

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.