

Resumo: equipamentos e embalagens para sua pizza

O tema dessa videoaula é especial para você que tem ou pretende ter uma pizzaria. As pizzas são muito populares e, por isso, são uma bela opção para empreender no segmento alimentício. Mas, assim como em qualquer negócio de alimentos, é fundamental que você não tenha cuidado só com o sabor do seu produto, mas sim tenha olhos atentos a outras partes que compõem a qualidade do seu produto e atendimento. Por isso, o assunto hoje é equipamentos e embalagens para sua pizzaria. Vamos lá?

Uma dica importante para começar é pensar sobre a possibilidade de adquirir equipamentos usados ou não profissionais. Veja quanto você está disposto a gastar e suas opções. É possível sim começar com os mais simples e economizar no início do negócio. Existem diversos equipamentos usados em sites até pela metade do preço, mas para isso, é preciso pesquisar bem e fazer uma busca qualificada.

O primeiro equipamento a ser levado em consideração é o forno. Você sabia que o forno é o coração de uma pizzaria? Existem alguns modelos no mercado, porém o mais tradicionais são:

- **O forno elétrico:** nele, é possível assar mais de uma pizza por vez, porém tem um custo operacional alto.
- **O forno à gás:** esses fornos não fazem fumaça e são produzidos pela indústria. Não podem ser muito grandes e assam somente uma pizza por vez.
- **O forno à lenha:** o forno alcançou esse status por causa do sabor que confere para a pizza – embora, e que fique claro, existem fornos elétricos e a gás que deixam com o mesmo sabor, viu? Mas além do sabor, o forno à lenha tem outra vantagem: é o modelo mais econômico de todos.

Além do forno, existem outros equipamentos muito importantes que compõem uma pizzaria: O moedor, processador de alimentos, a masseira, pás de ferro ou madeira. Existem também, equipamentos que não precisam ser exatamente profissionais, como o fogão, a geladeira e utensílios domésticos.

As embalagens também são itens fundamentais na qualidade final do seu produto. Hoje no mercado existem basicamente duas: a caixa quadrada e a oitavada. Então a dica é: se o espaço é um fator determinante para você, opte pela oitavada de papelão. Mas caso a embalagem mais barata seja a opção, opte pela quadrada ou redonda. Também não se esqueça de colocar aquelas mesinhas para evitar o contato da caixa com as pizzas. Tudo anotado? Agora é só colocar a mão na massa!