**Rede Choripan de sanduíche argentino abre franquia e novos modelos de negócios***Sanduicheria curitibana é pioneira no país no conceito do pan+chorizo e terá mais uma unidade este ano.*

Prestes a completar cinco anos, com duas unidades de grande sucesso em Curitiba (PR), o Choripan amplia seu modelo de negócio e abre franquia e licenciamento da marca para novas unidades. Com conceito diferenciado, a casa apresentou o sabor do choripan – sanduíche tradicional da culinária argentina – ao paladar dos brasileiros. Na proposta estão disponíveis dois novos formatos de atuação da marca: a “slim” (loja com serviço de balcão, para shoppings, complexos gastronômicos, galerias, supermercados e conveniência) e “móvel“ (foodtruck). O investimento começa em R$ 80 mil reais para um modelo mais enxuto e chega a R$ 250 mil para uma estrutura física completa de restaurante/bar, como as unidades já existentes.

“Optamos em abrir franquia do Choripan após passarmos por um processo de assessoria do Sebrae com a Fecomércio e ABF – Associação Brasileira de Franchising. Fomos escolhidos em 2016 entre 500 empresas do Paraná e recebemos toda consultoria para formatar e multiplicar nosso negócio. Hoje estamos capacitados para repassar nosso know how. O nosso planejamento é ter em cinco anos 20 unidades do Choripan. Acreditamos bastante no crescimento em Curitiba e no interior do Paraná, mas já estamos prospectando e tendo bastante procura de outros estados”, comenta João Scalzo, idealizador e sócio do Choripan, ao lado de Carlos Fracaro.

O contrato de franquia e licenciamento é de cinco anos, com retorno de 18 meses e lucratividade de 18%. Segundo Scalzo cidades com população acima de 150 mil pessoas já comportam um Choripan, que necessita de três funcionários e um gestor, de acordo com o modelo de negócio.

Dentro da proposta de franquias, além do modelo já existente com mesas e bar, estão disponíveis outros dois formatos. O “Choripan Slim” tem o objetivo de ser express, com venda de balcão e cardápio reduzido; o “Choripan Móvel” é no formato foodtruck para participar de feiras, eventos gastronômicos e até festas e casamentos. “O mercado está pedindo e estamos atendendo. Fomos os primeiros a trazer a proposta de um local especializado em choripan no Brasil e hoje grandes redes nacionais já adicionaram o choripan aos seus cardápios e até anunciaram abrir lanchonetes inspiradas em nosso conceito. Nos anima e mostra que desde o começo estamos no caminho certo!”, conclui Scalzo.

Toda a rede de fornecedores do Choripan é regional, com o conceito de empreendedorismo sustentável. Valoriza desde artistas locais, responsáveis pelo design e conceito do projeto, até produtores regionais para seleção dos produtos frescos oferecidos nas unidades.

**O estilo único Choripan**

O Choripan trouxe um novo jeito de curtir a cidade, com arte aliada à gastronomia junto com convívio social. Atualmente são duas unidades em Curitiba, a primeira na região histórica da cidade, na Rua Tapajós, e a segunda já no formato licenciado, no Água Verde. A terceira está prevista para os segundo semestre de 2018, no Alto da Glória.

“O coloridos e a arte estampadas na nossa fachada, a localização associada a uma praça e o incentivo ao convívio social ao ar livre marcaram um nova forma de viver a cidade. Nosso público é composto de famílias e grupos de amigos que têm o espírito Choripan. Já trazem suas toalhas de piquenique, cangas e até cadeiras de praia para ficar no gramado. Crianças e pets são muito bem-vindos também. Isso faz toda diferença”, conta Carlos Fracaro.

O cardápio tem como carro-chefe o sanduíche de mesmo nome, que traz a linguiça como destaque. No pão baguete, o cliente escolhe entre oito sabores de linguiças, feitas artesanalmente e com carnes nobres, que vem acompanhada de molho chimichurri, repolho e vinagrete especial da casa. O cardápio ainda traz variações de pratos hispânicos bem como opções vegetarianas e mais tradicionais. Destacam-se as porções de empanadas, os mini churros como sobremesa, os chopes e cervejas artesanais, e ainda cachaças autorais e caipiras de sabores inusitados. A criatividade é o ponto alto do Choripan.

Os interessados em ser um franqueado ou licenciado Choripan deve entrar em contato pelo email [licenciamento@choripan.com.br](mailto:licenciamento@choripan.com.br) ou pelo telefone (41) 98838-7569.

**Sobre o Choripan:** O Choripan surgiu do objetivo de unir tradição, qualidade e um toque brasileiro. A ideia foi dos amigos João Scalzo (Chef de Cozinha desde 2000 já trabalhou na Inglaterra, Espanha e Suíça e também como Chef do Cirque Du Soleil) e Carlos Fracaro (Formado em Coquetelaria internacional pela drinks motions na Espanha e trabalhou no Hard Rock Madrid). Na volta ao Brasil, eles constataram que as linguiças servidas no tradicional churrasco não eram feitas, em sua maioria, com carnes nobres e nem faziam o papel de protagonista. Dessa constatação aliada à inspiração no choripan argentino surgiu a vontade de transformar a linguiça no prato principal de um negócio. A partir daí começou a criação do conceito Choripan: gastronomia acessível, de ótima qualidade, e a promoção do bem estar dos clientes e sua interação com a cidade.

Em 2013 foi criado o primeiro “Choripan”, na Rua Tapajós, região histórica de Curitiba e virou referência na cidade. Em dezembro de 2016, o Choripan concretizou seu processo de licenciamento, inaugurando sua segunda unidade no bairro Água Verde em Curitiba.

**Almoço no Choripan:** Aos finais de semana o Choripan abre mais cedo, às 11h30, para almoço. Neste horário é servido todo o cardápio de sanduíches e porções, mas a vantagem está no prato Linguiça da casa (dois gomos de linguiça + porção de mandioca cozida + repolho + molhos vinagrete, chimichurri e mostarda) que serve até duas pessoas. Ao pedir a Linguiça da Casa até às 16h aos sábados e domingos, vem uma porção de Churrititos e um ECO Copo do Choripan de brinde. O chopp Pilsen neste horário também tem valor especial e custa R$ 6 o copo de 400 ml. O preço do prato começa em R$ 35 de acordo com o sabor da linguiça escolhida. Vale ressaltar que alguns pratos não são servidos na parte externa do estabelecimento, apenas nas mesas internas.

**Promoções Choripan:** A cada estação um chopp especial (Weiss, Red, Stout, etc) entra em promoção a R$ 10 o copo de 400 ml, válido para todos os dias. Para o lanche, a Quinta Acompanhada traz um acompanhamento grátis na compra de qualquer choripan, que também varia de acordo com a época do ano. Além disso, há as promoções fixas: toda terça-feira o chopp Pilsen 400 ml custa R$ 6. As novidades do cardápio PaniChori (brusquetas de linguiça Blumenau) + Churritos (porção de mini churros) se pedidas juntas custam R$ 25.

**Para toda a família -** O espaço é adequado para crianças, pois tem área ao ar livre para estender uma canga e curtir e slackline para quem quiser brincar. Também é o preferido dos pets, que podem correr e ficar livres no gramado. De acordo com a vigilância sanitária a permanência dos pets é permitida apenas na área externa do Choripan.