

JAK UNIKNAĆ TABAKI ZA BAREM?

Praca za barem wymaga szybkości oraz koordynacji kilku czynności jednocześnie, a przy tym dbałości o każdy szczegół. Są sposoby, aby te procesy usprawnić tak, by uniknąć błędów i rozczarowania gości. Pytamy specjalistów o ich rozwiązania na zdarzającą się za każdym barem tabakę.

Bar i Kuchnia

GRZEGORZ WEBER

WŁAŚCICIEL, DORADCA TECHNICZNY, BYŁY WŁAŚCICIEL BARU

Praca za barem to dynamiczne środowisko, które wymaga równie dynamicznych rozwiązań. W branży, gdzie czas jest kluczowy, a zadowolenie klienta stanowi o sukcesie, każda sekunda ma znaczenie. Nasza firma Bar i Kuchnia proponuje szereg innowacyjnych rozwiązań, które pomagają zoptymalizować każdy aspekt pracy za barem.

Zwracamy uwagę, że należy zacząć od początku czyli zadbać o dobrą organizację przestrzeni. Powinna ona uwzględniać nie tylko ergonomiczne rozmieszczenie sprzętu ale przede wszystkim zmieniające się potrzeby gości. Często dochodzimy z klientem do

konkluzji, że efektywna praca za barem oznacza brak tradycyjnego baru z miejscami do siedzenia.

Rekomendujemy często naszym klientom montowanie urządzeń do wody oraz postmixowych. Serwowanie np. napojów gazowanych mieszanych na miejscu z wykorzystaniem wody z własnego ujęcia to nie tylko redukcja kosztów ale przede wszystkim oszczędność czasu i usprawnienie pracy.

Barom szczególnie narażonym na tabakę proponujemy kompleksowe systemy dozujące do napojów Viso, dzięki którym wszystkie zamówienia są realizowane szybko i bez zbędnych pomyłek. Zaletą takich systemów



jest również powtarzalna wysoka jakość wydawanych napojów.

Łatwiej uniknąć tabaki jeśli wspierająca personel, nowoczesna technologia pozwala zredukować jego ilość oraz nie wymaga od niego specjalnych kwalifikacji i umiejętności.

Jednym z oferowanych rozwiązań są stanowiska do samoobsługi, stworzone również w lokalach z obsługą. Automatyczne nalewaki do piwa i innych napojów Beermatic nie tylko pozwolą rozładować natłok klientów ale wychodzą też naprzeciw potrzebom gości preferujących brak

konieczności interakcji z personelem.

Każdy bar to unikalne miejsce, które ma swoje specyficzne potrzeby i wyzwania. Dlatego ważne jest, aby wszystkie zastosowane rozwiązania były dostosowane do indywidualnego charakteru danego lokalu. Nasza firma oferuje personalizację usług, dzięki czemu możemy stworzyć system pracy idealnie dopasowany do wymagań konkretnego klienta. Usprawnienie i optymalizacja pracy za barem to proces wymagający kompleksowego podejścia. Wprowadzenie lepszej logistyki,

szybszej pracy dzięki nowoczesnym technologiom, regularnego monitorowania i analizy efektywności oraz sprawnej komunikacji, to kluczowe działania, które pomogą uniknąć chaosu i zwiększyć satysfakcję klientów. Wspieramy bary w tych działaniach, oferując

nie tylko urządzenia, ale i doradztwo, które pozwoli na pełne wykorzystanie potencjału każdego miejsca. Szczegóły znajdziecie Państwo na naszej stronie www.barikuchnia.pl.

Przyszłość pracy za barem rysuje się w kontekście ciągłego

postępu technologicznego i zmieniających się oczekiwań konsumentów. Właściciele barów będą musieli nie tylko śledzić najnowsze trendy w przygotowywaniu napojów, ale również wykorzystywać zaawansowane systemy, które pomogą w zarządzaniu

czasem pracy i lepszym dostosowaniu się do potrzeb klientów. Innowacje, takie jak sztuczna inteligencja w przewidywaniu trendów konsumenckich, czy roboty wspomagające przygotowywanie drinków, mogą wyznaczać nowe standardy w tej branży.

Winterhalter Polska

MARCIN WAJDA

DYREKTOR KOMUNIKACJI I MARKETINGU

Nasza branża każdego dnia zmagą się z różnorodnymi wyzwaniami, w tym wciąż rosnącym tempem i coraz wyższymi oczekiwaniami. Chcemy zobaczyć zachwyt w oczach naszych gości na widok serwowanego im zamówienia. Najlepiej w idealnie lśniących naczyniach i jak najkrótszym czasie. Czy można to wszystko ze sobą pogodzić? Czemu nie? Jestem przekonany, że kluczem do sukcesu są nie tylko pasja

i zaangażowanie, ale również korzystanie z nowoczesnych technologii oraz inteligentnych rozwiązań, które pozwalają na zoptymalizowanie pracy w branży gastronomicznej.

Najlepsza przyjaciółka barmana

Zawsze podziwiałem barmanów. Ta praca wymaga nie tylko precyzji, wiedzy i szybkości, ale też doskonałej organizacji. Tę ostatnią wspierają profesjonalne zmywarki gastronomiczne. Zmywarki

do szkła Winterhalter, które pojawiły się na rynku już w 1969 roku, zapewniają nie tylko nieskazitelnie czyste i wypolerowane szkło bez plam i zacieków, ale również znacząco przyspieszają pracę, pozwalając na ponowne użycie naczyń w czasie poniżej 2 minut! W zasadzie Winterhalter ma idealnie wypolerowane szkło w swoim DNA. Nie mogłoby być inaczej, bo marka powstała w odpowiedzi na potrzebę szybkiego i skutecznego mycia szklanych kufli. To

długa historia, trwająca już ponad 75 lat, którą wciąż lubimy wspominać. Już od ćwierćwiecza zmywarki do szkła Winterhalter wspierają pracę polskich barmanów, zapewniając wypolerowane szkło, bez plam i zacieków.

Polepszenie logistyki i przyspieszenie pracy

Każdy, kto miał do czynienia z potocznie zwanym „gastro” wie, że podstawą efektywnej pracy za barem jest przemyślana logistyka. Kluczem jest optymalizacja przestrzeni – tak, aby każdy element był łatwo dostępny, a ruch pracowników był jak najbardziej płynny. Ważne jest, aby wykorzystać rozwiązania technologiczne umożliwiające szybsze i bardziej precyzyjne przygotowanie zamówień. Takie podejście nie tylko przyspiesza pracę, ale także zwiększa zadowolenie klientów z szybkości obsługi. Z myślą o wyzwaniach związanych z koniecznością przyspieszenia pracy, stworzyliśmy przemyślany system, który łączy w sobie zmywarkę, specjalistyczne środki chemiczne, technologię uzdatniania wody oraz inteligentnie zaprojektowane kosze do zmywania. Ten kwartet, stworzony z miłości do zmywania, jest gwarantem efektywności, bezpieczeństwa oraz najwyższej jakości mycia szkła.



Znaczenie premiksów i uproszczonych receptur

W środowisku, gdzie czas jest na wagę złota, wprowadzenie premiksów oraz uproszczenie receptur to kolejne kroki ku efektywniejszej pracy. Dzięki temu barmani mogą skupić się na jakości serwisu, jednocześnie zachowując spójność i wysoki standard oferowanych napojów. Proste receptury pozwalają szybciej szkolić nowych pracowników, a premiksy gwarantują, że każdy koktajl będzie miał dokładne takie same proporcje i smak.

Sposoby na uniknięcie chaosu

Aby uniknąć chaosu, niezbędna jest nie tylko dobrze zaplanowana przestrzeń pracy, ale także jasno określone procedury i standardy. Regularne szkolenia pracowników, wyraźne komunikaty i ciągła kontrola jakości są fundamentami, na których powinna opierać się każda przestrzeń barowa. Warto także wykorzystać nowoczesne systemy zarządzania zamówieniami, które umożliwiają lepsze monitorowanie przepływu pracy i zarządzanie kolejnością realizacji zleceń.

Rola profesjonalnych zmywarek gastronomicznych

W usprawnianiu pracy za barem ogromną rolę odgrywa profesjonalna zmywarka. Urządzenia oferowane przez Winterhalter charakteryzują się wysoką efektywnością, oszczędnością wody, energii i środków myjących. Dzięki temu są nie tylko ekologiczne, ale również ekonomiczne. Profesjonalne zmywarki zapewniają szybkie i skuteczne mycie szkła, naczyń oraz przyborów barowych, co jest

kluczowe w utrzymaniu ciągłości pracy oraz wysokiego standardu higieny.

Jestem przekonany, że zastosowanie profesjonalnych zmywarek gastronomicznych wraz z optymalizacją logistyki pracy za barem, wprowadzeniem uproszczonych receptur czy premiksów, może znacząco przyczynić się do usprawnienia codziennej pracy, redukcji czasu obsługi, a co za tym idzie – zwiększenia satysfakcji gości.

Stowarzyszenie Polskich Barmanów

PIOTR SAJDAK
PREZYDENT

Zergonomią pracy jest trochę jak z czerwonym światłem w sygnalizacji ruchu drogowego. Wszyscy zdają sobie sprawę, że jest ona dla naszego dobra, jednak już nie wszyscy, a przynajmniej nie zawsze się do niej stosują. Wielokrotne kontuzje, niepotrzebnie przemaszerowane setki metrów czy w efekcie obniżona wydajność biznesu gastronomicznego to tylko wierzchołek góry lodowej. Temat przewertowany na wiele stron w teorii nadal jest daleki praktyce i dopóki sami nie zrozumimy potrzeby stosowania pewnych mechanizmów z nim związanych, takim pozostanie. Artykuł ten nie będzie miał wyłącznie formy dydaktycznej, a raczej przybierze postać rachunku sumienia, który powinien zostać zrobiony wobec funkcjonalności naszego miejsca pracy i nas samych, wykonujących powierzone nam zadania.

Wydawać by się mogło, że ergonomia pracy w barach ogranicza się wyłącznie do momentu w którym przyrządzamy

i serwujemy napoje. Lista sposobności do jej stosowania okala jednak o wiele więcej czynności. Samo przyjęcie dostaw. Czy musisz wędrować długimi korytarzami i przebyć dziesiątki schodów, by twoje świeże owoce i półprodukty trafiły do odpowiedniego magazynu? Czy wszystko przenosisz w rękach, próbując udowodnić sobie i innym, że cztery kartony ustawione jeden na drugim to siłowa błahostka? A może, co gorsza, powierzasz to zadanie swoim barback'om, wymagając od nich by rozładowali dostawę szybko i najlepiej za jednym razem?

Jak wygląda twój prep-day? A może w ogóle uważasz go za niepotrzebny, bo przecież wszystkie półprodukty można przyrządzać na bieżąco? Jeżeli tak, to warto policzyć, ile czasu zużywasz na wyciskanie i odmierzanie soku cytrusów zamiast poświęcić go chociażby na rozmowę z gośćmi. Ile przelań i rozlań popełniasz każdego wieczoru, budując kolejne wieloskładnikowe koktajle, zyskując benefit

w postaci zaoszczędzonego czasu na nieprzygotowaniu batchy twoich bestsellerów? Skoro już mowa o przyrządzaniu koktajli, to ile obrotów wokół własnej osi musisz wykonać, by sięgnąć po każdą potrzebną w danym momencie butelkę? Ile drabin musisz rozłożyć, by sięgnąć po produkt, który goście zamawiają wielokrotnie każdego wieczoru? A może na przekór drabynom warto przeanalizować ile



razy upadł ci korek czy nakrętka, którą każdorazowo musisz odkręcać przed wyporcjowaniem miarki house'owego trunku? Gdzie umieścisz szkło pierwszej potrzeby, czy aby ściąganie go z wieszaka umieszczonego nad barową wanną z lodem, do którego tylko część załogi może sięgnąć jest dobrym pomysłem? Właśnie, szkło i jego czystość. Czy poszczególne blizny na twych dłoniach to pamiątki po polerowaniu szkła w pośpiechu, bo korzyści płynące z posiadania bardziej funkcjonalnej zmywarko-wyparzonej uplasowały się w dalszych rzędach hierarchii usprawnień miejsca twojej pracy? Czy może ciężki, drogocenny, zrobiony na zamówienie fartuch zaburzający twoją postawę ciała i niewygodne przy wielogodzinnej pracy obuwię pożarły budżet, który mógłby zostać przekierowany na zaopatrzenie się w lepszy sprzęt?

Podsumowując, do ergonomii pracy nie należy namawiać. By się do niej przekonać, trzeba poczuć jej brak na własnej skórze!