

11. -  
12.03.  
2022



FUTURE  
FOOD  
MARKET

Das Food  
Innovation  
Pop-Up

powered by

dieCuisine

swiss  
FOOD  
RESEARCH

## Factsheet für Aussteller

# Future Food Market 2022

Das Food-Innovations-Pop-Up: Verträgliche Lösungen für Mensch und Planet

Event Datum

Location

**11. -12. März 2022**

Öffnungszeiten

**Fr: 15h00-20h00**

**Sa: 10h00-20h00**

**dieCuisine**

Geerenweg 23a

8048 Zürich | Altstetten

## Angebote für Ausstellende Innovatoren, Start-Ups und Firmen

Ausstellungs- und Verkaufsstand: (Preise exkl. Mehrwertsteuer)

\* für Mitglieder und Genossenschaftler von dieCuisine und Swiss Food Research

- **Tischstand mit Platz für Roll-up und Produktausstellung** **CHF 199\* / CHF 299**
- Bei Produktverkauf wird eine Pauschale von 20% vom Bruttoerlös berechnet
- **Küchenmiete für eigener Rezept-/Koch-Vorstellung/Degustation ½ Tag** **CHF 250**  
(eigenes Personal)
- **Präsentationslot im Seminarraum max. 60'** **CHF 200**

Kostenlose Stornierung bis 18. Februar 2022, danach gelten die [Allgemeinen Geschäftsbedingungen von dieCuisine..](#)

Zur Anmeldung: <https://ti.to/swissfoodresearch-events/ffm2022>

## Ausstellungsplatz

---



©dieCuisine – vegane Markthalle

- Ca. 250 m<sup>2</sup>
- Für maximal 20 Aussteller
- Publikumszeiten: s. oben

## Ausstellungsstand

---



©Swiss Food Research – Agro-Food Innovation Forum 2018

- Tischgrösse 140x70 cm
- Kühlagerung auf Anfrage und Zusatzkosten
- Platzangebot ca: 5 m<sup>2</sup>
- Stromanschluss
- Produkteverkauf mit eigenem Abrechnungssystem (Cash, Twint, etc.)
- Auf- und Abbauzeiten:  
08h00-14h00 Fr. 11.03.2022  
20h-22h00 Sa. 12.03.2022

## Präsentationslot

---



©dieCuisine Seminarraum

- 48 m<sup>2</sup> für Präsentation, Diskussionsrunden und Workshops
- 65" Smart Bildschirm
- Kapazität max. 25 Personen (mit Maske)
- Max. 60 Min.  
(Einbindung in Rahmenprogramm)

## Degustationsmöglichkeiten

---



©dieCuisine - Küche

- Degustationen direkt am Stand (mit recyclebarem Geschirr oder Geschirr Miete durch dieCuisine)
  - Küchenmiete ½ Tag zum Experimentieren, Kochvorführungen und Degustations- Angeboten.
- Fr. 11.03.2022 – 15-20h00  
Sa. 12.03.2022 – 10-14h00 & 15-20h00

## Kommunikation

- Programmausschreibung im Netzwerk
- Social Media Coverage dieCuisine und Swiss Food Research
- Newsletter Organisatoren
- Influencer und Journalisten



## Kontaktetails

### Organisationsteam 2021

**Swiss Food Research | dieCuisine**  
**Marina Helm, Marketing & Strategy Manager**  
 Mobil +41 79 458 8994  
 Mail: marina.helm@swissfoodresearch.ch

**dieCuisine**  
**Nicolai Dunkel, Geschäftsführer**  
 Telefon +41 44 431 0821  
 Mail: nicolai@diecuisine.ch