

BARES COM ALMA

**PESQUISA DOS RESULTADOS DO PROJETO
BARES COM ALMA – 2025**

Introdução:

Os bares com alma são estabelecimentos que vão além da oferta de comida e bebida, sendo reconhecidos por sua autenticidade, história e forte vínculo com o território e a comunidade. Preservam tradições, cultivam relações próximas com o público e mantêm uma identidade própria, expressa no atendimento, no ambiente e na gastronomia. Ao longo do tempo, tornam-se referências culturais e pontos de encontro, contribuindo para a construção da identidade gastronômica e social de Belo Horizonte.

O Projeto Bares com Alma é uma iniciativa da Belotur em parceria com o Sebrae, criada para valorizar esses estabelecimentos como expressões da cultura local e atrativos turísticos. Sua primeira edição, realizada em 2024, envolveu um processo estruturado de curadoria técnica, análise documental e validação por especialistas, considerando critérios como história, continuidade, vínculo com a comunidade, autenticidade e relevância cultural.

Como resultado, foram selecionados 30 bares representativos da identidade da cidade, a partir de um trabalho de levantamento e entrevistas com os estabelecimentos. O projeto promove a valorização desses espaços, estimula a visitação de moradores e turistas e fortalece a cultura da boêmia, além de gerar conhecimento sobre o setor e contribuir para a continuidade desses negócios e para o desenvolvimento do turismo e da economia local.

Justificativa:

A realização de uma pesquisa de avaliação dos impactos gerados pelo Projeto Bares com Alma junto aos bares selecionados foi fundamental para compreender, de forma estruturada, os efeitos concretos da iniciativa sobre os estabelecimentos participantes e sobre o ecossistema em que estão inseridos.

Essa avaliação permitiu identificar em que medida o projeto contribuiu para o fortalecimento da identidade cultural dos bares, o aumento da visibilidade, a ampliação do fluxo de clientes e os impactos econômicos, como geração de receita e sustentabilidade dos negócios. Também possibilitou analisar aspectos qualitativos, como o reconhecimento do público, o engajamento com a comunidade e a valorização simbólica desses espaços.

Destaca-se, ainda, a importância de avaliar as práticas de gestão dos estabelecimentos, considerando aspectos como organização administrativa, controle financeiro, estratégias de comunicação e posicionamento de mercado.

A partir dessa análise, tornou-se possível identificar lacunas e necessidades de capacitação, contribuindo para o aprimoramento da gestão e o fortalecimento da competitividade dos bares participantes.

Além disso, a produção de dados e evidências subsidia o aperfeiçoamento contínuo o projeto, orientando ajustes metodológicos, critérios de seleção e estratégias de promoção. A pesquisa também reforça a transparência e a prestação de contas institucional, ao demonstrar resultados e justificar os investimentos realizados.

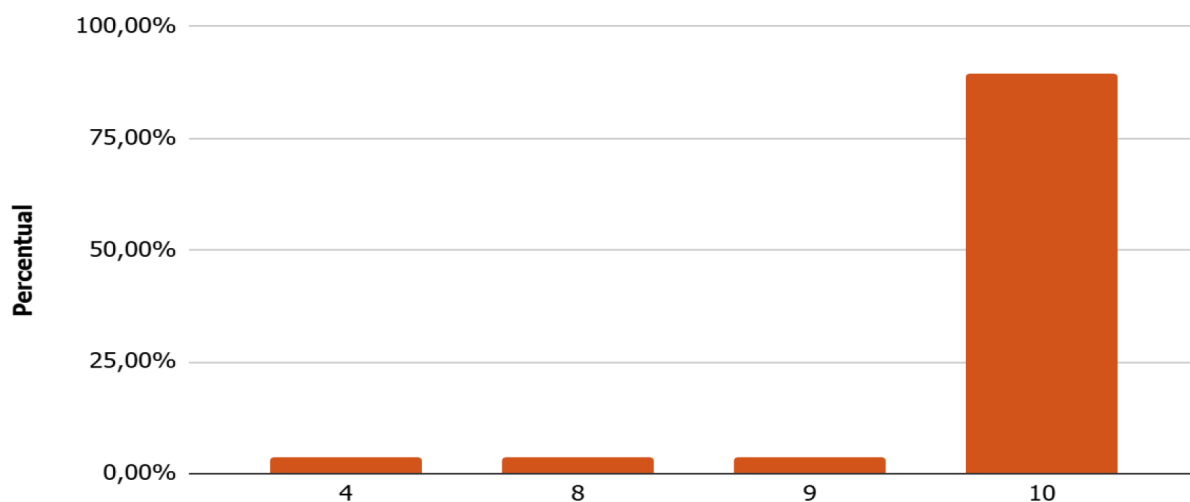
Por fim, ao sistematizar informações sobre os impactos e os desafios enfrentados pelos estabelecimentos, a iniciativa contribui para consolidar o projeto como uma política estruturante no campo do turismo e da cultura, além de gerar conhecimento estratégico para futuras ações voltadas à valorização da gastronomia e da identidade local.

A seguir serão apresentados os principais resultados da referida pesquisa.

Análise e resultados da pesquisa:

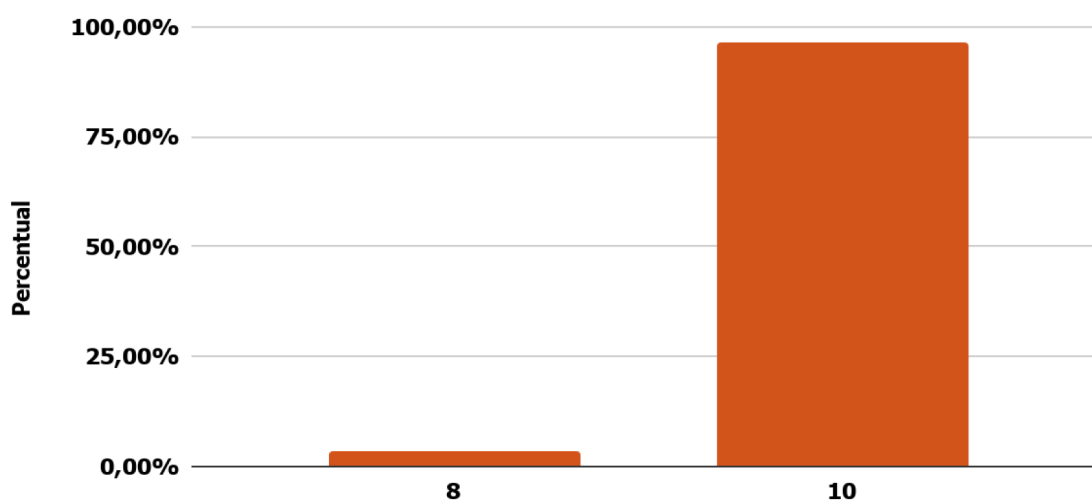
Avaliação Geral

De 1 a 10, qual nota você dá para os benefícios do projeto Bares com Alma no seu estabelecimento.



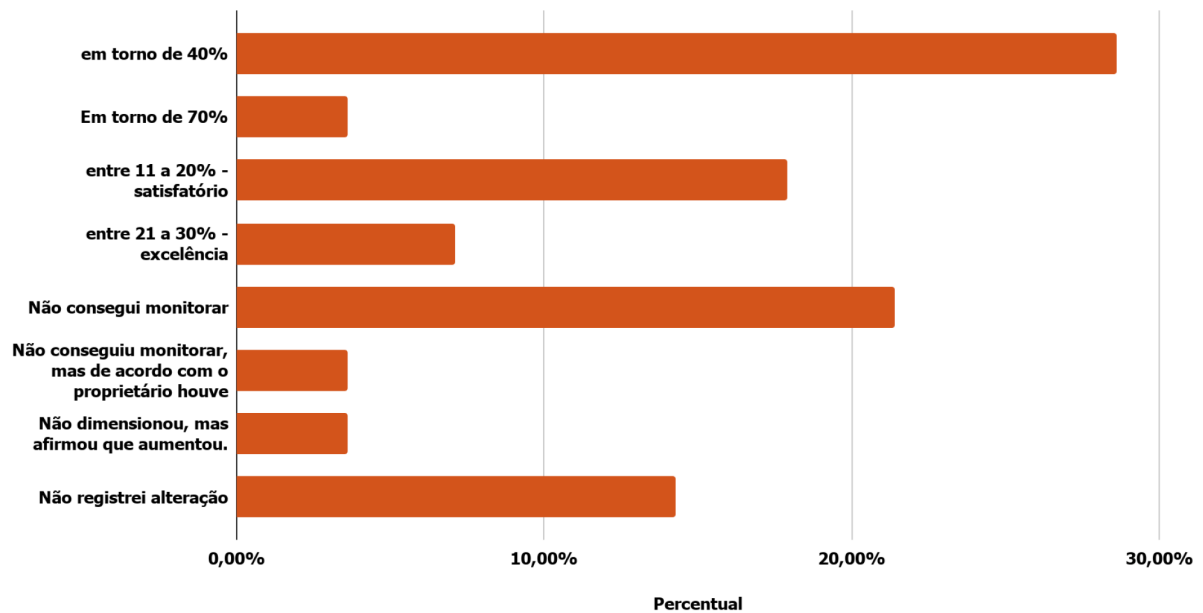
Dos 30 Bares com Alma que foram selecionados para o projeto, 28 foram entrevistados. Os benefícios do projeto Bares com Alma nos estabelecimentos obtiveram avaliação média de 9,7, sendo que 89,3% avaliaram os benefícios com nota 10.

De 1 a 10, qual nota você dá para os benefícios do projeto Bares com Alma no seu estabelecimento.



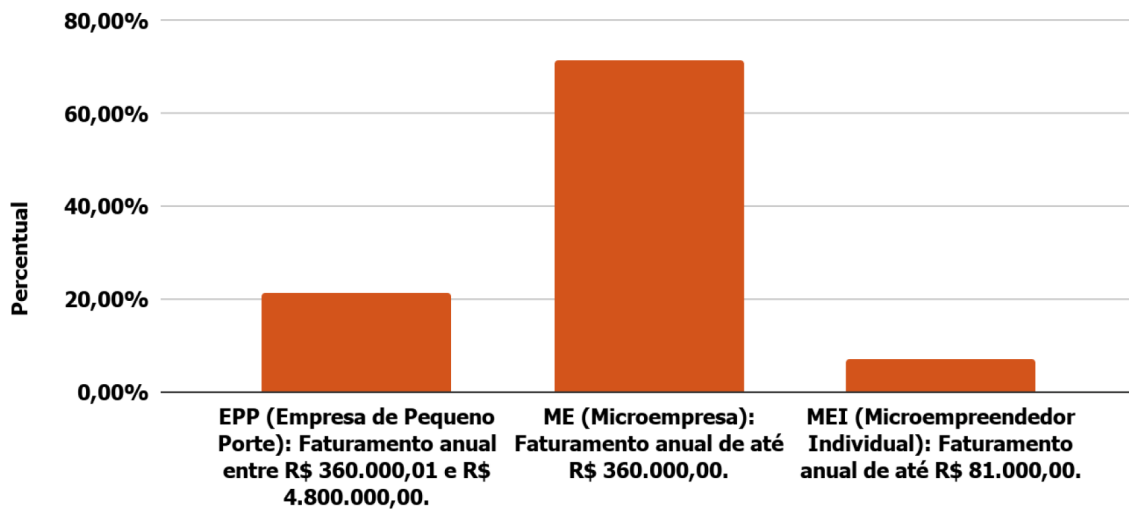
96,4% afirmaram que o Projeto Bares com alma relatou a sua história, indicando que o projeto trouxe benefícios para seus destinatários.

Percentual de crescimento



O projeto Bares com Alma demonstrou um impacto significativo no faturamento dos estabelecimentos participantes. Cerca de 28,6% relataram um crescimento de quase 40%, e 17,4% observaram um aumento entre 11% e 20%. No entanto, é importante notar que 21,4% dos locais não conseguiram monitorar o crescimento do seu faturamento.

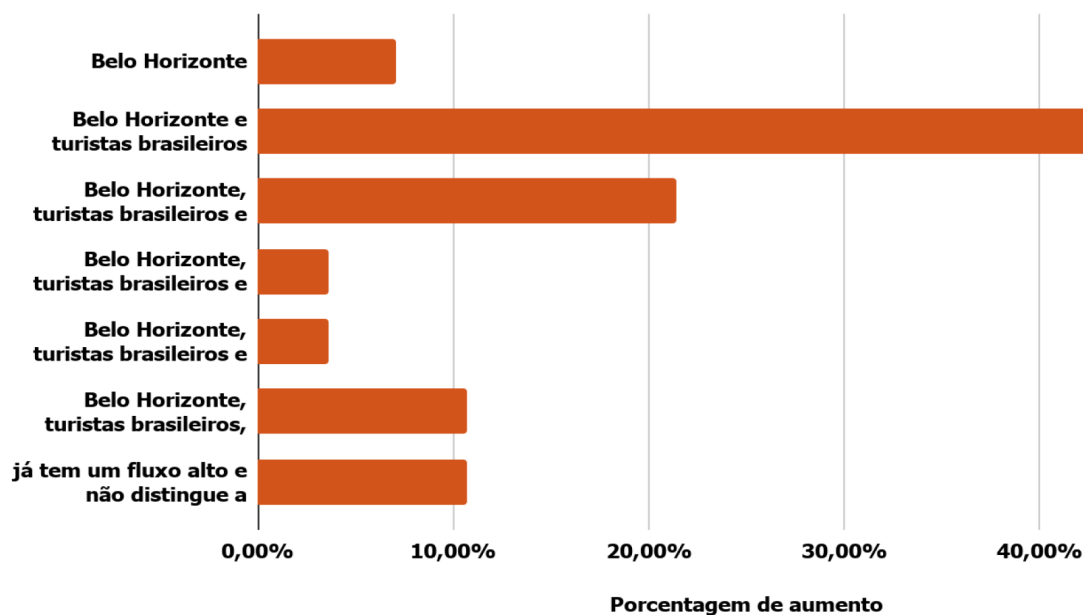
Segmentação empresarial dos Estabelecimentos:



Os dados revelaram que 71,4% são microempreendedores; 21,4% são Empresa de Pequeno Porte e 7,1% são Microempreendedores Individuais.

Impactos do Bares com alma na captação de clientes:

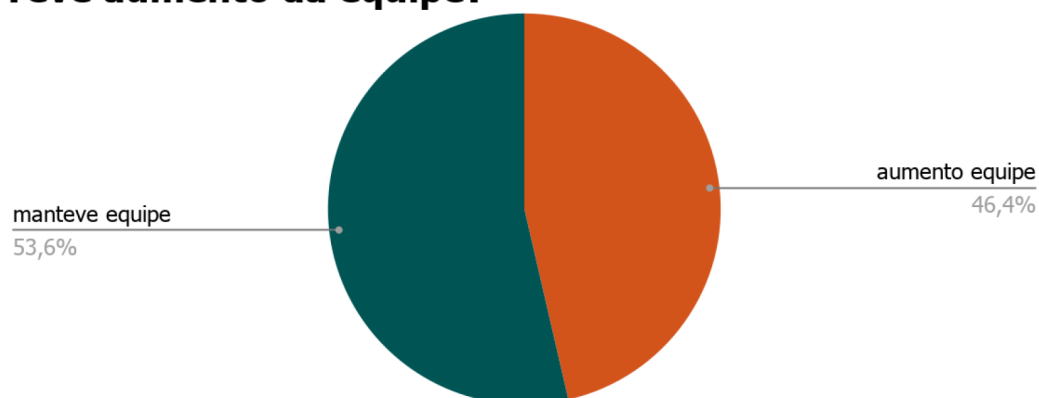
Percentual aumento de clientes



O projeto Bares com Alma foi eficaz na captação de clientes: 50% dos estabelecimentos viram um aumento no fluxo de clientes de outras regiões e de turistas brasileiros, com 17,8% também atraindo turistas estrangeiros.

Aumento de equipe:

Teve aumento da equipe?

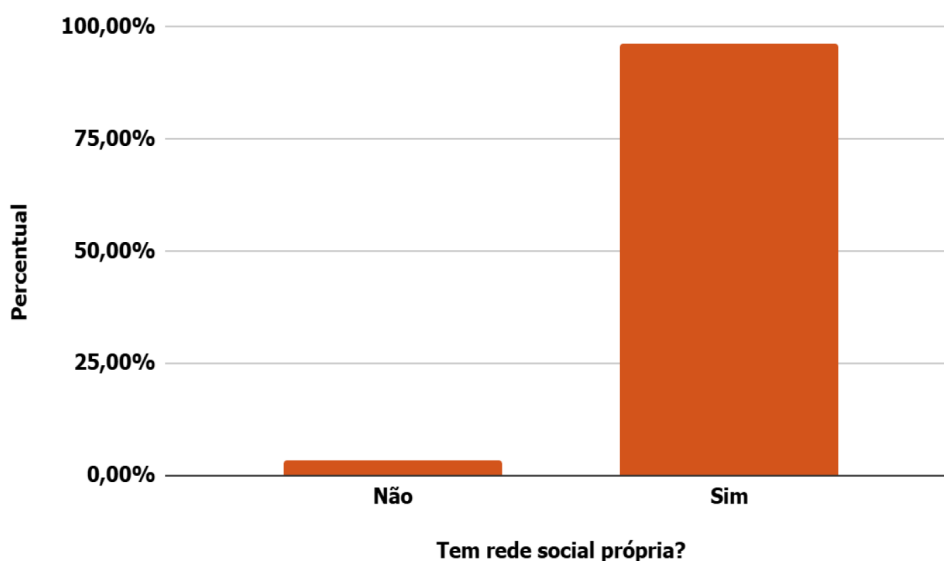


O projeto Bares com Alma registrou um aumento de contratação de equipe em 46,4% dos bares, no entanto, a maioria (53,6%) alegou que a equipe se manteve.

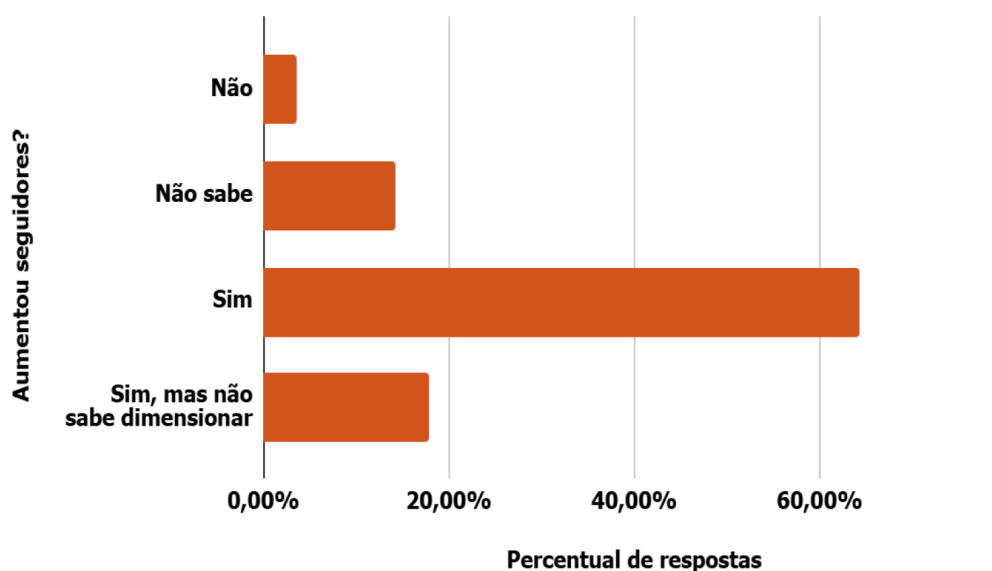
Redes sociais

Praticamente a totalidade dos estabelecimentos (96,4%) possui redes sociais e, após o Projeto Bares com Alma, uma grande maioria (82,2%) registrou um aumento significativo no número de seguidores.

Tem rede social própria?

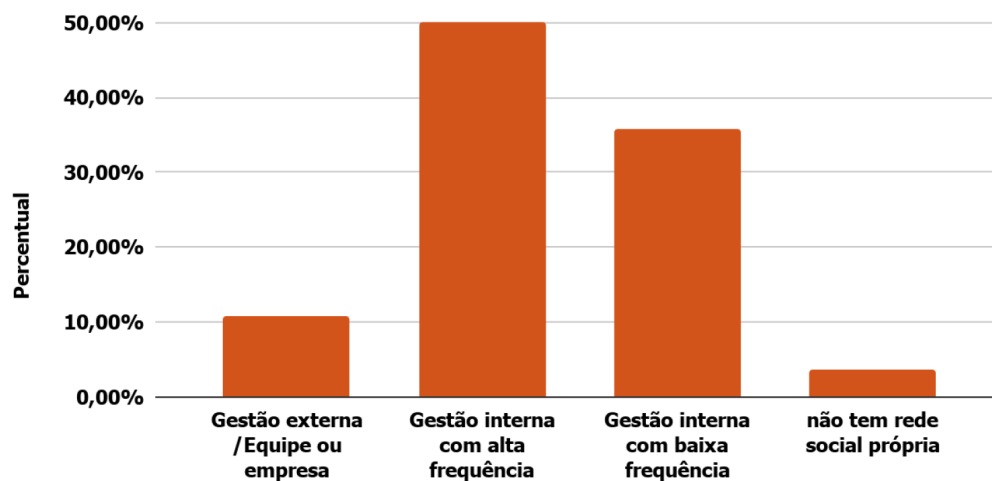


Aumentou o número de seguidores no instagram significativamente após o Bares com Alma



A gestão interna das redes sociais/aplicativo é feita com alta frequência por 50% dos estabelecimentos.

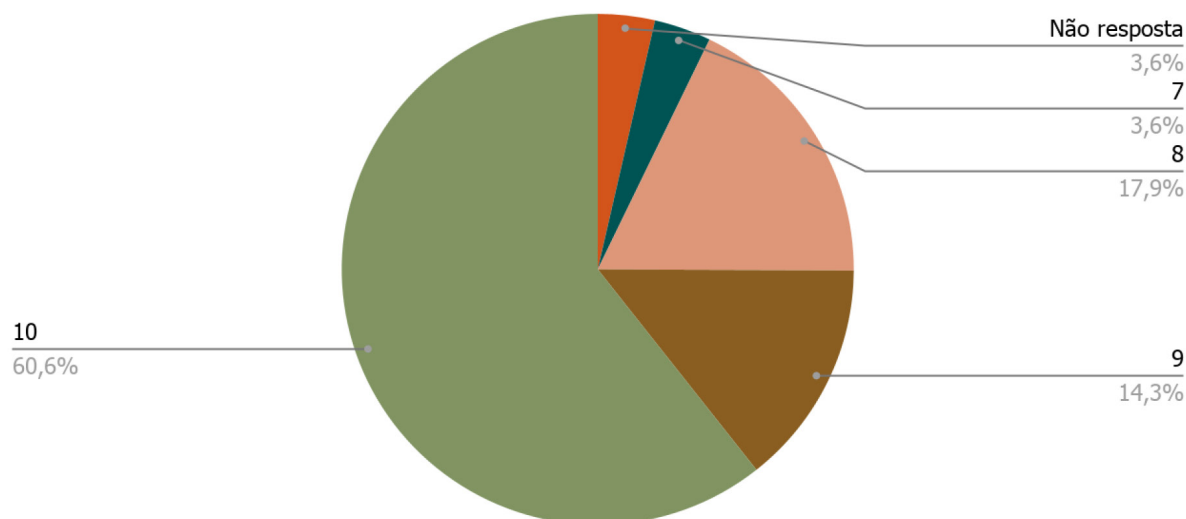
Manutenção da rede social



Como é a manutenção da rede social

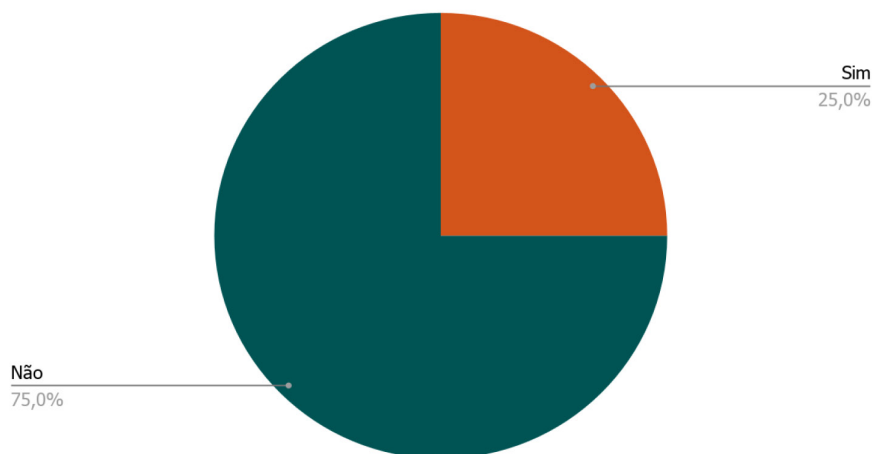
Além disso, os efeitos das redes sociais na captação de novos clientes obtiveram uma avaliação média de 9,4.

De 1 a 10, qual nota você dá para os efeitos das redes sociais na captação de novos clientes no seu estabelecimento:



Modalidade de contratação:

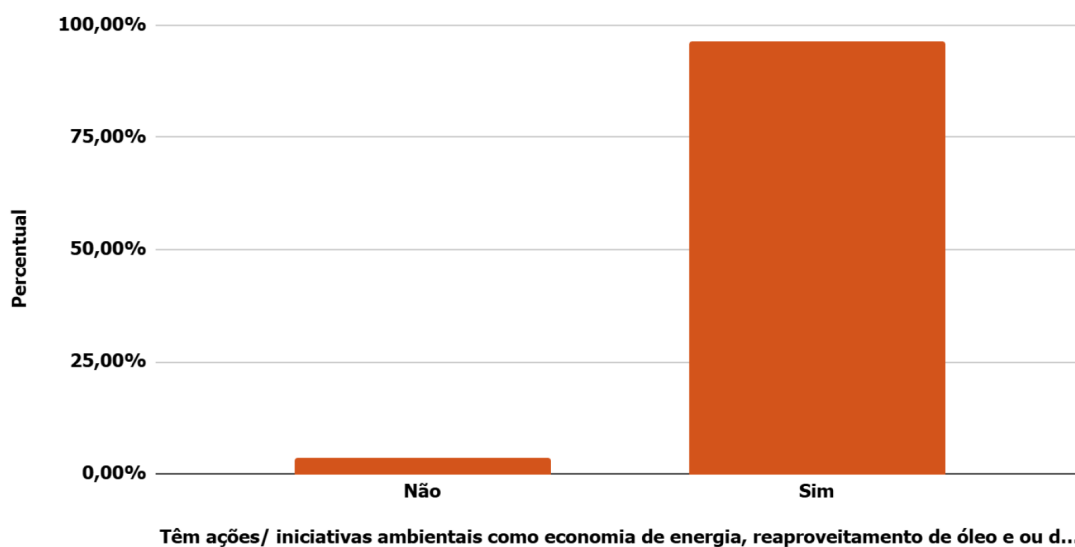
Contrato temporário



A maioria dos estabelecimentos (75%) não realiza contratação temporária. Aqueles que contratam o fazem, em geral, nos finais de semana e feriados para cobrir demandas pontuais de alta movimentação.

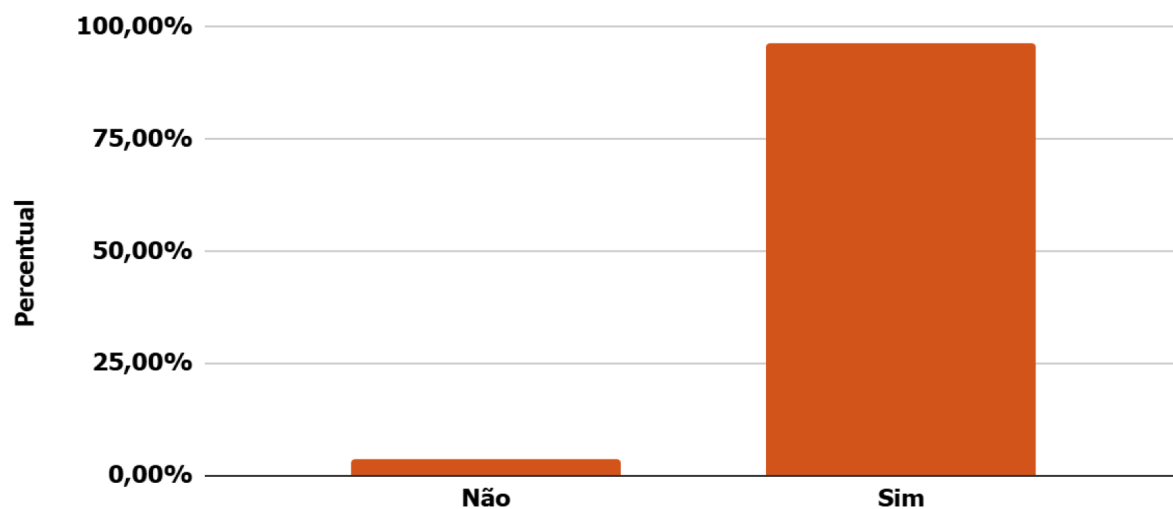
Ações ambientais:

Têm ações/iniciativas ambientais como economia de energia, reaproveitamento de óleo e ou descarte responsável



A grande maioria dos bares (96,4%) adota iniciativas ambientais, como economia de energia, reaproveitamento ou descarte responsável de óleo, além do descarte apropriado de materiais recicláveis (vidros, latas, garrafas pet e papelão).¹

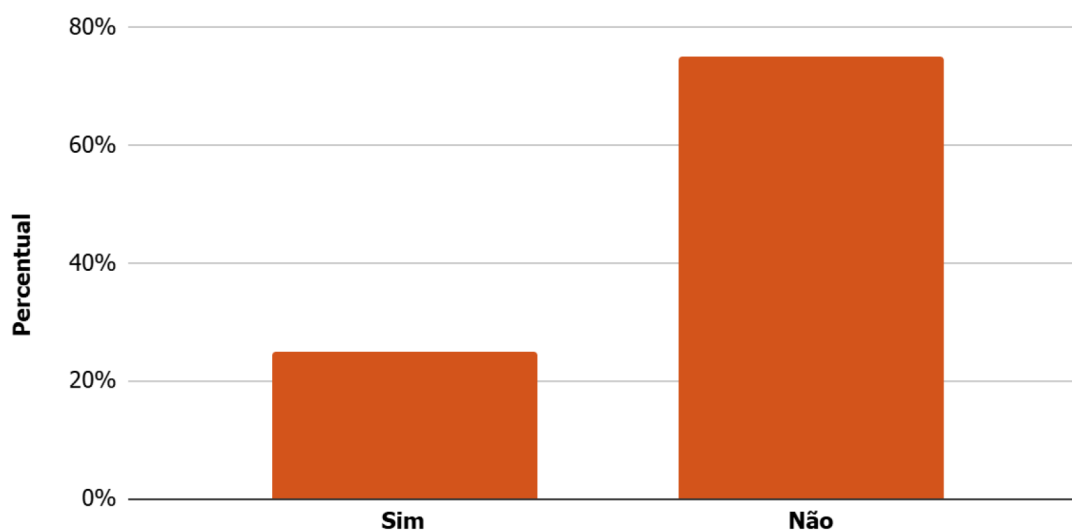
Já realizou a troca de lâmpadas e equipamentos para melhor eficiência energética?



Já realizou a troca de lâmpadas e equipamentos para melhor eficiência ener...

96,4% também alegaram ter realizado troca de lâmpadas e equipamentos para melhor eficiência energética, sendo que 39,2% alegaram também utilizar torneiras com vazão controlada.

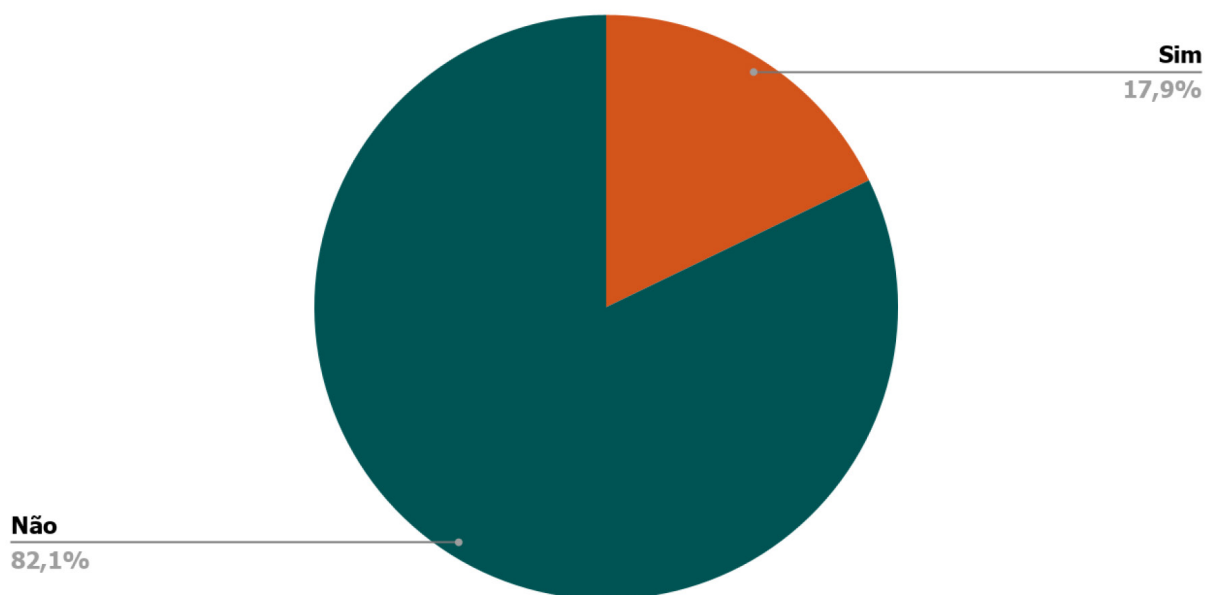
Utiliza algum material biodegradável?



Utiliza algum material biodegradável?

A maioria dos bares (68,4%) não utiliza material biodegradável, optando por reutilizar louças, talheres e copos, e usando isopor ou plástico nas entregas. O restante que utiliza materiais biodegradáveis limita-se a detergentes, sabão de coco e sabão artesanal.

Compram ou valorizam e/ou dão preferência para a compra de produtos orgânicos ou agroecológicos?



82,14% dos bares responderam não comprar ou dar preferência para a compra de produtos orgânicos ou agroecológicos em função do preço, dificuldade de acesso, falta de fornecedores e pouca demanda, 18% disseram não dar preferência para compra direta com produtores locais. Além disso, a pesquisa questionou a respeito de iniciativas de compostagem e revelou que 64,3% não encaminha o resto de comida para nenhum programa de compostagem.

Prioridade para a Gestão e Sustentabilidade do Negócio

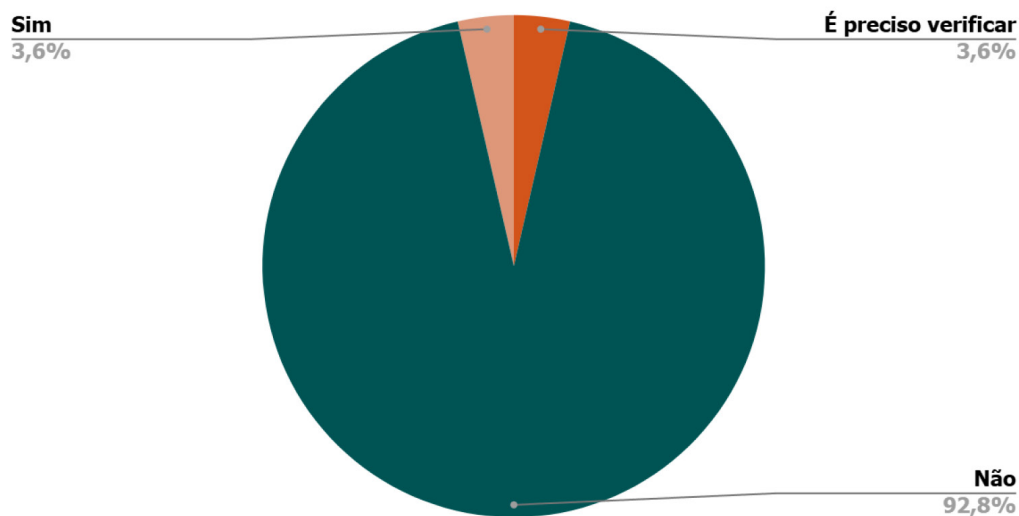
A necessidade de capacitação nos estabelecimentos do projeto Bares com Alma é evidente em duas áreas críticas. Primeiro, a dificuldade em monitorar o faturamento por parte de alguns bares, mesmo com crescimento, aponta para a urgência de capacitação financeira para aprimorar a gestão do negócio e o desenvolvimento de estratégias. Segundo, a dificuldade em encontrar mão de obra qualificada impediu o aumento da equipe em alguns locais. Por isso, a capacitação e o apoio na contratação/qualificação de mão de obra são citados como prioridade absoluta (por 82% dos participantes) para a manutenção, a melhoria da gestão e o sucesso dos estabelecimentos.

Adesão ao Cadastur e a Urgência por Formalização e Benefícios

O projeto Bares com Alma identificou uma grande lacuna na formalização dos estabelecimentos: 92,9% dos bares não estão inscritos no Cadastur (Cadastro de Prestadores de Serviços Turísticos do Ministério do Turismo). Essa baixa adesão revela um desconhecimento da importância da certificação, que é fundamental para a formalização e legalidade dos estabelecimentos e que, para o turista, funciona como um selo de segurança e referência confiável. A inscrição no Cadastur, que é opcional e gratuita para bares, é a principal ferramenta de formalização do setor e oferece diversos benefícios governamentais e oportunidades: acesso a linhas de financiamento por meio de bancos oficiais, participação em programas de qualificação e maior visibilidade nos sites do programa.

Pontos que podem orientar os próximos passos do projeto:

Está inscrito no Cadastur? (Cadastur é opcional para bares e restaurantes)



Gestão Digital e de Pessoal para a Continuidade do Projeto

Apesar de a maioria dos bares com Alma possuir redes sociais e metade realizar sua gestão com alta frequência, é essencial monitorar e investigar a fundo a apropriação digital desses canais para refinar as futuras estratégias de divulgação. Sugere-se a oferta de consultorias sobre gestão de redes sociais e marketing digital para melhorar a visibilidade e presença digital dos bares. Outro desafio central que afeta a continuidade dos estabelecimentos é a dificuldade na contratação de mão de obra especializada.

Conclusão:

A pesquisa contribuiu com dados para gerar uma sondagem sobre comportamentos dos Bares com alma, permitindo a identificação de potencialidades e necessidades enfrentadas por eles que precisam de atenção para que o programa possa continuar da melhor forma possível.

O Projeto Bares com Alma demonstrou ser uma iniciativa de alto impacto, com aprovação média de 9,7 pelos participantes, gerando resultados técnicos e simbólicos de grande valor.

Os resultados comerciais são notáveis: o projeto impulsionou o faturamento de uma parcela significativa dos bares (com 28,6% alegando crescimento próximo a 40%), e foi altamente eficaz na captação de novos clientes, atraindo público de outras regiões e turistas (nacionais e estrangeiros). O sucesso na visibilidade é reforçado pela forte presença em redes sociais (96,4%) e a alta avaliação (9,4) do seu efeito na atração de clientes.

No entanto, a pesquisa revela lacunas críticas para a continuidade e aprimoramento da gestão, que demandam intervenções estratégicas:

- **Prioridade de Capacitação:** Há uma demanda urgente por capacitação (82% a consideram prioritária). As principais frentes são gestão financeira (devido aos 21,4% que não monitoram faturamento) e o apoio na contratação e qualificação de mão de obra.
- **Formalização:** A vastidão da informalidade é um ponto de atenção, com 92,9% dos bares sem registro no Cadastur, o que impede o acesso a benefícios governamentais e prejudica a segurança percebida pelo turista.¹²
- **Sustentabilidade (ESG):** Embora a maioria adote ações básicas (economia de energia, descarte de óleo), as práticas mais avançadas, como o uso de materiais biodegradáveis, compostagem e compra de orgânicos, são incipientes e precisam evoluir para um programa estruturado.

Em suma, o Bares com Alma é uma política que cumpriu seu papel de valorização e geração de receita, mas sua expansão e sustentabilidade futura dependem de um plano robusto de capacitação gerencial e financeira, formalização (Cadastur) e profissionalização da mão de obra.

MATERIAL ELABORADO POR:

Presidente da Belotur:

Eduardo Cruvinel

Diretor de Políticas de Turismo e Inovação:

Guilherme Elias Lourenço

Equipe Técnica do Observatório do Turismo:

Maria Thereza Saez Magalhães,
José Geraldo Dolabela de Amorim Pereira
e Vitória Ayala Reis de Oliveira

Estagiária

Serena Rezende Moraes Ferreira

Atualização:

maio/2026



BARES COM ALMA



**BELO
HORIZONTE**
PREFEITURA DO POVO

AQUI O TRABALHO NÃO PARA