



A BAR SHOW BUDAPEST 2018 rendezvény díjazottjainak jelölésére és kiválasztására vonatkozó feltétel- és szabályrendszer, valamint a díjazottak kiválasztásának menete

2018. május 7.

A Bar Show Budapest szakmai rendezvény szervezői elismerésben kívánják részesíteni a budapesti és vidéki olyan top koktélbárokat és bartendereket, akik saját környezetükben haladó módon és magas színvonalon építik és fejlesztik a hazai bár-, ital- és koktéltudományt.

1. A jelöltek kiválasztásának menete

1.1. A Bar Show szervezői szakmai tapasztalataik alapján egy szűkített listát állítanak össze az alkoholfogyasztással rendelkező, több tízezer, magyarországi vendéglátóhely közül.

A listán csak olyan koktélbárnak minősülő vendéglátóhelyek szerepelnek, amelyek megfelelnek az alábbi feltételeknek:

- fő profiljuk az italok, koktélok felszolgálása, nem pedig a melegkonyha
- a bárpult domináns a vendéglátóhelyen belül, nem csak kiegészítő elem
- a bárpult a vendéglátóhely és a kiszolgálás központja
- az ételfelszolgálás kiegészítő szerepet játszik, de legalábbis nem domináns az italhoz képest
- koktél- és italválasztéka, ajánlatai alapján koktélbárnak tekinthető

1.2. A szűkített lista a szakmai zsűri elé kerül, amely zsűri tagjai a több évtizedes és elismert szakmai tapasztalatuk, vagy szakmai szervezetben betöltött vezető pozíciójuk, vagy kapcsolódó iparágban eltöltött szakmai múltjuk és rálátásuk révén kerültek meghívásra. A Bar Show 2018 díjainak szakmai zsűri tagjai:

- Schök Norbert, a Bartender Szövetség elnöke
- Morafcsik Péter, a Bartender Szövetség elnökségi tagja, a Bols Mixer Akadémia vezetője
- Nagy Zoltán, a LAB London Academy of Bartenders alapítója, a Boutiq Bar és a bécsi Cafe Mendez tulajdonosa
- Papp Regina, a We Love Budapest főszerkesztője
- Herczeg Zoltán, a Dining Guide alapító-főszerkesztője
- Szabó Zoltán, az Index Tartalomfejlesztési vezetője
- a Bar Show szervezői

1.3. A szakmai zsűri többkörös megbeszélés után díjanként shortlistet állít össze az alábbi kritériumpontok figyelembevételével.

A koktélbárok esetében:

- vendéglátás, customer service
- italválogatás, barfood
- koktéllap, változatos, haladó, innovatív koktélok



- bartending szakmaisága, bartender interakció
- stílus, design
- atmoszféra, hangulat, vendégkör
- tisztaság, rendezettség
- események, rendezvények változatossága, szakmaisága
- minőségorientáció
- csapatmunka, összeszokott team
- innováció
- konzisztencia
- hírnév
- felelős felszolgálás, responsible bartending

A bartenderek esetében:

- vendéglátás, customer service
- italválogatás, barfood
- változatos, haladó, innovatív koktélok
- bartending kommunikáció, bartender interakció
- stílus, szakmaiság
- tisztaság, rendezettség
- események, rendezvények változatossága
- minőségorientáció, innováció
- csapatjáték
- konzisztencia
- hírnév, megítélés
- felelős felszolgálás, responsible bartending
- szakmai érdeklődés és elhivatottság
- elsősorban bartenderként végzett munka, nem pedig bar manager vagy bár tulajdonos

2. A díjazottak kiválasztásának menete

2.1. A shortlistekről kiválasztásra kerülnek a díjazottak

- a TOP 10 bár
- a TOP 5 vidéki bár
- a TOP 3 újonnan nyitott bár
- és a TOP 5 bartender

2.2. A zsűri által összeállított díjankénti shortlistről a zsűri tagjai leadják szavazataikat, amely szavazatok összesített eredménye 50% súllyal számít a végeredményben.

2.3. A zsűri által összeállított shortlistről a Bartender Szövetség tagjai egyéni online szavazás keretében leadják szavazataikat, amely szavazatok összesített eredménye 50% súllyal számít a végeredményben.



3. Bárszakmai Életműdíj odaítélése

A Bar Show szervezőinek kérésére a zsűri bartender szakmai tagjai a szervezőkkel közösen a több évtizedes kiemelkedő, kitartó és eredményes bartender munkáért, valamint a hazai bár-, ital- és koktéltudomány fejlődéséért tett erőfeszítésekért és munkáért külön Bárszakmai Életműdíjat is átkíván adni.

4. Megjegyzések:

- 4.1. A KSH 2017. június 30-i adatai szerint 51.796 vendéglátó egység működött Magyarországon, amelyből italkimérési engedéllyel rendelkezett 25.141 étterem és büfé, valamint 17.125 italüzlet és zenés szórakozóhely.
- 4.2. Az AC Nielsen piackutató cég felmérése szerint mintegy 15.000 alkoholkimérési engedéllyel rendelkező vendéglátó egység működik Magyarországon.
- 4.3. A Bar Show díjak célja nem egy átfogó, minden vendéglátó egységet lelátogató értékelőrendszer létrehozása vagy akár egy a széles közvélemény szavazataira alapozó verseny megszervezése, hanem a bárkultúrában jártas szakmai vélemények alapján a bárkultúra fejlődésében élenjáró és saját környezetükben példamutató szereplők munkájának elismerése.
- 4.4. A szavazatok és eredmények így módon a zsűri és a Bartender Szövetség tagjainak személyes tapasztalatain alapulnak és azokat tükrözik.
- 4.5. A Bar Show szervezői ezért nem is tervezik egy nyertes kiválasztását kategóriánként, hanem pusztán az egyes kategóriák TOP szereplőinek elismerésére törekednek.
- 4.6. Az újonnan nyitott bárak közé csak olyanok kerülhetnek, akik 2017. január 1. után nyitottak és 2017. december 31. után még működtek. Az újonnan nyitott bárak nem kerültek fel a bárak általános listájára, hanem külön díjazásban részesülnek.
- 4.7. A vidéki bárak külön kategóriában versenyeznek, mert Budapest és vidék lehetőségei (pl. a külföldi turisták fogyasztás-formáló hatása) között igen nagy a különbség és így a vidéki bárak számára erős hendikepp tapasztalható, mindenképpen díjazandó viszont munkájuk, erőfeszítésük és színvonaluk.
- 4.8. A bárak között nem kerülnek elbírálásra ideiglenes avagy pop-up bárak, a bartenderek között pedig bar managerek, oktatók és/vagy vendég (guest shift) bartenderek.

Bar Show Budapest

2018. május 7.