



RAUCH & GLUT

BBQ Lifestyle Messe

**10. – 12.
MÄRZ 2023**
MESSE
FREIBURG

**AUSSTELLER —
INFORMATION**

10%
FRÜHBUCHERRABATT
auf die Netto-Standflächenmiete bei
Anmeldung bis zum 31. August 2022!



Licence to grill – gute Gründe für die Teilnahme an der Rauch&Glut

- + **rund 10.000 kaufkräftige Besucher aus dem Dreiländereck**
- + **kaum Streuverluste bei der Zielgruppe**
- + **Messe mit außergewöhnlicher Atmosphäre und ansprechender Hallengestaltung**
- + **89% der Aussteller von 2022 planen sicher eine erneute Teilnahme in 2023***
- + **Grillarena: Experten als Besuchermagnet – sowie kostenfreie Werbemöglichkeiten für Sie und Ihre Produkte**

10% FRÜHBUCHERRABATT
 auf die Netto-Standflächenmiete bei Anmeldung bis zum 31. August 2022!

Preise für reine Bodenfläche

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Halle: | 80,00 € / m ² |
| Freigelände: | 65,00 € / m ² |

Obligatorische Zusatzleistungen:

Kommunikationspaket: 110,00 € / pauschal
 inkl. Eintrag im Ausstellerverzeichnis, Social Media, PR-Kampagne, Eintrittsgutscheine für Ihre Kunden

Fachverbandsbeitrag:

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Halle: | 0,60 € / m ² |
| Freigelände: | 0,30 € / m ² |

Entsorgungsgebühr:

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Standart: | 2,00 € / m ² |
| Gastronomische Stände: | 3,50 € / m ² |



Grillen auch in der Halle möglich – jetzt Standplatz sichern!

Steigern Sie Ihre Bekanntheit. Gewinnen Sie neue Fans und treffen Sie bestehende! Bekommen Sie direktes Kunden-Feedback zu Ihren Angeboten und bilden Sie neue Netzwerke. Messen machens möglich!

Vom 10. – 12. März 2023 findet die dritte Auflage der BBQ Lifestyle Messe Rauch&Glut in Freiburg statt.

Das beliebte Grill- & BBQ Event bietet Ihnen die Möglichkeit den kaufkräftigen Besuchern zu zeigen, was Sie in Sachen Grill & BBQ so drauf haben!

Öffnungszeiten

Freitag, 10. März: 14 – 21 Uhr
Samstag, 11. März: 10 – 20 Uhr
Sonntag, 12. März: 10 – 18 Uhr

Mit Augenmerk auf die Auswahl von besonderen Ausstellern und einer ansprechenden Hallengestaltung bieten wir Ihnen eine optimale Verkaufs- und Präsentationsplattform für Ihre Produkte in folgenden Ausstellungsbereichen:

- » Grillgeräte & Räucheröfen
- » Grillzubehör & -equipment
- » Brennstoffe & Anzünder
- » Outdoor Cooking & Gartenmöbel
- » Grillgut
- » Veggie & Vegan
- » Gewürze & Rubs
- » Saucen & Marinaden
- » Essig & Öle
- » Backwaren
- » Drinks (mit & ohne)
- » Messer & Schleifgeräte
- » Living & Lifestyle
- » Gastronomie & Catering
- » Medien & Literatur





START-UP

PLATTFORM



START-UPS
MANUFAKTUREN

Food Rockerz

Für Start-ups und Manufakturen

Mit viel Leidenschaft und Ideenreichtum kreieren Start-ups neue Genüsse und Produkte. Doch aller Anfang ist schwer, deshalb leistet die Rauch&Glut Gründern aus dem Bereich Grill & BBQ „Starthilfe“ mit der erfolgreichen Plattform Food Rockerz.

Das Food Rockerz Paket* wird pauschal mit 550,- € zzgl. MwSt. berechnet.

*Paketpreis nur für Start-ups und Manufakturen mit Grill- & BBQ-Bezug.

Damit Sie unkompliziert loslegen können, haben wir ein Start-up-Paket geschnürt, das Ihnen den Einstieg als Aussteller besonders einfach macht und alles beinhaltet, was Sie zum Starten benötigen.

Im Paket sind folgende Leistungen inbegriffen:

- » rund 6m² Standfläche
- » Marktstand, aufgebaut mit Tisch (LxB 2,00m x 0,65m)
- » Fachverbandsbeitrag
- » Müllgebühren
- » Kommunikationspaket
- » Teppichboden
- » Gemeinschaftsbeleuchtung
- » Stromanschluss 3-fach Steckdose bis 3 kW

Jetzt bewerben:

rauchglut@fwtm.de





GRILL-ON-FIRE

RAUCHGLUT-FREIBURG.DE

f FB.COM/RAUCHGLUTFREIBURG

📷 #RAUCHGLUTBBQ



RAUCH & GLUT

BBQ Lifestyle Messe

**VERANSTALTER &
ANSPRECHPARTNER**

Veranstalter

Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG

Messe Freiburg
Neuer Messplatz 1
79108 Freiburg

Kontakt

Tel.: +49 761 3881 3131
rauchglut@fwtm.de
www.rauchglut-freiburg.de

David Kubowitz *Projektleitung*
Stefan Herrmann *Projektassistenz*

Kooperationspartner

Grillakademie Grill-on-Fire

Medienpartner

Fire&Food Magazin
MEAT IN