

DA IDEIA À REALIDADE

COMO TIRAR UM PROJETO DE FOODSERVICE DO PAPEL



São Paulo, 26 de Abril de 2017



Sobre o autor:

Emmanuel Melo é designer, membro profissional da FCSI e sócio-fundador do StudioIno

Em meados do ano passado, o jovem empreendedor Greg Machado procurou o StudioIno com uma ótima ideia. Que tal abriremos uma pizzaria na qual o próprio cliente monta o prato do seu jeito? Esse foi o conceito por trás do Pizza Makers, inaugurado em dezembro, no Shopping Morumbi Town, em São Paulo. Mas, para que o projeto partisse de um estalo interessante para se tornar um restaurante movimentado no centro de compras, foi preciso “começar do começo”.

A equipe do StudioIno trabalhou junto do cliente em todos os passos necessários para tirar o projeto do papel e transformá-lo em realidade, desde a concepção da marca até obra e ambientação do espaço. Ao fim, o projeto todo envolveu: desenvolvimento do conceito, projeto de cozinha, projeto de arquitetura e interior, projetos complementares, e projeto de branding, ou seja, nome, marca, uniforme e elementos gráficos da comunicação com os clientes.

CONCEITO: BRANDING E A FILOSOFIA DA MARCA

O objetivo do projeto foi criar um novo conceito de operação e proporcionar uma nova experiência para os consumidores. Todo o processo de pesquisa, conceitualização e projeto durou em torno de 60 dias.

“Essa foi a fase mais gostosa de ver acontecer”, conta Greg Machado. “A ideia, desde o começo, não era abrir apenas um restaurante de pizza e sim uma marca forte no mercado a qual um dia poderíamos escalar para um modelo de franquia”. O cliente explica que o trabalho foi realizado com bastante interação com ele transmitindo o que tinha em mente e o time do StudioIno adicionando o conhecimento de anos de experiência neste setor.

Ao final desse período, foi elaborada uma filosofia para a marca Pizza Makers que se fez presente em todos os aspectos do restaurante, desde a comunicação visual até a própria arquitetura do espaço. O conceito se baseia na cultura “maker”, que valoriza as ideias de “faça você mesmo” e “mão na massa”.

 **Manifesto Maker** 
A VONTADE DE CRIAR E O DESEJO DE NOVAS EXPERIÊNCIAS
É O SIGNIFICADO DO TERMO MAKERS


QUEREMOS QUE NESTE ESPAÇO VOCÊ POSSA
REINVENTAR SEUS SABORES FAVORITOS DE PIZZA
E DAR ASAS À SUA IMAGINAÇÃO!

SOLUÇÕES DE ARQUITETURA

Para traduzir esse conceito nos 35 metros quadrados do restaurante foram aplicadas diferentes soluções. A atmosfera do ambiente conta com materiais de acabamento como o forro em chapa metálica expandida e madeira natural. A comunicação visual traz desenhos feitos à mão e pintados diretamente nas paredes.

O conceito da marca acabou criando um desafio para a equipe de arquitetura. Era preciso desenvolver o layout e fluxo de atendimento de forma que não houvesse cruzamentos e, assim, o consumidor fosse atendido de forma rápida, porém personalizada.

O layout elaborado para atender esta demanda foi simples e funcional. Nas áreas de retaguarda ficam os locais para armazenagem de alimentos, preparação da massa e pré-preparo dos ingredientes. Já o balcão frontal de exposição e atendimento foi equipado

com pista refrigerada para facilitar a escolha dos ingredientes e a montagem das pizzas, calzones e saladas.

A solução trouxe equilíbrio para as operações de Back e Front of the House e possibilitou o uso dos alimentos do jeito que o cliente precisava. Todos os ingredientes são frescos e a massa é preparada no local.



SOLUÇÕES DE EQUIPAMENTOS DE FOODSERVICE

O restaurante tem uma proposta de refeição rápida e casual, para manter essa filosofia e garantir a qualidade do produto, as soluções para a cozinha foram essenciais. O forno rápido para pizza da Prática é o equipamento chave do projeto. Foram utilizados dois fornos modelo Forza Express, equipamento elétrico e programável que assa uma pizza crua em 2 minutos. Esse equipamento viabilizou a operação de preparação das pizzas à vista dos consumidores.

Como o equipamento correto faz toda diferença em um negócio de foodservice

Em alguns negócios de foodservice, especialmente os menores, um único equipamento é a chave de toda a produção. A escolha desta peça essencial é, então, vital para a sustentabilidade de todo o empreendimento. Na hora de decidir entre modelos, tamanhos, fabricantes e compatibilidades, contar com a experiência de um consultor especializado faz toda diferença.



RESULTADO FINAL

A primeira unidade do Pizza Makers foi inaugurada em dezembro de 2016 e o empresário já está de olho no futuro. “Estamos extremamente felizes com nossa operação”, comemora Machado. “É muito gratificante ver seu negócio sair do papel e virar realidade! É muito legal ver os clientes felizes com esse novo conceito de montar a própria pizza e ela ficar pronta em 2 minutos, saborosa, com frescor”. O segundo ponto já está em obras e a abertura está marcada para maio e o empresário adianta que já há planos para o início de operações em mais duas lojas ainda este ano.

