

## ***Orientierungshilfe bei der Mengenberatung im Kommissionsgeschäft***

<b>Anzahl der Gäste</b>	<b>Bier</b>		<b>Alkoholfreies</b>		<b>Wein</b>		<b>Sekt</b>		<b>Spirituose</b>	
	<b>(Liter)</b>	<b>(Flaschen)</b>	<b>(Liter)</b>	<b>(Flaschen)</b>	<b>(Liter)</b>	<b>(Flaschen)</b>	<b>(Liter)</b>	<b>(Flaschen)</b>	<b>(Liter)</b>	<b>(Flaschen)</b>
<b>10</b>	10	20	10	10	4	6	2	3	1	1 - 2
<b>20</b>	20	40	20	20	7,5	10	4	6	2	3
<b>30</b>	30	60	30	30	11	14 - 15	6	9	3	4
<b>50</b>	45	90	50	50	18	25	11	15	5	7
<b>80</b>	70	140	80	80	30	40	15	20	8	11
<b>100</b>	90	180	100	100	37,5	50	22	30	10	14
<b>120</b>	100	200	120	120	80	60	27	36	12	16

**Bier:** sollte alkoholfreies Bier oder Hefe gewünscht sein, werden diese Mengen in dieser Kategorie „verrechnet“

**Alkoholfreies:** beinhaltet einen Mix aus Cola Sortimenten, Wasser und Saft. Die Anzahl der Flaschen basiert auf 1,0 Liter Flaschen.

**Wein:** Hier sind die Vorlieben der Gäste gefragt. Aber in der Regel gilt: im Sommer größtenteils Weiss – empfehlen Sie gern auch Rosé, Im Winter größtenteils Rot. Sollte nur eine Sorte gewünscht sein – halbtrocken. Alternativ Trocken + Lieblich.

**Sekt:** Sollte nur eine Sorte gewünscht sein – halbtrocken. Alternativ Trocken + Lieblich

**Spirituose:** Die angegebene Literanzahl berücksichtigt Rum/Vodka/Whisky – grundsätzlich die „harten“ Spirituosen. Sind Fruchtliköre dabei, kann die Menge auch höher ausfallen.

Die angegebenen Mengen orientieren sich an einer ausgeglichenen Gästezusammensetzung von Damen und Herren, einem durchschnittlichen Trinkverhalten und einer Veranstaltungsdauer von ca. 5 Stunden! Die Mengenangaben sind Kommissionsmengen.