
Cómo abrir una pizzeria

Checklist

1. Determina el tipo de pizzería que deseas abrir.

1.1. Elige entre franquicia y propiedad independiente.

Hay pros y contras en cada una de estas opciones, y la decisión finalmente dependerá de tu gusto por el riesgo y la responsabilidad, tus fortalezas y limitaciones presupuestarias.

1.2. Decide qué tipo de pizzería quieres abrir.

Hay cuatro tipos principales de pizzerías: entrega a domicilio, para llevar, take 'n bake y para cenar ahí.

2. Escribe un plan de negocios.

2.1. Haz la investigación necesaria.

Para escribir tu plan de negocios, deberás investigar a tus principales competidores, así como al mercado de la pizza en tu área.

2.2. Incluye todos los elementos esenciales en tu plan de negocios.

Este plan de negocios es una especie de hoja de ruta para ti en las primeras etapas y puede usarse para obtener financiamiento y atraer socios.

3. Elige un nombre comercial.

3.1. Intenta utilizar un generador de nombres comerciales.

Recomendamos NameSnack, un generador de nombres gratuito que utiliza inteligencia artificial para generar miles de nombres potenciales.

4. Forma una entidad legal.

4.1. Elige una estructura empresarial para registrarte.

Hay cinco tipos de estructuras comerciales entre las que puedes elegir al registrar tu negocio de pizzas: propiedad única, sociedad, cooperativa, corporación de responsabilidad limitada y corporación.

5. Empieza a planificar tu menú.

5.1. Colecta recetas y forma el menú.

Tu menú informa la manera en que construyes y comercializas tu marca.

5.2. Ingredientes de origen.

Obtén ingredientes locales visitando agricultores locales, mercados de agricultores, cervecerías locales, exposiciones y exposiciones para establecer relaciones con los productores locales de los ingredientes que necesitas.

6. Busca financiamiento.

6.1. Determina cuánto dinero necesitarás.

Antes de comenzar a buscar fondos, es aconsejable evaluar primero cuánto dinero ya tienes y cuánto más necesitarás para abrir tu pizzería.

6.2. Calcula todos los costos de abrir tu negocio.

Los costos comerciales incluyen el registro, el alquiler, la contratación de empleados y los costos para mantenerte en funcionamiento a diario durante el próximo año.

6.3. Busca diferentes opciones de financiación.

Usa tus resúmenes de costos y tu plan de negocios para solicitar financiamiento.

7. Adquiere todas las licencias y permisos aplicables.

7.1. Obtén una licencia comercial.

Para averiguar si tu estado requiere una licencia comercial estatal y para solicitar una, visita el sitio web de pequeñas empresas de tu estado o el sitio web de la Administración de Pequeñas Empresas.

7.2. Obtén un permiso de manipulador de alimentos.

Un permiso de manipulador de alimentos es un documento oficial que muestra a los inspectores de salud que has completado un curso de seguridad alimentaria aprobado por el estado.

7.3. Solicita una licencia de servicio de alimentos.

El proceso implica una inspección de salud en persona si deseas operar una cocina en una oficina separada o espacio de ubicación.

7.4. Obtén un seguro comercial.

Al obtener un seguro comercial, puedes proteger tu negocio de pérdidas causadas por demandas, incendios, inundaciones, robos, etc.

8. Encuentra la ubicación perfecta.

8.1. Considera arrendar una propiedad comercial.

Es posible que desees instalarte en una calle concurrida del centro de la ciudad, en un centro comercial o en un nuevo centro comercial.

8.2. Transforma el local.

Si tu presupuesto lo permite, podrías hacer algunas renovaciones y aprovechar la oportunidad para diferenciar tu pizzería de la competencia.

8.3. Piensa en la marca de tu pizzería.

Todos los elementos, desde la iluminación y los asientos hasta el piso, deben alinearse bajo un tema.

8.4. Equipa tu pizzería.

Un equipo confiable y de buena calidad es esencial para el éxito de una pizzería.

8.5. Asegúrate de que el diseño de tu cocina funcione.

La cocina es el corazón de tu restaurante, por eso la distribución es fundamental.

9. Contrata empleados.

9.1. Enumera cuántos empleados necesitarás en tu pizzería.

Independientemente del tamaño de tu pizzería, hay una serie de roles que deben cumplirse para que tu negocio tenga éxito.

9.2. Redacta los contratos.

Tu pizzería necesitará un conjunto de contratos laborales básicos.

10. Comercializa tu pizzería.

10.1. Crea una página web.

Tu sitio web debe ser fácil de usar, informativo y perfectamente alineado con tu marca.

10.2. Invierte en redes sociales.

Sé accesible para tus clientes y comparte imágenes, videos y memes relevantes de manera regular y gratuita.

10.3. Usa el espacio en tu pizzería.

Es posible que desees colocar una o dos pantallas en tu pizzería y, en lugar de tenerlas en un canal de televisión, utilízalas para publicitar o mostrar menús y elementos en el menú, ofertas promocionales u otra información.

10.4. Regístrate en Google My Business.

Si quieres aparecer cuando alguien pregunta "¿dónde está la pizzería más cercana?" asegúrate de registrarte en Google My Business.