

Владимир Давыдов
Евгений Давыдов

**Пицца-бизнес: пиццерия,
служба доставки,
производственный комплекс**



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 338.24
ББК 65.29
Д13

Давыдов В., Давыдов Е.

Пицца-бизнес: пиццерия, служба доставки, производственный комплекс / Давыдов В., Давыдов Е. — Москва: ЛитРес: Самиздат, 2021. — 363 с.

ISBN 978-5-532-10851-6

Как открываются успешные объекты пицца-бизнеса? В чем разница между пиццерией и службой доставки? С чего начинать вхождение в пицца-бизнес? Доставка является самым прибыльным форматом в пицца-бизнесе России, не так ли? Как организовать производственный комплекс, где будет изготавливаться тесто для Ваших пиццерий? Детальные ответы на эти и другие вопросы - в новой книге Владимира и Евгения Давыдова, специалистов по пицца-бизнесу, авторов книги "Пицца-бизнес. От теста до готовой пиццы. Технологии, решения, ингредиенты".

ISBN 978-5-532-10851-6

© Давыдов В., Давыдов Е., текст, 2018
© Omiko Trading LTD., оформление, 2021

Содержание

Часть первая. Открытие пиццерии (службы доставки)	13
1. Почему вы хотите открыть предприятие пицца-бизнеса?	13
2. Определите цели и ожидания	16
3. Определите миссию и бренд	19
4. Создайте концепцию своего заведения	22
5. Исследование рынка	26
Конкуренты	27
Рейтинг конкурентов	28
Ценовая политика	29
6. Определите ценности и видение бизнеса	33
7. Бизнес-план	37
8. Юридическое сопровождение бизнеса	40
9. Создание меню и работа с поставщиками	42
10. Местоположение и аренда	46
Анализ места	48
Рейтинг возможного места для пиццерии	52
Население и демография	52
11. Оборудование и инвентарь	58
Приготовление теста	60
Растягивание теста	60
Приготовление пиццы	60
Доставка и подача пиццы	60
Очистка печи	61
Классификация печей для пиццы	61
Подовые печи для выпекания пиццы	63
1, 2 и 3-х ярусные печи для пиццы	64

Классификация подовых печей для пиццы	65
Технология работы на подовых печах	65
Дровяные печи для выпекания пиццы	66
Технология работы на дровяных печах	67
Конвейерные печи для пиццы	68
Технология работы на конвейерных печах	69
Мейклайн	71
12. Персонал	74
13. Обучение	76
14. Открытие объекта	78
План открытия новой пиццерии	80
Ремонт помещения	84
Оборудование / инвентарь	85
Работа с персоналом	86
Административно-хозяйственный блок	88
Продукты, упаковка и хозтовары: заключение договоров и первая закупка	91
Программное обеспечение для управления пиццерией	91
Открывающий маркетинг	91
Открытие	93
Часть вторая. Пиццерии и службы	94
Классификация пиццерий	94
Виды пиццерий	97
Доставка (delivery)	100
Заказ пиццы	101
Транспорт	102
Термосумка	103

Чаевые	113
Опасности	114
Комбинированный (самовывоз-доставка, в зале-самовывоз-доставка)	115
Часть третья. Пиццерия – основные участки	119
Шесть основных рабочих позиций членов команды	120
Участок 1. Приготовление ингредиентов на день работы – участок препа	122
Участок 2. Прием заказов у покупателей	127
Прием заказа у покупателя	130
При заказе мы всегда	130
Повторение полученной от покупателя информации	131
Заключительные фразы и благодарность покупателю	131
Как кассиру вести себя за прилавком	133
Общение с покупателем	136
Сколько стоит плохое обслуживание покупателя?	142
Потери вашей пиццерии от плохого обслуживания	143
Участок 3. Приготовление теста для работы	147
Таблица согревания теста в пиццерии	151
Содержание белка, сила муки и время созревания теста	153
Участок 4. Приготовление пиццы	155
Сыр моцарелла, моцарелла (ит. Mozzarella)	157
Пицца-соус	157
1-й этаж	158

2-й этаж	161
3-й этаж	162
4-й этаж	163
Топпинги	163
Равномерное распределение топпингов на поверхности пиццы	167
Мейклайн (холодильный стол для пиццы)	168
Как собрать свою мейклайн	168
Стандарты мейклайн	169
Распределение соуса	170
Нанесение сыра на пиццу	172
Порядок нанесения ингредиентов на поверхность пиццы	174
Таблица порционирования топпингов для пиццы (продолжение)	177
Таблица порционирования топпингов для пиццы (продолжение)	179
Украшения	180
Участок 5. Выпекание готовой продукции	182
Дровяная печь	183
Методы нагревая в дровяной печи	185
Сгорание в дровяной печи	185
Типы сгорания	187
Температура духовки	187
Процессы внутри и на поверхности пиццы при выпекании	189
Оборудование и материалы	191
Разжигание огня	192
Советы по выпеканию пиццы в дровяной печи	194

Выпекание пиццы в дровяной печи	194
Перенесение пиццы в печь	195
Вращение пиццы	195
Поднятие пиццы к куполу печи	196
Окончание выпекания пиццы	196
Выпекание пиццы в конвейерной печи	197
Время выпекания	197
Температура выпекания	197
При размещении теста на скрине:	198
Подовая печь	198
Выпекание готовой продукции	199
Работа на печи	199
Обратная связь	199
Использование специального оборудования	199
Техника выпекания	200
Гидратация теста	200
Проверка качества готовой продукции	201
10 составляющих качества пиццы (10-бальная шкала качества)	202
Форма	202
Ровный и чистый борт	202
Тесто	202
Пицца-соус	202
Пузыри	203
Нанесение и распределение ингредиентов	204
Сыр моцарелла	204
Нарезка	205

Сервировка	206
Готовность начинки	206
Корочка	206
Участок 6. Нарезание и упаковка продукции	210
Что должно находиться на столе для нарезки и упаковки пиццы	210
Перенесение пиццы из печи на рабочий стол	211
Процедура нарезки	211
Правильно порезанная в коробке пицца должна отвечать следующим критериям	212
Размещение заказа на тепловой полке	213
Участок 7. Доставка	214
Доставка заказа покупателю	214
1й – при производстве заказа	215
2й – при получении заказа от водителя доставки	216
Подготовка заказа	218
Проверка заказа	218
Доставка горячего продукта	218
Приветствие покупателей	219
Передача заказа водителем доставки покупателю	219
Чаевые и как водитель доставки может их заработать?	220
Обязательные действия водителя после возвращения в пиццерию	221
Техника безопасности при доставке	222
Работа водителя между доставками	223
Сложные вопросы при доставке:	223
Ежемесячная проверка автомобилей	224

Расчет времени, составление карты района доставки и ее зонирование	225
Применяйте систему отправки доставки в вашем POS терминале	225
Звонок покупателю	228
Новые направления в доставке	230
Неполный вариант представляет из себя два разных предприятия	231
Полный вариант – это предприятия (назовем их – «тоталы»), осуществляющие как сбор заказов, так и доставку	231
Сами выстраивайте свои отношения со своими покупателями	233
Удобство – это самый важный пункт	234
Соединять все	235
Технология следующего поколения даст новый толчок	235
Участок 8. Административно-хозяйственные и вспомогательные помещения	236
Часть четвертая. Производственный комплекс – основные производственные участки	237
Классификация ПК	238
Производственная зона	239
Получение продуктов	240
Ингредиенты для приготовления теста	241
Мука	242
Параметр W (сила муки)	243
Хранение муки	244
Мука «Gold» или «Красная»	247
Мука «Strong» или «Зеленая»	249

Мука типа «00» или «Голубая»	251
Готовая мучная смесь «Телия»	253
Готовая мучная смесь «Пицца и традиция по-Римски»	255
Смесь с различными видами семян «Нуклео пицца рустика»	257
Добавка «Натуркрафт пицца»	259
Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт «Mamma Mia Pizza» ГОСТ Р 52189 2003	261
Вода	263
pH	265
Жесткость	266
Дрожжи	267
Виды	268
Получение	269
Работа с живыми (прессованными) дрожжами	270
Работа с быстро растворимыми сухими дрожжами	271
Хранение дрожжей	272
Жизнеспособность дрожжей	273
Документация	274
Срок годности	275
Сахар/сахаросодержащие ингредиенты	277
Соль	280
Оливковое масло	281
Производство теста	282
Рассматривайте время и температуру как ингредиенты теста	283
10 этапов производства теста в ПК	285
Созревание теста	292
Оборудование для производственного комплекса	294