

酒吧经营与管理

王天佑 编著

旅游教育出版社

· 北京 ·

前 言

随着我国旅游业、饭店业和餐饮业的发展,酒吧业也日益兴旺起来。近几年,各地酒吧的建设不论在数量方面,还是在设施方面都有了很大提高,酒吧经营的酒水产品也在不断地增加。尤其自1997年以来,随着人民生活水平的提高,我国人民逐渐改变了过去只爱饮烈性酒的习惯,对葡萄酒越来越青睐。同时,酒吧中各种进口的葡萄酒、烈性酒和配制酒的种类和品牌也在不断增加。在这种前提下,为了满足饭店餐饮管理人员对酒水业务知识的需求和补充,为解决餐饮经营人员面对新酒水产品、新市场而遇到的一些难题,为进一步提高酒吧经营管理水平而编写了《酒吧经营与管理》一书。本书从酒水知识与酒吧经营管理两个关键点出发,详细地介绍了世界各地著名葡萄酒、烈性酒、配制酒的种类、特点、产地、酿造工艺、质量等级,各种著名鸡尾酒的调制及酒吧的设施工具及酒吧的工作程序、服务标准、经营策略、酒单筹划与设计和管理方法等。本书作者多年从事饭店管理及餐饮管理工作,并有十余年教学经验,因此在餐饮管理方面有较强的实践管理及教学经验,并曾在美国、新加坡学习过饭店管理,在美国、新加坡及国内各大饭店实践过。本书内容新颖、专业性强,可作为饭店及餐饮经营管理人员的工作指南,大专院校饭店管理专业中的酒吧管理课程的教材及饭店管理人员的培训教材。

本书在编写中得到天津喜来登酒店、北京国际饭店及中国旅游管理干部学院的管理人员、专家和教授的帮助和支持,在此表示谢忱,并恳切希望读者在阅读中给予指导并提出宝贵意见。

王天佑

1997.10

目 录

第一章 酒吧概述

第一节 酒吧简介	(1)
一、酒吧的含义	(1)
二、酒吧的发展	(1)
三、酒吧的种类	(1)
四、酒吧的特点	(2)
五、酒吧的设计	(3)
第二节 酒吧组织	(5)
一、酒吧组织概述	(5)
二、酒吧的组织结构	(6)
三、酒吧岗位职责	(7)
第三节 酒吧设备与用具	(9)
一、酒水贮存与生产设备	(9)
二、酒水生产与服务用具	(10)
第四节 酒吧常用的酒杯	(11)
一、酒杯概述	(11)
二、酒杯的分类	(11)
三、酒杯的名称	(11)
四、酒杯介绍	(12)

第二章 酒与饮品

第一节 酒类	(16)
一、酒的含义	(16)
二、酒的特点	(16)
三、酒精度	(16)
四、酒的种类	(16)
第二节 茶类	(18)
一、茶的含义	(18)
二、饮茶的发展	(18)
三、茶叶的种类	(18)
四、饮茶的礼节	(19)
五、泡茶的原理	(19)
第三节 咖啡	(20)
一、咖啡概述	(20)
二、咖啡的起源	(20)
三、咖啡的种类	(20)

四、咖啡的生产工艺	(21)
五、饭店常用的咖啡	(21)
六、咖啡的煮泡原理	(21)
七、饮咖啡的礼节	(22)
第四节 软饮料	(23)
一、果汁	(23)
二、汽水	(23)
三、矿泉水	(23)

第三章 发酵酒

第一节 发酵酒概述	(25)
一、发酵酒的含义	(25)
二、发酵酒的特点	(25)
三、发酵酒的生产工艺	(25)
四、发酵酒的种类	(25)
第二节 葡萄酒	(25)
一、葡萄酒概述	(25)
二、葡萄酒的命名	(27)
三、葡萄酒的年限	(28)
四、葡萄酒的品尝与质量鉴别	(29)
五、葡萄酒的贮存	(29)
六、葡萄酒的标签	(29)
第三节 法国葡萄酒	(31)
一、法国葡萄酒概述	(31)
二、法国葡萄酒的质量管理	(31)
三、法国著名的葡萄酒产地与酒品	(32)
四、常见的法国静止葡萄酒商标与产品	(37)
五、法国著名香槟酒产地与酒品	(39)
第四节 意大利葡萄酒	(49)
一、意大利葡萄酒概述	(49)
二、意大利葡萄酒的质量管理	(49)
三、意大利味美思酒	(50)
四、意大利著名的葡萄酒产地	(50)
五、常见的意大利葡萄酒商标与产品	(54)
第五节 德国葡萄酒	(55)
一、德国葡萄酒概述	(55)
二、德国葡萄酒的质量管理	(56)
三、德国葡萄酒质量鉴定号	(56)
四、德国著名的葡萄酒产地	(56)
五、常见的德国葡萄酒商标与产品	(57)

第六节	美国葡萄酒	(58)
一、	美国葡萄酒概述	(58)
二、	美国葡萄酒的质量管理	(58)
三、	美国著名的葡萄酒产地	(59)
四、	常见的美国葡萄酒商标与产品	(59)
第七节	澳大利亚葡萄酒	(61)
一、	澳大利亚葡萄酒概述	(61)
二、	澳大利亚著名的葡萄酒产地	(61)
三、	著名的澳大利亚葡萄酒商标与产品	(62)
第八节	西班牙葡萄酒	(63)
一、	西班牙葡萄酒概述	(63)
二、	西班牙著名的葡萄酒产地与酒品	(63)
三、	西班牙的国酒	(63)
第九节	葡萄牙葡萄酒	(64)
一、	葡萄牙葡萄酒概述	(64)
二、	葡萄牙著名的葡萄酒产地与酒品	(64)
第十节	中国葡萄酒	(64)
一、	中国葡萄酒概述	(64)
二、	中国葡萄酒的质量管理	(65)
三、	中国著名的葡萄酒产地与产品	(65)
第十一节	啤酒	(65)
一、	啤酒概述	(65)
二、	啤酒的生产工艺	(66)
三、	著名的啤酒产地	(67)
四、	啤酒的种类	(67)
五、	啤酒的品尝与质量鉴别	(67)
六、	常见的啤酒商标与产品	(67)

第四章 蒸馏酒

第一节	蒸馏酒概述	(69)
一、	蒸馏酒的含义	(69)
二、	蒸馏酒的特点	(69)
三、	蒸馏酒的生产工艺	(69)
四、	蒸馏酒的种类	(69)
第二节	白兰地酒	(70)
一、	白兰地酒概述	(70)
二、	法国白兰地酒	(70)
三、	德国白兰地酒	(74)
四、	意大利白兰地酒	(74)
五、	西班牙白兰地酒	(74)

	六、美国白兰地酒	(75)
	七、其他国家的白兰地酒	(75)
第三节	威士忌酒	(76)
	一、威士忌酒概述	(76)
	二、苏格兰威士忌酒	(77)
	三、爱尔兰威士忌酒	(78)
	四、美国威士忌酒	(79)
	五、加拿大威士忌酒	(80)
第四节	金酒	(81)
	一、金酒概述	(81)
	二、著名的金酒商标与产品	(82)
第五节	朗姆酒	(83)
	一、朗姆酒概述	(83)
	二、著名的朗姆酒商标与产品	(84)
第六节	伏特加酒	(84)
	一、伏特加酒概述	(84)
	二、著名的伏特加酒商标与产品	(85)
第七节	特吉拉酒	(86)
	一、特吉拉酒概述	(86)
	二、著名的特吉拉酒商标与产品	(87)
第八节	阿克阿维特酒	(87)
	一、阿克阿维特酒概述	(87)
	二、阿克阿维特酒商标与产品	(87)
第九节	科伦酒	(88)
	一、科伦酒概述	(88)
	二、著名的科伦酒商标与产品	(88)
第十节	中国白酒	(88)
	一、中国白酒概述	(88)
	二、著名的中国白酒商标与产品	(89)

第五章 配制酒

第一节	配制酒概述	(91)
	一、配制酒的含义	(91)
	二、配制酒的特点	(91)
	三、配制酒的生产工艺	(91)
	四、配制酒的种类与特点	(91)
	五、著名的配制酒产地	(92)
第二节	餐前酒	(92)
	一、餐前酒概述	(92)
	二、餐前酒的种类与特点	(92)

第三节	甜食酒	(94)
一、甜食酒概述	(94)	
二、甜食酒的种类与特点	(94)	
第四节	餐后酒(利口酒)	(98)
一、餐后酒概述	(98)	
二、餐后酒的发展	(98)	
三、餐后酒的种类与特点	(99)	
四、餐后酒简介	(99)	

第六章 鸡尾酒

第一节	鸡尾酒概述	(103)
一、鸡尾酒的含义	(103)	
二、鸡尾酒的特点	(103)	
三、鸡尾酒的发展	(103)	
第二节	鸡尾酒的种类与特点	(103)
一、根据鸡尾酒的饮用时间分类	(104)	
二、根据鸡尾酒的容量与酒精含量分类	(104)	
三、根据鸡尾酒的基酒分类	(104)	
四、根据鸡尾酒的配制特点分类	(105)	
第三节	鸡尾酒的命名	(109)
一、以鸡尾酒的原料名称命名	(109)	
二、以鸡尾酒的基酒名称加上鸡尾酒种类名称命名	(109)	
三、以鸡尾酒的种类名称加上它的口味特点命名	(109)	
四、以著名的人物或人的职务名称命名	(109)	
五、以著名的地点和单位名称命名	(110)	
六、以动作的名称命名	(110)	
七、以鸡尾酒的形象命名	(110)	
八、含有寓意的鸡尾酒名称	(110)	
第四节	鸡尾酒的配制	(110)
一、配制鸡尾酒的准备工作	(111)	
二、配制鸡尾酒的方法	(112)	
三、配制鸡尾酒的原则	(113)	
四、装饰鸡尾酒的原则	(114)	
五、配制鸡尾酒常用的量度及表示方法	(114)	
第五节	世界著名及流行的鸡尾酒	(115)
一、短饮类鸡尾酒	(115)	
(一) 以白兰地酒为基酒配制的鸡尾酒	(115)	
(二) 以威士忌酒为基酒配制的鸡尾酒	(117)	
(三) 以金酒为基酒配制的鸡尾酒	(120)	
(四) 以朗姆酒为基酒配制的鸡尾酒	(123)	

(五) 以伏特加酒为基酒配制的鸡尾酒·····	(125)
(六) 以特吉拉酒为基酒配制的鸡尾酒·····	(126)
(七) 以利口酒、加强葡萄酒为基酒配制的鸡尾酒·····	(127)
二、长饮类鸡尾酒·····	(130)
(一) 以白兰地酒为基酒配制的鸡尾酒·····	(130)
(二) 以威士忌酒为基酒配制的鸡尾酒·····	(132)
(三) 以金酒为基酒配制的鸡尾酒·····	(133)
(四) 以朗姆酒为基酒配制的鸡尾酒·····	(136)
(五) 以伏特加酒为基酒配制的鸡尾酒·····	(136)
(六) 以特吉拉酒为基酒配制的鸡尾酒·····	(137)
(七) 以葡萄酒、啤酒和利口酒为基酒配制的鸡尾酒·····	(138)

第七章 酒吧服务

第一节 酒吧服务技巧·····	(140)
一、点酒水(帮助客人选择酒水)·····	(140)
二、开瓶·····	(141)
三、示瓶·····	(141)
四、斟酒·····	(142)
五、托盘·····	(143)
六、换烟灰缸·····	(143)
第二节 酒水服务方法·····	(143)
一、葡萄酒与香槟酒服务方法·····	(143)
二、啤酒服务方法·····	(145)
三、苦味酒与茴香酒服务方法·····	(145)
四、利口酒服务方法·····	(145)
五、烈性酒服务方法·····	(146)
六、鸡尾酒服务方法·····	(148)
七、无酒精饮料服务方法·····	(148)
第三节 酒吧每日服务程序·····	(149)
一、营业前的准备·····	(149)
二、营业中的服务·····	(150)
三、营业后的工作·····	(151)
第四节 酒吧服务标准·····	(152)
一、点酒水标准·····	(152)
二、开酒水单标准·····	(152)
三、收款立账标准·····	(152)
四、配制酒水标准·····	(152)
五、调酒标准·····	(152)
六、吧台服务标准·····	(153)
七、结账标准·····	(153)

八、清洗酒杯标准	(153)
九、清理台面标准	(153)

第八章 酒单筹划与设计

第一节 酒单概述	(154)
一、酒单的含义	(154)
二、酒单的作用	(154)
三、酒单的种类	(154)
第二节 酒单筹划	(163)
一、酒单筹划的原则	(163)
二、酒单筹划的步骤	(164)
三、酒单筹划的内容	(164)
第三节 酒单设计	(165)
一、酒单设计的原则	(165)
二、酒品的排列	(165)
三、酒单的尺寸	(165)
四、酒单的色彩	(165)
五、字体的选择	(166)
六、酒单的外观	(166)
七、酒单的页数	(166)
八、彩色照片	(166)

第九章 酒吧营销与成本控制

第一节 酒吧营销	(167)
一、酒吧营销概述	(167)
二、酒吧营销的发展	(167)
三、酒吧营销的原则	(167)
四、酒吧营销的决策	(168)
第二节 酒吧成本的控制	(172)
一、成本的控制与核算	(172)
二、酒水采购的控制	(174)
三、酒水验收的控制	(175)
四、酒水贮存的控制	(176)
五、酒水发放的控制	(176)
六、酒水生产的控制	(176)
七、酒水销售的控制	(177)

主要参考书目

1. 国家旅游局人教司:《调酒》,北京,高等教育出版社,1991年。
2. 车用太、鱼金子:《饮用天然矿泉水》,北京,地震出版社,1995年。

3. 康明官:《中外名酒知识手册》,北京,化学工业出版社,1994年。
4. 章克昌:《酒精与蒸馏酒工艺学》,北京,中国轻工业出版社,1995年。
5. 张学群、张伯青:《啤酒工艺控制指标及检测手册》,北京,中国轻工业出版社,1993年。
6. 卑诺:《葡萄酒科学与工艺》,北京,中国轻工业出版社,1992年。
7. 赵晋府:《饮料生产技术问答》,北京,中国轻工业出版社,1995年。
8. 中国食品杂志社《茶叶实用知识》,北京,国际文化出版公司,1988年。
9. Mahmood A. Khan, Concepts Of Foodservice Operations And Management, New York: Van Nostrand Reinhold, 1991.
10. Joyce Rubash, R. D, L. D, Master Dictionary Of Food And Wine, New York: Van Nostrand Reinhold, 1990.
11. William N. Reynolds, Successful Catering, New York: Van Nostrand Reinhold, 1991.
12. Lendal. H. Kotschevar, Quality Food Purchasing, New York: John Wiley & Sons Inc. 1975.
13. Marilyn Harvey BA, ATCL, International Guide To Drinks, London: Hutchinson & Co. Ltd, 1983.
14. Wine Service, From Barton & Guestier Company.
15. Great Taste Around The World, From Seagram Overseas Sales Company.
16. Introduction Of Wines, Spirits And Liqueurs, From Seagram Martell Duty Free LTD.

第一章 酒吧概述

酒吧是饭店和餐饮业的重要组成部分,它不仅为企业增加了特色,还为它们带来了声誉和收入。

第一节 酒吧简介

一、酒吧的含义

酒吧是经营各种酒和饮品的设施和场所。酒吧(Bar)一词来自英文,中文译为酒吧。由于酒吧的含义较多,常给人们一种模糊概念。实际上,酒吧的含义包括三方面:第一,经营酒水的场所;第二,酒吧中的吧台;第三,提供酒水服务的设施,包括餐厅的酒水服务车和客房中存放酒水的小酒柜、冷藏箱等。

二、酒吧的发展

根据历史记载,酒吧大约兴起于19世纪中期,首先是在欧洲和美国,不过,鸡尾酒的盛行是在20世纪的美国。随着餐饮业和饭店业的发展,酒吧作为一项服务设施也随之进入饭店业和餐饮业。目前几乎所有饭店都设有酒吧,根据需要有的饭店还设有数个不同类型的酒吧,如大堂酒吧、餐厅酒吧等。酒吧正朝着多功能、多样化的方向发展,酒吧的设备和设施越来越专业化,如目前在欧美各国流行的快餐酒吧及公路、商店和学校内的无人售饮料设施及我国流行的啤酒屋、网吧和VCD吧等。此外,酒水的配制和装饰水平也有了很大的发展。

三、酒吧的种类

(一)主酒吧(Main Bar)

主酒吧也称作正式酒吧,或鸡尾酒吧。在这种酒吧中,客人喜欢坐在吧台前的吧凳和吧椅上,放松一天的疲劳,饮一些酒水,聊聊天等。客人饮酒的时间较长,并且有客人直接面对调酒师,欣赏调酒师的调酒表演,调酒师调制各种酒水的全过程几乎都在客人的视线内完成。通常,主酒吧装饰高雅、美观,有自己的风格,讲究酒吧内部布局及酒水和酒具的摆设。此外,还利用调酒师的艺术表演创造气氛,以吸引客人饮用酒水。此类酒吧都设有桌椅,经营品种较全并且配制鸡尾酒。同时,还常有一些娱乐设施,如台球等。这种酒吧还常被称为站立式酒吧,这是因为客人坐在吧台前的高椅上喝酒的缘故。

(二)酒廊(Lounge)

酒廊带有咖啡厅的经营服务特点,其风格、装饰和布局也与咖啡厅很相似。通常,它供应冷热饮料、各种酒类、点心和食品,有些酒廊还供应菜肴。酒廊也有一些吧凳在吧台前面,但客人一般不喜欢坐在那里。酒廊都设有桌椅和服务员,提供酒水上桌服务。饭店的大堂酒吧(Lobby Bar)实

际就是一种酒廊,它设在饭店的大堂(前厅)。但是,各饭店的大堂酒吧经营范围和特点各不相同,有些经营项目较少,只提供酒水和小食品,与咖啡厅很相似。

(三)歌舞厅酒吧(Music Bar)

歌舞厅酒吧经营各种酒品、冷热饮料、小食品,厅内设有舞池供客人跳舞,此外,也举办一些文艺表演和服装表演,有小乐队为客人演奏。一些歌舞厅酒吧内还设有视听设备。

(四)服务酒吧(Service Bar)

服务酒吧是设置在中、西餐厅中的酒吧,因此,也称作餐厅酒吧(Restaurant Bar)。这种酒吧的调酒师不需直接与客人打交道,只要按酒水单供应酒水就行了。但在西餐厅中的服务酒吧,对吧台设施和设备,调酒师的外语、专业知识与技能都有较高的要求。其原因是该酒吧中进口酒水较多,包括各种葡萄酒、烈性酒和甜酒。这些酒水标签中的商标、级别、产地和贮存年限都与酒的质量和服務方法有密切联系,因此,调酒师和服务员要经过严格的培训,才能识别这些内容并能熟练地根据不同类别的酒水特点为客人提供服务。

(五)宴会酒吧(Banquet Bar)

宴会酒吧又称为临时性酒吧(The Set-Up Bar),它是为各种宴会临时设立的。宴会酒吧的大小和造型由各种宴会和酒会的规模和形式决定。宴会酒吧最大的特点是临时性强,供应酒水的品种随意性大。因此,宴会酒吧的营业时间灵活、服务员工作集中、服务速度快。通常,宴会酒吧的工作人员在宴会前要作大量的准备工作,如布置酒台,准备酒水、工具和酒杯等。此外,营业结束后还要作好整理工作和结账工作。

以上五种酒吧是最常见的形式。一些饭店还根据本饭店的特点设置各种酒吧及经营酒水的设施,如游泳池酒吧(Poolside Bar),为游泳的客人提供酒水服务。保龄球馆酒吧(Bowling Alley Bar),为打保龄球的客人提供酒水服务。客房小酒吧(Mini Bar),则是在房间内的小酒柜和小冷藏箱里,存放各种酒水和小食品,以方便住店客人随时使用。在欧美国家还出现一种将酒吧和快餐结合的综合经营式酒吧,即吧台的里边装有简单的烹调设备,如电扒炉、比萨饼烤炉、微波炉等,客人在饮酒水的同时可以点一些简单的快餐。此外,经营自己制作的鲜啤酒的啤酒屋等都属于不同种类的酒吧。

有时,酒吧的分类很困难。一些酒吧是多功能的,很难把它分为哪一类。酒吧设计和经营是随市场需求而变化的,其经营方法不应受到种类限制。

四、酒吧的特点

酒吧是饭店和餐饮业中重要的营业场所,它除了具备一般的餐饮经营特点外,还具有其自身的经营特点,其主要表现在以下几个方面:

(一)销售单位小,服务频率较高

酒吧产品销售单位常常以杯为单位,且客人流动性较大,因此,酒吧服务频率较高。客人到酒吧不仅为了饮用酒水,还为了享受酒吧的气氛和满足心理方面的享受,因此酒吧的环境与气氛、调酒师和服务员的服务态度对酒吧的经营起着非常重要的作用。高雅的气氛和优质的服务会使客人的人均消费额增加。调酒师和服务员必须树立优质的服务观念和服务意识,不厌其烦地为客人提供每一次服务。

(二)酒水利润高,资金周转快

酒吧经营的毛利率通常高于餐厅的毛利率,可达到销售额的60%~70%,有的甚至高达75%以上。同时,酒水服务还可以刺激餐厅客人对菜肴的消费,从而增加经济效益。酒品的销售一般以

现金结账,不需占压许多资金,资金周转快。因此,管理人员在决定酒水品种时,必须根据本企业的目标客人及酒水销售情况以作出合理的采购策略。此外,酒水成本控制是酒吧管理的重要内容,只有严格的成本管理,才会达到理想的利润。

(三)知识广泛、技术性强

酒吧服务特别讲究气氛高雅、技术娴熟。调酒师的操作具有表演色彩,动作应潇洒大方,姿态优美。因此,调酒师和服务员必须经过酒水知识、酒水服务和外语的培训,掌握较高的服务技能,并掌握各种推销技巧,不失时机地向客人推销酒水,以提高经济效益。此外,所有工作人员还必须注意礼节礼貌、仪容仪表及各种服务设施的整洁卫生。

五、酒吧的设计

酒吧经营场所通常由吧台、工作台、酒柜、冷藏箱、制冰机和小型洗杯机等设施组成,其设计与布局按照其经营策略和类型而各具风格。

(一)酒吧的设计原则

酒吧是为了方便经营酒水和酒水服务而设计的,因此,酒吧设计应有自己的独特性,尤其是主酒吧的设计更要体现其风格。一个标准的酒吧设计,其原则应当是:

1. 灯饰应新颖,灯光要柔和,选用造型优美和有独特性的壁灯与台灯。
2. 为了方便调酒师和服务员的工作及吸引客人对吧台的注意力,吧台内外的局部面积的照明度应强一些。
3. 配备优质的音响设备,创造轻松气氛并注意隔音,采用软面家具、天花板吸音装置和地毯以降低工作区的音量。
4. 配备现代的空气调节设备,保持室内的标准温度和湿度并不断地排出室内的烟味和酒味,使室内空气清新。
5. 酒吧的面积应适应客人的周转率,通常将空间面积或部分大块面积隔成小间,以矮小的隔物或装饰物等不同方式进行分隔,使得酒吧安闲雅静,各有特色。
6. 酒吧的家具要舒适,桌椅的设计既要有特色又要便于使用,并且应具备方便合并的功能以备为团体客人服务。
7. 吧台设计既要有特色又要简单,以方便工作。吧台应具备在短时间内可配制出多种酒水的能力,可使调酒师在同一个地方完成几项相关的工作。如准备各种酒水、切配鸡尾酒的装饰水果、调制各种酒水、方便服务员取酒水、方便客人饮酒、方便对各种酒水的贮存与管理、易于酒杯与调酒用具的洗涤、消毒与贮存等。吧台内设计的关键是吧台的可用性,即吧台的工作区、服务区、洗涤区、贮存区等的设计。

(二)酒吧的设计与布局

1. 吧台

通常,酒吧的吧台高度为110厘米~120厘米,最高不超过125厘米。根据需要,可配以相应高度的吧凳或吧椅,吧凳高度为80厘米~90厘米,通常可以调节高度。吧台台面的宽度是60厘米~70厘米。吧台的表面应使用易于清洁和耐磨的材料。吧台上的折叠板是为服务员取酒水准备的设施,应离开客人饮酒区。吧台下面突出的边沿和脚踏杆会给客人带来舒适和愉快。

吧台的形状通常有三种,直线型、U字型和圆形。许多酒吧的吧台采用直线型,这种吧台的特点是,调酒师在吧台内的各个角落都能面对客人,展示柜中的酒水也很直观。此外,坐在吧台前的客人易于相互了解、相互聚饮。U字型吧台体现欧陆式风格,它为客人提供了更多的可选择的位

置,方便客人聊天。同时,U字型吧台可更多地突出它在酒吧中的位置,对客人有更大的吸引力,有利于酒水推销,但占地面积较大。圆型吧台也称作环形吧台,吧台中的圆型展示柜展示各种酒水。这种吧台可为来自各方向的客人服务,它适用于较大型酒会和自助式宴会(见图 1-1)。

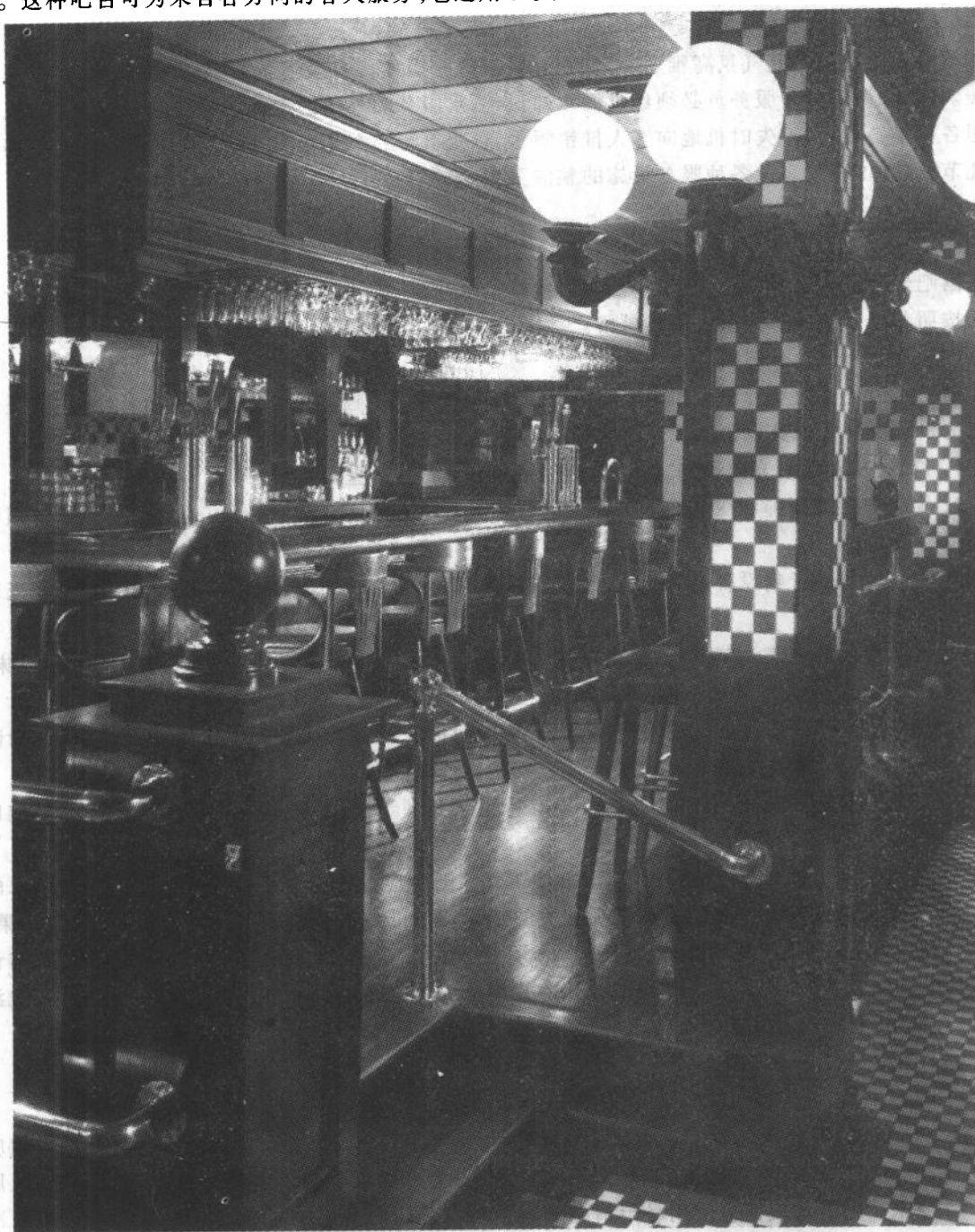


图 1-1
吧台的风格

2. 吧台空间

吧台内必须有足够的空间使调酒师可以来回走动。吧台与它身后酒柜的距离约为 100 厘米。吧台的长度取决于经营情况和吧台内工作人员的人数,如有两名以上的调酒师一起工作,那么,每个调酒师应该有自己的工作区。每个工作区都应有工作台和洗涤槽,有摆放杯具和用具的地方。调酒师应很容易取到所需的酒水,而不必穿越另一个工作区域。酒品陈列柜和台下贮藏区应当分开,以便分别控制各自的酒水。每个区域还应备有一个装空酒瓶的箱子,通常放在水槽下面。开瓶起子应固定在吧台下面或工作台台面上,以方便使用。

3. 工作台

工作台是酒吧必不可少的服务设施,它应位于吧台下面,是调酒师配制各种酒和饮料或切水果等的工作区。最常使用的酒水应放在工作台旁的酒架内,以便使用时能迅速取出,从而避免调酒师转身取酒而背对客人。

4. 洗涤区

通常,酒吧的洗涤槽安装在工作台旁边,为了操作方便和卫生,应有两个以上的水槽,水槽用不锈钢制成。洗涤区应设有充足的冷热水、消毒剂。水龙头应是旋转的,不用时可推在一旁。一些酒吧还设有小型洗杯机专供洗酒杯。洗涤槽可洗刷烟灰缸等用具。

5. 冷藏设备

冷藏设备是酒吧的必要组成部分。冷藏箱有立式和卧式两种,各有优点。冷藏品应该有规律地装入冷藏箱,同时还应定期移动冷藏的酒水,将先领用的酒水放在冷藏箱前排,后领用的酒水放在后排,做到先领取的酒水先使用。

6. 贮藏设施

根据需要,酒吧内应有一个贮藏室,或者有足够的空间和设施贮存一定时期或几天所需的各种酒水和服务用品。同时,展示酒水的酒柜和存放酒杯的设施及服务工具的抽屉和小柜子,都是酒吧不可缺少的设施。

7. 电源设施

酒吧常使用电器设备,有电动搅拌机、电热水器等。提供足够的电源插座是酒吧设计的基本要素之一。电源的插座常位于工作台和吧台之间和接近冷藏设备的地方,但应远离水槽。

8. 收款机

吧台内应设有一台收款机以方便收款和记录账目。

9. 吧台内地面

吧台内的地面常会出现溢出的液体,因此,为了方便工作和卫生管理,酒吧的地面应该选用防滑、易于清洁的材料。

根据酒吧经营策略和需求,不同的酒水经营场所还常常设有舞池、演出台、视听设备、台球设施、游戏机、简便的烹调设备、酒水服务车、酒水展示架等。

第二节 酒吧组织

一、酒吧组织概述

大凡经营成功的酒吧都有一个科学的、合理经营组织,这种组织主要表现在两个方面:工作效率高和满足客人需求。因此,酒吧常常根据自己的规模、经营项目等安排各种工作人员。通常,较

大的酒吧有酒吧经理,全面负责酒吧的经营和管理工作;而在较小的酒吧,则由调酒师负责管理工作。根据酒吧的业务情况,酒吧还要招聘一名至数名服务员及服务领班或主管人员。饭店中的酒吧,常根据饭店的类型和规模确定酒吧的组织。通常,小型饭店只设立一个酒吧,而中型和大型饭店要设立几个不同规模和类型的酒吧。因此,酒吧的组织既要灵活又要有科学性,我们应当认真对待。此外,为了确保酒吧的服务质量,制定酒吧各类工作人员职责是非常必要的,并且要认真执行。

二、酒吧的组织结构

酒吧是餐饮部门中的酒水经营单位,根据饭店的规模和类型,它有不同的形式。

(一)小型酒吧组织

小型饭店通常仅有一个酒吧,而且它的规模属于中小型,其组织人员安排如下:酒吧主管 1 人、调酒员 1 人~2 人,服务员 2 人~3 人。有些小型饭店,其酒吧调酒师兼任酒吧主管。如图 1-2:



图 1-2

(二)中型酒吧组织

中型饭店常有两个以上酒吧,其组织结构是:设酒吧经理 1 人,根据业务需要可另设助理经理 1 人,经理负责各酒吧业务工作。根据各酒吧的规模和业务量的具体情况,每个酒吧可设主管或领班 1 人,负责其日常经营工作。如图 1-3:

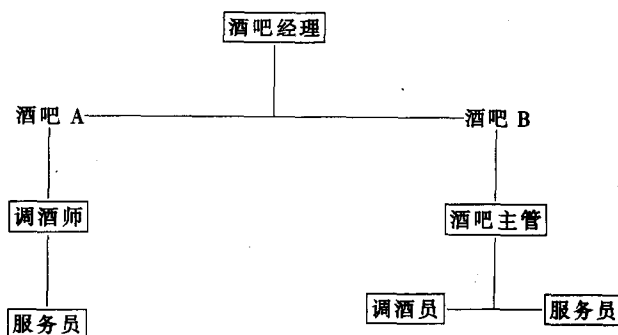


图 1-3

(三)大型酒吧组织

大型饭店酒吧种类较多,通常有大堂酒吧、歌舞厅酒吧、餐厅酒吧、宴会酒吧、保龄球酒吧及其他类型酒吧等。因此,大型饭店常设立酒水部负责该饭店全部酒吧的经营管理。酒水部经理接受餐饮部经理的指导,属饭店的二级部门。根据需要,酒水部设助理经理 1 人,协助酒水部经理管理酒吧的日常业务工作,如酒水的成本控制、日常的工作安排等。酒水部管辖内的每个酒吧,将根据其经营特点和情况,各自设主管或领班 1 人,负责其本身的每日经营和管理工作。如图 1-4:

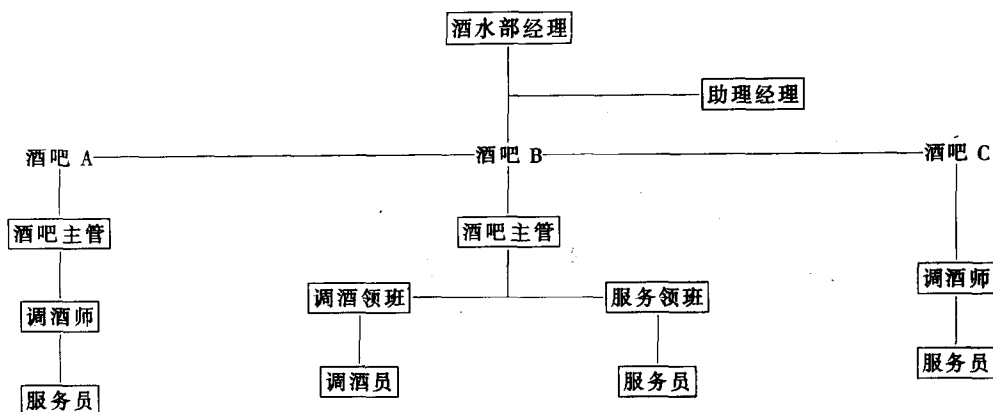


图 1-4

三、酒吧岗位职责

(一)酒吧经理的职责

酒吧经理负责酒吧的全部经营与管理工作。饭店中的酒吧经理在餐饮部经理的领导下,负责饭店内的各种酒吧的经营和管理。通常,较大型饭店酒吧经理负责大堂酒吧、中西餐厅酒吧、娱乐场所酒吧及客房小酒吧的经营管理业务。小型饭店不设酒吧经理而设酒吧主管负责酒吧业务,其具体职责是:

1. 根据各酒吧的特点和要求,制定各酒吧销售的酒和饮料,制定销售价格、销售计划。
2. 制定各种鸡尾酒的配方及调制方法。
3. 制定各种酒水的服务方法、程序和标准。
4. 制定各酒吧经营与服务的特色及每日的工作程序与工作标准。
5. 熟悉酒水的供应渠道、商标及规格,为酒水采购提出建议,控制酒水的验收、保管、发放及销售。
6. 控制酒水产品的份额和数量,检查产品的质量,减少损耗,控制成本。
7. 检查和督促本部门职工严格履行职责,提高工作效率,按标准质量和规定的操作程序完成工作任务。
8. 培训本部门职工的管理意识、服务意识、服务技能、专业外语、调酒技术并制定培训计划,安排培训内容。
9. 合理安排人力,检查各项工作的落实情况,对重要宴会、酒会要亲自指挥和管理。
10. 定期举办和策划酒水促销活动。
11. 掌握各酒吧的设备、用具情况。与工程部一起制定维修保养计划,保证各酒吧处于良好的工作状态和营业状态。
12. 负责所属范围内的消防安全及治安工作,确保客人与职工的安全。
13. 安排与调动本部门职工工作,按时作好职工的工作评估。
14. 与其他各部门的人员保持良好合作,互相协调并处理好客人的投诉。
15. 监督每月酒水盘点工作,签批各种领料单、调拨单和维修单。

(二)酒吧领班的职责

酒吧领班在酒吧经理或主管的直接领导下,负责所属范围内的酒水经营和管理工作,确保酒水