

Receita de sucesso

Aposta em ex-funcionários garante crescimento da Tutti Pizza

Juliana Portugal

Bastante popularizado atualmente, o sistema de entrega de pizzas em domicílio era incipiente em 1986. O dono da Tutti Pizza, José Sérgio Afonso, decidiu, então, apostar no delivery. “Era mais prático para os clientes.”

Um ano e meio depois, a segunda unidade foi aberta – hoje já são 20. Para expandir os negócios e dar conta do crescimento, ele apelou para antigos funcionários, que se tornaram seus sócios. Hoje, administram várias unidades da Tutti Pizza. “Acreditei ser melhor confiar em quem já conhecia o negócio e sabia como ele funcionava.”

Um dos cuidados que tomou no processo de expansão foi o de

não deixar a rede perder sua identidade. “Fiz questão de que todos os produtos fossem adquiridos por um único centro de compras”, conta. Outra decisão foi a de instaurar um centro de treinamento, que funciona periodicamente para dar cursos de reciclagem aos funcionários.

Com a consolidação da pizzeria no mercado paulistano, o empresário comemora os números da produção mensal atual: em torno de 2 mil pizzas. “Os bairros em que mais vendemos são Vila Madalena, Aclimação e Vila Mariana.”

A receita de Afonso para o sucesso é simples: “Oferecer produtos de qualidade aos consumidores e sempre realizar um bom atendimento.”

