

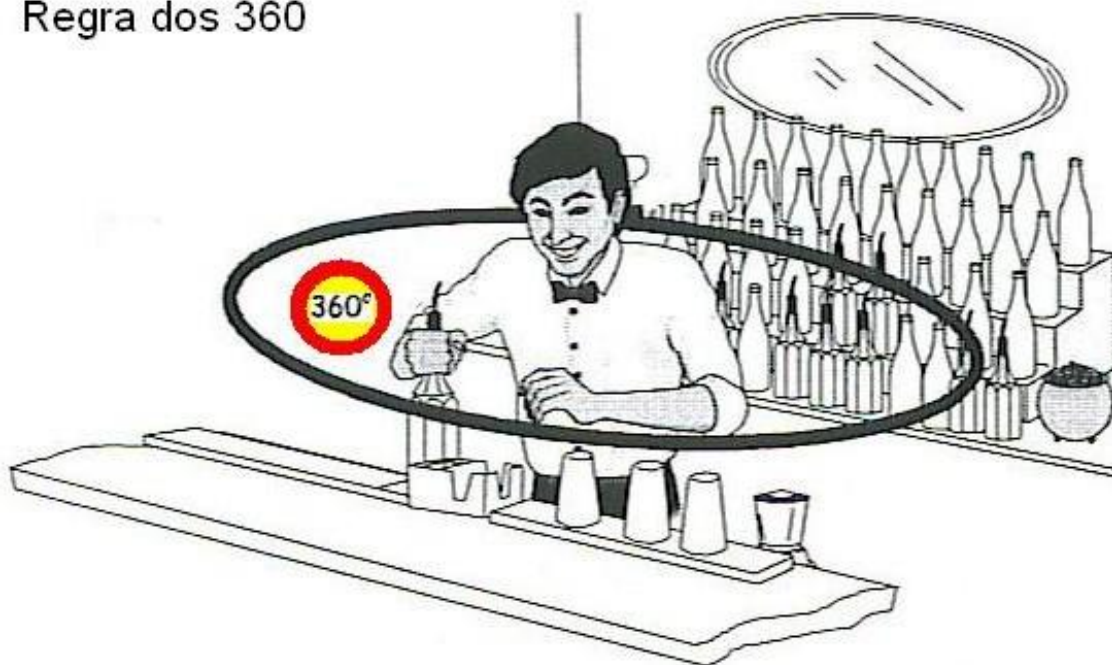
VANTAGENS DE UMA ESTAÇÃO DE SERVIÇO

As vantagens de uma estação de serviço bem “desenhada” é não só o aumento da qualidade do serviço, uma vez que o profissional terá as bebidas e consumíveis disponibilizados num ângulo de 360°, bem como a eficiência que se traduz numa maior faturação.

Para um eficiente trabalho de todo o equipamento e produtos há que estar disposto num ângulo de 360° em relação à posição inicial de forma a suprimir todas as suas necessidades.

Uma vez que a sua posição dentro do bar esteja organizada, todo o equipamento e produtos deveram receber o mesmo tratamento.

Regra dos 360



CARACTERÍSTICAS DE UMA ESTAÇÃO DE SERVIÇO



Esta Estação de Serviço pode ser portátil ou fixa, uma roda em cada perna permite que o Bar se desloque facilmente e graças à tranca das rodas a Estação de Serviço fica fixa e estável em qualquer local. Contém ainda cuba para o gelo com ralo para escoar a água, com divisão para gelo picado e gelo em cubos, cinco couvetes para colocar a fruta, suporte para containers ao lado do gelo que mantém os pré-mixes sempre frescos, uma vez que o inox é condutor.

As pernas podem ser recolhidas reduzindo

desta forma o tamanho da Estação de Serviço, existe ainda uma pega que facilita o transporte da mesma.

Benefícios: Com esta estação de serviço a eficiência no serviço de bar será bastante superior à de um balcão sem organização.





Este expositor em Acrílico c/ Iluminação é uma excelente ferramenta de venda, uma vez que o formato em “escada” permite que o cliente visualize facilmente os produtos que dispõe para venda. A particularidade de ter iluminação dá maior destaque às bebidas facilitando, ainda mais, o processo de venda. É ótimo para o Bartender uma vez que consegue ter os produtos segmentados e tem a possibilidade de colocar o expositor em qualquer local, dado tratar-se de um objecto portátil.