



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.