

Resumo layout Pizzaria

Se você tem uma pizzaria ou pretende montar uma, é muito importante que você saiba como organizar o espaço que tem para ter uma produção com mais segurança e mais qualidade para as suas pizzas. É esse o tema dessa videoaula! Em primeiro lugar é bom lembrar que, basicamente, é necessário estruturar a cozinha pensando em cada detalhe dela de uma maneira inteligente e viável. Lembre-se: o espaço físico é parte essencial para o sucesso da pizzaria, sendo ele determinado primeiramente pelo tipo de forno que será utilizado na pizzaria (independente se ela é a la carte, rodízio, fast food ou delivery).

Sobre a cozinha, o ideal é que ela seja independente da pista de montagem da pizza. Se isso não for possível, basta organizar todos os ingredientes organizados e processados. Na organização da pista de montagem, três bancadas são necessárias para a fluidez do processo. A primeira é onde a massa será aberta pelo pizzaiolo. A segunda é onde acontece a montagem da pizza e todos os ingredientes são acrescentados, deve estar alocada na frente do forno. A terceira e última bancada é o espaço em que a pizza já retirada do forno fica e onde ingredientes frios finalizam a pizza. Nessa última bancada a pizza é cortada, embalada e separada para envio do cliente.

Outro espaço necessário em uma pizzaria é o estoque. É fundamental instalar estantes e deixá-las um pouco afastadas da parede para que o ar possa circular e os produtos não fiquem direto no chão. Geladeiras e freezers também podem ser alocados aqui. Neles os alimentos são separados de acordo com suas utilidades (alimentos processados não ficam juntos com alimentos em embalagens originais).

Além disso, outro ponto de atenção que deve ser considerado na hora de pensar o ambiente é a limpeza. Por onde receberá suas mercadorias? Por onde sairá o lixo do seu estabelecimento e em quais horários você fará a retirada destes resíduos? Definir tudo isso te ajudará a melhorar os fluxos de produção, bem como evitará possíveis contaminações.

Também aparece nessa divisão a área administrativa. É nela que os clientes serão recebidos e será palco das importantes rotinas administrativas. Neste espaço é bom ter um balcão de atendimento com telefone, um computador, máquina de cartão e caixa registradora. Além disso, se essa área for a mesma de recepção, é bacana ter uma geladeira expositora para armazenamento de bebidas, deixando-a à mostra para os clientes. Isso já ajuda no marketing e nas vendas.

Com tudo isso pensado, você não fará apenas pizzas deliciosas, mas garantirá um processo de produção inteligente e profissional. Não deixe de assistir o vídeo todo para aprofundar em cada item citado aqui. Boa aula!