

Bar Bar upúta dizajnom

Nielen v Bratislave, ale už aj v ďalších kútoch Slovenska sa objavujú zaujímavé koktailové bary.

Je síce pravdou, že drvivá väčšina kvalitných slovenských koktailových barov so všetkým, čo k tomu patrí (moderný a štýlový dizajn, originálne koktaily, profesionálni a zruční bartendri, správna hudobná produkcia, barová atmosféra), sa nachádza v Bratislave, ale už aj v iných regiónoch Slovenska existuje viacero originálnych podnikov. Jedným z nich je aj Bar Bar v Skalici. Ide o zariadenie s unikátnym interiérovým riešením. Je rozdelené na tri časti – klubová, barová a kaviarenská. Dominantný je tzv. open bar, ktorý sa nachádza uprostred a rozdeľuje priestor na tri časti. Na hosti dobre pôsobia aj svetelné efekty, ktoré menia farebný dizajn baru. „Spolu s manželom sme približne pred rokom rozmýšľali nad tým, do čoho investovať v našom malom meste. Rozhodli sme sa využiť trhový medzeru. V Skalici totiž chýbal squash a kok-



tailový bar. Preto sme najskôr otvorili krytý squashový herňu, ku ktorej neskôr pribudol aj koktailový bar, ktorý cez deň funguje ako kaviareň a miesto na pracovné rokovania či stretnutia. Aj preto sme sa pri projektovaní baru zamerali na to, aby bol rozdelený na tri časti,“ hovorí Ľubomíra Svobodová, majiteľka. Podľa jej slov tvorí základ biznisu zatiaľ squash. Koktailový bar sa rozbieha pomaly. Najskôr je potrebné ľudí naučiť konzumovať miešané nápoje. Kultúra konzumácie drinkov totiž ešte nie je na takej úrovni ako v Bratislave. „Podarilo sa nám vytvoriť okruh stálej a vernej klientely, ktorý sa stále rozširuje. Hlavnú cieľovú skupinu tvoria mladí ľudia vo veku od 25

do 45 rokov. Starší klienti prichádzajú skôr na kávu,“ konštatuje Ľ. Svobodová. Atmosféra v Bar Bare je podľa jej slov úplne odlišná od iných prevádzok. Hostia oceňujú aj to, že v podniku nie je nafajčené. Ide o fajčiarske zariadenie, ale kvalitná vzduchotechnika je výborným pomocníkom. Najväčší nápor zažíva prevádzka večer od devätnástej hodiny a počas piatkových a sobotných nocí. Najpredávanejším koktailom v Bar Bare je Mojito a všetky jeho variácie. Hostia preferujú najmä nápoje namiešané z bieleho rumu. „Chceme hosti naučiť aj na iný druh alkoholu.

Preto pre nich pripravujeme rôzne vikendové akcie, počas ktorých predávame koktaily z vodky, ginu či tequila za nižšie ceny. Klienti dobre reagujú aj na rôzne tematické večery. Napr. pri príležitosti MDŽ sme zorganizovali tzv. ladies night, počas ktorej boli v priebehu dňa dáмам k dispozícii kozmetičky a večer patrili diskotéke a vystúpeniu profesionálnych tanečníkov,“ dodáva Ľ. Svobodová. Bar Bar je unikátny nielen svojím dizajnom, ale aj vďaka zručnému barmanovi. Veď Ivan Holly obsadil v regionálnom kole našej súťaže HoReCa Barman Challenge v mimoriadne silnej konkurencii druhé miesto. ■ *Spracoval (j)*