Regras do negócio da pizzaria

Em 2016, uma pesquisa concluiu que, no Brasil, mais de um milhão de pizzas são consumidas todos os dias. São Paulo é o segundo lugar no mundo que mais consome, ficando somente atrás de Nova York. Para você que pensa abrir seu negócio, o setor é bem movimentado, não acha ?

Portanto, se tem interesse na área, é preciso se atentar a alguns processo sobre como montar uma pizzaria! Ele inclui ter um bom diferencial na hora de oferecer os produtos aos seus clientes, contar com uma boa gestão e outros fatores, visto que a concorrência nesse mercado é bem alta.

Neste post, Castellmaq preparou algumas dicas e observações para que você saiba a fundo como funciona o processo de abrir a sua pizzaria. Confira !

O que precisa para abrir uma pizzaria ?

Além de cuidar dos processos burocráticos, o cuidado com o planejamento de seleção dos equipamentos corretos e de gestão é importante antes que você pense em qualquer outra coisa.

Por isso destacamos alguns pontos para você empreendedor não sofrer com eventualidades desagradáveis no futuro.

1. Elabore um plano de negócios

Esse plano nada mais é do que o empresário ter em mãos uma visão mais abrangente sobre o seu negócio e em qual mercado ele está se inserindo.

Funciona também como forma de saber o que você irá oferecer ao cliente, como o cardápio e tipo de serviço. Além disso, ele oferece um panorama maior sobre as questões financeiras e até mesmo de informações dos recursos humanos.

Então alguns pontos necessários que se deve conter em um plano antes da abertura de sua pizzaria:

* Qual a proposta do seu negócio;
* Seu público-alvo
* Seus principais produtos/serviços
* Qual o seu diferencial
* Parceiros
* Localização da pizzaria
* Quanto será investido
* Quanto pretende faturar mensalmente

É importante ressaltar que, neste tipo de negócio, existe a possibilidade de investir em grandes franquias.

Qual o custo para montar uma pizzaria ?

O custo pode variar de acordo com o tipo e tamanho do seu empreendimento. Até mesmo no tipo da pizza que será entregue ao cliente. Por exemplo, se a sua intenção é de produzir pizzas em forno industrial, claramente o valor será diferente do que fazer uma em um forno à lenha.

E lembrando também, que é uma das maiores dúvidas para quem quer saber como montar uma pizzaria, é a de foco único em delivery. Isso porque depende de fatores como localização, equipamentos e divulgação, por exemplo.

Então podemos dizer que o valor inicial está entre R$20 mil a R$35 mil apenas para a estruturação do local e para a compra de equipamentos. Será necessário mais 1/3 desse valor para um giro de capital e mais 1/3 para as despesas de pessoas.

Para quem deseja começar por uma franquia, o custo pode ser outro. Porém com um valor aproximado, é possível já montar um local com uma estrutura adequada. Ressaltamos também que a pizzaria nunca será 100% sua e sim da empresa da qual você é franqueado.

2. Escolha o modelo da pizzaria

Existem diversos tipos de pizzaria e cada uma tem uma finalidade e atendimento diferenciado. Por este motivo, o empreendedor precisa saber qual o modelo que quer escolher para o seu negócio. Alguns modelos são:

Rodízio

Tem preço fixo e conta com vários tipos de sabores e pizzas à vontade. Por este tipo fazer muito sucesso e atrair muitas pessoas, é necessária uma certa experiência e atenção ao valor do investimento. Por exemplo, os locais precisam ser amplos, ter fornos potentes e uma equipe maior de garçons.

Cuidado em relação ao seu controle financeiro, para evitar perdas de produtos e prejuízos.

À La Carte

O mais tradicional dentre as pizzarias. O cliente se acomoda a mesa e pede a pizza através do cardápio.

É um modelo interessante para aquele que deseja montar um estabelecimento de alto padrão, com preços que não sejam tão competitivos e entregue uma melhor experiência ao consumidor.

Delivery

A principal característica desse modelo é trabalhar somente com entregas em residências. Essa é uma boa opção que tem tudo para dar certo. O cenário de delivery vem crescendo muito nos últimos tempos e muitas empresas têm apostado nesse sistema.

Você pode utilizar o espaço da sua casa no início e com o tempo fazer investimentos em um novo local, por exemplo, com o lucro das vendas.

Sistema de franquias

Essa modalidade consiste em investir em parcerias com redes já conhecidas. O lado positivo é que as franqueadoras prestam suporte aos novos empreendedores, possuem um marketing já estruturado além de já contarem com um público que os frequenta.

3. Tenha uma boa localização comercial

Caso não tenha um orçamento inicial muito grande, saiba que tem como montar uma pizzaria na sua própria casa. Você precisa cumprir com algumas regras impostas pela vigilância sanitária.

Mas se você possui fundos financeiros no qual consiga fazer um investimento, considere algumas observações como:

* A movimentação que é próxima do local;
* Se há muitos concorrentes na área;
* Se está localizada perto de pontos do transporte público;
* Se o local está próximo a vias de fácil acesso.

Se o seu estabelecimento fizer apenas delivery e não tiver um ambiente em que o cliente possa ficar e comer, é ideal que seja em uma área central para que ajude na divulgação da pizzaria.

Como dissemos sobre os tipos de pizzaria, se for uma franquia ou rodízio, é interessante se for em um local com bastante fluxo de pessoas. Já em estabelecimentos a la carte, que tem uma proposta um pouco diferente, talvez em algum bairro próximo a área central que garanta uma melhor experiência ao cliente.

4. Possua os equipamentos corretos e adequados

Agora que você já tem em mente qual o estilo de sua pizzaria, está na hora de escolher os equipamentos. Então como montar uma pizzaria com os devidos aparelhos? Nós montamos uma pequena lista daqueles que são primordiais para o seu estabelecimento.

Primeiro precisamos saber qual o tipo de forno você precisa, já que esse é o principal dentre os equipamentos. Os que existem no mercado são:

1. A lenha
2. A gás
3. Esteira
4. Elétrico
5. Pré-moldado
6. Industrial

Além dos fornos, encontram-se outros objetos como:

* Fogão;
* Processador de alimentos;
* Geladeira;
* Máquina fatiadora de frios;
* Masseira;
* Freezer;
* Refrigerador para bebidas;
* Balança digital;
* Condimentadora e Pizzaiolla;
* Gaveteiro para massas;
* Pá de madeira e de ferro;
* Espátulas, conchas, tábuas de corte, cutelos, rolo de polietileno;
* Recipientes plásticos;
* Mochilas de entrega térmicas;
* Panelas;
* Estoque de embalagem para pizza.

É necessário ter um pouco de cuidado na hora da compra de certos equipamentos. As geladeiras e os processadores de alimentos devem ser de alta qualidade e por isso se precisa de um investimento maior. Isso irá garantir uma qualidade maior as suas pizzas e que com certeza irá garantir clientes mais felizes e ou mas até sobre, com ou também para os equipamentos essenciais para a sua pizzaria, mas também ou também ainda até pode ser pós equipamentos essenciais para a sua pizzaria também.

5. Pense nos diferenciais de sua pizza

Uma das estratégias mais usadas e que é muito válida para o setor. O empreendedor precisa ter em mente maneiras criativas para estar sempre à frente da concorrência.

Imagine que as pizzas dos concorrentes fiquem prontas em 60 minutos, você pode tentar reduzir a 40 minutos e contratar mais entregadores.

Ou então oferecer alguns produtos novos, como sabores, até podendo oferecer uma pizza doce na compra de pizza tamanho G, por exemplo.

Outro ponto que muitos os setores, não só no alimentício, erram em não priorizar a experiência do cliente. Assim que você passa a oferecer uma atenção maior ao seu cliente, consequentemente novos virão com o tempo.

Lembre-se de que a pizza é muitas vezes consumida por famílias, então ter um cuidado a mais no atendimento e ter um ambiente que é mais aconchegante conta muito.

Pizzas para os ou pós clientes veganos ou também vegetarianos

A quantidade de pessoas adeptas cresceu muito ao longo dos últimos anos, assim como aquelas intolerantes a lactose ou glúten. Isso pode ser uma forma e oportunidade de você se diferenciar das demais pizzarias, já que muitas não pensam nesses aspectos.

No início pode ser difícil de entender quais são os ingredientes corretos usar na hora do preparo da pizza. Por exemplo, uma massa vegana que não utiliza ovos, mas a vegetariana sim. São esses detalhes que fazem a diferença no quesito de atendimento ao cliente.

6. Tenha atenção na contratação e gestão de equipe

A escolha certa dos colaboradores é importante, pois são eles que irão atender seus clientes. Então preparar uma seleção que seja certeira e garantir um bom ambiente de trabalho irá refletir e muito na imagem da sua equipe aos olhos do cliente.

Os fornos a gás e elétricos não precisam de pizzaiolo, uma pessoa para fazer a operação da máquina já é o suficiente.

É aconselhado, caso você não tenha experiência no preparo, que se tenha pelo menos uma pessoa especializada para fazer o treinamento dos funcionários e orientá-los.

7. Bons fornecedores

Tente conseguir garantir bons fornecedores para que suas pizzas tenham ingredientes de qualidade. Muitas vezes o preço desses produtos pode sair mais caro no mercado e não ter a mesma boa qualidade.

Uma dica é fazer parcerias com fornecedores que ofereçam produtos frescos e de qualidade.

Em muitos casos, o sucesso de uma pizzaria se dá pela sua variedade e característica única de ingredientes que compõem as pizzas.

Pessoas gostam de saber quais as diferentes opções disponíveis no cardápio.

Qual o lucro de uma pizzaria pequena ?

Depende de quantas pizzas forem vendidas por mês. Existem pizzarias que vendem de 2000 a 2500 mil pizzas por mês. Tem aquelas que vendem 6000 ou até mesmo menos de 1000. A maioria trabalha com uma margem entre 15% a 20%.

O lucro está diretamente ligado às vendas das pizzas, então criar promoções pode ser uma maneira atrativa para que essas vendas aumentem.

Por exemplo, fazer cartões fidelidade em que cada vez que o cliente comprar um determinado número de pizzas, a próxima será totalmente grátis.

Por isso, é fundamental que você tenha um excelente controle de fluxo de caixa, para que no final do mês não tenha prejuízo.

Saber como montar uma pizzaria não é nada fácil, mas não fique desanimado. Com essas dicas você terá uma maior noção sobre o processo e poderá realizar o seu sonho de ter uma pizzaria. A Castellmaq agradece sua leitura e boa sorte, empreendedor !