



**VALE A PENA ABRIR
UM BAR?**

1. Introdução.....	3
2. Vale a pena abrir um bar, afinal?.....	4
2.1 O que há de interessante sobre os bares?.....	4
2.2 Agora que você já sabe que vale a pena abrir um bar, o que deve fazer?.....	5
3. Como montar um bar simples.....	6
3.1 Produtos.....	6
3.2 A estrutura não precisa ser complexa.....	7
3.3 Sobre quem irá trabalhar com você.....	8
4. Alvará de funcionamento.....	9
4.1 Alvará de funcionamento para bares, preciso mesmo?.....	10
4.2 Como requerer um alvará de funcionamento para bares.....	11
4.3 Documentos para a solicitação do alvará de funcionamento para bares.....	11
4.4 E qual o nosso papel, como Assessoria Contábil, para ajudar você a conseguir o seu alvará de funcionamento para bares?.....	12
4.5 Com ajuda especializada, tudo fica mais fácil.....	12
5. Investindo em Decoração.....	14
5.1 Como decorar um bar, afinal?.....	15
6. Comanda Eletrônica - a tecnologia servindo o seu negócio.....	17
6.1 Quais as vantagens de usar a comanda eletrônica para bar, lanchonete ou restaurante.....	18
6.2 Como ficará o meu restaurante após a utilização da comanda eletrônica?.....	19
7. Controle de Fluxo de Caixa - a saúde financeira do negócio em primeiro lugar!.....	21
7.1 Controle de fluxo de caixa para bares.....	21
7.2 Organização do dinheiro.....	22
7.3 Praticidade na consulta.....	22
7.4 Menos erros contábeis.....	23



1. Introdução

Se você é um empreendedor que deseja investir em um negócio lucrativo, certamente já se perguntou sobre quais seriam as melhores opções para realizar investimentos. **Entre tantos ramos, será que vale a pena abrir um bar?**



2. Vale a pena abrir um bar, afinal?

A resposta para essa pergunta é sim. Vale muito a pena. Mas, para toda resposta existe uma explicação, e como você já deve saber, um negócio possui peculiaridades, então é preciso se atentar a certos detalhes para garantir o sucesso do seu novo negócio. Vamos descobrir o porquê disso tudo?

2.1 O que há de interessante sobre os bares?

Essa é a primeira pergunta que você deve se fazer antes de ter o seu próprio bar. A razão para isso? Bom, para começar, é preciso que você compreenda bem sobre o que o seu novo negócio se trata.

Bares são uma fonte quase inesgotável de diversão para quem frequenta. Há quem vá para somente para beber, estar com os amigos, deixar a rotina de lado, esquecer os problemas, e por aí vai...

Independentemente do motivo de as pessoas frequentarem o seu bar, existe sempre uma consequência muito positiva: quanto mais clientes você tiver, mais dinheiro entrará no caixa. Ainda que pareça óbvio, muitos donos de bar negligenciam questões como o atendimento, a organização e, pasme, até mesmo a limpeza! E deixar esses itens de lado significa convidar o fracasso para sentar na mesa e beber algo com você. Certamente não é o fracasso que você desejava encontrar quando pesquisou se vale a pena abrir um bar, não é mesmo?

Então, vamos aos fatos:



Bares podem ser extremamente lucrativos;
As pessoas não abrem mão de uma cerveja e uma saída com os amigos de vez em quando;
No Brasil, sempre há algo para comemorar, não importa o quão ruins estejam as coisas;
Um bar bem segmentado pode se tornar um sucesso absoluto.

2.2 Agora que você já sabe que vale a pena abrir um bar, o que deve fazer?

Este é o passo que definirá sua jornada empreendedora a partir de agora.

Se você realmente tem interesse em montar um bar, precisa ter em mente o tipo de bar que deseja abrir. Talvez seja um estabelecimento grande, com espaço para comportar grandes quantidades de pessoas e de alocar itens para entretenimento, como mesas de bilhar, arcades, televisões etc. Mas também pode ser um ambiente menor, até mesmo um boteco.

Será um bar noturno?

Será um bar temático?

Qual o tipo de público que você deseja atender?

Essas são algumas questões que precisam ser respondidas antes mesmo de escolher um nome para o seu negócio, já que este precisa



transmitir a mensagem do seu bar para o público.

Toda essa questão de definição de marca ficará para uma outra ocasião. O que realmente importa aqui é que você entenda que vale a pena abrir um bar, sim. Independentemente do cenário econômico ou político, as pessoas não dispensam uma ida ao bar de vez em quando, e sempre há novas pessoas para atender. Basta ter certeza do tipo de bar que você deseja ter, e de como irá direcioná-lo ao seu público.

3. Com montar um bar simples

Montar um bar simples pode ser uma excelente alternativa, independentemente da situação econômica pela qual o país passa. Mesmo quando as coisas estão difíceis, as pessoas não trocam uma saída para o bar com os amigos de vez em quando. Por isso, é importante saber como montar um bar simples, pois essa pode se tornar uma fonte de renda fundamental para você ter sucesso.

Pensando nisso, a C.A. Nova Contábil trouxe este conteúdo para você, a fim de garantir que você saia daqui PRONTO para abrir um bar.

Vamos aprender?

Diferentemente de bares temáticos, noturnos e outros segmentos dentro do mercado de bares, o bar simples se destaca por ser uma opção de investimento muito mais barata e generalista. Para montar um bar simples, não é preciso realizar um estudo de mercado tão amplo, nem entender tão bem de segmentação e marketing. O que é necessário é saber o que um bar precisa ter – os elementos indispensáveis – para



funcionar, e garantir que o seu negócio tenha todos eles à disposição.

3.1 Produtos

Os produtos de um bar simples se resumem, basicamente, a bebidas alcóolicas. Afinal, as pessoas vão ao bar para beber, não é mesmo?

Portanto, é preciso ter cervejas, destilados, vinho e outras especialidades no seu negócio. Afinal, nunca se sabe o que os clientes irão pedir. Contudo, a partir do momento em que você entender qual é o seu público e o que ele consome, deverá se focar naquilo, não fugindo muito do que funciona. Bares fazem parte de um segmento um pouco complexo quando o assunto é receber inovações. Portanto, analise com cuidado, e antes de tentar inovar com bebidas especiais, verifique se as pessoas que frequentam o seu bar estarão receptivas o bastante para consumir o que você deseja entregar.

Porções, petiscos e similares são sempre bem-vindos. Portanto, não esqueça de comprar amendoim, salgadinhos de queijo e bacon, fritas e outros itens como peixes, carne e frango.

3.2 A estrutura não precisa ser complexa

A decoração precisa ser agradável, isso é um fato. Mas, tirando isso, não há absolutamente nada especial sobre a decoração do bar. Na verdade, quando falamos em como montar um bar simples, é necessário entender o que o seu público deseja como decoração. Caso contrário, não haverá identificação e você será “apenas mais um” bar.



O que é fato: é importante padronizar os talheres e copos do seu bar, pois as pessoas percebem que o bar é sério e possui uma linha de comunicação bem definida.

3.3 Sobre quem vai trabalhar com você...

Um detalhe importante sobre como montar um bar simples é escolher a equipe ideal para trabalhar com você, já que será simplesmente impossível dar conta de tudo sozinho.

Portanto, tenha alguém ao seu lado para cuidar da cozinha enquanto você serve os clientes.

Agora que você já sabe como montar um bar simples, poderá começar o seu negócio com muito mais tranquilidade. Aproveite e faça do seu novo bar um verdadeiro sucesso!



4. VOCÊ PRECISA INAUGURAR SEU BAR? ENTÃO, VOCÊ PRECISA DO ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO PARA BARES!

Abrir um bar, restaurante, lanchonete ou até mesmo uma boate ou discoteca, exige uma quantidade considerável de planejamento e tarefas, dentre as quais destacamos investigar quais os tipos de licenças e autorizações serão necessárias para o seu estabelecimento iniciar suas atividades sem o risco de autuações e multas.

Seu desejo é abrir um bar? Então, uma das principais licenças que você irá precisar é o alvará de funcionamento para bares poderem funcionar dentro dos parâmetros exigidos pelos órgãos regulados.

Se o seu desejo é obter o alvará de funcionamento para bares, chegou ao lugar certo. No artigo de hoje iremos te orientar sobre esta tão importante licença, para que você consiga abrir o seu bar com muita tranquilidade.

Hoje queremos falar com você, que tem um ótimo perfil empreendedor, mas que, TALVEZ, não seja um grande perito em questões burocráticas! Às vezes, um tanto chatas, não é verdade? Tenha certeza que nós entendemos você, afinal, seu negócio é ter um bar incrível e muito bem frequentado por uma quantidade infinita de clientes, não é? Por isso, queremos levar um papo reto com vocês, donos e gestores de



bares e restaurantes!

Fique tranquilo! Um empreendimento desse porte não se faz sozinho, aliás, nem precisa, afinal, para que servem as grandes parcerias?!

Fique atento! Se o assunto é sobre como conseguir o alvará de funcionamento para bares? Estamos prontos para desenrolar tudo o que você precisa!

4.1 Alvará de funcionamento para bares, preciso mesmo?

O alvará de funcionamento é o documento expedido pela prefeitura ou outro órgão municipal para autorizar aqueles que desejam instalar seu bar em determinada cidade, ou seja, é o que torna o seu empreendimento legal!

Sua expedição depende da observação da legislação municipal e estadual, com base nos códigos de posturas e tributários para realização das cobranças de acordo com a validade do documento!

Segundo o artigo 29 da lei complementar 12/75, nenhum estabelecimento que preste serviços comerciais, industriais ou de entidades associativas pode funcionar sem o alvará expedido pelo município!

Ficou claro a importância do alvará de funcionamento para o seu bar?

Então, agora, vamos entender como consegui-lo!



ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO

RAZÃO SOCIAL		INSCRIÇÃO MUNICIPAL	
NOME DO ESTABELECIMENTO		DATA DE EMISSÃO	DATA DE VALIDADE
ENDEREÇO	NÚMERO	COMPLEMENTO	
BARRIO	CEP	MATRÍCULA / ABORDAGEM CO-PTU	
DISP. ATU. FISC.	DISCRICÃO DA ATIVIDADE PRINCIPAL - CNAE		
DISP. ATU. FISC.	DISCRICÃO DA ATIVIDADE PRINCIPAL - CNAE		
DISP. ATU. FISC.	DISCRICÃO DA ATIVIDADE SECUNDÁRIA - CNAE		
DISP. ATU. FISC.	DISCRICÃO DA ATIVIDADE SECUNDÁRIA - CNAE		

4.2 Como requerer um alvará de funcionamento bares?

Olha, a nossa sugestão é que, antes de qualquer coisa, primeiro verifique o imóvel que pretende montar seu bar, isso porque, para conseguir o alvará, a primeira medida é entender se o endereço é apto a receber o tipo de atividade que você irá desenvolver.

Fizemos um passo a passo para você entender melhor como proceder para conseguir o seu alvará de funcionamento.

4.3 Documentos para a solicitação do alvará de funcionamento para bares:

Documentação Necessária:

- RG, CPF e título de eleitor dos sócios];
- Comprovante de residência dos sócios;
- IPTU do ano vigente;
- Contrato de locação do imóvel;
- Ocupe-se do imóvel comercial.

Equipamentos necessários para conseguir autorização para funcionamento do bar em questão:

- 2 extintores – 01 de água e 01 de pó químico.



4.4 E qual o nosso papel, como Assessoria Contábil, para ajudar você a conseguir o seu alvará de funcionamento para bares?

Para requerer o alvará de funcionamento para bares, antes é preciso ter outros documentos já prontos e registrados, e isso NÓS fazemos por você.

Confira o que nós faremos por você:

Vamos preparar o seu Contrato social e registrá-lo na Junta comercial;

Iremos inscrevê-lo para obtenção do CNPJ;

Cuidaremos da Inscrição Estadual do seu bar;

Vamos solicitar o Alvará de vistoria do corpo de bombeiro;

Vamos Solicitar o Alvará da vigilância sanitária.

Prece muito burocrático pra você? Não esquentá, nós cuidamos da burocracia enquanto você prepara novos e deliciosos drinks e petiscos para que o lançamento do seu bar seja um verdadeiro sucesso.

Então, antes da obtenção do alvará de funcionamento, nós cuidaremos da abertura e legalização do seu bar!

4.5 Com ajuda especializada, tudo fica mais fácil!



Os processos são muitos e os trâmites burocráticos para abertura de empresa no Brasil não são simples... Muito tempo é despendido para conseguir liberação desses alvarás, além de outros processos correlacionados!

Por isso, para não perder tempo e nem ter que se estressar porque faltou alguma documentação importante, você pode – e deve – buscar ajuda especializada para agilizar o processo e manter o seu empreendimento seguro!

Queremos muito te conhecer. Venha conversar conosco! Cuidaremos das questões burocráticas e da obtenção do alvará de funcionamento para bares, enquanto você coloca seu foco em transformar o seu negócio como um gigante do ramo!



5. Investindo na decoração

Saber como decorar um bar é imprescindível para que você tenha total sucesso com ele e promova um ambiente imersivo para os seus clientes. Hoje você entenderá mais sobre esse assunto!

A decoração de um bar molda todo o ambiente do bar e influencia os seus resultados de forma direta. Pense na sua identidade. As suas roupas fazem parte dela, o seu penteado, acessórios e etc, certo?

Com a identidade do seu bar não poderia ser diferente! Toda a decoração, a especialização do seu negócio, e, claro, o seu padrão de atendimento, fazem parte da composição de identidade do seu negócio.

Mas, como escolher a decoração ideal? Primeiro, você precisa pensar no seu bar e no público que você atende. Como esse público se comporta? Do que gosta? Por que visita o seu bar?

Entender esses detalhes é absolutamente necessário, visto que a decoração perfeita varia de estabelecimento para estabelecimento. Existem bares modernos, bares mais rústicos, temáticos com decoração dos anos 80, medievais, vikings, e por aí vai.

Que tipo de bar você tem?

Seu bar é referência, de alguma forma?

Que tipo de bebidas você mais vende no seu bar, e qual a origem delas?

Essas são algumas das perguntas que você precisa responder antes de pensar na decoração de forma efetiva. Todos esses detalhes te ajudarão a pensar em como decorar o seu bar da forma correta, considerando elementos fundamentais de identidade e de demanda.



5.1 Como decorar um bar, afinal?

Se você está localizado em uma região de muito movimento, tematizar o seu bar pode ser uma boa, principalmente se ele funcionar dia e noite.

Jovens, por exemplo, gostam de temas medievais, futuristas, de ficção científica, cultura pop e até mesmo com temática oitocentista.

No bairro da Liberdade, em São Paulo, por exemplo, existem muitos bares e restaurantes com temática oriental. Isso acontece porque a região é conhecida em todo o território nacional como uma colônia japonesa. Portanto, bairros com muitos orientais combinam com bares nesse estilo. Se você tiver um bar em um local com muitos japoneses, chineses ou coreanos, vale a pena estudar a cultura deles e fazer do seu estabelecimento um pedacinho da terra natal deles.

É claro que isso é só a ponta do iceberg de como decorar um bar, e você precisará, inevitavelmente, estudar muito e encontrar as melhores possibilidades para tornar seu negócio mais atrativo e lucrativo!

Para ter uma decoração precisa e atraente, você precisará estabelecer padrões, independentemente do tipo de cultura e tema que você quer aplicar ao seu negócio.

Você deverá:

Ter mobília customizada, como bancadas, bancos, mesas e cadeiras que correspondam à temática;

Contratar pessoas dispostas a encarnar personagens quando estão no trabalho. Pegue como exemplo a rede de restaurantes Johnny Rockets, onde os garçons dançam e cantam alegremente, como se estivessem em 1950. A rede de restaurantes The Fifties também segue um padrão parecido, embora os garçons não dançam e cantem;



Ter paredes devidamente decoradas com quadros e artes relacionadas ao tema, além da iluminação.
Dentre outras medidas!

Busque opções na web e compre materiais de qualidade, mas com um custo acessível para o seu negócio



6. Comanda Eletrônica - a tecnologia servindo o seu negócio

Sabe qual é a receita de sucesso dos grandes empreendedores do ramo gastronômico? A Comanda Eletrônica para Bar, Restaurante e Lanchonete!

É essa tecnologia que previne que o garçom demore demais para coletar o pedido dos clientes, que determinado item não seja lançado no sistema, que algo seja anotado errado, e assim por diante!

Portanto, se o seu restaurante, bar ou lanchonete sofre com esses problemas, é necessário pensar em uma alternativa! E, dessa forma, aliar sabor e tradição à tecnologia e entregar sempre o melhor atendimento ao cliente é fundamental!

Pensando nisso, hoje estamos aqui para te mostrar um ingrediente para o sucesso de seu restaurante!

Certamente, estamos falando da comanda eletrônica! Você conhece essa ferramenta?

Um recurso tecnológico que irá transformar o atendimento do seu restaurante e, ainda, trará mais organização e segurança para o caixa do empreendimento!

O que acha dessa ideia?

Por isso, tire um tempinho e entenda porque você deve investir em automatizar o atendimento do seu restaurante!



6.1 Quais vantagens de usar a comanda eletrônica para bar, lanchonete ou restaurante

Antes de começarmos a te mostrar as vantagens de optar por um sistema de comandas eletrônicas, vamos a uma breve explicação sobre como elas funcionam!

Então, vamos ao que importa! A comanda eletrônica nada mais é que uma anotação de pedido na forma eletrônica, ela pode ser feita através do garçom, ou mesmo pelo próprio cliente, por meio de um tablet ou celular.

O pedido automaticamente irá para as frentes que precisa para ser realizado, uma ferramenta fácil de usar, mas, que traz resultados impressionantes!

É sobre esses benefícios da comanda eletrônica para bar, restaurante e lanchonete que vamos falar agora!

Quais são eles?

Minimiza a possibilidade de erro de pedidos de seu restaurante.

Permite que os pedidos sejam customizados.

Evita filas nos caixas em períodos de pico.

Otimiza o atendimento do seu bar ou restaurante.

Agilidade de processos.

Integração de processos.



Controle de produção e fluxo.
Interatividade entre cliente e restaurante.
Auxilia no controle do fluxo de caixa.
Reduz custos.
Resolvemos apenas listar os benefícios para que possamos falar dos resultados que isso trará ao seu restaurante, queremos que você perceba o que essas vantagens significam em valor agregado a tudo que você oferece!

6.2 Como ficará meu restaurante após a utilização da Comanda Eletrônica?

Agora, imagine seu restaurante podendo oferecer ao seu cliente um atendimento muito mais personalizado e diferenciado da concorrência?

Dessa forma, o seu restaurante será lembrado quando for indicado pelos seus clientes, que irão dizer o quanto seus garçons são atenciosos e os serviços ágeis e precisos!

Além disso, eles ainda lembrarão que, na hora de pedir a conta, não tiveram que esperar uma eternidade para pagar, tendo mais tempo para aproveitar o seu horário de almoço ou o momento de lazer.

Já o responsável pelo caixa irá encerrar as suas atividades com maior agilidade e muito mais precisão, ou seja: deixará esse colaborador



mais motivado e disposto a dar o seu melhor todos os dias!

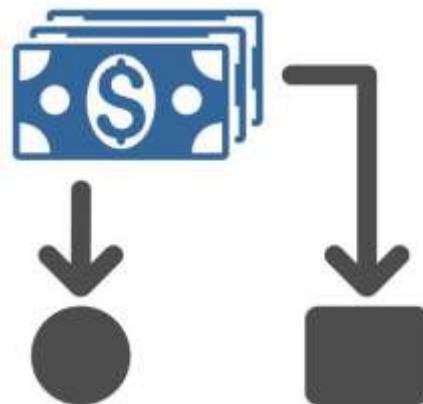
O controle de estoque nunca mais será o mesmo depois da comanda eletrônica, pois, seu controle irá se tornar mais seguro e assertivo e sua reposição mais precisa. Ou seja, você terá tudo aquilo que necessita sem gastar mais por isso.

A cozinha conseguirá atender a demanda sem maiores complicações. Isso evita qualquer erro e, mais uma vez, o seu cliente ficará encantado!

Agora, pare e pense na união de todos esses resultados gerados pela comanda eletrônica, o que significa?

Significa um restaurante com uma imagem fortalecida no mercado, um atendimento de extrema qualidade e uma lucratividade incrível!

Dessa forma, agora temos uma pergunta a te fazer: investir em um sistema de comanda eletrônica é ou não a sua melhor escolha?



7. Controle de Fluxo de Caixa - a saúde financeira do negócio em primeiro lugar!

Controlar as finanças do seu negócio é sempre uma boa ideia. Principalmente se estamos falando sobre um bar, que pode ser um empreendimento muito lucrativo quando bem administrado. Por isso, vamos falar aqui sobre as vantagens do controle de fluxo de caixa para bares, para que você conheça melhor esse serviço e decida usufruir de suas vantagens.

Quando se tem controle das finanças, fica mais fácil controlar uma série de outros aspectos relacionados a um empreendimento, mas ao longo da leitura você entenderá o porquê. Confira!

7.1 Controle de fluxo para bares

O controle de fluxo de caixa é uma única ferramenta que, hoje em dia, geralmente é realizada de forma virtual, sendo utilizada em formato de software.

Isso é uma vantagem, porque proporciona ao gestor do bar:

Maior organização do dinheiro que é movimentado em seu estabelecimento;

Mais praticidade na hora de consultar resultados;



Menos chances de haver erros contábeis.

Essas são as principais vantagens de poder contar com o controle de fluxo de caixa. No entanto, pode ser que elas não fiquem tão claras assim em um primeiro momento. É por essa razão que vamos falar sobre elas com mais detalhes a seguir!

7.2 Organização do dinheiro

O controle de fluxo de caixa funciona também para promover maior organização do dinheiro, em primeiro lugar. Isso porque registra a quantia exata que entra todos os dias e a que sai. Com isso, fica mais fácil saber qual o valor do excedente no fim do mês, e saber também o que é preciso utilizar para arcar com as despesas.

Dessa forma, o gestor pode ter mais segurança para saber quando é o momento certo para realizar investimentos, por exemplo. Isso faz até mesmo com que você tenha menos chances de fazer dívidas por aí.

7.3 Praticidade na consulta

Às vezes é preciso consultar dados financeiros importantes, até para resolver impasses do dia a dia. No entanto, se não existe um sistema integrado que facilite esse tipo de consulta, então o gestor ou qualquer outra pessoa que precise utilizar esses dados com rapidez terá problemas com isso.



7.4 Menos erros contábeis

Um sistema de controle de fluxo de caixa para bares proporciona que haja menos chances de erros contábeis.

Erros contábeis, caso você não saiba, acabam por causar danos muito graves a um bar. É preciso que o dinheiro que você tem no caixa seja a mesma quantidade registrada no seu livro caixa, por exemplo.

Além disso, ter a contabilidade em dia é algo que proporciona uma série de vantagens para o estabelecimento, inclusive o fato de poder comprovar que realiza pagamentos de tributos da maneira como isso deve acontecer.

E, se você precisa de ajuda profissional para fazer a contabilidade, pode contar com a [C.A Nova Contábil](#).

Além do controle de fluxo de caixa, oferecemos outros serviços de qualidade que irão te ajudar a aprimorar o gerenciamento do seu bar. Venha conferir!

Será um prazer te ajudar! Fale com a C.A. Nova Contábil! Somos uma empresa contábil especializada em contabilidade para restaurantes e bares no Rio de Janeiro.

Sucesso e até breve!



C.A.

Nova Contábil



MATRIZ: 21 2253-5422

FILIAL: 21 3576-5830



canovacontabil@canovacontabil.com.br

Missão

Executar serviços contábeis e prover informações gerenciais, atendendo a expectativa do nosso cliente com excelência e ética, através de uma equipe comprometida e qualificada.



Visão

Ser reconhecido pela disponibilidade de soluções contábeis, agregando valor econômico para o cliente, garantindo seu fortalecimento e solidez, firmando uma aliança séria e duradoura.



Valores

- Ética
- Responsabilidade
- Honestidade
- Eficiência

