

2. BARARTEN

Um einen reibungslosen Arbeitsablauf zu garantieren, ist ein optimaler Bararbeitsplatz eine der Grundvoraussetzungen. Verschiedene Gastronomien verlangen auch verschiedene Arbeitsplätze. Je nach Charakter und Aufgabe unterteilen wir in folgende Bartypen:

2.1. AMERICANBAR

Die klassische Cocktailbar mit Schwerpunkt an Mixgetränken und einem untergeordneten Speisenangebot. Getränke werden hochwertige Spirituosen und Liköre angeboten. Meist sehr stilvoll gestaltet, dezente Musik unterstreicht das Ambiente.

Der Gast sitzt an einem großen Tresen und bewundert die Vielzahl der aufgestellten Spirituosen. Der Barcounter ist das Zentrum dieser Barform. Oft ist die Rückwand verspiegelt, die Flaschen sind treppenförmig aufgereiht, und indirektes Licht gibt den Eindruck einer gewaltigen Fülle wieder.

Der Einsatz von professionellen Barkeepern ist hier ein MUSS!

New York-New York, Skybar, Onyxbar (alle in Wien), La Floridita (Havanna), Frisacher's (Salzburg), The Bar (New York)

2.2. ESPRESSO BAR

In südeuropäischen Ländern eine häufig anzutreffende Barform.

Alle Arten von Kaffeekompositionen sind hier anzutreffen. Ein großes Sortiment an Einzelspirituosen (Grappa & Weindestillate) sowie einfache Mixgetränke sind hier zu finden.

Da diese Bars sehr zeitig öffnen, sind sie nur auf eine kurze Verweildauer des Gastes ausgerichtet.

Segafreddo, Aida, Starbucks

2.3. HOTELBAR

Der klassische Treffpunkt in jedem Hotel, sehr oft im Stil einer Americanbar.



(Mariott)

Auch für nicht Hotelgäste zugänglich und wegen dem schönen Ambiente sehr beliebt. In großen Hotels finden wir oft Live Musik zur Unterhaltung der Gäste (oft nur ein Klavierspieler oder ein Trio).

In manchen Häusern ist die Hotelbar mit der Rezeption gekoppelt, was sehr unvorteilhaft ist. Gäste müssen warten und der Mitarbeiter muss seinen Arbeitsbereich dauernd wechseln bzw. teilen.

Für das Hotelmanagement ist die Hotelbar eine der besten Informationsquellen.

Intemezzo (Interconti), Klimt-Bar (Hilton), Cascade

2.4. LOUNGE

Als Lounge bezeichnet man eine besondere Form eines Gastronomiebetriebes, der einer Bar ähnelt.

Mit Lounge bezeichnet man insbesondere Bars mit einer trendigen Dekoration, sowie oftmals mit einer ruhigen, oft elektronischen Musikbeschallung (Chilled-out-Musik). Anders als in normalen Bars wird in Lounges auch auf Sitzkomfort Wert gelegt, meist gibt es hier niedrige, bequeme, weiche Sitzmöbel. Meist werden in Lounges hauptsächlich alkoholische Getränke, insbesondere Cocktails, angeboten, manchmal gibt es jedoch auch kleine und öfters auch exklusive Speisen.

BAWA-Lounge (Fügen) VIP-Lounge (Wien)



2.5. DISKOTHEK

Im weitesten Sinne sehr oft keine richtige Bar. Da die Mitarbeiter selten richtig ausgebildet sind, werden nur einfache Mixgetränke, Szenetränke und Bier angeboten.

Der Schwerpunkt liegt hier auf der meist extrem lauten Musik und im Tanzbereich. Kommunikation ist oft mit großen Schwierigkeiten verbunden.

Allerdings setzt sich in letzter Zeit immer mehr der Wunsch nach Qualität durch. So haben einige Diskotheken bereits geschulte Barkeeper. Auch die Effizienz alkoholfreier Getränke wird zunehmend erkannt, und der positive Trend in Richtung Bar setzt sich immer mehr durch.

The Church, Empire (beide London), Emotion-Bar (Salzburg), Volksgarten (Wien)

2.6. DANCING BAR

Fast die teuerste Form und nur noch wenig anzutreffen.

Die Preise für Livekapellen und Showeinlagen sind stark gestiegen. Verkaufserfolge sind nur am Wochenende zu erzielen. Der Trend zum Tanzen erhöht sich jedoch in letzter Zeit wieder stark. Die Gästeschichte ist 50+. Dieses Konzept wird auch bei der „Mischbar“ mit Mehrfachbenutzung (Bar & Büffet gleichzeitig) praktiziert.

2.7. PUB

In Irland und England und heute schon fast in jeder europäischen Stadt anzutreffen, erfreut sich der Pub bei jungem Publikum zunehmender Beliebtheit.

Im Verkauf stehen besonders die „Inselbiere“ vom Fass, gefolgt von einer Fülle von Whiskys ganz oben. Teilweise spartanisch bis ländlich eingerichtet, vermittelt der Pub eine ungezwungene Atmosphäre, die oft von landestypischer Musik begleitet wird.

Flanagan's, O'Mallys, Corners Place

2.8. CATERINGBAR

Diese so genannte Mobilbar wird je nach Bedarf an verschiedenen Plätzen aufgebaut. Vom Aufbau handelt es sich meist um eine Americanbar mit zwei oder drei Arbeitsplätzen.

Sie dient der Versorgung von Gästen bei Events und Veranstaltungen von bis zu 1000 Gästen und mehr!!

Das Sortiment ist eingeschränkt und wird von „Runnern“ (sehr beliebte Drinks) angeführt. Cateringbars müssen sehr robust, transportabel (oft zerlegbar in einzelne Segmente) und leicht aufbaubar sein. Auf große Optik und edle Materialien wird meist verzichtet. Es ist jedoch eine absolute Profibar, da ein sehr beschränktes Platzangebot herrscht, und man muss mit einigen Zutaten viele verschiedene Cocktails zubereiten können. Auch benötigt das Barpersonal Ausdauer z.B. wegen den Abbauarbeiten.



2.9. POOL- UND BEACHBAR

Der kleine Bruder der Cateringbar, teils mobil aber auch stationär.

In großen Feriendörfern, Hotels und Cruiselinern ein gern besuchter Punkt mit recht lockerer Atmosphäre.

Die Drinks werden in ausgehöhlten Früchten (Ananas, Melone, Kokosnuss) kredenzt, da Glasware meist verboten ist. Leider wird auch oft in Plastikbecher serviert. Speisen vom Grill runden hier das Angebot ab.

2.10. TAGESBAR

Diese Form finden wir hauptsächlich in den Metropolen Amerikas. Der Schwerpunkt liegt hier bei der Kommunikation von Geschäftsleuten.

Es werden edle Spirituosen, Schaumweine und alkoholfreie Getränke angeboten.

Eine Auswahl an exklusiven kleinen Speisen erweitert das Angebot (Austern, Canapés, Hummer).

Musik finden wir - wenn überhaupt - nur ganz dezent im Hintergrund.

Reiss Bar (Wien, Oyster Club (New York))

2. 11. ALL IN ONE BAR

Der Name verrät schon, dass hier eine größere Anzahl von Teilgastronomie vereint wird. Tests haben bewiesen, dass solche Konzepte sehr zukunftsfruchtig sind.

Meist größere Betriebe, die alle Verkaufszeiten erfassen (breakfast to breakfast) und nur kurz oder gar nicht schließen, verwenden diese Barform (z.B. in Hotel- oder Flughafenterminals).

Staffelungen sind nach Wochentagen und Events möglich.

2.12. EISBAR ODER SCHNEEBAR

Diese Form finden wir hauptsächlich in den klassischen Skigebieten. Diese Barformen sind Treffpunkte für Wintersportler während oder auch nach dem Skifahren, Snowboarden, Langlaufen, etc...

Es werden vorwiegend Heißgetränke, einfache Spirituosen, Schaumweine, Biere und alkoholfreie Getränke angeboten.

Das Speisenangebot umfasst meist nur einfache Snacks und Gerichte für Zwischendurch.

Die Musik spielt in diesen Barformen eine entscheidende Rolle. Meist sind es die aktuellen Charts und Hüttenhits zum Mitsingen (Anton aus Tirol, Skifoarn, usw.

2. 13. RESTAURANTBAR

Diese Barform dient vorwiegend als Aperitif- und Digestifbar, um eine möglichst häufige Belegung der Tische zu erreichen. Außerdem wird den Gästen die Wartezeit auf ihren Tisch verkürzt.

Das Getränkeangebot umfasst vor allem die klassischen Aperitifs und Digestifs und verschiedenen Kaffeeformen.

Dezente Musik, dem Restaurant entsprechend, herrscht hier vor.