



Ausstattung der Theke

Die erfolgreiche Strategie für eine Bar entscheidet sich vor allem an der Theke, **der eigentlichen Regiezentrale** für jedes Lokal und der Trennlinie zwischen öffentlicher Fläche und dem Bereich für Personal und Zubereitung.

Ein Balanceakt zwischen geschäftlichen Notwendigkeiten und Hygienevorschriften – **die richtige Ausstattung ist eine Kunst.**

Hier erklären wir, was zu beachten ist.

Die Theke ist das eigentliche Kernstück der Bar und der neuralgische Knotenpunkt für die anfallende Arbeit. Ihre bestmögliche Organisation ist wesentlich, um den Service richtig zu steuern und neue Kunden anzuziehen.

Auf Hochglanz gebracht und stets ansprechend *dekoriert* empfängt sie die Gäste und führt sie durch das Angebot des Lokals.

Um sie richtig ausstatten zu können, ist es wichtig, sich auf die Bedürfnisse der Gäste zu konzentrieren: **Sie müssen die Theke aus einer anderen Perspektive betrachten, aus der des Kunden.** Nehmen Sie sich hin und wieder die Zeit dafür, Ihren Arbeitsplatz zu verlassen und die Wirkung Ihrer Ausstattung „mit den Augen des Verbrauchers“ zu betrachten.

Natürlich müssen Sie stets auch an die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit denken.

Beginnen wir mit den Grundregeln. Hier nun eine Aufzählung der Gegenstände, die auf der Theke niemals fehlen dürfen.

- Zucker (weißer Zucker, Rohrzucker), natürliche Süßmittel (Honig, Fruktose) und Süßstoffe (Aspartam, Saccharin). Stellen Sie die Tütchen in kleinen Behältern auf, so dass die Auswahl stets gut sichtbar ist.

- Milch (Voll-, Mager-, Sojamilch). **Bereiten Sie Kännchen mit den diversen Milchsorten vor und bewahren Sie sie stets griffbereit im Kühlschrank auf.**
- Brioche. Sie sollten in der Vitrine aufbewahrt und **vom Personal serviert werden. Stellen Sie Schildchen mit Beschreibungen dazu, die (wie vom Gesetz vorgesehen) auch die Zutatenliste und die Allergenverordnung enthalten.**
- Papierservietten. Ein oder zwei Serviettenspender sollten gut sichtbar auf der Theke stehen, nicht nur neben den ausgestellten Brioche.

Die allgemeine Regel lautet: Die Theke soll lebhaft sein! Es ist notwendig, die Zusammenstellung mehrmals täglich zu ändern, auch um dem Service Rhythmus zu verleihen.



Morgens Um diese Zeit verzeichnet eine Bar den größten Kundenandrang; daher muss der Tresen darauf ausgelegt sein, den Kunden genügend Platz zu bieten. Entfernen Sie *unnötige Dekorationen* und schaffen Sie genug Platz für *eilige* Kunden.

- **Noch eine Empfehlung:** Organisieren Sie **kleine Inseln**, das heißt mehrere Stellen mit einem Sortiment von alledem, was für den Verzehr am häufigsten benötigt wird (Zucker, Süßstoffe, Servietten). So findet der Kunde überall das, was er benötigt – egal, wo er sich befindet.

Mittagessen Richten Sie die Theke so ein, dass das Publikum Lust bekommt, zwischen Ihren Gerichten und Sandwiches auszuwählen. Präsentieren Sie die Speisekarte bestmöglich, auf Tafeln oder in digitalen Rahmen. Achten Sie jedoch darauf, die Fläche nicht zu überfüllen: Stellen Sie ihren Gästen stets genug Platz für einen schnellen Kaffee oder ein Kaltgetränk zur Verfügung, auch während der Mittagszeit.

Aperitif Um diese Zeit herrscht eine äußerst lebhafte Atmosphäre im Lokal! Zu diesem eher informellen und entspannten Rahmen passt eine bunte, lebendige Gestaltung. Die einladendste und praktischste Lösung ist die, ein Buffet mit Einzelportionen anzubieten; halten Sie jedoch auf jeden Fall Vorlegelöffel oder Zangen bereit, damit sich die Gäste bequem bedienen können. **Ganz wichtig ist die sorgsame Präsentation: Ordnen Sie die Teller elegant an und dekorieren sie einfallsreich; der Verbraucher darf nie den Eindruck haben, dass Sie ihm die Reste des Tages vorsetzen wollen!**

- **Noch eine Empfehlung:** Bereiten Sie das Buffet nicht zu früh vor. Wenn Sie es im letzten Moment aufbauen, verleihen Sie dem Ganzen einladende Frische.

Nicht weniger wichtig, wenngleich für den Gast unsichtbar, ist darüber hinaus die „logistische“ Funktion der Theke: Es empfiehlt sich, dort die Vorräte an Utensilien, Waren und Ausstattung für den Tag (Zucker, Gläser, Kakao usw.) zu verstauen. Wenn Sie diese „Munition“ dort griffbereit halten, erleichtert Ihnen das die Arbeit und beschleunigt den Service.

Eine sorgsam durchdachte Ausstattung kostet Sie wenig Mühe, wird sich für Sie aber voll auszahlen. Die Theke ist das Herzstück der Bar: Wenn sie reibungslos funktioniert und Emotionen wecken kann, dann klappt alles andere einwandfrei.