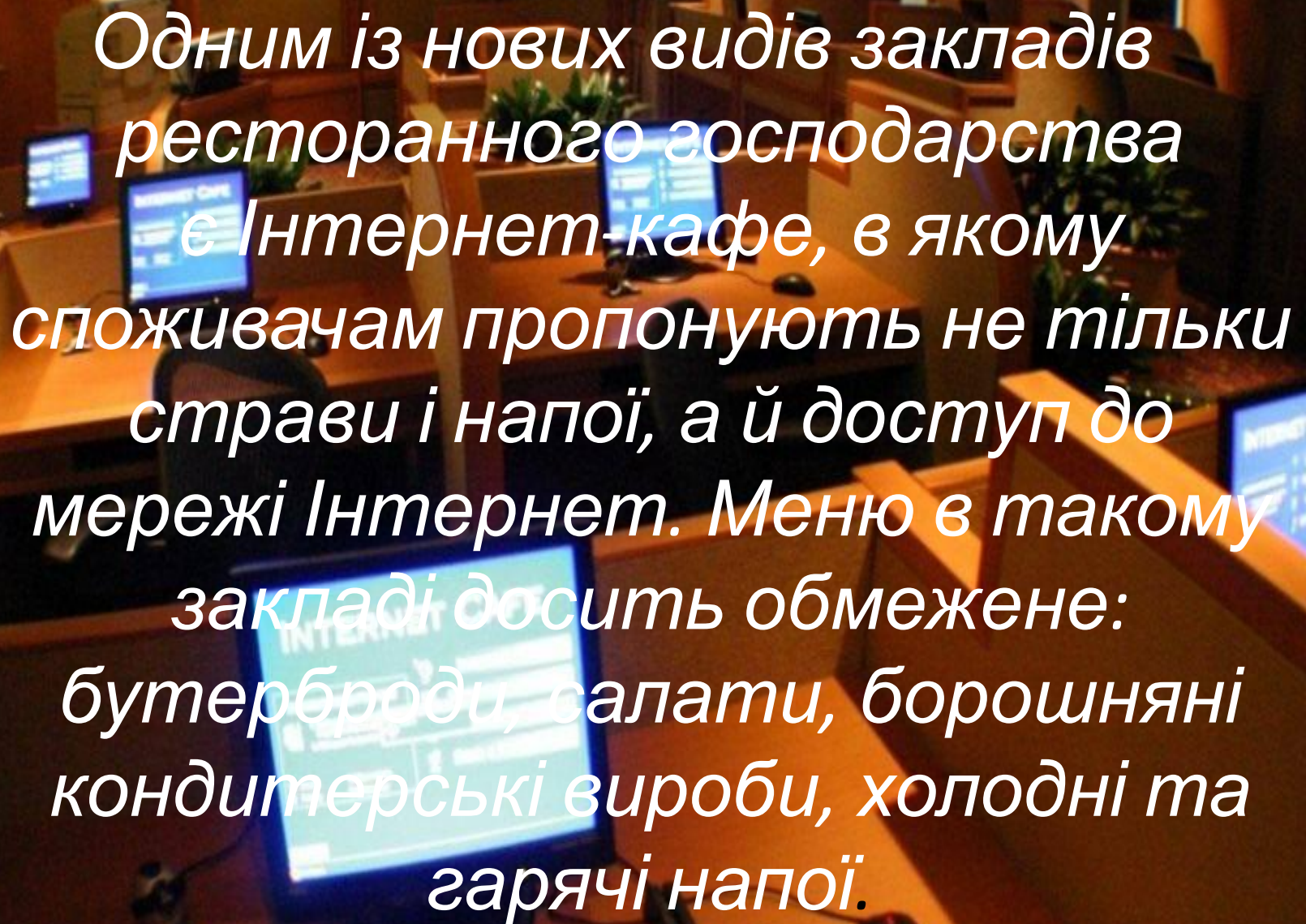


Інтернет кафе



The background image shows an internet cafe with several computer workstations. Each workstation has a monitor displaying a web browser interface, a mouse, and a keyboard. The room is dimly lit, with the primary light source being the screens. The text is overlaid on this image in a white, serif font.

Одним із нових видів закладів ресторанного господарства є Інтернет-кафе, в якому споживачам пропонують не тільки страви і напої, а й доступ до мережі Інтернет. Меню в такому закладі досить обмежене: бутерброди, салати, борошняні кондитерські вироби, холодні та гарячі напої.

*В Україні до поширених різновидів інтернет-кафе належать також «**комп'ютерні клуби**», які передусім надають доступ до комп'ютерів для ігор і можуть зовсім не мати інтернету, та «**інтернет-клуби**».*

Остання назва часто означає, що в такому клубі можна грати в азартні ігри онлайн.

Перші інтернет-кафе з'явилися в США на початку 1990-их років. Згодом більша доступність домашніх комп'ютерів та швидкого домашнього інтернету призвела до спаду їхньої популярності.



Яким має бути Інтернет кафе

- По-перше, інтернет і комп'ютери. Перший повинен мати високу пропускну здатність і бути стійким - «без обривів», а другі повинні бути сучасною конфігурації. Звичайно суперкомп'ютери, як в простій комп'ютерний клуб, не потрібні, а й 2-річну давності ПК навряд чи прикрасять ваш заклад і додадуть йому відвідувачів. У той же час, не варто забувати про такий популярний інтернет-розвазі, як онлайн-ігри. Системний адміністратор, якого потрібно буде обов'язково найняти, повинен бути в курсі всіх новинок цього жанру і стежити за своєчасним оновленням парку машин.

- По-друге, меню вашого інтернет-кафе. Як показує практика, більшість відвідувачів не цікавляться комплексними обідами або складними стравами. Основна маса замовлень виглядає як келих пива + закуска. Тому головне, щоб у вашому інтернет-кафе був хороший вибір свіжого та якісного пива і різноманітних закусок (кальмари, чіпси, горішки). Але не варто зовсім скидати з рахунків другі страви і салати - вік шанувальників інтернет-кафе стрімко зростає і вашими постійними відвідувачами цілком можуть стати люди середнього віку і старше.
- Ну і, звичайно ж , як і в будь-якому іншому вигляді ресторанного бізнесу , багато залежить від фантазії власників підприємства та уваги співробітників до потреб клієнта .

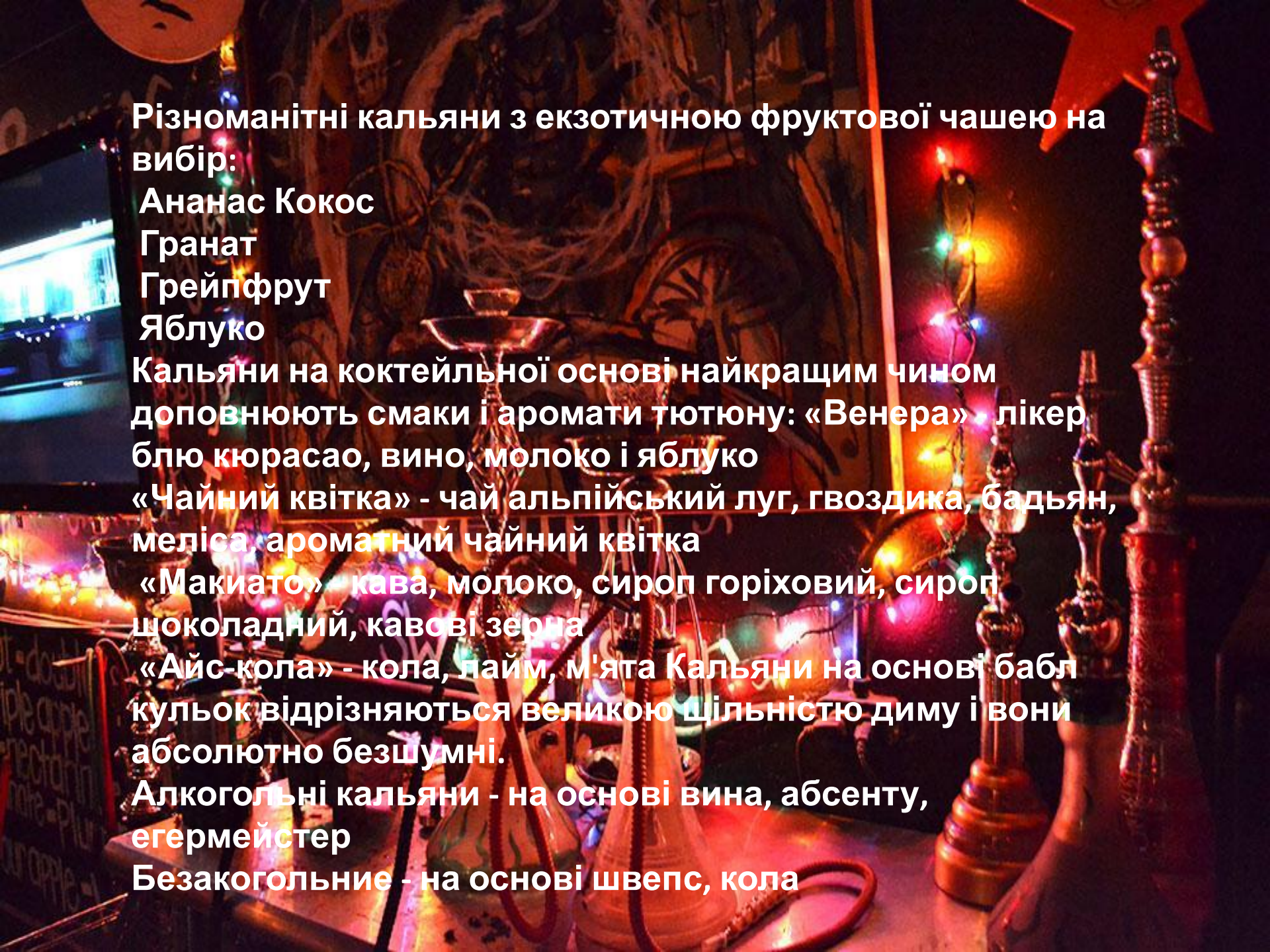
Кафе Калъян





Крім того, набуває поширення такий різновид кафе, як кафе-кальян. В цьому закладі ресторанного господарства споживачам пропонується особливе кальян-меню, до складу якого входять різноманітні суміші, щз застосовуються для кальяну.





Різноманітні кальяни з екзотичною фруктової чашею на вибір:

Ананас Кокос

Гранат

Грейпфрут

Яблуко

Кальяни на коктейльної основі найкращим чином доповнюють смаки і аромати тютюну: «Венера» - лікер блю кюрасао, вино, молоко і яблуко

«Чайний квітка» - чай альпійський луг, гвоздика, бадьян, меліса, ароматний чайний квітка

«Макиато» - кава, молоко, сироп горіховий, сироп шоколадний, кавові зерна

«Айс-кола» - кола, лайм, м'ята Кальяни на основі бабл кульок відрізняються великою щільністю диму і вони абсолютно безшумні.

Алкогільні кальяни - на основі вина, абсенту, егермейстер

Безакогільніе - на основі швепс, кола

Зали кафе оснащені зручними, комфортабельними, гармонійними за стилем і формою з архітектурним оформленням зали меблями - столами і стільцями. Вони мають бути міцними, оскільки піддаються інтенсивній експлуатації. Зручність їх залежить від відповідності антропометричним вимогам: висоти сидіння, глибини і ширини сидіння, кута нахилу спинки стільця, висоти столів.

Форма столів може бути різноманітною, але частіше використовуються круглі (0 900-1200 мм) та квадратні (ширина від 600 до 900 мм). Столи та їх окремі елементи виробляють із різних матеріалів: деревини, деревинно-стружкових та деревинно-волокнистих плит, полімерних матеріалів, плетеної лози, металу, скла тощо.



CUBA Кальян МЕНЮ



*Настоящий гурман
любит кальян*

Классический кальян

на воде <small>ХИТ</small>	95,00
на соке	110,00
на молоке <small>ХИТ</small>	110,00

Кальян экзотика

в яблоке	170,00
в апельсине	175,00
в грейпфруте	200,00

Кальян на спиртных напитках

на водке	125,00
на вине	130,00
на шампанском	145,00
на коньяке	145,00
на мартини	145,00
на самбуке	150,00
на абсенте	160,00
на бейлисе и молоке	160,00
на абсенте и соке	170,00
на абсенте, самбуке и соке	180,00

