

Como montar o cardápio de uma pizzeria?

Olá, se você está com dúvidas para montar o cardápio de sua pizzeria, queremos te dar cinco dicas valiosas que te ajudarão a atender melhor as expectativas dos seus clientes, no momento do pedido, e planejar melhor a produção de suas pizzas.

A primeira dica é:

Mantenha as pizzas tradicionais no seu cardápio - Procure saber como é a montagem real das pizzas tradicionais. Quando você elabora um cardápio, sendo uma pizzeria iniciante ou não, o cardápio deve conter à princípio as pizzas tradicionais como: mussarela, calabresa, napolitana, marguerita, toscana, frango e catupiry, quatro queijos.

Veja como essas pizzas são montadas no mercado das pizzarias. Busque referências. E tome cuidado para não alterar pizzas tradicionais. Deixe para utilizar a sua criatividade em outras pizzas. Você pode fazer uma parte do cardápio para pizzas gourmet ou especiais.

A segunda dica é:

Menos é mais. Fique atento, não há necessidade de fazer uma pizza portuguesa 1, pizza portuguesa 2, pizza portuguesa 3. Isso atrapalha a sua produção e também o atendimento, pois são muitas opções para que se lembrem. Além disso, o próprio cliente pode indicar se quer um ingrediente a mais ou menos.

A terceira dica é:

Dê o nome certo para as pizzas especiais. Nas pizzas especiais, aquelas que você desenvolve usando sua criatividade, escolha nomes objetivos e que coloquem os ingredientes especiais em destaque. Exemplos: Pizza de Queijo Brie com tomate cereja e Pizza de presunto parma com muçarela de búfala.

Já que fogem do tradicional, é bom que sejam de fácil entendimento.

A quarta dica é:

Enumere as pizzas no cardápio. Coloque número nas pizzas evitando que as pessoas se constraçam com nomes que não são tão comuns. Isso também vai te ajudar quando você tiver um sistema de pedidos.

A quinta dica é:

Ordene os ingredientes das pizzas pela ordem de montagem. Ao descrever os ingredientes de cada pizza no cardápio, é ideal que eles fiquem na ordem que eles são montados na pizza. Isso auxiliará também o pizzaiolo, que poderá consultar vez ou outra o cardápio para confirmar a ordem de montagem. Quando os ingredientes estão fora de ordem pode ser que a pizza seja montada na ordem errada e com isso ela não sairá no padrão.

Dicas: Chef Moisés Costa, do O Gastrônomo. (<https://ogastronomo.com.br/>)