

Wintermarkt-Planer 2026

Der vollständige Leitfaden für Standbetreiber & Gastronomen — von der Planung bis zur Auslieferung

1. Zeitplan: Countdown zur Wintermarkt-Saison

Monat	Aktion	Deadline
September	Standplätze sichern, Mengen kalkulieren, Glühwein-Bestellung aufgeben	JETZT
Oktober	Glühwein-Empfang, Stand-Aufbau planen, Personal einteilen	Ende Oktober
November	Erste Glühwein-Lieferung, Standaufbau, Probelauf	Mitte November
Dezember	Hauptsaison: Nachbestellungen, Spitzenzeiten managen	Laufend

⚠ **Jetzt handeln:** Wer im September bestellt, sichert sich die besten Konditionen und garantierten Lieferzeiten vor der Hauptsaison. Glühwein-Produktion ist limitiert — frühzeitige Bestellung garantiert Verfügbarkeit.

2. Stand-Größen & Mengenplanung

Stand-Typ	Tägliche Besucher	Glühwein-Bedarf/Tag	Empfohlenes Kit	Preis
Kleiner Stand	~200	30-50 L	Small-Kit (60 Fl.)	399 €
Mittlerer Stand	~500	80-120 L	Medium-Kit ★ (240 Fl.)	999 €
Großer Stand	~1.000+	150-250 L	Large-Kit (600 Fl.)	1.999 €

3. Kalkulationshilfe

Durchschnittlicher Verkaufspreis: 4-5 € pro Becher Glühwein

Einkaufspreis: ab 2,50 € pro 0,2 L (bei Stand-Kit Medium)

Marge pro Becher: ca. 2-2,50 €

Beispielrechnung (Medium-Kit, 240 Fl./ca. 480 Becher):

Position	Betrag
Umsatz (480 Becher × 4,50 €)	2.160 €
Wareneinsatz (Kit Medium 999 € / 480)	– 999 €
Rohhertrag	1.161 €
zzgl. Verkauf von Kinderpunsch, Glühwein mit Schuss, etc.	+ 300-500 €

4. Checkliste: Wintermarkt-Vorbereitung

- ☐ Standplätze reservieren (bei Stadt/Veranstalter anfragen)
- ☐ Glühwein-Menge kalkulieren (siehe Tabelle oben)
- ☐ Stand-Kit bei Schaffer Wine bestellen
- ☐ Glühwein-Empfang organisieren (Lager, Kühlung, Ausgabe)
- ☐ Personal einplanen (2-3 Personen pro Stand)
- ☐ Abfüll- und Ausgabe-Equipment prüfen
- ☐ Heizung/Wetterschutz für Stand einplanen
- ☐ Zahlungsabwicklung (EC/Karte/Bar) vorbereiten
- ☐ Glühwein-Rezeptur testen (Zimt, Nelken, Orange)
- ☐ Nachbestellungen einplanen (2 Wochen Vorlauf)

5. Unsere Glühwein-Empfehlungen

Rotwein-Basis: Vollmundiger Dornfelder oder Spätburgunder — ideal für klassischen Glühwein

Qualitäts-Stufe: QbA-Qualität für Gastro — ausgewogen, nicht zu süß, wiedererkennbar

Premium-Variante: Mit Weinbrand verfeinerter Glühwein für Verkauf mit "Schuss"

Kinderpunsch: Fruchtiger Basis-Punsch (alkoholfrei) — Pflicht für jedes Familien-Angebot

6. Häufige Fragen (FAQ)

Wie viel Glühwein brauche ich pro Tag?

Faustregel: Pro 100 Besucher ca. 20-25 Liter Glühwein einplanen. Bei 500 Besuchern/Tag = 100-125 Liter = ca. 3 Stand-Kits Medium pro Monat.

Kann ich nachbestellen?

Ja — Nachbestellungen innerhalb von 48-72 Stunden möglich. In der Hauptsaison (Dezember) empfehlen wir 2 Wochen Vorlauf.

Gibt es Mengenrabatt?

Ja — bei Abnahme von 600+ Flaschen (Large-Kit) gewähren wir 5% Staffelpreis. Individuelle Angebote auf Anfrage.

Liefern Sie auch an Privatkunden?

Unsere Wintermarkt-Stand-Kits sind speziell für gewerbliche Standbetreiber und Gastronomen konzipiert. Privatkunden finden unser Sortiment auf schaffer-wine.de.

Bereit zu bestellen?

Rufen Sie uns an: +49 151 1234 5678 oder besuchen Sie schaffer-wine.de/business/wintermarkt
20% Rabatt mit Code **WIESN20** — gültig bis 4. Oktober 2026.

