

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 psicologica 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".*

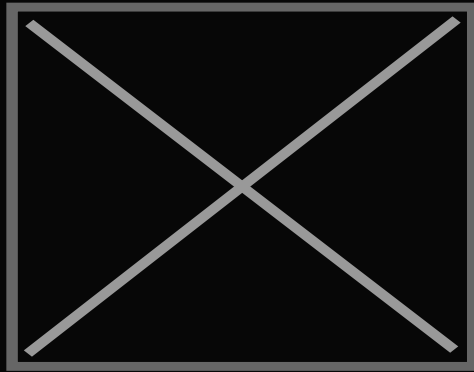
Tempo per la formazione

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.

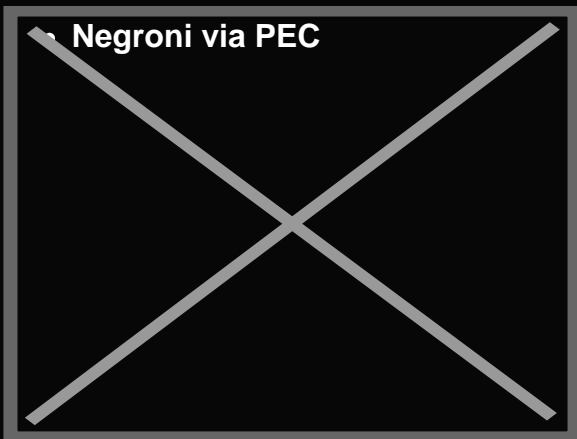
"Una soluzione potrebbe essere quella di unire la formazione con attività piacevoli. Insomma, lavorare divertendosi", conclude Yausheva. "Ci sono molti **corsi interessanti da fare insieme al proprio team**: degustazione di vino in cantina, corsi di ceramica, masterclass su un distillato etc. Occasioni 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.



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.