



28 & 29 oktober 2019 · Brabanthallen Den Bosch

Ontdek en onderga de belangrijkste ontwikkelingen in de horeca

Ontmoeten. Proeven. Ervaren. Beleven. Verbinden.

De Horeca Vakbeurs Brabant 2019 is dit najaar dé ontmoetingsplaats voor alle professionals in de horeca en recreatie en toerismesector.

Ook standhouder
zijn? Boek op tijd!
Deelnemen kan al
vanaf € 55,- per m²

Mediapartner

Hap & Tap
MAGAZINE

www.horecavakbeursbrabant.nl

Welkom bij de Horeca Vakbeurs Brabant 2019

Met veel plezier presenteren wij je de brochure voor de Horeca Vakbeurs Brabant 2019. Hierin informeren wij je over alle mogelijkheden en voordelen van dit horeca- en hospitalityevenement. Deze beurs is verplichte kost voor iedere ondernemer die actief is in de horecasector. Daarnaast is de beurs een 'must-go' voor alle ondernemers die zich richten op recreatie en toerisme.

Economische groei in 2019

Na jaren van economische terugval met bijkomende financiële onzekerheid zit onze economie weer in de lift. Restaurants zitten vaker en langer vol, toeristen verblijven langer in hotels in ons kleurrijke kikkerlandje. Ook voor 2019 ziet het er goed uit. Slimme ondernemers spelen hierop in en zorgen dat ze kunnen antwoorden op de nieuwe vragen en veranderende behoeften vanuit de markt.

De Horeca Vakbeurs Brabant 2019 is dé gelegenheid om als toeleverancier bezoekers kennis te laten maken met jouw aanbod. Als horecaondernemer ontdek je hier diensten en producten waarmee jij nog beter inspeelt op de behoeften van jouw clientèle. Hoe verleid jij je klanten?

Trends

De behoeften van gasten veranderen. Hoe en hoever ga je hierin mee? Of je nu restauranteigenaar bent, een hotel runt of een camping in goede banen leidt, je doet gegarandeerd inspiratie op tijdens de Horeca Vakbeurs Brabant 2019. Is mijn huidige concept nog wel van deze tijd? Moet ik het interieur aanpassen? Moeten we onze menukaart versmallen of juist verbreden? Hoe ziet hospitality eruit in 2019 en de komende jaren?

Natuurlijk zijn hier geen eenduidige antwoorden op te geven maar je moet als horecaondernemer wel weten wat wel en niet (meer) kan. Tijdens deze vakbeurs kom je in contact met experts die je kunnen vertellen waaraan moderne hospitality wel of niet moet voldoen. Waarmee verblijd je je gasten echt? Hoe zorg je dat toeristen terugkomen? Past het interieur bij jou als persoon? Hoe biologische wil je je menukaart hebben? Wat je ook doet, het gaat uiteindelijk om het totaalplaatje. Het totaalplaatje van kwalitatief aanbod, sfeer en – last but not least – professioneel personeel bepaalt jouw succes.

Deelnemen als exposant

De op volle toeren draaiende economie is hét moment om deel te nemen aan deze verfrissende vakbeurs. Ontmoet horecaondernemers en laat ze kennismaken met jouw nieuwste producten en diensten. Profileer jezelf met een standaard- of eigen stand in de Brabanthallen in Den Bosch. Niet geheel toevallig het bourgondisch centrum van horecaland.

Op de Horeca Vakbeurs Brabant 2019 vind je dan ook een aanzienlijk assortiment toeleveranciers voor de horeca, recreatie en het toerisme. Van aanbieders van streekproducten tot producenten in de foodsector. Van leveranciers van horecagadgets tot grootkeukenaanbieders. Van dagjes-uitaanbieders tot recreatieondernemers. Kortom, ondernemers uit alle uithoeken van de horecasector.

Heb jij een mooi product, dienst of service waarmee bovengenoemde doelgroep kennis móét maken? Laat je dan zien op de Horeca Vakbeurs Brabant 2019 en presenteer jezelf met een stand.



Smakelijke speerpunten van de Horeca Vakbeurs Brabant 2019

- Beleving
- Ontmoeting
- Persoonlijke aandacht
- Inspiratie
- Innovatie
- Service
- Kansen en mogelijkheden

Deelnemers aan de Horeca Vakbeurs Brabant 2019 zijn beslissers uit de hospitality- en horecawereld. Inspirerende ondernemers met passie voor het vak die je graag verder helpen jouw bedrijf nog beter te maken. Grijp die kans en ontdek de mogelijkheden voor jouw onderneming. Bezoek daarom deze gezellige vakbeurs in het bourgondische Den Bosch.

Netwerken in de horeca

Uiteraard is de Horeca Vakbeurs Den Bosch dé plek om nieuwe en bestaande relaties te ontmoeten. Professionals uit de horeca, recreatie en het toerisme die je graag informeren over de nieuwste ontwikkelingen in de sector. Je bijpraten over hoe je optimaal social media inzet voor je restaurant of camping. Of je gewoon willen laten proeven van hun nieuwste culinaire creatie uit de streek. Op de Horeca Vakbeurs 2019 leg je eenvoudig contact in een prettige ambiance. De perfecte plaats om je enthousiasme over jouw geweldige product of dienst een-op-een te delen met jouw (potentiële) klanten.

Lezingen

Tijdens beide dagen van de Horeca Vakbeurs Brabant 2019 zijn er diverse lezingen. Inspirerende sprekers uit de horecabranche verrassen je met meer of minder bekende onderwerpen. Volg de nieuwste trends, leer over een betere bedrijfsvoering en ontdek wat marketing kan bijdragen aan je naamsbekendheid.



Algemene informatie

Deelnemen aan de Horeca Vakbeurs Brabant 2019

Deelnemen aan de Horeca Vakbeurs Brabant 2019? Presenteer jezelf met een stand in de Brabanthallen in Den Bosch op 28 en 29 oktober 2019. Dit kan al vanaf € 55,- per m².

We hebben diverse opties voor je:

Standoppervlakte + luxe standbouwpakket

Je neemt vierkante meters af inclusief het luxe standbouwpakket.

€ 100,- per m² (excl. btw)

Wat krijg je bij een luxe standbouwpakket?

- Systeemwanden zwart 2,5 m hoog
- Tapijt antraciet
- Frieslijst met naamsvermelding
- 2 spots per 6 m²
- Naamsvermelding op de Horeca Vakbeurs Brabant website
- Onbeperkt aantal entreetickets voor relaties
- Verwijdering klein afval

Standoppervlakte eigen standbouw

Je neemt alleen vierkante meters af en verzorgt zelf de standbouw.

€ 55,- per m² (excl. btw)

Wat krijg je bij eigen standbouw?

- Naamsvermelding op de Horeca Vakbeurs Brabant website
- Onbeperkt aantal entreetickets voor relaties
- Verwijdering klein afval

Vragen?

Neem contact op met Organisatiebureau HOP.

Tel. 076 - 82 00 206 of mail naar info@horecavakbeursbrabant.nl

Plattegrond

