Guida per gli eventi

Di quali e quante bevande ho bisogno per il mio evento?

Cara organizzatrice, caro organizzatore

L'organizzazione di un evento e il suo successo richiedono naturalmente una preparazione. Saremo lieti di consigliarti personalmente su tutte le questioni relative all'acquisto di bevande. Sul nostro sito web trovi un'ampia gamma di vini, olio d'oliva e prodotti di gastronomia. Sei invitata/invitato ad acquistarli su commissione, vale a dire che i prodotti in perfette condizioni/non danneggiati saranno accreditati al momento della restituzione.

Si prega inoltre di notare che non offriamo servizi di catering. Siamo esclusivamente specialisti di bevande che consegnano e ritirano il nostro assortimento in base alle condizioni e ai criteri elencati.

Quando pianifichi il tuo evento, tieni conto dei seguenti criteri:

- Che tipo di evento sto organizzando: evento sportivo, festa, aperitivo, mostra, ecc.
- Quanto durerà l'evento (circa dall'inizio alla fine).
- Gamma prioritaria di bevande.
- Numero di persone.

Esempio:
Per calcolare le quantità di bevande, prendiamo ad esempio una festa/open day che si svolge di sabato e che inizia alle 14.00. L'evento passa dall'aperitivo al pasto e si protrae fino alle 20.00 circa. Il numero di donne è uguale a quello degli uomini.

Consumo per persona presente (uomo o donna) in decilitri:

- Vino rosso 3.5 dl.
- Vino bianco e / o Frizzante/Prosecco 2 dl.
- Vino liquoroso/passito 0.5dl

Si tratta di valori indicativi basati sulla nostra esperienza. Dovrebbero aiutarti a stimare le quantità. Se il mix di persone presenti cambia, si può affermare quanto segue:

- Durata maggiore = generalmente più bevande
- Più donne = più vino bianco e Frizzante/Prosecco
- Più uomini = più vino rosso