

# mldk

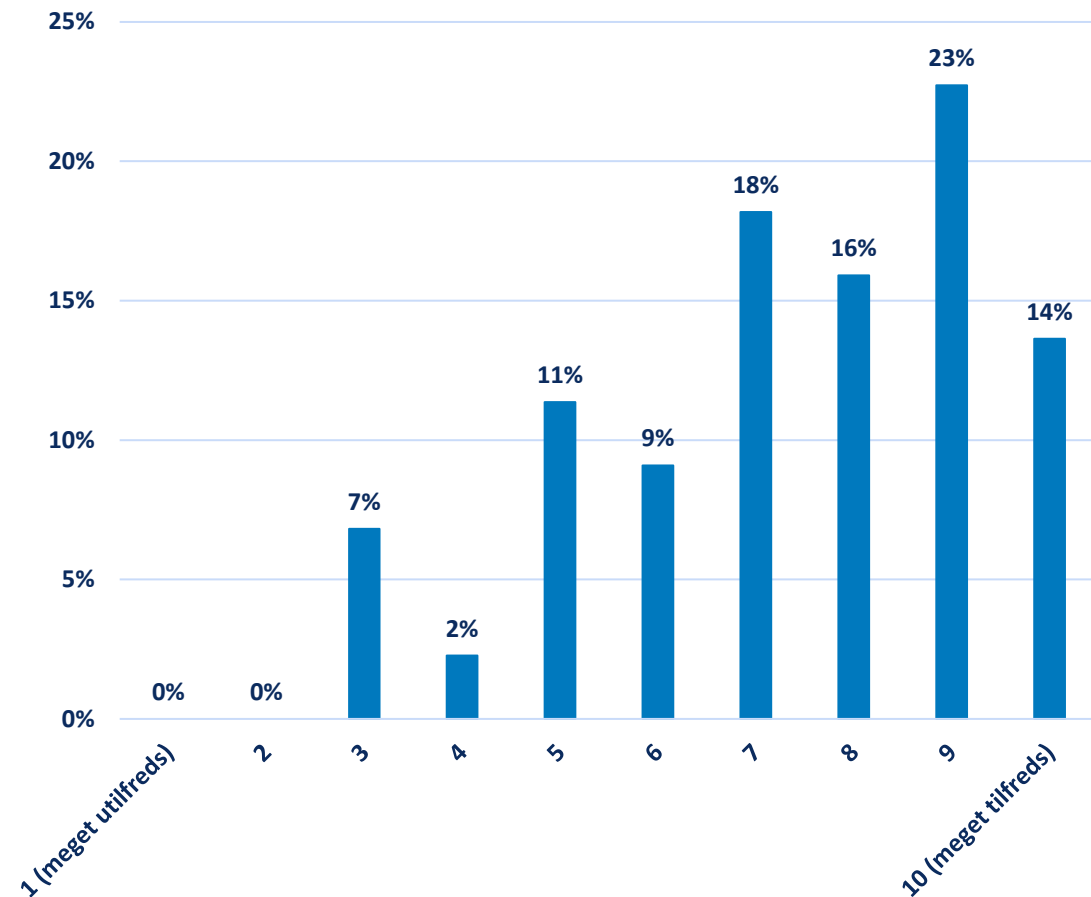
# messeevalueringer

Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023

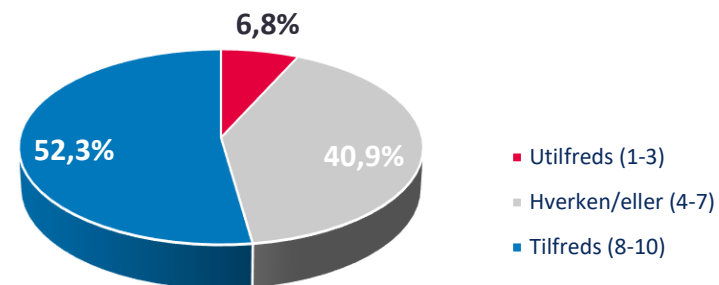
# Messeevalueringer

Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023

## Overordnet tilfredshed med messen



Madværkstedet Bornholm, marts 2023  
(n=44)



Antal besvarelser: 44

# Messeevalueringer

Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023



## Hvad var godt ved messen?

Diversitet i udstillere - professionel team bag planlægning - tidspunkt er godt

Alle besøgende blev registreret ved ankomst. Alle besøgende blev taget flot imod med et velkommen og tilbud om en kop kaffe. Opdeling med food og nonfood var pænt fordelt i begge haller. Hvis det hører til denne kategori - godt tiltag at lave fælles spisning "messeaften" for udstillerne

at vi var sammen under EN messe.

Beliggenhed, besøgende, vores placering

Blev holdt i Rønne. Besøgende var næsten udelukkende professionelle. Osere var ikke tilstede. Tilkørsel og parkering var fint. Frostplads ved Dagrofa butikken/Jesper var et fint tilbud. Placering ved indgang i Hal 1 var fint.

Der kom de gæster, man forventede

der var et rimelig antal besøgende for bornholm. kun 1 dag.

Der var personale i hallen der kunne hjælpe.

det var blevet en professionel messe. god stemning.

Fin placering i hal 1.

Flotte stande, niveau højere end tidligere. Bedre hal. Hyggelig middag.

diversitet i udstillere - professionel team bag planlægning - tidspunkt er godt.

# Messeevalueringer

Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023



## Hvad var godt ved messen?

Fælles middag. God stemning. God service

God information op til messen. God planløsning i hallen. Fint at det kun var/er folk med CVR nummer der har adgang.

godt arrangeret. godt Flow af besøgende. god stemning

Godt besøgt af relevante emner, flere gode emner at arbejde med.

Hjælpsomt personale, relevante kundeemner

Kunder var glade og købevillige

Kunderne gav sig tid til at komme rundt, mere end en gang. Fin plads mellem rækkerne, og standende

Mange seriøse kunder. Ingen skoler. Kunderne viser stor interesse.

Mange udstillere. Marketing omkring messen

Opstilling og logistik. Kunder og tilgængelighed. Oplysning og antal gæster

Stor hjælp i hallen. Nem at komme ind på standen.

Åbningstider. 1 dag. Service mch og hal personale.

# Messeevalueringer

Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023



## Hvad var godt ved messen?

Grossist neutral. Alle 3 grossister var der. Antal timer - 9.00 - 17.00. Leverandør aften. Super.

Alle 3 grossister samlet til fælles messe et sted.

Alle de 3 store grossister var samlet på samme messe. At der til sidst blev arrangeret kølefaciliteter - kølebil BC Catering. At messen blev afholdt af MCH og MLDK Mærkevareleverandørerne.

Alt det praktiske var på plads.

at det var samlet en dag. at alle grossister var med.

At møde de søde Bornholmere.

Et godt setup og plads til messestandene.

Et ok fremmøde og konstruktive snakke med gæsterne.

Fin placering. Gode snakke. Kunder.

God stemning. Hjælpsomme medarbejdere.

God stemning og meget venligt personale fra MCH/MLDK. Godt arrangement på hotellet om aftenen.

godt at de 3 grossister er blevet samlet. fint tidsrum messe var åben.

godt at de tre grossister var med. god stemning. interesse fra gæsterne.

Kundernes interesse for at handle og vide nyt.

Lokationen. Pænt besøg ( Mange beslutningstagere. ). Mange flotte stande.

# Messeevalueringer

Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023



## Hvad var utilfredsstillende ved messen?

parkeringsmuligheder dårlige - toiletforholde et ikke så gode - kommunikation vedr. flytning af messen skal være bedre

Alt var fint

Antallet af slutbrugere kunne ønskes højere

At de få stande var spredt over 2 haller, og hvor 3 store grossister havde dominans pladsmæssigt.

De der skillerum mellem udstiller kunne køres bedre

dårlig skiltning til hal B, flere kunder kom ikke ind. det ligger i marts, som i forvejen er pænt presset med messer

For få besøgende og at der ikke var en salgsmesse

For meget røg. Træk / koldt.

Hal B var var ikke afmærket ordentligt, der var flere kunder som slet ikke kom ind i hal B. Bedre bespisning af udstillere. Info. Møde til udstiller dagen inden.

# Messeevalueringer

Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023

## Hvad var utilfredsstillende ved messen?

Kunde antallet. Opdelingen i to haller. Manglende interesse fra grossistkonsulenterne i standholderne. Give tilladelse til åben ild indendørs.

Lidt stramt med parkeringsmuligheder, men ikke noget stort problem.

Manglende besøg i hal B. Sandwich.

Manglende gæster

Mærkning til hal B

Prisen pr. emne er lige i overkanten. For meget røg i hallen (fra grill)

Vi fik ikke de sandwich der var bestilt; De madbilletter vi fik, svarede ikke til det bestilte. Det er ikke OK, at folk begynder at pakke messen ned 30 minutter før lukketid. Det sender et dårligt signal, at messens informationsmedarbejdere, farer rundt på standene før lukketid for at hente vareprøver.

vi stod i Hal B. og det kunne måske være godt med mere synligt skilt om at der var en hal mere. Kunne måske gøre der var flere der kom ind i hal B.

Øen ikke så stor - kunne ønske flere besøgende 🙏

# Messeevalueringer

Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023



## Hvad var utilfredsstillende ved messen?

- En uge for tidligt - skal ligge 3 uger før påske. To haller - Ikke alle kunne finde ind i Hal B. Prisen... Den er i overkanten.

Forholdende omkring Hal B - der kom nærmest ingen mennesker i forhold til Hal A. Der manglede virkelig information omkring næste hal så kunderne vidste at de skulle gå derind. Manglende drikkevarer under messen. Der fulgte 1/2 liter vand med til sandwich, men derudover var der kun kander med vand hvilket ikke er hensigtsmæssigt at håndtere når man står på en stand. Meget ringe sandwich til frokost - flere endte i skraldespanden. Ærgerligt at man i en cafe i en hal hvor der skal afholdes en messe, vælger at servere gammel mad som havde overskredet holdbarheden. Det er naturligtvis ikke jeres skyld, men det påvirker desværre alligevel.

Den åbenlyse: Langt væk :-). Messen lå lidt tidligt i forhold til at der åbnes op for sæsonen på Bornholm. Ikke den store købelyst endnu.

Der mangler stadig lidt opbakning fra kunderne

Generelt kunne der optimeres på udnyttelse af Hallen og aktivering af flere flere kunder

Gerne flere af de relevante kunder.

Hallens opbygning - parkeringsforhold - ikke et løft op, som egentlig var en fælles beslutning. Manglede gulvtæpper i gangarealerne

kunne man nøjes med hvert andet år

opdeling i to haller manglede info om "bagerste hal"

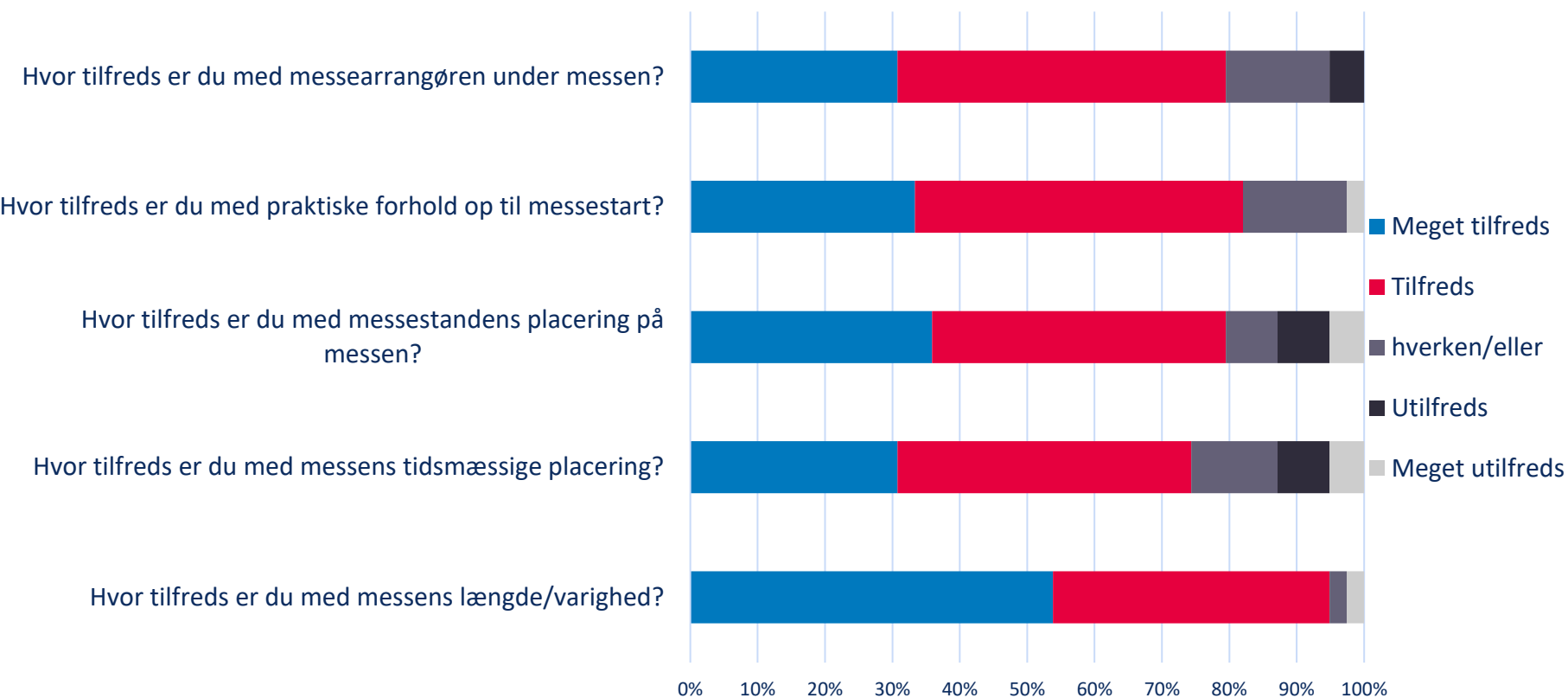
Parkeringen. Skiltning til Hal B. Navn og benævnelse på halsbåndet er for lille.

Tidspunktet var for tidligt, det skulle ligge 14 dage senere. Placering af stande i hal B, det var ikke synligt nok at man kunne komme i hal B for at besøge flere leverandører. Der manglede rengørings stationer med opvaskemaskiner.

Venue. Antal besøgende.



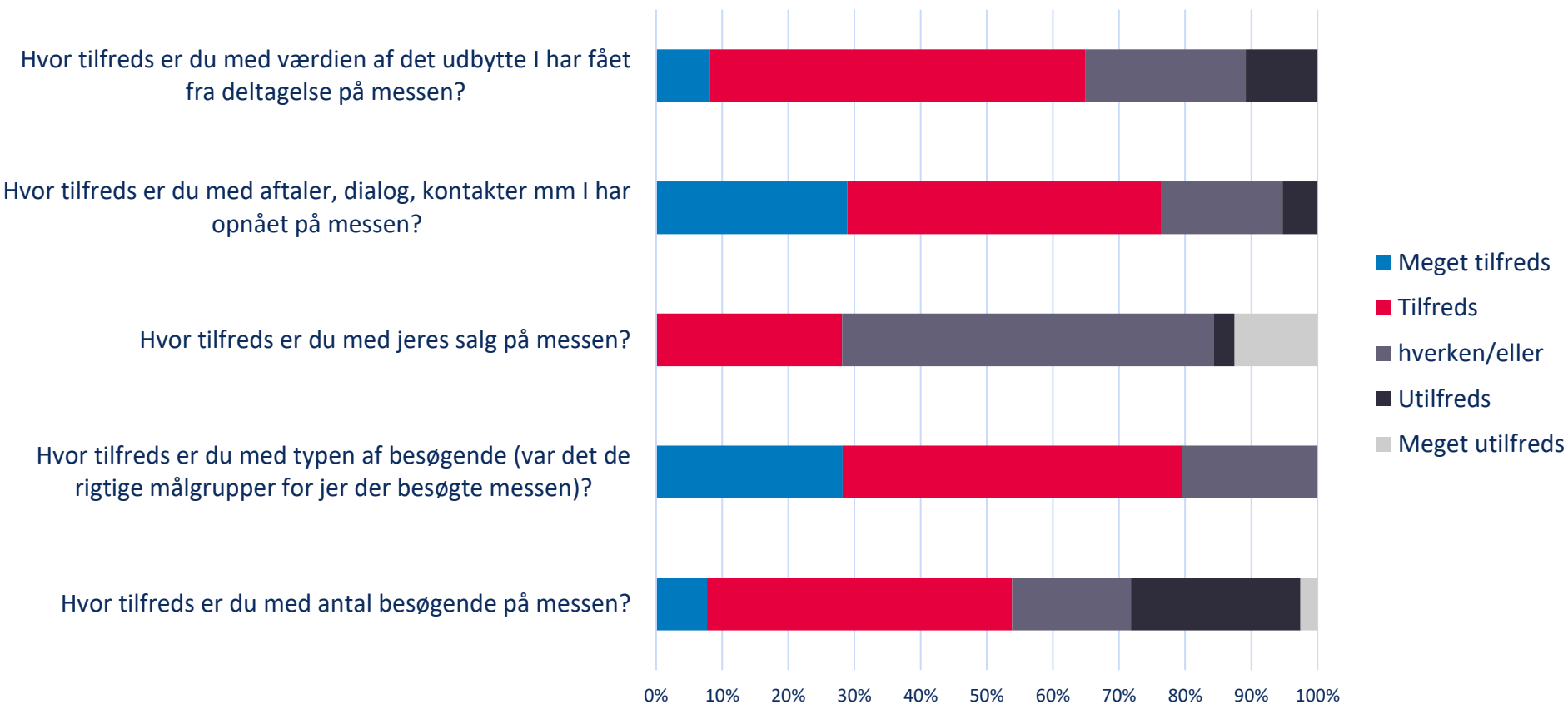
## Tilfredshed med praktiske forhold



# Messeevalueringer

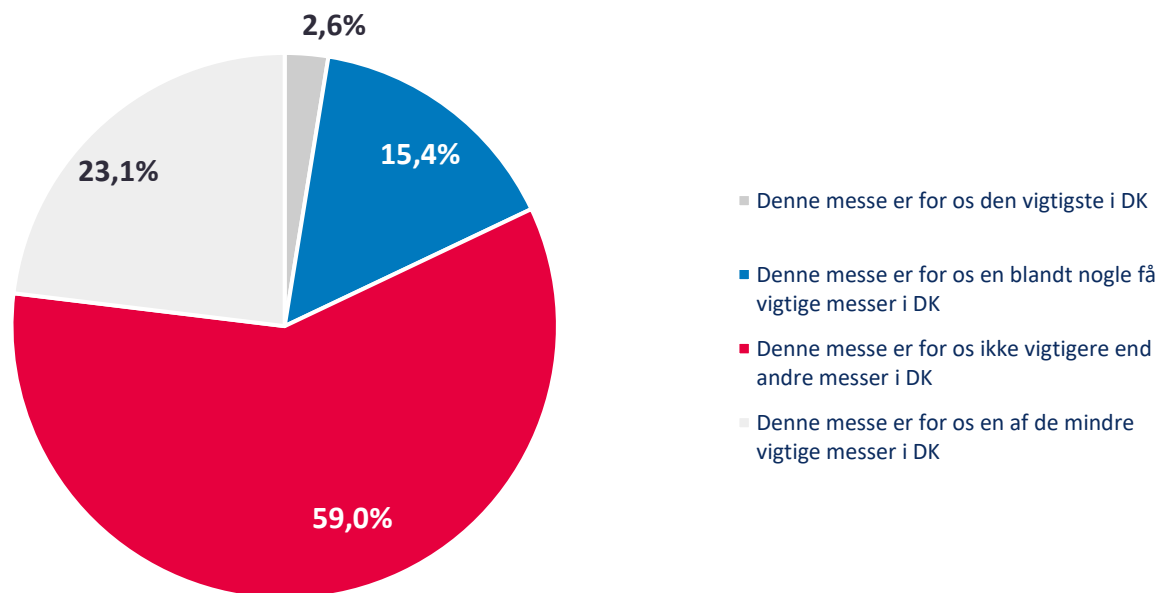
Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023

## Tilfredshed med værdi



## Prioritet

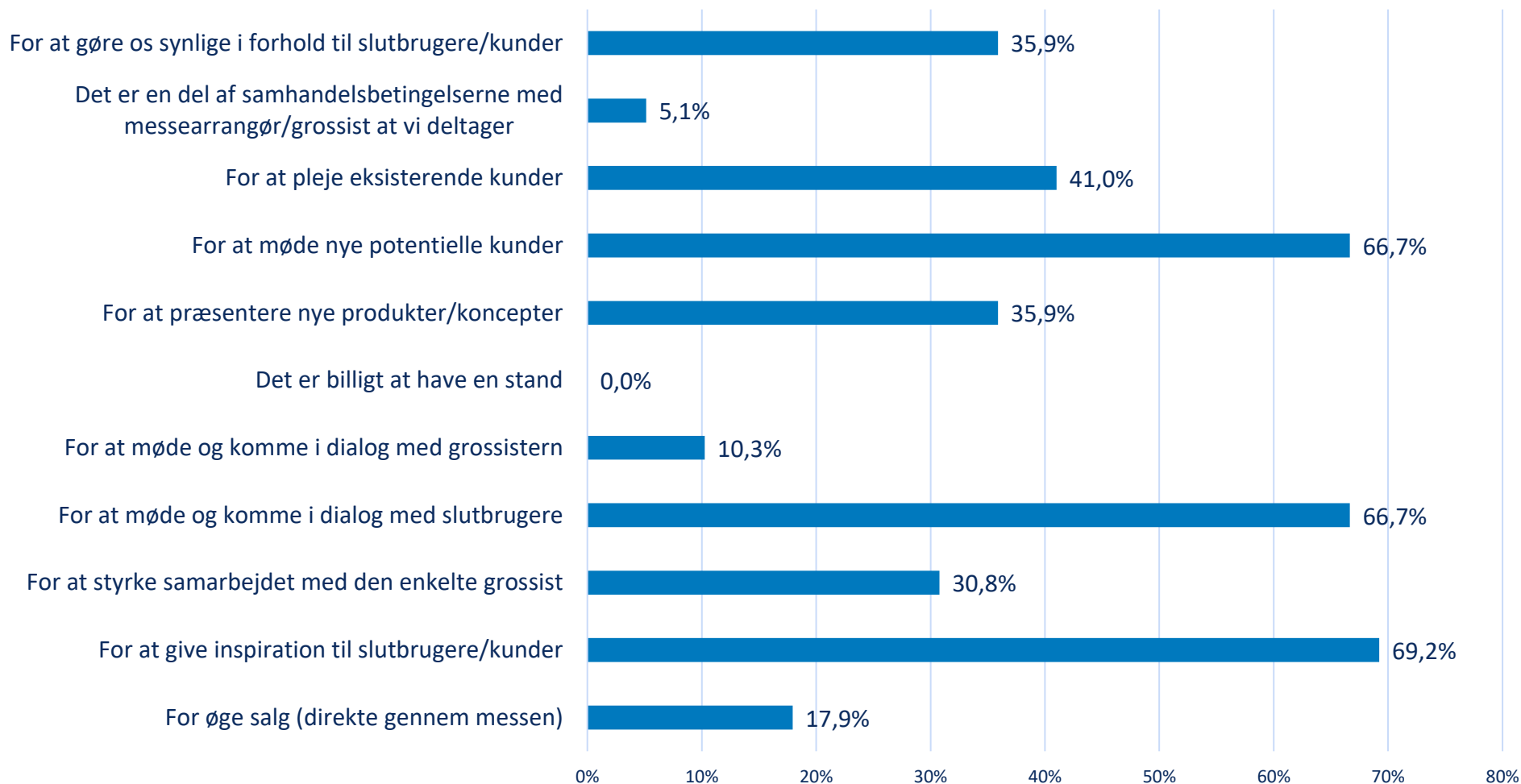
Hvor høj prioritet har denne messe for jeres virksomhed?



# Messeevalueringer

Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023

## Årsager til at deltage



# Messeevalueringer

Madværkstedet Bornholm, 8. marts, 2023

## Hvilke typer kunder er vigtigst?

