



ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

...πληροφορίες

Ημερομηνία Σάββατο 24 - Δευτέρα 26 Φεβρουαρίου 2018
Διάρκεια 3 ημέρες
Ωράριο λειτουργίας Σάββατο & Κυριακή 10:00-20:00, Δευτέρα 10:00-18:00



Γραμματεία Detrop Boutique / Secretariat
T: +302310 291142, 2310 291201
F: +302310 291692
Email: detrop@helexpo.gr
http://detrop.helexpo.gr

FOLLOW US ON



ΜΕΤΗΝ ΑΙΓΥΑ



ΕΠΙΣΗΜΗ ΤΡΑΠΕΖΑ



ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ



Η Detrop Boutique 2018 the delicatessen show#



Η Detrop Boutique παρουσιάζει τα καλύτερα delicatessen προϊόντα και τρόφιμα που παράγονται στην Ελλάδα, τόσο από άποψη ποιότητας όσο και μεθόδων παραγωγής.

Μέσα από αυτή την «deli» έκθεση, τα ανώτερης και διακεκριμένης ποιότητας προϊόντα μικροπαραγωγών που προέρχονται ακόμα και από τα πιο απομακρυσμένα σημεία της χώρας, παρουσιάζονται σε μία ευρύτερη γκάμα Ελλήνων και ξένων αγοραστών. Με τον τρόπο αυτό, το ελληνικό γαστρονομικό μεγαλείο δεν είναι πλέον πλεονέκτημα ενός περιορισμένου κοινού αλλά διευρύνεται.

Η Detrop Boutique διοργανώνεται από τη ΔΕΘ HELEXPO στις 24-26 Φεβρουαρίου 2018 στο Διεθνές Εκθεσιακό & Συνεδριακό Κέντρο Θεσσαλονίκης και απευθύνεται σε εμπόρους λιανικής και χονδρικής, αντιπροσώπους σουπερμάρκετ, ξενοδοχείων, εστιατορίων καθώς και σε καταστήματα ντελικατέσεν, οργανικών προϊόντων, φούρνους κλπ

Cheese & Wine

Μετά την επιτυχημένη πρώτη εμφάνιση του 2016, το θεματικό αφιέρωμα Cheese & Wine συνεχίζεται δυναμικά για δεύτερη φορά. Όπως δηλώνει και η ονομασία του, η ειδική αυτή ενότητα επικεντρώνεται στην παρουσίαση παραγωγών τυριού και κρασιού, δύο δηλαδή προϊόντων που ευδοκίμουν στην Ελλάδα.

Παραγωγοί τυριού και κρασιού εκθέτουν από κοινού τα προϊόντα τους, τα οποία συνδυάζονται μεταξύ τους δημιουργώντας νέα γαστρονομικά μονοπάτια. Το τυρί, ως το απόλυτο συνοδευτικό του κρασιού, σύμφωνα με τους Γάλλους, βρίσκει τον ιδανικό «σύντροφο» στο πλευρό των εξαιρετικών ελληνικών κρασιών. Με τον τρόπο αυτό, δημιουργούνται εναλλακτικές προτάσεις που ενδέχεται να λειτουργήσουν ως εργαλεία πώλησης για τη μετέπειτα προώθηση των προϊόντων τους.

Μέσα από τις πολλές εκδηλώσεις, οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να ανακαλύψουν νέες γεύσεις και αρώματα επιλέγοντας εκείνο που ταιριάζει καλύτερα στην ιδιοσυγκρασία τους.

Άξιο αναφοράς ότι οι εκδηλώσεις γευστικής κατά τη διάρκεια του Cheese & Wine, θα γίνουν από διακεκριμένους γευστικούς ενώ η παρουσίαση του ελληνικού οινολογικού χάρτη από επαγγελματίες οινολόγους - sommelier.



27η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

24-26/02/2018

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΕΝΤΥΠΟ ΕΚΘΕΤΩΝ

κόστος συμμετοχής

ΧΩΡΟΙ & ΟΥΣΕΙΣ	ΤΥΠΟΣ	ΚΟΣΤΟΣ
Χώρος με 1 όψη	τύπος 1	85,00 €/μ2
Χώρος με 2 όψεις	τύπος 1	94,00 €/μ2
Δομή περιπτέρου (πλέον του χώρου τύπου 1)	τύπος 2	19,00 €/μ2
Δομή περιπτέρου (πλέον του χώρου τύπου 1)	τύπος 3	25,00 €/μ2
Δομή περιπτέρου (πλέον του χώρου τύπου 1)	cheese & wine	43,00 €/μ2

ΤΥΠΟΣ 1 ΧΩΡΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ Το ενοίκιο χώρου χωρίς εξοπλισμό περιλαμβάνει: Οριοθετημένο χώρο σε έκθεση εδάφους και καθαριότητα. Δεν συμπεριλαμβάνεται παροχή και σύνδεση ηλεκτρικού ρεύματος. Το κόστος σύνδεσης και παροχής ηλεκτρικού ρεύματος ανέρχεται σε 20 €/κwh.

ΤΥΠΟΣ 2 ΜΕ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ Περιλαμβάνει: Αυτή η δομή περιπτέρου (πλέον του χώρου τύπου 1) περιλαμβάνει: Διαχωριστικά, μετόπη με την επιγραφή του εκθέτη, αριθμό stand, μία πρίζα/12τμ., δέκα ηλεκτρικά σπύλι/12τμ., 1 γραφείο, 1 τραπεζάκι, 3 καρέκλες, κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος.

ΤΥΠΟΣ 3 ΜΕ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ CHEESE & WINE



ΔΙΑΠΕΔΟ Μοκέτα Alma Elea χρώματος ανοιχτό μπεζ
ΔΟΜΗ σύστημα αλουμινίου Octanorm (H:2.50m)
ΠΛΗΡΩΣΗ Panels δερμινής μαύρου χρώματος σε συνδυασμό με OSB
ΜΕΤΩΠΗ σύστημα αλουμινίου Octanorm με πλήρωση panels δερμινής μαύρου χρώματος
ΕΠΙΓΡΑΦΗ επιγραφική εταιρία σε οβάλ επιγραφή
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ Info - αλουμινίου σε συνδυασμό με OSB, ένα σκαμνί - βάση inox, ένα τραπέζι, τρεις καρέκλες μαύρες, βιβλίνο με τρία ράφια (ανά 9 m²)
ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΑ ένα πολυπρίζ 500W δύο θέσεων, τρία HQI

υπαίθριος χώρος 55,00 €/μ2

δικαίωμα εγγραφής εκθέτη 100,00 €

τρόποι πληρωμής • με επιταγές • κατάθεση μετρητών
• με πιστωτική / χρεωστική κάρτα

ΕΚΠΤΩΣΕΙΣ • Από 24-49η έκπτωση 10% • Από 50-99η έκπτωση 15%
• Από 100η και άνω έκπτωση 20%
Οι εκπτώσεις αφορούν το ενοίκιο χώρου (Τύπος 1)

Στην τιμή ενοικίασης περιλαμβάνονται:
• Συμμετοχή στις B2B συναντήσεις με τους Hosted Buyers (ανεξαρτήτως τ.μ.)
• Διάθεση των χώρων της έκθεσης για την προετοιμασία, λειτουργία και αποξήλωση
• Καινούρια μοκέτα σε όλους τους κοινόχρηστους χώρους
• Καθαριότητα και γενική φύλαξη
• Γραμματειακή υποστήριξη εκθετών
• Δωρεάν WiFi σε όλους τους χώρους της έκθεσης
• Πλήρως εξοπλισμένο ιατρείο με ιατρό
• Δωρεάν δελτία εμπορικών επισκεπτών και κάρτες ελεύθερης εισόδου εκθετών
• Δωρεάν στάθμευση στους χώρους του εκθεσιακού κέντρου για εκθέτες και επισκέπτες

Στις παραπάνω τιμές δεν περιλαμβάνεται ΦΠΑ 24%

ΕΚΘΕΤΕΣ DETROP Boutique & Artozuma 2016

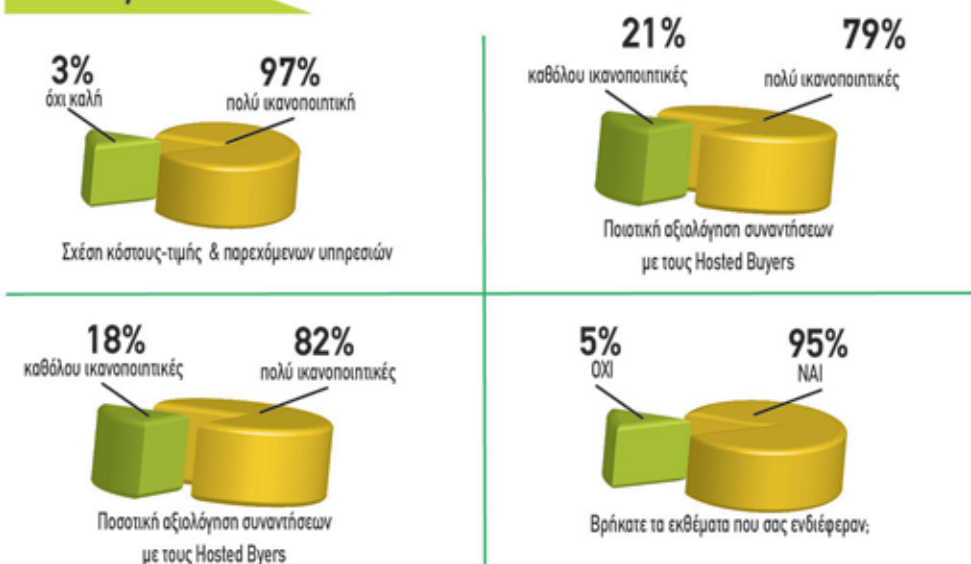
Περισσότεροι από 300 εκθέτες:

Περισσότεροι από 300 εκθέτες σε έξι halls (20.000 τμ μεικτά), με εκπροσώπηση πολλών διαφορετικών πεδίων των κλάδων των τροφίμων-ποτών, της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής και με επιχειρήσεις που παράγουν τόσο επώνυμα όσο και private label προϊόντα συμμετείχαν στην προηγούμενη διοργάνωση των Detrop Boutique & Artozuma 2016.



Detrop Boutique 2016

Εκθέτες



Στοιχεία Έρευνας ΙΕΕ-2016

ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ Detrop Boutique 2016

Περισσότεροι από 31.000 επισκέπτες:

Έσπασε τα... κοντέρ το εκθεσιακό «δίδυμο» τροφίμων και ποτών & αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής Detrop Boutique και Artozuma 2016, αφού κατάφερε να προσελκύσει πάνω από 31.000 επισκέπτες, μέγεθος αυξημένο κατά 66% έναντι της διοργάνωσης της DETROP 2015. Η έκθεση απευθύνεται αυστηρά σε επαγγελματίες που προέρχονται από τις παρακάτω κατηγορίες:

Κατηγορίες επισκεπτών

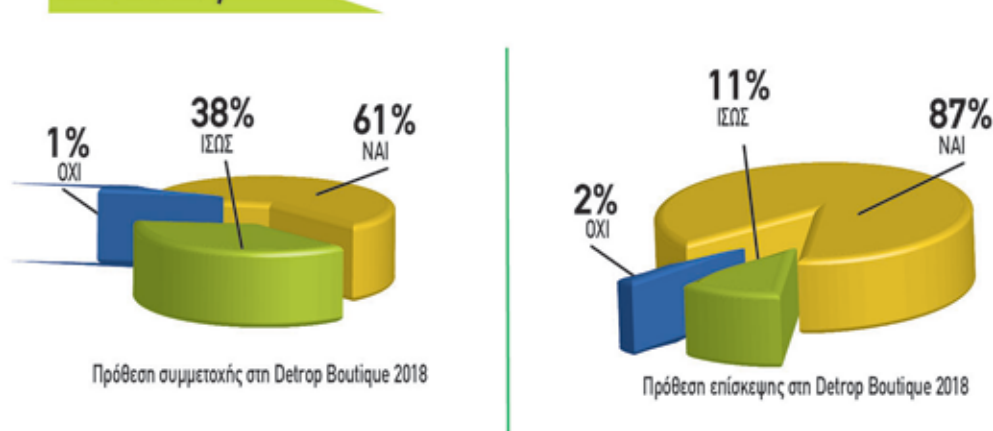
- Καταστήματα Delicatessen, παραδοσιακά παντοπωλεία, Καταστήματα βιολογικών προϊόντων
- S/M, H/M, Cash & Carry, Discount market
- Χονδρικό εμπόριο τροφίμων και ποτών
- Καταστήματα ζαχαρώδων προϊόντων & ξηρών καρπών, Καφεκοπτεία
- Κάβες
- Αρτοζαχαροπλαστεία
- Κρεοπωλεία
- Εσπιατόρια
- Ξενοδοχεία

Διεθνείς επισκέπτες

Πέραν των προσκεκλημένων ξένων επαγγελματιών, που ανήλθαν σε 110 και προήλθαν από Ρουμανία, Γερμανία, Ισπανία, Αυστρία, Ρωσία, Γαλλία, Βέλγιο, Ολλανδία, Σουηδία, Ελβετία, Αγγλία, Κύπρο και Αλβανία, υπήρξαν και ανεξάρτητες επισκέψεις που εμπλούτισαν το διεθνές «μενού». Συνολικά πραγματοποιήθηκαν πάνω από 3.000 ραντεβού μεταξύ των ξένων και των ελληνικών επιχειρήσεων.

Detrop Boutique 2016

Επισκέπτες



Στοιχεία Έρευνας ΙΕΕ-2016

Food Bars

Σε ένα ειδικά διαμορφωμένο χώρο στο περίπτερο 9 προσφέρονται τα προϊόντα όλων των εκθετών της Detrop Boutique 2018. Οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να γευτούν επιλεγμένα εδέσματα παρουσιασμένα μέσα από 3 ξεχωριστά Food Bars, ακολουθώντας μία διαδρομή με τρεις στάσεις: **ορεκτικά / κυρίως / επιδόρπια**. Ο επισκέπτης (συνολικά 500 άτομα) έχει να διαλέξει μέσα από 10 προκαθορισμένα γεύματα, καθ' όλη της διάρκεια των τριών ημερών της έκθεσης και να γευτεί μοναδικές δημιουργίες από μοναδικά ελληνικά προϊόντα. Στον ίδιο χώρο η ημέρα θα ξεκινάει με **αρωματικά βότανα, ευεργετικό τσάι, δοκιμές καταξιωμένων ελληνικών προϊόντων μελιού** και ιδέες για τις ξεχωριστές τους χρήσεις στην κουζίνα από επιστημονικό προσωπικό του ΑΠΘ.



Cheese & Wine

Όλοι οι εκθέτες της Detrop Boutique 2018 από τους κλάδους του **κρασιού**, των **τυροκομικών προϊόντων** καθώς και όλων των **συνοδευτικών προϊόντων**: **αρτύματα, αλείμματα, ελιές, αποξηραμένα φρούτα** κ.α. θα παρουσιαστούν στο Cheese & Wine bar. Μέσα από 20 ωριασίες εκδηλώσεις, εξειδικευμένοι επαγγελματίες θα συστήσουν στους 400 συμμετέχοντες (μετά από κράτηση) τις διαφορετικές ετικέτες με τον κατάλληλο συνδυασμό από τυριά και συνοδευτικά, αναδεικνύοντας τη μαγεία του σωστού pairing.



Γωνιά Εκθετών

Στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο "Γωνιά Εκθετών" στο περίπτερο 9, θα δημιουργηθεί ένα "ευρετήριο" εκθετών. Τα προϊόντα θα παρουσιάζονται ανά κατηγορία – κλάδο και σε κάθε προϊόν θα υπάρχει η σήμανση του σημείου που είναι το περίπτερο-stand του εκθέτη. Ο στόχος της Γωνιάς είναι να μπορεί ο επισκέπτης να βρει όλους τους εκθέτες σε ένα σημείο και να επιλέξει τα περίπτερα που θα επισκεφτεί, ενώ ο κάθε εκθέτης παρουσιάζεται και σε έναν επιπλέον χώρο της έκθεσης.



Master Classes

Μία ακόμα εκδήλωση γνωριμίας των ελληνικών προϊόντων των παραγωγών της Detrop Boutique 2018 με το κοινό, διαδραστική και ξεχωριστή. Διακεκριμένοι επαγγελματίες του χώρου της γαστρονομίας παρουσιάσουν σε έξι (6) ενότητες (καινοτομίας, εξαγωγών, super foods, ειδικής διατροφής κ.α.), προϊόντα που ξεχωρίζουν, σε άμεση επαφή με τους 25-30 επισκέπτες που έχουν επιλέξει την κάθε ενότητα, με άμεση γευστική δοκιμή και συζήτηση με τους παραγωγούς.

