

Сегодня «некультурное» употребление пива в нашей стране остается в прошлом. Наши сограждане очень часто используют различные инструменты правильного принятия пива, изучают культуру его употребления, пробуют различные сорта этого напитка.

Сегодня «некультурное» употребление пива в нашей стране остается в прошлом. Наши сограждане очень часто используют различные инструменты правильного принятия пива, изучают культуру его употребления, пробуют различные сорта этого напитка.



Культура употребления пива стала проникать в Россию из Европы. Часто именно туда наши сограждане отправляются на отдых. Попробовав уют и особый колорит пивных ресторанов в Европе, им хочется таких же заведений и дома. И теперь они есть. К примеру, пивной ресторан Kriek. Данный уютный ресторанчик пришел из Бельгии. Часто некоторые предприниматели, вернувшись из Европы, решают самостоятельно открыть пивной ресторан по образцу западных. Иногда даже со своей «изюминкой».

Эксперты говорят, что открытие пивной является сегодня весьма перспективным направлением. Если с самого начала сделать все верно, то вас ждет успех. Здесь есть и некоторые особенности, которые нужно учесть при разработке концепции такой пивной. Что же лучше открывать пивную или ресторан? Это является сегодня двумя видами

градации пивных ресторанов в России. Они в основном подразделяются на рестораны и бары. Разница довольно существенная и зависит от того, какую концепцию вы выбираете для своего заведения.

В случае бара предполагается множество различных распространенных сортов пива, широкий выбор закусок и особенную кухню. А вот пивной ресторан должен иметь гораздо больший ассортимент сортов пива. Продажа пива в структуре доходов пивного ресторана имеет большую долю. Ассортимент пивного ресторана также зависит от концепции, которая выбирается при открытии заведения.

В пивном ресторане может быть около 20-ти сортов пива, которые группируются по странам. А может быть и всего 5 сортов разливного пива и еще большой выбор бутылочного пива популярных марок. Для особых гурманов могут предлагаться и редкие сорта. Есть пивные рестораны, при которых имеется собственная пивоварня, которая предлагает свежее и часто единственное в своем роде пиво.

Помимо самого пива в ресторане должны быть какие-нибудь закуски к пиву. Причем блюда должны быть не только холодные, но и горячие. Ведь продажа блюд, которые сочетаются с пивом, приносят владельцам ресторана существенный доход.