

Aprire un bar, dieci regole per non sbagliare

La voglia di dare vita al locale dei propri sogni è sempre attuale. Ma oggi più che mai l'improvvisazione si paga a caro prezzo. Sul numero di settembre di Affari di Gola, il vademecum per partire con il piede giusto, dalla definizione dell'idea al calcolo di costi e investimenti



Aprire un bar? Più facile a dirsi che a farsi. Per qualcuno può essere un'ancora di salvezza dopo aver perso il lavoro, per altri la realizzazione di un sogno. La possibilità di veder nascere e crescere un progetto proprio, di lavorare a contatto con le persone, in un settore piacevole come quello del tempo libero, può essere in effetti allettante. Tuttavia, buttarsi nella mischia senza una professionalità alle spalle può rivelarsi un serio azzardo. La concorrenza è considerevole e il mercato oggi non perdona chi s'improvvisa.

Secondo i dati forniti dall'Ascom, a Bergamo oggi ci sono 2.640 bar, di questi 385 solo in città. Da maggio a giugno di quest'anno hanno aperto 77 attività e 47 hanno chiuso. Solo nel mese di luglio sono nate ben 17 nuove insegne e 12 sono sparite. Numeri che danno l'idea della "precarietà" del comparto.

Il consiglio, quindi, è di analizzare il mercato e progettare con cura la propria attività. Per facilitare il compito la rivista Affari di Gola ha stilato la lista delle dieci regole da seguire per partire con il piede giusto, dall'idea allo studio dei costi, dalla scelta della posizione alla promozione, compresi agli errori da non fare. Vi anticipiamo il decalogo, rimandandovi per i dettagli [al mensile, in edicola e on line da oggi.](#)

1. AVERE UN'IDEA BEN DEFINITA

2. FARE BENE I CONTI

3. SCEGLIERE LA COLLOCAZIONE GIUSTA

4. DIFFERENZIARSI DALLA CONCORRENZA

5. TARGET E OFFERTA SU MISURA

6. LA QUALITÀ VINCE

7. CURARE LA VETRINA E L'INSEGNA

8. SAPER ACCOGLIERE

9. GESTIONE ANALITICA E PRECISA

10. PROMOZIONE E SOCIAL NETWORK