

Comment ouvrir un bar

## Description

Ouvrir un bar est une aventure entrepreneuriale excitante, mais elle demande une préparation rigoureuse. Avant de vous lancer, il est essentiel d'établir un business plan solide pour évaluer la rentabilité de votre [projet de création d'entreprise](#).

Choisir un emplacement stratégique, obtenir les licences nécessaires (comme la licence IV pour la vente d'alcool) et respecter les normes de sécurité sont des étapes incontournables.

Il est aussi crucial de bien connaître votre cible pour adapter votre concept, qu'il s'agisse d'un bar à cocktails, d'un pub, d'un bar – restaurant ou d'un bar à vin. Enfin, une bonne gestion et une stratégie marketing efficace sont des clés pour assurer la pérennité de votre bar.

[Ouvrir mon bar en ligne](#)

## Ouvrir un bar : comment choisir le statut juridique adapté ?

Le choix du statut juridique est une étape cruciale dans la création de votre bar, car il déterminera non seulement votre régime fiscal, mais aussi la responsabilité que vous aurez vis-à-vis de votre entreprise. Voici un aperçu des différentes options qui s'offrent à vous et leurs implications.

### La société à responsabilité limitée (SARL)

La [SARL](#) est la forme la plus appréciée pour cette activité, compte tenu de la **stabilité et de la sécurité juridique** qu'elle offre. De plus, les statuts SARL, ainsi que la [modification des statuts SARL](#) sont bien encadrés. Elle est indiquée si le bar compte plusieurs associés.

### L'entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (EURL)

Pour ceux qui préfèrent une séparation entre leurs biens personnels et ceux de l'entreprise, [l'EURL](#) peut être une bonne solution. Ce statut permet de **limiter votre responsabilité aux apports dans l'entreprise**

, protégeant ainsi votre patrimoine personnel.

En revanche, l'EURL engendre une certaine complexité des démarches administratives et une comptabilité plus rigoureuse.

## La société par actions simplifiée (SAS) ou société par actions simplifiée unipersonnelle (SASU)

Si vous envisagez de développer votre bar à grande échelle, la [SAS](#) ou la [SASU](#) pourrait être la structure idéale. Ces statuts offrent une **grande flexibilité en matière de gestion et d'organisation**.

Vous pouvez facilement intégrer de nouveaux associés ou investisseurs. De plus, la responsabilité des actionnaires est limitée à leurs apports. Cependant, ces structures sont généralement plus complexes à mettre en place et impliquent des coûts de gestion plus élevés.

## L'entreprise individuelle

Si vous souhaitez plus de flexibilité et que vous ne vous sentez pas limité par le plafond de la micro-entreprise, l'[entreprise individuelle](#) pourrait être une meilleure option. Ce statut vous permet de conserver une gestion simple tout en vous exposant à une imposition sur le revenu. Cependant, il convient de noter que votre responsabilité est engagée sur vos biens personnels en cas de dettes de l'entreprise.

## La micro-entreprise

La micro-entreprise est souvent la première option envisagée par les entrepreneurs en herbe. Ce statut est particulièrement adapté si vous débutez votre activité avec un investissement limité. Les avantages de ce régime incluent une simplicité des démarches administratives, la possibilité de gérer votre entreprise entièrement en ligne et des charges sociales allégées. Toutefois, il existe un [plafond de chiffre d'affaires](#) à ne pas dépasser, ce qui peut limiter votre croissance.

## Quelles sont les étapes préalables à l'ouverture d'un bar ?

L'ouverture d'un bar est un projet de création d'entreprise assez lourd à mettre en œuvre. De nombreux éléments sont à prévoir en amont de la concrétisation du projet.

Voyons ensemble les étapes à suivre.

## Définir un concept distinctif

L'élaboration d'un concept distinctif nécessite une réflexion approfondie et une **connaissance précise des tendances du marché et des attentes des consommateurs**. Il s'agit d'une étape cruciale dans la création d'entreprise.

En prenant le temps de bien élaborer votre concept, vous poserez les bases d'un bar réussi, capable de séduire et de fidéliser une clientèle variée. Vous pouvez par exemple décider d'ouvrir un bar dont le concept est de ne proposer que des produits locaux.

**A noter** : N'oubliez pas que votre concept doit non seulement être distinctif, mais aussi être en adéquation avec vos valeurs et votre vision d'entrepreneur.

## Réaliser une étude de marché approfondie

Pour ouvrir un bar, la [réalisation d'une étude de marché](#) approfondie est une étape cruciale qui ne doit pas être négligée. Cette analyse permettra d'**évaluer la viabilité de votre projet** et d'identifier les opportunités et les défis auxquels vous pourriez faire face. Voici les éléments clés à considérer lors de cette étude :

### Analyser la demande

Avant de choisir le type d'établissement que vous souhaitez ouvrir, il est essentiel d'**analyser les besoins et les attentes de votre future clientèle** :

- Qui sont vos clients idéaux ?
- Sont-ils des étudiants à la recherche d'un lieu convivial pour se détendre ?
- Des professionnels en quête d'un déjeuner rapide et sain ?

En répondant à ces questions, vous pourrez mieux orienter votre concept et les services que vous proposerez. Cela implique de **comprendre le profil de votre clientèle cible** : quels sont leurs âges, leurs revenus, leurs habitudes de consommation et leurs centres d'intérêt ?

Des enquêtes, des questionnaires ou des entretiens peuvent être des outils précieux pour recueillir ces informations. Identifiez si les clients potentiels sont intéressés par votre concept, que ce soit un bar à soupe, un bar à jeux, ou un autre thème novateur.

## Étude de la concurrence

Il est également essentiel d'**analyser la concurrence dans le quartier où vous souhaitez vous implanter**. Identifiez les bars similaires déjà en activité et évaluez leurs points forts et leurs faiblesses :

- Quelles stratégies marketing utilisent-ils ?
- Quel est leur positionnement en termes de prix ?

En comprenant comment vos concurrents se distinguent, vous pourrez définir votre propre proposition de valeur unique et identifier des niches de marché inexploitées.

## Tendances du secteur

Les tendances du secteur de la restauration et des bars évoluent rapidement, il est donc important de **rester informé sur les dernières nouveautés** :

- Que recherchent les consommateurs aujourd'hui ?
- Quelles sont les tendances en matière de boissons, de décor et d'expériences ?

Par exemple, la montée en popularité des bars proposant des cocktails artisanaux ou des événements thématiques peut influencer votre offre. L'analyse des réseaux sociaux et des blogs spécialisés peut fournir des insights précieux sur les attentes des clients.

## Élaborer un business plan solide

Tout projet de création d'entreprise doit aboutir à la mise en place d'un plan d'affaires solide. Cet outil de communication saura **rassurer les investisseurs et prouver la viabilité du projet**.

Or, cette [élaboration du business plan](#) implique de respecter 9 étapes essentielles :

1. Définir la vision et les objectifs de l'entreprise ;
2. Analyser le marché ;
3. Élaborer une stratégie commerciale ;
4. Définir la structure organisationnelle ;
5. Etablir un plan opérationnel (détail les opérations de votre entreprise, y compris **la production, la logistique, la gestion des stocks**, cet.) ;
6. Elaborer un plan financier (bilan prévisionnel) ;

7. Rédiger le document ;
8. Obtenir des commentaires et des conseils ;
9. Finaliser et mettre en œuvre.

## Les 9 étapes de création d'un business plan (BP)



Définir votre vision et vos objectifs



Etablir un plan opérationnel



Analyser le marché



Elaborer un plan financier



Elaborer une stratégie marketing



Rédiger le BP



Définir la structure organisationnelle



Obtenir commentaires et conseils



Finalisation et mise en œuvre du BP

**LegalPlace.**

Une fois votre business plan complet et après avoir obtenu les commentaires nécessaires, **finalisez-le et utilisez-le comme guide pour démarrer et gérer** votre entreprise.

La dernière étape du business plan est le choix du [statut juridique de l'entreprise](#) (société ou [entreprise individuelle](#)).

Assurez-vous de le **mettre à jour régulièrement** pour refléter les changements et les progrès de votre entreprise.

## Choisir le bon emplacement

Le choix de l'emplacement de votre bar est sans conteste l'un des facteurs les plus déterminants pour son succès. **Un bon emplacement peut attirer une clientèle variée et assurer une fréquentation régulière**, tandis qu'un emplacement mal choisi peut nuire à votre activité. Voici quelques critères clés à prendre en considération lors de votre recherche :

- **Visibilité et accessibilité** : optez pour des lieux où votre bar sera visible et facilement accessible. Assurez-vous que votre bar soit bien signalé et identifiable, afin d'attirer les passants ;
- **Concurrence sectorielle** : Un emplacement avec une concurrence saine peut être bénéfique, car il attire une clientèle qui recherche des options variées. Cependant, évitez les zones trop saturées où il pourrait être difficile de vous démarquer.
- **Ambiance et caractère du quartier** : Le quartier dans lequel vous choisissez d'implanter votre bar doit correspondre à l'image et à l'atmosphère que vous souhaitez créer. Un bar à vin, par exemple, pourrait mieux s'intégrer dans un quartier artistique ou culturel, tandis qu'un bar à thème pourrait trouver sa place dans un environnement plus décontracté et festif.

## Choisir une thématique et une ambiance

La thématique de votre bar doit être **originale et en phase avec les tendances actuelles**. Par exemple, si vous optez pour un bar à soupe, vous pourriez le centrer sur des produits locaux, des produits alimentaires de saison, ou sur des recettes inspirées de différentes cuisines du monde. Pensez également à intégrer des éléments de développement durable, qui sont de plus en plus prisés par les consommateurs soucieux de l'environnement.

L'ambiance de votre établissement est tout aussi importante que le concept culinaire. La décoration, le choix de la musique et même l'agencement des espaces doivent contribuer à créer une **atmosphère accueillante et unique**. Pensez à des éléments qui reflètent votre thématique, comme des matériaux naturels pour un bar à salade bio, ou des couleurs vives pour un bar à tapas dynamique.

**A noter** : Au-delà de l'offre alimentaire, il est essentiel de penser à l'expérience globale que vous souhaitez offrir à vos clients. Cela peut inclure des ateliers de cuisine, des événements thématiques, ou même un service de livraison. En enrichissant l'expérience du client, vous fidélisez votre clientèle et encouragez le bouche-à-oreille positif.

## Quelles sont les démarches administratives à accomplir pour ouvrir un bar ?

Ouvrir un bar nécessite la création d'une entreprise. Il faut alors réaliser les formalités et démarches administratives liées à l'activité, mais aussi à la constitution d'une

société.

## Créer son entreprise

Les formalités de création d'entreprise pour ouvrir un bar **dépendent du choix du statut juridique**. De manière générale, les démarches à faire concernent :

- La déclaration de l'activité auprès de l'INPI (seule instance habilitée à réaliser les formalités des entreprises) ;
- La constitution du dossier de création de la société (statuts de l'entreprise, justificatif de siège social, le formulaire de création d'entreprise...) ;
- La publication d'un avis de constitution d'entreprise sur un journal d'annonces légales ;
- L'immatriculation de l'entreprise pour obtenir le [K-Bis](#).

**Zoom** : si vous avez pour projet d'ouvrir un bar, n'hésitez pas à recourir aux services de LegalPlace afin de [créer votre entreprise](#) en toute sécurité. Notre équipe s'occupe de l'ensemble des démarches de création d'entreprise. Il vous suffit de remplir un questionnaire personnalisé, et nos experts se chargeront de traiter votre dossier dans les plus brefs délais.

## Obtenir un permis d'exploitation

Afin d'ouvrir un bar, il faut disposer d'un permis d'exploitation. Pour l'obtenir, le demandeur doit suivre la Formation au Permis d'Exploitation sur la réglementation applicable aux débits de boissons, à la santé publique et à l'ordre public. **Elle dure trois jours pour le nouvel exploitant**. Le permis d'exploitation est valable 10 ans. Après quoi, il faut effectuer une formation de mise en conformité d'une durée de 7 heures.

À noter : cette formalité est obligatoire pour les débits de boisson à consommer sur place.

## Obtenir la licence débit de boissons (licence IV ou licence III)

Pour pouvoir ouvrir un bar, il faut avoir une licence de débit de boisson. La **licence IV est la plus adaptée pour l'activité**, car elle permet de vendre tous les types de boissons.

## Déclarer l'ouverture du bar

La dernière étape pour ouvrir un bar concerne la **déclaration d'ouverture auprès de la mairie de la commune où va ouvrir le bar**. Les formulaires nécessaires pour cette formalité sont disponibles sur le [site du service public](#). Il faut déclarer l'ouverture de l'établissement 1 mois après la date officielle de son ouverture au plus tard.

## Quelles réglementations pour ouvrir un bar ?

La formation en vue de l'obtention du permis d'exploitation informe sur les normes à respecter pour ouvrir un bar. Si ces différentes normes affiliées au domaine de l'hygiène ou de la sécurité ne demeurent pas respectées par le ou les gérants de l'établissement, cela peut engendrer la fermeture administrative pure et simple de ce dernier.

Les réglementations liées à l'ouverture d'un bar portent sur plusieurs points, dont :

- Le port d'une tenue professionnelle;
- Le respect des réglementations applicables sur les Établissements Recevant du Public;
- La mise en place d'alarme, d'issue de secours, de plan d'évacuation...;
- Les affichages obligatoires: prix, interdiction de fumer... ;
- Les sanitaires;
- L'accessibilité du local aux personnes à mobilité réduite

## Formation obligatoire en hygiène alimentaire

Un des premiers impératifs lors de l'ouverture d'un bar est de s'assurer qu'au moins une personne parmi le personnel ait suivi la **formation obligatoire en hygiène alimentaire**.

Cette formation obligatoire, dispensée par un organisme agréé, vise à sensibiliser le personnel aux normes d'hygiène applicables, notamment en ce qui concerne la manipulation des denrées alimentaires, l'origine des produits, et les conditions de conservation.

La non-conformité à ces obligations peut entraîner des **contrôles par les services vétérinaires**, qui veillent au respect des normes de sécurité alimentaire.

## Normes de sécurité

La sécurité des clients et du personnel est primordiale. Il est essentiel d'**installer des équipements de sécurité adéquats**, tels que des extincteurs, des alarmes incendie, et d'assurer que les issues de secours soient clairement signalées et accessibles.

De plus, l'établissement doit respecter la capacité d'accueil maximale fixée par la législation pour prévenir les risques de surpopulation et garantir un environnement sûr.

## Affichages obligatoires

Des affichages clairs et visibles doivent être présents dans le bar pour informer la clientèle des règles de sécurité et des comportements à adopter. Il est également crucial d'informer sur les sanctions encourues en cas de non-respect de la législation, notamment en ce qui concerne la **consommation d'alcool**. Ces affichages participent à la sensibilisation des clients et contribuent à créer un environnement responsable.

## Les licences à avoir

Pour ouvrir un bar, il faut posséder une licence de débit de boisson. **Ce document est délivré sous quelques conditions**, comme l'absence de condamnation et la majorité civile. L'exploitant peut choisir selon son projet :

- La licence III (licence restreinte) : vente sur place de boissons de certains types : vin, cidre, bière, jus de fruits comportant jusqu'à 3° alcools, liqueurs de fruits. Cette licence ne permet pas de vendre d'alcools distillés ;
- La licence IV (grande licence) : rhum, alcools distillés et autres boissons alcoolisées.

## Le niveau sonore et la musique

L'ouverture d'un bar crée souvent une nuisance sonore pour les voisins, qui peuvent se plaindre du bruit. En cas de niveau sonore élevé, l'établissement peut être sanctionné par une amende, voire une **fermeture administrative de 2 mois au maximum**. Il faut alors s'assurer qu'il ne dépasse pas le maximum imposé par la loi.

**À noter** : pour diffuser de la musique dans le bar, il est nécessaire de faire une demande d'autorisation de diffusion auprès de la Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique.

## Réglementation des terrasses

Si le projet d'ouverture de bar prévoit l'**exploitation d'une terrasse** (fermée, ouverte ou contre terrasse), il faut d'abord faire une demande d'autorisation auprès de la mairie dont dépend l'établissement. Ce document comporte toutes les règles à appliquer : la taille de la terrasse, les horaires... Pour obtenir une autorisation, l'exploitant doit payer une redevance à la mairie, et cela inclut notamment des droits de voirie.

## Les personnes ne pouvant pas ouvrir un bar

L'ouverture d'un bar n'est **pas accessible à tout le monde**. Ces personnes ne peuvent pas devenir gérants de bar si elles font partie de l'une ou de certaines des catégories suivantes :

- Les majeurs sous tutelle ;
- Les mineurs ;
- Les condamnés pour certaines infractions à 1 mois d'emprisonnement au moins ;
- Les notaires ;
- Les fonctionnaires ;
- Les huissiers de justice.

## Ouvrir un bar : quels sont les taux de TVA applicables ?

Les ventes dans un bar sont soumises à la taxe sur la valeur ajoutée, ou TVA. Le taux de TVA dépend des éléments facturés aux clients.

## Les ventes de boissons alcoolisées

Les ventes de boissons alcoolisées à consommer sur place, ou à emporter, sont soumises à un **taux de TVA de 20 %**. Si l'établissement se situe en Corse et propose des boissons alcoolisées à consommer sur place, le taux de TVA réduit de 10 % s'applique.

## Les ventes de boissons non alcoolisées

Les ventes de boissons non alcoolisées sont soumises au **taux de TVA réduit de 10 % si la consommation est immédiate**. Les ventes de boissons non alcoolisées à emporter, et pouvant être conservées grâce à leur contenant, profitent d'un taux de TVA réduit à 5,5 %.

## Les ventes de plats et de desserts

Les plats et les desserts servis et vendus dans une activité de brasserie, et ce, pour une consommation immédiate sont soumis au **taux réduit de TVA de 10 %**. Si les produits alimentaires sont conditionnés dans des contenants assurant leur conservation, le taux de TVA réduit de 5,5 % s'applique.

**À noter** : la déclaration de TVA collectée auprès des clients s'effectue d'après les débits.

## Quel budget pour ouvrir un bar ?

En vue de l'ouverture d'un bar, il faut se préparer par rapport au budget. Pour ce faire, il est nécessaire de considérer toutes les dépenses.

## Les coûts relatifs aux formalités

Les frais relatifs aux **formalités et démarches** pour l'ouverture d'un bar concernent :

- Les frais de constitution d'entreprise : varie selon la forme juridique choisie ;
- Le coût de la formation obligatoire pour ouvrir un bar (entre 200 et 400 € environ) ;
- Les frais liés aux demandes d'autorisation et aux déclarations à faire ;
- Le coût de la licence (dans les environs de 23 000 €).

## Les coûts relatifs au bar

Ouvrir un bar engage différents coûts. Il faut entre autres **prévoir un budget** pour :

- Les travaux à faire dans les locaux (aménagement, remise en état, décoration, installation, réparation...) entre 80 000 et 120 000 € ;
- Les équipements et mobiliers utiles dans le bar (vaisselle de qualité, mixeur, couverts, tabourets de bar, comptoirs, tables, chaises, canapés...) : entre 4000 et

60 000 € ;

- L'équipement sonore (haut-parleurs, sonorisation...) : entre 2000 et 10000 € ;
- Le paiement des premiers employés : dans les environs de 7000 € ;
- Le fonds de roulement pour le premier mois : entre 150 000 et 250 000 € ;
- Le coût de la location du local (ou de la taxe foncière si vous l'avez acheté).

## Comment établir une stratégie de financement ?

L'établissement d'une stratégie de financement solide est crucial pour garantir le succès de votre bar à vin. Cette démarche ne se limite pas seulement à rassembler des fonds, mais implique également une planification minutieuse qui prend en compte les divers aspects financiers du projet, ainsi que les besoins en capital pour démarrer et faire fonctionner l'établissement. Voici les étapes clés pour élaborer une stratégie de financement efficace.

### Évaluation des besoins financiers

Avant de solliciter des financements, il est essentiel de réaliser une évaluation complète de vos besoins financiers. Cela inclut :

- **Coûts d'aménagement des locaux** : Prenez en compte les dépenses liées à l'installation du bar, au rangement des bouteilles de vin, ainsi qu'à l'aménagement des espaces intérieurs et extérieurs.
- **Mobilier et vaisselle** : Évaluez le coût des tables, chaises, verres, assiettes et autres équipements nécessaires pour offrir une expérience agréable à vos clients.
- **Inventaire de vin** : Prévoyez un budget pour l'achat d'un stock initial de vins, qui sera essentiel pour attirer vos premiers clients.
- **Coûts opérationnels** : N'oubliez pas de considérer le loyer, les charges (électricité, eau, etc.), ainsi que les salaires du personnel si vous prévoyez d'en employer. Ces coûts récurrents auront un impact direct sur votre rentabilité.

### Identification des sources de financement

Une fois vos besoins financiers identifiés, recherchez les différentes sources de financement disponibles :

- **Apport personnel** : Il est souvent recommandé de commencer par investir vos propres économies pour prouver votre engagement dans le projet.
- **Prêts bancaires** : Préparez un dossier solide pour les banques, en présentant votre business plan et vos prévisions financières.

- **Investisseurs privés** : Recherchez des investisseurs prêts à financer votre projet en échange d'une part de votre entreprise ou d'un retour sur investissement.
- **Subventions et aides à la création d'entreprise** : Renseignez-vous sur les subventions ou aides gouvernementales disponibles pour les entrepreneurs dans le secteur de la restauration.

## Créer une société, racheter une société ou passer par la location-gérance pour ouvrir un bar ?

Plusieurs options peuvent se présenter pour l'ouverture d'un bar. Il est, par exemple, possible de créer une société, de [racheter une entreprise](#) d'ores et déjà déclarée et établie, ou de passer par la [location-gérance](#) pour ouvrir son bar. Mais, quelle est la meilleure solution ?

### Créer une société pour ouvrir son bar

Créer une société pour ouvrir son bar, c'est passer par toutes les étapes de la création, dès l'élaboration du concept à la déclaration d'ouverture de l'établissement.

Il est impératif de **connaître les réglementations applicables à l'activité** et d'assurer le recrutement du personnel. Cette alternative permet de mettre en place son concept. Il convient surtout aux personnes qui ont déjà une certaine idée sur le projet d'ouverture du bar.

### Racheter une société pour ouvrir son bar

Racheter une société, ou plus précisément un bar existant, pour **ouvrir son bar** permet de reprendre une activité en cours. Elle demande un investissement conséquent. Toutefois, tout est en place pour lancer l'affaire immédiatement, sans passer par les différentes étapes de création d'entreprise et les formalités diverses. Dans ce cas, il est conseillé de choisir un bar proposant un concept assez proche du projet initial.

### Passer par la location-gérance pour ouvrir son bar

Passer par la location-gérance pour ouvrir son bar permet de **lancer l'activité sans nécessairement passer par l'achat de l'entreprise**. Il s'agit de louer un fonds de commerce pendant une période déterminée et le formaliser par un contrat.

Le locataire devient le gérant du bar pendant la durée du contrat. Ce concept n'exige pas l'achat ou la vente du bar. De manière générale, la location-gérance précède souvent la cession de fonds de commerce.

## Est-il mieux de louer ou d'acheter un local pour ouvrir un bar ?

Pour ouvrir un bar, il faut nécessairement disposer d'un local. Il est possible de le louer, ou de l'acheter, si l'ouverture de l'établissement passe par la création d'une société. Quelle est la meilleure alternative ?

### Louer un local pour ouvrir son bar

La location du local constitue une **alternative intéressante pour ne pas investir une grosse somme** dans l'ouverture du bar. Il est possible de passer à la location-gérance comme expliquée plus haut, ou de devenir titulaire d'un bail commercial. Pour commencer, louer le local s'avère intéressant. D'ailleurs, il est possible d'en acheter un quand l'activité prospère.

### Acheter un local pour ouvrir son bar

Acheter un local pour ouvrir un bar demande un investissement important, mais peut s'avérer **plus rentable par rapport à la location sur le long terme**. Si les fonds possédés permettent l'achat du local, c'est une bonne alternative. Il est, cependant, conseillé de bien choisir le local en considérant surtout son état, son emplacement et sa taille.

## Comment sélectionner les fournisseurs de boissons et aliments ?

La sélection des fournisseurs de boissons et d'aliments est une étape cruciale pour assurer la réussite de votre bar. La qualité des produits que vous proposez a un impact direct sur l'expérience client et, par conséquent, sur la rentabilité de votre

établissement. Voici quelques éléments clés à considérer lors de cette sélection.

## Évaluer les besoins de votre bar

Avant de commencer à chercher des fournisseurs, il est essentiel de **définir clairement vos besoins**. Quel type de boissons et d'aliments souhaitez-vous offrir ? Allez-vous privilégier des produits locaux, bio ou haut de gamme ? Comprendre votre concept et votre clientèle cible vous aidera à orienter vos choix.

## Rechercher des fournisseurs réputés

Optez pour des fournisseurs **reconnus pour leur fiabilité, leur niveau d'hygiène et la qualité de leurs produits**. Effectuez des recherches en ligne, consultez des avis, ou demandez des recommandations à d'autres professionnels du secteur. Participer à des salons professionnels ou des foires gastronomiques peut également vous donner l'occasion de rencontrer des fournisseurs et de découvrir de nouveaux produits frais.

## Comparer les offres et les prix

Une fois que vous avez identifié plusieurs fournisseurs potentiels, il est important de comparer leurs offres. Évaluez non seulement les prix, mais aussi la qualité des produits, les conditions de livraison et le service client. **N'hésitez pas à négocier** pour obtenir de meilleures conditions d'achat, surtout si vous prévoyez de passer des commandes importantes.

## Vérifier la logistique et la livraison

Assurez-vous que le fournisseur peut **garantir une livraison rapide et fiable**. La gestion des stocks est cruciale dans un bar, et une rupture de stock peut rapidement nuire à votre activité. Renseignez-vous sur les délais de livraison, les frais d'expédition et les politiques de retour ou d'échange.

Voir aussi :

- [Quelles sont les démarches pour ouvrir une laverie](#)
- [Ouvrir une boîte de nuit](#)

## FAQ

---

## **Est-il possible d'ouvrir un bar chez soi ?**

Ouvrir un bar chez soi est possible si cela s'avère autorisé par la mairie dont dépend le futur établissement. Il faut également respecter les réglementations et les normes en vigueur comme décrites précédemment.

## **Comment ouvrir un bar éphémère ?**

La procédure permettant de créer et ouvrir un bar éphémère est exactement la même que pour un bar classique. Élaboration du concept, respect des réglementations et des normes, détention d'une licence de débit de boisson adaptée, etc. Il suffit de respecter les étapes expliquées plus haut.

## **Existe-t-il des formations pour ouvrir un bar ?**

Il existe des formations pour ouvrir un bar. La formation pour l'obtention du permis d'exploitation est d'ailleurs obligatoire, et ce permis est nécessaire pour obtenir une licence de débit de boisson. L'objectif des cours est d'informer les exploitants sur les différentes règles et normes, la lutte contre l'alcoolisme, la législation portant sur les stupéfiants, la protection des mineurs et la santé publique, mais aussi d'autres réglementations entourant l'activité. La formation pour ouvrir un bar s'étale sur 20 heures réparties sur trois jours pour les nouveaux exploitants. Elle dure 6 heures pour ceux qui ont déjà disposé d'une licence sur une durée de 10 ans au minimum. Le coût de la formation pour ouvrir un bar est de 400 € environ pour le module long et de 200€ pour le module court.