**Älska Mat plus Vin & Deli = Sant**

**Taste Events bjuder in till**

**Älska Mat & Vin 21-23 Oktober 2016**

2016 skapar vi södra Sveriges viktigaste mötesplats för mat-, delikatess- & vinintresserade konsumenter. Genom att slå ihop 2 framgångsrika mässor, Älska Mat plus Malmö Vin & Deli tror vi på dubbel framgång.

**Ny matupplevelse lockar entusiaster, matnördar och kunskapstörstande!**

Malmö förtjänar en riktigt bra mat & vinmässa, och inför 2016 lägger vi extra fokus på att besökaren ska kunna äta/prova/upptäcka spännande mat, och kombinera det med goda drycker. Vi skapar därför bland annat 4 matbarer ute i hallén, där 4 olika restauranger åtgången visar upp vad dom kan och inspirerar besökarna, dvs totalt ett 30-tal restauranger kommer att bjuda på spännande smakprover till besökarna under dom 3 dagarna mässan varar. Som vanligt med våra arrangemang fokuserar vi mycket på miljön och helhets upplevelsen, så att ett besök är värt en resa.

**Varsågod, bordet är dukat!**

**Hör gärna av er så berättar vi mer.**

**Björn Lindell Glenn Pålsson**

**Projektledare Projektsäljare**

[**Bjorn.lindell@tasteevents.se**](mailto:Bjorn.lindell@tasteevents.se)[**glenn.palsson@tasteevents.se**](mailto:glenn.palsson@tasteevents.se)

**Mobil : 0708473398 Mobil : 0732 36 90 72**

**Sälj på plats, både produkter och smaktallrikar, och få data om den du säljer till!**

Vi blir bland dom första mässorna i Sverige att använda ett helt nytt kassasystem, som gör er försäljning väldigt mycket smidigare för både dig som utställare och framförallt för besökaren. Det nya kassa systemet gör det möjligt för besökaren att handla allt ifrån smakprover, mat till vin på samma elektroniska kort, där vi sedan kan ge er fullständiga data om vem som har besökt er osv. Detta systemet gör själva försäljningen mycket snabbare och smidigare, vilket ger dig värdefull tid i montern.

**Köpstarka besökare!**

Våra besökare gillar att laga mat, och letar ständigt efter nya produkter att upptäcka och förkovra sig i. Älska Mat & Vin 2016 kommer att vara Öresunds nya mötesplats som håller fram matlagning, delikatesser, råvaror och kärleken till god mat och dryck i kombination. Våra utställares produkter blir extra marknadsförda genom våra många matutbud på plats.

**4 Mat Scener med dina produkter i spotlighten!**

Vi du visa upp dina produkter/drycker på bästa sätt? Nu har du möjlighet som utställare att sätta dina produkter i fokus på bästa sätt, med alla förutsättningar på plats för att besökaren skall tillfullo förstå potentialen i era produkter. Under era 2 timmar of fame tillagar kocken en spännande rätt, kombinerad med rätt dryck, som mässbesökaren kan prova. En proffsig moderator ser till att tiden blir spännande och intressant, och att ni får chansen att sälja in er produkt på rätt sätt.

Varje Mat Scen är fullt utrustat med ett komplett kök, ljus & ljud, duktig moderator, ljudtekniker och en namnkunnig kock ifrån några av Malmös och Skånes bästa restauranger.

**Äkta Matglädje!**

Vi kommer att ställa högre krav på utställarnas kvalitet, och där 2016 års tema ”Äkta Mat Glädje” kommer att genomsyra urvalet. Vi siktar på ett 100-tal utställare, som erbjuder och säljer smakprover, men även sedan möjlighet att äta mat med deras produkter, dyka förbi en dryckesutställare för att få till den rätta kombinationen.

**Saluhallen!**

Våra minsta utställare har efterfrågat ett väldigt smidigt och prisvärt sätt att kunna delta på mässan. Vi bygger därför en saluhall, där man kan inspireras och handla allas produkter på en gång, och sedan betala i en gemensamma kassa. Vi löser allt praktiskt runt omkring, och ni kan som liten matproducent fokusera på att sälja och marknadsföra er produkt. Ni kan delta endast en dag i saluhallen, eller alla 3 dagarna, det är upp till er.

**Sälj på plats, och få data om den du säljer till!**

Vi blir bland dom första mässorna i Sverige att använda ett helt nytt kassasystem, som gör er försäljning väldigt mycket smidigare för både dig som utställare och framförallt för besökaren. Det nya kassa systemet gör det möjligt för besökaren att handla allt ifrån smakprover, mat till vin på samma elektroniska kort, där vi sedan kan ge er fullständiga data om vem som har besökt er osv.

**Läs mer på** [**www.alskamat.se**](http://www.alskamat.se)

Bullets :

1. Kom Hungrig! Du går på en matmässa för att du vill kunna dofta, smaka, inspireras, därför kommer Nya Älska Mat, Deli & Vin att fyllas av dofter, matlagning, kockar och inspiration.

2. 4 matbarer med smakprover hela dagen för besökarna, i samarbete med Malmös och Skånes bästa krögare

3. Inarbetad mässa. Första året var 2009, och vi har totalt haft över 40.000 besökare på våra 6 år, plus ett snitt på 100 nöjda utställare/år.

4. Anordnas på en riktig mässanläggning! 5000 kvm möjligheter är bokade hösten 2016. Alla logistiska förutsättningar för en lyckad mässa finns.

5. Branschen välkomnas gratis alla dagar.

6. Saluhallen, Vi skapar den ultimata matmarknad inomhus för dom små nischade producenterna, vars främsta mål är att sälja på plats

Anmälnings avgift : 1500,-

Monteryta 1395,-/kvm Boka tidigt rabatt 15 % på kvm priset innan 15 Mars 2016.

Saluhallen (Ingår Anmälningsavgift, säljbord, allmän ljus) : 1500,-/dag eller 3000,- för 3 dagar. Ingår plats i Kylcontainer lager, men inte kylar vid monterplats.

Matscen : 4000,- per set om ca. 2 timmar. Priset inkluderar inte alla råvaror. Tanken är att varje scen skall delas av en matleverantör och en dryckes leverantör, dvs 2000,-/intressent/set. Taste Events ansvarar för all teknik, kök, scen, moderator & extra personal.

KONTAKTPERSONER

Taste Events

Björn Lindell, Projektledare [bjorn.lindell@tasteevents.se](mailto:bjorn.lindell@tasteevents.se)  0708-47 33 98

Glenn Pålsson, Säljare, [glenn.palsson@tasteevents.se](mailto:glenn.palsson@tasteevents.se) 0732 36 90 72

Malmö Mässan

Annika Bellham, Platsansvarig, [Annika.Bellham@artexis.com](mailto:Annika.Bellham@artexis.com) 040-631 11 10

Malmö Mäss-Service  
Peter Persson, Projektledare,  [peter.persson@mass-service.se](mailto:peter.persson@mass-service.se) 040-30 67 20

Mässrestauranger i Malmö

Michael Egly, Driftchef, [michael.egly@malmomr.se](mailto:michael.egly@malmomr.se) 040 642 10 01  
  
  
  
Arrangör: TASTE EVENTS

Ägare: Numera Mässor  och  LINDELLEVENT

Taste Events i Sverige HB, Krusegatan 19, 212 25 MALMÖ, , +46 (0)708 473398, [bjorn.lindell@tasteevents.se](mailto:bjorn.lindell@tasteevents.se) [www.tasteevents.se](http://www.tasteevents.se)

**Sagt om Älska Mat**

***Kiviks Musteri***

“Älska Mat är en mässa med atmosfär, värme och kvalitet. Fokuserar mycket på det närodlade, hantverket och det småskaliga. Värderingar som ligger oss varmt om hjärtat”// *Kristina Levinsson, Chef varumärken & design*

***Smaka på Skåne***

”Älska Mat är en marknadsplats för skånska producenter som producerar mat av hög kvalitet. Här möter köparen hantverkaren bakom produkten och intresset och kunskapen om lokal mat ökar. För Smaka på Skåne är det en självklarhet att stötta mässan.” *// Helene Reintjes, projektledare*

***Dansukker***

På ”Älska Mat” får Dansukker en fantastisk möjlighet att möta konsumenten lokalt i Öresundsregionen!   
Mässan ger oss en möjlighet att sprida vårt budskap med inspiration till konsumenten både i vår monter och på scenen, med smakprov och recept.   
Konsumentens positiva respons är tydlig och våra förväntningar på att visa bredden av vårt sortiment av sockerprodukter och olika användningsområden uppfylls. // *Ann-Louise Segerhag, projektledare marknad*