



Allestimento del banco

APRIRE O RISTRUTTURARE UN BAR

La strategia vincente di un bar si decide soprattutto al banco, vera e propria cabina di regia di ogni locale e spartiacque tra la zona destinata al pubblico e quella dedicata al personale e alle preparazioni.

Tra esigenze commerciali e regole igieniche, **allestirlo correttamente è un'arte.** Qui vi spieghiamo quali logiche seguire.

I banco è il vero protagonista del bar e il centro nevralgico del lavoro che vi si svolge, e organizzarlo al meglio è essenziale per gestire bene il servizio e attirare nuova clientela.

Tirato a lucido e sempre *imbandito* in modo accattivante, accoglie gli avventori e li guida attraverso le proposte del locale.

Per allestirlo nel modo giusto è importante concentrarsi sui bisogni degli ospiti: **dovete letteralmente cambiare prospettiva e vedere il banco così come appare al pubblico.** Ogni tanto concedetevi il tempo per lasciare la vostra postazione e osservare “con gli occhi del consumatore” l’effetto dell’allestimento che avete preparato. **Naturalmente dovete tenere sempre a mente anche le norme di sicurezza alimentare.**

Cominciamo dalle regole di base. Eccovi un elenco delle cose che non possono mai mancare su un bancone.

- Zucchero (bianco, di canna), dolcificanti naturali (miele, fruttosio), dolcificanti ipocalorici (aspartame, saccarina). Disponete le bustine in piccoli recipienti cosicché le varie proposte siano sempre visibili. **Non dimenticatevi che le zuccheriere sono proibite.**

- Latte (intero, scremato, di soia). **Preparate dei bricchetti con le diverse tipologie di latte e conservateli in frigorifero, sempre pronti all'uso.**
- Brioche. Devono essere tenute negli espositori e **servite dal personale. Accompagnatele con cartellini descrittivi che contengano anche la lista degli ingredienti, come a norma di legge.**
- Tovagliolini di carta. Uno o due portatovaglioli devono essere in bella mostra sul bancone e non solo in prossimità dell'esposizione delle brioche.

La regola generale è far vivere il banco! È necessario cambiare l'allestimento durante i diversi momenti della giornata, anche per dare ritmo al servizio.



Mattino È il momento di maggior affluenza in un bar diurno, pertanto è necessario che in queste ore il bancone sia in grado di accogliere comodamente i clienti. Togliete gli *addobbi inutili* e lasciate libero lo spazio necessario alle consumazioni più *rapide*.

→ **Il consiglio in più:** organizzate delle **piccole isole** raccogliendo in più punti tutto ciò che occorre per le consumazioni più frequenti (zucchero, dolcificanti, tovagliolini); in questo modo, ovunque si posizionerà, il cliente troverà quello che gli serve.

Pranzo **Allestite il banco con l'obiettivo di invogliare il pubblico a scegliere tra le vostre proposte di piatti e tramezzini. Valorizzate al meglio il menu utilizzando delle lavagne o delle cornici digitali...** Fate attenzione però a non occupare tutta la superficie: lasciate sempre a disposizione dei vostri clienti lo spazio sufficiente per consumare un caffè o una bibita, anche durante l'orario della pausa pranzo.

Aperitivo Ecco una delle situazioni più briose che un locale possa vivere! A questa atmosfera, più informale e rilassata, si addice un allestimento colorato e vivo. **La soluzione più invitante e pratica è quella di offrire delle monoporzioni, ma in ogni caso prevedete cucchiai di servizio o pinze perché il cliente si possa servire agevolmente. La cura dell'esposizione è essenziale: disponete i piatti con eleganza e decorateli con estro; il consumatore non deve mai avere l'impressione che stiate proponendo gli avanzi della giornata!**

→ **Il consiglio in più:** Non anticipate troppo la preparazione del buffet: disponendolo all'ultimo momento conferirete al tutto un aspetto più fresco e invitante.

Non meno importante anche se *invisibile* al cliente, il bancone ha inoltre una funzione "logistica": è consigliabile stivarvi le scorte di utensili, merci e attrezzature per la giornata (zucchero, bicchieri, cacao). Tenere a portata di mano queste "munizioni" vi semplificherà il lavoro e velocizzerà il servizio.

Curare l'allestimento con attenzione vi costerà poca fatica ma vi ripagherà con grandi soddisfazioni. Il banco è il cuore del bar: se non perde un colpo ed è capace di emozionare, tutto intorno a lui funziona bene.