

Resumo: Precificação Pizzaria

Nesta videoaula, vamos tratar de um assunto super importante para quem trabalha no ramo dos pizzas: a precificação correta de cada produto do seu estabelecimento. Para realizar a precificação é necessário, principalmente, levar em consideração fatores internos de negócio como custos fixos, despesas com matéria-prima e embalagem e outros.

Existem pontos básicos para começar a pensar na precificação: o primeiro é fazer uma ficha técnica para cada sabor de pizza. Isso dá uma noção geral do que é necessário para montar o produto, e conseqüentemente, aponta custos. A partir disso, é possível considerar CUSTOS FIXOS, CUSTOS VARIÁVEIS, SALÁRIO E LUCRO e, assim, chegar em preços ideais para sua pizzaria, ou seja, que sejam bons pra você como empreendedor e também para o bolso do cliente.

Para construir as fichas técnicas é muito importante que você tenha definido o cardápio que você irá oferecer aos seus clientes. Essa etapa funciona para que você dê um padrão de qualidade para sua pizza, sabendo as quantidades utilizadas e o que vai em cada sabor para se organizar e também explicar para seu cliente. Nesta ficha vão todas as informações sobre o seu produto como a receita, ingredientes, quantidade de cada ingrediente, seu rendimento e custo.

Outro ponto importante, mas não essencial, para a precificação é: fique sempre de olho na concorrência. Veja se o seu preço está de acordo com a sua clientela e lembre-se de sempre manter a qualidade do seu produto. Você pode oferecer um bom preço para seu cliente, mantendo uma boa margem de lucro e isso tudo só depende da maneira como sua clientela valoriza o que você vende. Por isso, outro ponto, é entender o público atendido. Às vezes pode ser jovem, mais familiar, ou talvez estejam preocupados em comer mais saudável, quem sabe? É fundamental que você perceba o público que atende.

Também é importante que você observe a região da sua pizzaria. Pode ser que seja num local que as pessoas estão mais preocupadas com a qualidade e o preço é um fator secundário. Mas, por outro lado, pode ser uma região que as pessoas procurem mais promoções, e aí o preço entra como grande diferencial.

É isso, pessoal. Não deixe de assistir a aula para entender com mais profundidade a ficha técnica e tudo que compõe seu preço! Boa aula!

