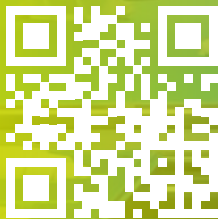


EXPOSEREN OP
FOOD TECH EVENT 2024

Techniek voedt de toekomst van de voedingsindustrie

- **15 & 16 MEI 2024**
BRABANTHALLEN | 'S-HERTOGENBOSCH
- Bekijk de mogelijkheden om jouw bedrijf en/of innovaties onder de aandacht te brengen van technische professionals in voedselverwerkende en -producerende bedrijven.

MEER INFORMATIE



Ontdek waarom jouw deelname als exposant aan Food Tech Event 2024 onmisbaar is

Als voedselproducent en -verwerker werk je onvermoeibaar aan beter voedsel: lekkerder, gezonder, verser en langer houdbaar. De groeiende vraag naar gemak en constante beschikbaarheid stimuleert de behoefte aan snellere, efficiëntere en duurzamere processen met minimaal verlies. Technische innovaties spelen hierbij een cruciale rol.

Het Food Tech Event is de vakbeurs met technische oplossingen voor voedselproductie en -verwerking. Benieuwd wie je ontmoet en welke thema's centraal staan? Lees hieronder verder:

HOOFDTHEMA'S:

- Machinebouw, apparatenbouw en techniek voor productie- en verwerkingslijnen
- Voedselveiligheid en hygiëne in productieomgevingen
- Future Food Factory: digitaliseren en automatiseren
- Kwaliteitsmanagement en -beheersing
- Energiemanagement en -besparing in de productieomgeving
- Leven Lang Ontwikkelen

BEZOEKERSPROFIEL

Tijdens het Food Tech Event ontmoet je technische professionals werkzaam bij bedrijven die actief zijn in en voor de voedselverwerkende en -producerende bedrijven op het gebied van:

- Brood, banket en deegwaren
- Zuivel en eieren
- Snoep, koek en snacks
- Aardappelen, groente en fruit (AGF)
- Convenience
- Vlees en vis
- Maaltijden (diepvries, magnetron etc.)
- Plantaardig voedsel en vleesvervangers
- Dranken (alcoholisch en non-alcoholisch)
- Machinebouw en toelevering

EXPOSANTENPROFIEL

Food Tech Event biedt een podium aan bedrijven, organisaties, onderwijs- en kennisinstellingen gespecialiseerd in:

- Machinebouw, apparatenbouw en toelevering van voedselproductie- en verwerkingslijnen:
 - Volledige productielijnen en machines,
 - Apparatuur om te snijden, laden, centrifugeren, scheiden, verwarmen,

koelen, drogen, mixen

- Apparatuur voor destillatie en fermentatie
- Vloeistofverwerkingssystemen
- Verpakkingsmachines en apparaten
- Robots, cobots
- Sensoren, vision, inspectie en camerasytemen
- Componenten voor machines
- Aandrijftechnieken, mechatronica en besturingssystemen, transportbanden
- Engineering
- Installatie
- Voedselveiligheid in het productieproces HACCP systematiek. Hygiëne en hygiënisch ontwerpen. Reinigen en desinfecteren. Borging van voedselveiligheid
- Digitalisering en automatiseren (software & data), Smart maintenance, procesoptimalisatie, datamangement, cyber security, artificial intelligence
- Koel,- hitte- en klimaattechniek
- Kwaliteitsmanagement en beheersing
- Verpakkingen
- Energietransitie en -besparing in de productie en verwerking
- Kennisborging en -overdracht

Exposeren kan al in drie eenvoudige stappen!

Stap 1 Kies je gewenste type standbouw

Oppervlakte van de stand	Complete standbouw	Vrije standbouw
3x2 m	€ 2.610,-	X
4x2 m	€ 3.325,-	X
3x3 m	€ 3.745,-	X
4x3 m	€ 4.750,-	X
5x3 m	€ 5.550,-	X
6x3 m	€ 6.325,-	X
Vanaf 18m ² (maximale bouwhoogte 250 cm)	X	€ 275,- per m ²
Inbegrepen bij jouw stand		
Huur aantal m ² op de beursvloer	✓	✓
Huur systeemwanden (max. 250 cm hoog)	✓	
Vloerbedekking	✓	
WiFi, 230V aansluiting, stroomverbruik verlichting en overige 230 volt apparatuur (1 kW)	✓	✓
Eigen standbouw zelf plaatsen		✓
1 naambord (niet verplicht)	✓	
Verlichting op de stand	✓	
Meubilair: 1 tafel (120x80 cm) en 2 stoelen of 1 statafel (Ø 60 cm) en 2 barkrukken	✓	
Stofzuigen van stand	✓	✓
Heftruckservice	✓	✓
Opslag emballage	✓	✓
Badges voor standbemanning	✓	✓
Verzorging		
Gratis parkeren	✓	✓
Gratis koffie, thee, frisdrank en lunch	✓	✓
Netwerkbord op de beursvloer op dag 1	✓	✓
Marketing en communicatie activiteiten		
Marketing toolkit met formats om gemakkelijk zelf uitingen te maken	✓	✓
Mogelijkheid om nieuws, blogs, video's, persberichten en/of innovaties uit te lichten via de eventwebsite en social media kanalen	✓	✓
Bedrijfsprofiel met contactgegevens op de interactieve plattgrond	✓	✓
Vermelding van jouw deelname in de beursflyer en waar mogelijk bij mediapartners	✓	✓
Persoonlijke aanmeldlink om jouw contacten en relaties uit te nodigen	✓	✓
Extra services		
Ontvangst bezoekerslijst na afloop met daarin bedrijfsnaam, vestigingsplaats, naam bezoeker en e-mail adres (alleen na diens toestemming)	✓	✓
Gebruik van het online beurshandboek	✓	✓

Co-exposant

Eén of meerdere partners op de stand zijn toegestaan op de stand. Voor catering, extra naambord en vermelding van partners op website, beurscatalogus e.d. wordt per co-exposant € 570,- extra kosten in rekening gebracht.

Demoplein

Op het speciale demoplein kunnen exposanten hun producten tonen. Aanmelding hiervoor dient afgestemd te worden met de organisatie.

Alle genoemde prijzen zijn excl. BTW. Leden van Mikrocentrum High Tech Platform ontvangen 10% korting.

Stap 2 kies je plek op de beursvloer en zet deze in optie

bekijk hier de plattgrond met alle stand mogelijkheden



Stap 3 Schrijf je direct in als exposant

MELD JE HIER DIRECT AAN



Mogen wij jou verwelkomen als exposant tijdens Food Tech Event?

PRAKTISCHE INFORMATIE

Locatie

Brabanthallen

Diezekade 2 | 5222 AK 's-Hertogenbosch

Wanneer

Woensdag 15 & donderdag 16 mei 2024

Openingstijden bezoekers

Dagelijks van 10.00 - 17.00 uur

Opbouw

13 & 14 mei 2024

Afbouw

16 mei 2024 vanaf 17.00 uur

Meer informatie

Toegang bezoekers is gratis. Meer informatie over deze tweedaagse vakbeurs? Bezoek onze website www.food-tech-event.nl of neem contact met ons op via onderstaande contactgegevens

MEER INFORMATIE

CONTACT MET DE ORGANISATIE



Judith van den Nieuwenhuijzen

Programmamanager Evenementen

T +31 (0)6 82 08 68 47

E j.nieuwenhuijzen@mikrocentrum.nl



Jolanda van de Vorst

Projectmedewerker Evenementen

T +31 (0)40 296 99 22

E j.vorst@mikrocentrum.nl