

35. Напрямки розвитку барів в сучасних умовах економіки України

Вікторія Василенко , Тамара Литвиненко
Національний університет харчових технологій

Вступ. Бар, як заклад ресторанного господарства, в якому продаж алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв та страв до них і закупних товарів здійснюється через барну стійку, як правило для споживання на місці, поряд з послугою харчування надає цілу низку різноманітних послуг, які останнім часом мають стійку тенденцію до розширення. В зв'язку з цим, подальший розвиток сучасної барної справи в українському ресторанному бізнесі є актуальним.

Методи досліджень. Сфeраресторанного бiзнесу по своїй суті є достатньо специфічною і вимагає застосування певних методів проведення дослідження. До таких можна віднести економіко-статистичні, за допомогою яких визначаються економічні показники діяльності цих закладів ресторанного господарства. Велике значення для проведення аналізу діяльності барів має аналіз проведення організаційних заходів, дослідження контингенту споживачів, їх попиту та його зміни, для чого застосовуються методи експертних оцінок. Для прогнозування майбутньої діяльності можуть застосовуватись різноманітні економіко-математичні методи, розрахунок моделей, подальша робота з ними та зміна параметрів окремих показників.

Сьогодні ринок послуг, які надаються в барах, не обмежений лише якісною продукцією та культурою обслуговування. Просліджується тренд у зміні концепції закладів ресторанного господарства, що відносяться до типу барів. Це має місце не тільки на вітчизняному ринку, але й на світовому. Створюються бари незвичайні за концептуальними і архітектурними особливостями, місцем будування та розміщенням в міській мережі, тощо. З'являються бари з вузькоспеціалізованим асортиментом не тільки алкогольних та безалкогольних напоїв, але й страв в меню. Інноваційні процеси охоплюють технологію виробництва змішаних напоїв, демонструючи споживачам досягнення молекулярних технологій у барній справі; технологію обслуговування гостей, в тому числі і розрахунок. Всі ці процеси певним чином відображаються на розвитку барної справи та ресторанного господарства в цілому.

Результати. В сучасних умовах розвитку сфери ресторанного бізнесу подальший розвиток набуває удосконалення організації діяльності барів, як складової частини сфери ресторанного господарства. В більшості випадків бари працюють у складі готелів та ресторанів, але в останні часи вони почали відкриватись і як окремі заклади ресторанного господарства, в тому числі ті, які мають специфічний напрямок діяльності (наприклад, спортивні, ігрові бари, караоке, арт -, фан- бари тощо). Внаслідок таких концептуальних рішень, у світі з'являються бари, які розташовані у незвичайних куточках земної кулі: в найглибших печерах, на верхівках хмарочосів, на деревах, на високих трубах, у пустелі просто неба, під водою, у повітрі тощо. Попри це бари дивують своїм інтер'єром: у Швейцарії є бар, в якому всі стіни та меблі виконані як складові людських скелетів, а у Швеції і Китаї є бар, що повністю побудований з льоду, в якому навіть посуд з льоду. Є бари з інтерактивною барною стійкою, на якій можна писати і посилати замовлення бармену, зі стінами, що змінюють колір у заданому режимі. В Львівській області є бар «Вічність», що своєю архітектурою нагадує велитенську домовину, меню його також концептуально витримане.

Архітектурні експерименти привели до появи в м. Києві закладу «Кабачок на бочок», де будівля начебто лежить на боковій стіні, а в Японії будують мережу барів на деревах, такий бар з'явився нещодавно в м. Одесі. Гостей вражають не тільки архітектурно-інтер'єрні рішення барів, тому що головним призначенням цих закладів є реалізація потреби споживачів випити або поспілкуватися з друзями в приємній атмосфері.

Реалізують в барах потребу в споживанні алкогольних та безалкогольних напоїв, в тому числі і змішаних, шляхом побудови різноманітних смакових поєднань для створення у гостей нових незвичайних смакових відчуттів з одного боку. З іншого – створення нових смакових поєднань слугує для зміцнення звички у здоровому

способі життя, зокрема у молоді. Дана життєва цінність широко розповсюджена на заході Європи і поволі стає трендом у колі вітчизняної молоді, зокрема студентської.

У світі давно панують інновації, які не обійшли стороною і барну справу. «Молекулярні коктейлі» є шалено популярними в останній час в меню модних барів. Вони відрізняються незвичайними смаками, до яких додаються есенції квітів, овочів і навіть тютюну, диму та шкіри; щільністю і кольором рідини тощо; формами і способами подачі коктейлю. Доповненням до традиційного робочого процесу бармена став новий вид мистецтва – флейрінг (фрі-стайл) – приготування коктейлів з елементами жонглювання тощо. Це є символом творчої роботи бармена, міні-виставою, що приваблює гостей та приносить закладу додатковий дохід. Цінність такого спеціаліста зростає в очах роботодавця, оскільки бармен – це знавець багатьох рецептів, технологій приготування, в деякій мірі артист і навіть психолог, що в результаті може забезпечити закладу найбільшу кількість постійних відвідувачів. Доброзичливість, вміння пробудити інтерес до закладу, здатність захопити своєю майстерною технікою приготування та подачі напою, при цьому ще мати психологічний вплив на людину – це великий талант, яким повинні володіти бармени.

Висновки. Сьогодні бари поєднують в собі незвичайні архітектурно-інтер'єрні рішення, інноваційні техніки приготування напоїв та способи їх подачі, захоплюючий флейрінг, професійний персонал – все те, що створює конкурентні переваги закладу.

Література

1. <http://www.horeca-magazine.ru/archive/interview/bar/>