

Como Gerir um bar?

Veja em baixo algumas sugestões para uma melhor gestão do seu bar!

Administrar um bar pode ser divertido mas é um processo algo complicado que exige uma grande dose de conhecimento, controlo e “jogo de cintura”.

Não basta ter um profissional simpático que faz com que tenha sempre “casa cheia”, se esse profissional não trazer lucro de nada lhe serve.

Uma boa Gestão é a peça chave para o sucesso do bar, há que ter controlo nas dosagens, ofertas, auto-consumos e desperdícios.

Uma carta de Bar bem “desenhada” contribuirá igualmente para o sucesso do seu negócio!

A gestão de um ambiente como este gira em torno de muito profissionalismo, compromisso e seriedade.

Administrar um bar é uma atividade que exige habilidades distintas, como negociar com fornecedores, planear e monitorar vendas em tempo integral e zelar pelo bom atendimento, comandando essas três operações em pleno conjunto harmónico.

Analisando todos os pontos, como operação saudável, bom fluxo de caixa, controle de stock, rigidez nos procedimentos de compras, funcionamento higiénico de cozinhas e banheiros, entre outros, o estabelecimento precisa de muitas funções para finalmente dar certo.

Confira algumas dicas que podem ajudar na organização de seu bar a partir das sugestões a seguir!





Controle geral e fiscal

Como o bar é um negócio com alto fluxo de produtos, é importante ter uma manipulação por inventários para analisar, periodicamente, sua proporção de contas e fluxo de clientes. Manter um livro de contabilidade, que organize os lucros, investimentos e perdas, é essencial para deixar claros todos os aspectos de seu negócio.

Com a gestão de contabilidade e aspecto fiscal, a sua gerência e o seu negócio poderão caminhar com clareza, transparência e conforto.

Valores fundamentais

Existem alguns aspectos essenciais a serem cumpridos no funcionamento de seu bar, seguindo com muito rigor aos seguintes passos: Qualidade do serviço sempre em primeiro lugar, mantendo os clientes satisfeitos; Valores diferenciais disponíveis para tornar seu bar único; Limpeza sempre estável, mantendo o bar agradável para os clientes; Atmosfera divertida, garantindo que os clientes se sintam bem e possam voltar posteriormente.



Ambiente de trabalho

Assim como no trabalho com restaurantes, discotecas e demais estabelecimentos de funcionamento noturno, é fundamental trabalhar com respeito e confiança na coordenação do bar, fazendo do mesmo um negócio de sucesso a partir de uma administração saudável.

Priorizando o lazer e conforto do Cliente, que é o seu principal objetivo de trabalho, poderá conquistar o ambiente ideal e concentrar os melhores serviços, exercendo uma excelente atividade com o funcionamento de seu bar.

Basta investir nos aspetos acima referidos e partir para o sucesso! Além disso, é sempre bom apostar no seu conhecimento.

Deixamos aqui a sugestão do MBA em GESTÃO DE BAR!

http://autonoma.pt/academy/?id=3854§ion=/Autonoma_Academy/Oferta_Formativa/ciencias_economicas_empresariais/gestaodebar&mid=765