть не тільки скуштувати екзотичні коктейлі та приємно провести час, але і замовити незвичайні або традиційні страви кращих кухонь планети, приготовані професійними кухарями на найвищому рівні. Гості мають можливість спробувати чудові коктейлі, змішані з найрізноманітніших компонентів, а також будь-які вина від кращих світових виробників. Все це користується незмінною популярністю, і тому даний бізнес досить прибутковий, щоб продовжувати їм займатися.

Типізація барів і в Україні, і за кордоном схожа і залежить від асортименту реалізованих напоїв і продукції, а також способів їх приготування: молочний, пивний, винний, кавовий, коктейль-бар, лобі-бар, бар готелю, снєк-бар, гріль-бар, паблік-бар, лонг-бар, банкетний бар, мобіле-бар, таб-бар, паб-бар тощо. Вони можуть відрізнятися і специфікою обслуговування відвідувачів, наприклад, відеобар, вар'єте-бар.

Якщо говорити про аудиторію, яка вважає за краще проводити час в барах, то, як не банально звучить, - це усі категорії населення, якому дозволено згідно із законом відвідувати подібні заклади. Часом навіть домашні тварини стають завсідниками, звичайно, за компанію з господарями.

Між іншим, повноліття відвідувачів повинно бути обов'язковим пропуском в будь-який бар. Це означає, що в будні дні бармену краще попросити паспорт у гостя, який, як йому здається, не є повнолітнім. А у вихідні повинен діяти строгий фейс-контроль: особам до 21 року вхід заборонено. Перевага барного бізнесу полягає в тому, що бар відвідуватимуть завжди: і взимку, і влітку, і в сніг, і в дощ, і навіть після всіх «антизаконів». Це пояснюється тим фактом, що всі обмеження подібного роду вводяться повсюдно, тому вони ж самі і не залишають відвідувачеві вибору. Однак не

варто лякатися таких незручностей, адже це ж просто незручності, а ніяк не труднощі або проблеми. І такі речі завжди можна усунути при наявності у власника належної кмітливості і підприємливості.

В той час, як питання пов'язані з підвищенням ефективності роботи бару будуть обумовлені асортиментом послуг, продуктів, меню і підпорядковані загальним стратегічним цілям, менеджмент бару повинен контролювати його витрати, враховуючи додаткові можливості для їх економії.

Список використаних джерел:

1. Архипов В. В. Технология продукции и обслуживания в барах. 2-е издание: учеб. пособ. – К.: Центр учебной литературы, 2016. – 240 с.
2. Жданов В. В. Менеджмент в ресторанном бизнесе: автореф. дис. на соиск. уч. степени канд. экон. наук М., 2004. – 24 с.
3. Современный бар URL:
http://restoranoff.ru/trends/conjuncture/Sovremenniei_bar/
4. Як організувати роботу бару URL:
<http://jak.bono.odessa.ua/articles/jak-organizuvati-robotu-baru.php>