

F A G M E S S E N

Østlandske Storhusholdning 2019

23. - 24. oktober
Utstillingsplassen, Hamar



Østlandske Storhusholdning 2019

Østlandske Storhusholdning arrangeres for trettende gang på Utstillingsplassen, Hamar (Hamarhallen/Scandic Hotell) 23. – 24. oktober. Messen har blitt arrangert i 1996, 1997, 1999, 2001, 2003, 2005, 2007, 2009, 2011, 2013, 2015 og 2017 og er innarbeidet som en effektiv møteplass for utstillere og beslutningstakere. Messen gjennomføres som et samarbeid mellom NHO Reiseliv Innlandet og Utstillingsplassen Messer AS. Sist nevnte er teknisk arrangør.

Østlandske Storhusholdning

- er godt etablert som en attraktiv messe for utstillere
- er godt etablert som en viktig møteplass for beslutningstakere fra de fleste storhusholdningsbedriftene i Hedmark, Oppland, Buskerud, Oslo/Akershus, Telemark, Vestfold og Østfold
- fører til at deltakelse og eksponering av din bedrift og dine produkter gir resultater
- i 2017 samlet om lag 80 utstillere
- i 2017 ble besøkt av ca. 1500 personer hvor ca. halvparten var beslutningstakere
- har økt i omfang fra år til år og tidligere og nye utstillere finner messen attraktiv

Østlandske Storhusholdning er en ren fagmesse for:

- leverandører til storhusholdninger innenfor både privat og offentlig sektor
- leverandører til hotell, restaurant, kafeteria, institusjoner, kantiner, catering, kiosker etc.
- leverandører til storhusholdningsmarkedet

Østlandske Storhusholdning 2017

presenterte produkter innen områdene

- desserter, is, kaker, kjeks, sukkervarer, sjokolade, sjokoladeprodukter, bake-off, brød, baguetter, innbakte produkter, bakevarer, snacks, nøtter
- supper, sauser, buljonger, krafter
- hermetikk, ferdigvarer, dypfrysede produkter
- frukt, bær, grønnsaker, salater, poteter og potetprodukter
- kjøtt og kjøttprodukter, viltkjøtt
- fisk og fiskeprodukter, sjømat
- grillprodukter, spekemat
- kyling, kyllingprodukter, gårdsfugl, kalkun, and
- ris og pasta
- ost, smør, meieriprodukter
- flatbrød, knekkebrød
- mel, melvarer
- saft, syltetøy, marmelader, siruper
- øl, vin, brennevin, relatert gelé, bar-relaterte produkter
- brus, juice og juicemaskiner, smoothies, vann og vannkjølere
- margarin, majones, olje
- diverse varme og kalde drikker
- økologiske, allergivennlige og miljøvennlige produkter
- barnemat

- krydder, marinader, tilsetningsstoffer
- kaffe, kaffemaskiner og kaffeautomater
- te, kakao, sjokoladedrikk
- gastronomiprodukter
- frys og kjøll
- plast, papir, emballasje og tilbehør
- hygieneprodukter, rengjøringsmidler, dosering, påføringsutstyr
- renholdsartikler, tørkeartikler-/systemer
- avfallshåndtering
- engangsservice, pakkemaskiner
- duker, servietter, lys, bordmiljø, borddekningsprodukter
- serveringsprodukter, matserveringsmaskiner, serveringsautomater, dispensersystemer, tappetårn
- storkjøkkenmaskiner/utstyr, combidampere, vaskerimaskiner og oppvaskmaskiner
- oppskjærsmaskiner, bearbeidingsmaskiner
- innredninger, kjøll-/frys-møbler
- kjøkkenutstyr, serviser, bestikk, glass, porselen
- kjeler, koke- og stekeprodukter
- yrkesklær og uniformer
- belysning, tekstiler, interiørvarer
- innredning, inventar, dekor
- kontor, data, kasseapparater/kasseløsninger, betalingsløsninger, finansiering
- bookingsystemer, bankterminaler, bestillings-systemer
- trygg mat, produkter for helse
- opplæring, fagtidskrifter, informasjon
- catering, bemanning
- rådgivning, kurs- leverandør
- innkjøpskjeder
- grossister
- netthandel
- skadedyrkontroll, sikkerhet
- hygienetjenester og løsninger

Messearealene

Østlandske Storhusholdning 2019 gjennomføres på Utstillingsplassen, Hamar (Hamarhallen/Scandic Hotell). Utstillingen dekker ca. 3.500 m². Som utstillere kan du velge mellom to typer utforming av stands:

Stands med veggssystemer

Dette er område for utstillere med behov for mindre stands fra 9 m² og oppover. Standene er med oppmonterte hvite SENTO messevegger, høyde 2,5 meter. Ønskes annen farge enn hvit, kan dette bestilles mot tillegg i pris. Hver stand utstyres med frontdrager for standskilt med firmanavn samt feste for spotlight. Stands i dybde 3 meter. Minimum standstørrelse er 9 m². Standareal utover minimum selges pr. 3 m². Standleien inkluderer oppmonterte standvegger og daglig renhold av arealet. For nærmere informasjon om pris, se vedlagte påmeldingsskjema.

Gulvplass uten veggssystem

Dette er område for utstillere med stort plassbehov. Dette er åpne standløsninger uten noen form for oppbygging fra arrangørens side. Minimum standstørrelse er 30 m². Renhold av stand er inkludert i prisen. For nærmere informasjon om pris, se vedlagte påmeldingsskjema. Begrensede områder.

Næringsmidler

Utstillere som skal selge eller omsette næringsmidler må fremlegge dokumentasjon på at virksomheten er godkjent i henhold til næringsmiddellovgivningen. Godkjenning skal innhentes ved Mattilsynet, telefon 22 40 00 00, se: www.mattilsynet.no epost: postmottak@mattilsynet.no

Godkjenning fra brannvesen

GASS/TRYKKFLASKER

Vi fraråder oppbevaring og bruk av gass og trykkflasker på stand. Hvis nødvendig må dette på forhånd være anmeldt og godkjent av Brannvesen. Utstillere må melde dette til Utstillingsplassen Messer AS som søker Brannvesen samlet. Merk av på påmeldingsskjema.

Lærlingekonkurranse/kåring

Under Østlandske Storhusholdning 2019 vil det bli arrangert lærlingekonkurranse og kåring av Innlands-kokken. Nærmere informasjon om dette, samt påmeldingspapirer vil bli sendt ut til aktuelle bedrifter senere.

Sosialt arrangement 23. oktober

Vi ber våre utstillere sette av kvelden onsdag 23. oktober til årets utstillersammenkomst. Kvelden planlegges med god mat og godt drikke krydret med underholdning. Stedet og klokkeslettet for arrangementet bestemmes senere – på dette tidspunkt er det viktig at datoen avsettes. Vi håper at utstillerne prioriterer å delta, og medarbeidere på stand samt andre forbindelser er velkommen.

Vi kommer tilbake med mer informasjon nærmere arrangementstidspunktet, og vi lover å sette stor fokus på å skape en hyggelig og morsom kveld.

Markedsføring

Informasjon om Østlandske Storhusholdning sendes til storhusholdningsbedrifter i Hedmark, Oppland, Buskerud, Oslo/Akershus, Telemark, Vestfold og Østfold. Messen markedsføres også gjennom annonsering i fagtidsskrifter samt www.nhoreiseliv.no Se også våre nettsider www.storhushold.no

Messemagasin

Det blir også for årets messe laget et eget messemagasin. Dette omtaler messen i sin fulle bredde og inneholder aktuelt fagstoff og annonser. Messemagasinet inneholder også en presentasjon av samtlige utstillere, samt et kart over utstillingsområdet.

Distribusjon messemagasin

Messemagasinet produseres av Bladet Horeca, Ask Media as, Postboks 130, 2261 Kirkenær. Magasinet forhåndsdistriberes som en del av Horeca nr. 6/2019 til Horecas abonnenter. Messemagasinet er Østlandske Storhusholdnings eneste offisielle publikasjon og deles ut til alle besøkende på messen.

I tillegg vil horecanytt.no ha jevnlig nyhetsoppdateringer om Østlandske Storhusholdning på sine hjemmesider.

Annonsing i messeprogrammet

Annonsering i messemagasinet bidrar til den generelle oppmerksomheten om messen, og gjør at informasjon om dine produkter eller tjenester treffer sitt publikum.

Kontaktperson annonser:

Rolf Goplen, annonsesjef

Tlf. 95 10 29 92

Epost: rolf@askmedia.no

Kontaktperson redaksjonelt:

Morten Holt, redaktør

Tlf. 99 52 79 02

Epost: morten@askmedia.no

Åpningstider for publikum

Onsdag 23. oktober kl. 10.00 – 18.00

Torsdag 24. oktober kl. 10.00 – 16.00

Inngang besøkende

Gratis mot registrering. Se også våre nettsider www.storhushold.no angående registrering.

Utstillere kan få tilsendt invitasjonskort for distribusjon til kunder.

horeca



Tidsfrister

Påmelding innen 15. mars 2019

Betaling av ½ standleie mot fakturering 30. april 2019

Betaling av rest standleie mot fakturering 1. september 2019

Innvendig montering

21. oktober kl. 12.00 – 18.00

22. oktober kl. 08.00 – 22.00

Messen åpner

Onsdag 23. oktober kl. 10.00

Messen slutter

Torsdag 24. oktober kl. 16.00

Demontering

24. oktober kl. 16.00 – 22.00

Varehenting torsdag 24. oktober ifm demontering. Varer kan også hentes fredag 25. oktober formiddag. **NB!** Må være ferdig pakket på pall.

Standleie

Grunnleien er kr 5.000 eks mva pr. utstillere

Innendørs

Stands med veggssystemer
Dette er område med oppbygging av veggssystemer fra arrangørens side, minimums standstørrelser er 9 m² (3 x 3 m). Videre med 3 m-moduler, dvs 12 m², 15 m², osv.

Kr 1.095,- + mva pr. m²

Prisen inkluderer oppmonterte hvite SENTO messevegger, samt daglig renhold av stand under messen.

Gulvplass uten veggssystemer

Dette er område med åpne stands, uten noen form for oppbygging fra arrangørens side, minimums standstørrelse er 30 m².

Kr 895,- + mva pr. m²

Prisen inkluderer daglig renhold av stand under messen. Begrensede områder.



Innlasting messehall

Hamarhallen

2 kjøreporter for innlasting
Størrelse: 1 stk. bredde 2,9 m, høyde 2,7 m
1 stk. bredde 3 m, høyde 2,06 m

Kulturhuset

2 kjøreporter for innlasting
Størrelse: 1 stk. bredde 2,30 m, høyde 2,7 m
1 stk. bredde 1,70 m, høyde 2 m

Tekniske tjenester

Dekorator Åge A. Olsen AS, Hamar

Tlf. 62 52 86 21 / 932 00 605

Epost: post@dekorolsen.no

Strøm

Messen har egen installatør. Opplegg for effektbelysning og teknisk forbruk bestilles på eget skjema.

Det er begrenset mulighet for tilleggsleveranser som **kaldt vann – varmt vann – avløp – avtrekk.**

Om noen av disse leveranser ønskes, vennligst avmerk dette på påmeldingsskjema.

De av utstillerne som skal lage mat på sin stand, må gi arrangør beskjed om dette.

Stands som avgir matlukt og/eller røyk/os må ha avtrekk.

Utleie utstyr/møbler/tepper

Bestilles på eget skjema. Gulvene i messehallene er hovedsaklig linoleum, på en liten del stenfliser.

Bestillingsskjema for tekniske tjenester utsendes etter mottatt påmelding.

Overnatting

Scandic Hotel Hamar, som ligger på utstillingsområdet, tilbyr spesialpris for utstillere. Tlf. 21 61 40 00.

Referanse "Storhusholdningsmesse 2019"

SKJEMA FOR PÅMELDING SENDES TIL:

Utstillingsplassen Messer AS

Vangsveien 111, Postboks 403, 2303 Hamar

Internett: www.storhushold.no

Telefon 62 54 00 50

Epost kari.olstad@upl.no

konrad.sel@upl.no