

Особливості розташування різних видів барів у готелях

МИСНІК ЯНА СЕРГІЙВНА

Типи та особливості організації підприємств громадського харчування

Підприємства громадського харчування у готелях - важливий структурний підрозділ у формуванні основного продукту гостинності - надання послуг харчування та ряду додаткових послуг, що визначаються функціональним типом закладу харчування.

У структурі готельних комплексів функціональна організація підприємств громадського харчування вирішується з урахуванням категорії закладу розміщення. В однозіркових готелях, згідно національного стандарту щодо обслуговування у різних категоріях готелів, харчування гостей не обов'язкове, у двох-, трьохзіркових - повинен функціонувати ресторан або кафе, у чотирьох- і п'ятизіркових готелях повинні бути ресторани, банкетні зали, бари, у п'ятизіркових і нічні клуби. У готелях, що входять у відомі готельні ланцюги у структурі підприємства виділяється щонайменше два ресторани - фешенебельним з фірмовими стравами і невеликий ресторан економічного класу.

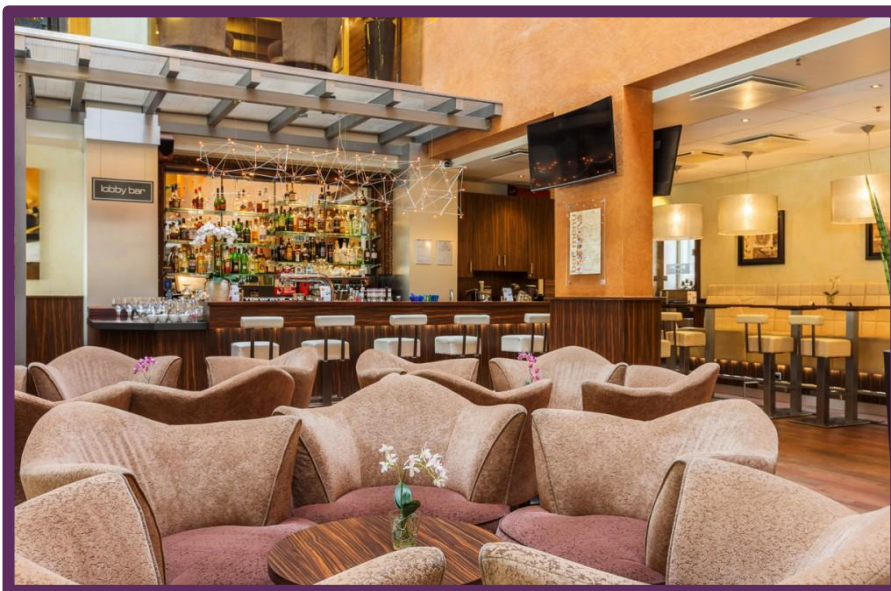
Згідно характеру торгово-виробничої діяльності, головного критерію у класифікації гастрономічних підприємств, всі підприємства харчування поділяються на такі типи: ресторан, кафе, бар, буфет, їдальня, закусочна та ін.

Бар

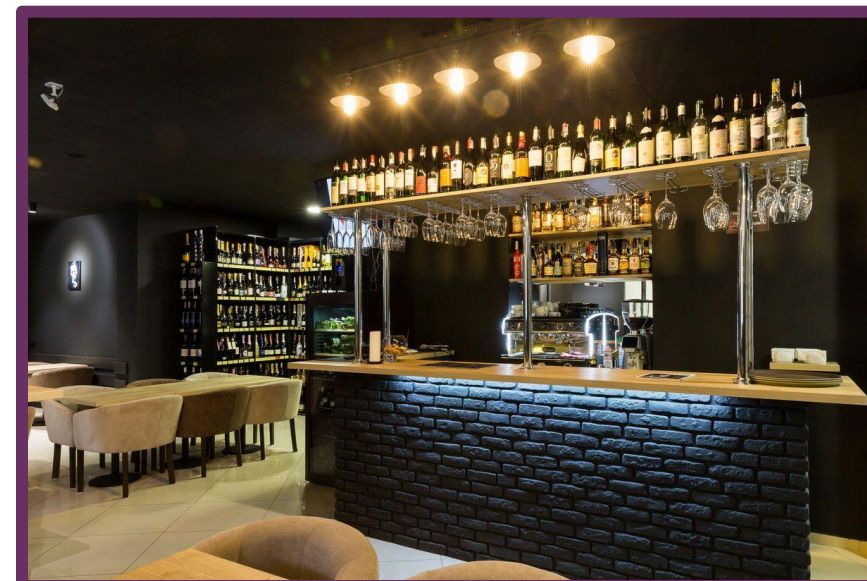
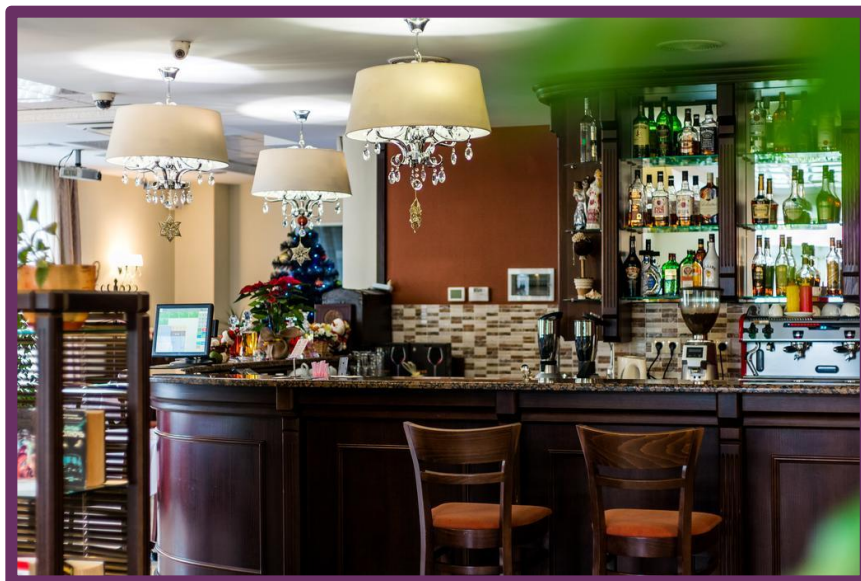
- спеціалізоване підприємство харчування, що пропонує гостям різні напої, десерти, закуски, кондитерські вироби. У готелях бари розташовуються у приміщенні ресторанів, кафе, як окремі підприємства. У барах категорії "люкс", "вищої" та "першої" категорії гостей обслуговують офіціанти, за барною стійкою - бармени; у барах "другої" категорії у залі забезпечується самообслуговування, за барною стійкою гостей обслуговує бармен, за буфетним прилавком - буфетник. Сьогодні спостерігаються тенденції урізноманітнення профілю барів у готелях.

В залежності від розташування барів у готелях їх класифікують на:

вестибюльні -
розташовані у
вестибюлях готелів,
вони мають зручне
розташування у
проведенні
зустрічей, відпочинку
гостей і відвідувачів;



- ресторани -
розташовані у залі
ресторану, цей тип
барів найбільш
привабливий в
інтер'єрі
ресторану;

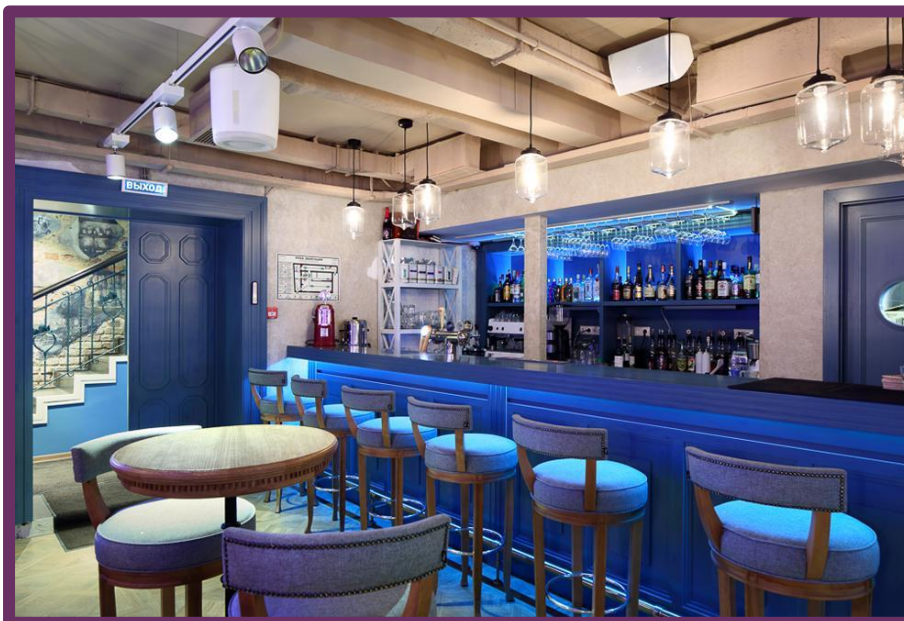


допоміжний –

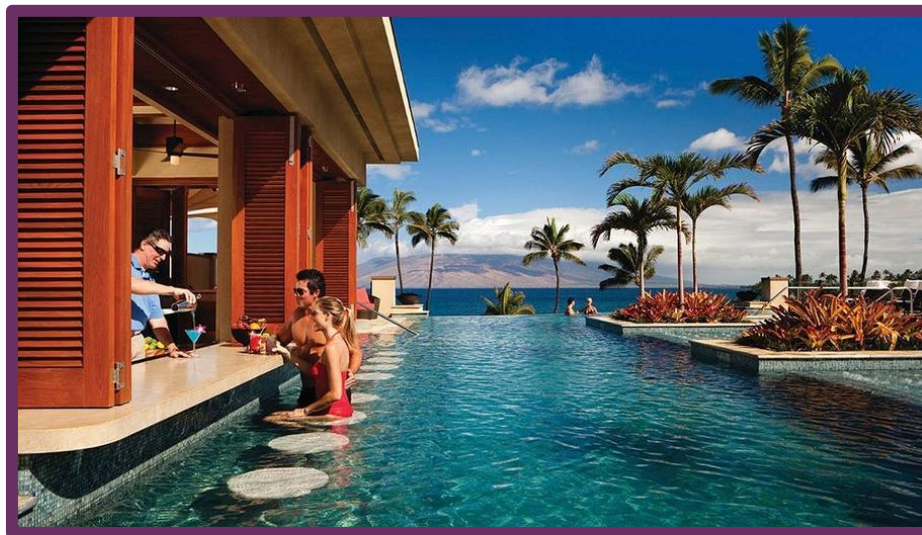
знаходиться на
поверхах у
готелях. Тут
пропонують вино,
пиво,
прохолоджуючі
напої, що
використовуються
для
обслуговування
клієнтів у
номерах;



- банкетні -
розташовані у
банкетній залі,
використовуються
виключно для
обслуговування
банкетів і
конференцій. В
асортименті таких
барів є значний запас
дорогих вин, пива,
тонізуючих напоїв;

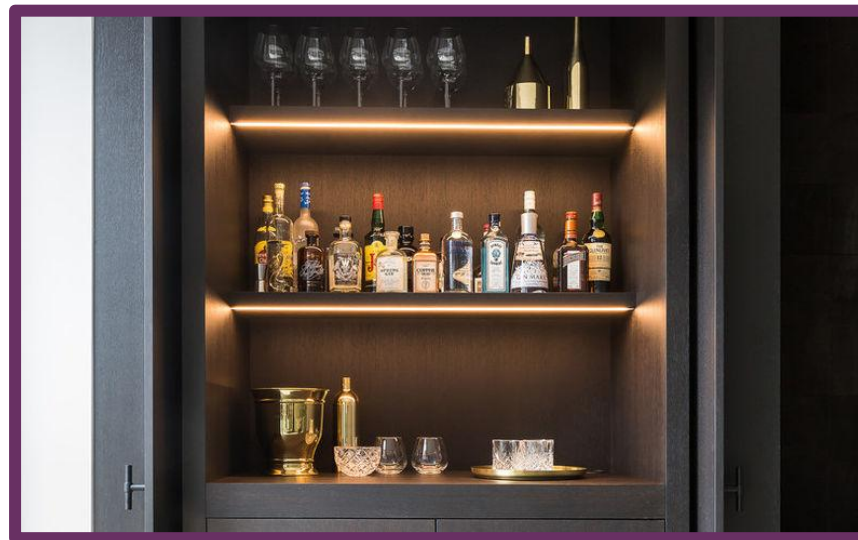


- бари при басейнах -
характерні для
високо-категорійних
готелів. Гостям у таких
барах пропонують
широкий асортимент
прохолоджуючих
напоїв, коктейлі,
кондитерські вироби,
десерт;



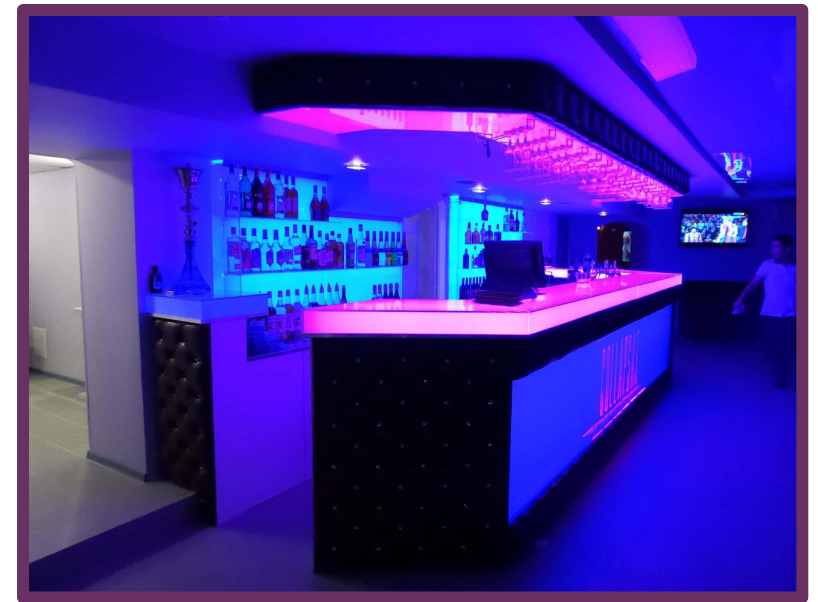
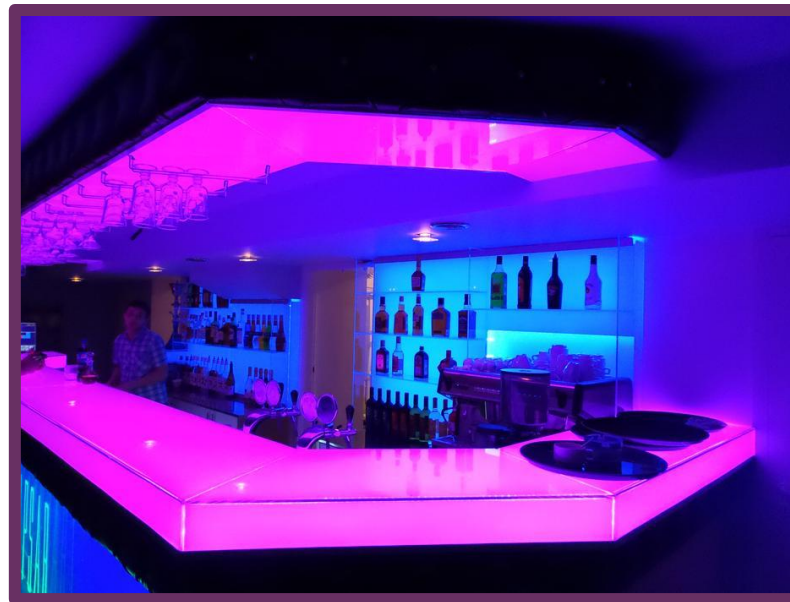
міні-бари –

бари з холодильниками у номерах готелю, призначені для цілодобового забезпечення гостей у номері високої категорії комфорту напоями і десертом. Асортимент міні-барів обмежений, поповнюється щоденно. В окремих готелях значних розмірів для обслуговування міні-барів виділяється окрема категорія персоналу;



- диско-бари -

розташовуються в окремі будівлі біля готелю. У таких барах головним чином відпочиває молодь, забезпечується музичний супровід, часто виступають артисти, співаки. Асортимент продукції представлений легкими закусками, кондитерськими виробами, прохолоджуючими напоями, коктейлями.



Дякую за увагу!