Sabina Yausheva, come usare il proprio tempo al bar

dsc8879-50d1b998

Le difficoltà a reperire personale nel settore ospitalità ne sono un esempio lampante: dopo decenni in cui al tempo del lavoro si dava priorità assoluta, spesso a scapito di famiglia, salute piscologica e benessere personale qualcosa si è spezzato e le priorità si sono ribaltate.

Per questo abbiamo accolto con grande interesse la lezione, di mixology e di professione, “A quanti centilitri corrisponde il tempo?” tenuta a **Identità Cocktail** di Identità Golose Milano da **Sabina Yausheva**, bar manager del Dry di Milano ma che sarà presto impegnata in una nuova avventura in città. Nominata miglior barlady dalla Guida Identità Golose 2022, Sabina è nata in Kazakistan e si è trasferita giovanissima a Roma. Dopo gli studi, lavora come grafica pubblicitaria e arredatrice di interni e poi nell’hotellerie.

Un percorso insolito che però le consente uno sguardo a 360 gradi sul mestiere di bartender: concreto e diretto. Il tema è preciso: **come gestire il tempo in un bar?**

Tempo per il cliente

Un cliente su tre entra al bar indeciso su cosa ordinare. “*L’esperto sei tu: conoscere perfettamente la propria lista è indispensabile per consigliarlo al meglio migliorando la sua esperienza*”, dice la bar manager del Dry Milano. Non sempre poi ha tempo di aspettare: “*Devi capire che il tempo del cliente è prezioso come il tuo. Poni le domande corrette, anticipa le sue richieste. Sii sempre attento a quello che ti accade intorno*”.

In albergo Yausheva ha imparato molto sull’**accoglienza del cliente**. “*La prima cosa è salutare, fin da quando varca la soglia. La lista dei cocktail deve essere sul tavolo, da evitare assolutamen*

un foglio unico, con sei signature cocktail, più una carta con i classici, perché non tutti ne conoscono la composizione. Una piccola dritta: lo sguardo quando si scorre uno scritto 'cade' in basso a destra. Inserite lì il cocktail che volete 'spingere' per vari motivi".

Tempo sul lavoro

Il tempo è denaro, lo sappiamo. Non si può impiegare troppo tempo per realizzare un cocktail, a meno di non essere un locale davvero particolare con una clientela disposta ad aspettare. La primissima cosa quindi è capire quali sono gli obiettivi e il tipo di clientela che si andrà a servire. Una volta capito ciò, **si lavora sulla lista**: l'obiettivo sarà massimizzare tempo e lavoro.

"*Amo il mio lavoro ma non mi piace perdere tempo*", dice Yausheva. Ecco allora qualche piccolo **consiglio per valorizzare e velocizzare il tempo dietro il bancone**: "*Pianificare le preparazioni; Preparare e imbottigliare dei pre-batch; Preparare prima le spremute di frutta, che possono essere congelate; Preparare prima i garnish*".

Dal tempo dipende anche la sostenibilità economica del bar

Il tempo impiegato per realizzare un cocktail è strettamente legato alla **redditività**. Accorciarlo proponendo cocktail originali ma semplici (vedi i due proposti qui sotto) può essere la svolta. Anche qui le "dritte" sono estremamente concrete

In primo luogo, **capire cosa "va" di più**. "*Ad esempio ho notato che a Milano rispetto a Roma si beve tendenzialmente più dolce. Come fare? Con una ricerca su ciò che offre la città, facendo un giro negli altri locali per capire cosa propongono e cosa si beve*
Alcuni cocktail possono essere congelati, come il Martini, inutile perdere tempo a prepararlo al momento".

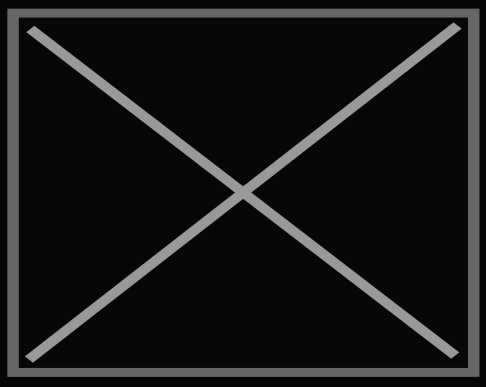
Ma non è finita. "*Al momento della scelta del distillato da usare non bisogna pensare solo alla creatività, ma anche al* ***costo****, che deve essere congruo con il prezzo che voglio dare al cocktail*".

Tempo per la formazione

Le dimissioni volontarie dei giovani nelle aziende italiane toccano il 60% secondo l'Associazione Italiana per la Direzione del Personale (ADPI). La **fascia più "colpita" è quella tra i 26 e i 35 anni** a causa di tre motivi principali: la ripresa del mercato generale, la ricerca di condizioni economiche più favorevoli e la speranza di trovare un miglior equilibrio tra vita e lavoro.

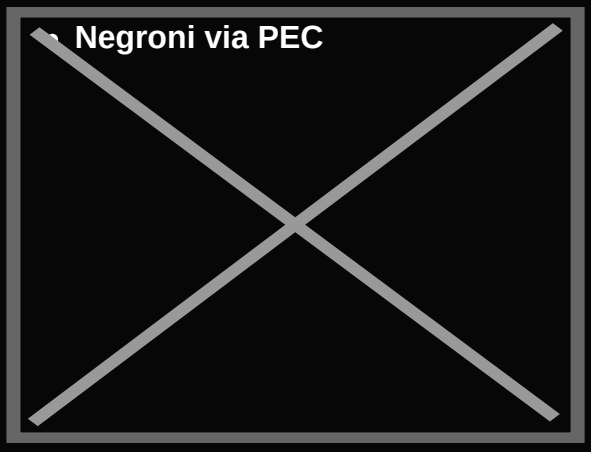
"*Una soluzione potrebbe essere quella di unire la formazione con attività piacevoli. Insomma, lavorare divertendosi*", conclude Yausheva. "*Ci sono molti* ***corsi interessanti da fare insieme al proprio team****: degustazione di vino in cantina, corsi di ceramica, masterclass su un distillato etc. Occasioni per rilassarsi, ma anche acquisire nuove competenze per il lavoro e rinsaldare i legami con i colleghi*".

YAUSHEVA: DUE COCKTAIL FAST AND FURIOUS

- **Cherry Blossom** 

60 ml Bourbon, 5 ml Amaro, 15 ml Sciroppo alla Vaniglia, Aria di Birra alla ciliegia. Un cocktail dolce che vira grazie alla sottile amarezza della birra.

- **Negroni via PEC**



30 ml London Dry Gin, 40 ml Vermouth Rosso infuso con noci Pecan, 30 ml Bitter e Aroma al caramello dalle interessanti note di nocciola e ingentilito dall’aroma di caramello.