



MODALIDADES DE SERVIÇOS

*A Choppellina® está com os barris cheios
para atender e levar todo o sabor e frescor
que o chope artesanal pode oferecer para
fazer a festa com muito estilo. Vamos nessa?*



NOSSA EQUIPE

LUCAS TAVARES

Criativo e simpático, Lucas fundou a Choppellina® para juntar as suas duas paixões: seu Corcel Belina, e cerveja artesanal. Mas calma, não vamos juntar bebida e direção!

Empreendedor na área de TI, tem como hobby levar entretenimento e refrescância a todos com seu humor, para manter a Belina queridinha e famosa.

Tem profundo agradecimento ao seu tio Daniel Tavares, que o presenteou com o carro, e ao seu pai Reinaldo Tavares, pelo constante apoio ao projeto.



MARIANA CADORI

É claro que para garantir toda a popularidade da incrível Choppellina®, ninguém melhor que a Mari, para estar sempre com a câmera a postos movimentando as redes sociais.

E não para por aí! É ela quem complementa nosso cardápio com drinks refrescantes e faz o atendimento nos eventos, junto ao Lucas.

Além de prestativa e atenciosa, seus conhecimentos em marketing digital, mídias sociais e organização de eventos, permitem que a Choppellina® faça também o agenciamento do seu espaço!



FORMAS DE ATENDIMENTO

BUFFET



OPEN BAR PARA O PÚBLICO

Indicado para eventos particulares, onde o número de convidados é previsto, e a quantidade total de barris é preestipulada.

Aqui, o anfitrião contrata a Choppellina® e o convidado não paga, é apenas servido e aproveita mais a festa! Garantindo assim, comodidade e conforto.

À LA CARTE



COMPRA NA HORA

Melhor opção para eventos abertos ao público, onde cada um paga pelo seu próprio consumo.

Dessa forma, o organizador terceiriza a logística do chope e dispensa a preocupação. Além disso, receberá uma atração com muito estilo que vai dar o que falar!

"QUEREMOS UM EVENTO PARTICULAR."

VAMOS SIMULAR UM ANIVERSÁRIO!

ESSES SÃO OS PRINCIPAIS ITENS
PARA MONTARMOS UM ORÇAMENTO:

	CONVIDADOS	70
	CHOPES ESCOLHIDOS	PILSEN
	TEMPO DE DURAÇÃO	8H
	MÃO DE OBRA	2 PESSOAS

Vamos supor que o **litro do chope Pilsen** está por **R\$12,50**.

Gastos operacionais (deslocamento, copos, CO², equipamento, impostos): **R\$450,00**.
Logo, faremos as contas:

- 70 convidados x 1,5L (consumo aprox. por pessoa) $\cong$ 100L (2 barris de 50L)
- 100L x R\$12,50 (litro do Pilsen) = **R\$1.250,00**
- 8H x R\$12,00 (valor hora da mão de obra) = **R\$192,00**

R\$1.250,00 + R\$192,00 + R\$450,00 =

CHOPE

MÃO DE
OBRA

DEMAIS
GASTOS

R\$1.892
VALOR TOTAL

*Há a possibilidade de barril consignado de 30L de Pilsen pelo valor aprox. de R\$450,00.

*Os valores apresentados são simulados, podendo haver alterações.

**Reviva suas histórias, lembre seus atos inconsequentes e
deixe que as risadas sobre os perrengues vividos ecoem
hoje, com a companhia da Choppellina®!**

