



**Когда за стойкой бара все размещено правильно, бармену удобно работать, он быстро выполняет заказы, продажи растут, и гости бара остаются довольны обслуживанием.**

# ПРАВИЛО ПРАВОЙ И ЛЕВОЙ РУКИ



**Справа ставим то, что берем правой рукой (бутылки, совок для льда, инструмент), слева — то, что берем левой рукой (барное стекло). Перед собой удобно держать мерный инструмент, салфетки, разделочную доску, барный нож, стрейнер, контейнер с фруктами.**

# ПРАВИЛО ТРЕХ ШАГОВ



**Рабочее место бармена организуется таким образом, чтобы, выполняя заказы, он совершал за стойкой не более одного шага в любую из сторон — влево, вправо и назад. То есть все предметы, инвентарь, оборудование должны находиться от него в шаговой доступности.**

# ПРАВИЛО ВЕРХНЕЙ ПОЛКИ



**Бутылки с самым дорогим алкоголем ставьте на верхнюю полку на стене за баром, по центру. Там они будут в фокусе внимания гостей и к тому же в безопасности: бармены не заденут их случайно, когда будут брать бутылки с других полок. Напитки, которые вы используете наиболее часто, нужно поставить справа от себя или на нижнюю полку.**

# ПРАВИЛО ГРУППИРОВАНИЯ



**Все алкогольные напитки нужно ставить группами (водки, текилу, ликеры, вермуты и т.д.) и всегда на одно и то же место. Так гостю будет проще сделать выбор из имеющихся напитков, а бармену — ориентироваться в процессе обслуживания.**