# Twój bar. Od pomysłu do serwisu.

KONCEPCJA I PROWADZENIE

## Pomagam otwierać bary i rozwijać te, które już działają.

Łączę charakter miejsca z organizacją pracy, przygotowaniem zespołu i ofertą, którą goście chcą poznawać.



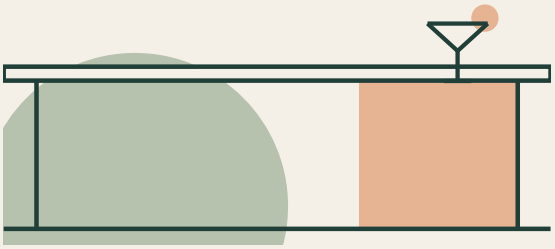
## Patryk Lupa

Koncepcje barów
Zarządzanie zespołem
Szkolenia i rozwój oferty

→ Opowiedz mi o swoim miejscu.
Wspólnie ustalimy, czego potrzebuje Twój bar.

# Miejsce ma charakter. Bar też powinien.

Zaczynam od Twoich gości, pomysłu na lokal i realnych możliwości zespołu. Na tej podstawie układam ofertę oraz sposób pracy za barem.



01

## Ustalamy kierunek

Charakter baru, potrzeby gości i rola napojów w całym lokalu. Karta dostaje własny język, dopasowany do miejsca.

02

## Przekładamy pomysł na działanie

Dobór asortymentu, przygotowanie stanowiska, kalkulacja kosztów i plan produkcji półproduktów. Oferta uwzględnia tempo serwisu.

03

## Przygotowujemy start i rozwój

Materiały dla zespołu, degustacja i szkolenie przed wdrożeniem. Po starcie wracamy do karty, organizacji pracy i potrzeb gości.

# Dobry serwis zaczyna się od zespołu.

**2** **bary w Arcade Bee**

prowadzone jednocześnie

**3** **bary w La Bodega del Ron**

oraz zarządzanie całym klubem

Pomagam przełożyć koncepcję baru na jasne zadania, wspólny standard i spokojniejszą pracę podczas zmiany.

| | |
|---|---|
| **Rekrutacja i wdrożenie** | Pomoc w doborze ludzi i podział odpowiedzialności. Nowi pracownicy dostają jasny plan nauki i przygotowania do zmiany. |
| **Szkolenie w praktyce** | Techniki barmańskie, znajomość produktów i rozmowa z gościem. Ćwiczenia przy stanowisku oraz materiały, do których można wrócić. |
| **Organizacja codzienności** | Grafiki, przygotowanie baru, otwarcie i zamknięcie, zamówienia oraz inwentaryzacja. Kontrola kosztów wspiera decyzje o ofercie. |

# Różne miejsca.
# *Własny charakter.*

Karty, zespół i zaplecze, z którym pomysł działa podczas serwisu.

## Arcade Bee Kraków

**Dwa bary, wspólny standard**

Autorskie karty, półprodukty i materiały szkoleniowe. Zarządzanie zespołem, kosztami i magazynem.

## Shisha Lounge

**Koncepcja i rozwój oferty**

Receptury, manuale, prepy i propozycje sezonowe. Materiały o smaku i pochodzeniu alkoholi.

## La Bodega del Ron

**Zarządzanie całym klubem**

Trzy bary jednocześnie, koordynacja i wdrażanie zespołu. Karty na różne pory wieczoru i standard podania.

## Restauracja i wydarzenia

**Puente / Arena Garden / Arena Catering**

Oferta sezonowa i dobór koktajli do dań. Organizacja baru, zaopatrzenie, szkolenia oraz serwis wydarzeń i VIP.

**RITA 2.0 / KONCEPCJA MODERNIZACJI**

## *Aperitivo z własnym rytmem.*

Karta główna z 15 koktajlami alkoholowymi, mocktaile, sezonowe Hot Aperol, Niespresso Martini i Mela Proibita oraz pięć shotów Sorsi di Fuoco.

**Manual i 11 kart produkcji półproduktów**, zestawienie składników, wizualizacja menu oraz propozycja zmian dla właściciela.

Koncepcja przygotowana do degustacji i dopracowania przed wdrożeniem.

Współpraca zaczyna się od charakteru miejsca i możliwości zespołu.

# Wyobraźnia
# *spotyka miarkę.*

Pięć kompozycji. Różne charaktery. Arcade Bee Kraków i Shisha Lounge.



### Bee Calm

rumianek / miód / zioła



### Green Frost

bourbon / matcha / jabłko / imbir



### Herb&Burn

amaro / mezcal / kolendra



### Black Funeral

kawa / palone masło / tahini



### Sea Tango

liczi / hibiskus / tequila

**90+** kompozycji autorskich

**25+** półproduktów

Opracowane do kart i codziennej pracy za barem.
*Kolejny smak może być Twój.*

# Porozmawiajmy o Twoim barze.

Opowiedz mi o lokalu, etapie prac i celu. Zaproponuję zakres współpracy dopasowany do Twojego miejsca.

## Bar od zera

Od kierunku i oferty po przygotowanie zespołu do pierwszego serwisu.

## Rozwój działającego baru

Uporządkowanie pracy, odświeżenie karty i dopracowanie kosztów.

## Szkolenie zespołu

Praktyczne spotkanie dopasowane do poziomu ludzi i potrzeb lokalu.



**PATRYK LUPA**

Koncepcja baru.
Ludzie i organizacja.
Warsztat smaku.

ZACZNIJMY OD ROZMOWY

**+48 793 214 965**

patryk.lupa1@gmail.com

@patrykmiksuje