
Decidi abrir uma pizzaria e AGORA?



PATRICK CATAPANO



"Com base em minhas experiências
vou destacar alguns pontos que são
essenciais pra você que está pensando
em montar uma pizzeria!"

Patrick Catapano



SUMÁRIO

O que você precisa saber antes de montar a sua pizzeria!

- Público-alvo
- Pesquise a concorrência
- Divulgue seu negócio
- Equipe

Montagem da cozinha

- Equipamentos básicos
- Forno
- Masseur
- Fornecedores

Como montar meu cardápio?

O que você precisa saber antes de montar a sua pizzeria!

Público-alvo



Primeiro você precisa entender bem que tipo de público quer atender, e se está disposto a satisfazer as exigências destes clientes.

Procure saber antes de alugar um ponto, se o cliente que você quer atender mora naquela região, ou se existe potenciais clientes para o seu produto.

Pesquise a concorrência

É importante que você conheça a sua concorrência, o que eles vendem? qual o preço das pizzas? e a qualidade dos produtos que usam?

Caso você escolha trabalhar com qualidade superior, perceba se na região do possível ponto da pizzeria há clientes sensíveis a compreender que qualidade tem seu preço.

É uma ilusão você achar que vai conquistar o cliente somente por usar bons produtos, na maioria das vezes o concorrente é desleal, ganhando no preço.

Divulgue seu negócio

A região onde você irá abrir a pizzeria é muito importante, mas é necessário trabalhar na divulgação do seu negócio.

Existem diversas maneiras de você anunciar a sua pizzeria, porém, fazer a sua divulgação online possibilita atingir seu público em maior escala e com um custo mais baixo!

Manter um relacionamento com seus clientes através das mídias sociais também é muito importante para o crescimento do seu negócio.





Hoje em dia os clientes além do preço, procuram por produtos com identidade, um produto que respeite alguns quesitos como saúde, meio ambiente, comunidade e claro sabor e diversão.

Portanto, ao fazer sua mídia social preste atenção a estes quesitos e esteja presente, pois na internet a concorrência também é grande, mas o segredo é conquistar seu cliente, sendo verdadeiro e ativo, com preços justos e bom produto.

Equipe

Procure iniciar com uma equipe enxuta, pois o primeiro ano de abertura costuma ser mais árduo até chegar ao ponto de equilíbrio.

Prefira um cardápio prático com foco e opções que realmente vendem, ficar com produto parado é prejuízo.

Cardápios simples cativam mais o cliente e ainda, evita muito estoque parado ou muita variedade de produtos, o que dificulta a gestão da cozinha, e influencia diretamente na quantidade de colaboradores que você deverá ter.

Montagem da cozinha

A montagem de uma cozinha funcional depende diretamente do dinheiro que você tem a investir e do tamanho de sua cozinha.

Temos equipamentos para todos os bolsos, mas obviamente equipamentos melhores são mais caros.

Hoje em dia, as cozinhas são montadas com equipamentos em aço inox, para facilitar a limpeza e evitar as contaminações.

A reforma da cozinha deve ser adequada as determinações da ANVISA, e para isso torna-se necessário contratar um profissional projetista de cozinhas industriais e uma nutricionista.

Equipamentos básicos:

Para a compra de equipamentos é melhor escolher equipamentos novos já adequados as exigências atuais, em uma pizzeria precisamos de:

- Masseur
- Bancada refrigerada
- Refrigerador
- Freezer
- Bancadas
- Forno
- Fatiadora de frios
- Processador de alimentos
- Liquidificador
- Tábuas de corte
- Facas e utensílios de cozinha em geral
- Utensílios de pizzeria como pás de pizza, cortadores de pizza, bandejas, azeiteiro, comandeiro, etc.

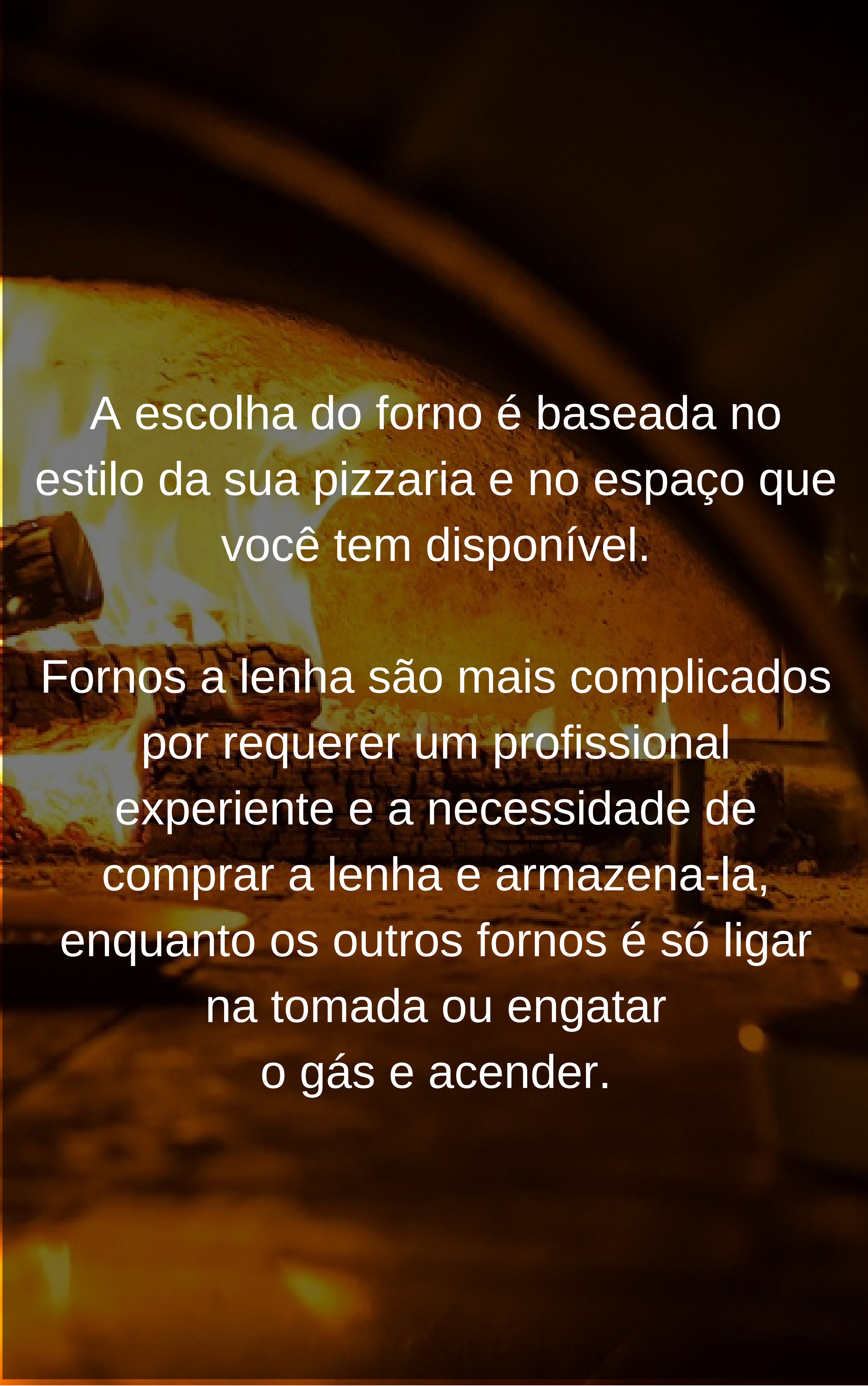
Equipamentos opcionais:

- Câmara fermentadora
- Câmara fria
- Boleadora
- Abridor de massa, etc.

Fornos

Sobre fornos de pizza temos o tradicional forno a lenha, o forno elétrico e o forno a gás, o mais utilizado nos dias de hoje é o forno elétrico, por ser mais econômico e funcional, outra opção são os fornos híbridos ou flex, que funcionam com duas tecnologias, geralmente a lenha e gás simultaneamente.

Temos hoje no mercado a escolha de fornos esteira e os fornos com pedra refratária.

A close-up, low-angle shot of a traditional wood-burning pizza oven. The oven is built from dark, textured bricks or stone. A large, round pizza with a thick crust is being cooked inside, its surface glowing with heat. The oven's opening is framed by a dark, curved arch. The background is dark and out of focus, emphasizing the oven and the pizza.

A escolha do forno é baseada no estilo da sua pizzeria e no espaço que você tem disponível.

Fornos a lenha são mais complicados por requerer um profissional experiente e a necessidade de comprar a lenha e armazená-la, enquanto os outros fornos é só ligar na tomada ou engatar o gás e acender.



Para pizzarias com movimento muito grande, os fornos esteira podem ajudar na velocidade e praticidade.

Na minha opinião os fornos elétricos com pedra refratária, obtém um resultado melhor em produtos mais artesanais e rústicos.

Mas é claro que muitos outros fatores influenciam na escolha do forno e é possível fazer uma boa pizza em todas estas possibilidades.

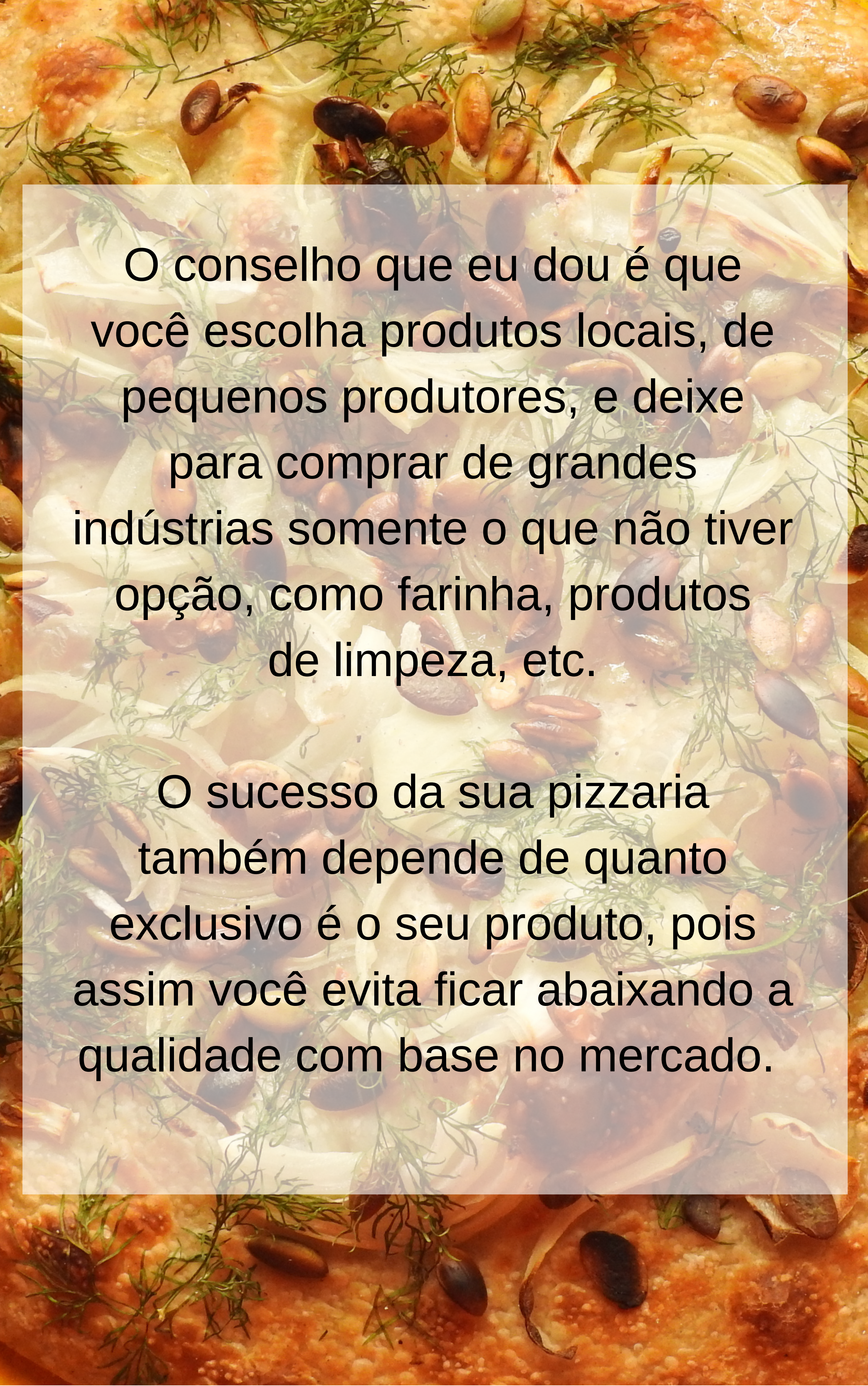
Masseira:

Temos 3 opções no mercado brasileiro, a espiral, e basculante e a masseira rápida.

A aconselhada é a masseira espiral com velocidade baixa, as duas outras opções tem mais dificuldade em desenvolver o glúten do trigo.

Fornecedores:

A escolha de fornecedores é diretamente relacionada a qualidade de produtos que irá usar, em supermercados atacadistas temos uma grande variedade de queijos, embutidos e vários outros itens que se possa precisar em uma pizzeria, mas não encontramos produtos selecionados ou produtos artesanais de pequenos produtores, estes devem ser comprados diretamente.



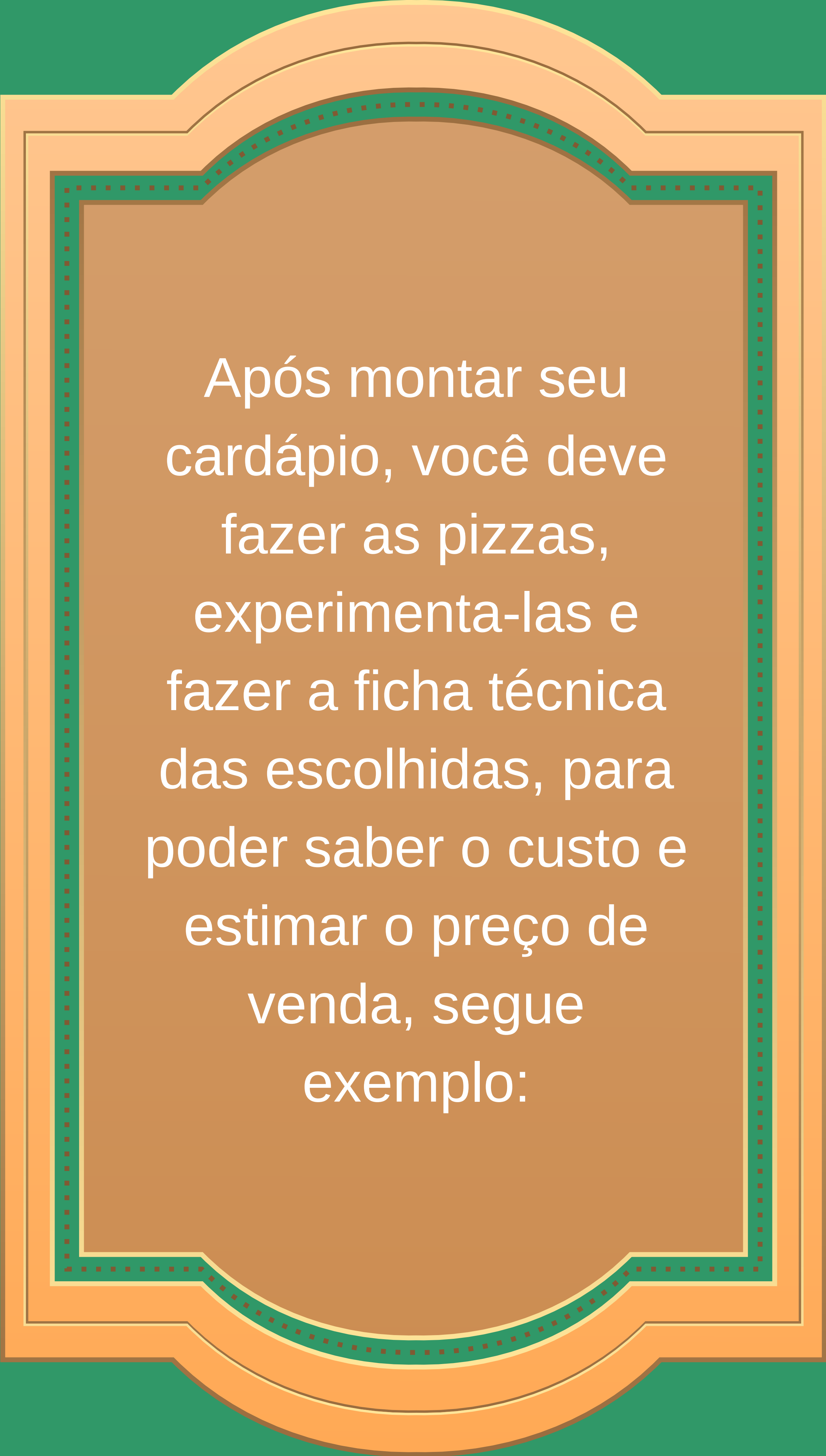
O conselho que eu dou é que você escolha produtos locais, de pequenos produtores, e deixe para comprar de grandes indústrias somente o que não tiver opção, como farinha, produtos de limpeza, etc.

O sucesso da sua pizzeria também depende de quanto exclusivo é o seu produto, pois assim você evita ficar abaixando a qualidade com base no mercado.

Como montar meu cardápio?

É claro que algumas pizzas tradicionais você terá que colocar no cardápio para atrair os clientes mais tradicionalistas, e para ter opções simples para os mais puristas, mas arrisque-se em novas combinações, novas tendências, e criando o seu próprio cardápio com a identidade de sua pizzeria.

Você precisa criar um diferencial para atrair seus clientes, faça com que ele seja atraído pelo conceito, pelo produto ou pela inovação.



Após montar seu
cardápio, você deve
fazer as pizzas,
experimenta-las e
fazer a ficha técnica
das escolhidas, para
poder saber o custo e
estimar o preço de
venda, segue
exemplo:



RECETA

Pizza Portuguesa

INGREDIENTES	Quantidades	Observações	Preços
Massa de pizza	400 g		R\$ 3,00
Molho de tomates	80 g		R\$ 1,00
Mozzarella	100 g		R\$ 2,20
Presunto cozido	150 g	15 fatias	R\$ 3,00
Ovo cozido	70 g	Cozinhar o ovo por apenas 7 minutos	R\$ 0,60
Cebola roxa	70 g		R\$ 0,50
Orégano a gosto	1 g		R\$ 0,10
		Total =	R\$ 10,40

Montagem:

Abra a massa de pizza, espalhe o molho, a mozzarella, coloque o presunto em trouxinhas, espalhe a cebola roxa e os ovos, e leve ao forno, asse pelo tempo determinado, retire do forno, finalize com o orégano e sirva.

Preço de venda estimado R\$ 52,00

Preço mínimo R\$ 41,60

Esses são apenas alguns
conselhos baseados em
minha experiência.

Siga-nos que
compartilharemos muitas
outras novidades e
experiências.

Gratidão pela confiança e
pelo carinho!

Patrick Catapano



www.patrickcatapano.com.br