

ABERTURA DE UMA PIZZARIA

Opening of a pizzeria

João Marcos Ferronato¹

Resumo: A cidade de Arroio Trinta conquistou, na década de 2000, o título de Capital Catarinense da Cultura Italiana, esse título trouxe muito prestígio ao município. Além do prestígio, gerou bastante curiosidade por parte das pessoas que admiram ou pretendem conhecer a cultura italiana, já que, principalmente no estado de Santa Catarina, a colonização italiana foi muito forte nos séculos passados. Ao receber turistas e visitantes, a cidade oferece a oportunidade de visitas a belezas naturais, construções típicas, casas de lembranças, mas fica devendo quando o assunto é a culinária, tanto aos visitantes e turistas como aos próprios moradores de Arroio Trinta. Visando esse nicho de mercado, decidiu-se por elaborar um plano de negócios, estudando a viabilidade em se montar uma pizzeria típica italiana, no centro da cidade. Algo que ao ser analisado se mostrou bastante atrativo e rentável.

Palavras-chave: Pizzeria. Turismo. Cultura italiana.

Abstract: The city of Arroyo Thirty won in the 2000s the title of Santa Catarina Capital of Italian, the title brought much prestige to the city. Besides the prestige, it generated enough curiosity for people who admire or want to know the Italian culture, since, especially in the state of Santa Catarina, the Italian colonization was very strong in centuries past and before last. To receive tourists and visitors, the city offers the opportunity to visit the natural beauty, typical buildings, memories of houses, but it should when it comes to cooking, both to visitors and tourists as to the residents of Arroyo Thirty. Targeting this niche market, it was decided to draw up a business plan in studying the feasibility to mount a typical Italian pizzeria in the city center. Something to be analyzed proved quite attractive and profitable.

Keywords: Pizzeria. Tourism. Italian culture.

Introdução

Com o intento de atender à demanda da culinária típica italiana na cidade de Arroio Trinta, decidiu-se por desenvolver este trabalho nesta área carente.

Arroio Trinta é um pequeno município, situado no meio oeste de Santa Catarina, com aproximadamente 3.500 habitantes. Sua economia é voltada, principalmente, para o setor agrícola e agroindustrial. Suas terras foram colonizadas por descendentes de italianos vindos principalmente do Rio Grande do Sul e do sul do estado de Santa Catarina.

Os traços dessa colonização podem ser vistos ainda hoje, na arquitetura de suas construções e no costume de seu povo. Tão forte são esses traços que, no ano de 2006, Arroio Trinta ganhou o título de Capital Catarinense da Cultura Italiana.

Devido à fama conquistada com esse título e à beleza natural de suas terras, atraiu e continua atraindo muitos turistas que chegam em busca da vivência dessa cultura. Encontram belos lugares para visitação, construções inspiradas em pontos turísticos da Itália, povo hospitaleiro, a fala do idioma italiano ainda forte, lembranças típicas italianas, mas não encontram o que é mais forte e famoso na Itália, a culinária típica.

Percebendo esta carência, decidiu-se por elaborar um plano de negócios para analisar a viabilidade da abertura de uma pizzeria, afinal, quando se pensa em culinária italiana logo vem à mente a imagem de uma bela macarronada ou de uma deliciosa *pizza*.

¹ Centro Universitário Leonardo Da Vinci – UNIasselvi – Rodovia BR 470 - Km 71 - nº 1.040 – Bairro Benedito – Caixa Postal 191 – 89130-000 – Indaial/SC Fone (47) 3281-9000 – Fax (47) 3281-9090 – Site: www.uniasselvi.com.br

Identificação do negócio

Pizzaria Italia in Brazile Ltda.
Rua Orlando Zardo - 51 – Centro – Arroio Trinta - SC
Telefone: (49)3535-6022 / (49)9966-1772
CNPJ: 00.000.000/0001-00
www.pizzariaitaliainbrazile.com.br

A pizzaria Italia in Brazile estará localizada na Avenida principal, no centro da cidade de Arroio Trinta, sala alugada, junto ao edifício Vêneto. Suas características principais serão: o ambiente com típica arquitetura italiana, som ambiente, atendimento diferenciado e o sabor inconfundível de um forno a lenha.

A empresa estará enquadrada no Simples Nacional, terá dois sócios proprietários e contará com dois funcionários.

Definição do negócio

A pizzaria Italia in Brazile nascerá com o intuito de resolver um problema e, ao mesmo tempo, aproveitar uma oportunidade, oferecerá ambiente aconchegante, serviço especializado e sabor marcante.

O local onde será instalada as dependências da pizzaria conta com um amplo e seguro estacionamento para oferecer maior comodidade aos frequentadores. Servirá apenas três sabores de pizzas, sendo dois salgados, “*marguerita*” e “*calabresa*” e um doce, “*sensação*”.

Estruturação da equipe

A equipe será composta por dois funcionários e contará com a supervisão e trabalho dos proprietários no local do estabelecimento, sendo que um dos proprietários será o *pizzaiolo*, sua sócia será a gerente/caixa e os outros dois funcionários trabalharão como garçons.

Formação:

Razão Social: Italia in Brazile Ltda.

Nome Fantasia: Italia in Brazile

João Marcos Ferronato: sócio-proprietário, possui curso de culinária com especialização em *pizzas*, pratica a arte da *pizza* em casa em jantas para familiares e amigos, trabalhará como *pizzaiolo*.

Marília Borga Ferronato: sócia-proprietária, formada no curso superior de Administração de Empresas e possui experiência em atendimento ao público, trabalhará como caixa do estabelecimento e será a gerente.

Marcos Ribeiro: possui ampla experiência como garçom, atuando na área há 12 anos em pizzarias da região.

Ana Ferronato: possui experiência no atendimento ao público, trabalhará como recepcionista e fará o serviço de garçonete.

Motivação e oportunidade

Motivados pela carência desses serviços na cidade e pela oportunidade de oferecer um produto diferenciado e um atendimento exemplar, pensou-se em investir na área da culinária típica italiana, aproveitando a tendência de crescimento da procura nessa área, e pela notável procura por parte dos próprios munícipes a esses serviços, sendo comum a saída de famílias da cidade de Arroio Trinta, para cidades vizinhas, principalmente nos fins de semana, para encontrarem esses serviços.

Os negócios na área da culinária vêm crescendo de forma muito rápida e se mostrando bastante vantajosos e interessantes, afinal, com o crescimento do poder aquisitivo da população, cresce também o desejo pelo bem-estar, e nessa área, a alimentação ocupa um grande espaço.

Juntando a oportunidade apresentada com o desejo em realizar o sonho de tornar profissional a arte até então praticada por lazer, decidiu-se pela junção do útil ao agradável, assim investindo na abertura de uma pizzaria típica italiana em uma cidade com cultura também típica italiana.

Descrição dos produtos

Serão oferecidos aos clientes local aconchegante, com ambiente familiar, típico da cultura italiana, móveis rústicos, com mesas e cadeiras feitas em madeira, nas mesas, toalhas em tecido xadrez, nas cores vermelha e verde, que ofereçam, ao mesmo tempo, comodidade e beleza.

A pizzaria Italia in Brazile prezar, principalmente, pela qualidade dos produtos oferecidos, produzidos em uma cozinha moderna e funcional.

Os três produtos a serem servidos aos clientes serão: *pizza* salgada sabor *marguerita*, *pizza* salgada sabor calabresa e *pizza* doce sabor sensação, serão produzidos na própria cozinha da pizzaria.

A massa será estilo caseira e será produzida na hora, garantindo um produto sempre fresco e de boa qualidade, também será feita a cobertura na própria cozinha da pizzaria, e após montada a gosto do cliente, será assada na hora, processo rápido para atendimento no menor tempo possível aos clientes.

Tecnologia e processos

Para um melhor atendimento e satisfação dos clientes, será oferecido serviço profissional de garçons e recepcionista, além de produto de qualidade, que será produzido artesanalmente para a garantia do diferencial do sabor da comida caseira.

Serão construídos dois fornos a lenha, um menor e outro maior, o menor para utilização em noites de pouco movimento, e o maior, para utilização nos finais de semana e nas noites de maior movimento, economizando, assim, a lenha utilizada para o aquecimento dos fornos, otimizando o lucro e colaborando para a conservação do meio ambiente.

A lenha a ser utilizada nos fornos será a de eucalipto de reflorestamento, já que ela não oferece o risco de deixar gosto ou cheiro forte no produto final, e por ser “ecologicamente” correta a sua utilização. A lenha de eucalipto, além de ser barata, é facilmente encontrada na cidade e na região, já que muito se investe no reflorestamento com essa espécie de planta, de crescimento rápido e com a possibilidade de rebrote.

Para evitar desperdícios de lenha queimada sem a necessidade, serão incentivadas as reservas antecipadas, com hora marcada para início da janta, já que para o aquecimento dos fornos, é necessário que os mesmos sejam acesos com pelo menos 1 hora de antecedência.

Benefícios e vantagem competitiva

As *pizzas* a serem servidas na Pizzaria Italia in Brazile terão sabor único e marcante, por serem montadas a partir da massa caseira, fina e crocante, cobertura saborosa e leve, e por contarem com o sabor inconfundível do forno a lenha, para se manter e se resgatar as marcas da culinária antiga e marcante. Conforme Nogueira (2011), no forno a lenha, a madeira em combustão exala vapores aromáticos que se impregnam na *pizza* – em outras palavras, a *pizza* fica levemente defumada. Algo que nenhuma outra pizzaria da cidade e das cidades vizinhas mais próximas oferecem.

Levando ainda em consideração a cultura italiana fortemente presente na cidade de Arroio Trinta, será investido na capacitação dos garçons, para que eles possam se comunicar com os clientes, na língua italiana, quando o município receber turistas daquele país, algo não incomum na cidade.

A soma do bom produto oferecido, ambiente aconchegante, atendimento diferenciado e rápido e a boa localização, será o grande diferencial da Pizzaria Italia in Brazile, para a conquista e fidelização dos clientes.

Definição de preços

Os preços de vendas das *pizzas* serão definidos, levando em consideração os custos fixos, os custos variáveis e a lucratividade desejada.

No ramo de produção e comercialização de *pizzas*, assim como em outros produtos alimentícios, o grande diferencial para se conseguir uma boa lucratividade é o valor agregado ao produto final.

Para se fabricar uma *pizza* de tamanho médio, se gasta em média R\$ 2,00 para a fabricação da massa (farinha, fermento, açúcar, sal, ovo...) e R\$ 8,00 na cobertura (molho de tomate, queijo e sabor a gosto). Levando em conta os gastos com mão de obra para a fabricação, para os serviços de garçons e serviços de limpeza totalizam em média R\$ 5,00, demais gastos, com impostos, taxas, aluguel e depreciações, R\$ 5,00, totalizando R\$ 20,00. A *pizza* pode ser vendida a R\$ 30,00, preço médio praticado no mercado, o que representa um lucro de 50% (valores não exatos).

Esse valor de R\$ 30,00 é um preço que representa uma boa lucratividade, e é um valor bastante competitivo, levando em conta a média de preços praticados na cidade de Arroio Trinta e em cidades da região.

O setor

O mercado na área alimentícia está em constante crescimento e evolução, segundo Lopes (2012, p. 1), “[...] 31% do total do orçamento das famílias gasto com alimentação são aplicados fora de casa”, ou seja, cada vez mais, as famílias estão fazendo suas refeições fora de casa.

Em todo o país, a clientela está ficando cada vez mais exigente e prezando por bom atendimento e bons produtos. Por se tratar de alimentos com diferenciais, eles podem ter bastante valor agregado e se tornarem bastante lucrativos.

A cidade tem uma grande carência no setor alimentício, muitas pessoas do município saem para outras cidades da vizinhança em busca de boas pizzarias, e pessoas de outras cidades vem à cidade de Arroio Trinta para visitar os pontos turísticos, e em busca da culinária típica.

É durante os fins de semana que esses serviços são mais procurados (sextas, sábados e domingos), por isso a pizzaria Italia in Brazile abrirá suas portas, de quartas-feiras a domingos, ficando nas segundas e terças-feiras com as portas fechadas, diminuindo assim, gastos com mão de obra, energia, entre outros.

Durante todo o ano, o setor é bastante procurado, mas é principalmente no verão, época de férias, que o consumo aumenta.

Clientela

O grande foco de clientes a serem atendidos na pizzaria serão as famílias, os casais ou as pessoas com vida estilo “familiar”, pois clientes com essas características procuram um local mais requintado e com ambiente mais familiar para realizar suas refeições e seus encontros.

Além disso, o ambiente estará voltado a receber turistas e visitantes, que encontrarão a cultura italiana no ambiente e na culinária.

Não só a cidade de Arroio Trinta está carente desse tipo de local, mas também outras cidades da região, como Salto Veloso, Macieira e Iomerê, o que torna ainda mais vantajoso o negócio, já que o nicho de mercado aumenta com a carência das cidades vizinhas.

Fornecedores

Para a inicialização dos trabalhos da pizzaria, o investimento será relativamente alto, pois será necessário a construção dos fornos, a aquisição dos equipamentos para a cozinha, equipamentos para o *pizzaiolo*, a aquisição de mesas, cadeiras, copos, toalhas, pratos, talheres, guardanapos de tecido, pedras e suportes para as *pizzas*, entre outros gastos. Para essas compras, pretende-se buscar fornecedores diretos com vistas à negociação de melhores preços.

Com relação às compras de matéria-prima para os trabalhos do dia a dia, como farinha, óleo, ovos, queijos, tomates, temperos, azeites, entre outros, os fornecedores se encontram na cidade de Arroio Trinta, que são os mercados.

Concorrentes

Hoje, no município de Arroio Trinta, praticamente não existe concorrência nesse setor, até existem outras pizzarias, mas nenhuma com ambiente familiar e que ofereçam *pizzas* assadas em forno a lenha.

A maior concorrência se encontra na cidade vizinha, Treze Tílias, local para onde muitos arroiotrintenses e demais moradores das cidades vizinhas se deslocam para encontrar bom atendimento e bons produtos.

Propaganda

É importantíssimo se investir na divulgação do seu negócio. Segundo Gonçalves (2011), é muito importante fazer a divulgação do seu novo negócio, pois é através dela que os clientes potenciais vão encontrar sua pizzaria.

Para a divulgação do novo negócio a ser implantado na cidade e, posteriormente, do atendimento diário, será utilizado primeiramente o *marketing* audiovisual, com propaganda em *outdoors* da cidade e propagandas diárias em rádio de grande audiência no município, e com a criação de páginas em redes sociais.

Os custos relativos à divulgação não serão tão expressivos, pois o aluguel mensal de um *outdoor* em Arroio Trinta gira em torno de R\$ 200,00, propaganda na Rádio Tropical de Treze Tílias, que é a rádio mais ouvida em Arroio Trinta, tem um custo unitário de R\$ 5,00, levando em consideração uma média de 2 anúncios diários, no fim do mês terá um custo de R\$ 300,00, e já que a divulgação através de redes sociais não gera custo, o total do gasto mensal com *marketing* da pizzaria Italia in Brazile será de R\$ 500,00.

Com o passar do tempo e com o aumento do conhecimento do empreendimento por parte dos consumidores, poderá ser reduzido o custo com divulgação, podendo ser cancelado contrato com o *outdoor* e diminuído a quantia de anúncios diários na rádio.

Ponto

O ponto de venda e atendimento ao público será fixo, localizado na avenida central da cidade, na Rua Orlando Zardo, Centro, pois se trata de ótima localização, de fácil acesso, com bom espaço para estacionamento e em local de grande circulação de pessoas, o que também ajudará na *marketing* da empresa.

Como supracitado, na cidade praticamente não existe concorrência para o negócio, e principalmente na região central, a ser instalada a pizzaria, a concorrência é zero, o que aumenta as chances de ser bastante procurado.

Considerações finais

Analisando os pontos positivos e negativos encontrados no estudo para o desenvolvimento deste plano de negócios, as tendências do mercado, o nicho de mercado encontrado nesta microrregião, observa-se uma grande área a ser explorada, para sanar uma carência e aproveitar uma oportunidade que existe hoje em Arroio Trinta.

Esta é uma carência constante de moradores, visitantes e turistas da cidade, tanto que muitas pessoas deixam o município e se deslocam a municípios vizinhos para encontrarem um local que atenda suas necessidades.

Conclui-se que a abertura de uma pizzaria típica italiana, com *pizzas* estilo italianas, ambiente personalizado, estacionamento espaçoso e com bom atendimento se torna uma ótima oportunidade com grandes chances de se tornar um negócio vantajoso e lucrativo com ótimas expectativas para um bom crescimento futuro.

Referências

GONÇALVES, Vinícius. **Como montar uma pizzaria**. 2011. Artigo. Disponível em: <<http://www.novonegocio.com.br/ideias-de-negocios/montar-pizzaria/>>. Acesso em: 30 set. 2014.

LOPES, Simone S. **Gastronomia aquece o país**. 10 de junho de 2012. Correio do Povo. Disponível em: <<http://www.correiodopovo.com.br/blogs/planodecarreira/?p=313>>. Acesso em: 21 out. 2014.

NOGUEIRA, Marcos. Faz diferença assar a pizza no forno a lenha? Outubro de 2011. **Super Abril**. Disponível em: <<http://super.abril.com.br/cotidiano/faz-diferenca-assar-pizza-forno-lenha-444200.shtml>>. Acesso em: 9 out. 2014.

Artigo recebido em 15/06/16. Aceito em 18/08/16.