



17 RZECZY, NA KTÓRE WARTO ZWRÓCIĆ UWAGĘ WYBIERAJĄC WESELNY DRINK BAR



NORBERT CHOMIUK

CZEŚĆ!



Nazywam się Norbert Chomiuk i prowadzę firmę Mojito Bar dostarczającą rozwiązania barowe na przyjęcia weselne. W tym ebook'u chcę pomóc Ci w wyborze odpowiedniej oferty na twoje wydarzenie.

Przede wszystkim, gratuluję podjęcia decyzji o organizacji imprezy! W moim e-booku znajdziesz wskazówki dotyczące wyboru usługi mobilnego drink baru, jak właściwie porównać oferty oraz omówimy kryteria oceny usługodawców.

W poszukiwaniu odpowiedniej oferty drink baru zwykle porównujesz wiele ofert od różnych usługodawców. Zauważając istotne różnice w ofertach, w pewnym momencie zaczynasz zadawać sobie następujące pytania:

- Skąd takie różnice cenowe?
- Który usługodawca jest lepszy?
- Czy wybrać jednego czy dwóch barmanów?
- Który bar zapewni nam i naszym gościom najwyższy poziom obsługi?

Na kolejnych stronach znajdziesz odpowiedzi na powyższe pytania oraz wiele innych. W treści ebook'a omówimy wszystkie istotne szczegóły dotyczące wyboru drink bar, dzięki czemu będziesz mógł świadomie dokonać najlepszego wyboru, który zapewni najlepsze wrażenia podczas wesela, doskonale wkomponuje się ogólną wizję i nie przysporzy żadnych problemów organizacyjnych.

Zapraszam do czytania!

Norbert Chamieli

**17 RZECZY, NA
KTÓRE WARTO
ZWRÓCIĆ UWAGĘ
WYBIERAJĄC
WESELNY DRINK
BAR**

1. Ilość barmanów obsługujących przyjęcie

Przy planowaniu przyjęcia zastanów się nad liczbą barmanów. Dla mniejszych przyjęć, do 80 osób, wystarczy jeden barman. Natomiast, dla większych grup należy zainwestować w dodatkowe osoby do obsługi. Przy przyjęciach do 300 osób dwóch barmanów będzie najlepszym wyborem. Powyżej tej liczby można rozważyć dodanie kolejnej osoby.

Zwróć uwagę, że największe zainteresowanie drink barem ma miejsce na początku przyjęcia, po czym rozkłada się równomiernie w jego trakcie. Nie chcielibyście, aby Wasi goście utknęli w niekończącej się kolejce, która mogłaby zniechęcić ich do dalszego degustowania koktajli i wpłynęła negatywnie na ogólny odbiór przyjęcia i zabawę. Odpowiednia liczba barmanów zapewnia płynny i przyjemny dla gości serwis.

2. Czas obsługi gości

Ustalenie czasu obsługi gości przy barze jest kluczowe dla udanej imprezy. Zazwyczaj przewiduje się 6-8 godzin pełnej obsługi, nie wliczając czasu na przygotowanie oraz posprzątanie baru. Warto zadbać o elastyczność w dostosowaniu czasu obsługi do po-

trzeb Twojego przyjęcia.

3. Czas rozpoczęcia serwisu koktajlowego

Podejmując decyzję o momencie rozpoczęcia serwisu koktajlowego, weź pod uwagę harmonogram imprezy oraz preferencje gości. Czy chcesz zaoferować drinki od razu po wejściu gości na salę? Czy może lepiej będzie zrobić to po obiedzie lub pierwszym tańcu? Miej



na uwadzę także styl picia alkoholu uczestników przyjęcia. W ostatnich latach, coraz więcej osób rezygnuje z wódki na rzecz innego rodzaju napojów alkoholowych i mogą potrzebować alternatywy do wznoszenia toastów przy obiedzie.

4. Czas zakończenia serwisu koktajlowego

Właściwe zaplanowanie zakończenia serwisu koktajlowego jest kluczowe dla efektywnego wykorzystania zasobów i pełnej satysfakcji gości. Największym zainteresowaniem bar cieszy się zazwyczaj w pierwszych godzinach przyjęcia, natomiast najmniejszym po oczepinach. W związku z tym najlepiej zakończyć serwis maksymalnie o godzinie 1 w nocy.

5. Wygląd baru

Estetyka baru ma ogromne znaczenie podczas przyjęcia weselnego. Wybierz bar, który nie tylko jest funkcjonalny, posiada ładny design, ale również pasuje



do wystroju lokalu i tematyki Twojego przyjęcia. Bar w stylu glamour niekoniecznie będzie pasował do drewnianej sali.

6. Wymiary baru

Dobrze dobrany rozmiar baru pozwoli na sprawną obsługę gości. Upewnij się, że wybrany bar pasuje do przestrzeni, w której organizujesz przyjęcie nie tylko pod względem wspomnianego wyżej design'u, ale także wymiarów, i jest odpowiednio wyposażony.

7. Produkty, na których pracują barmani

Jakość używanych produktów przekłada się bezpośrednio dla jakości podawanych drinków. Wybierz firmę, która korzysta z wysokiej jakości alkoholi i składników bezalkoholowych, aby zapewnić Twoim gościom najlepsze doznania smakowe i dobre wrażenia z serwisu. Warto dowiedzieć się, jakie marki produktów wykorzystywane są przez usługodawcę do przygotowania drinków. Miejmy na uwadze, że często za pozornie atrakcyjną ceną usługi stoją słabej jakości produkty.

8. Poziom zatowarowania baru

Bogata oferta alkoholi i składników bezalkoholowych pozwoli zaspokoić różnorodne gusta i preferencje gości. Wybierz bar, który oferuje szeroki wybór produktów, od whisky po Aperol czy gin, tak, aby każdy mógł znaleźć coś dla siebie, przyjemnie się bawić i cieszyć wyjątkowymi smakami.

9. Proponowana karta koktajli

W tym przypadku więcej niekoniecznie oznacza lepiej. W warunkach baru mobilnego, duża ilość koktajli w karcie nie musi oznaczać szerokiego asortymentu, a koktajle mogą być podobne i wykonywane na tym samym rodzaju alkoholu.

Weselna karta koktajlowa powinna być zróżnicowana i zawierać szeroką gamę profilów smakowych, tak, aby każdy mógł znaleźć coś dla siebie. Jednocześnie, musi mieć na tyle zwięzłą i spójną selekcję, aby zapewnić płynny serwis i powtarzalną, wysoką jakość napojów.

Zwróć uwagę, na jakich alkoholach przygotowywane są drinki. Być może 13 z 15 koktajli w karcie rozważanego usługodawcy jest na bazie czystej wódki?

10. Prezencja barmanów

Ważny jest schludny wygląd i elegancki ubiór, którego styl może być dopasowany do tematu przyjęcia. Gorąco polecamy ustalenie tej kwestii z wyprzedzeniem, ponieważ znane są przypadki w branży, gdy barmani pracowali w koszulkach polo, ponieważ w umowie nie mieli zapisu określającego ubiór w trakcie obsługi.



11. Opinie innych klientów

Przed podjęciem ostatecznej decyzji, warto zapoznać się z opiniami par, które już skorzystały z usług rozważanej firmy. Czasami czytając recenzje na Facebooku, Google czy portalach weselnych można

wiele się dowiedzieć na temat konkretnych realizacji - czy firma dowiozła obiecaną usługę, czy nie.

12. Doświadczenie barmanów

Warto dopytać o doświadczenie osób, które będą obsługiwać Twoje przyjęcie, aby mieć pewność, że są to



specjaliści z odpowiednimi umiejętnościami nie tylko z zakresu miksologii, ale przede wszystkim obsługi klienta. Nie ma reguły, natomiast polecamy, aby wybrać zespół posiadający co najmniej kilkuletnie doświadczenie w obsłudze wesel oraz pracy w branży gastronomicznej. Dodatkowo, w przypadku wesela międzynarodowego, warto upewnić się, że barmani potrafią porozumieć się po angielsku.

13. Koszty związane z logistyką

Dowiedz się, czy wybrana przez Ciebie firma dotrze na Twoje przyjęcie w cenie, którą zaproponowali, czy też przy okazji podpisania umowy doliczą Wam kwotę za dojazd lub inne, dodatkowe opłaty.

14. Formuła obsługi barowej

Duży wpływ na cenę ma formuła baru. Może to być tzw. open bar, gdzie koktajle są podawane w nieograniczonych ilościach przez cały czas obsługi, lub alternatywna formuła, w której wydawane koktajle mają określoną ilość. W takim przypadku drink bar proponuję Wam np. przygotowanie i wydanie 100 koktajli w trakcie przyjęcia, czy dwie butelki rumu na daną liczbę gości. Po wykorzystaniu umówionej ilości produktu, bar kończy obsługę.

Aby mieć spokojną głowę w Waszym najważniejszym dniu i nie martwić się, że czegokolwiek zabraknie warto rozważyć formułę open baru.

15. Prezencja koktajli

Nie jest to żadną nowością, że jemy i pijemy oczami.

Właściwie przygotowane koktajle charakteryzują się stonowanymi, eleganckimi dekoracjami, które jedynie dopełniają smaku, a nie go dominują. Bardzo często



nadmierne dekoracje mają za zadanie jedynie obronić słabą kompozycję smakową i niską jakość.

Ważne jest również, aby wydawane przez bar koktajle zachowywały spójność i powtarzalność wyglądu i smaku.

16. Kontakt z usługodawcą

Dobry, szybki kontakt z usługodawcą od początku waszych rozmów i przez cały okres współpracy jest kluczowy. Szczególnie istotne jest, aby firma ściśle współpracowała z Wami tuż przed datą wydarzenia i

i pozostawała w pełni responsywna. Bardzo często dochodzi do drobnych zmian organizacyjnych na kilka dni przed weselem, warto zatem mieć pewność, że usługodawca stanie wtedy na wysokości zadania i nie przysporzy problemów.


17. Dodatki reklamowe


Zwróć uwagę na aranżację drink baru. Szkoda byłoby zakryć piękną salę i dekoracje wielkim roll-upem promującym usługi danej firmy. To Wasze przyjęcie, nie targi, na których mogą się reklamować.


PODSUMOWANIE


Mam nadzieję, że chociaż odrobinę pomogłem Tobie w rozeznaniu się w temacie wyboru właściwego baru weselnego. Oczywiście, poruszone tutaj kwestie nie wyczerpują całego zagadnienia.

Jeśli chcesz mieć pewność, że dokonujesz właściwego wyboru, postaw na sprawdzonych specjalistów i zamów Mojito Bar na swoje przyjęcie!

 695-001-113

 mojito_bar__

 mojitobarlublin@gmail.com

 MojitoBar.Lublin





AUTOR: NORBERT CHOMIUK
KOREKTA & DESIGN: ARIEL KLESZOWSKI
MOJITO BAR 2024