

# Como montar uma loja de açaí



## Crie um plano de negócios para uma loja de açaí

Antes de mais nada planeje! Sim, eu vou bater nesta mesma tecla. As pessoas precisam aprender que o planejamento é a base para o sucesso, principalmente em se tratando de um tipo de produto de fácil aceitação, que pode passar a impressão de que não é preciso muito trabalho para se vender. De fato, a estrutura de uma loja de açaí é muito simples, mas nem por isso a vitória estará garantida. Você não precisa tecer uma rede com 25 princípios sobre como deverá ser o seu negócio, mas tenha uma base como guia. Uma dica é começar com estas perguntas: O que? Como? Onde? Quando?

## Escolha um ponto comercial estratégico

Um bom ponto comercial para uma loja de açaí, reúne as seguintes características:

- Grande movimentação de pedestres.

- Público jovem.
- Próximo à academias.
- Estrutura ampla para acomodação de mesas e cadeiras.
- Exclusividade de território.
- Interesse do público pelo produto.
- Acesso fácil e seguro.

## Equipamentos para uma loja de açaí

- Máquina de açaí.
- Liquidificador.
- Freezer para armazenamento do produto.
- Utensílios de cozinha.

## Crie um menu

Na sua loja de açaí você poderá oferecer o produto de diversas formas:

- Açaí com frutas (banana, morango...)
- Açaí com guaraná.
- Açaí com doces a base de leite (leite condensado, creme de leite, chantili).
- Frozen iogurte de açaí.

## Encontre bons fornecedores

Os fornecedores serão parte importante do sucesso de sua empresa, então encontre aquele que oferece produtos de qualidade e certeza de entrega. Você também precisará de fornecedores de copos, colheres, canudos e guardanapos. Prefira aqueles que se encontram na sua região, desta forma você poderá ter acesso rápido ao produto e evitará atrasos na entrega. Combine prazos e facilidade para pagamentos.

## Estrutura da loja

A estrutura de uma loja de açaí possui:

- Salão para clientes.
- Banheiros masculino e feminino.
- Lavabo.
- Balcão de atendimento.
- Caixa.
- Trocador para funcionários.
- Copa.
- Cozinha.
- Escritório.

## Abertura da empresa

Para abrir uma empresa do setor de alimentos você deve procurar um contador. Ele colocará você a par de todas as legislações necessárias para a abertura da sua empresa na região. E providenciará os registros exigidos para o seu funcionamento, entre eles o alvará de funcionamento municipal, ANVISA, e segurança.