



**Marek Łuczyński**  
**Prezes Zarządu**  
**Polskiej Izby Hotelarstwa**



**Michał Chabior**  
**Prezes Stowarzyszenia Kelnerów Polskich**  
**Członek Zarządu Polskiej Izby Hotelarstwa**

## **REKOMENDOWANY PROJEKT WYTYCZNYCH DLA BARÓW W HOTELACH.**

1. Obsługa przy stoliku zamiast lady barowej.
2. Ograniczenie obsługi za barem do 1 osoby z brakiem możliwości wchodzenia za bar innej osoby niż barman.
3. Zamówienia przyjmowane przez kelnerów z zachowaniem odpowiedniej odległości od gościa.
4. Rękawiczki jednorazowe podczas przygotowywania drinków.
5. Naczynia jednorazowe: typu kubki lub kieliszki.
6. Regularna dezynfekcja sprzętu barowego oraz lady barowej procedury tych czynności ewidencjonowane.
7. Zrezygnowanie z „garnishu” w koktajlach.
8. Napoje serwowane do stolika w formie wyporcjowanej(zamknięte)
9. Piwo- serwis w tylko w butelce
10. Wino serwis w małych butelkach
11. Wódka- serwis przy stoliku
12. Rezygnacja z rurek do drinków oraz napojów.
13. Owoce i warzywa dokładnie myte, a cytrusy sparzone wrzątkiem.
14. Płatność za rachunek zbliżeniowa

Autor: Kuba Kaczkowski – Air Show Flair