





BERGEN MATFESTIVAL

31. AUG – 2. SEP 2018
BERGENHUS-KOENGEN

matfest.no

BERGEN MATFESTIVAL

Lokal mat og drikke,
ekte råvarer og
matopplevelser av
topp kvalitet
– fra Vestlandet

MAT ARENA

Velkommen som utstillter på Bergen Matfestival 2018!

Norges største møteplass for bærekraftig lokalmat arrangeres på Koengen/Berghus Festning fra 31. august – 2. september. Her står regionens matkultur og de fantastiske råvarene den rike naturen på Vestlandet har å by på i fokus.

Som lokalmatprodusenter og utstillere, er dere bærebjelken i festivalen. I fjor hadde festivalen rundt 100 utstillere og 30 000 besøkende over tre festivaldager. Gjennom ekte lokalmat, kunnskapsformidling og engasjement fra lokalmatprodusenter og kokker skal publikum få de aller beste matopplevelsene.

På festivalen treffer dere et kjøpeglad publikum, møter kunden ansikt til ansikt og skaper gode relasjoner. Her bygges nettverk med andre mataktører og du både inspireres og inspirerer. Her kan du teste ut nye produkter og ikke minst bidra til at Vestlandet fremstår som landets fremste matregion!

Bli med som utstillter – sammen skal vi gi
”Vestlandets beste matopplevelser”!





Som utstillter på Bergen Matfestival kan du:

- Presentere, markedsføre og selge produktene
- Vinne priser i kategoriene: Beste produkt, beste utstillter, beste nykommer og beste stand!
- Møte kunden ansikt til ansikt – skape lojalitet og bygge merkevaren til dine produkter
- Bygge nettverk med andre mataktører og distribusjonskanaler
- Inspirere og bli inspirert
- Gi publikum ekte matopplevelser og kunnskap
- Presentere produktene dine i kursteltet
- Delta på utstillerkveld lørdag
- Bidra til at Vestlandet fremstår som Norges fremste matregion!

Profileringsmuligheter:

- Markedsføre bedriften din i ulike kanaler før, under og etter festivalen
- Bli presentert i program, festivalavis, på web og i sosiale medier
- Pressedekning lokalt og nasjonalt

Festivalen har fokus på:

- Lokalmat og ekte råvarer av høy kvalitet - fra Vestlandet
- Produsenter som selv står for salget, av egne produkter, og produsert av lokale råvarer
- Spre ekte matglede, kunnskap og inspirasjon
- Gi publikum Vestlandets beste matopplevelser!



AKTIVITETER PÅ BERGEN MATFESTIVAL

Et spennende mangfold av **lokale, ekte råvarer og matspesialiteter** fra sjø og land

Kurstelt med fokus på å gi inspirasjon, spre matkunnskap og matglede

- gratis matkurs
- kokkeshow og konkurranser
- spennende møter mellom kokk og lokalmatprodusent

Matbyen Bergen Restauranttelt med noen av byens beste restauranter - kobles tett til lokalmatprodusentene slik at kun lokale råvarer benyttes

Sider frå Hardanger skal fremheves, og siderprodusenter vil stå i et eget telt tilknyttet restaurantteltet. Her vil vi også koble sider og ost...mens vi venter på OSTE-VM!

Unescoområde med internasjonale byer tilknyttet Bergens Unesco gastronomiby nettverk

Barnas Matfestival med eget mattelt, minikokkekurs, smaksløyper, konkurranser, dyr og morsomme aktiviteter



PÅMELDING

MELD DEG PÅ HER...

Se også link her:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKdBG_jN7RMJ-Fej1-aG2YAapiQZsfGpvsTIOHGbQOW4UbC3w/viewform

Påmeldingsfrist: 31. mai 2018

Standleie:

Stand og utstyr faktureres i juni og må betales innen fristen.

Se reglement for Bergen Matfestival på:

<http://matfest.no/praktiskinfo-utstillere/>



Standleiepriser:

for alle tre dager:

3*3 m: 9 m² = kr. 6.750,-

3*4 m: 12 m² = kr. 8.250,-

3*5 m: 15 m² = kr. 11.250,-

3*6 m: 18 m² = kr. 12.750,-

3*7 m: 21 m² = kr. 14.250,-

3*8 m: 24 m² = kr. 15.750,-

Salgsbil/ vogn kr. 9.500,- (3*6m)

+mva + fakturagebyr kr. 50,- tilkommer

Se forøvrig mer informasjon i påmeldingskjema.

Strøm:

16 amp kr. 600,- pr. punkt = 2000 w

Se flere alternativer i påmeldingslink.

Vi tilbyr utleie av bord og stoler:

Bord: kr. 150,- pr. stk. (90 * 120 cm)

Stoler: kr. 50,- pr stk.

Parkering:

kr. 300,- for tre dager (begrenset antall plasser)

Tilgang kjølecontainer på festivalområde:

Gratis



ER DU VINNEREN?

Årets utstillter

Årets beste produkt

Årets nykommer

Årets beste økologiske utstillter

Vinnerene får, i tillegg til hederlig omtale, en diplom og gave.

Vinnerene kåres fredag 31.august kl. 17.00.

Årets Utstillter

- Bidrar til å fremme Vestlandet som en attraktiv matdestinasjon
- Fokus på lokal kvalitetsmat
- Har en klar og tydelig identitet
- Innovasjonsevne som bygger på tradisjon og viser evne til nyskaping
- Dyktig på kundehåndtering og serviceinnstilling
- Fremstår med en attraktiv stand
- Har en god formidlingsevne
- Aktiv bruk av historieformidling i kommunikasjonen av sine produkter

Årets beste produkt

- Nyskapende og attraktivt produkt
 - Produktet er fremstilt av lokale råvarer
 - Gir en unik smaksopplevelse
 - Har en god presentasjon av produktet på stand
 - Klar og tydelig emballasje og produktinformasjon, som bygger oppunder bedriftens identitet
- Hvis du vil delta i kategori "Beste produkt" må du levere produktet i infoteltet fredag 31.august. mellom kl. 8-12.

Årets beste økologiske utstillter

- Har produkter som er fremstilt av økologiske råvarer eller foredlet produkt
- Viser høy grad av forståelse for de økologiske prinsipper i alle deler av produksjonen
- Mest innovativ innen sin klasse
- Har en klar økologisk profil som kommer tydelig frem på sin stand

Årets nykommer

- Lokalmatprodusent som deltar på Bergen Matfestival for første gang
- Har en unik identitet og lokalt særpreg
- Spennende og innovative lokale produkter
- Gode smakssammensetninger
- Fremstår med en attraktiv og nyskapende stand



BERGEN
MATFESTIVAL
31. AUG – 2. SEP 2018
BERGENHUS · KOENGEN



Arrangør av festivalen er Matarena AS
v/ prosjektleder Ingerid W. Wembstad og
daglig leder, Alexandra Krage Angell.

Matarena inspirerer, utvikler kunnskap og skaper møteplasser for å fremme bærekraftig lokalmat fra sjø og land. Selskapet er eid av Bondens Marked, Hanen Vest, Hordaland Bondelag, Samarbeidsrådet for landbruksorganisasjonene i Hordaland og Sogn og fjordane, Foreningen Smak av kysten og HMP Bergen. Se mer informasjon på matarena.no

Bergen Matfestival kontaktinformasjon:

Prosjektleder: Ingerid W. Wembstad
Email: ingerid@matarena.no
Telefon: 994 03 999

Følg oss på:
matfest.no



MAT  ARENA