



κεφάλαιο 1

**το Bar και
η χωροταξική του οργάνωση**

1.1. Αναδρομή στην ιστορία

Η ιστορική προέλευση του σύγχρονου Bar, όπως το ξέρουμε σήμερα, αλλά και η αρχιτεκτονική και χωροταξική του διαρρύθμιση έχουν συγκεκριμένες αφηγηρίες που προσπαθούν να προσδιορίσουν οι ασχολούμενοι με το θέμα.

Τα καφέ ή καφενεία όπως σωστά λέγονταν τα επονομαζόμενα στο παρελθόν "CABARETS", υπάρχουν εδώ και αιώνες. Οι νόμοι που αναφέρονται στα αλκοολούχα ποτά (στη διάθεση και την πώλησή τους) υπάρχουν από πολύ παλιά, όταν τα Bars τα είχαν γυναίκες, ως επί το πλείστον. Οι λίγοι άνδρες που εξασκούσαν αυτό το επάγγελμα, ανήκαν στις κατώτερες... τάξεις του πληθυσμού, ενώ οι γυναίκες που "κρατούσαν" τα καμπαρέ αυτά δεν ήταν πάντα μιας "υψηλής" ηθικής, όμως δεν θα μπορούσε κανείς να τους αρνηθεί έναν εξέχοντα ρόλο στην ανάπτυξη αυτού του είδους των επιχειρήσεων.

Τα "CABARETS" της παλιάς εποχής ήταν άθλια και η πελατεία τους δακτυλοδεικτούμενη. Με την πάροδο των αιώνων όμως αυτά τα καταστήματα έγιναν τα γνωστά καφενεία και με τη σειρά τους οι πολλές κατηγορίες, τέτοιων επιχειρήσεων, όπως είναι σήμερα. Το Bar με τα σημερινά του χαρακτηριστικά προήλθε από την Αμερική, την ηπειρο που ακόμα δεν είχε καλά - καλά ανακαλυφθεί και εξοικειώθηκε περίπου με την ύπαρξη του "φλογερού νερού".

Παρ' όλα αυτά ο όρος Bar, με αυτό που αντιπροσωπεύει σήμερα, υπάρχει εδώ και πάρα πολλά χρόνια. Είναι αλήθεια ότι ανάμεσα στα Bars της εποχής του Far - West και στα σημερινά αμερικάνικα Bars υπάρχει μια τεράστια διαφορά. Η αρχική τους μορφή περιελάμβανε έναν πάγκο που τον περιστοίχιζε μια μπαριέρα. Αυτή η μπαριέρα, που ήταν απλά ένα κιγκλίδωμα, χώριζε τους πελάτες από τον πάγκο, έτσι ώστε να μην μπορούν να βάλουν τα ποτά τους πάνω σε αυτόν. Οι πελάτες ακουμπούσαν στη μπαριέρα αυτή και κρατούσαν το ποτήρι τους στο χέρι. Σε αυτόν το χώρο δεν υπήρχαν ούτε τραπέζια, ούτε καρέκλες και οι πελάτες έπιναν το ποτό τους, κουβέντιαζαν ή τσακώνονταν πριν ξαναπάρουν το δρόμο τους. Συνήθως ο μαγαζάτορας εκτός από τα αλκοολούχα ποτά πουλούσε και καπνό, τρόφιμα κ.λπ. Η μπαριέρα που προαναφέραμε χρησίμευε επίσης στο να κρατά την πελατεία μακριά απ' τον πάγκο με τα ποτά και τον ίδιο τον ιδιοκτήτη, παρέχοντας έτσι κάποια πρόχειρη προστασία. Αν σκεφτούμε τους σκληροτράχηλους αυτούς ανθρώπους, που στην εποχή τους σκορ-

πούσαν τον τρόπο σε όλη την Αμερική, μπορούμε να καταλάβουμε, δίχως άλλο, αυτό το μέτρο πρόληψης. Τότε το μαχαίρι έβγαινε γρήγορα απ' την τσέπη κι έπρεπε να κρατιέσαι σε απόσταση. Ήταν εύκολο βέβαια να πηδήξει κάποιος από πάνω αλλά η κατασκευή αυτή επέτρεπε στον μπάρμαν να καλυφθεί έγκαιρα. Τέλος μια ακόμα χρησιμότητα της μπαριέρας αυτής ήταν να κρατά τους "μακρυχέρηδες" πελάτες μακριά από τα εμπορεύματα.

Το όνομα Bar προέρχεται σίγουρα απ' αυτήν τη μπαριέρα, που την βρίσκουμε ακόμη και σήμερα αν και με αρκετά αλλαγμένη μορφή. Οι διακοσμητικές κυρίως μπάρες που υπάρχουν πάνω και κάτω από τον πάγκο είναι οι διάδοχοί της. Δεν χρησιμεύουν όπως παλιά για την προστασία του μπάρμαν αλλά είναι στοιχείο της επίπλωσης. Η πάνω μπάρα εμποδίζει τον πελάτη να σκύβει πολύ πάνω από τον πάγκο και να αναποδογυρίζει τα ποτήρια ενώ η κάτω μπάρα χρησιμεύει για να βάζει ο πελάτης τα πόδια του και να προστατεύει τον πάγκο.

Στην αρχική τους μορφή τα Bars πρόσφεραν μόνο κρασί ή μπύρα, αργότερα όμως προστέθηκαν τα SHNAPS - SPIRITS και τα LIQUEURS, ποτά που εύκολα προκαλούν μέθη.

Με τη σημερινή τους μορφή τα Bars εμφανίστηκαν πρώτα στη Βόρειο Αμερική, γι' αυτό και η ονομασία "AMERICAN BAR". Στη Γερμανία εκτός από τον όρο Bar που χρησιμοποιείται για κάθε είδους καφενείο ή χώρο συνάθροισης με κατανάλωση ποτών, συναντάμε και τους όρους "CLUB" και "KAFFE HAUS".

Υποθέτουν ότι κατά τη διάρκεια του 12ου αιώνα άρχιζαν να παρασκευάζουν τα BRANDY (Αποστάγματα). Αυτά τα προϊόντα, στην αρχή θεωρήθηκαν σαν πολύτιμα γιατρικά, απ' όπου και η ονομασία τους "AQUA VITAE" ή "EAU DE VIE" δηλαδή νερό της ζωής, προς που ακόμα και σήμερα χρησιμοποιείται. Το κρασί με απόσταξη έγινε το γνωστό BRANDY και ο μηλίτης το "APPLE BRANDY". Αρκετά αργότερα άρχιζαν να αποσταίνουν κρασιά από δημητριακά και άλλους καρπούς και έτσι έγινε το WHISKY και τα άλλα ποτά όπως VODKA, RUM, TEQUILA κ.λπ.

1.2. Τα πρώτα Cocktails

Όταν οι άποικοι έφθασαν στην Αμερική, είχαν μαζί τους ποτά και ιδέες πολλών ειδών. Οι σχετικοί με καφενεία χώροι που δημιουργήθηκαν ονομάστηκαν "TAVERNS" ή "CABARETS" που προαναφέραμε ήδη. Σ' αυτούς τους χώρους έπιναν ό,τι περιείχε αλκοόλ μαζί με μεξέδες της πατρίδας τους. Επειδή αυτοί οι πρώτοι άποικοι προέρχονταν από διάφορες χώρες, έγινε ένα μεγάλο μπέρδεμα

τοπικών και εθνικών ποτών. Το JULEP χαρακτηριστικά πρέπει να θεωρείται σαν η πρώτη ανάμειξη που ονομάστηκε AMERICAN DRINK. Η συνταγή του βρίσκεται σε ένα βιβλίο μαγειρικής από το 1540. Τα TODDIES και τα HIGH-BALLS δεν πρέπει να είναι πολύ νεότερα. Οι άλλες αναμειξίες παρουσιάστηκαν με το πέρασμα του χρόνου όπως τα FLIPS και τα COCKTAILS (σαν τρόπος ανάμειξης) και έχουν ηλικία περίπου 200 χρόνων.

Το 1862 ο πασίγνωστος Αμερικάνος παρασκευαστής αναμειξεων JERRY THOMAS εξέδωσε τον πρώτο οδηγό του μπάρμαν. Ο ίδιος έκανε τουρνέ στην Ευρώπη και οργάνωσε επιδείξεις για την τέχνη της ανάμειξης. Την ίδια εποχή, ένα άλλο αστέρι φάνηκε δυναμικά σε αυτή τη δουλειά, ο HARRY JOHNSON του οποίου ο οδηγός έγινε Best Seller. Μεταξύ άλλων στον πρόλογο του βιβλίου του έγραψε τα εξής: "Εργαζόμενος από πολύ μικρή ηλικία στις ξενοδοχειακές μονάδες, έφθασα χάρη στο ζήλο που έδειξα και την επιμονή, στα καλύτερα πόστα των πιο μεγάλων ξενοδοχείων της Αμερικής. Ταξίδεψα σε όλες τις χώρες του κόσμου, έτσι ώστε μετά από εμπειρίες 40 ετών, να έχω οικειοποιηθεί όλα τα μυστικά του επαγγέλματός μου και σπουδαίο βιβλίο που εκδίδω να θεωρείται σχεδόν πλήρες. Δεν λυπήθηκα ούτε κόπο, ούτε χρήματα για να διασώσω το σύνολο των γνώσεών μου. Ένα μεγάλο μέρος των εμπειριών μου χρησιμοποίησα στην ιδιωτική διδασκαλία, πιστεύω αρκετά καλά, ώστε πολλοί από τους μαθητές μου να είναι ανάμεσα στους πιο μεγάλους Bar-men. Έμαθα το επάγγελμά μου στο SAN FRANCISCO όπου εργάστηκα πολλά χρόνια. Το 1868 εγκατέλειψα την Καλιφόρνια και εξέδωσα τον πρώτο μου οδηγό, του οποίου τα 10.000 αντίτυπα εξαντλήθηκαν μέσα σε έξι εβδομάδες. Ήταν η καλύτερη απόδειξη ότι ένα βιβλίο αυτού του είδους χρειαζόταν. Την ίδια χρονιά άνοιξα στο Σικάγο, με μεγάλη επιτυχία μια επιχείρηση/BAR την πιο μεγάλη και την πιο σύγχρονη που υπήρχε στην Αμερική τότε. Την επόμενη χρονιά (1869), οι σπουδαιότεροι BAR-ΜΑΝ της Αμερικής πήραν μέρος σε ένα τουρνουά, όπου οι κριτές μου απένειμαν τον τίτλο του "Πρωταθλητή της ανάμειξης". Στα 1871 η μεγάλη πυρκαγιά στο Σικάγο κατέστρεψε όλη την περιουσία μου, που ανερχόταν σε 100.000 δολάρια, με αποτέλεσμα να αναγκαστώ να ξαναπιάσω δουλειά στη Βοστώνη, σε ένα από τα μεγαλύτερα ξενοδοχεία".

Η εποχή άνθισης των AMERICAN BAR συμπίπτει με τη δημιουργία των μεγάλων Αμερικανικών πόλεων και την ανάπτυξη του πολιτισμού και της αθρονομίας. Όταν κατά το 1920 το αλκοόλ απαγορεύτηκε στις Η.Π.Α τα AMERICAN BAR λειτουργούσαν σχεδόν παράνομα και σέρβιραν ποτά σε λίγους και χαριστικά. Κατά τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο, οι Αμερικάνοι στρατιώτες που πολεμούσαν στο πλευρό των συμμάχων, στην Ευρώπη, έδειξαν μία πραγματική ευρυματικότητα στη δημιουργία των αναμειξεων και σίγουρα οι κυριότερες πόλεις της Αγγλίας, της Γαλλίας και άλλων δυτικοευρωπαϊκών χωρών, γνώρισαν καλά τα AMERICAN BAR και την πρωτόγνωρη ποικιλία των κοκτέιλς της εποχής.

Στις μέρες μας ακόμα αναμιγνύουμε μερικά από αυτά τα ποτά που πρωτοφτιάχθηκαν από τους πρωτοπόρους και διάσημους BAR-MEN αυτής της εποχής. Όλες όμως αυτές οι αναμειξείς (κοκτέιλς) δεν είχαν στην Ευρώπη την ίδια απήχηση όπως στο νέο κόσμο. Το πρώτο ευρωπαϊκό βιβλίο για αναμειξείς εμφανίστηκε στη Γενεύη πριν από τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο, γραμμένο από τον C. BELTRANO, με τίτλο "Τα αμερικάνικα ποτά".

1.3. Το Bar σαν καφενείο

Τα σύγχρονα Bars δεν είναι το ίδιο πράγμα σε κάθε χώρα, αλλά επηρεάζονται και χρωματίζονται από τις ιδιαιτερότητες και τα τοπικά χαρακτηριστικά. Στην Αγγλία είναι απλά, χωρίς υπερβολές, όπου καταναλώνεται κυρίως ουίσκι ή μπίρα. Η Γαλλία είναι γνωστή για τα φθηνά Bars που προσφέρουν ορεκτικά ποτά (απεριτίφ), αλλά και για τα πολλά αμερικάνικου τύπου, ιδίως στην περιοχή της Ριβιέρα και στο Παρίσι. Στην Ιταλία υπάρχει ανάπτυξη των CAFE BAR ή όπως λέγονται εκεί ESPRESSO BAR. Τα DARTS/CLUB BAR έχουν αναπτυχθεί ιδιαίτερα στη Γερμανία. Στην Ελβετία το σιτιστό και ξακουστό AMERICAN BAR κρατά ακόμα την πρώτη θέση. Τα Bars λοιπόν υπάρχουν παντού με τις ιδιαιτερότητές τους και ένα κοινό χαρακτηριστικό, έχουν όλα αλκοόλ.

Αλλά ας ρίξουμε μια ματιά στα είδη μορφές Bars που υπάρχουν στο εξωτερικό, σχετικά με τις ιδιαιτερότητες που αναφέραμε παραπάνω:

- Το Εγγλέζικο Bar είναι μια μορφή AMERICAN που η κατανάλωση γίνεται κυρίως στον πόρτο.
- Το Γαλλικό Bar διαθέτει ένα μεγάλο αριθμό τραπεζιών στον περιβάλλοντα χώρο, λόγω της μεγάλης συρροής αυτών που θεωρούν το απεριτίφ πριν από το γεύμα ιερή στιγμή.
- Στην Ιταλία τα Bars υπάρχουν κυρίως λόγω της αγάπης των Ιταλών για τον εσπρέσσο. Εκεί είναι ο χώρος που πίνουν τον αγαπημένο τους καφέ από νωρίς το πρωί μέχρι αργά το βράδυ.
- Στη Γερμανία το Bar είναι ο διαρρυθμισμένος χώρος, όπου οι νέοι θα χορέψουν πίνοντας το ποτό τους.

Πάντα, βέβαια, σε κάθε χώρα, υπάρχουν πραγματικά AMERICAN BAR κυρίως στα μεγάλα ξενοδοχεία. Αυτά απευθύνονται ιδιαίτερα στους αλλοδαπούς πελάτες και λιγότερο στη ντόπια πελατεία. Για να εξασφαλισθεί η ύπαρξη τέτοιων Bars (AMERICAN) είναι απαραίτητες ορισμένες προϋποθέσεις, μεταξύ

των οποίων η ύπαρξη διεθνούς πελατείας. Τα AMERICAN BAR ήταν και παραμένουν για το σοβαρό επαγγελματία, ο ιδανικός τύπος-μορφή, γιατί είναι συνδυασμένα με την ποιότητα των ποτών, των αναμειξων και το Service. Η ατμόσφαιρα ενός τέτοιου μπαρ, επιτρέπει την προσέγγιση της καλής πελατείας που θα ήταν δύσκολο να γίνει σε άλλες περιπτώσεις.

1.4. Το Bar ως μορφή ξενοδοχειακής εγκατάστασης ή ανεξάρτητης επιχείρησης

Το Bar όπως γνωρίζουμε όλοι είναι εξ ορισμού ο χώρος όπου μπορεί κανείς να πιεί κάθε είδους ποτό αναμειγμένο ή όχι, αλκοολούχο ή μη και όχι μόνο. Είναι επίσης, χώρος συγκέντρωσης και ψυχαγωγίας σε διαφορετικές μορφές, ανάλογα με τη θέση αλλά και το προϊόν που έχει ως κύριο αντικείμενο εκμετάλλευσης. Οι παράγοντες αυτοί, χώρος και προϊόν, είναι εκείνοι που χαρακτηρίζουν τα διάφορα είδη – μορφές Bar ως εξής:

- AMERICAN BAR
 - DANCING BAR
 - RESTAURANT-PIANO BAR
 - ESPRESSO BAR-CAFE BAR
 - SNACK BAR
 - MILK BAR
 - SANDWICH BAR
 - WINE BAR
 - POOL BAR
 - BEACH BAR
 - DISPENCE BAR
 - ROOF GARDEN BAR
 - MINI BAR
 - BOWLING BAR
 - SPORT BAR
- κ.λπ.

Πιο αναλυτικά:

Το **AMERICAN BAR**, κατά κανόνα διευθύνεται από έναν BAR-MAN ή BAR-TENDER ή BAR-KEEPER, όπως συνηθίζεται να ονομάζεται. Ο επαγγελματίας αυτός πρέπει να έχει κάποια κουλτούρα και να βοηθιέται από άλλους εργαζόμενους που απασχολούνται ως βοηθοί μπάρμεν και σερβιτόροι. Σε ένα τέτοιο μπαρ, ο πάγκος είναι αυτός που δεσπόζει. Οι πιο πολλές καταναλώσεις γίνονται στα όρθια αν και υπάρχουν συνήθως τραπεζάκια στον περιβάλλοντα χώρο. Μεγάλη φροντίδα δίνεται στο είδος των ποτών που υπάρχουν και σ' ένα τέτοιο μπαρ, πρέπει να βρίσκει κανείς κάθε μάρκα ουίσκι και τζιν. Θα πρέπει επίσης να έχει όλα τα γνωστά BRANDY- COGNAC καθώς και τα γνωστότερα παγκοσμίως αποστάγματα. Παράλληλα, απαιτείται να υπολογίζουν όσο γίνεται περισσότερο τις ιδιαίτερες επιθυμίες του πελάτη που αφορούν το ποτό του, καθώς επίσης και να έχουν την αίσθηση του φιλικού περιβάλλοντος.



Στο **DANCING BAR** η επαφή ανάμεσα στον **BAR-MAN** και στον πελάτη είναι λιγότερο άμεση. Εκεί οι θαμώνες είναι συνήθως νεαρά άτομα και με λιγότερα χρήματα. Μια άνετη σωστή εσωτερική εγκατάσταση του **AMERICAN BAR**, καθώς και η καλή διακόσμηση και ο σωστός φωτισμός είναι απαραίτητα. Ένας χώρος επιβλητικός δεν είναι κατάλληλος για **DANCING BAR**. Ο πελάτης πρέπει να αισθάνεται άνετα, έρχεται εκεί για να χορέψει, γι' αυτό και η μουσική δεν πρέπει να είναι πολύ σιγανή ούτε πολύ βίαιη, αλλά, ρυθμική.

Το **AMERICAN BAR** και το **DANCING BAR** πολλές φορές ενώνονται σε ένα **Bar** με τη μορφή **DISCOTHEQUE** και το **DANCING BAR** από μόνο του έχει την έννοια του χορευτικού κέντρου.

Η ορχήστρα που πιθανόν υπάρχει ή η μουσική που παίζεται σαν **DISCOTHEQUE** πρέπει να ευχαριστεί τα διαφορετικά γούστα μουσικής για να μπορούν όλοι να χορεύουν στο ρυθμό της.

Ένα **DANCING BAR**, κατά τη γνώμη των ειδικών, δεν πρέπει να φιλοξενεί πάνω από 150-200 άτομα, διαφορετικά χάνεται το χρώμα και η αίσθηση του οικείου. Στον πάγκο υπάρχουν ψηλά σκαμπώ που χρησιμεύουν, αντίθετα από το **AMERICAN BAR**, κυρίως στους περαστικούς. Τα ποτά ετοιμάζονται στο παρασκευαστήριο από **Bar-men** ή **Bar-women** και σερβίρονται από επιδέξιους σερβιτόρους ή σερβιτόρες.

Το **RESTAURANT BAR-PIANO BAR** παρουσιάστηκε τελευταία κυρίως στις μεγάλες πόλεις. Στην πραγματικότητα πρόκειται για ένα μικρό **bar**, ή μια γωνία **bar**, στον ευρύτερο χώρο του εστιατορίου. Δίπλα από τον πάγκο υπάρχει συνήθως ένα πιάνο, όπου ο πιανίστας παίζει σύγχρονα ή παλαιά μουσικά κομμάτια. Αυτό το είδος **bar**, έχει ως πελατεία άτομα που θέλουν να πιούν, να φάνε και να συζητήσουν, κάτω από τον ήχο απαλής μουσικής.

Ο ιδιοκτήτης του Bar πρέπει να φροντίζει ώστε ο καλλιτέχνης να είναι σοβαρό άτομο και υψηλής καλλιτεχνικής στάθμης. Αν ο πιανίστας πάρει το ρόλο του στα σοβαρά τότε μαζί με τον Bar-man θα είναι πόλος έλξης πελατείας. Μπορούμε



να πούμε με δυο λόγια, ότι το βάρος της ευθύνης για την αποδοτική λειτουργία του μετατοπίζεται ή μοιράζεται, μπορεί να πει κανείς, από τον Bar-man εξίσου στο μουσικό που εκ των πραγμάτων παίζει σημαντικό ρόλο.

Το **ESPRESSO BAR- CAFE BAR**, όπως συνηθίζεται και πολύ να λέγεται, είναι ένα καφενείο, μπορεί να πει κανείς, όπου σερβίρονται επίσης σκληρά ποτά ή αναμειγξεις ποτών. Συνηθίζονται πολύ στις μεσογειακές χώρες, καθώς και στην Ελβετία. Πολλές φορές ονομάζονται **APERITIF-BAR**, γιατί στη Γαλλία κυρίως σερβίρουν απεριτίφ από τα ενορία, στην προκειμένη περίπτωση, θα έπρεπε να έχουν τη μεγαλύτερη δυνατή ποικιλία. Αυτά τα Bars έχουν οπωσδήποτε μια μεγάλη μηχανή του καφέ που βρίσκεται πάνω στον πάγκο. Η εγκατάστασή τους είναι γενικά πολύ απλή, με βάση πάντα το **AMERICAN**. Η Ιταλία είναι γεμάτη από τέτοια BARS όπου ο Ιταλός θα πει γρήγορα το "Στρέτο" του.

Το **SNACK BAR**, είναι χώρος πρόχειρου φαγητού, αλλά μαζί και BAR σκληρών ποτών και αναμειγξεών σε πολυσύχναστα μέρη όπως εμπορικοί δρόμοι, κ.λπ. Στις εγκαταστάσεις της απλής μορφής του **SNACK BAR**, εάν προσέξει κανείς, θα διακρίνει κυρίως μηχανήματα πρόχειρου φαγητού όπως **TOASTS**, **HAMBURGERS**, **HOT DOGS**, κ.λπ., που είναι τα κύρια προϊόντα εκμετάλλευσης, μαζί με τους καφέδες, αλλά και τα ποτά σε τελευταία ανάλυση, όπως ορεκτικά, μύρες, κρασιά, αναμειγξεις.

Το **MILK BAR**, δεν είναι πολύ διαδεδομένο εκτός Αμερικής. Ο χώρος αυτός κυριαρχείται από το λευκό χρώμα. Όπως δείχνει και το όνομά του, σερβίρουν σχεδόν αποκλειστικά ποτά με βάση το γάλα και αναμειγξεις, συνήθως χωρίς αλκοόλ. Αυτό που παίζει πρωτεύοντα ρόλο, είναι να έχει καλές ψυκτικές εγκαταστάσεις, γιατί πάντα χρειάζεται σε επαρκή ποσότητα παγάκια, γάλα, κρέμες, αυγά, κ.λπ.

Το **WINE BAR** είναι ιδέα που ξεκίνησε από τη Μεγάλη Βρετανία και έχει κιόλας γεράσει γιατί εμφανίζονται συνεχώς καινούριες μορφές ανάλογα με το βασικό προϊόν που εκμεταλλεύονται. Στο χώρο αυτό συχναζούν οι λάτρες του καλού κρασιού και των "λεπτών γεύσεων". Συνήθως η διακόσμησή τους είναι λίγο "βαριά" όπως άλλωστε θα ταιριαζε με την ηλικία των καλών κρασιών. Υποτίθεται ότι έχει τις ανάλογες εγκαταστάσεις για την ποιοτική συντήρηση των κρασιών.



Το **POOL BAR** βρίσκεται δίπλα σε πισίνα και επικρατεί να ονομάζεται έτσι εξ αιτίας του ευρύτερου χώρου. Συνήθως προσφέρονται αναψυκτικά, παγωτά και διάφορα Snacks στους λουόμενους της πισίνας. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο σπάσιμο των ποτηριών για την αποφυγή τραυματισμών. Σ' αυτήν την περίπτωση, ο Bar-man πρέπει να σημαίνει αμέσως "συναγερμό".

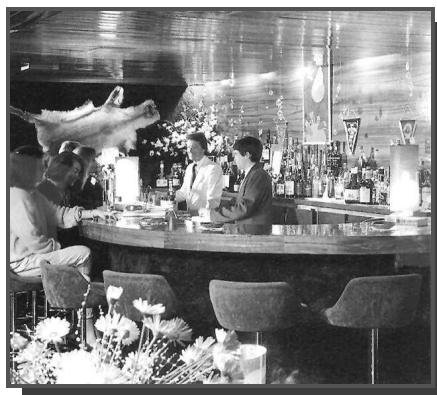
Το **BEACH BAR** είναι παρόμοιο, αν και απλούστερης μορφής, με το **POOL BAR**, μόνο που βρίσκεται στην παραλία. Η διακόσμησή του είναι απλή και το σερβίρισμα γίνεται συνήθως σε πλαστικά ποτήρια για ευνόητους λόγους. Θα μπορούσε κανείς να το χαρακτηρίσει σαν είδος καντίνας.

Το **DISPENCE BAR** είναι ένα είδος Bar που το συναντάμε σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες. Εξυπηρετεί το εστιατόριο του ξενοδοχείου όταν δεν υπάρχει **RESTAURANT BAR**. Επίσης, εξυπηρετεί τους πελάτες στα δωμάτιά τους (**ROOM SERVICE**), καθώς και τα **BANQUETS**, δεξιώσεις και άλλες ομαδικές εκδηλώσεις. Βασικό χαρακτηριστικό του είναι ότι δεν έχει άμεση επαφή με τον πελάτη.

Το **ROOF - GARDEN BAR**, όπως καταλαβαίνουμε από τον όρο, βρίσκεται στην ταράτσα του ξενοδοχείου. Σκοπός του είναι η προσφορά της θέας της γύρω περιοχής και μπορεί να συνδυάζεται με το **POOL BAR**, εάν η πισίνα βρίσκεται στον ίδιο χώρο. Το πράσινο πρέπει να τονίζεται στη διακόσμηση αυτού του **BAR**. Διαθέτει από πλευράς προϊόντων ό,τι και ένα **AMERICAN BAR**.

Το **MINI BAR** σήμερα αποτελεί στοιχείο επί πλέον άνεσης για τα δωμάτια των καλών ξενοδοχείων. Δεν είναι τίποτα άλλο από ένα μικρό ψυγείο, μέσα στο

οποίο βρίσκονται μινιατούρες από διάφορα ποτά, αναψυκτικά, νερό πάντα σε συγκεκριμένο αριθμό το καθένα, ώστε να είναι εφικτός ο έλεγχος και η καταγραφή της κατανάλωσης από το προσωπικό του Room Service.



Το **SANDWICH BAR**. Τα sandwich bars, όπως υπονοεί και η ονομασία τους, σερβίρουν και σάντουιτς μαζί με καφέδες, άλλα ροφήματα, αναψυκτικά, χυμούς αλλά και μύρες ή άλλα αλκοολούχα – κυρίως ποτήρι κρασί.

Απευθύνονται σε ημερήσια κυρίως πελατεία καλύπτοντάς τη σε καφέδες και ελαφρύ φαγητό.

Το **BOWLING BAR**. Βρίσκεται στον χώρο του μποουλινγκ και σερβίρει κυρίως μύρες και χυμούς.

Το **TENNIS BAR**. Βρίσκεται στον ευρύτερο χώρο των γηπέδων τέννις και σερβίρει κυρίως χυμούς και αναψυκτικά.

1.5. Επιλογή της θέσης του Bar

Όπως προαναφέρθηκε κατάλληλοι χώροι για την εγκατάσταση ενός BAR είναι κοντά στο εστιατόριο, δίπλα στην πισίνα του ξενοδοχείου, στην ταράτσα ή δίπλα στις αθλοπαιδιές. Καθένα απ' αυτά τα Bars έχει το δικό του χαρακτήρα και όλα έχουν σκοπό να προσελκύσουν τον πελάτη σε όποιο μέρος και αν βρίσκεται.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στον χώρο εγκατάστασης του MAIN BAR. Το Main bar πρέπει να βρίσκεται οπωσδήποτε στο κεντρικό κτίριο του ξενοδοχείου και μάλιστα σε σημείο όπου εύκολα μπορεί να το προσέξει ο πελάτης. Για το λόγο αυτό, συνήθως βρίσκεται στον ευρύτερο χώρο της υποδοχής, σε ψηλότερο επίπεδο, ώστε να φαίνεται διακριτικά και να μην εμποδίζει την εύρυθμη λειτουργία της. Εάν αυτό συνδυάζεται και με το εστιατόριο, δηλαδή εάν περιλαμβάνεται στην οπτική γωνία της πορείας του πελάτη προς αυτό, τότε θα ήταν ιδανική η θέση του.

Για τη δημιουργία του BAR εξετάζονται απ' την αρχή πολλοί παράγοντες ώστε να δοθεί η τελική του "ταυτότητα". Οι κυριότεροι από αυτούς είναι:

- **Προσανατολισμός:** Το BAR πρέπει να βρίσκεται σε τέτοιο σημείο, ώστε να είναι ευδιάκριτο και προσπελάσιμο απ' τους πελάτες. Σε διαφορετική περίπτωση, τοποθετούνται πινακίδες στο χώρο της υποδοχής, εάν πρόκειται για ξενοδοχείο, που δείχνουν το σημείο που βρίσκεται.
- **Θέα:** Ένας πολύ σημαντικός παράγοντας για την εγκατάσταση του BAR είναι η θέα του. Ο πελάτης, πίνοντας το ποτό του, νοιώθει πιο ευχάριστα έχοντας μια όμορφη θέα.
- **Τεχνικές εγκαταστάσεις:** Είναι απαραίτητο στο σημείο που θα εγκατασταθεί το BAR να υπάρχουν οι δυνατότητες για τεχνικές εγκαταστάσεις ύδρευσης, ηλεκτρισμού και αποχέτευσης, που θα χρησιμεύσουν στη σωστή λειτουργία του χώρου.
- **Η δυναμικότητα της επιχείρησης:** Είναι σημαντικός παράγοντας διότι από αυτήν εξαρτάται το μέγεθος και η δυνατότητα παραγωγής. Πρέπει να σημειώσουμε εδώ ότι ο παράγων αυτός αποσυνδέεται στις ξενοδοχειακές μονάδες που απευθύνονται σε εξω-ξενοδοχειακούς πελάτες.
- **Το είδος της πελατείας:** Εδώ εξετάζεται αν οι πελάτες θα είναι μεμονωμένοι ή πρακτορειακοί, εξετάζεται επίσης η ηλικία τους, η αγοραστική τους δύναμη και γενικά οι προτιμήσεις τους.

Μετά από αυτές τις σκέψεις μελετώνται παράγοντες που θα κάνουν το BAR ευχάριστο, με όμορφη ατμόσφαιρα, στοιχεία που θα προσελκύσουν τον πελάτη. Οι σημαντικότεροι από αυτούς είναι:

- **Η είσοδος** του BAR, εφ' όσον πρόκειται για εξωτερικό χώρο, πρέπει να είναι εντυπωσιακή, με καλό γούστο και να φαίνεται εύκολα απ' τους πελάτες. Σ' αυτό μπορεί να βοηθήσει μια όμορφη επιγραφή.
- **Η επίπλωση** του BAR (τραπέζια, καρέκλες, σκαμπώ) πρέπει να είναι χαμηλά και υψηλής ποιοτικής κατασκευής και να ταιριάζουν με τη γενική διακόσμηση του χώρου. Επίσης πρέπει να είναι ανθεκτική στην καθημερινή χρήση.
- **Η διακόσμηση** του BAR είναι σωστό να χρησιμοποιεί ευχάριστα χρώματα, απαλό φωτισμό, πίνακες καθώς και πολλά φυτά. Το δάπεδο πρέπει να είναι επενδεδυμένο με μοκέτες, που να ταιριάζουν με τα χρώματα των τοίχων και των επίπλων. Οι μοκέτες χρησιμεύουν, ώστε ο χώρος να γίνεται πιο ζεστός, αλλά και για να αποφεύγονται οι θόρυβοι από τα βήματα των πελατών και του προσωπικού.
- **Ο κλιματισμός και εξαερισμός** είναι πολύ σημαντικό στοιχείο για το BAR. Οι περισσότεροι πελάτες σε ένα τέτοιο χώρο καπνίζουν και ο καπνός των τσιγάρων δημιουργεί αποπνυκτικό περιβάλλον. Ο σωστός ε-

ξαερισμός δημιουργεί καθαρή ατμόσφαιρα και συνθήκες στους πελάτες να απολαύσουν το ποτό τους.

- **Η μουσική** τέλος του BAR παίζει σημαντικό ρόλο στη δημιουργία ευχάριστου κλίματος, με την προϋπόθεση να είναι απαλή και διακριτική, ώστε να είναι δυνατή και η συζήτηση μεταξύ των πελατών. Για το λόγο αυτό, πρέπει να υπάρχει μια μελετημένη στερεοφωνική εγκατάσταση. Για πολλούς το πιάνο αποτελεί τη σωστότερη λύση σε ένα AMERICAN BAR.

1.6. Δικαιολογητικά άδειας ίδρυσης και λειτουργίας καταστήματος μορφής Bar

1. Αίτηση ενδιαφερομένου με πλήρη στοιχεία (Α.Δ.Τ., τηλ. κ.λπ.). Στην αίτηση θα αναγράφεται ακριβής θέση του υπό ίδρυση καταστήματος. (Σε περίπτωση που πρόκειται για εταιρείες, θα πρέπει να προκύπτει με σαφήνεια αν η άδεια ζητείται να εκδοθεί στο όνομα της εταιρείας ή στο όνομα του εκπροσώπου της).
2. Στοιχεία Νομιμότητας κτιρίου (βεβαίωση της αρμόδιας Υπηρεσίας Πολεοδομίας ότι όλοι οι χώροι του οικήματος, συμπεριλαμβανομένων και των τυχόν εσωτερικών ανοικτών εξωστών, είναι σύμφωνα με τις Πολεοδομικές διατάξεις, νομιμοί και κυρίας χρήσεων προοριζόμενοι για κατάστημα), και θεωρημένα τα σχεδιαγράμματα σύμφωνα με αυτή τη βεβαίωση.
3. Σχεδιαγράμματα σε 4 αντίτυπα, κλίμακας 1 : 50 στα οποία θα απεικονίζονται:
 - Όλοι οι χώροι της επιχειρήσεως και ο προορισμός του κάθε χώρου.
 - Οι διαστάσεις αυτών, μήκος – πλάτος – ύψος – εμβαδομέτρηση.
 - Οι τυχόν υπαίθριοι χώροι, εφόσον πρόκειται να αναπτυχθούν τραπεζοκαθίσματα.
4. Συμφωνητικό μισθώσεως καταστήματος (πρωτότυπο ή θεωρημένο αντίγραφο).
5. Υπεύθυνη δήλωση Ν.Δ. 1599/86 (θεωρημένη για το γνήσιο της υπογραφής από την Αστυνομία) ιδιοκτήτη οικοδομής ή προκειμένου για πολυκατοικία διαχειριστή της, ότι ο κανονισμός της πολυκατοικίας ή η πλειοψηφία των ιδιοκτητών των κατοικιών δεν απαγορεύει τη χρήση του χώρου για τη λειτουργία του υπό ίδρυση καταστήματος.

6. Βεβαίωση Πυροσβεστικής Υπηρεσίας.
7. Υπεύθυνη δήλωση Ν. 1599/86 αδειούχου εγκαταστάτη ηλεκτρολόγου θεωρημένη που να φαίνεται ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση του κατ/τος είναι ανάλογη με τον προορισμό και τη χρήση του καταστήματος.
8. Προκειμένου περί εταιρικής επιχειρήσεως, θεωρημένο αντίγραφο του καταστατικού αυτής, στο οποίο να προκύπτει ο νομίμως οριζόμενος εκπρόσωπος.
9. Εκλογικό βιβλιάριο ή βεβαίωση ότι ψήφισε στις τελευταίες βουλευτικές εκλογές ο ενδιαφερόμενος.
10. Βιβλιάριο υγείας του ενδιαφερόμενου ή φωτοτυπία θεωρημένη.
11. Παράβολο από το Δήμο.
12. Δύο φωτογραφίες προσφάτου εκδόσεως του ενδιαφερομένου.
13. Βεβαίωση Οικονομικής Εφορίας περί καταθέσεως δηλώσεως ενάρξεως ασκήσεως επιτηδεύματος.
14. Απόσπασμα Ποινικού Μητρώου (για τα καταστήματα του Π.Δ. 180/79).
15. Εάν το κατάστημα είναι μέσα σε ξενοδοχείο απαιτείται βεβαίωση του ΕΟΤ.
16. Εάν το κατάστημα είναι κοντά στον εθνικό δρόμο, θέλει βεβαίωση κυκλοφοριακής σύνδεσης από τη ΔΕΚΕ, ενώ αν βρίσκεται στον επαρχιακό δρόμο από τη Δ/ση Τεχνικών Υπηρεσιών.
17. Χαρτόσημα Δημοσίου.
18. Για θερινό κατάστημα, βεβαίωση Πολεοδομίας για την απόσταση από την τελευταία κατοικία (απαιτούνται τουλάχιστον 300 μέτρα).
19. Για κέντρο διασκέδασης, βεβαίωση Τεχν. Υπηρεσίας ή Υπεύθυνη Δήλωση του κατασκευαστή μηχανικού (θεωρημένη για το γνήσιο της υπογραφής) για την πλήρη ηχομόνωση και την αποτελεσματικότητα αυτής και ότι η μηχανολογική εγκατάσταση τεχνητού αερισμού καλύπτει τις προδιαγραφές.
20. Βεβαίωση ηχομέτρησης, για κέντρα διασκέδασης.
21. Υπεύθυνη δήλωση αιτούντος αν θα τοποθετήσει ή όχι τεχνικά ηλεκτρονικά παιχνίδια.

Προκειμένου περί αλλοδαπών απαιτούνται επιπλέον:

α. Άδεια παραμονής στην Ελλάδα (θεωρημένο αντίγραφο).

β. Άδεια εργασίας στην Ελλάδα (θεωρημένο αντίγραφο).

(Τα δικαιολογητικά κατατίθενται από το 1994 στην Τοπική Αυτοδιοίκηση, η οποία και έχει αναλάβει την έκδοση αδειών λειτουργίας).

1.7. Η διαρρύθμιση του Bar

Ένα κλασικό BAR στον ευρύτερο χώρο του παρασκευαστηρίου, όπως λέγεται, είναι διαρρυθμισμένο από δύο μέρη. Το FRONT BAR και το BACK BAR. Πιο αναλυτικά οι εγκαταστάσεις αυτές περιλαμβάνουν.

1.7.1. Front Bar

α. Ο πάγκος σερβιρίσματος του Bar

Είναι η κύρια τεχνική εγκατάσταση κάθε BAR και αυτό φαίνεται πάνω απ' όλα. Είναι το σημείο, στο οποίο οι πελάτες σερβίρονται το ποτό τους, καθισμένοι σε ψηλά σκαμπώ.

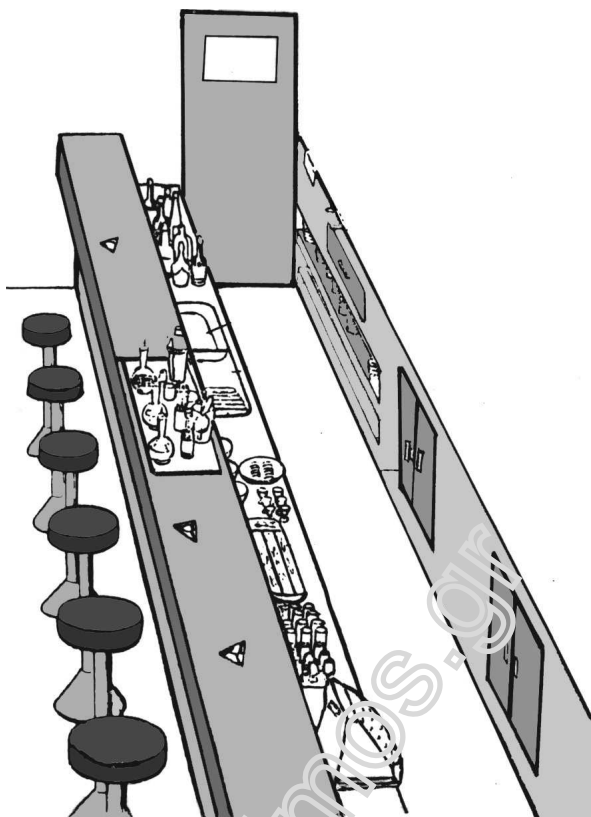
Το ύψος του πάγκου πρέπει να είναι 1,20 m περίπου ενώ το μήκος του εξαρτάται απ' τη δυναμικότητα του BAR. Η επιφάνεια του πάγκου είναι περίπου 45-60 cm και στο κάτω μέρος του υπάρχουν κίγκλιδώματα από ξύλο ή σίδηρο για να ξεκουράζονται τα πόδια των πελατών.

Τα σκαμπώ πρέπει να είναι σταθερά, άνετα και καλής ποιότητας. Το ύψος των σκαμπώ κυμαίνεται στα 80-85 cm. Στα περισσότερα BAR βλέπουμε σκαμπώ περιστρεφόμενα γύρω από έναν κείμετο άξονα.

Το υλικό κατασκευής του πάγκου είναι συνήθως το ξύλο, χωρίς να αποκλείονται και άλλα υλικά, όπως μάρμαρο, γρανίτης κ.λπ. Στην επιφάνειά του δεν πρέπει να υπάρχει τζάμι, γιατί είναι επικίνδυνο να σπάσει από την πτώση μιας φιάλης. Πρέπει να είναι λείος και ευκολοκαθάριστος. Είναι περιττή η διακόσμησή του με ανάγλυφες παραστάσεις και σκαλίσματα, διότι δημιουργούν εστίες μικροβίων.

Πάνω από τον πάγκο δεν πρέπει να βρίσκεται τίποτε άλλο παρά μόνο σταχτοδοχεία και τα MENAGES, που είναι απαραίτητα για την παρασκευή των ποτών (καλαμάκια, αναδευτήρες, διακοσμητικά, angostura, tabasco, sauce/anglaise, αλάτι, πιπέρι, κανέλλα, κ.λπ.). Πρέπει επίσης να είναι πάντα καθαρός διότι ακόμα και σταγόνες από νερό τον κάνουν να φαίνεται βρώμικος.

Τέλος σημαντικό ρόλο στην αισθητική του πάγκου παίζει ο φωτισμός, ο οποίος πρέπει να είναι απαλός. Αυτό επιτυγχάνεται με τη βοήθεια μικρών φωτιστικών, που βρίσκονται στην οροφή του, ανάλογα με τη γενική διακόσμηση του χώρου.



β. Ο πάγκος εργασίας του Bar

Ο πάγκος εργασίας του BAR είναι ένα κομμάτι του Front Bar, ο οποίος βρίσκεται ακριβώς πίσω από τον πάγκο σερβιρίσματος και σε χαμηλότερο επίπεδο. Το μήκος του συνήθως είναι όσο και το μήκος του πάγκου σερβιρίσματος. Το πλάτος του κυμαίνεται στα 50-80 cm. Το επίπεδό του είναι χαμηλότερο από τον πάγκο σερβιρίσματος και αυτό για να μην είναι μέσα στην οπτική γωνία του πελάτη που κάθετα στη "μπάρα". Αυτό βοηθά και τον Bar-man να αισθάνεται ότι η εργασία του δεν είναι απόλυτα στην κοινή θέα. Συνήθως ο πάγκος εργασίας του Bar είναι το ανοξείδωτο πάνω μέρος των ψυγείων και των άλλων μηχανημάτων που υπάρχουν για τις ανάγκες λειτουργίας του Bar όπως καταψύκτες, μηχανή παραγωγής παγοκύβων, πλυντήριο κ.λπ.

Στην επιφάνεια του πάγκου εργασίας γίνεται όλη η προεργασία για το σερβίρισμα του ποτού. Για την ανάμειξη το τραπέζι είναι το "ιερό στην εκκλη-

σία" και γι' αυτό δεν πρέπει να ανακατεύονται άσχετα χέρια. Ο πελάτης που δείχνει ενδιαφέρον στο να βλέπει τον Bar-man καθώς προετοιμάζει ένα ποτό, δεν δυσκολεύεται να το κάνει.

Αντίθετα το εσωτερικό μέρος του πάγκου εργασίας καλύπτεται από τον πάγκο σερβιρίσματος και στα σημεία αυτά ο Bar-man μπορεί να "κρύψει" διάφορα υλικά και σκεύη, που δεν πρέπει να φαίνονται. Τα σκεύη και τα υλικά αυτά πρέπει να βρίσκονται πάντα σε ένα συγκεκριμένο σημείο, ώστε να μην χάνει χρόνο, ψάχνοντάς τα.

1.7.2. Back Bar

α. Εκθετήριο ποτών

Απέναντι από το FRONT BAR βρίσκεται το BACK BAR που ονομάζεται και εκθετήριο ποτών. Συχνά αυτή η εγκατάσταση παίρνει τη μορφή μιας "έκθεσης" που έρχεται σε αρμονία με την όψη του συνόλου. Το BACK BAR πρέπει να είναι όσο το δυνατόν απλό χωρίς πολλές πόρτες και γωνίες. Τα διάφορα ράφια, εάν υπάρχουν, πρέπει να απέχουν αρκετά μεταξύ τους. Πολλές φορές, εκεί τοποθετούνται και τα ποτήρια, κατά τέτοιο τρόπο, ώστε αν τυχόν ένα μπουκάλι ξεφύγει από το χέρι, να μην πέσει επάνω τους. Οι φιάλες πρέπει να τοποθετούνται όχι τόσο αισθητικά αλλά πρακτικά. Έξω και πιο εύκαιρα πρέπει να βρίσκονται αυτές που έχουν την πιο μεγάλη χρήση. Επίσης η κάθε φιάλη πρέπει να βρίσκεται πάντα στην ίδια θέση, έτσι ώστε να είναι εύκολο να τη βρίσκουμε. Η κίνηση αυτή με τον καιρό γίνεται μηχανικά. Εξ άλλου τοποθετούνται τα ποτά έτσι ώστε να δίνουν την εντύπωση τάξης και συμμετρίας. Το καθάρισμα του ντουλαπιού και των φιαλών πρέπει να γίνεται καθημερινά και οι ετικέτες πρέπει να φαίνονται. Όσο για τις φιάλες από τα λικέρ που λερώνονται περισσότερο και συχνά κολλάνε πρέπει να πλένονται με χλιαρό νερό.

Να τι είναι καθοριστικό για την αποθήκευση:

- Τάξη της αποθήκευσης των ποτών που μας ενδιαφέρουν.
- Οι επιθυμίες των πελατών.
- Η προσωπική άποψη του ιδιοκτήτη.

Δυστυχώς, πολλές φορές στην πρακτική συμβαίνουν πράγματα που δεν είναι καθόλου σωστά. Για παράδειγμα υπάρχουν άνθρωποι που στο άδειο μπουκάλι από ένα GORDON'S βάζουν ένα άλλο GIN κατώτερης ποιότητας.

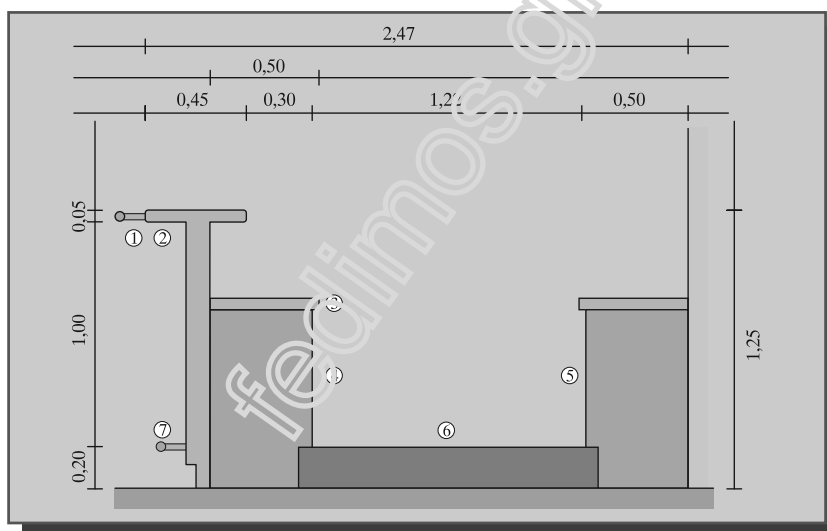
Η επισήμανση αυτή γίνεται για ένα γεγονός, αρκετά σύνηθες, που για το πρόσκαιρο κέρδος διακινδυνεύεται η ίδια η ύπαρξη της επιχείρησης.

β. Προθήκες - Ντουλάπια

Κάτω από τη βιτρίνα των ποτών, βρίσκονται προθήκες και ντουλάπια, που χρησιμεύουν για διάφορους λόγους. Συνήθως στους χώρους αυτούς τοποθετούνται όλα τα ποτήρια που χρησιμοποιούνται στο Bar, διάφορα μηχανήματα και συσκευές όπως τοστιέρες, Blender, Mixer κ.λπ.

Πλάγια τομή Bar

(1) Σωλήνας (2) Πάγκος σερβιρίσματος (3) Πάγκος εργασίας (4) Χώρος ψυγείων, λάντζας κ.λπ. (5) Χώρος για τη φύλαξη φιαλών (6) Σχάρα ξύλινη (7) Σωλήνας



Τα ποτήρια αυτά πρέπει να είναι καθαρά, γυαλισμένα και στεγνά. Στις επιφάνειες των προθηκών τοποθετούνται λινές πετσέτες (ναπερόν), για να μην έρχονται σε επαφή τα χείλη των ποτηριών με το ξύλο ή όποιο άλλο υλικό χρησιμοποιείται για την κατασκευή τους. Η τοποθέτηση των γυάλινων σκευών πρέπει να είναι πάντα ανάποδα.

Στο κάτω μέρος των προθηκών αυτών συνήθως υπάρχουν μικρά ντουλάπια, τα οποία χρησιμεύουν στην αποθήκευση ποτών, χυμών, αναψυκτικών, υλικών καθαρισμού κ.λπ.

γ. Office του Bar

Το OFFICE του BAR βρίσκεται ακριβώς δίπλα απ' το χώρο εργασίας του Barman και χρησιμεύει στην αποθήκευση άδειων φιαλών, άδειων σταχτοδοχείων και άλλων αντικειμένων, που δεν πρέπει να τα βλέπει ο πελάτης. Επίσης, τοποθετείται συνήθως το πλυντήριο ποτηριών, πιθανόν η μηχανή παραγωγής παγοκύβων και τα μοτέρ των ψυγείων.

fedimos.gr