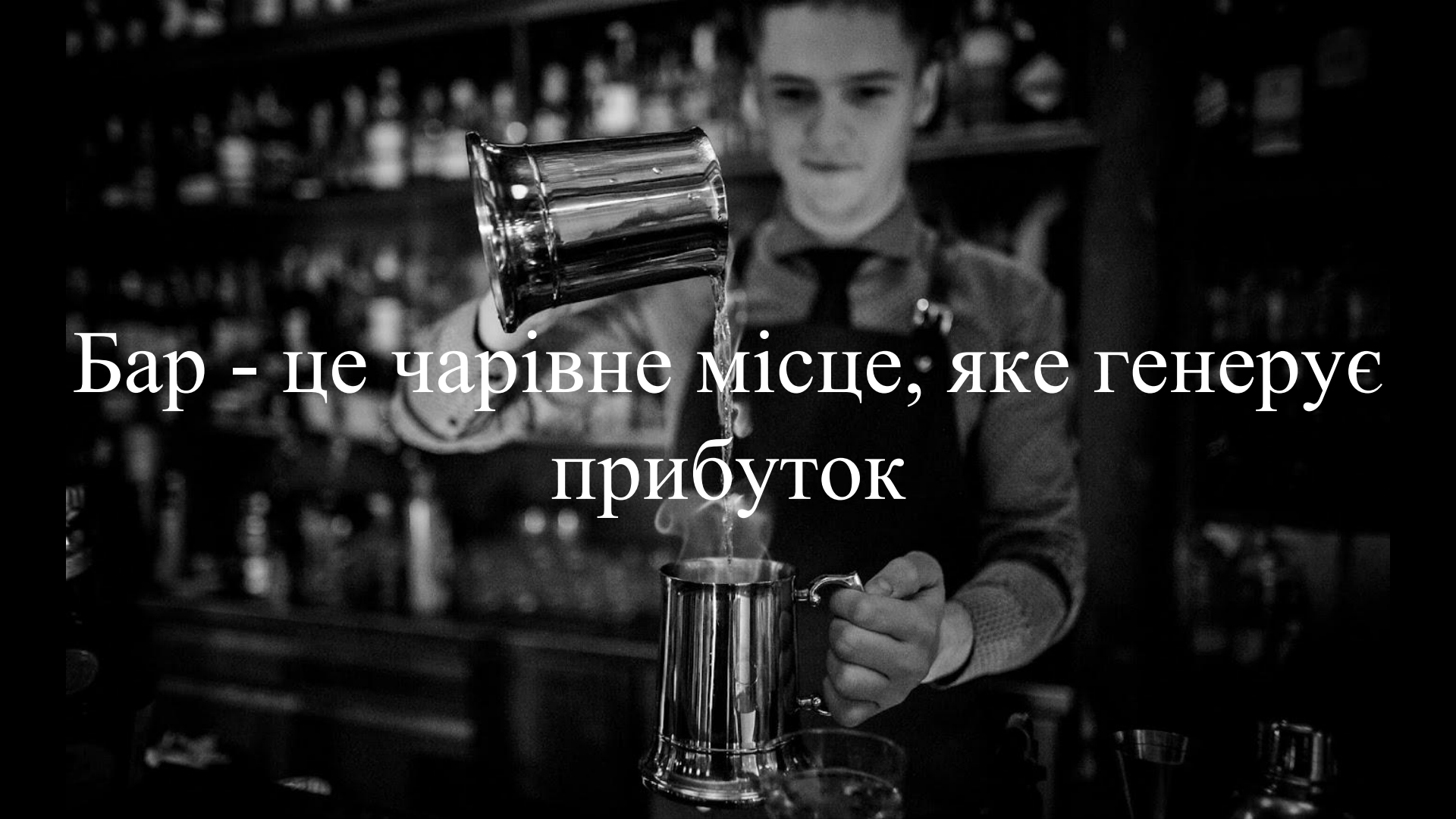


A black and white photograph of a bartender in a dark vest and light shirt, pouring beer from a glass pitcher into a metal mug. The background is a blurred bar with shelves of bottles. The text "Бар - це чарівне місце, яке генерує прибуток" is overlaid in white serif font.

Бар - це чарівне місце, яке генерує
прибуток



Тимофій Семенюк

Професійний бармен з досвідом понад 10 років

Лектор в школі барменів Parovoz Bar Science

Призер барменських конкурсів українського і міжнародного рівня

Бренд амбасадор міцних алкогольних напоїв в Wine Bureau

Атмосфера в барі - те, що робить БАР чарівним





Коктейль, як культурний феномен

A group of people are gathered around a bar, raising their glasses in a toast. The bar is well-stocked with various bottles of alcohol. The word "COMMUNITY" is overlaid in large white letters across the center of the image. The scene is dimly lit with warm, yellowish light from the bar's fixtures.

Що таке БАР для команди?

COMMUNITY

Що таке БАР для гостей?

Що для цього треба?
Бекстейдж бару

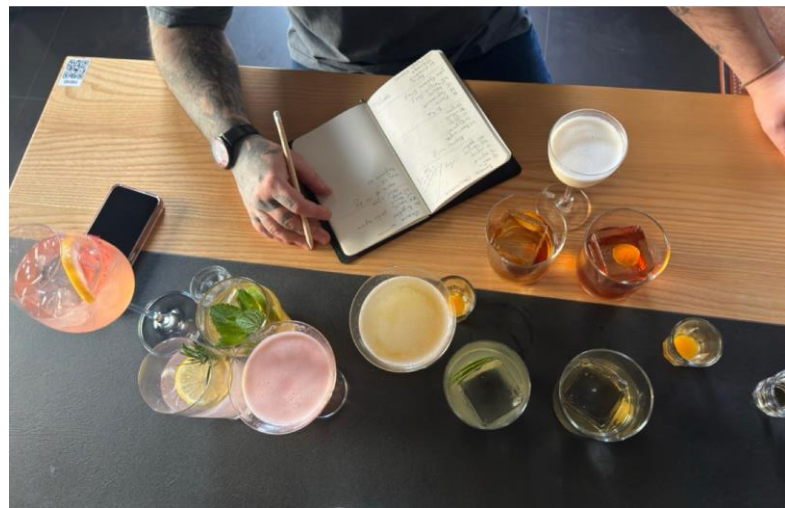


Команда та підхід до гостя
наповнюють стіни бару(закладу)
сенсом та життям - тут і
зароджується атмосфера!



Професійність команди та вклад в її професійність

- навчання персоналу
- тренінги
- дегустації від партнерів
- обізнаність персоналу в обладнанні і техніці, з яким вони працюють
- сервіс
- чистота
- комунікація та згуртованість в команді



[illegible]

Менеджмент. Створення умов

- актуальні технічні картки та інформування про зміни в них
- контроль знань
- облік, списання та комунікація з бухгалтерією
- робота з партнерами
- внутрішні стандарти та донесення їх цінностей до команди



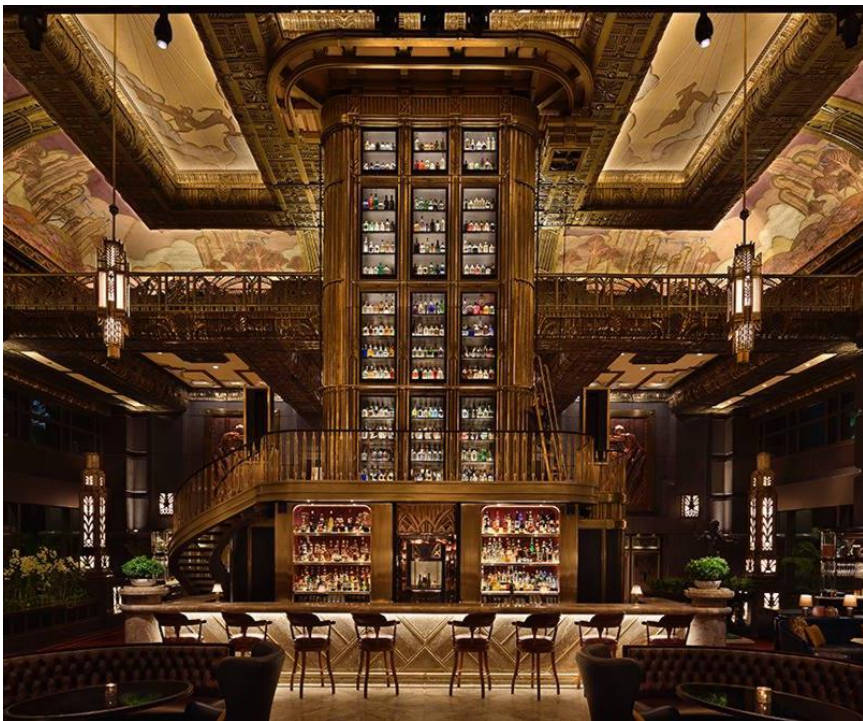
Бар, як джерело високої маржі

- собівартості коктейлів до 30% від ціни
- давайте порівняємо з кухнею (страви мають вищу собівартість і потребують більше ресурсів)
- бар забезпечує швидкий обіг і вищу гнучкість



Емоція = прибуток

- гість платить не лише за напій, а ще за атмосферу і досвід
- команда - ключ до продажу емоцій і збільшення прибутку



Прибутковий бар = системна робота

- авторські коктейлі - підвищення унікальності і ціни
- сезонні оновлення меню - знижують собівартості і додають інтерес
- командні тренування - покращують сервіс і взаємодію з гостями
- спеціальні івенти - залучають нових гостей, та збільшують лояльність постійних

A black and white photograph of a man in a suit and tie, holding a martini glass filled with a liquid. He is smiling slightly. The background is blurred, showing other people in a social setting. The text "До зустрічі за баром!" and "Дякую" is overlaid on the image.

До зустрічі за баром!
Дякую