



MÓDULO 3 – EMPREENDEDORISMO HAMBURGUERIA ARTESANAL DELIVERY

Jogando para Vencer e Chegar aos 10K

1. LIMPEZA E CUIDADOS GERAIS – MUITO IMPORTANTE

- Estar com sua estutura, utensílios, vasilhas, e tudo mais devidamente limpo e com os cuidados necessários é de suma importância.
- **Materiais de Limpeza**
- Top 10 Higiene
- Desinfecção e Desinfetar
- Pias Necessárias
- Equipamentos Novos
- Utensílios Novos

2. Menos é MAIS!!! Montando o Cardápio!!!

- Aprenda O Modelo do Sucesso – **MENOS É MAIS!!!**
- Os 4 Tipos de Blends
- Os 3 Tipos de Queijos
- Os 3 Tipos de Pães
- Os 3 Tipos de Molhos

3. O PULO DO GATO – OTIMIZANDO O EMPREENDIMENTO

- Este é um passo do seu empreendedorismo que pode te levar muito longe e fazer você **FATURAR 20K LIVRE** todos os meses.
- Parcerias de Sucesso
- Sociedade
- Franquia
- Ponto Comercial
- Carrinhos de Lanches
- Espaço Tracking Food
- Contratando Colaboradores
- Sistema Delivery Entrega Local
- Atendimento Indoor

4. Aplicativos de Vendas – IFOOD - UBER EATS - ETC

- Aprenda tudo sobre os aplicativos de vendas para sua Hamburgueria Artesanal Delivery
- IFOOD
- IFOME
- UAIRANGO
- UBER EATS



5. Serviços de Entrega – Motoboy

- Aprenda o que deve saber ao contratar seus parceiros de entregas. Dicas importantes sobre como não criar vínculo empregatício, como pagar, como cobrar do cliente por isto.
- Como contratar
- Leis Trabalhistas
- **Como pagar pelos serviços**
- Contrato Trabalho (empregado) X Terceirizado
- Moto e Caixa Térmica Própria ou do Motoboy