

F A G M E S S E N

Østlandske Storhusholdning 2021

6. - 7. oktober
Vikingskipet, Hamar



Østlandske Storhusholdning 2021 i Vikingskipet på Hamar

Østlandske Storhusholdning arrangeres for fjortende gang 6. - 7. oktober. Det er med stor glede og spenning vi informerer om at Østlandske Storhusholdning flytter til Vikingskipet på Hamar. Messen har blitt arrangert hvert annet år fra første gang i 1996 på Utstillingsplassen på Hamar, 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 som 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 2019 samlet om lag 90 utstillere
- i 2019 ble besøkt av ca. 1.500 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 2019 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
- kylling, 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, fagtidsskrifter, informasjon
- catering, bemanning
- rådgivning, kurs- leverandør
- innkjøpskjeder
- grossister
- netthandel
- skadedyrkontroll, sikkerhet
- hygienetjenester og løsninger

Messearealene

Østlandske Storhusholdning 2021 gjennomføres i Vikingskipet på Hamar. Vi har her mulighet til å tilfredsstille messens økende behov for utstillingsareal. 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 12 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 12 m². Standareal utover minimum selges pr. 3 m². Standleien inkluderer oppmonterte standvegger og daglig renhold av arealet.

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. 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.

KONKURRANSER

Nytt arrangementssted, gir nye muligheter! Vi viderefører lærling- og beste innlandskokk, og søker andre konkurranser og samarbeidspartnere. Kontakt arrangør hvis det er konkrete ideer og ønsker.

Sosialt arrangement 6. oktober

Vi ber våre utstillere sette av kvelden onsdag 6. 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

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 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.

Annonsen 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 6. oktober kl.10.00 -18.00

Torsdag 7. oktober kl 10.00 -16.00

Inngang besøkende

Gratis mot registrering.

Utstillere kan få tilsendt invitasjonskort for distribusjon til kunder.

horeca



Tidsfrister

Påmelding innen 15. mars 2021

Betaling av ½ standleie mot fakturering 15. april 2021

Betaling av rest standleie mot fakturering 15. august 2021

Innvendig montering

4. oktober kl. 12.00 – 18.00

5. oktober kl. 08.00 – 22.00

Messen åpner

Onsdag 6. oktober kl. 10.00

Messen slutter

Torsdag 7. oktober kl. 16.00

Demontering

7. oktober kl. 16.00 – 22.00

Varehenting torsdag 7. oktober ifm demontering.

Varer kan også hentes fredag 8. 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 12 m² (4 x 3 m). Videre med 3 m-moduler, dvs 15 m², 18 m², osv.

Kr 1.095,- + mva pr. m²

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

For stands med messevegger ytes det 3 m² i rabatt. D.v.s. ved påmelding gis det kr 3.285 i rabatt automatisk. Minimumsstand er 12 m², betaler kun for 9 m² osv. Kun online påmelding på våre hjemmesider.



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.

Viktig at vi mottar påmelding til messen innen påmeldingsfristens utløp 15. mars 2021.

Prisene økes med 20% etter denne dato.

Det betyr at påmeldinger mottatt etter 15. mars 2021 blir belastet med 20% i tillegg til gjeldende netto standpriser.

Innlasting messehall

I Vikingskipet kan utstillere kjøre inn i hallen for avlasting av utstyr/varer til stand.

Tekniske tjenester

Dekorator Åge A. Olsen AS

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 Vikingskipet er betong.

Bestillingsskjema for tekniske tjenester utsendes etter mottatt påmelding.

Overnatting

Scandic Hotel Hamar tilbyr spesialpris for utstillere – frist for bestilling 17. august 2021.

Tlf. 21 61 40 00

Referanse "Storhusholdningsmesse 2021"

PÅMELDING SENDES ELEKTRONISK TIL UTSTILLINGSPLASSEN MESSER AS FRA:

www.storhushold.no

UPL Utstillingsplassen
messer

Telefon 920 32 175

Epost kari.olstad@upl.no

konrad.sel@upl.no