

# ГАЙД

ПОКУПАЕМ БОКАЛЫ  
В РЕСТОРАН, БАР  
И КАФЕ



**Вы открываете ресторан, кафе, бар или любое другое предприятие общественного питания и сталкиваетесь с вопросом: на рынке так много бокалов и стаканов для напитков, какие из них подходят мне?**

**Если вы узнали себя, то этот гайд Торгового Дизайна для вас!**

**Листайте вперед — мы расскажем вам все о ресторанном и барном стекле.**



ТОРГОВЫЙ ДИЗАЙН



# **СТАКАНЫ** **ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ** **НАПИТКОВ**



**Универсальные стаканы нужны обязательно. В них наливают и соки, и воду, и газировку — практически все б/а напитки из меню. В магазинах вы увидите огромное множество стаканов различного вида. Какие же выбрать?**



The background features a soft, ethereal light blue and purple gradient. Scattered throughout are several water droplets of various sizes, some showing iridescent rainbow colors. Faint, thin lines radiate from a central point, creating a subtle starburst or lens flare effect.

Необходимо отталкиваться от  
позиционирования вашего заведения.

Если вы открываете уютное семейное кафе,  
то выбирать стоит **небольшие стаканы**, легкие  
и прочные, которые смогут удержать в руках  
дети. Не стоит брать дорогое стекло  
со сложным дизайном — это будет лишней  
тратой, ведь стаканы в таких кафе часто  
падают и разбиваются.





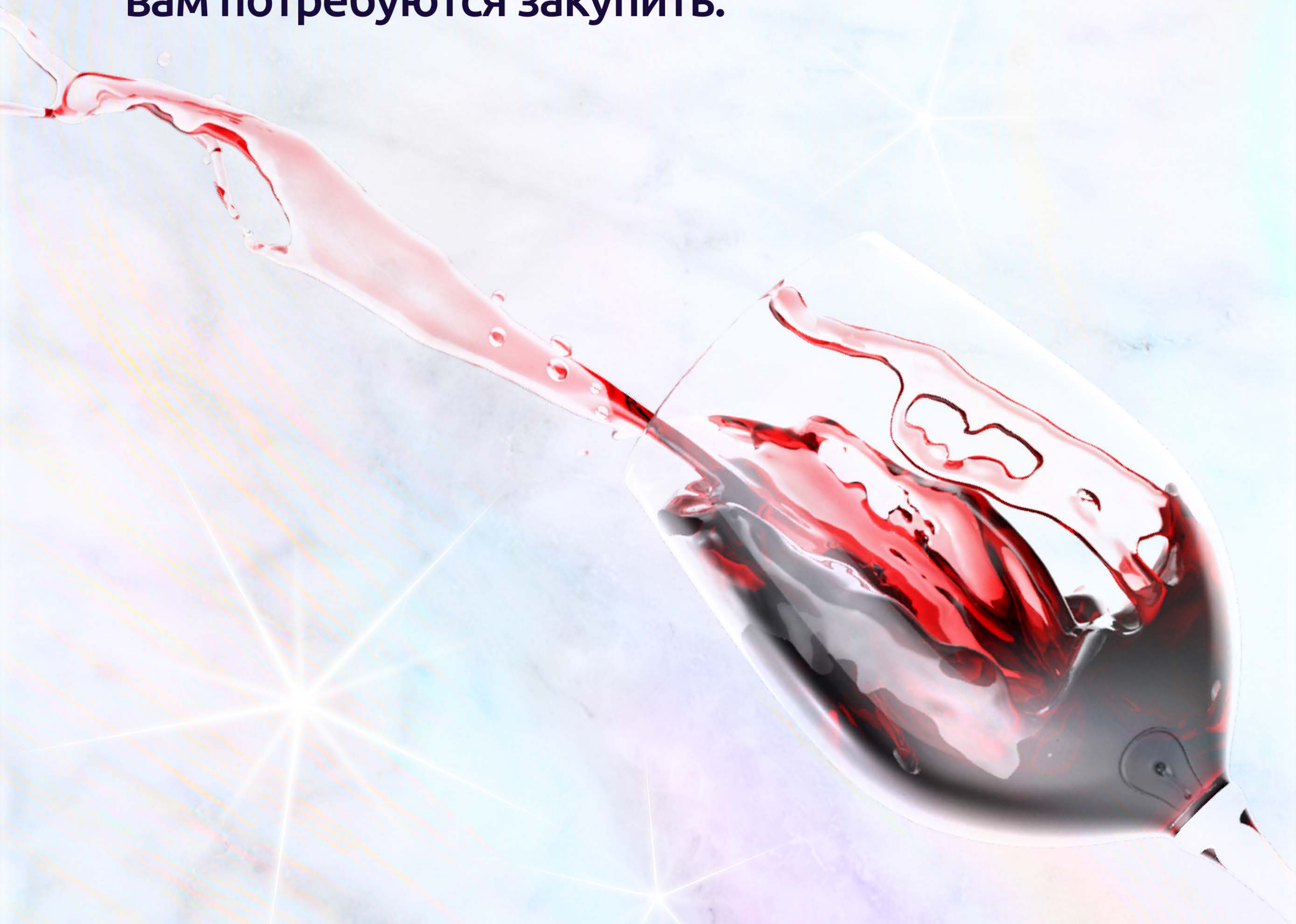


**Рестораны высокой кухни чаще выбирают бокалы для б/а напитков — они элегантно смотрятся на столе и кажутся почти невесомыми благодаря тонкой ножке. Подробнее о том, как выбрать правильные бокалы, поговорим в следующем разделе.**



# БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА

Чтобы понять, какие бокалы вам необходимо приобрести, нужно сначала заглянуть в вашу винную карту. Именно от позиций в меню заведения зависит, какое барное стекло вам потребуются закупить.





# БЕЛОЕ ВИНО



**Бокалы для белого вина намного уже, чем для красного.**

**Это сделано для того, чтобы напиток как можно меньше контактировал с кислородом и дольше сохранял свои свойства. Помимо этого, рабочий объем чаши не должен быть более 150 мл, чтобы вино не стояло долго.**



**Ножка должна быть достаточно длинной, чтобы напиток не нагревался от тепла рук.**

**Белое вино всегда подают охлажденным, поэтому специалисты рекомендуют покупать бокалы из тонкого стекла.**

**Это поможет напитку дольше сохранять нужную температуру.**





# КРАСНОЕ ВИНО



**Для этого вида напитков традиционно используют бокалы с крупной чашей, объем которой может достигать 800 мл. Их выпуклая форма обеспечивает больший контакт напитка с поверхностью, поэтому такой бокал помогает вину раскрыть сложные ароматы.**



# ШАМПАНСКОЕ



Существует три типа бокалов для шампанского и игристых вин: флют, тюльпан и шале. Флют выбирают для подачи молодых вин. Для более выдержанных напитков и классического шампанского используют тюльпан. Несмотря на то, что из всего списка шале самый старый тип бокала, сегодня в нем чаще подают не шампанское, а коктейли на основе игристого.



Если ваш ресторан не делает упор на винную карту и вам нужны **«обычные»** бокалы, то стоит закупить большие бордоские бокалы для красного вина.

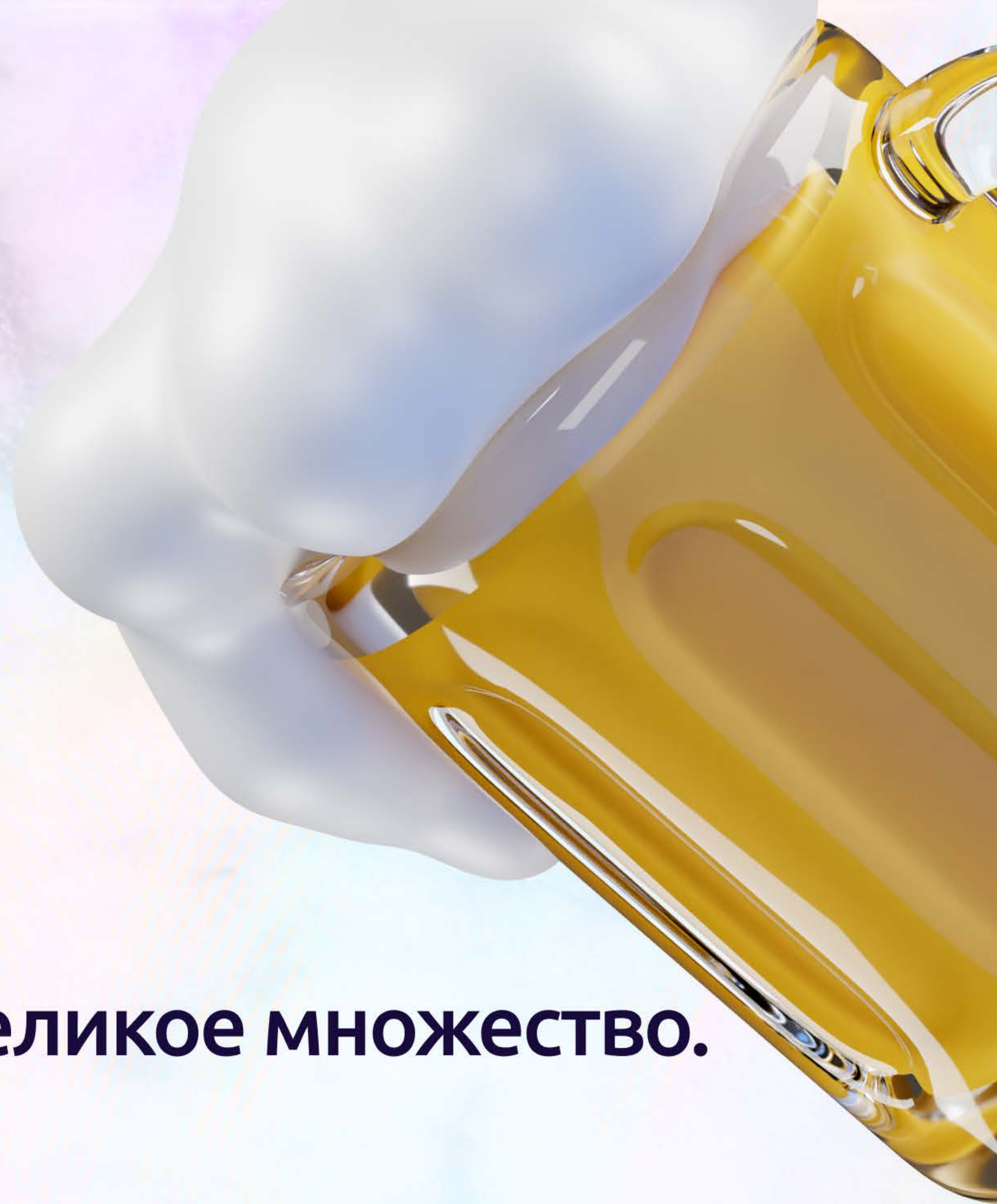




# БОКАЛЫ ДЛЯ ПИВА







**Видов бокалов для пива великое множество.**

**Если вы открываете не тематический бар, а обычный ресторан, то лучшим вариантом для вас будет Пинтовый стакан.**

**Это классический вид бокалов, который в непрофильных заведениях используется как универсальный. В нем подают любые сорта пива.**





# БОКАЛЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ





**Крепкое спиртное.** Для настоек и шотов потребуются классические **рюмки и стопки**, а для коктейлей нужно закупить широкие цилиндрические стаканы **рокс**. В них традиционно подают крепкие напитки со льдом.

**Коктейли с газировкой.** Для таких напитков бокалы чаще всего выбирают из двух вариантов: хайболл или коллинз. Они похожи друг на друга, но коллинз немного выше и уже хайболла.





С ВИДАМИ БОКАЛОВ  
И СТАКАНОВ РАЗОБРАЛИСЬ.



**А СКОЛЬКО  
ИХ НУЖНО?**



Это полностью зависит от направленности  
вашего заведения и от количества посадочных  
мест.

Существует специальная формула расчета:

**кол-во мест  $\times$  коэффициент + 10% от множества**






# КОЭФФИЦИЕНТЫ

ТИП/ВИД ПРЕДПРИЯТИЯ	РЕСТОРАНЫ ВЫСОКОЙ КУХНИ	НЕБОЛЬШИЕ РЕСТОРАНЫ	БАРЫ
для соков	1,5	1,5	1,5
для больших коктейлей	1,5	1,5	1,5
РОКС	3	3	3
для воды	3	3	3
для пива	3	3	3
для вина (большие)	1,5	1,5	1,5
для вина (маленькие)	1	1,5	1,5
ШОТЫ	0,5	0,5	1,5
ГРАФИНЫ	0,5	0,5	0,5
КУВШИНЫ	0,5	0,5	0,5






# ХОРОШО

А ИЗ КАКИХ МАТЕРИАЛОВ  
ДОЛЖНА БЫТЬ ПОСУДА?

**Отожженное стекло.** Дешевый материал, выдерживающий резкие перепады температур. Главный минус — разбивается на мелкие острые кусочки, поэтому не рекомендуется использовать его в семейных кафе и ресторанах.

**Закаленное стекло.** Дорогой материал, прочность которого превышает отожженное стекло. Изделия из этого материала с большей вероятностью выдержат падение со стола или подноса официанта.

**Хрусталь.** Самый дорогой и прочный материал в подборке. Изделия из этого материала выглядят элегантно и при сервировке добавляют воздушности любому столу.





# КАК УХАЖИВАТЬ

ЗА СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДОЙ?

Ваши бокалы и стаканы прослужат долго, если вы будете придерживаться определенных правил:

1

Избегайте перепадов температур: из-за резкой смены посуда может покрыться трещинами и лопнуть.

2

Не используйте агрессивных средств для мытья и губки/мочалки из жестких материалов. Они могут оставлять после себя среды на поверхности посуды.





**Мойте стаканы и бокалы отдельно от металлической посуды. Во время мытья предметы могут биться друг об друга, что приводит к сколам и трещинам на посуде.**



**Используйте специальное оборудование. Стakanомоечная машина сэкономит время работников моечного цеха и сохранит ваши бокалы в целостности.**



# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вот и все! Остались вопросы? Обращайтесь к  
Торговому Дизайну — мы с радостью  
поможем!

[t-d.ru](http://t-d.ru)

8 (800) 222-36-94 (по России)

8 (495) 787-40-77 (WhatsApp)

[contact@t-d.ru](mailto:contact@t-d.ru)

Также подписывайтесь на наши социальные  
сети:



[t.me/tradedesign](https://t.me/tradedesign)

[vk.com/tradedesignru](https://vk.com/tradedesignru)

[youtube.com/@tradedesign](https://youtube.com/@tradedesign)