



LA LEGGE PER TUTTI

INFORMAZIONE E CONSULENZA LEGALE



Quanti soldi ci vogliono per aprire un bar?

1 Maggio 2019 | Autore: Carlos Arija Garcia

Cosa serve e quanto si spende per avviare un locale: dipende dalla zona e dal tipo di attività. Le pratiche burocratiche per poter servire il primo caffè.

Vuoi realizzare il sogno della tua vita ed aprire un'attività per conto tuo? Hai avuto qualche esperienza come cameriere e ti piacerebbe avere un locale tutto tuo? Aprire un bar è un'esperienza che ti stimola? Probabilmente ti piace l'idea di essere a contatto con la gente: nascono amicizie tra i clienti affezionati, si fanno quattro chiacchiere mentre si serve un caffè o un aperitivo, si prova soddisfazione a vedere gli avventori che tornano contenti, ogni giornata non è mai uguale ad un'altra. Ma **quanti soldi ci vogliono per aprire un bar?**

Ci vorrà, certo, un bell'investimento iniziale e del tempo per ammortizzare la spesa. Ma, d'altra parte, se vuoi fare le cose per bene, devi spendere un po' di soldi per avviare l'attività. La spesa può essere più ridotta se il bar lo acquisti già avviato. Se, invece, parti da zero, la cifra sarà più consistente. Anche perché, in quest'ultimo caso, è sempre consigliabile fare un minimo di ricerca di mercato, affidata a qualche esperto del settore: bisogna capire la zona in cui prendere il locale, il tipo di clientela e le esigenze che può avere, se si tratta di un luogo di passaggio dove la gente si ferma per il tempo di un caffè o poco più oppure una piazza o un punto di ritrovo in cui mezz'oretta di aperitivo ci sta.

Per aprire un bar ci vorrà anche la licenza del Comune, l'arredo, l'attrezzatura (dalla macchina del caffè al quella per le spremute, i frigoriferi, l'affettatrice, ecc.). E poi tazze, tazzine, piatti e piattini, posate, cibo e bevande di ogni tipo. Se vuoi che i tuoi clienti abbiano la brioche fresca al mattino, avrai bisogno di stringere un accordo con un fornaio o con una pasticceria che ti fornisca i cornetti e le paste ogni giorno. E, ovviamente, il fornitore va pagato. Come quello degli affettati, delle mozzarelle, e di tutto il resto.

Ultimo ma non ultimo, per valutare **quanti soldi ci vogliono per aprire un bar**, il personale. Pensi di gestire da solo il locale? Sicuramente ti occorreranno almeno due camerieri, se non altro per coprire l'intero orario e per sostituirti quella volta che ti ammali (si spera mai, ma nessuno è fatto di ferro).

Partiamo dall'inizio.

Aprire un bar: da dove cominciare?

Il primo passo quando si vuole **aprire un bar** è quello di **studiare la zona** in cui si vuole avviare l'attività. Ci sono due possibilità: che tu abbia già in mente che tipo di bar vuoi aprire, cioè se hai intenzione di mettere su il tipico locale per

colazioni, aperitivi, ecc. oppure un wine-bar, una paninoteca, una tavola fredda o altro. In questo caso, dovrai decidere il posto in cui puoi avere più successo. Se il tuo sogno è quello di aprire un pub, devi cercare un target più giovane. Se ti accontenti del tipico bar, la scelta del luogo può essere più facile.

La seconda possibilità è che tu abbia già il locale in un determinato posto. In questo caso, dovrai adattarti alle esigenze della **clientela** che hai attorno. Difficilmente la gente cambia subito le sue abitudini, quindi dovrai capire che cosa vogliono gli avventori del posto e offrire ciò che loro cercano, magari in maniera diversa o con qualche proposta in più, ma restando in ciò che la gente del luogo è abituata a cercare nel bar della zona.

Per fare questo, puoi appoggiarti a qualche società che fa **ricerche di mercato** e che ti possa consigliare dove aprire il bar oppure che tipo di gusti ci sono nella zona in cui lo vuoi avviare. In questo modo, puoi decidere il tipo di locale, l'ambientazione, eventuali offerte aggiuntive (un angolo lettura piuttosto che un altro dedicato ai giochi, ecc.), ed il tuo **business plan**, cioè una pianificazione di costi, investimenti, ricavi, tempi di rientro dei costi, ecc.

Aprire un bar: quanto costa la burocrazia?

Prima ancora di servire il primo caffè, per **aprire un bar** devi espletare una serie di **pratiche burocratiche** che ti permetteranno di essere in regola.

Dovrai, ad esempio, aprire una **partita Iva**. Questa pratica è gratuita ma ci sono dei costi di gestione collegati, come l'onorario del commercialista e l'iscrizione alla Camera di Commercio. Siamo sui 200 euro.

Puoi anche scegliere di aprire una società. In questo caso, i soldi per aprire un bar con questa formula sono legati al tipo di società che intendi costituire, ovvero:

- una **ditta individuale**, senza un capitale iniziale né obblighi di bilancio. Dovrai solo avere una partita Iva. Gli eventuali debiti vengono recuperati dal tuo patrimonio;
- una **Snc**, cioè una società a nome collettivo. Stessa pratica ma intestata a più persone. Tutti i soci rispondono per intero di eventuali debiti;
- una **Sas**, cioè una società in accomandita semplice, sempre senza capitale minimo iniziale;

- una **Srl**, cioè una società a responsabilità limitata, che richiede un capitale minimo di 10mila euro e l'obbligo di pubblicazione di bilancio e di contabilità strutturata;
- una **Spa**, cioè una società per azioni, che richiede un capitale minimo di 50mila euro.

E il locale? Certo, c'è da considerare anche **l'affitto**, nel caso non sia di tua proprietà.

Aprire un bar: quanto costa la licenza?

La buona notizia è che per **aprire un bar** non serve più la **licenza**. Nel senso che con la legge sulle liberalizzazioni, l'obbligo di quell'autorizzazione, concessa una volta dai Comune in base ad un numero limitato, non esiste più. Ciò non vuol dire, però, che in uno stesso Comune si possano aprire chissà quanti locali dello stesso tipo: può succedere che un determinato municipio adotti un **regolamento** in cui ci sia un numero massimo di bar nel territorio comunale. In questo caso, occorrerebbe prelevare un'attività già esistente.

La notizia meno buona è che, comunque, devi seguire dei **corsi** specifici, ovvero:

- il corso **antincendio**;
- il corso per la somministrazione di **bevande alcoliche**;
- il corso specifico per chi vuole aprire un'**attività commerciale** nel settore alimentare.

Questi corsi sono organizzati, di solito, dalla Camera di Commercio. Il costo complessivo è di circa 1.500 euro.

Il fatto che la licenza non esista più non esclude la richiesta di alcune **autorizzazioni**. Per aprire un bar, ti serviranno:

- la **destinazione d'uso** del locale (deve essere ad uso commerciale);
- l'**agibilità** del locale: deve essere fruibile e realizzato a norma di legge;
- l'esistenza di **bagno** ed antibagno, servizi igienici per disabili ed **uscite di sicurezza**.

Se devi installare dei forni o delle friggitrici nel tuo locale, devi assicurarti che tu possa avere una cappa con annessa una **canna fumaria**. Quest'ultima va alzata

tre metri al di sopra dell'edificio. Significa che se sei sotto un condominio, avrai bisogno di chiedere un permesso prima di installarla.

Infine, ti servirà un permesso della **Siae** per la **musica** diffusa (siamo sui 2.000 euro) ed una tassa per l'esposizione dell'insegna, che varia da Comune a Comune.

Aprire un bar: quanto costa l'attrezzatura?

Naturalmente, dopo che hai individuato il locale, ottenuto i permessi, fatto i corsi e risolto le questioni burocratiche, per sapere **quanti soldi ci vogliono per aprire un bar** devi fare due conti con le **attrezzature** del mestiere.

Restando sulle cose più essenziali, che servono in qualsiasi tipo di locale tu voglia aprire, non dovranno mancare:

- frigoriferi e congelatori (ipotizziamone 4 in totale);
- forno normale e microonde;
- macchina da caffè;
- lavello;
- registratore di cassa;
- frullatore;
- spremiagrumi;
- lavastoviglie;
- affettatrice.

Complessivamente, si parte da un minimo di 7.700 euro. Ovviamente, dipende dalle marche e dai modelli che sceglierai. A ciò potrai aggiungere il tritatutto, i pc per le ordinazioni nel caso volessi fare la comanda in remoto e non sul solito bigliettino, il software gestionale. Altri 2.000 euro ben che vada.

Arrotondando, per queste attrezzature vai sui 10mila euro.

Aprire un bar: quanto costano le stoviglie?

Ovvio che il tuo cliente non potrà bere il **caffè** a canna dalla macchina oppure

mangiare un **panino** senza avere sotto un piatto, un tovagliolo ed un bicchiere su cui versare l'acqua. Significa che per **aprire un bar** avrai anche bisogno di almeno:

- un centinaio di bicchieri normali;
- una cinquantina di bicchieri da **cocktail**;
- una cinquantina di tazzine da caffè ed altrettante per il **cappuccino** con i relativi piattini e cucchiaini;
- una quarantina di piatti normali (per il panino, appunto, o per il toast, la brioche, ecc.);
- circa 300 tovaglioli (non sembra ma ogni cliente ne può usare anche due per volta, con una cinquantina di clienti già 100 tovaglioli se ne sono andati in un giorno);
- cucchiari, forchette e coltelli;
- tovagliette di carta, se servi anche da **mangiare**;
- caraffe in acciaio per scaldare il **latte** e quelle piccole da mettere sul bancone con il latte freddo.

Già solo con questi attrezzi indispensabili ti vanno via altri 1.600 euro. Puoi anche aggiungere i **shaker** per i cocktail, i cucchiari con il manico lungo per girarli, i cavatappi ed altro. Insomma, un altro centinaio di euro.

Aprire un bar: quanto costa l'arredamento?

Va da sé che, quando vuoi **aprire un bar**, la voce «**arredamento**» ha almeno due variabili: le dimensioni del posto ed il tipo di locale che vuoi avviare.

Sul primo aspetto, appare ovvio che una cosa è avere bisogno di quattro **tavolini** e una decina di **sedie** ed un'altra ben diversa è che i tavolini diventino una decina. Idem sul tipo di locale: tavoli in legno, in marmo o in vimini? Sedie normali, sgabelli, poltroncine o divanetti per gli aperitivi? Panche di legno appoggiate al muro? Inutile tentare di darti un prezzo indicativo su queste cose, ma saranno soldi che dovrai tirare fuori.

Nell'arredo c'è anche il **bancone**. Anche in questo caso puoi andare su una soluzione standard o una più ricercata, con l'illuminazione sul fronte e di un certo

design. Si potrebbe dire che un bancone refrigerato piuttosto economico può partire dai 4.300 euro grezzo da pannellare, cioè da rivestire. Dipende dalle finiture e dalla metratura, ovviamente. Ma considera che dovrai spendere da quella cifra in su fino ad arrivare a quello che ti vorrai permettere.

Includiamo nell'arredamento anche il **televisore** e l'abbonamento alla **pay-tv** (ormai quasi tutti i bar danno la possibilità di vedere, soprattutto, le partite di calcio). Avrai bisogno di un paio di apparecchi piuttosto grandi, quindi, con l'**abbonamento**, andiamo sui 5.000 euro ad essere generosi.

Aprire un bar: quanto costa la materia prima?

Altro elemento indispensabile da calcolare quando ti chiedi **quanti soldi ci vogliono per aprire un bar: la materia prima**. Con il tempo imparerai a conoscere i gusti della tua clientela ma, nel frattempo, non puoi permetterti che ti arrivi un **cliente**, ti chieda una cosa e tu ti trovi costretto a rispondere: «Non ce l'ho». Cliente perso: andrà altrove perché è abituato a prendere quel tipo di **aperitivo**, di **brioche**, di **bibita**, di **amaro**. O sei talmente simpatico che lo catturi col tuo carattere oppure salutalo perché raramente lo rivedrai.

Quindi dovrai avere un bel rifornimento di tutto: **alcolici**, **analcolici**, **acqua** naturale e frizzante, cibo. Non basterà avere due marche di amari o di grappe: dovrai avere un minimo di scelta. Se poi vuoi fare qualche cocktail, ci sono i diversi tipi di **gin**, di **rum**, di **vodka**. Anice e cognac per **correggere il caffè** o da servire a parte. E poi affettati, formaggi, sottoli e sottaceti, e chi più ne ha più ne mangi. Giusto per partire, almeno 20mila euro mettili in conto.

Aprire un bar: quanto costa il personale?

Non ultimo, nel calcolo dei **soldi** che servono per **aprire un bar** ci devi mettere anche il **costo del personale**. Non saremo noi a dirti di prenderlo **in nero**, primo perché è illegale e secondo perché anche loro hanno diritto ad una dignità sul lavoro. Quindi sappi che ci sono **tasse e contributi** da pagare sul suo stipendio.

Ci sono queste possibilità:

- far **lavorare** nel tuo bar un **collaboratore** familiare o coniugale. Apri un'**impresa coniugale** oppure una familiare che ti consente di impiegare parenti fino al terzo grado senza bisogno di un vincolo di matrimonio. Loro avranno diritto a partecipare agli utili e ad essere mantenuti. Dovrai pagare, come per la società di persone, circa 3.800 euro all'anno di **contributi Inail e Inps**;
- il contratto di **apprendistato** o a **tutele crescenti**, con cui puoi risparmiare fino al 35% del costo del dipendente;
- il **contratto a tempo determinato o stagionale**.

Quanto può costare? Tenendo conto di **ferie, tasse**, liquidazione, tredicesima e quattordicesima ecc., la retribuzione oraria di un normale **cameriere** assunto può sfiorare i 18-20 euro. Ovviamente, a lui verrà in tasca molto meno.

© Riproduzione riservata - La Legge per Tutti Srl