

III SEMANA DO CONHECIMENTO

Marque a opção do tipo de trabalho que está inscrevendo:

Resumo

Relato de Caso

PIZZAOLI, UM CASO DE EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

AUTOR PRINCIPAL: Camila Pasinato

CO-AUTORES: Felipe Favreto Manfroi

ORIENTADOR: Anderson Neckel

UNIVERSIDADE: Universidade de Passo Fundo

INTRODUÇÃO:

O presente estudo relata o caso de um empreendedor que, através do conhecimento adquirido na prática pela experiência de um emprego anterior e sua visão inovadora, levou ao município de Passo Fundo/ RS um novo conceito em alimentação: uma pizzaria móvel. Atuando no mercado desde 2008, a Pizzaoli tornou-se referência em empreendedorismo e inovação, e hoje é uma das mais completas casas de pizza da região. Mas para uma empresa poder se destacar no cenário atual de recessão econômica, faz-se necessário que apresente um perfil empreendedor diferenciado, promovendo a inovação e ações direcionadas para o público-alvo, promovendo assim a satisfação e ocasionando o desenvolvimento econômico. Decidido a empreender, o proprietário identificou uma oportunidade de negócio no ramo em que atuava há doze anos como empregado, planejou e levou a ideia para Passo Fundo, sua terra natal, abrindo sua própria empresa e apresentando um novo conceito de pizzaria móvel.

DESENVOLVIMENTO:

Este estudo é resultado de uma entrevista semiestruturada à um empresário da cidade de Passo Fundo, buscando identificar o grau de empreendedorismo e inovação no seu negócio, com conhecimento da trajetória desde o surgimento da oportunidade até sua implementação bem sucedida. Trata-se da Pizzaoli, a primeira pizzaria móvel da cidade de Passo Fundo e região. Diferencia-se por levar o rodízio de pizza até a casa do consumidor, preparando as pizzas na hora, atendendo os mais variados eventos. Para tanto, o cliente só precisa se preocupar com a contratação do serviço, seleção dos sabores e indicação do local, pois todos os equipamentos e ingredientes necessários são providenciados pela empresa.

III SEMANA DO CONHECIMENTO

3 a 7 DE OUTUBRO
2016

Natural de Passo Fundo, José residiu por oito anos em Curitiba, onde trabalhou como garçom em uma pizzaria e conheceu o atual sistema de trabalho da sua empresa, um rodízio de pizza móvel. Com isso, teve a iniciativa de levar o conceito para sua cidade natal aliando sua ideia, sua experiência e sua vontade de empreender. No início, a empresa funcionava na própria residência do Sr. José, e o único serviço oferecido era a pizzaria móvel. Os serviços são realizados na hora, incluindo a preparação da massa e dos recheios, cozimento e o trabalho de servir. São 89 sabores de pizzas disponíveis, com possibilidade de personalização, e a empresa leva todos os equipamentos necessários para a confecção das pizzas. Dado o sucesso do negócio e a possibilidade de enfrentar um período de recessão econômica o proprietário entendeu que era a hora certa para crescer e oferecer mais serviços. Então, há dois anos, a empresa passou a ter sua sede própria, e além da pizzaria móvel passou a oferecer também o serviço de tele-entrega, que era um sonho antigo do Sr. José.

A Pizzaoli continuou crescendo, e se tornou referência em inovação no município de Passo Fundo. No ano de 2015, o proprietário adquiriu outra empresa do ramo alimentício, a Mister X & Baguete, e uniu as duas empresas, tornando como sua sede atual as dependências da empresa adquirida, em local central do município. Hoje, sua empresa oferece um mix de produtos e serviços aos clientes, e apresenta como grande diferencial perante os concorrentes o fato de a massa ser artesanal, leve e crocante. Seu principal serviço continua sendo a pizzaria móvel, mas agora oferece, além do serviço móvel e da tele-entrega, a possibilidade de atender os clientes no próprio estabelecimento, com o sistema "A la carte" oferecendo pizzas, xis, baguetes e bebidas. Nos eventos são disponibilizados dois funcionários a serviço do cliente: um pizzaiolo e um garçom.

Em muitos pontos, podemos confirmar que a empresa é um verdadeiro caso de empreendedorismo, inovação e gestão do conhecimento, pois o surgimento da Pizzaoli só foi possível graças à união destes três fatores, o conhecimento técnico aprendido na prática por parte de seu gestor, sua capacidade de inovação e seu espírito e vontade de empreender.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Fica evidente a capacidade empreendedora do proprietário da empresa Pizzaoli, que identificou uma oportunidade de negócio, se especializou e implantou um novo conceito de pizzaria na cidade. A mesma trás diferenciais, agrega valor ao negócio e se diferencia com inovação das demais empresas do setor. A Pizzaoli é um verdadeiro caso de empreendedorismo, inovação e amor ao trabalho desempenhado.

NÚMERO DA APROVAÇÃO CEP OU CEUA (para trabalhos de pesquisa): Não se aplica.