OTTOBRE 2024
www.cc-cash.it

linea diretta

PROFESSIONISTI AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ

INCHIESTA
PIZZERIE
LA FORMAZIONE FA LA DIFFERENZA

CAFFETTERIE ITALIANE
IL PIACERE DEL SUCCESSO

VI RACCONTIAMO L'HOTEL PIÙ BELLO DEL MONDO

N.10 del 23-09-2024 - Anno VI - Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n°46) art. 1, comma 1, MBPA/NE/PD/002/2018 - Contiene I.P. - Mensile

TROPPI ORDINI IN PIZZERIA? REGOLE DI SOPRAVVIVENZA

*di Giacomo Pini**

Mindset e management

Il cliente fa presto a dire: "Mangiamoci una pizza!". Se per il pizzaiolo il locale stracolmo e la pioggia di ordini sono una manna dal cielo, nello stesso tempo rappresentano un impegno a livello esponenziale, improvviso e stressante. Per evitare sprechi, incidenti e batticuore è necessario quindi attrezzarsi in anticipo

È domenica sera, e per la maggior parte della gente questo significa la fine del weekend e le ultime ore di relax prima della nuova settimana lavorativa. Non si ha tanta voglia di cucinare, magari in tv c'è la partita della squadra del cuore oppure il rientro dal fine settimana ha qualche minuto o persino qualche ora di ritardo rispetto al previsto. Così si cerca quel prodotto confortevole che tutti amano: la pizza. E i tavoli delle pizzerie si riempiono di clienti, il telefono non smette di squillare, gli ordini arrivano a fiotti, i ragazzi delle consegne corrono per la città...Come si fa a gestire così tanto lavoro tutto insieme?

Partiamo dalle basi. Per organizzare al meglio l'attività delle pizzerie servono formazione, metodo e tecnologia. Vediamo in quali dosi.

La sapienza è nelle mani ma ci vuole anche il cervello

Dietro alla pizza – e al fare la pizza – si nasconde una vera e propria arte, che richiede tanta passione, curiosità e costanza di aggiornamento. Per lavorare meglio, in generale, e affrontare, nello specifico, i picchi dei momenti di punta, risulta fondamentale per il pizzaiolo mettere in gioco tutto

il proprio know how a livello di scelta delle materie prime, tempi di lievitazione e di cottura. Inutile pensare, ad esempio, di voler programmare la produzione di una settimana senza sapere che occorre scegliere una farina a lunga lievitazione per poter abbattere le palline di impasto. Allo stesso modo, saper trattare tutti gli ingredienti e le singole lavorazioni riduce al minimo gli errori e gli sprechi conseguenti, con un notevole risparmio economico. Senza dimenticare che tale dimestichezza è quella che serve anche per dare vita ad abbinamenti insoliti, capaci di sorprendere, attirare la curiosità di nuovi clienti e far tornare quelli già fedeli con la proposta di pizze del giorno, della settimana e del mese, che rispondano anche all'autenticità del territorio e alla freschezza dei prodotti di stagione.

Proattività: il meglio della pianificazione

Dato per assodato che il pizzaiolo "sa quello che fa", passiamo al concetto di produzione pianificata. Muoversi in anticipo e pianificare la lavorazione permette di ottenere diversi vantaggi. In primo luogo, migliora la distribuzione del carico di incombenze, prevenendo la necessità di lavorare giorno su giorno e spezzando i tempi di produzione e di servizio col fine ultimo sia di evitare ingolfamenti, sprechi e rotture di magazzino, sia di gestire l'overstock in maniera intelligente.
Chi sceglie di avvantaggiarsi nella produzione e di preparare per tempo impasti e linea, non potrà certamente esimersi dall'avere il giusto controllo sui propri numeri, a partire dalle modalità di riordino e acquisto fino al numero delle unità vendute per referenza sul menu e al valore dello scontrino medio. L'analisi del dato, infatti, assume una notevole rilevanza: avere uno storico rispetto al venduto permette una più facile stima delle proiezioni di vendita, considerando la variabilità di fatturato rispetto al giorno della settimana, alle settimane in un mese e ai mesi in un anno, anche rispetto ai diversi segmenti di clientela serviti, delle condizioni meteorologiche o di altre variabili esterne che possono influenzare le vendite stesse e quindi il fatturato.

Quanto conviene essere all'avanguardia

Creatività, conoscenza, abilità, pianificazione e controllo devono poi poter contare sull'aiuto della tecnologia, che rappresenta un valore aggiunto inestimabile per far sì che l'operatività passi a un livello più alto in termini di ottimizzazione e resa produttiva. Acquistare un forno trivalente di nuova generazione potrebbe essere l'ideale per le pizzerie che magari propongono in carta anche fritti come antipasti da degustare in attesa della portata principale, e che decidono di lavorare con basi precotte e abbattute, una volta messe sottovuoto. Allo stesso modo, investire in un abbattitore da dieci teglie e un'impastatrice a doppia velocità potrebbe tradursi in un aumento di palline di impasto prodotte, aumentando così la produttività oraria per ogni singolo collaboratore, nonché una migliore resa finale grazie alla garanzia di avere un impasto più idratato. L'unione delle tecniche di precottura e conservazione, che lavorano sinergicamente seguendo la strategia pensata da un pizzaiolo esperto, magari supportato da un consulente specializzato sul tema, permette alla pizzeria di stoccare un quantitativo di basi per pizza sufficienti a coprire più giorni lavorativi, così da prevenire situazioni di stress elevato e disagi per la clientela, ridurre gli scarti e rendere più fluida l'operatività giornaliera.

L'OTTIMIZZAZIONE DEL LAVORO IN NUMERI

1. Aumentare la produzione di 10 x richiede un aumento del tempo di manodopera pari a 2 x.
2. Lavorando in anticipo con basi precotte in quantità elevate, è possibile ridurre i costi non food legati alla manodopera e alle utenze fino a un -92% (passando da una lavorazione di 2,5 kg a 50 kg di farina per volta). Questo consente un incremento del guadagno unitario pari a circa un +400%.
3. Alcuni forni permettono di raggiungere le temperature necessarie alla cottura in pochissimo tempo e di cuocere fino a 8 pizze contemporaneamente in soli 90 secondi.
4. La scelta di un forno con platea rotante consente all'operatore di ridurre il tempo attivo sul singolo prodotto, eliminando quello necessario in caso di utilizzo di forno statico per controllare in maniera continuativa il livello di cottura della pizza.

*Ceo di GP Studios, società di consulenza e formazione per il turismo e la ristorazione dal 2001.
Tel. 0543 84099 – www. gpstudios.it – email: info@gpstudios.it