

DICAS CRUCIAIS PARA O SUCESSO DE SEU NEGÓCIO!

Por: Fornos Capital.

O setor de alimentação fora de casa, incluindo o Delivery, é um dos mais competitivos, com concorrência sempre crescente!

Então para ter vida longa nesse ramo você precisa saber dimensionar e escolher o quão forte será o “CORAÇÃO” de sua empresa, então vamos te ajudar!

Leia os seguintes pontos chaves para tomar a melhor decisão de compra:

1- Você sabe o que é o Teste de Stress de sua Cozinha?

É aquele momento que todo empreendedor sonha alcançar, mas que pode ser o início do fim de seu negócio: “Quando sua Cozinha está cheia de pedidos”.

Neste momento você precisa estar com todos os processos organizados e ter a certeza que seu forno não será o gargalo da operação, ou seja, não vai haver atrasos, nem mau cozimento de seus produtos, fatores que irritam seus clientes e provocam a perda dos mesmos!

2- Você considerou o custo de energia elétrica do Forno antes de fechar negócio?

A conta de Luz é inegociável e chega todo mês, mas esquecemos facilmente disso ao planejar nosso sonho. Além disso, é um dos principais vilões do aumento desnecessário de custo.

Então, você tem que exigir a declaração de Potência máxima e consumo teórico do forno que você está cotando, além da isolação que o forno é construído!

Veja na aba COMO FUNCIONA do site Capital e entenda melhor.

Resumindo: O perfeito equilíbrio no dimensionamento da potência das resistências e a capacidade de reter ao máximo o calor gerado (e já pago) através de uma Isolação robusta, é que definem o custo baixo de sua conta de Luz!

3- Saiba as cinco perguntas que o mercado de fornos não quer que você faça?

- Qual a potência máxima e o consumo teórico deste forno?

- Quantos centímetros de isolação e qual material isolante usado em seu forno?

- Quantos anos de garantia da estrutura esse forno tem?
- Qual a vazão desse forno para o meu produto?
- Qual o custo de manutenção deste forno? Por exemplo: quanto custa um controlador de temperatura, uma resistência e o valor de mão de obra hora?

4- Qual o melhor modelo de forno para meu negócio, Lastro ou Convecção?

Não tem jeito! O melhor forno foi inventado a milhares de anos, é de pedra (lastro) e não existe tecnologia que por mais avançada e cara, nacional ou importada, que consiga superar o acabamento e a forma de assamento uniforme para Pizzas, Pães, Massas, Salgados, Esfirras e similares que não seja o Lastro!

Nossos Lastros são de tijolo refratário com alto poder de absorção e retenção do calor gerado ou por pedra de fabricação própria e receita exclusiva há mais de 60 anos.

5- NUNCA escolha seu forno apenas pelo preço, sem entender o que ele pode fazer por você e pelo seu futuro financeiro!

Entender verdadeiramente qual o valor de um produto está longe de se avaliar apenas o “mais barato”

Não temos dúvidas em afirmar: ECONOMIZE nos materiais de revestimentos de pisos, paredes, decoração da loja, pois se pode fazer tudo isso de forma simples e charmosa, mas NUNCA ECONOMISE: Na fiação Elétrica de sua loja com bom dimensionamento dos cabos elétricos e na escolha de do FORNO!

Esses dois fatores levarão a uma economia de até 50 por cento em sua conta de Luz mensal e provamos em INVESTIMENTOS que ninguém paga por um forno CAPITAL, se considerarmos esses dois fatores!

Agora você está preparado para tomar sua decisão e ser responsável pelo seu futuro financeiro com muito mais chance de sucesso!

Caso tenha dúvidas, estamos de prontidão para te orientar.