

# wagr<sup>alim</sup>

Appetite for Innovation



INGREDIENTS



R&D  
INNOVATION

wagr<sup>alim</sup>  
**FOOD**  
CONNECTIONS

Let's grow your business  
**TOGETHER**



MARKETING



INTERNATIONALIZATION

25.09.2018

Ferme de  
**Mehaignoul**

Chers membres,

Le 25 septembre 2018, Wagr<sup>alim</sup> organise son évènement annuel, le WAGR<sup>ALIM</sup> FOOD CONNECTIONS.

Cette journée réunira plus de 250 acteurs du secteur agroalimentaire (CEO, Responsable Commercial-export, Marketers, R&D, Scientifiques, ...) et sera conçue autour du thème de l'innovation.

Durant cet évènement, séminaires, workshops, networking et partages d'expérience seront au rendez-vous.

Si vous êtes une entreprise intéressée par ce secteur et active dans les domaines suivants : packaging, ingrédients, informatique, marketing & communication, finance, formation, distribution, foodtech, recherche et équipement industriel, ...  
Nous vous invitons à nous rejoindre.



#### Pourquoi devenir partenaire du Wagr<sup>alim</sup> Food Connections ?

- ✔ Pour faire connaître vos produits et services à l'ensemble des acteurs du secteur
- ✔ Pour nouer des contacts qualitatifs qui vous permettront de développer votre business
- ✔ Pour vous positionner comme un acteur incontournable et asseoir l'image de votre entreprise

Lors de cette journée, nous vous proposons plusieurs formules, qui se différencient sur trois points :

- La visibilité via les supports de communication
- L'interaction avec les participants par la location de stands dédiés pour augmenter votre visibilité, exposer vos produits et services.



Les stands restent à votre disposition également lors du walking dinner qui se déroulera dans le même lieu pendant la soirée.

- La possibilité de sponsoriser un séminaire et être prioritaire lors des rendez-vous B2B.

Les rendez-vous B2B sont très prisés par nos participants. Être prioritaire vous permet de gagner du temps et de multiplier les rencontres.



## Témoignages :

"J'ai fortement apprécié cette manifestation, des informations transmises jusqu'à la prise de rendez-vous. Le cadre, la proximité des axes routiers et la mise en valeur des produits ont contribué à son succès. "

Frank Boucher, Relationship Manager Midcorp – Food & Agro chez ING



"Nous avons trouvé cette journée très enrichissante et nous avons pu avoir des contacts très prometteurs. Les personnes rencontrées correspondaient à nos attentes."

Isabelle Fissiaux, Field Manager Wallonie chez V-G Sensory

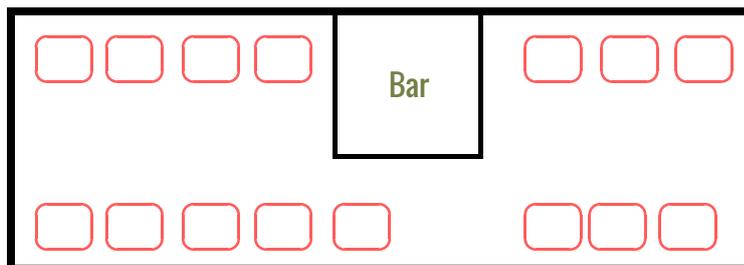


"Grâce à l'évènement organisé par Wagraim, nous avons pu rencontrer des spécialistes dont nous ignorions l'activité mais qui furent très compatibles avec nos besoins ! Nous attendons impatiemment l'édition prochaine pour faire de nouvelles rencontres"

Cécile Beauve - Conseillère chez Alimento



## La ferme de Mehaignoul



## Nos offres

### Event annuel

	Bronze	Silver	Gold
<b>Visibilité via nos supports de communication</b>			
> Plateforme d'inscription	X	X	X
> Présence de votre logo dans les communiqués de l'Event (invitations électroniques, réseaux sociaux)	X	X	X
> Rappel des différents partenaires durant l'événement	X	X	X
> Présence de votre logo et description de vos services dans le programme (brochure papier)	X	X	X
<b>Location d'un stand d'exposition</b>			
Stand (120cm x 80cm)		X	X
<b>Rendez-vous B2B</b>			
> Accès aux B2B	X	X	X
> Rendez-vous sur votre stand		X	X
> Priorité aux rendez-vous B2B			X
<b>Sponsoring d'un séminaire avec présentation de votre entreprise et ses services</b>			
> Speech ou vidéo*			X
*uniquement 6 places disponibles			
<b>Présentation de vos produits lors d'évènements inédits*</b> <b>NEW</b>			
> Location d'un espace spécifique dédié à la cuisine 	Offre sur mesure		
> Discours devant un large public en sponsorisant la séance plénière	Une seule place disponible		
<b>Entrée gratuite</b>	1	2	3
<b>Tarifs HTVA</b>			
Membre Wagralim	500 €	850 €	1 300 €
Non-membre *	750 €	1 100 €	1 600 €
*Être membre Wagralim vous permet d'obtenir de nombreux avantages tarifaires lors des évènements, plus d'informations sur <a href="http://www.wagralim.be">www.wagralim.be</a>			



Vous pouvez louer la cuisine du gîte si vous souhaitez exposer vos produits ou les utiliser pour la préparation de mets

L'organisation de cette journée demandant une préparation en amont, nous vous invitons à prendre contact le plus tôt possible à cette adresse : [contact@wagralim.be](mailto:contact@wagralim.be) ou au 071 919 286.

Clôture des demandes de participation le 22 juin 2018.

Nous vous remercions d'avance pour votre participation.

Johann d'Archambeau, International Marketing Manager.