

Como montar uma pizzaria de sucesso

Como montar uma pizzaria de sucesso Se você está interessado em saber como montar uma pizzaria, reunimos uma série de dicas sobre o setor para facilitar a vida do novo empreendedor. Embora montar uma pizzaria possa parecer tarefa simples, não é bem assim e por isso é bom que você se informe o máximo possível antes de decidir se este negócio é para você mesmo. Se você quer saber como montar uma pizzaria, antes de tudo é interessante conhecer detalhes técnicos e as diversas variáveis e tendências envolvidas. As pizzarias são desse tipo de ideias de negócios que a primeira vista podem parecer fáceis, mas que obviamente tem seus macetes. Que tipo de pizzaria montar? Existem diversos tipos de formatos e modelos de negócio para quem deseja montar uma pizzaria. Embora o objeto do negócio seja praticamente o mesmo, os modelos variam bastante. Basicamente são quatro as opções para quem quer [montar uma pizzaria](#): Pizzarias a La Carte – É o formato mais tradicional onde o cliente escolhe a pizza a partir do cardápio sugerido. Pizzaria Rodízio – Veio na onda dos rodízios e faz um grande sucesso. Trabalha com preço fixo e oferece uma gama variada de tipos de pizza. Pizzaria Fast Food – Tem o modelo americano de fast food e geralmente comercializa apenas pedaços de pizza para consumo imediato. Pizzaria Delivery – Sua principal característica é trabalhar apenas com o sistema de entrega a domicílio. Cada um desses modelos tem características próprias e também diferentes graus de investimento inicial. Para montar uma pizzaria é necessário fazer uma análise prévia do local e concorrência na área em que você deseja atuar. Nem sempre montar uma pizzaria é como montar uma lanchonete. Você deve tentar identificar nichos e serviços que ainda não são atendidos pelas pizzarias estabelecidas e tentar suprir essa demanda reprimida. Muita gente, por falta de conhecimento sobre como montar uma pizzaria, parte para a alternativa das franquias, mas muitas vezes reclama das altas taxas cobradas. Investimento em equipamentos para montar uma pizzaria Essa é talvez a parte mais custosa do projeto de quem vai montar uma pizzaria. Os equipamentos necessários de alimentos costumam ter preços bem salgados, principalmente pela falta de concorrência no Brasil. Para montar uma pizzaria, além dos equipamentos básicos na área de alimentos, como geladeiras, freezers e outros, é necessário a aquisição de alguns equipamentos específicos do negócio como: Máquina para o preparo da massa; Máquina de rolamento; Cortador de frios. Esses dois equipamentos são imprescindíveis em qualquer pizzaria e por isso, aconselhamos que sejam os primeiros a serem cotados junto aos fornecedores desse tipo de equipamento, inclusive, porque o mercado está bastante aquecido e pode chegar a haver fila de espera para entrega do produto. Bons fornecedores são essenciais para quem vai montar uma pizzaria Os ingredientes são uma das partes mais sensíveis no segmento de alimentação, portanto, devem ser alvo de pesquisa intensa por parte de quem deseja saber como montar uma pizzaria. Dois ingredientes merecem destaque, a farinha de trigo e os queijos, que por serem a base do negócio devem ser comprados diretamente dos fabricantes ou representantes para que você consiga preços mais competitivos. Para produtos não perecíveis como sal, extrato de tomate, temperos especiais e outros, a melhor opção é comprá-los em atacadistas, que costumam ter preços mais em conta que os supermercados. Já para os perecíveis de alto consumo em uma pizzaria como tomates e outros ingredientes, a melhor opção são as centrais de abastecimento de hortifrutigranjeiros. Se você quer saber como montar uma pizzaria, estas foram algumas dicas para você poder iniciar seu planejamento. Você pode também buscar orientação no Sebrae da sua cidade e até mesmo em sites especializados como o Fórum de Pizzarias, onde várias pessoas que trabalham neste segmento discutem assuntos e oportunidades da área.

Sobre o Autor

Empreendedor Online - Um site voltado para o empreendedorismo. Acesse www.empreendedoronline.net.br

Source: <http://www.artigopt.com>