

17. – 19. November 2024
CERM, Martigny



CaReHo. Die Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie im Herzen der Alpen.



Austauschplattform für Fachpersonen

- Café-, Restaurant- und Hotelbetreiber, Organisationen und Akteure im Food-Service-Bereich aus dem angrenzenden Genferseegebiet und den touristischen Bergregionen
- Aktive Anbieter und Lieferanten im Bereich industrieller oder handwerklicher Lebensmittel, Ausstattungen und Materialien für Küche / Hotellerie, Hygiene, Tischkultur, neue Technologien, Dienstleistungen usw.

Ein umfassendes Angebot, das den Bedürfnissen des Marktes entspricht

- Ausstellung von Produkten und Dienstleistungen
- Bauernmarkt
- Zentraler Platz mit Demonstrationsküchen, thematischen Diskussionen und einem animierten Networking-Bereich am Ende des Tages (ein von CaReHo und/oder seinen Ausstellern und Partnern vorgeschlagenes Programm)

Programm

- **Ausstellung von Produkten und Dienstleistungen:** über 100 Aussteller auf 6000 m² Ausstellungsfläche erwartet
- **Terroirmarkt,** in Zusammenarbeit mit der Initiative «Regional kochen»
- **Zentraler Platz** mit durchgehendem Programm

Treffen & Netzwerkpflge:

- **Sonntag, 17.11 / 18.00–20.00 Uhr / Zentraler Platz (Bistro-Forum)** «Offizielle Eröffnung», veranstaltet von CaReHo
- **Montag, 18.11 / 15.00–18.00 Uhr / Zentraler Platz (Bistro-Forum)** «Networking-Apéro»
In Zusammenarbeit mit den Dachverbänden der Branche
- **Dienstag, 19.11 / 14.00–18.00 Uhr / Zentraler Platz** «Happy CNR, le rendez-vous annuel des signataires» (Jährliches Treffen der Unterstützer von «Regional kochen»)
14.00 Uhr: Begrüssung und Übergabe der Hauben
14.30 Uhr: «Rencontre entre lac et mer» (Begegnung zwischen See und Meer) – kulinarische Vorführung von Maxime Nourry, Vize-Weltmeister «Championnat du Monde des écaillers»
15.45 Uhr: «Légères pensées gastronomiques» (Leichte kulinarische Gedanken) von Philippe Ligron
17.00 Uhr: Networking-Apéro

Präsentationen:

- **Montag, 18.11 / 11.00–12.00 Uhr / Zentraler Platz (Forum)** «Le lit et son importance» (Das Bett und seine Bedeutung), präsentiert von Hilding Anders

Workshops und Vorführungen (Zeitplan wird im September veröffentlicht):

- Association suisse des maîtres d'hôtel
- La Sobrerie
- Prodega Transgourmet
- Swiss Wine Valais
- Wiberg

Teilnahmemöglichkeiten?

Produkte und Dienstleistungen

- **Online-Anmeldung:**
<https://extranet.fvsgroup.ch/> 
- **Miete einer freien Fläche** ab 110 CHF/m² + Anmeldegebühr und Abfallentsorgung (450 CHF), Zuschlag für 2, 3 oder 4 offene Seiten Modulstand.
- **Buchung eines sofort nutzbaren Standes** (ab 9 m²) ab 2800 CHF, inkl. Fläche, Ausstattung + Anmeldegebühr und Abfallentsorgung.
- **Reservierung einer Marktstandbank** (2 ml) CHF 590.-, inkl. Verkaufsstand, Beschilderung, Anmeldegebühr und Abfall. Ausschließlich angeboten für Produzenten von Lebensmittelprodukte

Unbegrenzte Anzahl an kostenlosen Einladungen (online und in Papierform)

Demo, Show oder Workshop anbieten

Organisieren Sie eine Konferenz oder eine Generalversammlung für bis zu 400 Personen (privat oder öffentlich zugänglich)

- Teilen Sie uns Ihr Interesse mit.
www.careho.ch/event 

Weitere Informationen über Aussteller, Partner und das Programm finden Sie auf:



www.careho.ch