

Класифікація баров



- Бар – предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.



Особенности баров:

- Быстрое обслуживание;
- Небольшие по площади залы;
- Ограниченный ассортимент закусок и блюд;
- Малочисленный персонал и совмещение профессий и обязанностей;
- Высокая пропускная способность.



Классификация баров:

- 1. По уровню обслуживания и предоставляемым услугам:
 - Класс люкс,
 - Высший класс,
 - Первый класс.
- 2. По ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления:
 - Молочные,
 - Пивные и т.д.
- 3. По специфике обслуживания потребителей:
 - Видеобары,
 - Диско-бары и т.д.



Молочные бары

- Специализируются на приготовлении коктейлей, основу которых составляют молоко, фруктовые соки и сиропы.



- В ассортименте бара имеются мороженое, кондитерские изделия, соки, минеральные и фруктовые воды.
- Так же могут быть коктейли типа «Коблер», «Флип» (с яйцом), «Айс-крим» (с мороженым), горячие напитки – кофе, какао, горячий шоколад.
- Из закусок – канапе с творожными массами, различные виды печенья, пироги, пирожные, засахаренные орехи, свежие фрукты.



- Молочные бары оснащаются льдогенераторами, низкотемпературными прилавками, миксерами, настольными электроплитами.
- В зале бара стоят 2-, 4-местные столы, низкие столики для детей.
- Потребителями являются родители с детьми, люди старшего возраста. Режим работы молочных баров – в основном дневные часы.



Пивные бары

- Специализируются на реализации пива.
- В ассортименте пивного бара должно быть 3-4 вида бочкового пива, продаваемого в розлив, и 5-6 видов бутылочного.
- Также готовят и реализуют 5-6 пивных коктейлей.



- Оборудование для розлива пива в пивных барах состоит из охладителя металлических бочек (кегов), пивопровода и установки для розлива пива – драфт.



- Закуски для пивных баров имеют ярко выраженный вкус основного продукта, часто с добавлением специй и приправ.
- Залы пивных баров оснащаются стилизованной мебелью под натуральное дерево, иногда в виде бочонков.
- Потребителей за столами обслуживают официанты, за стойкой – бармен.



Винные бары

- Наиболее популярные среди всех видов баров, их часто располагают при ресторанах, в гостиницах.
- Карта винного бара включает до 60 наименований крепких алкогольных напитков, вин, коктейлей, соков, фруктовых и минеральных вод, табачных изделий.
- Меню винного бара состоит из бутербродов, канапе, различных холодных и горячих закусок, десертов, кондитерских изделий.



- В оборудование винных баров входят винотеки (винные шкафы, в которых поддерживается определенная влажность и температура воздуха), установки вайнкипер, в которых хранят вина в уже открытых бутылках. Эта установка позволяет разливать вина в бокалы без соприкосновения с воздухом (вино может храниться до 2 мес.).



Кофейные бары

- Возникли при появлении автоматических кофеварок. Современным направлением в развитии кофейных баров стали Интернет-кафе.
- Кофейные бары, или кофе-бар, специализируются на приготовлении и отпуске различных видов кофе. В продаже имеются различные кондитерские изделия, ликеры, коньяки, коктейли с кофе.



Коктейль-бар

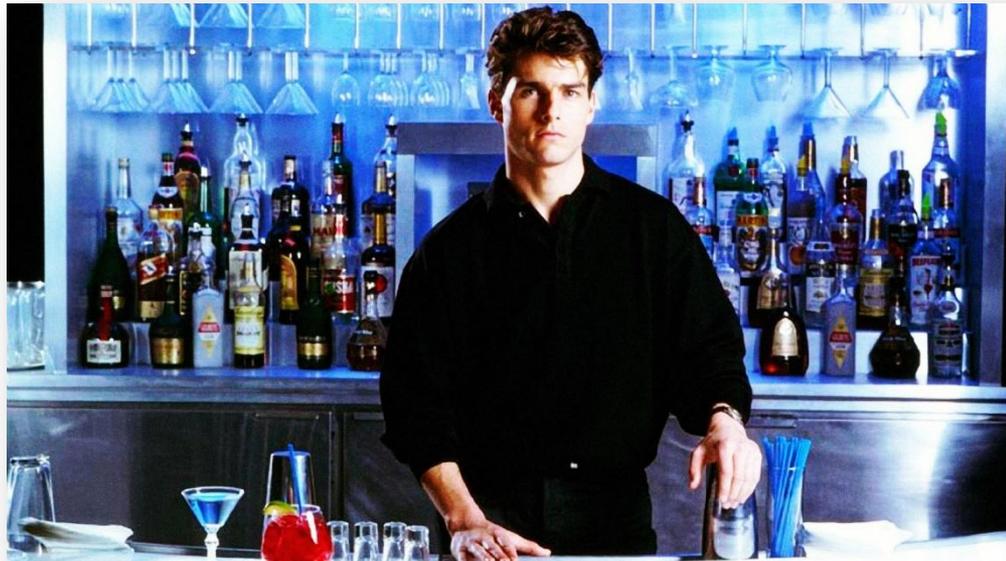
- Самый старый тип баров. Он отличается от винного бара более широким ассортиментом смешанных напитков, коктейлей, тонизирующих и прохладительных смесей.



- Крепкие алкогольные напитки подают в баре только в виде аперитива по 40...50г. Кроме коктейлей в коктейль-барах готовят и подают крюшоны, пунши, лимонады, морсы, горячие напитки (грог, глинтвейн и др.), тоник, пепси-колу, кока-колу, минеральную воду.



- Традиционные закуски коктейль-бара – жареные миндаль, фисташки, арахис, сыр, горячие бутерброды, канапе с различными продуктами, оливки, маслины, кондитерские изделия, фрукты.
- За стойкой потребителей обслуживает бармен. Если бар имеет большой зал, то потребителей за столиками обслуживают официанты.



Гриль-бар

- Специализируется на приготовлении и реализации жареных мяса, птицы, рыбы, морепродуктов на глазах у потребителей.



- Основное оборудование гриль-баров – гриль, рашпер, мангал, жаровни и т.п., на которых очень быстро готовятся жаренные цыплята, бифштекс, шашлыки и др.



- В ассортимент напитков гриль-бара входят многочисленные коктейли и смешанные напитки.
- Обслуживает потребителей бармен, который и готовит и подает заказанное блюдо.



Снэк-бар

- Предназначен для быстрого обслуживания потребителей на вокзалах, в аэропортах. В меню включаются блюда быстрого приготовления.



Новые типы баров:

- Салат-бар – специализируется на приготовлении и отпуске разнообразных салатов, заправок. Основное оборудование – открытые холодильные витрины, в которых выставлены как салаты, так и компоненты, из которых потребитель может составить блюдо по своему вкусу.



- Десерт-бар – специализируется на приготовлении и отпуске всевозможных десертов из фруктов – фруктовых салатов, муссов, желе, мороженого с различными наполнителями. В ассортимент холодных и горячих напитков входят молоко, морсы, фруктовые соки и воды, чай, кофе, какао, горячий шоколад. Десерт-бары очень популярны у детей, подростков, пожилых людей.



- Фитнес-бар – бар при тренажерных залах, в ассортименте которого соки из свежих фруктов, приготавливаемые на глазах у потребителей.



- Кегельбан-бар – бар, расположенный в зале для игры в боулинг, в ассортименте которого прохладительные и алкогольные напитки, горячие напитки.



- Паб-бар – бар по интересам, чаще всего спортивным. Здесь транслируются спортивные передачи, собирающие большое число болельщиков. В ассортименте бара широкий выбор напитков и другой продукции.



- Паблик-бар – бар, работающий 12 часов в сутки и расположенный в многолюдном месте. В ассортимент входят недорогие вина, коктейли и легкие закуски.



- Банкетный бар «Сервер» – бар, предназначенный для обслуживания банкетов и приемов. В зале используются только стойки, так как бар обслуживает большое количество гостей. В ассортименте прохладительные напитки, коктейли-аперитивы, дорогие вина, коньяки, ликеры.



- Диско-бар – бар при дискотеках, работает вечером и ночью. В ассортименте диско-бара легкие прохладительные и смешанные напитки, соки, воды, закуски, десерты, чай, кофе, кондитерские и мучные изделия.



- Видео-бар – бар, предназначенный для музыкального обслуживания потребителей, показа видеофильмов, в них устанавливаются телесистемы типа «домашний кинотеатр». В ассортименте – крепкоалкогольные и прохладительные напитки, коктейли, соки, закуски, чай, кофе.

