

## **«Банки и Бутылки»: погребок счастья на Зыбицкой**

Стейк из грудки ягненка, запеченный с картофелем Юкон под соусом ткемали, щупальца осьминогов в медовом кляре, коктейль на основе коры баобаба с рамбутаном – едва ли эти немислимые блюда, на которые и цена будет заоблачной, станут хитами продаж. Максимум – предметом для удивления. Да и что это вообще?

То ли дело бабушкина настоечка, бутербродики с сырочком и ветчинкой да какой-нибудь необычный пирог. А если все это в знатных бутылках и банках подается? Как вам?

Нет-нет, это не утопичное место, все это – атмосфера нового бара «Банки и Бутылки», открывшегося совсем недавно на разношерстнотусовочной улице Зыбицкой.

Стильный лофт напоминает погребок счастья: огромная барная стойка на 34 места, стилизованные кожаные диваны с барными столами на 20 мест и высоченные ниши на стенках, снизу доверху заставленные бутылками с разноцветным и аппетитным зельем. Горячительные приготовлены по авторским рецептам: одни из них раскроют тайны души, другие помогут расслабиться, третьи поднимет настроение. А чудные коктейли с не менее чудными названиями «Выигрыш всухую», «Телеграмма Циммермана», «Надо было меня слушать, когда я молчал», «Все сложности временны» и вовсе окажут гипнотически-умиротворяющее действие на душу и нервную систему.

«Банки и Бутылки» предлагает различные коктейли и напитки, настоянные на натуральных ягодах и фруктах. Никаких вам мороженых плодов, напичканных химией: только, как говорится, сезонный натурпродукт. Гости могут отведать различные салаты, бутерброды, десерты. Все меню бара – авторское и постоянно модернизируемое. Так как создатели делают ставку на сезонность, каждая неделя, месяц или квартал будут удивлять гостей новыми блюдами и зельями из бутылки. И все это – по действительно приемлемой цене. Ведь владельцы хотят, чтобы бар стал душевным местом, в котором будут гости, а не музейным экспонатом, который разве что и можно сфотографировать издалека.

Смысл в «Банках и Бутылках» есть во всем: начиная от интерьерных решений и заканчивая спецификой подачи. Практически любую еду вам принесут в банке, напитки – в бутылочках. Любители классики тоже могут не переживать: гостеприимный персонал по вашей просьбе наколдует и «Голубую лагуну», и «Текилу Санрайз». Однако, можем поспорить, вам будет интересно, каков же на вкус «Выигрыш всухую»!

Несмотря на присутствие в меню блюд с такими ингредиентами, как авокадо, тофу, анчоусы, основу для ассортимента владельцы закупают у местных фермеров. Урожай в «Банках и Бутылках», как говорится, с пылу с жару.

Работа уютного лофта гармонично слажена благодаря простой и душевной атмосфере и оригинальному подходу к подаче и приготовлению блюд и коктейлей. Не менее приятно, что во всей этой идиллии нет места грубым ошибкам в подсчетах и расчетах, формировании отчетной документации. Ведь это – еще один момент функционирования заведения, который важен в большей степени для владельцев бизнеса.

Компания GUSCOM внедрила эффективное ПО, которое автоматизировало большую часть процессов. Системы на базе POS-терминалов понятны на интуитивном уровне, позволяют своевременно регистрировать заказы, передавать всю информацию бармену или повару, также оперативно подавать блюда и напитки, рассчитывая клиента. Все данные о входящих заказах сохраняются в истории системы, что позволяет в любое время сформировать итоговый отчет о работе. А это – прозрачность, доверие, всегда довольные клиенты и спокойное руководство.

Добавьте к этой гармонии еще необычный концепт бара, довольных захмелевших или просто подкрепившихся гостей. И вот вам идеальная формула успеха: все гениальной просто, вкусно и непременно в банках и бутылках!