



FA

Yeni açılış / mevcut işletme / etkinlik bar

Fırat Atabey Bar Danışmanlığı

Barı yalnızca kurmak değil; çalışan, ölçülen ve standardını koruyan bir sistem tasarlamak.

Bar kurulumu, kokteyl menü danışmanlığı, maliyet görünürlüğü, ekip eğitimi ve kalite standardı.

Kime uygun?

Aynı sistem farklı müşteri tiplerine göre kapsamlanır.

Yeni mekan sahibi

Açılış öncesi doğru bar planı, menü ve ekip standardı kurmak isteyenler.

Yatırımcı / ortak

Bar tarafını yalnızca estetik değil, sürdürülebilir operasyon olarak görmek isteyenler.

Mevcut işletme

Maliyet, fire, servis hızı ve ekip standardını görünür hale getirmek isteyenler.

Kurumsal etkinlik

Etkinlik menüsü, ekipman, ekip ve servis akışını tek planda toplamak isteyenler.



Yaklaşım

Lezzet, maliyet ve servis akışı aynı masada karar verir.

Ölç

Reçete, porsiyon, fire, satış fiyatı ve satın alma görünür olur.

Kur

İstasyon, rol dağılımı ve hazırlık akışı yoğun tempoya göre yerleşir.

Koru

Eğitim, denetim ve kontrol listeleri standardı kişiden bağımsız tutar.



Üç ana başlık, proje ihtiyacına göre birlikte ya da ayrı çalışır.

01

Bar Kurulumu

Konsept, bar planı, ekipman, istasyon, tedarik ve açılış öncesi prova akışı.

02

Menü & Maliyet

Kokteyl menüsü, reçete standardı, fire riski, satış fiyatı ve hedef marj görünürlüğü.

03

Eğitim + Denetim

Ölçü, anlatım, servis ritmi, kalite kontrol ve açılış sonrası periyodik denetim.



Örnek çalışma

Yeni açılış öncesi bar sistemi nasıl kurulur?

Risk

Menü fikri güçlüdür, fakat reçete maliyeti, hazırlık süresi, stok akışı ve ekip rolleri ayrı ilerler.

Müdahale

İmza ürünler maliyetlendirilir; istasyon düzeni, hazırlık listesi, servis dili ve ekip provası birlikte tasarlanır.

Çıktı

Açılış provası, reçete kartları, satın alma listesi ve kalite kontrol rutiniyle tekrar edilebilir standart oluşur.



Ön görüşme

Görüşme planla.

İlk görüşmede hedef, mevcut durum, zaman planı ve en doğru çalışma kapsamı netleştirilir. Ardından proje ihtiyacına göre kısa ve uygulanabilir bir yol haritası çıkarılır.

0553 568 75 93

firatatabey22@gmail.com

firatatabey.com

firatatabey.com

