

## **Visie organisatie Bakbeurs Taart en Trends**

### **1. Doelstelling:**

1.1. Bakbeurs Taart en Trends organiseert in het najaar jaarlijks een beurs waarin zij het bakken in het algemeen (dus ook brood en hartige baksels), het bakken en decoreren van taart en klein gebak én het vervaardigen van chocolade producten zoals bonbons of chocolade decoraties wil promoten. De organisatie wil alle vormen van bakken en suikerkunst onder de aandacht brengen. De doelstelling is om de consument in contact te laten komen met leveranciers en de nieuwste trends op het gebied van de diverse specialisaties. Samen met de exposanten streven we ernaar om een beleving voor alle zintuigen te creëren, waarbij ruiken, proeven en zelf meedoen hoog in het vaandel staan. Bezoekers moeten als het ware de baklucht van brood en gebak kunnen opsnuiven en de zoete suiker of chocolade op de tong kunnen laten smelten. Door masterclasses, workshops en hands-on activiteiten, kunnen bezoekers feeling krijgen met de producten om vol inspiratie en aankopen weer thuis aan de slag te gaan.

### **2. Visie ten opzichte van het deelnemersveld:**

- 2.1. Om de bezoekers te kunnen laten “shoppen” op de beurs is er voor gekozen om de inschrijvingen open te houden. Wij leggen vooralsnog geen beperking op aan het aantal deelnemers met een bepaald assortiment. Wij zijn van mening dat gezonde concurrentie niet verkeerd is. De organisatie adviseert de exposanten wel dringend, om zelf kritisch te kijken naar het eigen assortiment. Denk aan echte primeurs en artikelen waarmee u origineel en trendsettend voor de dag kunt komen. Een breed assortiment (heel veel verschillende artikelen in de stand) is in de ogen van de bezoeker niet altijd aantrekkelijk en overzichtelijk. Dit is regelmatig uit de bezoekersenquêtes gebleken. Overzichtelijke en gespecialiseerde exposanten met een rustig beeld in hun uitstalling blijken over het algemeen betere verkoopresultaten te boeken.
- 2.2. Bakbeurs Taart en Trends is een jaarlijkse beurs, denk daarom niet alleen aan primeurs in de herfst en kersttrends, maar kijk ook vooruit naar het voorjaar, Valentijnsdag etc. Bewaar uw primeurs ook echt tot aan de beurs. Maak uw Facebook-volgers lekker zonder inhoudelijk uw primeur te verklappen. U zal merken dat de beurs dan krachtiger voor u kan werken.

### **3. Waaraan voldoet een Exposant?**

- 3.1. Exposanten huren tijdens de beurs een standruimte om zowel hun assortiment ter plekke te verkopen als zichzelf, het merk en/of het bedrijf te promoten. U heeft tevens als doelstelling om als ambassadeur van het bakken in het algemeen (ook broodproducten), het maken en decoreren van taarten en klein gebak, het vervaardigen van chocolade en overige suikerproducten, de hobby en het ambacht positief uit te dragen richting de consument.
- 3.2. Een exposant is leverancier, wederverkoper en/of fabrikant van bakhobby-, broodbak- en/of taartbak ingrediënten, brood- en taartdecoratiematerialen, materialen voor suikerbloemen of voor het vervaardigen van chocolade producten. Uitgever en/of auteurs van boeken verwant aan bakken en zoete decoratie technieken.
- 3.3. Het betreft de verkoop en promotie van producten zoals: ingrediënten, gereedschappen, verpakkings- en decoratiematerialen (zoals: mallen, uitstekers etc.), grondstoffen, halffabricaten, keukenapparatuur en/of inrichting, gebaksdozen of klimaatdozen, taart- of cupcake-standaarden, bakvormen voor taart, klein gebak of brood, etc....

- 3.4. Bedrijven die chocolade of bakproducten i.c.m. koffie en theeproducten verkopen zijn met hun hele assortiment welkom.
- 3.5. Daarnaast is de verkoop toegestaan van artikelen die sterk aan de taartdecoratiehobby gerelateerd zijn, zoals: gebaksserviezen, Sweet Table accessoires, sieraden of magneten uitsluitend binnen het thema taart, cupcake of bakhobby, T-shirts met taart, cupcake, chocolade of brood uitingen, patisserie- of koksbuizen, keuken/kookschorten en/of ovenhandschoenen. Bij twijfel over uw assortiment en/of uw prijsstelling, neem eerst contact op met de organisatie. [ria@taartentrends.nl](mailto:ria@taartentrends.nl). In een zakelijke stand mag ook gedemonstreerd worden.

#### **4. Verkoop eindproducten voor consumptie.**

Hieronder wordt verstaan, cupcakes, taarten (houdbaar), taartbodems, chocolade & bonbons etc. De Jaarbeurs Utrecht hanteert duidelijke voorwaarden op inzake de verkoop van consumeerbare goederen op de beurs. Daarom mogen deze producten alleen verkocht worden onder de volgende voorwaarden:

- Het eindproduct en de presentatie hiervan, moet voldoen aan de HACCP normen.
- Producten moeten voorzien zijn van een ingrediëntendeclaratie, een houdbaarheidsdatum en vermelding van (mogelijke) allergenen die aanwezig zijn in het product.
- Alleen verkopers met een aantoonbaar officieel productiebedrijf mogen deze artikelen verkopen.
- U zorgt zelf voor eventueel benodigde koelingen/vitrines etc.
- Het product dient voor thuisconsumptie verkocht te worden. In en rond uw stand mag het ter plekke nuttigen van het gekochte product niet gestimuleerd worden.
- Het product wordt verkocht in een verpakking, voorzien van uw bedrijfsnaam, adres en ingrediëntenoverzicht. Het product moet duidelijk naar uw bedrijf te herleiden zijn.

**Bakbeurs Taart en Trends en De Jaarbeurs Utrecht zijn in geen enkel geval aansprakelijk voor de gevolgen voortvloeiend uit de verkoop van ondeugdelijke etenswaren. Alle gevolgschade zal direct en zonder tussenkomst van Taart en Trends op de verkopende partij worden afgewenteld.**

#### **5. Gedragscode.**

- 5.1. Het is niet toegestaan om met een opheffingsuitverkoop, restanten verkoop of andere vormen van massale dumpverkoop deel te nemen aan Bakbeurs Taart en Trends. Dat wil zeggen dat artikelen tegen een redelijke marktconforme prijs worden aangeboden en er geen oneerlijke concurrentie plaats vindt. Het volledige, door u meegebrachte, assortiment mag door u niet met 50% korting of meer (of 1 + 1 gratis) worden verkocht. Zodra de organisatie deze prijsstelling constateert dient u alle uitingen te verwijderen en uw prijsstelling aan te passen. Doet u dit niet dan wordt u verzocht om in te pakken en u van de beurs te verwijderen. Restitutie van deelname kosten is na deze verwijdering niet mogelijk. U heeft zich bij inschrijving voor deelname aan Bakbeurs Taart en Trends-beurs aan de deelnamevoorwaarden verbonden verklaard. Uiteraard zijn enkele goede beursaanbiedingen binnen uw beursassortiment toegestaan en zelfs wenselijk. Maar we moeten samen een goede beurs realiseren voor alle partijen. Zowel dump als opheffing doet afbreuk aan het opbouwende imago van de beurs voor de hele branche.
- 5.2. Zakelijke exposanten respecteren de rechten van individuele ontwerpers van taartdecoratiegereedschappen en bakgereedschappen in de breedste zin, auteurs of andere

ontwikkelaars van technieken voor taartdecoratie, patisserie of andere vormen van suikerkunst, baktechnieken en chocolade technieken. Bij aantoonbare schending van auteursrecht, merkenrecht, octrooirechten en modellenrecht door kopieën te verkopen tijdens de Bakbeurs Taart en Trends, kan de organisatie u sommeren de verkoop van dit product te staken voor de duur van de beurs. Overigens ligt de verdere wettelijke en juridische afwikkeling tussen de auteursrecht-, merkenrecht-, octrooirecht- en modellenrecht-hebbende enerzijds en de verkopende partij van de kopieën anderzijds. Hierin is de organisator van Bakbeurs Taart en Trends niet de bemiddelende partij. Als u, als exposant en/of rechthebbende partij, meent geconstateerd te hebben dat uw rechten geschonden worden door een andere exposant op Bakbeurs Taart en Trends, dient u eerst de organisatie in te lichten. De organisatie zal dan samen met u de betreffende exposant benaderen.

5.3. Alle partijen die Nederlandse boeken over brood-, koekjes-, taartdecoratie-, chocolade-cupcakes of andere bakboeken verkopen tijdens Taart en Trends, moeten zich aan de in Nederland vastgestelde boekenprijzen te houden. Indien u zich hier niet naar schikt, kan de organisatie u verzoeken de boekverkoop te staken. Bij weigering de verkoop te staken, zal de organisatie volgens het Nederlands recht de politie hiervoor in schakelen. Als u over een ontheffing beschikt, moet u deze voor aanvang van de beurs aan de organisatie voorleggen.

5.4. Belangrijk! Deze Bakbeurs is nadrukkelijk een levensmiddelenbeurs. Ingrediënten, hulpmiddelen, bakvormen, siliconen mallen en overige gereedschappen of decoratiemiddelen dienen principieel voedselveilig te zijn. Wij stimuleren exposanten om de certificering van voedselveilige producten zichtbaar te uiten.

### Het bestuur van Taart en Trends:

<b>PR en marketing, coördinator facilitaire diensten en aanspreekpunt zakelijke stand verhuur</b>	<b>Ria de Kleijn:</b> <a href="mailto:ria@taartentrends.nl">ria@taartentrends.nl</a> Tel: 06-41234171 <b>Bereikbaar op ma t/m do tussen 11.00 uur en 17.00 uur.</b>
<b>Coördinatoren wedstrijden</b>	<b>Hans de Kleijn</b> <a href="mailto:hans@taartentrends.nl">hans@taartentrends.nl</a> <b>Primair mailadres wedstrijd 2016</b>
	<b>Francisca Holmwood,</b> <a href="mailto:francisca@taartentrends.nl">francisca@taartentrends.nl</a> <b>(a.u.b. altijd een cc naar dit mailadres)</b> I.v.m. haar studie is Francisca dit jaar op de achtergrond aanwezig daarom graag wel een cc naar dit e-mailadres.
<b>Coördinator demonstraties, Masterclasses en workshops.</b>	<b>Nathalie Teeuwen</b> <a href="mailto:nathalie@taartentrends.nl">nathalie@taartentrends.nl</a>
<b>Administratie</b>	<b>Siska Klaver</b> <a href="mailto:administratie@taartentrends.nl">administratie@taartentrends.nl</a>
<b>Advertisement en web-beheer</b>	<b>Froukje Koelewijn</b> <a href="mailto:froukje@taartentrends.nl">froukje@taartentrends.nl</a>