

Bite

24.08. —
25.08.2017
Copenhagen

Danmarks nye internationale fødevareudstilling

Forum Copenhagen
Julius Thomsens Plads 1
1925 Frederiksberg

24.-25. august 2017
Torsdag & fredag kl. 9-18

Bitecopenhagen.dk



I samarbejde med:



Miljø- og Fødevareministeriet



Koncept

Bite Copenhagen er en international madkulturudstilling med danske og internationale kvalitetsprodukter. Her får 100 udstillere mulighed for at præsentere deres nyeste produkter for essentielle branchefolk og kvalitetsbevidste forbrugere.

Mere end 10.000 gæster fra den professionelle madscene inviteres til at besøge udstillingen. Der er tale om aktører med kapacitet og ressourcer til at aftage danske og internationale kvalitetsprodukter, og som samtidig er på ud-kig efter innovative produkter, nye madoplevelser og madtrends.

Udover madbranchens erhvervsfolk, inviteres madkendere, der har fingeren på pulsen og interesserer sig for råvarer, kvalitet, innovation, bæredygtighed mm.

De besøgende

B2B: 80%

NATIONALE OFFENTLIGE INDKØBERE

Kommuner, regioner og statslige organisationers indkøbsansvarlige. Offentlige institutioners køkken- og kantineledere.

NATIONALE PRIVATE INDKØBERE

Kokke, restauratører, detail- og engroshandlere, hotel- og storkøkkenledere samt kantiner.

INTERNATIONALE INDKØBERE OG AKTØRER

Kokke, restauratører, detail- og engroshandlere og hotelledere og forlystelsesparker.

B2C: 20%

MENINGSDANNERE OG MADKENDERE

Meningsdannere og madkendere inden for det gastronomiske felt. Fx kommunikatører, bloggere og journalister.

Udstillerne

100 NATIONALE OG INTERNATIONALE Udstillere

Nationale og internationale kvalitets
producenter

Komplementære leverandører der leverer
innovative løsninger inden for:

- Emballage
- Ingredienser
- Køkkenudstyr
- Teknologi

Vidensinstitutioner, netværk, medier
og lignende

Sam- arbejds- partnere

MILJØ- OG FØDEVAREMINISTERIET

Bag Bite Copenhagen står BC Hospitality Group A/S der i samarbejde med Miljø- og Fødevareministeriet skaber et udstillingsvindue i Danmark for fødevarer i international topklasse.

Udstillingen afholdes i tilknytning til det internationale fødevaretopmøde "World Food Summit - Better Food for More People", hvor internationale beslutningstagere, NGO'ere, virksomheder og meningsdannere samles på Christiansborg samt deltager med udvalgte aktiviteter på Bite.

Formålet med fødevaretopmødet er at inspirere og forpligte hinanden på at finde løsninger på globale udfordringer knyttet til bedre mad og måltider samt oplysning, fødevarer sikkerhed og madspild.

COPENHAGEN COOKING & FOOD FESTIVAL

Under topmødet og udstillingen vil tilrejsende og lokale blive en del af Københavns levende madfestival Copenhagen Cooking & Food Festival 2017. En festival der byder på mere end 100 små og store mad-events henover 10 dage og besøges af mere end 80.000 gæster.

Innovativt hal-layout

INSPIRATION I HELE FORUM

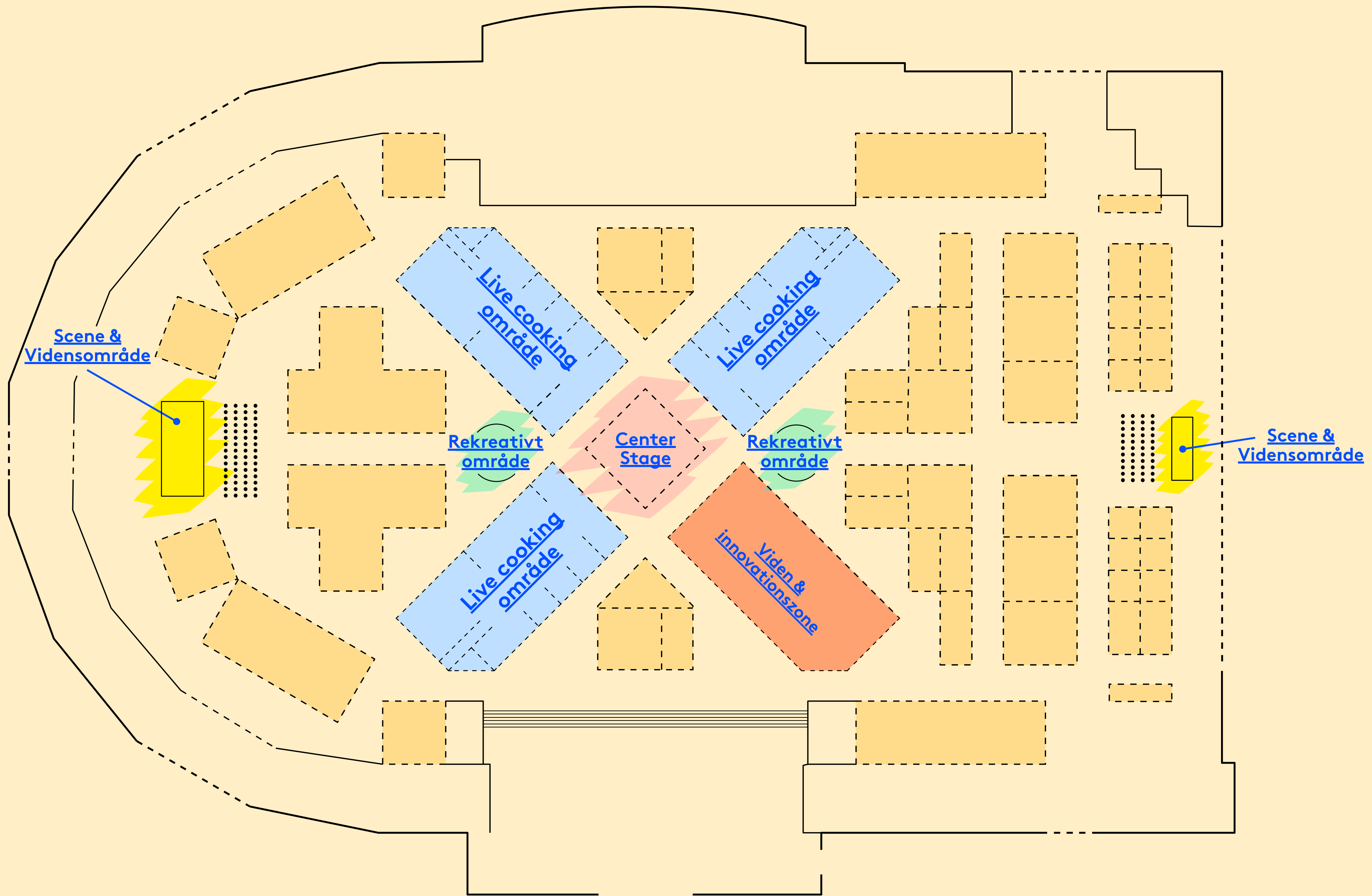
Med et hal-layout, der er skræddersyet netop denne udstilling, sætter Bite Copenhagen rammerne for liv, energi, madglæde, sanselighed og autencitet. Hallen er indrettet, så de besøgende kommer i et naturligt- og behageligt flow og dermed opholder sig længere tid i udstillingen. Vores flowprincip sørger desuden for, at de besøgende får anledning til at møde alle Bites udstillere og blive inspireret, uanset hvor i Forum de befinder sig.

OMRÅDER

- Live cooking områder – Udstillere med behov for adgang til vand, vil være oplagt i dette område
- Scene områder – prisoverrækkelser, taler og meget andet
- Rekreative områder – Læn jer tilbage og nyd de mange indtryk
- Viden & innovationszone – Bliv en del af den nyeste viden
- Centerstage – Nye arrangementer og events offentliggøres løbende
- Pop-up aktiviteter – Har I en ide, der kan være med til at eksponere jeres produkt udenfor standen? Vi hjælper med en løsning!

Nye events offentliggøres løbende - hold øje med nyhedsbreve, website og medier.

Se hal-layout på næste side.



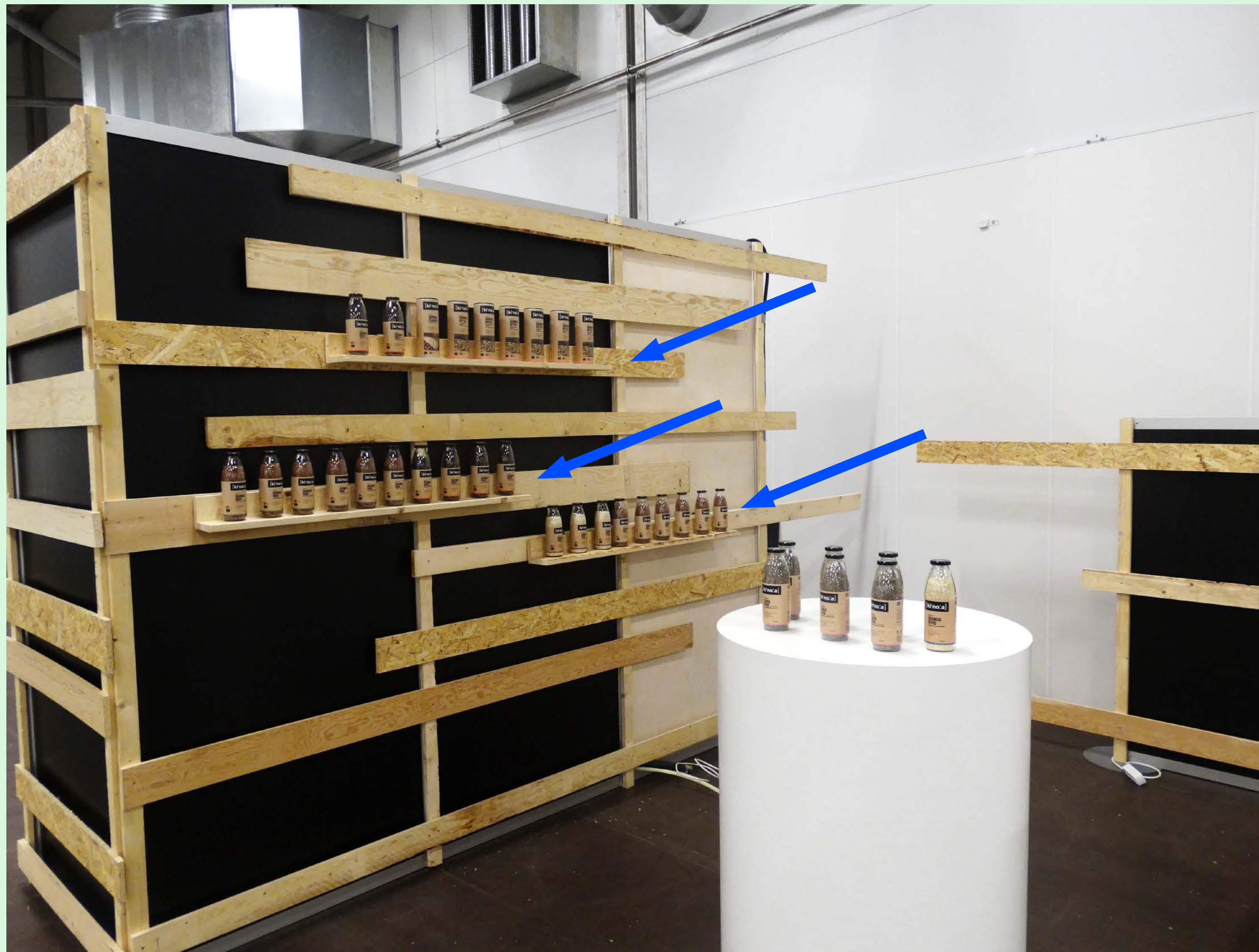
Grund- opbygning

FOKUS PÅ DETALJER

I udviklingen af Bite er der blevet kredset for detaljerne og de fysiske rammer. Der er bl.a. blevet udviklet en helt ny grundopbygning af lækre træmaterialer, der fremhæver produkter og brands på en æstetisk tiltalende måde - med respekt for bæredygtighedsprincipper og et ansvarligt ressourceforbrug.

Den nye grundopbygning er specifikt lavet til præsentation af føde- og drikkevarer med mulighed for at tilleje hylder og belysning i innovativt design. Med flytbare træhylder og belysning kan produkter nemt, enkelt og effektivt flyttes rundt på standen. Udstillere har derfor selv mulighed for at ændre standens look efter behov, så produkterne opnår den optimale eksponering for de mange besøgende.

Har udstiller andre ønsker til standopbygning og specialindretning, giver vi gerne råd og vejledning om de praktiske aspekter samt tilbyder ekstra standinventar og -leverancer.



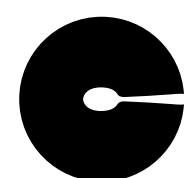
Eksempel på stand med opbygning og flytbare hylder

Læs mere på

bitecopenhagen.dk



Miljø- og Fødevareministeriet



COPENHAGEN
COOKING &
FOOD
FESTIVAL