Na co zwrócić uwagę przy budowie i wyposażeniu baru hotelowego?

Bar hotelowy wymaga połączenia estetyki z funkcjonalnością. Dobrze zaprojektowana przestrzeń sprzyja sprawnej pracy personelu, przyciąga gości i podnosi prestiż obiektu. Wyposażenie powinno być dostosowane zarówno do profilu hotelu (biznesowy, resortowy, butikowy), jak i do planowanego menu.

PROJEKT I LOKALIZACJA
 Czy bar został zaplanowany w miejscu łatwo dostępnym dla gości (lobby, restauracja, strefa wellness)?
 Czy przewidziano ergonomiczny układ lady, zaplecza i strefy dla gości?
 Czy powierzchnia baru spełnia wymogi sanitarne i przeciwpożarowe?
 Czy projekt uwzględnia styl hotelu i spójność z wystrojem wnętrz?

INSTALACJE I INFRASTRUKTURA
 Czy zapewniono odpowiednie przyłącza wodne, kanalizacyjne i elektryczne?
 Czy przewidziano wentylację i odciąg oparów w zapleczu baru?
 Czy bar posiada wydzielone strefy: przygotowanie, serwis, zmywalnia, magazyn podręczny?
 Czy instalacje są zgodne z wymaganiami sanepidu (np. zlew dwukomorowy, dostęp do ciepłej wody)?

WYPOSAŻENIE PODSTAWOWE
 Czy zaplanowano ladę barową z miejscem dla gości i przestrzenią roboczą dla barmanów?
 Czy bar posiada profesjonalną lodówkę podblatową i szafki chłodnicze na napoje?
 Czy przewidziano zmywarkę do szkła barowego (szybki cykl, wysoka temperatura)?
 Czy zapewniono kostkarkę do lodu i ewentualnie kruszarkę do lodu?

WYPOSAŻENIE DODATKOWE
 Czy w zależności od profilu baru przewidziano ekspres do kawy, blender, shakery, syfony do bitej śmietany?
 Czy w ofercie będą napoje lane – potrzebny dystrybutor piwa, system beczkowy i chłodniczy?
 Czy przewidziano regały i półki ekspozycyjne na alkohole oraz zamykane szafki na drogie trunki?
 Czy strefa baru ma odpowiednie szkło (koktajlowe, do whisky, wina, piwa, likierów)?

ORGANIZACJA PRACY
 Czy blat roboczy ma optymalną wysokość i układ „trójkąta pracy” (lodówka – zlew – ekspres)?
 Czy magazyn podręczny pozwala na szybki dostęp do alkoholi, syropów, soków i dodatków?
 Czy przewidziano system POS do obsługi zamówień i integracji z PMS hotelowym?
 Czy bar ma odpowiednią ilość miejsca na odpady (pojemniki, segregacja, szybki wywóz)?

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA
 Czy użyte materiały (blaty, zlewy) są odporne na wilgoć i łatwe do dezynfekcji?
 Czy zaplanowano antypoślizgowe podłogi w części roboczej?
 Czy bar posiada zamykane szafki/sejfy na alkohole wysokoprocentowe?
 Czy zapewniono oświetlenie robocze i dekoracyjne oddzielnie (komfort i estetyka)?

Warto pamiętać:

Najczęstsze błędy przy budowie baru hotelowego to: brak odpowiednich przyłączy wod-kan, zbyt

mała przestrzeń robocza dla barmanów oraz niedostosowanie wyposażenia do profilu hotelu. Dobrze zaprojektowany bar to nie koszt, ale inwestycja – zwiększa obroty gastronomii i buduje atmosferę miejsca.

Wygenerowano w portalu https://zwiadowca.pl