

# COCKTAILS.CLUB

новый рабочий инструмент для барменов и заведений





САЙТ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ РАБОТЫ

[HTTPS://COCKTAILS.CLUB](https://cocktails.club)



**Самашка Павел**

*Автор проекта,*

*с 2003 года преподаватель школы барменов Петербургской Ассоциации Барменов,  
руководитель проекта «Учебник Бармена»*

“

Этот проект возник **по запросам заведений**, которые хотят получать готовые рецептуры, адаптированные под объём их посуды, **барменов**, желающих готовить оригинальные рецептуры, соответствующие их профессиональному уровню, а также **миксологов**, желающих поделиться своим творчеством напрямую с барной индустрией и найти заказчиков для реализации своего таланта



# ВСЕ САЙТЫ С РЕЦЕПТУРАМИ КОКТЕЙЛЕЙ



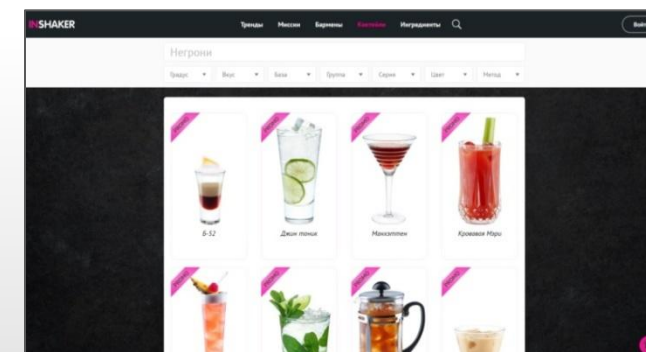
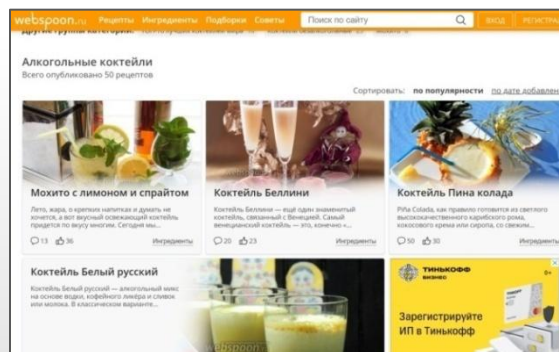
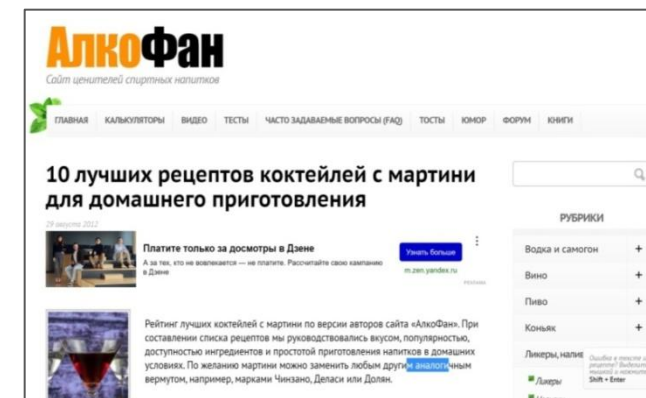
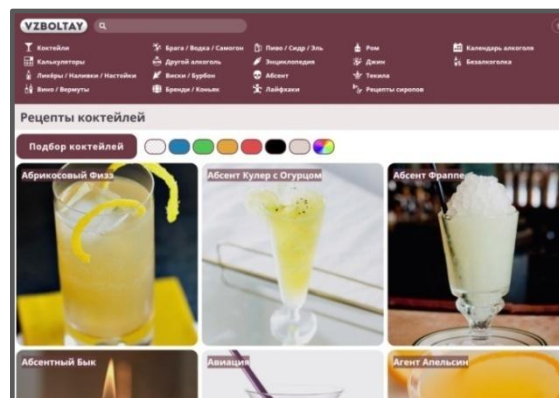
## ИМЕЮТ ОДИНАКОВЫЕ НЕДОСТАТКИ

- ЯВЛЯЮТСЯ ПРОСТО СПРАВОЧНИКАМИ  
Используют рецептуры из разных источников

- НЕ УЧИТЫВАЮТ ОСОБЕННОСТЕЙ  
КАЖДОГО БАРА В ОТДЕЛЬНОСТИ
  - Объём посуды
  - Ассортимент
  - Инвентарь
  - Тип льда

- НЕТ ИНФОРМАЦИИ О ПОСТАВЩИКАХ  
Приходится отдельно искать, где можно купить  
подходящие для коктейля ингредиенты и инвентарь

- НЕ СОТРУДНИЧАЮТ С  
БАРМЕНАМИ-МИКСОЛОГАМИ  
(за редким исключением)





**[HTTPS://COCKTAILS.CLUB](https://cocktails.club)**

**—новый уровень профессиональной информации по  
коктейлям**



<https://cocktails.club>

## Уникальные возможности на сайте



**ТОЛЬКО  
ПРОВЕРЕННЫЕ  
РЕЦЕПТУРЫ**



**ПРЯМОЙ ПЕРЕХОД НА  
СТРАНИЦУ ПОСТАВЩИКА  
ИНГРЕДИЕНТОВ, ПОСУДЫ И  
ИНВЕНТАРЯ**



**АККАУНТ ДЛЯ АВТОРОВ  
КОКТЕЙЛЕЙ**



**АККАУНТЫ ДЛЯ  
ЮРИДИЧЕСКИХ И  
ЧАСТНЫХ ЛИЦ**



**АВТОМАТИЧЕСКИЙ  
ПЕРЕСЧЁТ РЕЦЕПТУР**



**ВОЗМОЖНОСТЬ СКАЧАТЬ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ  
ФОТО И ВИДЕО**



**ЗАГРУЗКА ДАННЫХ О БАРЕ В  
ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**



**РАСЧЁТ  
СЕБЕСТОИМОСТИ,  
ФОРМИРОВАНИЕ И  
ВЫГРУЗКА ТТК**



<https://cocktails.club>

6

# ТРИ ВИДА АККАУНТОВ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ



## БАРМЕНЫ

Смогут создать подборку любимых и избранных коктейлей, разделённых по сложности приготовления



## ЮРИДИЧЕСКИЕ ЛИЦА

Смогут сформировать коктейльную карту с учётом ассортимента бара, узнать себестоимость и сразу найти поставщика недостающего ингредиента



## АВТОРЫ КОКТЕЙЛЕЙ

Смогут зафиксировать своё авторство, заявить о себе барной индустрии и найти заказчиков своего таланта

<https://cocktails.club>

# ПЕРЕСЧЁТ РЕЦЕПТУР



Для автоматического пересчёта рецептуры на сайте будут учитываться:

- Объём нового бокала
- Метод и приёмы приготовления коктейля
- Вид используемого льда и его температура
- Правильное округление результатов пересчёта





<https://cocktails.club>

# ФОРМИРОВАНИЕ ТТК



«Утверждаю»

Директор предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

## Технико-технологическая карта

на блюда, кулинарную и кондитерскую продукцию,  
выпускаемую предприятием общественного питания

Наименование блюда (изделия): **Негрони**

Пищевая энергетическая ценность блюда:

Белки: 0,7 г Жиры: 5 г Углеводы: 16 г Ккал: 150

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья, кг	Вес брутто, кг	Вес нетто, кг	Вес готовой продукции, кг
1	Джин London Dry	0,03	0,03	0,03	0,03
2	Биттер аперитивный Campari	0,03	0,03	0,03	0,03
3	Вермут красный (rosso)	0,03	0,03	0,03	0,03
4	Вода (лёд)	0,15	0,15	0,02	0,02
5	Апельсин	0,01	0,01	0,01	0,01

Выход готового блюда: 110 мл

Посуда: стакан Олд фэшн

### Технология приготовления:

1. Наполнить бокал льдом.
2. Налить все ингредиенты.
3. Слегка перемешать.
4. Украсить половинкой дольки апельсина.



Автоматический расчёт себестоимости коктейлей с возможностью сортировки по цене



Автоматическое формирование ТТК на коктейль, согласно ГОСТу с возможностью загрузки и печати





<https://cocktails.club>

9

# ЗАГРУЗКА НА САЙТ ИНФОРМАЦИИ О СВОЁМ БАРЕ



- Ассортимент посуды и его объём
- Ассортимент алкогольных ингредиентов

- Ассортимент безалкогольных ингредиентов
- Вид льда и его температура

- Оборудование
- Инвентарь

Позволит сформировать коктейльное меню под условия бара  
и рассчитать себестоимость



<https://cocktails.club>

# ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ САЙТА (6 месяцев)



## I ЭТАП (1,5 месяца)

Форма добавления рецептов с автоматическим заполнением полей по алгоритмам и вычислением крепости коктейля, используя базу ингредиентов



## II ЭТАП (1 месяц)

Расширенный поиск для зарегистрированных пользователей, история внесения правок в рецептуры и дополнительные функции сайта



## III ЭТАП (2 недели)

Добавление в личный кабинет информации об ассортименте бара, расчёт/пересчёт параметров коктейля, формирование коктейльной карты и ТТК



## IV ЭТАП (1 месяц)

Личный кабинет автора для добавления рецептов и их редактирования, библиотека утверждённых рецептов

Рейтинг коктейлей и авторов



## V ЭТАП (2 месяца)


Личный кабинет спонсора с возможностью редактировать информацию о своей продукции и компании отдельно по каждому региону

Наполнение и тестирование сайта


Тестовый вариант сайта:  
[HTTPS://COCKTAILS.BARTENDERS.PRO/](https://cocktails.bartenders.pro/)

# РЕКЛАМА НА САЙТЕ






Рецептуры



Negroni  
Негрони



**London Dry Gin** — основной и наиболее распространённый класс джина, получаемый при дистилляции спирта вместе с ароматическими компонентами. После перегонки запрещено добавлять какие-либо компоненты. Создан был в Лондоне, но может быть произведён в любом месте.

**Поставщик в Нижнем Новгороде:**  
«Бакарди Нижний Новгород»  
г. Нижний Новгород, ул. Ковалихинская, д.8  
8 (347) 226 44 51  
<https://www.bacardilimited.com/ru/bombay-sapphire/>

Ингредиенты		
Джин London Dry		30 мл.
Биттер аперитивный Campari		30 мл.
Вермут красный (rosso)		30 мл.
<b>Лёд, используемый для приготовления</b>		
-2°C		
<b>Лёд для подачи в бокале</b>		
Кубиковый ~100гр. -2°C		



## РЕКЛАМА-ПОДСКАЗКА

Пользователи получают краткую информацию о каждом ингредиенте, инвентаре, посуде, оборудованию и сразу смогут перейти на страницу поставщика выбранной позиции **в своём регионе**



## КАТАЛОГ ПОСТАВЩИКОВ НА САЙТЕ

Пользователи смогут в разделе «каталог поставщиков» изучить поставщиков барной продукции **в своём регионе** и выбрать подходящего



## КОКТЕЙЛИ

Размещение на сайте фирменных коктейлей



# ПАКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

12



## ГЕНЕРАЛЬНЫЙ СПОНСОР ПРОЕКТА\*

960 000 руб. на 3 года (с момента официального запуска сайта)

- Выбор **любого** количества рекламируемых товаров в одной из трёх групп:
  - *алкогольный ассортимент*
  - *безалкогольный ассортимент*
  - *посуда, инвентарь, оборудование*
- Свободный выбор регионов, в которых будет показана реклама продукции  
и контакты поставщика продукции в каждом регионе
- Возможность добавить на сайт до 50 фирменных рецептов
- Логотип генерального спонсора проекта на всех страницах сайта
- Первое место в разделе поставщиков на сайте во всех регионах РФ



\* Предложение действует **до** запуска сайта



# СПОНСОРСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

[действует после запуска сайта]



## УЧАСТНИК КАТАЛОГА

1 000 руб.\* в год на 1 млн. человек в регионе РФ

- Информация о компании в разделе поставщиков на сайте <https://cocktails.club> в выбранных регионах



## СПОНСОР ПРОДУКЦИИ (только как дополнение к «Участник каталога»)

1 000 руб.\* в год за одну позицию товара на 1 млн. человек в регионе РФ

- Информация о продукте и контакты поставщика на всплывающих подсказках \*\*
- Эксклюзивная представленность товара в выбранных регионах \*\*

**\*\*\* Подробности на следующей странице**

\* Для Санкт-Петербурга действует коэффициент 1,5, для Москвы – коэффициент 2,0

В России 146 млн. чел.: Москва (12,6 млн.), СПб (5,3 млн.), ЦФО (39 млн.), СЗФО (13 млн.), ЮФО (16 млн.), СКФО (9,9 млн.), ПФО (29 млн.), УФО (12 млн.), СФО (17 млн.), ДФО (8 млн.)

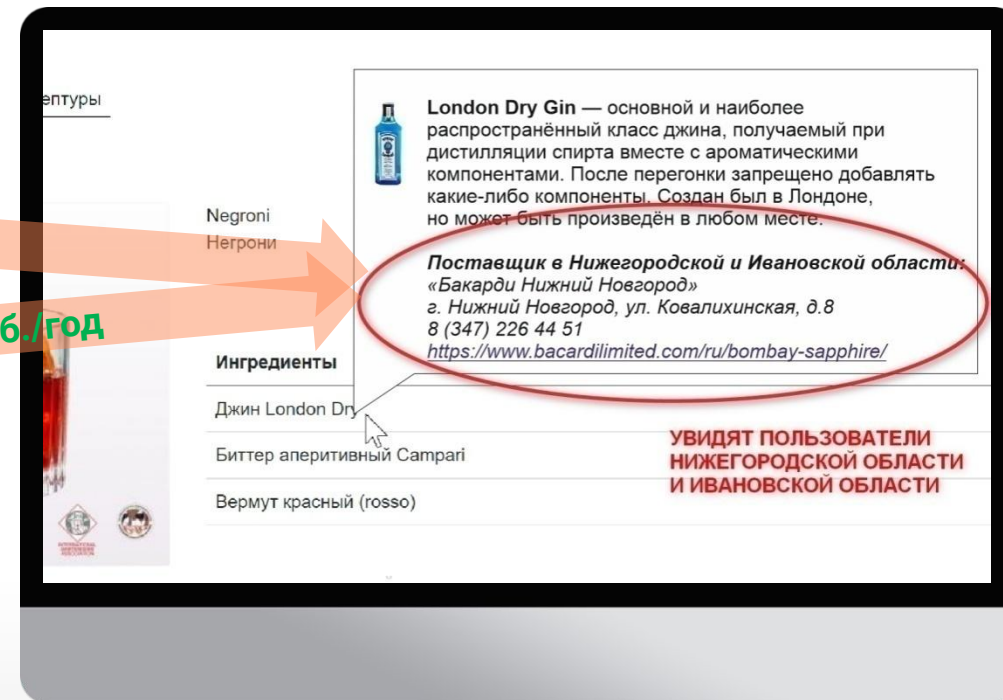
<http://www.statdata.ru/> - статистика населения в отдельных регионах РФ



<https://cocktails.club>

# РЕКЛАМА В ВЫБРАННЫХ РЕГИОНАХ

## ВОЗМОЖНОСТЬ УЧАСТИЯ В ПРОЕКТЕ И ФЕДЕРАЛЬНЫХ И МЕСТНЫХ ПОСТАВЩИКОВ\*



Поставщик выбирает регионы в которые он доставляет товар и оплачивает рекламу по количеству населения в этих регионах

\* Каждый товар в регионе ограничен только одним спонсором



# ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА САЙТЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



## Абсент

## Биттер

Angostura  
аперитивный  
ароматический  
амаро

## Бренди, коньяк

V.S. / 3 года.  
V.S.O.P. / 5 лет.  
X.O. / 7 лет

## Вермут

## Вино белое/красное/розовое

сухое  
полусухое

## Виски

шотландский  
бурбон  
ирландский  
Ржаной

## Водка

пшеничная  
ржаная  
ванильная  
лимонная

## Граппа

## Джин

## Женевер

## Кальвадос

## Кашаса

## Мескаль

## Перно

## Писко

## Порто руби

## Ликёр

абрикосовый бренди  
амаретто  
блю кюрасао  
бузинный  
ванильный  
вишнёвый  
ежевичный  
кокосовый  
кофейный  
крем де фиолет  
крем де какао коричневый  
крем де какао прозрачный  
крем де мент  
крем де касис  
малиновый  
мараскино  
оранж кюрасао  
сливочный  
травяной  
трипл сек  
фалернум  
Chartreuse зелёный  
Bénédictine

## Пиво

светлое  
тёмное  
лагер  
эль  
имбирное

## Сидр

## Ром

## Самбука

## Текила

## Шампанское,

## Игристое вино

сухое / dry  
полусухое

## Шнапс

\* Список будет расширяться по мере добавления рецептов коктейлей



## II ГРУППА ТОВАРОВ

# ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА САЙТЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ\*



**Сироп**  
сахарный  
гренадин  
коричный  
малиновый  
медовый  
оршад (orgeat)  
фалернум (falernum)

**Пюре**  
манго  
персик

**Сок**  
ананасовый  
апельсиновый  
грейпфрутовый  
лаймовый  
лимонный  
томатный

**Морс**  
клюквенный  
чёрносмородиновый

**Лимонад**  
кола классическая  
спрайт \ 7Up  
тоник классический  
ginger ale \ имбирный эль

**Вода**  
без газа  
слабогазированная  
сильногазированная  
апельсиновая  
содовая

**Сливки**

**Молоко коровье**

**Молоко растительное**  
овсяное  
кокосовое  
рисовое  
миндальное  
соевое  
фундучное  
из кешью

**Соус**  
Табаско / Tabasco  
Вустерский / Worcestershire  
соевый

**Цитрусовый**  
лимон  
лайм  
апельсин

**Фрукт**  
яблоко  
груша  
персик

**Ягода**  
клубника  
малина  
черника  
клюква

**Плоды**  
имбирь  
красный чилийский перец

**Пряности**  
корица  
гвоздика  
кардамон  
ваниль

**Травы, листья**  
мята  
базилик  
тимьян

**Чай**  
чёрный  
зелёный  
каркаде

**Кофе**

**Специи**  
сахар  
соль  
сельдерейная соль  
чёрный перец  
красный перец

**Ароматизация коктейля**  
Эфирное масло  
Биттер  
Дым  
Специи

**Мёд**

**Яйцо куриное**

**Вид льда**  
Кубиковый  
Кусковой  
Краш  
Крафтовый  
Фроузен

\* Список будет расширяться по мере добавления рецептур коктейлей





# ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА САЙТЕ ПОСУДА, ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ\*

## Посуда для подачи

Стопка / Шот (Shot) / Шутер (Shooter)  
Рюмка  
Олд фэшн (Old Fashioned) /  
Виски гласс (Whiskey Glass)  
Рокс (Rocks)  
Хайбол (Highball)  
Коллинз (Collins)  
Бокал для абсента (Absinth Glass)  
Кордиал (Cordial) / Пус-кафе (Pousse-café)  
/ Ликёрная рюмка  
Коктейльная рюмка (Cocktail Glass) /  
Бокал мартини (Martini Glass)  
Бокал Маргарита (Margarita Glass)  
Шале (Chalet) / Блюдце для шампанского  
(Champagne Saucer)  
Флюте (Flute)  
Коньячный бокал / Бренди гласс (Brandy  
Glass) / Бренди баллон (Brandy Balloon)  
Снифтер (Sniffter) / Дегустационный бокал  
(Degustation/Tasting Glass)  
Рюмка для граппы (Grappa Glass)  
Сауэр гласс (Sour Glass)  
Гоблет (Goblet)

Харрикейн (Hurricane)  
Слинг (Sling)  
Фужер для воды (Water Glass)  
Рюмка для портвейна (Porto Glass)  
Мадерная рюмка  
Рюмка для хереса (Sherry Glass)  
Бокал для красного вина  
Бокал для белого вина  
Пивной бокал / Пивной стакан  
Пивная кружка (Beer Mug)  
Металлическая кружка  
Джулеп (Julep Cup)  
Тики-бокал  
Айриш кофе (Irish Coffee Glass)  
Чаша для пунша (Punch Bowl)  
Кофейная пара для эспрессо  
Кофейная пара для американо  
Кофейная пара для капучино  
Чайная пара  
Кружка для чая  
Чайник  
Лафитная рюмка  
Гранёный стакан  
Армуду / Армуды / Армуд



## Наименование инвентаря

Джиггер (Jigger) / Мензурка  
Шейкер (Shaker)  
Смесительный стакан (Mixing Glass)  
Стрейнер хоторн (Hawthorn Strainer)  
Сито (Fine Strainer)  
Джулеп-стрейнер (Julep Strainer)  
Барная ложка (Bar Spoon)  
Гейзер (Pourer)  
Барный нож  
Разделочная доска  
Пиллер, зестер (Piller, Zester)  
Нож Шато / Нузетка  
Мадлер (Muddler)  
Щипцы для льда  
Щипцы для шампанского  
Щипцы и пинцеты для украшений  
Совок для льда  
Мельница для льда (Ice Crusher)  
Сквицер (Squeezer)  
Риммер (Rimmer)  
Нарзанник / Нож сомелье  
Стоппер для шампанского  
Вакуумная помпа и пробки

Открывалка (Bottle Opener)  
Воронка (лейка)  
Сифон (Soda Siphon) и баллончики CO2  
Кремёр (Creamer) и баллончик N2O  
Дроппер (Dropper) / Дэш Ботл (Dash Bottle)  
Спрей / Атомайзер / Колба с  
распылителем  
Питчер / Джэг (Pitcher / Jug)  
Трубочки (Straw)  
Шпажки / Пики  
Свизл-стик (Swizzle Stick)  
Декоративные прищепки (Mini Pegs)  
Шило-ледоруб

## Наименование оборудования

Блендер (Blender)  
Миксер  
Кофемашина  
Льдогенератор  
Холодильник  
Морозильник  
Соковыжималка для цитрусовых  
Пивной драфт  
Электрическая плита

\* Каждая позиция инвентаря, посуды и оборудования могут иметь до трёх вариантов изображений



<https://cocktails.club>

# ГАРАНТИИ ПРОЕКТА



## IT - КОМПАНИЯ

Из 40 претендентов выбрана компания с опытными специалистами, с которой есть договорённость об оплате отдельно каждого этапа только после его завершения с фиксацией ответственности за несоблюдение сроков



## Барменская Ассоциация России

В заполнении сайта рецептурами, а также в популяризации сайта среди барменов в регионах, будут участвовать 43 региональных представительства Б.А.Р. В дополнение, для популяризации сайта будут задействованы все информационные ресурсы Б.А.Р., включая конкурсы барменов

# THANKS

## Самашка Павел

руководитель проекта

+7 921 6579294

stek@list.ru

