



# Weinbar Consumenta 2025

## FAQ für Winzer:innen

Liebe Winzer:innen,

hier findet ihr kompakt und klar alle Infos, die ihr für eure Teilnahme an unserer Weinbar auf der Consumenta 2025 braucht.


Noch Fragen? Wir sind jederzeit für euch da!


Euer Team von Culinarium Bavaricum

### Kontakt

 [veranstaltungen@culinarium-bavaricum.de](mailto:veranstaltungen@culinarium-bavaricum.de)

 [www.culinarium-bavaricum.de](http://www.culinarium-bavaricum.de)

 +49 (0)162 894 6666

 Haarer Weg 3c, 85630 Grasbrunn | Büro: Hauptstraße 29, 82319 Starnberg

---

### Inhaltsverzeichnis

1. Veranstaltungsübersicht.....	2
2. Vorteile & Paketdetails.....	2
3. Konzept & Ablauf.....	2
4. Warum mit dabei sein?.....	2
5. Häufige Fragen (FAQ).....	3
Anmeldung & Plätze.....	3
Logistik & Anlieferung.....	3
Öffnungszeiten.....	3
Wein & Gläser.....	3
Verkauf & Ausschank.....	4
Personal & Betreuung.....	4
Marketing & Sichtbarkeit.....	4
Besucher:innen & Tickets.....	4
Technik & Ausstattung.....	4
Kosten & Abrechnung.....	5
Erfahrungswerte.....	5
6. Impressionen.....	6



## 1. Veranstaltungsübersicht

### CONSUMENTA, Messe Nürnberg:

Süddeutschlands größte Einkaufsmesse für Genuss, Lifestyle, Bauen & Wohnen

- **Wann & Wo:** 1.–9. November 2025, täglich 10:00–18:00 Uhr (Einlass bis 17:00)
- **Zielpublikum:** Fachpublikum & Endverbraucher:innen
- **Größe:** 120.000–150.000 Besucher:innen - 900 Ausstellende - 9 Hallen

## 2. Vorteile & Paketdetails

- **Rund-um-sorglos-Paket:** Kühlschrank, Theke, Gläser, Einladungsmanagement inklusive
- **Standgestaltung:** Jeder Winzer erhält einen eigenen Verkaufstresen und kann diesen frei gestalten (alles, was auf die Verkaufstheke und dahinter passt, darf mitgebracht werden)
- **Flexibel:** Teilnahme ab 1 Tag bis maximal 9 Tage – frei wählbar
- **Fair:** 270 € netto pro Tag (z. B. 4 Tage = 1080 € netto)

## 3. Konzept & Ablauf

- **Zentral im großen Gemeinschafts-Stand (228m<sup>2</sup>)** befindet sich eine **Weinbar**, an der wir geführte Verkostungen / Sondertastings anbieten (*Anmeldung für Sonderprogramm zu einem späteren Zeitpunkt möglich*)
- **Ringsum die Bar** stehen die Verkaufstresen der Winzer:innen; je Winzer:in ein eigener Tresen (120 x 80 x 110 cm)
- **Insgesamt max. 25 Winzer:innen pro Tag** – die Besetzung wechselt täglich
- **Anmeldung:** Bitte über das Formular [→ hier anmelden](#)
- **Weinmenge:** Ihr dürft so viel Wein mitbringen, wie ihr möchtet (*wir empfehlen 6 Weine zu präsentieren*)
- **Kühlung:** Kein Eis vor Ort, daher Weine möglichst gekühlt mitbringen. Im Backstage-Bereich stehen Kühlschränke zur gemeinsamen Nutzung bereit.
- **Gläser- & Spülservice:** Verkostungsgläser werden gestellt und laufend gespült.
- **Standkonzept: Probieren und bestellen**, um möglichst viele Bestell-Adressen zu sammeln

## 4. Warum mit dabei sein?

Die Consumenta ist die größte Genussmesse Süddeutschlands mit über 120.000 Gästen. Mit unserem Rund-um-sorglos-Paket musst du dich um nichts kümmern und kannst dich voll auf deine Gäste konzentrieren. Schon ab einem Tag bist du dabei – flexibel, unkompliziert, wirkungsvoll. 🍷 **Deine Bühne – präsentiere deinen Wein und deine Geschichte live.**



## 5. Häufige Fragen (FAQ)

### Anmeldung & Plätze

- **Wie melde ich mich an?**  
→ Über das Formular [hier anmelden](#)
- **Wie viele Winzer:innen präsentieren am Stand?**  
→ Die Tresen sind limitiert auf maximal 25 Plätze im Gemeinschaftsstand pro Tag.
- **Wie läuft die Tagesbuchung?**  
→ Du kannst frei entscheiden, ob du 1, 2, 3 oder bis zu 9 Tage teilnehmen möchtest.

### Logistik & Anlieferung

- **Kann Wein vorab angeliefert und eingelagert werden?**  
→ Nein, bitte keine Weine vorabsenden. Kühlung und Lagerung erfolgen am Stand.

### Öffnungszeiten

- **Zu welchen Zeiten ist die Bar geöffnet?**  
→ Täglich von 10:00 bis 18:00 Uhr
- **Handelt es sich vorwiegend um Endverbraucher:innen oder auch B2B?**  
→ Schwerpunkt ist B2C, zusätzlich werden gezielt Wiederverkäufer eingeladen

### Wein & Gläser

- **Wie viele Weine darf ich präsentieren?**  
→ Ihr dürft so viel Wein mitbringen, wie ihr möchtet (*wir empfehlen 6 Weine zu präsentieren*)
- **Wer spült die Gläser?**  
→ Culinarium Bavaricum übernimmt das kontinuierlich.
- **Gibt es Kühlmöglichkeiten am Stand?**  
→ Es stehen gemeinsame Kühlschränke im Backstage-Bereich zur Verfügung.



## Verkauf & Ausschank

- **Dürfen Flaschen direkt verkauft werden oder nur Verkostung?**  
→ Beides: Verkostung und Direktverkauf von Flaschen zum Mitnehmen sind möglich
- **Ist ein Verkauf glasweise möglich?**  
→ Nein, Konzept ist Probieren und Bestellen mit Fokus auf Adressgewinnung
- **Gibt es eine zentrale Kassenlösung oder erfolgt Verkauf eigenständig?**  
→ Eigenständig

## Personal & Betreuung

- **Muss ich persönlich vor Ort sein oder kann ich eine Vertretung schicken?**  
→ Du darfst auch gern eine Vertretung schicken, wenn du selbst verhindert bist.
- **Gibt es Unterstützung (Servicekräfte/Hostessen) bei Stoßzeiten?**  
→ Nein, diese bitte selbst organisieren.

## Marketing & Sichtbarkeit

- **Wie wird die Weinbar beworben?**  
→ Bewerbung erfolgt über die Messe und zusätzlich über das Netzwerk von Culinarium Bavaricum
- **Werden teilnehmende Weingüter genannt?**  
→ Culinarium Bavaricum wird in der eigenen Messekommunikation eine Liste der teilnehmen Betriebe veröffentlichen und bewerben.

## Besucher:innen & Tickets

- **Mit wie vielen Besucher:innen kann man rechnen?**  
→ 120.000–150.000 Gäste pro Jahr.
- **Welche Art Publikum kommt?**  
→ Genussinteressierte, Fachhandel, Gastronom:innen, private Weinliebhaber:innen.

## Technik & Ausstattung

- **In welcher Halle ist die Vinothek geplant?**  
→ Halle 6
- **Gibt es Bilder vom Stand?**  
→ Nein, aber vom Auftritt bei der HOGA 2025 (selber Stand, siehe [Impressionen](#))
- **Welche Werbemittel sind erlaubt?**  
→ Preisliste, Infos zum Weingut, Werbemittel und Deko, die auf oder hinter die Verkaufstheke passen



## Kosten & Abrechnung

- **Sind die Preise netto oder brutto?**  
→ Die Preise verstehen sich Netto, zzgl. MwSt.

## Erfahrungswerte

- **Wie war der Zuspruch in den letzten Jahren?**  
→ Auf der Consumenta gab es die Vinothek bisher nicht. Auf der HOGA ist der Zuspruch seit vielen Jahren sehr hoch.
- **Welche anderen Weingüter sind dabei, in welchem Preisgefüge?**  
→ Der Anmeldeprozess läuft international (DACH-Raum); auf der HOGA war von Alltags- bis Premiumweinen alles vertreten.

---

## Noch Fragen? Wir sind jederzeit für euch da!

✉ [veranstaltungen@culinarium-bavaricum.de](mailto:veranstaltungen@culinarium-bavaricum.de) | ☎ +49 (0)162 894 6666

## Jetzt Platz sichern!

➔ Melde dich direkt hier an: <https://forms.gle/PMVSM6J44gv5TRdk8>



## 6. Impressionen

