

IL TUO EVENTO, IL NOSTRO BAR. I TUOI INCASSI.

Trasforma il beverage in una fonte di ricavo per la tua manifestazione, senza dover acquistare prodotti, attrezzature e organizzare autonomamente il servizio.

Organizzare un evento è già una grande impresa. Perché aggiungere anche le complessità di un bar? Con Sprizziamoci hai un partner che porta la struttura, i prodotti, il personale e un sistema di erogazione progettato per gestire anche grandi flussi di pubblico. Tu ti concentri sull'evento; noi ci occupiamo del beverage secondo gli accordi stabiliti.

LA PROPOSTA PER GLI ORGANIZZATORI

1,50 EUR per ogni drink venduto al partner socio: l'organizzatore incassa dal proprio pubblico senza dover gestire il bar. La remunerazione effettiva, le modalità di rendicontazione, i tempi di pagamento e le condizioni di partecipazione vengono formalizzati nell'accordo commerciale. Ogni collaborazione viene valutata a discrezione dell'organizzazione Sprizziamoci.

COSA METTIAMO A DISPOSIZIONE (SECONDO L'ACCORDO)

- Banchi beverage attrezzati e sistemi di erogazione automatizzata alla spina.
- Prodotti e bevande: decine di referenze alla spina, dalla birra ai cocktail pre-mix, prosecco, vini e analcolici.
- Personale qualificato per il servizio e l'assistenza.
- Ghiaccio, bicchieri e materiali operativi previsti dal pacchetto.
- Montaggio, preparazione e smontaggio della postazione.
- Gestione operativa del servizio, degli approvvigionamenti e delle scorte.
- Sistema di vendita con registrazione delle transazioni e rendicontazione degli incassi.
- Partnership commerciale con riconoscimento economico all'organizzatore.

SETTE VANTAGGI PER LA TUA ORGANIZZAZIONE

- Nessun investimento iniziale nel bar: la struttura concordata la mettiamo noi.
- Una partnership che genera ricavi: compenso riconosciuto sulle vendite.
- Vendita automatizzata e incassi tracciabili: transazioni registrate e rendicontazione.
- Capacità di servizio per grandi affluenze: self service alla spina contro le code.
- Personale e organizzazione in un'unica soluzione.
- Nessun acquisto diretto di prodotti e nessuna giacenza in carico all'organizzatore.
- Un unico partner, dall'allestimento al servizio.

IL COSTO VERO DEL BAR GESTITO IN PROPRIO (SIMULAZIONE)

Ecco cosa un'organizzazione tipicamente sostiene (o rischia) gestendo autonomamente il bar della manifestazione. Valori indicativi e modificabili, da aggiornare con i numeri reali del tuo evento.

Voce	Costo indicativo
Capitale bevande: 4 fusti x 100 EUR (costo medio)	400,00 EUR
Giacenze invendute: 50% del capitale	200,00 EUR
Montaggio attrezzatura: 3 addetti x 3 ore	135,00 EUR

Servizio durante l'evento: 2 addetti x 6 ore	180,00 EUR
Responsabile abilitato alla somministrazione	80,00 EUR
Smontaggio e riassetto: 3 addetti x 2 ore	90,00 EUR
Burocrazia, adempimenti e gestione fiscale degli incassi	150,00 EUR
TOTALE COSTI E RISCHI A CARICO DELL'ORGANIZZATORE	1.235,00 EUR

Con Sprizziamoci queste voci sono gestite dal partner secondo il contratto: l'organizzatore mette lo spazio e partecipa ai ricavi, invece di anticipare costi e gestire rischi.

PERCHE' GESTIRE UN BAR IN PROPRIO? IL CONFRONTO

Bar gestito direttamente: acquisto delle attrezzature, anticipo del capitale per le bevande, gestione dei fusti aperti e delle giacenze, ricerca e coordinamento del personale, rifornimenti, pagamenti e rendicontazione, rischio di prodotti invenduti, responsabilità operative a carico dell'organizzatore.

Partnership Sprizziamoci: struttura e attrezzature previste dal contratto, prodotti gestiti da Sprizziamoci, rischio delle giacenze assunto da Sprizziamoci nei termini concordati, personale secondo l'accordo, rifornimenti organizzati, transazioni registrate e rendicontazione concordata, nessun acquisto diretto di prodotti, un unico partner responsabile della gestione operativa.

PROGETTATO PER I GRANDI NUMERI

Nel bar tradizionale un addetto riesce a servire 70-80 cocktail all'ora: nei picchi le operazioni manuali si sommano e si formano le code. Il sistema Sprizziamoci eroga, come capacità teorica dichiarata, fino a 50 cocktail al minuto e 3.000 drink all'ora: per avvicinare quella capacità servirebbe una squadra di circa 40 addetti (stima $3.000 / 75$). Dato dichiarato a titolo teorico, da verificare con il fornitore e mediante test operativi: non costituisce una prestazione garantita o certificata. La produttività reale dipende dal numero di erogatori in rete, dai tempi di pagamento, dai rifornimenti e dal flusso del pubblico.

OGNI VENDITA CONTA. OGNI INCASSO DEVE ESSERE CHIARO.

- Definizione delle condizioni economiche, in un accordo chiaro prima dell'evento.
- Installazione e avvio del servizio negli orari concordati.
- Registrazione delle vendite attraverso il sistema di vendita adottato.
- Rendicontazione degli incassi secondo le modalità e i tempi stabiliti.
- Calcolo e riconoscimento della quota spettante all'organizzatore secondo il contratto.

PROSSIMI PASSI

Iscrivi la tua manifestazione su www.sprizziamoci.it/eventi-pubblici o scrivici: valutiamo insieme lo spazio, il pubblico e la formula più adatta, e sblocchi il calcolo del tuo guadagno potenziale.

Tel e WhatsApp: +39 340 384 5845 - sprizziamoci@gmail.com - www.sprizziamoci.it