

We



Hamburg

eat &  
style

Hamburg

eat&style – 14.-15. Sept. 24  
Großmarkt Hamburg



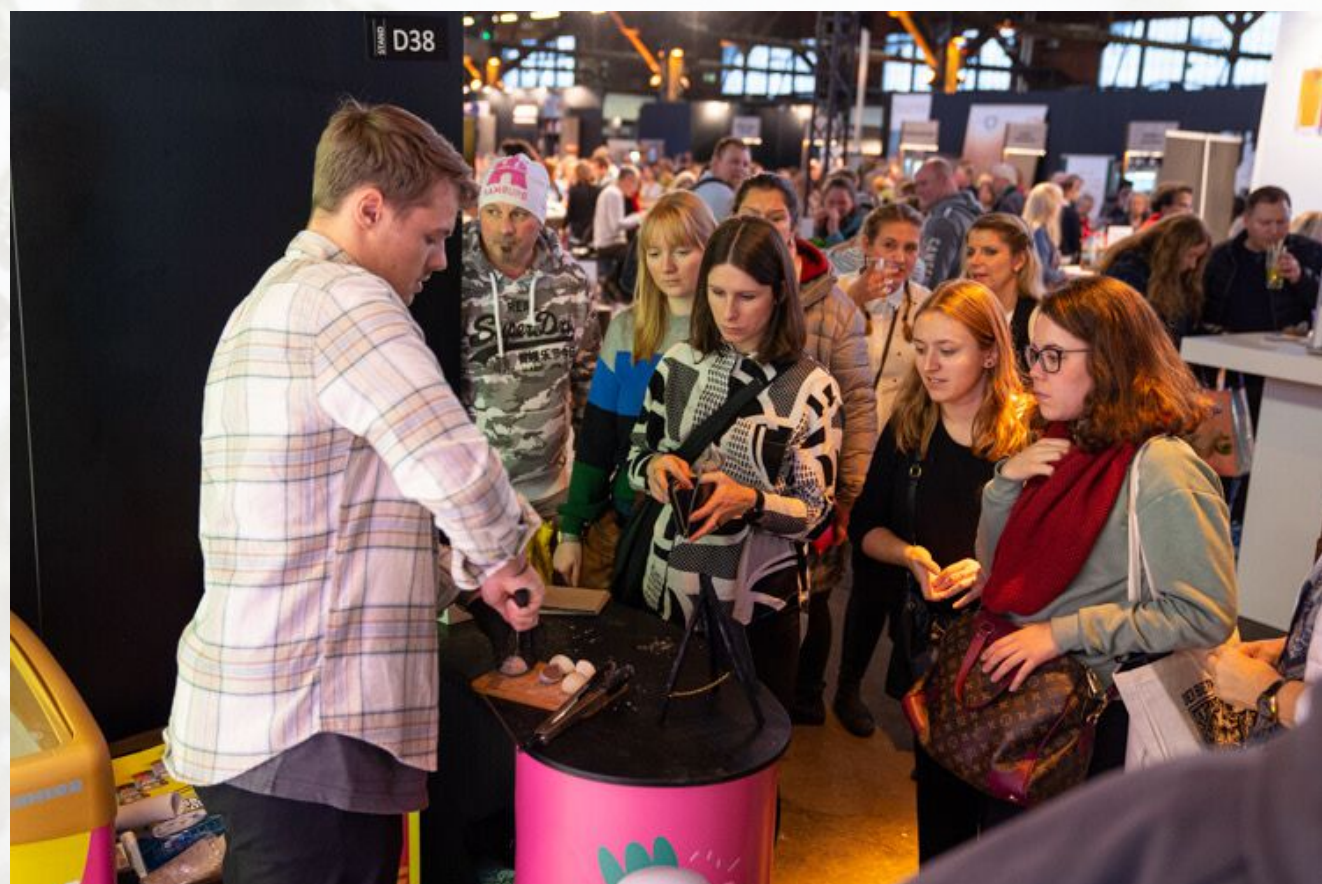
# eat&style im Großmarkt Hamburg

Besondere Marken und Menschen, interessierte Gäste und jede Menge zum Testen, Probieren und direkt Mitnehmen – die eat&style ist bunt, facettenreich, inspirierend und vor allem eines: **Ein besonderes Erlebnis!**

Um dies zu erreichen, ist die Mischung der Produkte und Geschichten in unserer Ausstellung entscheidend und trägt so wie die Auswahl der Pop-Up Küchen und Bars zu einem erfolgreichen Konzept bei, was Hamburg begeistert.

Die insgesamt **120 Standplätze** zur eat&style Hamburg werden daher erstmals in einem Bewerbungsverfahren vergeben, um mit einem kuratieren Food-Festival die beste Mischung und Qualität von spannenden Produkten und Ideen für unser Publikum sicherzustellen.

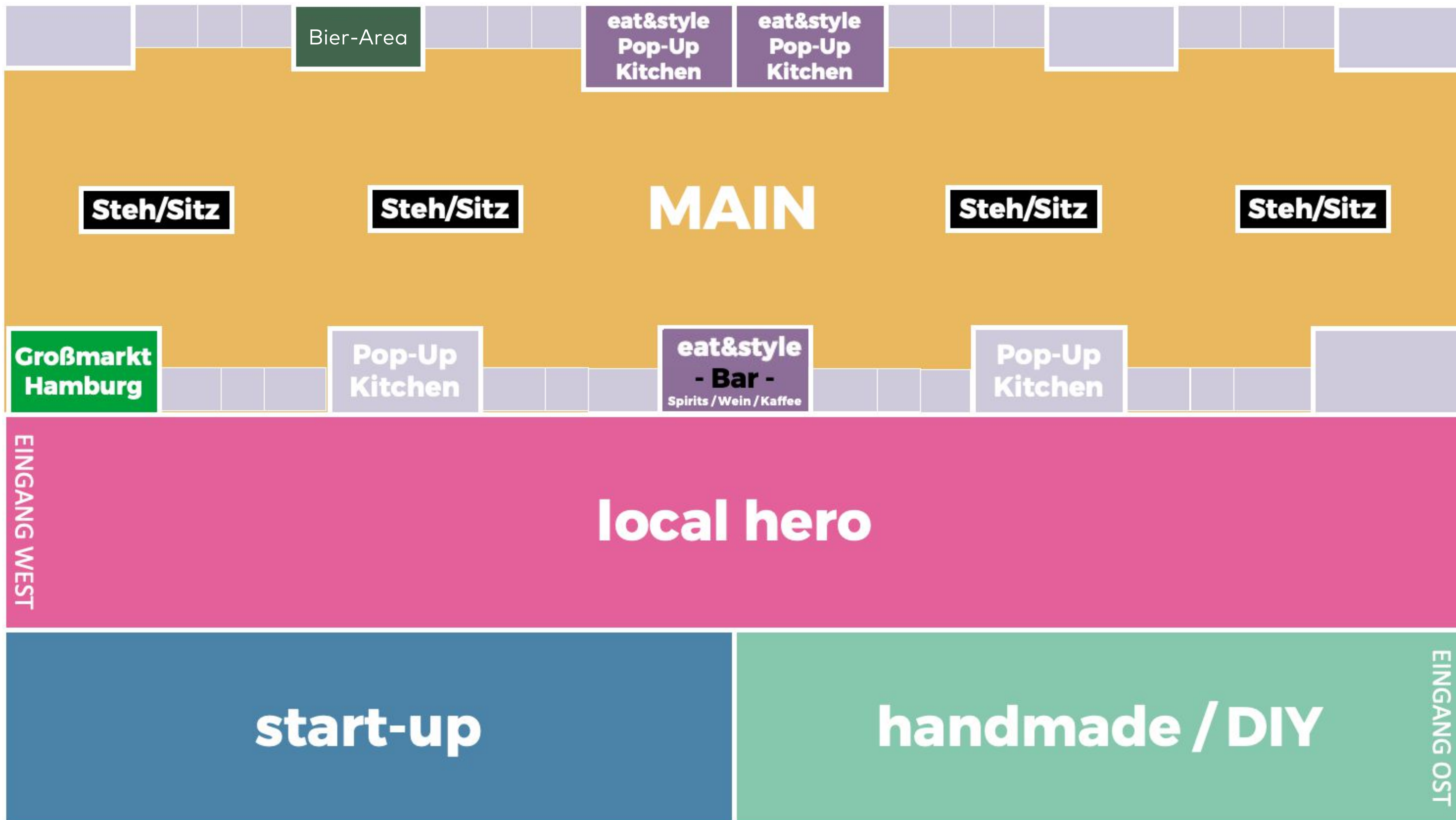
Seid dabei, wenn begeisterte Foodies freudestrahlend eure Produkte finden, probieren, lieben und kaufen! Wenn das gesellige Treiben an den Pop-Up Küchen und Bars für eine einmalige Atmosphäre sorgt und wir mit der eat&style Hamburg – im Zentrum der Stadt – ein **einmaliges Food-Festival aus Hamburg für Hamburg** auf die Beine stellen.





# Übersicht: konzeptioneller Hallenplan

- Outdoor -



**BEST  
BBQ**



# Übersicht Teilnahmemöglichkeiten:



**Main**

ca. 60 Stände

**Hauptausstellungsbereich (Indoor): 199,-€ / m<sup>2</sup> – reine Standfläche**

Aufbau ab Freitag den 13.9. 11:00 Uhr möglich / Abbau direkt nach der Veranstaltung am Sonntag 15.9. 17:00 Uhr – 21:00Uhr

**local hero**

ca. 30 Stände

**local hero (Indoor): 99,-€ / m<sup>2</sup> – reine Standfläche**

Bewerbung möglich bei Unternehmenssitz in Hamburg + weniger als 30 Mitarbeitende (Spirituosen: max. ein Partner pro Art in der Kategorie „local hero“). Aufbau ab Samstag den 14.9. 8.00Uhr - 11:00 Uhr möglich / Abbau direkt nach der Veranstaltung am Sonntag 15.9. 17:00 Uhr – 21:00Uhr

**start-up**

ca. 15 Stände

**start-up (Indoor): 99,-€ / m<sup>2</sup> – reine Standfläche**

Bewerbung möglich bei Gründung nach dem 01.01.2022 (ausgenommen Spirituosen).

Aufbau ab Samstag den 14.9. 8.00Uhr - 11:00 Uhr möglich / Abbau direkt nach der Veranstaltung am Sonntag 15.9. 17:00 Uhr – 21:00Uhr

**handmade / DIY**

ca. 15 Stände

**handmade / DIY (Indoor): 99,-€ / m<sup>2</sup> – reine Standfläche**

Bewerbung möglich bei Herstellung (zum Teil) in Handarbeit (ausgenommen Spirituosen) oder bei Produkten für das eigenständige anfertigen zuhause.

Aufbau ab Samstag den 14.9. 8.00Uhr - 11:00 Uhr möglich / Abbau direkt nach der Veranstaltung am Sonntag 15.9. 17:00 Uhr – 21:00Uhr

**Best BBQ**

**Best BBQ Area (Outdoor): 99,-€ / m<sup>2</sup> – reine Standfläche**

Aufbau ab Freitag den 13.9. 11:00 Uhr möglich / Abbau direkt nach der Veranstaltung am Sonntag 15.9. 17:00 Uhr – 21:00Uhr





Main

local hero

start-up

handmade / DIY





# Hamburg kocht auf!



**10 Köche aus Hamburg kreieren** für die eat&style **ihr Signature Dish** und zeigen was Hamburg kulinarisch zu bieten hat!

In den **Pop-Up-Küchen der eat&style** bieten jeweils zwei Köche ihre Kreationen gleichzeitig in **dreistündigen Slots an**. Mit den günstigen Probiertportion (1/3 Gericht) wird es also nie langweilig und es ist für ordentlich kulinarische Abwechslung auf der eat&style gesorgt.

Kombiniert mit dem idealen Wein, Bier oder Drink lädt das Konzept zum Verweilen ein und bietet dem Publikum ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis **„Made in Hamburg“!**

**Weitere themenbezogene Pop-Up Küchen** ergänzen das Angebot und runden das **kulinarische Festival** ab.



Pop-Up  
Kitchen

Wein-Bar

Bier-Bar

Drinks

Kaffee



eat&style  
Pop-Up  
Kitchen

eat&style  
Pop-Up  
Kitchen

**Steh/Sitz**

**Steh/Sitz**

**MAIN**

**Steh/Sitz**

**Steh/Sitz**

?

Kommunikation  
der Köche /  
Köchinnen  
ab Anfang  
Juni

?

Kommunikation  
der Köche /  
Köchinnen  
ab Anfang  
Juni

?

Kommunikation  
der Köche /  
Köchinnen  
ab Anfang  
Juni

?

Kommunikation  
der Köche /  
Köchinnen  
ab Anfang  
Juni

?

Kommunikation  
der Köche /  
Köchinnen  
ab Anfang  
Juni

**Samstag**

Koch I	Koch II
Koch III	Koch IV
Koch V	Koch VI

11:00  
14:30  
18:00

?

Kommunikation  
der Köche /  
Köchinnen  
ab Anfang  
Juni

?

Kommunikation  
der Köche /  
Köchinnen  
ab Anfang  
Juni

?

Kommunikation  
der Köche /  
Köchinnen  
ab Anfang  
Juni

**Sonntag**

Koch VII	Koch VIII
Koch IX	Koch X

10:00  
13:30

?

Kommunikation  
der Köche /  
Köchinnen  
ab Anfang  
Juni

?

Kommunikation  
der Köche /  
Köchinnen  
ab Anfang  
Juni





# Pop-Up Kitchen







**Pop-Up  
Kitchen**





# Botschafterin aus Hamburg für Hamburg

## WEIN

Um das Thema Wein kümmert sich bei der eat&style **Stephanie Döring** aus dem **Weinladen St. Pauli**. Sie ist für uns das Gesicht und die Persönlichkeit, wenn es um das Thema Wein in Hamburg geht!

Durch ihre sympathische Art und ihre umfassende Expertise hat sie uns im Sturm erobert, und wir freuen uns sehr darauf, gemeinsam das Thema Wein auf der eat&style zu präsentieren.

Welcher Wein passt zu welchem Signature Dish aus unserem „Hamburg kocht auf!“ Pop-Up, und welche spannenden Dinge gibt es außerdem zu entdecken?

Freut euch auf viele persönliche Tipps und Volltreffer von Stephanie!





# Botschafterin aus Hamburg für Hamburg

## Kaffee

**Das Elbgold** ist jedem ein Begriff, wenn es um guten Kaffee in Hamburg geht, und dahinter stehen mit voller Kraft und unglaublicher Leidenschaft **Annika Taschinski** zusammen mit Thomas Kliefoth.

Natürlich freuen wir uns schon sehr auf herausragende Kaffeequalität und vielfältige Kreationen an der Kaffeebar auf der eat&style, aber es geht hierbei noch um mehr! Annika hilft uns dabei, das Thema Kaffee zu durchleuchten und neben mehr Kompetenz in Sachen Kaffee auch Fairness im Umgang mit Menschen bezüglich der Kaffeeproduktion zu erlangen.

Was wirklich notwendig ist, bevor der Kaffee in unserer Tasse landet und worauf wir beim Kauf achten sollten, um richtig zu genießen, wird Thema auf der eat&style im Großmarkt sein.





# Botschafter aus Hamburg für Hamburg

## Drinks

Als eingespieltes Team haben sich **Oliver Fuhse** und **Dirk Güldner** bei uns dem Thema Drinks verschrieben und kuratieren das Geschehen an unserer Bar.

Oliver Fuhse ist der Mann hinter Hamburgs Top-Vodka, Bazic. Dieser überzeugt sogar Vodka-Muffel und zeigt die Expertise, die in den Details der Entwicklung steckt. Mit dem fassgelagerten Vodka treibt er es auf die Spitze und ist für uns genau der Richtige, um die Themen an unserer Bar anzugehen.

Obwohl er als Quereinsteiger in die Barszene kam, ist der ehemalige Journalist und Stylist voll durchgestartet und widmet sich nun voll und ganz seiner geliebten Kunst der Mixologie. Mit seinen herausragenden Fähigkeiten und seiner Expertise ergänzt Dirk Güldner als Barkeeper unser Team perfekt, und gemeinsam widmen wir uns dem Thema **der perfekten Hausbar**, um Dos und Don'ts für unsere Community zu definieren.





# Die perfekte Hausbar – seid dabei!

## Drinks

Weitere Infos in direkter Abstimmung

### Empfehlungsmarketing pur!

- Besucher Interaktion auf der eat&style
- Content-Erstellung Thema Hausbar
- Paid Social-Kampagne zum Thema
- Abverkauf vor Ort / Online
- Kommunikation in der Community via Web | Social | Newsletter | Partner

## Spirituosen

Pro Spirituose ein exklusiver Partner: 2.500,-€

Gin / Vodka / Rum / Whiskey / Tequila

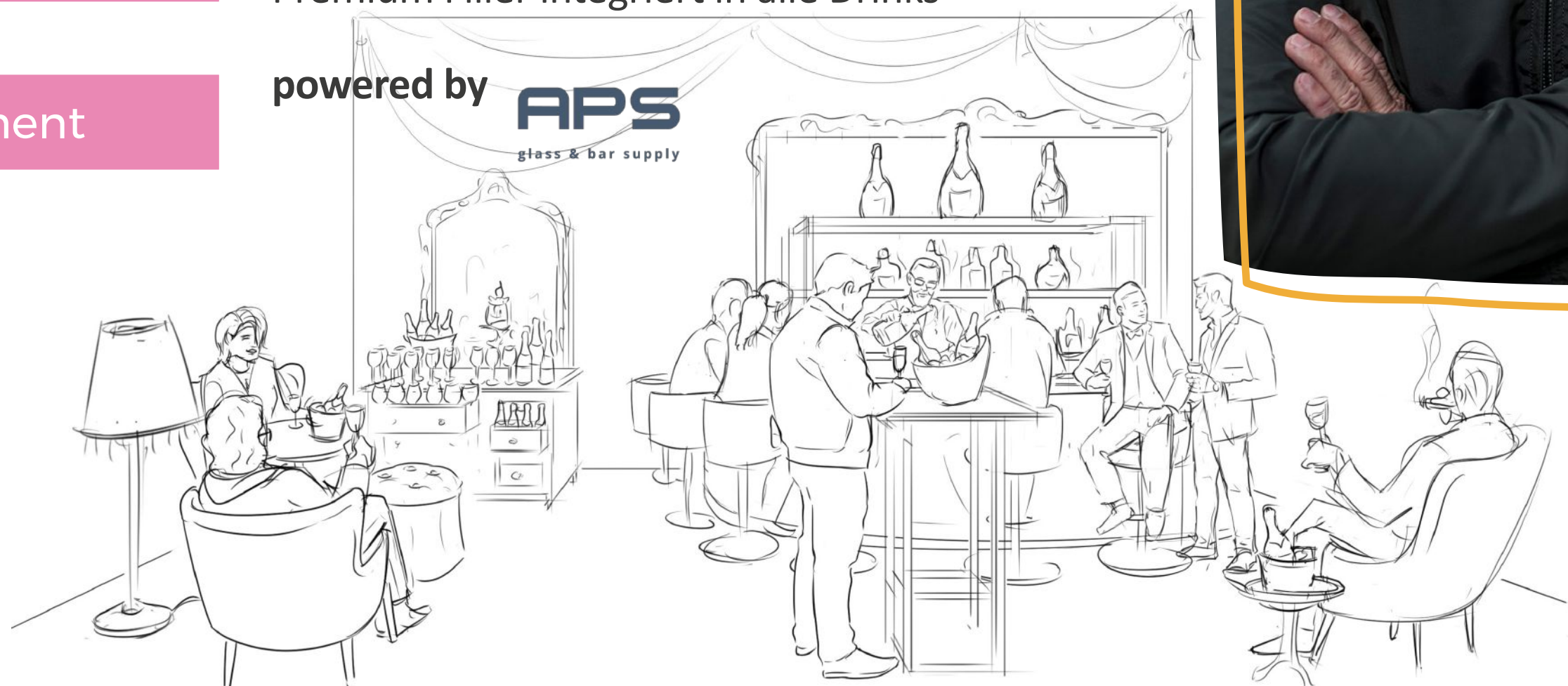
## Filler

Exklusiver Filler-Partner: 5.000,-€

Premium Filler integriert in alle Drinks

## Equipment

powered by **APS**  
glass & bar supply





# BEST BBQ – BBQ at its best!

## BEST BBQ

BBQ | DRINKS | MUSIC

In unserem BBQ-Bereich überlassen wir nichts dem Zufall und freuen uns sehr über die tatkräftige Unterstützung unseres BBQ-Botschafters **Camillo Tomanek**.

Zwar gibt es einen Haken, er kommt nicht aus Hamburg, aber zu Gast in der Hansestadt punkte der Leverkusener mit seiner authentischen und sympathischen Art.

Mit seiner enormen Erfahrung und Expertise im Bereich BBQ teilt Camillo, alias [DonCaruso](#), stets sein Wissen mit seiner Community.

Wir sind sehr stolz darauf, dass Camillo als BBQ-Botschafter den gemeinsamen Bereich **Best BBQ** kuratiert und mit uns organisiert.

Zusätzlich zu unserem Indoor-Konzept präsentieren wir hier BBQ-Pop-ups mit köstlichen Tasting-Portionen und Shows sowie Workshops mit Expertenwissen! Holt euch Tipps und echte Empfehlungen von den absoluten BBQ- & Grill-Profis.



eat & style  
Taste.  
Connect. Enjoy.



# Bereits 2024 bei der eat&style Hamburg dabei

**eat & style**  
Taste. Connect. Enjoy.





# Facts zu den Besuchern der eat&style



## Geschlecht

47 % männlich  
53 % weiblich



## Einzugsgebiet

bis 50 km: 71 %  
50 bis 100 km: 21 %  
100 bis 300 km: 8 %  
Über 300 km: 1 %



## Aufenthaltsdauer

1-2 Stunden: 8%  
2-3 Stunden: 30%  
3-4 Stunden: 29%  
4-5 Stunden: 16%  
> 5 Stunden: 17%

## Besuchende 2024:

ca. 7.500 erwartet



## Alter

unter 20 Jahre: 5%  
20-29 Jahre: 29%  
30-39 Jahre: 24%  
40-49 Jahre: 20%  
50-59 Jahre: 16%  
60 und älter: 6%

**80%** der Besucher  
empfehlen die Veranstaltung  
weiter



## Who is coming?

Single-Haushalt: 25 %  
Paare ohne Kinder: 43 %  
Familien: 32 %



## Kaufbereitschaft

87 % der Besucher kaufen direkt  
auf der Messe

92% der Besucher geben an  
künftig Ausstellerprodukte zu  
kaufen.





# Einbindung in Newsletter, Social Media & Co



**Newsletter**  
Empfänger: >10.000

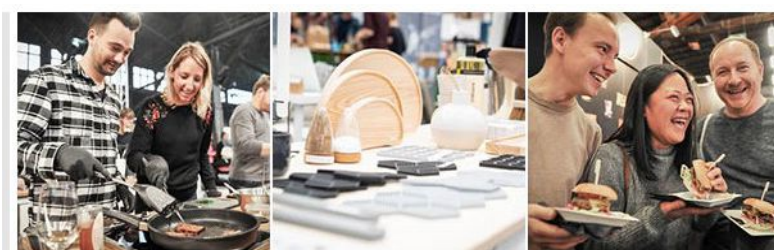
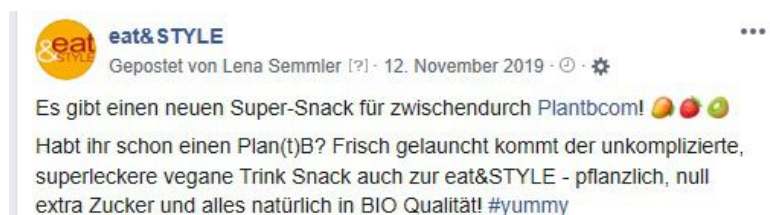


**Instagram**  
über 7.800 Follower



**Pressekonferenz**  
**Presstour**

**Facebook**  
über 33.000 Follower



**HAMBURG WIR KOMMEN!**

Samstag & Sonntag wird im Schuppen 52 wieder probiert, geshopp't, gelacht, getrunken und geschlemmt.

**UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN**

Samstag 11-22 Uhr  
Sonntag 11-18 Uhr

**DEIN GÜNSTIGES TICKET**

Sichert Euch noch bis 17 Uhr Euer vergünstigtes Vorverkaufsticket zum Preis von 14 €!

TICKETS

Natürlich gibt es vor Ort an unserer Tageskasse auch ganz klassisch Tickets für 16 € zu erwerben.

**Durstig?**

Dann beget Euch auf unsere Spirituosen-Tour & lernst unsere zahlreichen Aussteller aus diesem Bereich kennen.

Und nicht nur das: Ihr könnt auch tolle Überraschungspakete gewinnen!

Alles weitere rund um Eure Teilnahme findet Ihr vor Ort. #wecelebrate

**GENUSS MIT BIMIBROTT**



Bimibrot ist zu Besuch auf der eat&STYLE in Hamburg!

Liebe Hamburger\*innen, wenn Ihr Bimibrot noch nicht kennt: Dies ist eure Chance! Kommt vorbei am Stand D57 und probiert Bimibrot live und in Farbe!

Und mit vollem Geschmack, natürlich. Wir freuen uns auf Euch! [www.bimibrot.de](http://www.bimibrot.de)

**ANFAHRT**



# So präsentierten sich ...



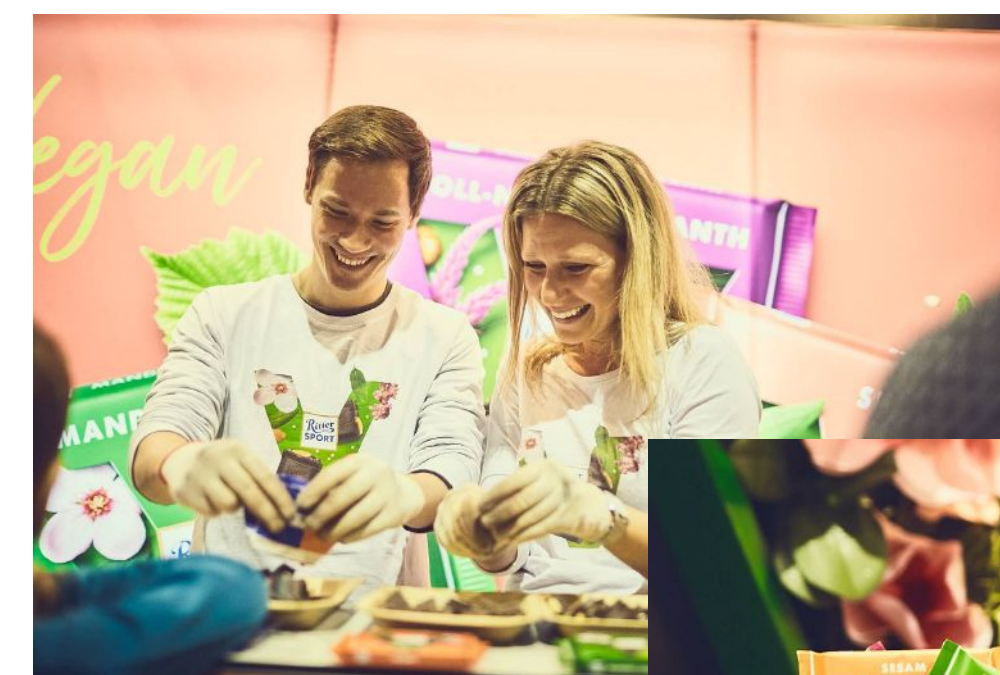
**Bimi Brokkoli** lud alle Besucher zum Probieren ein!



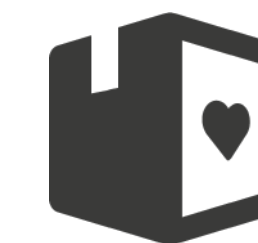
Gottfried Schultz mit **CUPRA** mit virtuellem Fahr Simulator sowie hochwertigen Merchandise



Schriill, anders und ganz viel BOOM: so präsentierte sich das Team von **FOODBOOM** mit Profiköchen, Food-Stylisten & Video-Producern



**Ritter Sport** launchte die neue vegane Schokolade im bunten Design





We



Hamburg

eat &  
style

Hamburg

Kontakt zur eat&style

Kai Klemm

M: [kai.klemm@fleet-events.de](mailto:kai.klemm@fleet-events.de)

P: 040 / 669 06 936