



Ebikon, mai 2026

Journée des nouveautés cuisine 2027

## Instructions pour l'aménagement du stand

---

### Dates importantes

#### **Sur le lieu de l'événement**

- Lundi 22 février 2027 – Montage du stand (heures de début et de fin -> voir le briefing sur l'attribution des stands, la logistique, les horaires de montage et de démontage)
- Lundi 22 février 2027 – Validation du stand monté par Rainer Klein (heure à déterminer individuellement)
- Lundi 22 février 2027 – Répétition pour les intervenants (à partir de la fin d'après-midi)
- MAR 23/02/2027 – 1er jour de l'événement
- MER 24/02/2027 – 2e jour de l'événement
- JEU 25/02/2027 – Démontage des stands (heures de début et de fin -> voir le briefing sur l'attribution des stands, la logistique et les horaires de montage et de démontage)

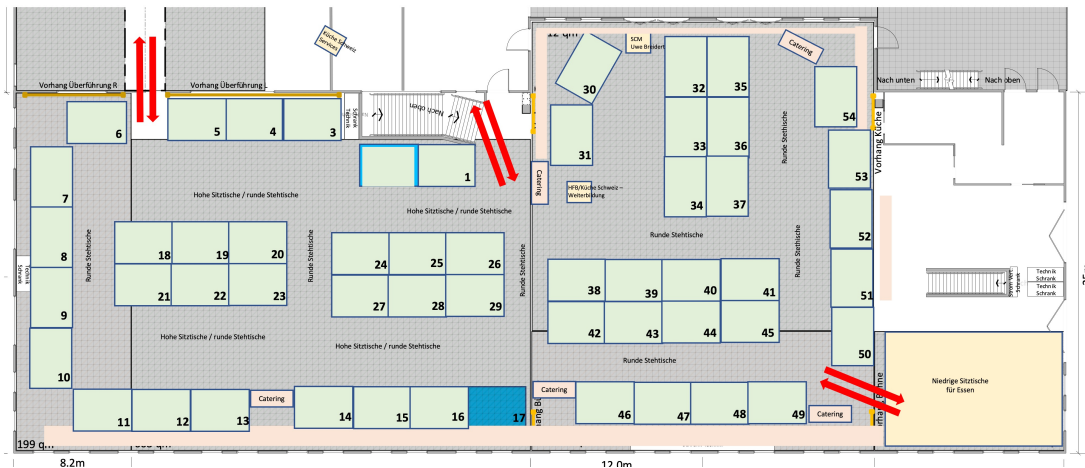
#### **Concept de stand**

- Du lundi 13 juillet 2026 au vendredi 11 décembre 2026 – Délai pour l'envoi de votre concept de stand à [klein@kueche-schweiz.ch](mailto:klein@kueche-schweiz.ch) . Le destinataire en accusera réception.
- Vendredi 18 décembre 2026 – Validation du concept de stand par Cuisine Suisse ou après saisie

### Lieu

Emil Frey Classics AG  
Bahnhofplatz 2  
5745 Safenwil  
Interlocutrice : Manuela Mondelli, Tél. +41 62 788 79 37

## Plan du hall et emplacements des exposants



## Aménagement des stands

- **Recommandations d'aménagement**
  - [voir la vidéo de l'événement 2025](#)
  - [voir les impressions des stands 2025](#)
- **Surface + plan**
  - Tous les stands ont une surface au sol identique :
    - Largeur = 400 cm
    - Profondeur = 300 cm
    - Hauteur = 250 cm max.
- **Consignes de conception**
  - Paroi arrière avec images, logo, ambiances -> il peut s'agir d'éléments muraux, LED ou autres, éclairés par l'avant ou par l'arrière
  - Les côtés donnant sur les stands voisins restent libres (pas de cloisons, pas de brise-vue)
  - Sol : le hall est doté d'un sol en pierre de couleur sable. Vous pouvez utiliser de la moquette ou d'autres revêtements de sol à l'intérieur de votre stand. (ATTENTION - > si vous utilisez de la colle, celle-ci doit pouvoir être retirée sans laisser de traces !)
  - Créez un élément accrocheur simple et ciblé
  - Une conception de stand différente n'est possible QUE DANS DES CAS EXCEPTIONNELS ET APRÈS ACCORD. Veuillez adresser votre demande à [klein@kueche-schweiz.ch](mailto:klein@kueche-schweiz.ch) .
    - Cela nécessite une raison valable
    - Nécessite l'accord du ou des voisins de stand



- La décision sera prise par Cuisine Suisse

- **Éclairage**

- Le hall dispose d'un éclairage de base.
- Cela ne suffit toutefois PAS pour mettre vos produits en valeur.
- Veillez à disposer d'un éclairage suffisant et de qualité sur votre stand.

- **Alimentation électrique**

- Küche Schweiz assure un accès à une prise 240 V par emplacement d'exposant.
- Lors de votre inscription, vous avez déjà demandé vos besoins supplémentaires en électricité 240 V x... et/ou 400 V x....

- **Alimentation en eau**

- Assurée par Küche Schweiz : cela comprend la conduite d'alimentation ainsi que le raccordement. La taille du raccord est de 3/8 pouces. Nombre de sorties standard = 2. En cas de besoins supplémentaires, veuillez écrire à [klein@kueche-schweiz.ch](mailto:klein@kueche-schweiz.ch) .
- Il s'agit exclusivement de l'alimentation en eau.
- L'évacuation vers des réservoirs est à la charge de l'exposant.
- Lors de votre inscription, vous avez déjà demandé vos besoins supplémentaires en eau.

- **Libérer les voies de service pour le traiteur**

- Le matériel, les cartons et les effets personnels doivent être tenus à l'écart des voies de service réservées au traiteur.

- **Si vous avez besoin d'une assistance technique supplémentaire (par exemple, des écrans ou autres)**

- Veuillez contacter directement

[smARTEc AG](http://smARTEc AG)

Nicola Kyburz

Tél. +41 62 688 19 30

M +41 76 580 09 27

[nicola.kyburz@smartec.com](mailto:nicola.kyburz@smartec.com)

- **Un service de restauration sur votre stand ?**

- La restauration et les boissons sont mises à disposition et gérées tout au long de la journée aux points prévus à cet effet dans le hall.
- Vous n'avez PAS besoin d'un service de restauration sur votre stand.