

Como montar o salão de uma pizzeria restaurante?

Se a sua pizzeria possui salão para atendimento dos clientes, você precisará realizar um investimento um pouco maior do que faria numa pizzeria que atende somente delivery. Pois o salão requer planejamento e atenção a itens como decoração do local, infraestrutura, conforto, iluminação adequada, ambiente climatizado, móveis para ambientação, programas ou sistemas inteligentes para pedidos e fechamento de mesas e um grupo mínimo de profissionais diferenciados como maitres, garçons e atendentes de balcão. Vamos lá:

- Além disso, é fundamental a escolha adequada de um ponto comercial para que seja um ponto de fácil acesso para os clientes e que tenha facilidade para estacionar automóveis. Se você alugar um ponto comercial, é importante que você se planeje e tenha atenção ao prazo de contrato de locação, para que não tenha surpresas desagradáveis ao longo do arrendamento.
- Outro ponto importantíssimo ao ter uma pizzeria com salão é que o horário de funcionamento deve ser cumprido à risca. Seria muito desagradável o cliente chegar no horário comercial estabelecido e encontrar a pizzeria fechada, não é mesmo?
- Na parte estrutural as mesas devem estar bem adaptadas e confortáveis e a quantidade deve ser de acordo com a capacidade que você e sua equipe consiga atender. Busque decorações e coberturas de mesas que tenha a cara da pizzeria e do ambiente. Sobre a mesa, é interessante dispor uma carta de vinhos e tragos alcoólicos normais e exóticos (sua escolha) e o menu pizzeria.
- Para o ambiente é muito bom investir em publicidade visual interna e externa e se for o caso, você poderá investir em discretos shows musicais para trazer um clima intimista ao salão.
- Os banheiros precisam ser conservados limpos e é fundamental ter um banheiro com acessibilidade para pessoas com deficiência

No geral os itens que você deve colocar na sua lista para montar o ambiente do seu salão são:

- ✓ Mesas e cadeiras;
- ✓ Talheres, pratos, copos, taças e cálices;
- ✓ Porta guardanapos;
- ✓ Porta menu;
- ✓ Toalhas;

- ✓ Bandejas;
- ✓ Banheiros confortáveis e limpos.

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