

## УДК 640.4

**Діана Гайдукова**

студентка II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:***Тетяна Кукліна**

канд. екон. наук, доцент,

доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу  
Національний університет «Запорізька політехніка»

## ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ЛОБІ-БАРУ В ГОТЕЛЯХ

Підприємства громадського харчування у готелях – важливий структурний підрозділ у формуванні основного продукту гостинності – надання послуг харчування та ряду додаткових послуг, що визначаються функціональним типом закладу харчування.

Розглянути особливості організації лобі-бару при готелях.

Бар – спеціалізоване підприємство харчування, що пропонує гостям різні напої, десерти, закуски, кондитерські вироби. У готелях бари розташовуються у приміщенні ресторанів, кафе, як окремі підприємства. У барах категорії «люкс», «вищої» та «першої» категорії гостей обслуговують офіціанти, за барною стійкою – бармени; у барах «другої» категорії у залі забезпечується самообслуговування, за барною стійкою гостей обслуговує бармен, за буфетним прилавком – буфетник. Сьогодні спостерігаються тенденції урізноманітнення профілю барів у готелях.

В залежності від розташування барів у готелях їх класифікують на: а) вестибюльні; б) ресторанны; в) допоміжні (там пропонують вино, пиво, прохолоджуючі напої, що використовуються для обслуговування відвідувачів у номерах); г) банкетні (розташовані у банкетній залі); д) бари при басейнах; е) службові (розраховані на експрес-обслуговування персоналу); є) міні-бари. В окремих готелях значних розмірів для обслуговування міні-барів виділяється окрема категорія персоналу); ж) диско-бари [1].

Лобі (від англ. Lobby перекладається як «хол», «передпокій»). Лобі-бар завжди розташовується на першому поверсі готелю, часто – недалеко від стійки адміністратора. Такого роду заклади харчування організують в ізольованих приміщеннях або на територіях, виділених з холів готелів за допомогою колон, рослин, фонтанів. В такому закладі найчастіше призначають зустрічі або очікують когось або чогось. Тому меню тут трохи відрізняється від звичайного ресторану або бару. Лобі-бар – це заклад, де їжа не є головною: акцент роблять на випивці і легкому перекусі. За асортиментом лобі-бар схожий з кав'ярнею і баром в традиційному розумінні. При цьому особливе місце в меню відводиться чаю, кави і десертів – це вже нагадає кав'ярню або кондитерську. Гарячих напоїв може бути 10–20 видів і часом стільки ж – випічки, тістечок і десертів. З гарячих страв в лобі-барі передбачаються тільки бульйони і сендвічі, які готують на кухні ресторану готелю і доставляють в готовому вигляді.

З розваг для гостей – преса, жива музика і телевізор. Як правило, лобі-бари відкриті цілодобово. Відвідувачі лобі-бару зазвичай не роблять великих замовлень, тому тут можуть встановлюватися ціни вище середніх. Високі ціни можна пояснити вже самим статусом місця і не викличуть негативну реакцію, якщо їх підтримати ексклюзивністю асортименту і сервірівкою. В цілому ж лобі-бар повинен підтримувати клас готелю, в якій знаходиться.

Лобі-бар в готелі також можуть використовувати для проведення банкетів, ділових зустрічей або просто веселого відпочинку з групою друзів. В такому закладі завжди затишна обстановка, легка музика і достаток напоїв, як алкогольних, так і безалкогольних [2].

Крім контактної барної стійки, в зоні лобі-бару зазвичай є м'які меблі, що доповнюється кавовими столиками і стільцями. Специфіка розташування лобі-бару створює певні переваги в його оформленні та висвітленні: панорамні вікна, прийняті в холах готелів, – це яскравий декоративний елемент і природне освітлення більшу частину доби.

Устаткування представлено в основному барним обладнанням: кавоварка, кавомолка, блендери, міксери для коктейлів, соковижималка для різних овочів і фруктів. У залі або прямо на стійці можуть бути встановлені невеликі кондитерські вітрини. Обладнання повинно бути розраховане на велику продуктивність і роботу протягом 24 годин і вечорами

потік відвідувачів в таких закладах особливо великий. Це обладнання повинно бути представлено професійними брендами, по-перше, тому що тільки високоякісна техніка може впоратися з навантаженням в години пік, по-друге, вона більше відповідає високому статусу готелю.

*Ключові слова:* лобі-бар, обладнання, відвідувач, організація.

### **Список використаних джерел**

1. Плотнікова Х. Д. Організація і технологія обслуговування барів при готелі / Плотнікова Х. Д. // Актуальні проблеми, пріоритетні напрямки та стратегії розвитку України : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 13 жовтня 2021 р.) – Київ : ІТГА, 2021. – С.1143–1147.
2. Лобі-бар: зустріч або очікування в затишній атмосфері за чашкою кави [Електронний ресурс]. – URL: <https://vele-rosse.com.ua/ua/articles/lobbi-bar-vstrecha-ili-ozhidanie-v-uyutnoj-atmosfere-za-chashechkoj-kofe/> (дата звернення: 27.04.2022).