

Nya mötesplatsen för framtidens mat

En ny gastronomisk summit med fokus på hållbarhet, innovation och hälsa.

3-4 september 2019

**GASTRO
SUMMIT**

ARRANGERAS AV GASTRONORO

MÅLGRUPP

GASTROSUMMIT RIKTAR SIG FRÄMST TILL BESLUTSFATTARE INOM HORECA OCH DAGLIGVARUHANDELN MED ETT GENUINT INTRESSE OCH ENGAGEMANG FÖR FRAMTIDENS MAT.

GastroSummit är ...

... en dynamisk plattform där det presenteras och diskuteras trender, tendenser och samhällsutveckling som kommer att påverka branschen.

Vi vill tillsammans med ett antal relevanta samarbetspartners skapa en helt ny vetenskaplig plattform i Sverige med syftet att lyfta de mest aktuella frågorna inom gastronomi och livsmedelshandling.

GastroSummit består av ett seminarieformat med framstående talare och samarbetspartners i branschen samt en utställningsdel.

Gastro-utställningsdelen är ett aktivt område med fri entré innehållandes: mötesplats business point, intressanta företagspresentationer, Food tech village, innovationstorg, taste labs, tävlingar, start-ups, produktområden, Speakers' corner etc.

Summit-delen är en interaktiv seminariedel med föreläsningar kring fyra olika teman uppdelad på halvdagar. Till Summit-delen löses halvdagsbiljetter.

GastroSummit är uppdelat i 4 halvdagar med var sitt eget tema.

	FM	EM
Dag 1	Hållbarhet	Innovation
Dag 2	Hälsa	Öppet format

Dagens första seminarium avslutas med en aktuell trendspaning samtidigt som eftermiddagens pass börjar med densamma. Det bjuds också på inspirerande smakprover i linje med trenden som presenteras.

Alla talare på GastroSummit har en relation till mat och ser den ur ett vetenskapligt perspektiv. På Summit får vi ta del av deras initierade tankar, hur de ser på framtiden och hur branschen kommer att påverkas.

SEMINARIEBUDNAD:

GÅ ALLA DAGAR ELLER VÄLJ EN HALVDAG SOM MED FÖRDEL KOMBINERAS MED AKTIVITETERNA I GASTROUTSTÄLLNINGEN

HÅLLBARHET
TISDAG 10.00

INNOVATION
TISDAG 13.00

HÄLSA
ONSDAG 10.00

ÖPPET FORMAT
ONSDAG 13.00

DISKUSSION OM MEDVERKAN FÖRS MED:

- JOHAN SWAN
- SVENSKA LIVSMEDELSFÖRENINGEN
- FOODTECH SWEDEN
- SVENSK HANDEL
- FOOD & FRIENDS
- STUREPLANSGRUPPEN
- MENTOR COMMUNICATIONS
- RESTAURANGVÄRLDEN
- VISITA
- GASTRONOMI SVERIGE
- STELLAGALAN
- MÄSSRESTAURANGER
- BESÖKSLIV
- ICA NYHETER
- BFS
- SMAKRIKET/EXCEPTIONELL RÅVARA
- LIVSMEDELSFÖRETAGEN

TISDAG FÖRMIDDAG
TEMA HÅLLBARHET

TISDAG EFTERMIDDAG
TEMA INNOVATION

ONSDAG FÖRMIDDAG
TEMA HÄLSA

ONSDAG EFTERMIDDAG
TEMA ÖPPET FORMAT

SUMMIT

START-UPS

TÄVLINGAR

TRENDVÄGG

PRODUKTOMRÅDEN

GASTROUTSTÄLLNING

BUSINESS POINT

FOOD TECH VILLAGE

CHEF'S POP UP

INNOVATIONSTORGET

ARRANGERAS AV GASTRONORO

Var med och påverka framtidens mat

Enkelt, proffsigt och lönsamt deltagande med exklusiva paketlösningar i olika format

DISPLAY 4

- 2X2 M
- SVART TYGVÄGG
- FÖRETAGS-/PRODUKTPRESENTATION PÅ 70X100 CM SKYLT

PRIS: 18 800 KR

SHOWCASE 9

- 3X3 M KRYSSVÄGG
- EN TAPETSERAD VÄGG MED VALFRITT MOTIV
- EN MÅLAD VÄGG I VALFRI KULÖR

PRIS: 33 800 KR

SHOWROOM 16

- 4X4 M KRYSSVÄGG
- EN BAKBELYST VÄGG MED VALFRITT MOTIV
- EN VITMÅLAD VÄGG

PRIS: 53 800 KR

DETTA INGÅR I ALLA MONTRAR

- MATTA
- ELUTTAG
- BELYSNING
- FRITT MÖBELVAL
- MONTERSTÄDNING
- DIGITAL MONTER PÅ HEMSIDA OCH I APP
- FAIRMATE LEAD TRACKING
- 5 ST HALVDAGSBILJETTER TILL SUMMIT