



Taste of Horecava

*by
Gault & Millau*

HORECAVA

“Taste of Horecava, in samenwerking met Gault&Millau, omvat een exclusieve chef's table ervaring. Bezoekers maken kennis met verschillende producten en leveranciers uit het hogere segment die bijdrage aan een optimale beleving. Het draait om kwaliteit en het verhaal achter het product.”



Waarom je dit niet wil missen



Je bent onderdeel van de belevingswereld

Taste of Horecava wordt uitgelicht in zowel de online- als offline communicatie van Horecava. De locatie is vermeld als highlight op de plattegrond en daarmee zeer goed vindbaar.



Je ontmoet jouw (potentiële) klanten

Vier dagen lang, ruim 60.000 bezoekers en een centrale plek op de beursvloer. De ideale situatie om leads te verzamelen. Waar anders spreek je zoveel potentiële klanten binnen het hogere segment gastronomie?



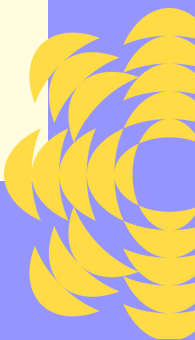
Je vergroot je zichtbaarheid

Terwijl de chefs hun culinaire kunsten laten zien krijg jij de kans om je bedrijf, merk en product te laten zien en proeven aan een groot publiek uit het hogere segment. Als leverancier draag jij bij aan de ultieme beleving. Deel kennis en kom direct in aanraking met jouw doelgroep.



Je zorgt voor een boost

Je hebt de mogelijkheid tot directe verkoop. Denk aan een speciale beursaanbieding die een (toekomstige) klant stimuleert jouw product(en) te voeren. Nodig relaties uit aan de chef's table en geniet van een exclusieve lunch.



Deelname &
Tarief€6.500,-
excl. btw

Hoofdpartner*

- Outlet van +/- 2,6m²;
- Naambordje met bedrijfsnaam;
- Logovermelding hoofdpartner tijdens beurs;
- Logovermelding hoofdpartner website;
- Logovermelding Digi Magazine;
- 25 uitnodigingscodes voor Horecava;
- 3 zitplaatsen per dag aan de chef's table
- Artikel op Horecava website.

€4.000,-
excl. btw

Partner*

- Outlet van +/- 2,6²;
- Naambordje met bedrijfsnaam;
- Logovermelding partner tijdens beurs;
- Logovermelding partner website;
- Logovermelding Digi Magazine
- 10 uitnodigingscodes voor Horecava;



Bij een deelname aan Taste of Horecava krijg je daarnaast:

- Online en offline vermeldingen;
- Mogelijkheid voor product placement (sponsoring producten);
- 1 stroompunt 3 kW dagstroom + verbruik (excl. nachtstroom);
- 4 exposantenpolsbandjes en 4 opbouwbadges;

*Om de uitstraling van het concept te waarborgen dient alle branding, visuals & toebehoren op de stand geaccordeerd te worden door de organisatie. Zonder akkoord behoudt de organisatie zich het recht deze te verwijderen.

Taste of Horecava is te vinden in hal 1, op een centrale locatie nabij de hoofdingang.

De exclusieve chef's table met onder andere chefs van de Lindehof, Voltaire, Echoput en de Nieuwe Winkel, biedt plek voor 30 couverts. Wie nodig jij uit voor deze unieke ervaring?



OVER GAULT&MILLAU

Gault&Millau is een toonaangevende gids die sinds 1969 de beste restaurants en chefs over de hele wereld in de schijnwerpers zet. Door de strenge en onafhankelijke beoordelingen is Gault&Millau een betrouwbare en inspirerende bron voor fijnproevers en horecaprofessionals. Innovatie, authenticiteit en creativiteit zijn terug te vinden tijdens Taste of Horecava.

Samen met jou en andere ondernemers bundelen we de krachten en bieden Horecava en Gault&Millau een platform om meer te kunnen vertellen over jouw unieke product(en), de ingrediënten, herkomst en het productieproces.



ANDY VAN ZUIDAM

+31 (0)6- 34 57 29 21

a.v.zuidam@rai.nl

