

Сваки хотел тежи да пружи максималне услуге својим гостима за време њиховог боравка у хотелу. На тај начин хотели остварују што је могуће већи доходак а тиме поред осталих трошкова обезбеђују и добре личне дохотке запосленим радницима. У том смислу велики број хотела организује посебну службу за вођење минибарова или је та служба у саставу собног сервиса. Минибарови су у суштини мали фрижидери који се налазе по хотелским собама. У сваком фрижидеру (минибару) лагерије се одређена количина пића. Пића су у флашицама од 1 dl па до 0,5 dl (жесток) а остала безалкохолна и нека алкохолна у својим стандардним флашицама. На фрижидерима се налази рачун. У рачуну су назначена сва пића са означеном количином, бројем комада и ценом. На фрижидеру се налази и одговарајући број чаша према врстама пића која се налазе у минибару. Ако гост жели нешто да попије из минибара, отвориће га кључем који је добио заједно са кључем од собе. После узимања жељеног пића уписаће у рачун поред означеног пића количину (једну или више флашица), означавајући то бројем. У време одласка из собе потребно је да гост понесе са собом рачун и преда га рецепцији ради задужења. Ако то не учини, служба за контролу и попуну минибара ће то учинити у свом редовном обиласку и контроли минибара.

Минибарови доприносе повећању дохотка, али више од тога доприносе да гост, боравећи у хотелу, у свако доба може сам да се послужи асортиманом пића из минибара. Радници на попуни и контроли минибарова морају се придржавати строго прописане технологије рада а она није у свим хотелима иста. Они морају да воде све врсте евиденција које су стандардима прописане. Такође су дужни да сваког дана извештавају одговорног руководиоца о промету минибарова и евентуалним проблемима.