# Wegleitung für Anlässe

Welche Getränke und wie viel davon brauche ich für meinen Anlass?

Liebe Organisatorin, Lieber Organisator

Für die Organisation eines Anlasses und dessen Gelingen braucht es natürlich Vorbereitung. Gerne beraten wir Sie persönlich in allen Fragen rund um den Getränkeeinkauf. Sie finden eine grosse Produktepalette aus den Bereichen Wein, Olivenöl und Feinkost auf unserer Internetseite. Diese dürfen Sie gerne in Kommission beziehen, das heisst, einwandfreie und unbeschädigte Produkte werden nach der Rückgabe gutgeschrieben.

Bitte nehmen Sie auch zur Kenntnis, dass wir kein Catering anbieten. Wir sind reine Getränkespezialisten, die gemäss den aufgeführten Bedingungen und Kriterien unser Sortiment ausliefern und wieder abholen.

Bitte berücksichtigen Sie nachfolgende Kriterien für die Planung Ihres Festanlasses:

- Welche Art Anlass plane ich: Sportanlass, Party, Apéro, Ausstellung etc.
- Wie lange dauert der Anlass (Beginn bis Ende ca.).
- Prioritäres Getränkesortiment.
- Anzahl Personen

Beispiel:
Für die Berechnung der Getränkemengen nehmen wir als Beispiel eine Party/Tag der offenen Tür, die an einem Samstag stattfindet und um 14.00 beginnt. Der Anlass geht von einem Apéro zum Essen über und dauert ca. bis 20 Uhr. Es sind gleich viele Frauen wie Männer dabei.

Verbrauch pro anwesende Person (egal ob Frau oder Mann) in Deziliter:

- Rotwein 3.5 dl.
- Weisswein und / oder Frizzante/Prosecco 2 dl.
- Likörwein/Passito 0.5dl

Dies sind Richtwerte, die auf unseren Erfahrungen basieren. Sie sollen Ihnen helfen, die Mengen etwas abschätzen zu können. Verändert sich die Durchmischung der anwesenden Personen lässt sich folgendes festhalten:

- Längere Dauer = generell mehr Getränke
- Mehr Frauen = mehr Weisswein und Frizzante/Prosecco
- Mehr Männer = mehr Rotwein