

Warto
zdecydować się
już teraz!

ZAREZERWUJ STOISKO!

online: www.easyfairs.com/polska
lub telefonicznie: +48 12 651 95 20

Miejsce - Hala Targów w Krakowie
Kraków, ul. Centralna 41 a
Wtorek: 18 maja 2010, 10.00 - 17.00
Środa: 19 maja 2010, 10.00 - 16.00

Organizator:

easyFairs[®] Poland sp. z o.o.
Al. Pokoju 82
31-564 Kraków

Kontakt:

Wojciech Pawlus - Specjalista ds. sprzedaży
Tel: +48 (12) 651 95 26, +48 (12) 651 95 20
Faks: +48 (12) 651 95 22
Email: wojciech.pawlus@easyfairs.com

Tomasz Ślaski - Specjalista ds. sprzedaży
Tel: +48 (12) 651 95 25, +48 (12) 651 95 20
Faks: +48 (12) 651 95 22
Email: tomasz.slaski@easyfairs.com

Inne targi w branży gastronomicznej easyFairs[®] w Europie

easyFairs[®] zapewnia jednolitą formę imprez w całej Europie. Możesz dzięki temu eksportować i rozwijać nowe rynki zbytu przy minimalnym ryzyku. Oto imprezy dotyczące żywności i cateringu w roku 2010:

easyFairs[®] FASTFOOD & CAFÉ MALMÖ
03-04/02/2010 Szwecja, Malmö
easyFairs[®] FASTFOOD & CAFÉ OSLO
09-10/03/2010 Norwegia, Oslo
easyFairs[®] URBAN SNACK & FOOD
17-18/11/2010 Hiszpania, Madryt

Kompleksowy pakiet

Na targach easyFairs[®] FOOD-to-GO możecie Państwo wybrać stoisko zgodnie ze swoim zapotrzebowaniem i możliwościami finansowymi. Proponujemy Państwu trzy wielkości kompletnie wyposażonych i oznakowanych stoisk: 9, 12, 15 m². Maksymalnie możecie Państwo zarezerwować cztery stoiska w dowolnej (w ramach założonego planu hali) konfiguracji ustawienia, np. cztery połączone stoiska tzw. „wyspa”, dwa narożne, itp.

Wyposażenie

Ustalona cena zawiera wszystkie opłaty za stoisko i pozostałe niezmienna do końca realizacji imprezy. W ramach opłaty, bez względu na rozmiar stoiska, firma easyFairs[®] Poland zapewnia: stoisko wybudowane w systemie oktagonnym, napis na fryzie (do 20 znaków), wykładzinę w kolorze granatowym, oświetlenie i gniazdo elektryczne 230V 2 kW, standardowe meble (stół, krzesła, dwie półki ścienne, kosz na śmieci) oraz zaproszenia dla gości targowych i identyfikatory dla wystawcy. Istnieje możliwość dokupienia wyposażenia dodatkowego wg oddzielnego cennika.

Promocja targów

Firma easyFairs[®] organizuje akcję promocyjną, w celu zapewnienia Państwu jak największej liczby profesjonalnych odwiedzających. Współpracujemy z czasopismami oraz portalami branżowymi, prowadzimy rozmowy z konkretnymi klientami oraz rozsyłamy zaproszenia do wszystkich zainteresowanych odwiedzeniem targów.

Po prostu przyjdź i zrób biznes!

Ceny

obowiązujące do 31.12.2009:	obowiązujące od 01.01.2010:
Stoisko 9 m ² 3500 zł	Stoisko 9 m ² 3800 zł
Stoisko 12 m ² 4610 zł	Stoisko 12 m ² 4950 zł
Stoisko 15 m ² 5700 zł	Stoisko 15 m ² 6100 zł

Dopłata za stoisko narożne wynosi 500 zł.
Do cen należy doliczyć podatek VAT 22%.

easyFairs[®]

FOOD-to-GO 2010

TARGI DLA MAŁEJ GASTRONOMII
I SYSTEMÓW „JEDZENIA NA WYNOŚ”

- Wyposażenie dla małej gastronomii i cateringu
- Maszyny vendingowe, automaty i dystrybutory napojów
- Urządzenia pakujące i opakowania dla dań na wynos
- Produkty, półprodukty spożywcze i dodatki do dań
- Dania gotowe i napoje
- Kanapki, smaki, przekąski
- Rozwiązania informatyczne i doradztwo
- Środki higieny, systemy utrzymania czystości
- **Salon Franczyzy – pomysł na własny biznes**

Zgłoś swój udział już teraz!
zadzwoń: +48 12 651 95 20





Koncepcja easyFairs®

DLACZEGO WARTO SIĘ WYSTAWIĆ NA TARGACH easyFairs® FOOD-to-GO w Krakowie?

Sprawdzona na polskim rynku formuła imprezy easyFairs® gwarantuje wystawcom bezpośredni dostęp do konkretnego, branżowego klienta, a tym samym umożliwia zawarcie korzystnych kontraktów biznesowych. Naszą zasadą jest: "TIME AND COST EFFECTIVE", co znaczy:

SZYBKO

Targi easyFairs® FOOD-to-GO trwają tylko dwa dni i nie wymagają długotrwałego oraz pracochłonnego przygotowywania stoisk ani wielodniowych delegacji.

EKONOMICZNE

Aby wziąć udział w targach nie trzeba zatrudniać własnych firm stadowych, plastyków, specjalistów od reklamy, czy licznej obsługi stoiska. Nie trzeba prześcigać się w pomysłach na atrakcyjne stoisko i wyjątkową, często kosztowną, prezentację produktu – firmy konkurują ofertą, a nie wielkością czy wystrojem stoiska.

EFEKTYWNE

Targi easyFairs® odbywają się tam, gdzie są zainteresowane nimi grupy odbiorców docelowych. Wystawcy mają możliwość poznania osób, podejmujących kluczowe decyzje i poszukujących nowych rozwiązań w lokalach gastronomicznych, firmach cateringowych i sieciach restauracji.

W SAMYM SERCU RYNKU ZBYTU

Przyciągamy tych, których chcecie Państwo spotkać: kluczowych klientów i osoby podejmujące decyzje w firmach. Kładziemy nacisk na wyznaczony cel – zapraszamy na targi tylko kompetentnych profesjonalistów z branży. Kraków, będący centrum administracyjnym, kulturalnym i turystycznym Polski południowej, jest idealną lokalizacją dla targów easyFairs® FOOD-to-GO.

Targi easyFairs® – dla tych, którzy chcą robić dobre interesy!!!

Spotkaj tych, którzy dzięki Twoim produktom chcą podnosić jakość i efektywność swojego biznesu!

Zapraszamy Państwa do wzięcia udziału w drugiej edycji targów dla małej gastronomii i systemów „jedzenia na wynos” easyFairs® FOOD-to-GO. Zachęceniem i doświadczeniami po pierwszej edycji jesteśmy przekonani, że z Państwa udziałem możemy stworzyć branżowe spotkanie biznesowe, które będzie jeszcze lepsze i bardziej efektywne od poprzedniego. Widać, że mimo zmian na rynku branża małej gastronomii wciąż rozwija się w Polsce dynamicznie. Powstają nowe sieci pizzerii czy kafeterii, które wymagają nowoczesnego wyposażenia i dostaw produktów spożywczych, dodatków do dań, opakowań, czy wręcz całego know-how prowadzenia biznesu. Targi easyFairs® FOOD-to-GO są więc idealnym miejscem, gdzie możecie Państwo nie tylko zaprezentować swoje produkty, ale przede wszystkim spotkać profesjonalnego i otwartego na nowe trendy klienta.

Spotkajmy się na targach, aby wspólnie kreować rynek i robić dobre interesy.

“ Profesjonalne podejście organizatorów targów do wszystkich spraw i dbałość o najmniejsze szczegóły, stworzyły atmosferę, która sprzyjała w nawiązywaniu interesujących kontaktów biznesowych. ”

Krzysztof Florek,
Właściciel,
Gastro Prestige



Salon Franchizy

W ostatnich latach franchiza w Polsce staje się bardzo popularnym pomysłem na biznes. W gastronomii funkcjonuje już około 60 sieci, dzięki czemu potencjalni franchyzobiorcy wreszcie mają z czego wybierać. Z drugiej strony zmusza to franchyzodawców do poszukiwania różnych sposobów dotarcia do nowych kandydatów. Jednym z najbardziej efektywnych sposobów nawiązania dużej liczby konkretnych kontaktów są właśnie targi easyFairs® FOOD-to-GO.

Zapraszamy do wzięcia udziału w targach sieci gastronomiczne barów i restauracji fast-food, restauracji segmentu

Co to są warsztaty „learnShops™”?



Integralną częścią każdego targów formatu easyFairs® są warsztaty „learnShops™”. Są to bezpłatne prezentacje firm, samodzielne mini-seminaria i wykłady, odbywające się w specjalnie wydzielonych częściach ekspozycji targowej, a nie w zamkniętych salach wykładowych. Zapewnia to swobodny dostęp odwiedzających do wszystkich prezentacji.

Przykładowe tematy learnShops™:

- technologia szybkiego gotowania
- franczyza w gastronomii
- ekologiczne opakowania biodegradowalne dla gastronomii i cateringu
- system produkcji pizzy
- zastosowanie stanowisk samoobsługowych w gastronomii

W celu uzyskania szczegółowych informacji o warunkach prezentacji w ramach learnShops™, prosimy o kontakt z naszym biurem.

“ Prezentacja na warsztatach learnShops™ pozwoliła na szerszy kontakt z klientami w jednym momencie, co skutkowało zwiększoną ilością wizyt na stoisku. ”

Radosław Marczyński,
Country Manager Poland, Robot-Coupe

fast casual oraz take-away, pizzerii, barów kanapkowych, sałatkowych, kebab, sushi a także kawiarni i kafeterii.

Patronem merytorycznym Salonu Franchizy jest Akademia Rozwoju Systemów Sieciowych.

“ Nawiązaliśmy wiele bo ponad 60 kontaktów – osób, które są zainteresowane wykupieniem franczyzy i maszyn od naszej firmy. Targi mimo swoich małych rozmiarów oraz ogólnoświatowego kryzysu były dla nas zaskakująco dobre. ”

Bartosz Pęczalski,
Training Manager, SOUTHERN FRIED CHICKEN

PROFIL WYSTAWCÓW

Producenci i dystrybutorzy:

- Wyposażenie barów szybkiej obsługi, snack-barów, barów przekąskowych, lunch barów, grill barów, pizzerii
- Wyposażenie punktów małej gastronomii, kawiarni, barów koktajlowych, gastronomii na stacjach benzynowych
- Systemy dystrybucji przekąsek i napojów, maszyny vendingowe, dystrybutory napojów
- Maszyny pakujące i opakowania dla dań na wynos, opakowania na kanapki i napoje, opakowania jednorazowe, sztucze, serwetki, etykiety
- Produkty i półprodukty spożywcze: pieczywo, wędliny, mięsa, nabiał, mrożone i świeże warzywa i owoce, produkty garmażeryjne
- Dodatki do dań: keczupy, musztardy, majonezy, sosy, dresingi, przyprawy
- Dania gotowe i napoje
- Snacki, przekąski
- Rozwiązania informatyczne, organizacyjne, doradztwo
- Systemy i rozwiązania cateringowe
- Środki higieniczne, systemy utrzymania czystości
- Sieci franczyzowe barów, pizzerii, kawiarni i restauracji fast casual i „take away”

Na tak profesjonalnej imprezie nie może państwa zabraknąć!!

PROFIL ODWIEDZAJĄCYCH

Dla easyFairs® jako organizatora targów branżowych najważniejsze jest zapewnienie Państwu konkretnych klientów, którzy podejmują w swoich firmach kluczowe decyzje zakupowe. Dlatego nieustannie pracujemy nad tym, aby na targi easyFairs® FOOD-to-GO przyjechali:

- Właściciele i agenci punktów małej gastronomii, pizzerii, restauracji typu „take away”, lunch barów, barów kanapkowych, barów sałatkowych, kawiarni, kebab barów, barów mlecznych
- Dyrektorzy zarządzający, przedstawiciele ds. zakupów sieci gastronomicznych barów fast-food, restauracji fast casual, pizzerii, kawiarni, barów sałatkowych
- Dyrektorzy zarządzający, przedstawiciele ds. zakupów firm cateringowych, firm organizujących gastronomię na imprezach masowych, sieci dostarczających „jedzenie na telefon”
- Przedstawiciele sieci stacji benzynowych zajmujący się gastronomią, właściciele i agenci stacji benzynowych
- Przedstawiciele dystrybutorów i hurtowni gastronomicznych
- Operatorzy vendingowi, zarządcy kompleksów biurowych, uczelni, szpitali, hoteli, hosteli, dworców, lotnisk
- Osoby planujące rozpoczęcie działalności w gastronomii samodzielnie lub w ramach sieci franczyzowej