flavor

CONVENTION OF TASTE



28./29.06.27

Messequartier Dornbirn

www.eufairs.com

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER VORARLBERG

VERBAND DER KÖCHE ÖSTERREICHS
Leidenschaft seit 1902

DAS KONZEPT

Flavor ist ein neu gedachtes B2B-Event für Gastronomie, Hotellerie, Bar und Wein. Kein Messebetrieb, kein Verkaufsdruck – sondern ein kuratiertes Format, in dem Produkte erlebt, Ideen entwickelt und relevante Kontakte geknüpft werden.

> *Hier entsteht, was die Branche morgen prägt.*



DIE ZIELGRUPPE

Flavor richtet sich ausschließlich an B2B-Professionals:

- **EntscheiderInnen aus Gastronomie, Hotellerie, Bar und Wein**
- **Chefs, F&B-ManagerInnen, Sommeliers, BarchefInnen, Restaurateure**
- **ProduzentInnen & innovative Marken**

DIE IDEE

Flavor setzt bewusst einen Gegenpol zu klassischen Fachmessen:

- **Arbeiten statt Inszenieren: Produkte werden erlebt, getestet und weitergedacht.**
- **Begegnungen auf Augenhöhe: kuratierte Gespräche ganz ohne Verkaufsdruck.**
- **Relevanz statt Masse: kleine Formate, klare Inhalte und echte Wirkung.**

Im Mittelpunkt stehen echte Produktarbeit, fachlicher Austausch und praxisnahe Begegnungen – in kleinen, fokussierten Formaten. ***Flavor*** positioniert sich zwischen Fachmesse und Business Retreat: ein Ort für Inspiration, Entscheidung und nachhaltige Partnerschaften.

Kuratiert statt offen

Flavor wird bewusst limitiert, stark kuratiert und modular umgesetzt. Entscheidend sind klare Teilnehmerprofile, professionelle Moderation und einheitliche Raumarchitektur. Qualität, Fokus und Erlebnisdichte sind die zentralen Erfolgsfaktoren der ersten Ausgabe.

LOOK & FEEL

Die Halle wird als lebendiger Arbeitsraum gedacht: Menschen bleiben, arbeiten, probieren aus und kommen ins Gespräch. Im Mittelpunkt stehen Authentizität, Praxis und Interaktion.

Das Look & Feel ist bewusst roh und reduziert – Industrial Style mit Holz, Stahl und unbehandelten Materialien. Gedimmtes, warmes Licht statt Messe-beleuchtung; kein Hochglanz, keine Logos, keine klassische Messeästhetik.



flavor
CONVENTION OF TASTE

STANDPAKETE - DIE VIER MARKENRÄUME VON FLAVOR



STARTER
Der kompakte Einstieg für sichtbare Produktpräsenz.

Größe: 2,25 m² (1,5 x 1,5 m)

Inklusive
- 1 Werkbank (Gitterbox schwarz) mit Platte in Holzoptik
- 1 Rückwand und 1 Seitenwand zu je 1,25 x 2,5 m (BxH) aus OSB Holzplatte
- Branding Firmenname im *flavor*-Design (1,20 x 0,8 m)
- 1 LED-Strahler schwarz
- 1 OSB-Fach auf der Seitenwand and montiert (1 x 0,2 m)
- 2 Partner-Tickets

Mehrwert
- Niedrige Einstiegshürde, Hands-on-Interaktion, hochwertige Leads

€ 1.900,- zzgl. 20% MWSt.

Flavor ist anders.
Flavor wirkt.



CORE
Mehr Raum für Austausch und echte Interaktion.

Größe: 9 m² (3 x 3 m)

Inklusive
- 2 Werkbänke (Gitterboxen schwarz) mit Platte in Holzoptik
- Lagerfläche 1,25 x 1,25 m aus OSB Holzplatten mit schwarzem Vorhang
- 3 LED-Strahler schwarz
- Schwarzer Stahlrahmen für strukturierte Präsentation
- Branding Firmenname im *flavor*-Design (1,20 x 0,8m)
- 1 individuelles Wand-Branding (1,25 x 2,5 m)
- 1 OSB-Fach auf der Rückwand montiert (1 x 0,2 m)
- 1 Stehtisch schwarz mit Platte in Holzoptik
- 2 Barhocker schwarz
- 4 Partner-Tickets

Mehrwert
- Mehr Platz für echte Arbeit, Gespräche & Produktintegration

€ 4.900,- zzgl. 20% MWSt.

KEIN STAND. SONDERN WERKBANK.

Alle ProduzentInnen bekommen den gleichen Rahmen. Die Werkbank ist eine Arbeitsfläche, wie in einer Küche. Sie darf benutzt aussehen. Sie darf Spuren haben. Die Werkbank ist der Ort, an dem ProduzentInnen zeigen, wie ihre Produkte im echten Arbeitsalltag funktionieren – gemeinsam mit den Menschen, die sie später einsetzen.



PREMIUM

Die fokussierte Fläche für intensive Produktmomente.

Größe: 18 m² (6 x 3 m)

Inklusive

- 3 Werkbänke (Gitterboxen schwarz) mit Platte in Holzoptik + 2 Barhocker
- Rückwand 6 x 2,5 m (B x H) aus OSB Holzplatten
- Abgetrennte Lagerfläche 1,25 x 1,25 m aus OSB Holzplatten mit schwarzem Vorhang
- 6 LED-Strahler schwarz
- Schwarzer Stahlrahmen für strukturierte Präsentation
- Branding Firmenname im *flavor*-Design (1,20 x 0,8 m)
- 1 individuelles Wand-Branding (3 x 2,5 m)
- 1 individuelles Wand-Branding (1,75 x 2,5 m)
- 1 OSB-Fach auf der Rückwand montiert (1x 0,2 m)
- 1 Holztisch mit 6 Stühlen
- 6 Partner-Tickets

Mehrwert

- Tiefe Interaktion konzentrierte Produktarbeit, 1 Session-Tisch

€ 7.900,- zzgl. 20% MWSt.



SIGNATURE

Der großzügige Markenraum für maximale Sichtbarkeit.

Größe: 36 m² (6 x 6 m)

Inklusive

- 7 Werkbänke (Gitterboxen schwarz) mit Platte in Holzoptik + 10 Barhocker
- Abgetrennte Lagerfläche 2 x 2 m aus OSB Holzplatten mit schwarzem Vorhang
- 8 LED-Strahler schwarz
- Schwarzer Stahlrahmen für strukturierte Präsentation
- Branding Firmenname im *flavor*-Design (1,20 x 0,8 m)
- 3 individuelle Wand-Brandings (je 2,0 x 2,5 m)
- 1 OSB-Fach auf der Rückwand montiert (1 x 0,2 m)
- 2 Stehtische schwarz mit Platte in Holzoptik
- 6 Barhocker schwarz
- 10 Partner-Tickets

Mehrwert

- große Marken- bzw. Interaktionsfläche, Maximale Sichtbarkeit

€ 11.900,- zzgl. 20% MWSt.



THE TABLE

The Table ist das Herz der Convention – ein gemeinsamer Ort zum Essen, Begegnen und Austauschen. Kein Programmpunkt, sondern Alltag. Hier entstehen Gespräche zwischen den Sessions, hier verbindet sich der Campus, hier treffen sich alle.



PRODUCER MARKET

Der Producer Market bildet die verbindende Ebene zwischen Labs, Atelier und The Table. Hier arbeiten ProduzentInnen nicht an Messeständen, sondern an offenen Werkbänken. Produkte werden gezeigt, erklärt und gemeinsam eingesetzt – im Gespräch, im Tun, im direkten Austausch.



INNOVATION LAB

Das Innovation Lab ist ein praxisnaher Arbeits- und Ausstellungsraum für Start-ups, junge ProduzentInnen und innovative Marken. Der Fokus liegt auf Co-Creationen, Experimenten, Produkt-Tests und dem direktem Feedback von ChefköchInnen, Sommeliers und EinkäuferInnen. Ein Labor für Innovation, Experimente und Feedback.



CONNECTION PODS

Die Connection Pods sind bewusst reduzierte Gesprächsräume. In kleinen Gruppen entstehen moderierte Deep-Dives, gezielte Begegnungen und fokussierte Gespräche. Sie bieten Struktur für Austausch, ohne ihn zu formalisieren – persönlich, direkt und nachhaltig.

flavor
CONVENTION OF TASTE



SESSIONS & FORMATE

Ziel ist ein unmittelbares, persönliches Erlebnis: kleine Gruppen, parallele Hands-on-Formate und Raum für echte Begegnungen. Alles ist darauf ausgerichtet, dass Gespräche entstehen, Wissen geteilt wird und Produkte im Mittelpunkt stehen. Ab € 1.000,- (Details siehe Anmeldung).

THE FORUM

The Forum ist die zentrale Content-Bühne von *flavor*: ein kuratierter Raum für Keynotes, Talks, Panels und Live-Demonstrationen, in dem Branchenexpertise, Zukunftsthemen und inspirierende Persönlichkeiten im Mittelpunkt stehen.



CHEF'S LAB

Das Chef's Lab ist ein praxisnaher Arbeitsraum für kulinarische Entwicklung. Hier entstehen neue Ideen, Techniken und Gerichte direkt aus der Praxis - kochen, probieren, testen und diskutieren stehen im Mittelpunkt, nicht Perfektion.



WINE ATELIER

Das Wine Atelier ist ein ruhiger, fokussierter Arbeitsraum für WinzerInnen, Sommeliers, HändlerInnen und Premium-KundInnen. Der Fokus liegt auf Verkostung, Vergleich, Austausch und direkter Produktarbeit – Arbeiten statt Show, Dialog statt Verkauf. Kein Marketing, keine Bühne, keine Masterclass.



BAR LAB

Das Bar Lab ist ein interaktiver Arbeitsraum für BarkeeperInnen und ProduzentInnen. Hier entstehen neue Rezepturen, Techniken und Konzepte - mixen, probieren, diskutieren. Der Fokus liegt auf praxisnahem Arbeiten, Austausch und echter Nachtkultur.



HOTELIER LOUNGE

Die Hotelier Lounge ist ein geschützter Rückzugs- und Begegnungsraum für Hoteliers, Gastgeber und Entscheider. Abseits der offenen Arbeitsflächen bietet sie Raum für vertiefte Gespräche, kuratierte Tastings und gezielte 1:1-Begegnungen. Ruhig, fokussiert und bewusst reduziert gestaltet.



DIE VISION

Flavor versteht sich als Arbeitsraum für die kulinarische Zukunft. Ein Ort, an dem Geschmack nicht inszeniert, sondern entwickelt wird. Wo Produkte nicht präsentiert, sondern angewendet, geprüft und weitergedacht werden. ***Flavor*** bringt KöchInnen, Sommeliers, BarkeeperInnen, Hoteliers und ProduzentInnen auf Augenhöhe zusammen – in einem Umfeld, das Tiefe, Vertrauen und echte Zusammenarbeit ermöglicht. Kleine Gruppen, klare Formate und der Verzicht auf Show schaffen Raum für Konzentration, Dialog und nachhaltige Beziehungen.

Die Vision von ***flavor*** ist es, eine dauerhafte Plattform für Qualität, Handwerk und Relevanz zu schaffen – ein Ort, an dem Ideen entstehen, Partnerschaften wachsen und Entscheidungen getroffen werden, die die Gastronomie von morgen prägen.

HIER GEHT'S ZUR VISION:

Flavor Video

Die neue Hospitality-Plattform für den Alpenraum.

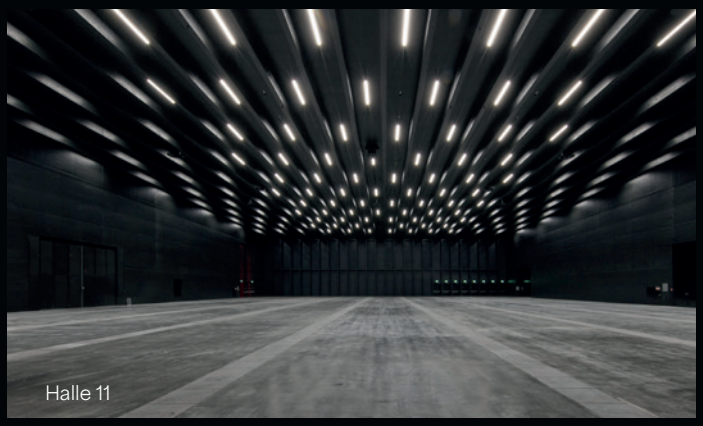
DIE CONFIDENTIAL POLICY

Flavor ist ein geschützter Raum für Austausch. Was hier entsteht, bleibt im Raum. Diese Vertraulichkeit ermöglicht offenen Austausch, konzentriertes Arbeiten und echte Gespräche auf Augenhöhe – ohne öffentliche Beobachtung und ohne medialen Druck.

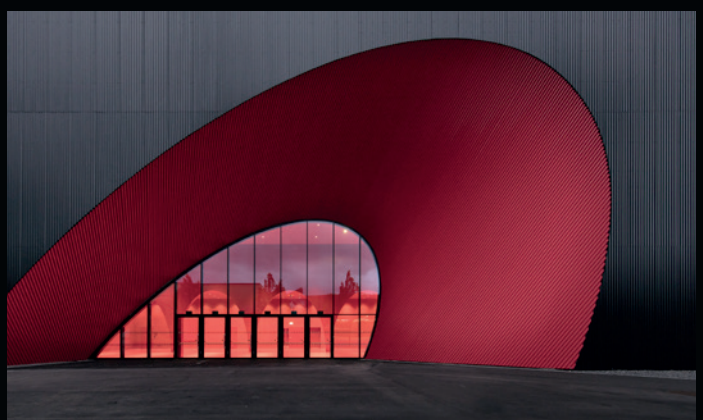
- **Keine Live-Streams**
- **Keine Presse ohne Freigabe**
- **Keine Zitate ohne Zustimmung**
- **Bestimmte Zonen: No Camera / No Phone**

DIE LOCATION

Das Messequartier Dornbirn bietet das perfekte Umfeld für ***flavor***. Der reduzierte, moderne Raum passt ideal zum Look & Feel des Formats und schafft eine Atmosphäre, in der Marken, Produkte und echte Anwendung klar im Mittelpunkt stehen.



Halle 11





„Flavor **- Convention of Taste“** im Messequartier Dornbirn profitiert von einer der dynamischsten Regionen Europas: der Vier-Länder-Region (Österreich, Deutschland, Schweiz, Liechtenstein) mit Tirol und den alpinen Tourismushochburgen. Nirgendwo sonst treffen so konzentriert Gastronomie, Hotellerie und internationaler Tourismus aufeinander. Ein idealer Hotspot, um Marken sichtbar zu machen und starke Business-Kontakte zu knüpfen.

Veranstalter

Messe Dornbirn GmbH

T +39 377 2394638
E info@eufairs.com

www.eufairs.com

Titelbild: Adobe
Fotos: Symbolbilder KI generiert
Messe Dornbirn

messeDORNBIRN