



ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ ΣΤΗΝ

2ND GOURMET
OLIVE
EXHIBITION
& delicacies

5 – 7 ΜΑΪΟΥ 2017 | LAB'ATTOIR | ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

2nd Gourmet Olive & Delicacies Exhibition

Η έκθεση διοργανώνεται για δεύτερη συνεχή χρονιά με επίκεντρο τους αριστοτέχνες παραγωγούς προϊόντων ελιάς, ελαιόλαδου, μελιού, προϊόντων delicatessen και φυσικών καλλυντικών. Φέτος αυξάνουμε τον αριθμό των εκθετών σε 81 και τετραπλασιάζουμε το επενδυτικό κεφάλαιο στην προσέλκυση χονδρεμπόρων από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Οι παράλληλες εκδηλώσεις θα απογειωθούν, μετά την τεράστια επιτυχία της πρώτης έκθεσης με αγαπημένους chef και πληθώρα διαφορετικών θεματικών σεμιναρίων. Οι γευσιγνωσίες ελαιόλαδου και ελιάς στο πρωτοποριακό Olive Bar καθώς και πολλές ακόμα εκπλήξεις σας περιμένουν!



Η συμμετοχή σας στην 2nd Gourmet Olive & Delicacies Exhibition σας εξασφαλίζει:

- Τη διεύρυνση του πελατολογίου σας με νέους πελάτες
- Την επαφή σας με επιβεβαιωμένους στοχευμένους αγοραστές από το εξωτερικό
- Την παρουσίαση των νέων εταιρικών σας προϊόντων
- Την πραγματοποίηση άμεσων λιανικών πωλήσεων
- Την πραγμάτωση εμπορικών συναλλαγών
- Την επικοινωνία με σεφ, αρθρογράφους και άλλους ειδικούς της νέας σύγχρονης ελληνικής γαστρονομίας



ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΚΘΕΜΑΤΩΝ

Στην Gourmet Olive & Delicacies Exhibition εκθέτες είναι Ελληνικές επιχειρήσεις που παράγουν τα παρακάτω προϊόντα:

- Ελαιόλαδο & ελιά
- Μέλι
- Μαρμελάδες & γλυκίσματα
- Ξύδια & αρτύματα
- Προϊόντα delicatessen
- Αρωματικά φυτά & βότανα
- Προϊόντα προσωπικής περιποίησης
- Χρηστικά προϊόντα
- Υπηρεσίες



ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΕΣ

Υπάρχει η δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε δύο τύπους Stand:

- Stand A: Τραπεζί μήκους 1,80m : 600 ευρώ + ΦΠΑ
- Stand B: Τραπεζί μήκους 3,60m : 1.100 ευρώ + ΦΠΑ

Στην τιμή ενοικίασης περιλαμβάνονται τα ακόλουθα:

- Ηλεκτρική παροχή μονοφασικού ρεύματος
- Δωρεάν WiFi
- Τραπεζομάντηλο
- Καρέκλες
- Συμμετοχή στα βραβεία κοινού
- Προβολή στην ιστοσελίδα της έκθεσης και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης
- Νυχτερινή φύλαξη
- Καθαριότητα
- Κάρτες ελεύθερης εισόδου
- Δωρεάν στάθμευση εκθετών και επισκεπτών

Η έκθεση είναι ανοιχτή για το κοινό και τους εμπορικούς επισκέπτες.
Καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης επιτρέπονται οι λιανικές πωλήσεις με ευθύνη του εκθέτη.

ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΗ ΠΡΟΒΟΛΗ

Η διαφήμιση της έκθεσης θα γίνει μέσω ενός ολοκληρωμένου προγράμματος επικοινωνίας που αποτελείται από στοχευμένες προωθητικές ενέργειες καθώς και από ανακοινώσεις και πληρωμένες online καταχωρήσεις, στον έντυπο τύπο, στο ραδιόφωνο και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Χορηγοί επικοινωνίας θα συμπληρώσουν την καμπάνια για να μεγιστοποιηθεί η επισκεψιμότητα και η εμπορική αποτελεσματικότητα της έκθεσης.

Στην 1st Gourmet Olive Exhibition ιδιαίτερη βαρύτητα δόθηκε στο θέμα της προβολής της στα ΜΜΕ σε πανελλαδικό επίπεδο. Στη διάρκεια της προετοιμασίας της, στις ημέρες διεξαγωγής της αλλά και μέχρι σήμερα, πραγματοποιείται πληθώρα αφιερωμάτων στα κυριότερα αθηναϊκά-πανελλαδικά και τοπικά μέσα.

Οι χορηγοί επικοινωνίας: Lifo, Agrenda, EI, Agronews, TV100, FM 100, OliveMagazine, Αθηναϊκό Πρακτορείο, Cityportal.gr, Voria.gr, GreenAgenda, 104,9 FM, με ενθουσιασμό συνέβαλαν στην δημοσιότητα της έκθεσης. Επιπλέον, τις ημέρες διεξαγωγής της έκθεσης υπήρξε στήριξη από σύσσωμο τον τοπικό έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο και ραδιοτηλεοπτικά κανάλια.

Ο όγκος της αποδελτίωσης και του απολογισμού στο αρχείο της 1ης GODE παραπέμπει σε εντυπωσιακή και πλούσια αρθρογραφία, αναρτήσεις δελτίων τύπου, αφιερώματα, συνεντεύξεις σε τύπο και ραδιοτηλεοπτικά κανάλια, ακουστικά μηνύματα και διαγωνισμούς σε ραδιοφωνικά κανάλια, τηλεοπτική κάλυψη στην Έκθεση και πολλά ακόμη.

Προτεραιότητα δόθηκε στην προβολή των εκθετών, δίνοντας ευκαιρία σε όλους σταδιακά για εταιρική προβολή, κατά τη διάρκεια διεξαγωγής της Έκθεσης μέχρι και σήμερα.

Για τη 2η GODE το πλάνο προβολής και προώθησης των διοργανωτών συμπεριλαμβάνει ακόμη περισσότερες ενέργειες δημοσιότητας με στόχο την εδραίωση πλέον της Έκθεσης ως θεσμικό μοχλό και κινητήρια δύναμη των ποιοτικών επιχειρήσεων ελαιολάδου, ελιάς, προϊόντων delicatessen και περιποίησης.



ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Μια πληθώρα παράλληλων εκδηλώσεων θα πλαισιώνουν την έκθεση καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας της καθιστώντας την ελκυστική και συνάμα εκπαιδευτική εμπειρία για τους επισκέπτες της.

ΗΜΕΡΙΔΑ

BAR
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΒΡΑΒΕΙΑ
ΚΟΙΝΟΥ



ΗΜΕΡΕΣ & ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Παρασκευή 5/5/2017 11:00 – 20:00

Σάββατο 6/5/2017 11:00 – 20:00

Κυριακή 7/5/2017 11:00 – 20:00

Δημιουργούμε παράδοση: ο ενθουσιασμός των εκθετών και το έντονο ενδιαφέρον των χονδρεμπόρων αποτέλεσε την αφετηρία για τη θέσπιση του θεσμού

"Μια γιορτή που αποθεώνει το ελληνικό ελαιόλαδο και αναγνωρίζει την πραγματική αξία των τοπικών προϊόντων!"
Ανδρέας Λαγός, Nomad Chef

"Μετά από αιώνες καθυστέρησης, το ελληνικό ελαιόλαδο, για να λάμψει χρυσό όπως του αξίζει στο παγκόσμιο στερέωμα, χρειάζεται να βγει από τα σκοτάδια του κατωγιού της ανώνυμης ζήτησης, να αποκτήσει παραγωγό με ονοματεπώνυμο, σωστή ελαιοποίηση και εμφιάλωση. Κυρίως, όμως, χρειάζεται τις δικές του εκθέσεις, που θα φέρουν τον παραγωγό σε επαφή με τον καταναλωτή, που κάπου στη διαδρομή, έπαψε να "ξέρει από καλό λάδι".
Ας γίνει αυτή η έκθεση ένα παγκόσμιο, ετήσιο ραντεβού για το πιο πολύτιμο προϊόν της ελληνικής γης. Θα είμαστε όλοι εκεί!"
Ελένη Ψυχούλη

"Όπου βάζεις μυαλό βγαίνει η επιτυχία. Όπου βάζεις συναίσθημα βγαίνει η θερμή υποδοχή. Όπου βάζεις ψυχή βγαίνει η ποιότητα. Όπου βάζεις και τα τρία βγαίνει ένα αριστούργημα! Στην 1η Gourmet Olive Exhibition τα βρήκα και τα τρία. Δεν μπορώ να φανταστώ τι άλλο μπορεί να περιμένει κανείς από την 2η. Έχω όμως την υποψία ότι θα υπάρξει η έκπληξη!
Εάν από την 1η κιάλας έκθεση οι οργανωτές πέτυχαν τον στόχο τους, στην επόμενη ίσως θα ξεπεράσουν ακόμα και τον εαυτό τους."
Μανόλης Νικόλαος, χονδρέμπορος

*"Η έκθεση αυτή με ξάφνιασε πολύ ευχάριστα!
Πολύ ωραία πρωτοβουλία με πολλούς αξιόλογους παραγωγούς."*
Ιωάννης Ιωαννίδης, χονδρέμπορος

"Συνοψίζοντας την εμπειρία μας από την συμμετοχή στην 1η Έκθεση ελαιολάδου, ελιών και προϊόντων delicatessen, θα αναφωνούσαμε: Επιτέλους βρήκαμε το κοινό μας! Οργάνωση που άλλες εκθέσεις με πολυετή προϊστορία δεν έχουν καταφέρει να επιτύχουν, με κύριο χαρακτηριστικό την προσέλκυση κοινού που δεν πέρασε μια βόλτα για να τσιμπολογήσει ή να περάσει την ώρα του, αλλά που πραγματικά ενδιαφερόταν για το θέμα της έκθεσης."
Δημήτρης Φραγκούλης, Πυλικάκη Γη - εκθέτης

"Πολλά συγχαρητήρια για την πολύ καλή οργάνωση και την πιο θετική ενέργεια των τελευταίων ετών!!!"
Θεόδωρος Βαλογιώργης, "ΑΓΑΠΗΤΟΣ" patisserie - εκθέτης



Δημιουργούμε παράδοση: ο ενθουσιασμός των εκθετών και το έντονο ενδιαφέρον των χονδρεμπόρων αποτέλεσε την αφετηρία για τη θέσπιση του θεσμού

" Η 1st Gourmet Olive Exhibition ήταν μία από τις πιο φρέσκες διοργανώσεις που έχουμε λάβει μέρος. Στον πανέμορφο χώρο Lab'Attoir γνωρίσαμε υπέροχους ανθρώπους, δοκιμάσαμε ξεχωριστά προϊόντα, συζητήσαμε, μαγειρέψαμε και γευτήκαμε από πρώτο χέρι τη Σαλονικιώτικη φιλοξενία.
Και του χρόνου λοιπόν! "
Sragoza, εκθέτης



" Η 1st Gourmet Olive Exhibition με γέμισε αισιοδοξία και περηφάνια για την Ελλάδα.
Η επικοινωνία πριν την εκδήλωση ήταν επαγγελματική και συνεπής! Η έκθεση είχε εντυπωσιακά μεγάλο αριθμό ποιοτικών παραγωγών κι εκδηλώσεων.
Όλοι εξυπηρετικοί, πάντα με χαμόγελο και σοβαρότητα.
Συγχαρητήρια! "
Μίνα Αποστολίδη, Chocolatier Brussels



" Υπέροχη ατμόσφαιρα, καταπληκτικός χώρος, γνώρισα πολύ ιδιαίτερα προϊόντα!
Θα την επισκεφθώ σίγουρα και του χρόνου!!! "
Τίνα Στυλιανίδου, επισκέπτρια

" Πολύ καλά οργανωμένη με τέλειες παράλληλες εκδηλώσεις.
Το Olive bar ήταν μια εμπειρία από μόνο του!
Εύχομαι να γίνει και του χρόνου. "
Michael Conn, επισκέπτης



" Οι καλύτερες εκδηλώσεις που παρακολούθησα ποτέ σε έκθεση!
Λαγός, Καλλίδης, «Αγαπητός», κ.ά., μαγείρεψαν με τα προϊόντα των εκθετών σε μια φανταστική φιλική ατμόσφαιρα!
Θα έρθουμε και του χρόνου! "
Σοφία Παντελίδου, επισκέπτρια

LAB'ATTOIR – ΕΝΑΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟΣ ΧΩΡΟΣ

Η Gourmet Olive & Delicacies Exhibition
επιστρέφει στο σπίτι της,
στο νέο-ανακαινισμένο κτίριο των Παλαιών
Σφαγείων (Lab'Attoir) της Θεσσαλονίκης υπό
την Αιγίδα του Δήμου Θεσσαλονίκης
και του Φεστιβάλ Γαστρονομίας.

Χτισμένο το 1896-97, το κτίριο των παλιών
δημοτικών σφαγείων της Θεσσαλονίκης
λειτούργησε ως το 1988. Το 1994 το κτίριο
χαρακτηρίστηκε διατηρητέο, ως τυπικό δείγμα
βιομηχανικής αρχιτεκτονικής
των τελών του 19ου - αρχών του 20ου αιώνα.
Βρίσκεται στη βιομηχανική περιοχή
της πόλης, δίπλα στο εμπορικό τμήμα του
λιμανιού. Ο χώρος ανακαινίστηκε πρόσφατα και
χρησιμοποιείται ως χώρος πολιτισμού
με καινοτόμα προγράμματα.



ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

Δημιουργήσαμε την Gourmet Olive & Delicacies Exhibition (GODE) με σκοπό την υποστήριξη και ισχυροποίηση στο εξωτερικό της υπεροχής της Ελληνικής γαστρονομικής παράδοσης.

Στόχος μας είναι η έκθεση GODE, να εδραιωθεί ως η σημαντικότερη εμπορική έκθεση εκλεκτών τροφίμων στην περιοχή, παίζοντας ζωτικό ρόλο στην ανάδειξη και την προώθηση μικρών παραγωγών υψηλής ποιότητας και καινοτομίας.



2ND GOURMET
OLIVE
EXHIBITION
& delicacies

Για περισσότερες πληροφορίες
επισκεφθείτε την ιστοσελίδα

www.gourmetoliveexhibition.com

info@gourmetoliveexhibition.com