

# GastroNord



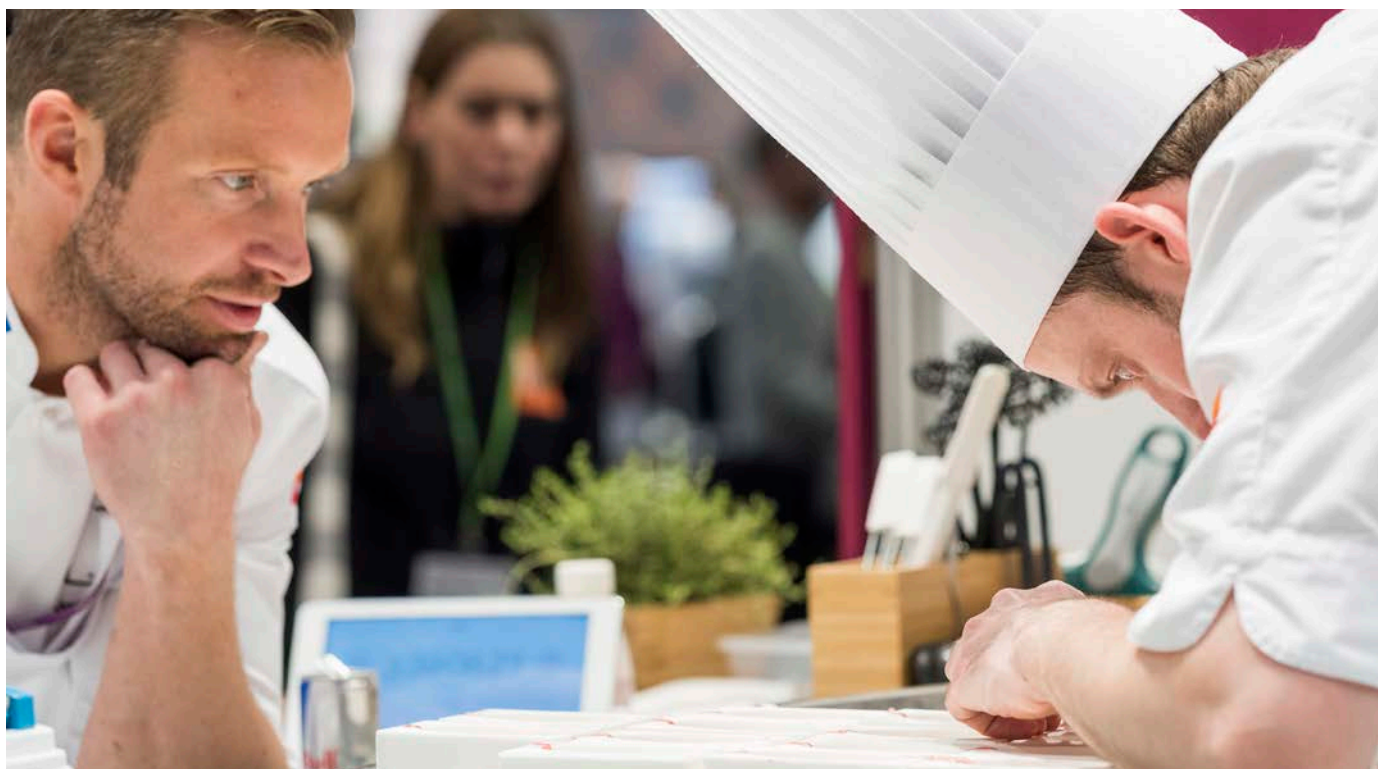
THE MAJOR HORECA TRADE FAIR IN NORTHERN EUROPE

Proud sponsor of Bocuse d'Or, Restauranggalan & Fast Food Awards

24-27 april 2018



Stockholmsmässan



## Vad är GastroNord?

GastroNord är norra Europas viktigaste gastronomiska plattform. Här möts hela HoReCa-branschen samt delar av dagligvaruhandeln och utbyter erfarenheter och kunskap. Utställande företag säljer, marknadsför och demonstrerar sina produkter och tjänster.

Till GastroNord kommer intresserade och engagerade besökare från hela mat- och dryckesbranschen för att få inspiration och nya kunskaper, rådfråga experter och hitta just de produkter som de letar efter.

### **Vilka avdelningar finns på GastroNord?**

Apparater, automater & redskap  
Bageri & Konditori  
Fast food  
Förpackning  
Hygien & Rengöring  
Information, adm. hjälpmedel  
Inredning & Miljö  
Ljud, ljus & bild  
Livsmedel & Drycker  
Säkerhet & Skydd  
Utbildning & Information  
Yrkeskläder & Textilier  
Alkohol – vin, sprit, cider, öl  
Alkoholfritt

### **Vem vänder mässan sig till?**

GastroNord vänder sig till alla med köpinflytande inom HoReCa-branschen – beslutsfattare, anställda, ägare, de som vill förkovra sig inom nämnda områden samt sista års-elever inom HoReCa-utbildningar. Dessa har vi en särskild mässdag för.

## Därför ska du ställa ut

- Presentera ditt företag
- Träffa branschens beslutsfattare
- Viktigaste fackmässan i norra Europa
- Unika affärsmöjligheter
- Stärk ditt varumärke
- Utveckla samarbeten
- Möjlighet att påverka branschen
- Visa nyheter
- Kraftfull marknadsföring
- Kontakter för framtiden
- Bjuda in potentiella kunder
- Motivera och utbilda din personal

---

## Fakta om mässan 2016

### Totalt antal besökare

20 148 personer

### Verksamhet/bransch

Hotell/Restaurang/Catering 35%  
Storkök 19%  
Grossist 6%  
Dagligvaruhandel/Servicehandel 4%  
Pub/Bar 2%  
Bageri, konditori 2%  
Fast Food 1%  
Systembolaget, taxfree, återförsäljare 1%  
Restaurangskola 13%  
Annat 17%

### Köpinflytande

Ja 73%

### Arbetsplats

Norra Sverige 11%  
Västra Svealand 8%  
Mälardalen 47%  
Västra Götaland 9%  
Östra Götaland 10%  
Södra Sverige 6%  
Annat land 9%

### Betyg på mässan

(5=Mycket bra, 1=Mycket dåligt)

Helhetsintryck av mässan 4,2  
Utställarkvaliteten 4,1

### Intresserad av att besöka GastroNord 2018

Ja 82%

---

## Sagt om GastroNord

"På senaste GastroNord gjorde vi ett relativt traditionellt deltagande med monter och en del aktiviteter. Utöver det la vi resurser på konceptet BarNordic med syfte att göra något helt nytt. Det blev ett resultat över förväntan tack vare allas entusiasm och samarbete. Vi är redan igång med nya, spännande planer för 2018 som sakta växer fram!"

**Karl Holmqvist,**  
**Snacksbolaget**

"Ett av våra skyltfönster är alltid GastroNord, där vi har ställt ut sedan 1987 och som vi ser som en självklarhet om man vill synas på den svenska marknaden. Deltagandet är vår viktigaste aktivitet vartannat år.

Några av våra nyheter som kommer att lanseras är en helt nytt buffésystem samt ett nytt kompletterande sortiment inom tillbehör till det dukade bordet i form av trä, metall, läder, glas, marmor, stengods mm."

**Hans Johansson,**  
**Buhr Agenturer AB**





## Vad planeras för GastroNord 2018?

Det personliga mötet har aldrig varit viktigare!

...två tredjedelar av svenska folket tycker att man måste träffas personligen för att få fullt förtroende för någon?

(källa: Studien Framtidens Möte 2016)

...det människor uppskattar mest med personliga fysiska möten är att de skapar förtroende, förståelse och engagemang? Digitala möten å andra sidan uppfattas som snabba, enkla och flexibla.

(källa: Studien Framtidens Möte 2016)

- Ett centralt placerat aktivitetsområde med kök, seminarier och inspirationsytor byggs upp. Här finns möjlighet till samarbeten! Lyssna på och driv egna seminarier och aktiviteter för att utveckla branschen.
- Den tidigare separata vin- och dryckesavdelningen integreras nu med GastroNord där mat och dryck kan vara i samma monter! Alkoholutställarna och övriga utställare står sida vid sida vilket är positivt för både besökare och utställare.
- Samarbete med kockar och organisationer med bland annat Bocuse d'Or, Gastronomi Sverige.

- Byrån Food & Friends är samarbetspart för att driva intressanta seminarier, rapporter och diskussioner under mässans fyra dagar.
- Boka in möten på GastroMeetingPoint (utställare-utställare, besökare-utställare, besökare-besökare). GastroNord erbjuder ett antal olika mötesrum och mötesplatser för detta ändamål.
- Vi bygger upp en rosébar och en bubbelbar samt Discovery Room – där viner från producenter som söker importörer presenteras.
- BarNordic – ett område där spännande design, musik och aktiviteter möts för att skapa en starkt inspirerande upplevelse. Spännande produkter, senaste drinkarna och de bästa bartendrarna!
- GastroNord bjuder in nya besökarkategorier genom samarbeten med bl a livsmedelsbranschen, LLB-mässan, Chef's Talk etc.

### Aktiviteter under mässan:

- Tävlingar och prisutdelningar – Food Truck-SM, Glass-SM, Vinordic Wine Challenge mm.

**Vill du hålla ett seminarium eller en tävling på GastroNord, eller kanske bli samarbetspartner? Kontakta i så fall Victor Ackerheim (kontaktuppgifter sid 7).**

### Nyheter:

- Gastronomiskt forum tillsammans med branschens främsta internationella sociala nätverk, "Chefs Talk" med totalt över en miljon följande kockar och konditorer.
- Utvecklat samarbete med bland annat dagligvaruhandeln.
- Nya områden med förpackning och teknik och inredning/möbler för uteserveringar
- Full aktivitet på seminariescenen med spännande programpunkter á la Ted Talks.
- Magnus Söderlund, professor och beteendevetare från Handelshögskolan, går igenom studie om konsumentbeteenden kopplat till livsmedel.
- GastroNord växer med ett nytt samarbete med parallellmässan Ljus, Ljud & Bild och får en utökad besökarmålgrupp inom branschen.
- Temarestauranger – Idérestaurang med intressant samarbetspartner/organisation  
Elevrestaurang – drivs av framtidens kockar, kallskänkor och servispersonal dvs. elever från landets främsta restaurangskolor.

### Sagt om GastroNord

"Sågbäcksgymnasiet var en av de skolor som drev elevrestaurangen Grow under GastroNord 2016. Det var oerhört nyttigt för eleverna att se hur stor vår bransch är och alla de yrken som finns där. Att delta på GastroNord innebar kompetensutveckling för både lärare och elever. Kul och lärorikt för alla involverade. Vi ville även gärna visa upp våra elever och utbildningen för alla och hoppas därmed att kunna utbilda fler inom branschen."

*Ted Ringkvist, yrkeslärare, Sågbäcksgymnasiet*





## Priser:

### ExpoStart:

inkl Digital monter och Fairmate Lead Tracking **6 290 kr**

Detta ingår:

- I ExpoStart ingår utställarförsäkring, eluttag, tomemballagehantering, godshantering och städning i monterns inför mässdag 1.
- **Digital monter:** kontaktuppgifter, bilder, filmer, länkar till ditt företag. Egna kampanjer, nyheter och erbjudanden samt aktiviteter i din monter. Allt detta på GastroNords webbplats och i appen.
- **Fairmate Lead Tracking:** 1 st licens för att skanna besökare i din monter. Du får tillgång till kontaktuppgifter och statistik.

### Monterytta:

**Första 100 kvm | 795 kr/kvm, därutöver | 595 kr/kvm**

I priset ingår skiljevägg mot granne.

*Alla priser exklusive moms.*

### Digitala och pappersbiljetter:

En stor och viktig del av våra besökare är de som du som utställare själv bjuder in. Genom att beställa kostnadsfria entrébiljetter i förväg och bjuda in dina kunder gör du det enkelt för dig själv att nå de kunder du vill ha till din monter. Du förenklar även för dina kunder att planera in sitt mässbesök.

Vi tillhandahåller både digitala och pappersbiljetter. Du väljer det som passar dig och ditt företag bäst.



## Vill du veta mera om GastroNord?

### Hör av dig till:

#### Försäljning

Anders Eklund  
08-749 44 39  
anders eklund@stockholmsmassan.se

Måns von Mentzer  
08-749 42 01  
mans.vonmentzer@stockholmsmassan.se

#### Samarbetspartners och sponsorer

Daniel Fritzdorf  
08-749 41 96  
daniel.fritzdorf@stockholmsmassan.se

#### Aktiviteter och tävlingar

Victor Ackerheim  
08-749 44 23  
victor.ackerheim@stockholmsmassan.se

#### Administration

Ulrika Köhler  
08-749 92 42  
ulrika.kohler@stockholmsmassan.se

**[www.gastronord.se](http://www.gastronord.se)**  
**[gastronord@stockholmsmassan.se](mailto:gastronord@stockholmsmassan.se)**  
**[#gastronord](https://twitter.com/gastronord)**





# GastroNord



THE MAJOR HORECA TRADE FAIR IN NORTHERN EUROPE  
Proud sponsor of Bocuse d'Or, Restaurangalan & Fast Food Awards

[gastronord@stockholmsmassan.se](mailto:gastronord@stockholmsmassan.se)  
[www.gastronord.se](http://www.gastronord.se)

[vinordic@stockholmsmassan.se](mailto:vinordic@stockholmsmassan.se)  
[www.vinordic.se](http://www.vinordic.se)

[www.gastronomicweek.se](http://www.gastronomicweek.se)