



Maxpo 2025

Näytteilleasettajien info

Ma 9.6 klo13

/MESSUKESKUS

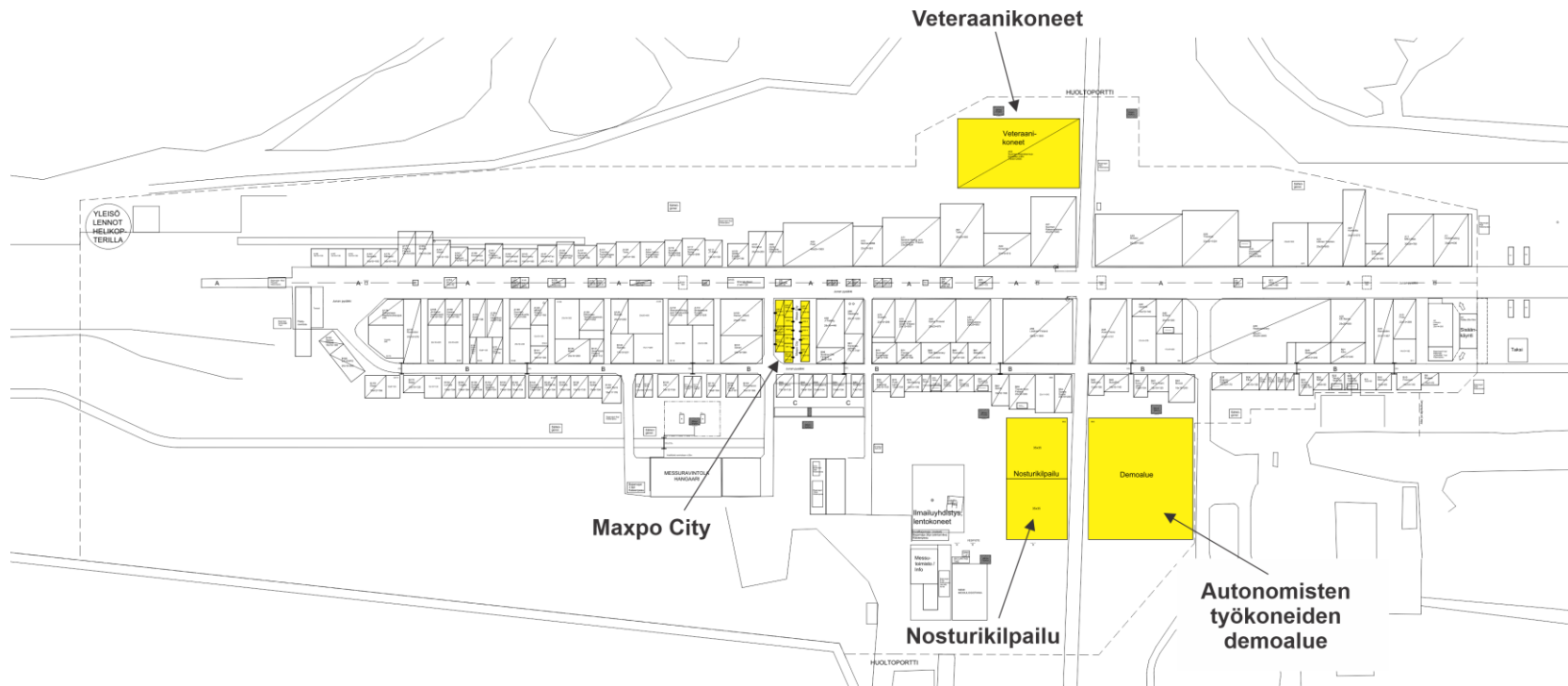
Agenda

- Tiimin esittely
- Maxpo 25 tilanne
- Tapahtuman aikataulut
- Pysäköinti
- Ravintolapalvelut ja lounasliput
- Osastorakentamisen palvelut
- Markkinointi ja viestintä
 - Näin houkuttelet kävijät osastollesi!
- Ohjelma
- eMessukeskus
 - eKutsut: käytännön opastus kutsujen lähettämiseen
 - Hyödynnä maksuton näkyvyys Maxpon sivuilla:
 - Käytännön opastus yritysprofiilin päivittämiseen
 - Uutuustuotteista kertominen
 - Lehdistötilaisuudet
 - Kerro mitä osastollasi tapahtuu!

Maxpo 25 tilannekatsaus

- Mukana nyt jo yli 200 yritystä
- Näyttelyneliöitä 40.000 m²
- Huikea ohjelma
- 80 päivää Maxpoon

Maxpo 2025 kartta alueesta



100 VUOTTA TAPAHTUMIEN KESKIPISTEESSÄ

MESSUKESKUS

Tapahtuman aikataulut

- Rakennusaika:
 - Ma 25.8. klo 7 - 22
 - Ti 26.8. klo 7 - 22
 - Ke 27.8. klo 7 – 22
- Huolto aika:
 - To 28.8 - la 30.8. klo 7 - 9
- Tapahtuman aukiolo:
 - To 28.8. klo 9 - 17
 - Pe 29.8. klo 9 – 17
 - La 30.8. klo 9 - 16
- Purkuaika:
 - La 30.8. klo 16 - 22
 - Su 31.8. klo 7 – 22
 - Ma 1.9. klo 7 – 22
- Huom. Rakennus ja purkuaikana alueella ei saa turvallisuussyistä olla alle 12 vuotiaita.
- Näytteilleasettajien autot tulee pysäköidä merkatulle alueelle. Näyttelyn aikana ei saa säilyttää autoja osastoilla.

Pysäköinti

Oma pysäköinti alue
näytteilleasettajille

- Eteläinen pysäköintialue
- Lentokentäntie 50, Hyvinkää

Kävijät ja näytteilleasettajat

- Pohjoinen ja itäinen pysäköintialue
- Pohjoinen kehätie 493 , Hausjärvi / Hyvinkää



Ravintolapalvelut- Red Events Restaurants

- Red Events Restaurants Oy operoi Helsingin Jäähallin ravintolapalveluita
- Perustettu vuonna 2023, osa HIFK-konsernia
- Sisaryhtiö Red Events tarjoaa tapahtumasuunnittelua ja henkilöstövuokrausta
- Tarjoaa myös catering-palveluita ja ravintolapalveluita ulkotapahtumiin
- Referensseinä mm.
 - Pori Jazz VIP
 - Tall Ships Race Helsinki 2024
 - Sideways-festivaali
 - Helluntaiherätyksen maailmankonferenssi 2025
 - Useita yritysjuhlia ja yksityistilaisuuksia



Ravintolapalvelut - Red Events Restaurants

- Näytteilleasettajien ravintola **Hangaari**
 - Näytteilleasettaja saa tuoda myös messuvieraita
 - Päivittäin vaihtuva lämmin buffetateria, myös take away lounas toimitettuna messuosastolle
- **Päätyravintola**, A-käytävän päässä
 - Ruokamaailma- tarjolla mm burgereita ja ranskalaisia
- **Lonkerobaari**, sisäänkäynnillä → Saatavilla myös hodgepodgeita ja grillimakkaraa.
- **Kiitoratabaari**, A-käytävän puolivälissä, valikoimassa mm lohikeittoja, Eromangan lihapiirakoita sekä suolaisia ja makeita kahvilatuotteita
- Anniskelualueina toimivat kaikki myyntipisteemme, sekä Messujuna, jossa on oma anniskeluvaunu
- **Kiertävä myynti**: Kahvi ja virvokkeet , pientä suolaista

Ravintolapalvelut- Red Events Restaurants

- **Ruoka- ja juomaliput:**
- Toimivat kaikissa myyntipisteissä
- Tee tilaukset viimeistään kaksi viikkoa ennen tapahtumaa Red Events Restaurants Oy:n myyntipalveluun: **ravintola@redevents.fi / 050 475 1093**
- Laskutussopimuksella tilattuja lipukkeita voi palauttaa kuluitta messu- ja purkuaikana
- Arvolipukkeita on mahdollista ostaa messujen aikana käteisellä, pankki- tai luottokortilla. Lipukkeita saa näytteilleasettajaravintolasta, messutoimistosta ja lounasravintolasta. Etukäteen tai paikan päällä maksettuja lipukkeita ei lunasteta takaisin.
- Tarjolla lisäksi avoin ruoka- ja juomakortti, joka toimii kaikissa pisteissä. Kortilla ostetut tuotteet laskutetaan tapahtuman jälkeen. Kortista peritään 8 € pantti.
- Saatavilla myös perinteisiä lounas-, kahvi & pulla -lipukkeita sekä drinkkilippuja (arvo 10€ ja 15€)

Osastotarjoilut

- Tarjoiluja voi tilata osastolle ennakoon myyntipalvelusta: ravintola@redevents.fi / 050 475 1093
- Mahdollisuus räätälöidä tarjoilut toiveiden mukaan.
- Jos tuot omia ruokatarjoiluja osastolle, huolehdi mahdollisista ilmoituksista kunnan ympäristökeskukselle.
 - Tieto elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoiluista tulee olla ilmoitettuna Hyvinkään kunnalle viimeistään (4) neljä arkipäivää ennen tapahtumaa.
 - Vapaamuotoisen ilmoituksen voi tehdä ymparistoterveys@hyvinkaa.fi
 - Ei koske kahvia, limua, mehua ja pientä syötävää kuten karkkia, sipsiä, leipiä ja makkaran paistoa.
- Alkoholitarjoilut
 - Suomen alkoholilainsäädännön mukaan alkoholitarjoilu on luvanvaraista ja valvottua toimintaa. Red Events Restaurants Oy:lla on anniskelulupa tapahtuman ravintolatiloiissa.
 - Mikäli osastolla halutaan tarjoilla alkoholia, tilataan alkoholitarjoilua Red Events restaurants Oy:n kautta. Silloin Red Events Restaurants hakee osastolle anniskeluluvan.
 - Saat lisätietoja ja voit tilata kätevästi alkoholijuomia osastollesi Red Events Restaurants Oy:n myyntipalvelusta.

Ravintolapalvelut- Red Events Restaurants

Suolaiset:	
Lohippiirakka (minimitilaus 5 hlö)	8,50€/hlö
Savuporopiiirakka (minimitilaus 5 hlö)	8,50€/hlö
Juustosämpylä	7,50€/kpl
Kinkku-juustosämpylä	7,50€/kpl
Juustoruisleipä	7,50€/kpl
Kinkku-juustoruisleipä	7,50€/kpl
Kana Caesar Wrap (minimitilaus 5 hlö)	6,00€/kpl
Tex mex kana Wrap (minimitilaus 5 hlö)	6,00€/kpl
Cocktailpala- lajitelma: (minimitilaus 5 hlö)	10,50€/hlö
Punajuuri moussesa ja vuohenjuustoa saaristolaisleivillä, Toast Skagen, Kylmäsavulohi tartaletti, savuporo tartaletti, punajuuri-kikherne canape	
Makeat ja snacksit:	
Pulla	5,50€/kpl
Munkki	5,50€/kpl
Mustikkapiirakka & vaniljakastike (minimitilaus 5 hlö)	8,50€/hlö
Lajitelma pientä makeaa (minimitilaus 5 hlö)	10,50€/hlö
Mini muffinssi, kermatäytteenä tuulihattu & minibrownie	
Fazerin konvehdit:	
Pieni kulho (250 g)	20€
Keskikokoinen kulho (500 g)	40€
Iso kulho (1 kg)	80€
Välipalapatukka	2,50€/kpl
Nachot & Salsa	45€/10 hlö

Kahvi & tee	
Kahvi & tee 14,90€/litra	
Kahvikone- laitevuokra 200€/tapahtuma	
Laitevuokra sisältää kahvikupit, sekoitustikut, makeutuksen, kahvimaidot (laktositon kahvimaito ja kauramaito), sekä teevalikoiman. Lisäksi veloitetaan 240€/ kahvipatruuna/ 240 kuppia	
Jääkaappivuokra	
Pelkkä jääkaappi	200€/tapahtuma
Jääkaappi ja tarjoilut osastolle Red Events Restaurantsilta	100€/tapahtuma
Anniskelulupa messualueelle	430€
Juomat:	
Kaljahana omalle messualueelle	300,00€/ tapahtuma
Karjala olut-tankki 30 l	580,00€
Karjala 4,6% 0,5l tik	10,50€
Karjala 4,6% 0,33l tik	8,90€
Lahden Erikois New England IPA 5,5% 0,5l tik	12,50€
Lahden Erikois Octoberfest 0,5l tik	12,50€
Heineken 0,0% 0,33 tik	6,50€
Happy Joe Dry Apple 4,7% 0,33 tik	10,00€
Original Long Drink 5,5% 0,33 tik	10,00€
Original Long Drink Pineapple 5,5% 0,33l tik	10,00€
Original Long Drink Pineapple 0% 0,33l tik	6,00€
Viinit:	
Messer del Fauno Pinot Grigio 0,75l	50,00€
Messer del Fauno Nero d'Avola 0,75l	50,00€
Tombacco Bianco Spumante 0,75l	50,00€
Boizel Brut Champagne 0,75l	120,00€
Virvokkeet:	
Hartwall Novelle Lähdevesi 0,5l plo	5,50€
Hartwall Vichy Original Double Salted 0,33 l tik	5,50€
Hartwall Novelle Sinkki 0,5l plo	6,50€
Hartwall Jaffa Appelsiini 0,33 tik	6,00€
Pepsi Max 0,33 tik	6,00€
Pepsi 0,33l tik	6,00€

Näytteilleasettajille:

Ruokailut:

Lounas Hangaarissa -paikan päällä ostettuna	17,90€
Lounas Hangaarissa -ennakkoon ostettuna-	16,50€
Lounas annos osastolle toimitettuna -take away rasiassa	24,90€

Juomailut:

Kahvi ja pulla- lippu	8,00€
Drinkkilippu miedot alkoholit -arvo 10€	10,00€
Drinkkilippu avoin juoma- arvo 15€	15,00€
Drinkki-/lounaskortti avoin	8,00€ /pantti

Avoin maksukortti, jolla voit tehdä ostoksia kaikissa myyntipisteissämme. Loppusumma veloitetaan laskulla tapahtuman päätteeksi

 **RED
EVENTS**
restaurants

 **MESSUKESKUS**

100 VUOTTA TAPAHTUMIEN KESKIPISTEESSÄ

Osastorakentamisen palvelut

Ulkonäyttelyalue

- Bajamajat, lisätiedot ja tilaukset: MSP Event Oy, info@msp.fi
- Teltat ja aidat lisätiedot ja tilaukset: MSP Event Oy, info@msp.fi
- Lipputangot, sähköt ja kalusteet, tilaukset: www.emessukeskus.com
 - Tekninen neuvoja Paul Palsanen, 050 376 0833, paul.palsanen@messukeskus.com
 - Kesäloman ajan 16.6. - 27.7. osastopalvelut@messukeskus.com
- Maa-aineksien käsittely
 - Osastojen pohjamateriaalien (hake, sora yms.) tilauksesta ja poisviennistä vastaa Joonas Honka, puh. 0400 340 668, info@jvh.fi
- Hinnankorotukset tekniikalle:
 - 19.7.2025 +20 %
 - 8.8.2025 +50 %
- Rakennus- ja purkuohjeet: <https://material.messukeskus.com/maxpo-rakennusohje/>

Markkinointi

Markkinoi aktiivisesti omaa osallistumistasi!

- Kerro verkkosivuillasi ja sosiaalisen median kanavissa osallistumisesta #maxpo @maxpomessut
- Pistä seurantaan Maxpon Facebook, Instagram, LinkedIn ja TikTok-tilit ja kutsu alan ihmisiä seuraamaan niitä. Muista merkitä julkaisuihisi @maxpomessut
- Lisää ilmoituksiisi tapahtuman logo
- Kerro uutuuksista ja osasto-ohjelmasta eMessukeskus.comissa ja lähetä tieto milla.moore@messukeskus.com
- Teemme sisällöstä nostoja tapahtuman nettisivuille & uutiskirjeisiin & some-kanaviin

Markkinointi

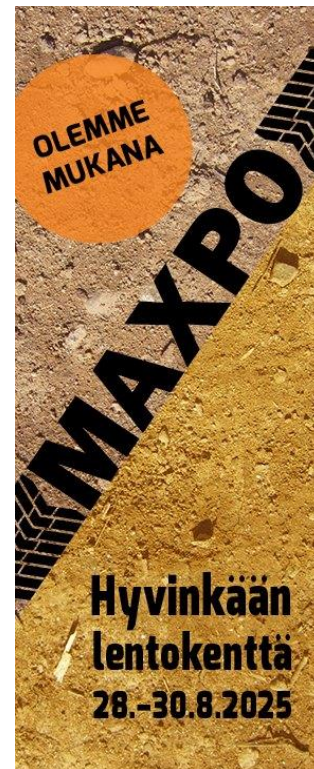
Markkinoinnin yhteislähdöt:

- **13.6.2025**
- **4.8.2025**
- **25.8.2025**
- Sisältöihin voi hyödyntää [MediaKit:stä](#) löytyviä valmistekstejä tai postata omia sisältöjä
- Tärkeää olisi hyödyntää teille tehtyjä Olemme mukana – bannereita

Markkinointi

Mediakitistä löydät kätevästi mm.:

- Tapahtuman verkkosivut
- Ohjelmanlinkit (julkaistaan myöhemmin)
- Kuvapankit
- Valmiit lyhyet sekä pitkät uutiskirjetekstit
- Valmiit sometekstit sekä linkitykset
- Yleiset sometekstit sekä kuvat
- Tiedotteet
- Uutiskirjeet



Markkinointi



Viestintä

Maxpon tiedotustilaisuus medialle 28.8. klo 12.30 & demo klo 13.00

- Vie tiedotteet eMessukeskuksen kautta medialle-sivustolle
- Voit tuoda tiedotteita myös mediakeskukseen (toimisto)
- Kerro omista tiedotustilaisuuksistasi teija.armanto@messukeskus.com niin vältetään päällekkäisyydet.

Kuvia tapahtumasta tulee www.mediabank.messukeskus.com

Viestinnästä vastaava Teija Armanto puh. 050 376 0804

Ohjelma

- Juontajana alueella toimii Helena Riihitupa
- Ajoneuvonosturikuljettajien EM-kisat, Golden Crane Competition 2025
- Autonominen työmaa-alue
- Opiskelijaohjelmaa to 28.8.
- Veteraanikoneiden näyttely
- Helikopterilennot
- Messujuna
- Mönkijäkoeajo
- Osasto-ohjelmat ja uutuustuotteet
- Hotellihuoneita kauttamme varattuna alennuksella:
<https://maxpo.messukeskus.com/yrityksille/tietoa-naytteilleasettajille/#varaa-majoitus-etuhintaan>
- Bussikuljetukset 30min välein Hyvinkään juna-asema – Messualue - Hyvinkään juna-asema. Aikataulut nähtävillä verkkosivuilla: <https://maxpo.messukeskus.com/info/>

Tärkeät asiat eMessukeskuksessa

eMessukeskus kirjautuminen, kirjaudu täältä: <https://emessukeskus.com/>

- Osaston numero, kartta ja mitat
- Lähetä eKutsut
- Lähetä kulkuluvat
- Tilaa tuotteita ja palveluita
- Markkinoi osallistumista
 - Kerro tarjouksista
 - Päivitä yritysprofiili
- Kerro osasto-ohjelmasta
 - Messujuontaja poimii ohjelmat ja kertoo tapahtuman aikana kävijöille

Yhteystiedot

- **Myyntipäällikkö** Risto Wuolle 0400 970 788, risto.wuolle@messukeskus.com
- **Tekninen neuvoja** Paul Palsanen 050 376 0833, paul.palsanen@messukeskus.com
- **Markkinointivastaava** Anna Kurkinen 040 509 6242 , anna.kurkinen@messukeskus.com
- **Markkinointi** oma media Milla Moore 040 664 6547, milla.moore@messukeskus.com
- **Viestinnän asiantuntija** Teija Armanto 050 376 0804, teija.armanto@messukeskus.com
- **Tuottaja** Lilli Hannukainen 050 565 8063, lilli.hannukainen@messukeskus.com
- **Kenttäimestari** Hannele Valo 050 376 0843, hannele.valo@messukeskus.com
- **Hallimestari** hallimestari@messukeskus.com
- **Projektikonsultti** Niko Kantola 0400-747 542 niko.kantola@messukeskus.com
- **Liiketoimintapäällikkö** Jussi Kivikari 050 525 2425, jussi.kivikari@messukeskus.com
- **Asiakaspalvelu:** 040 450 3250 / yrityspalvelu@messukeskus.com
- **Red Events Restaurants:** 050 475 1093 / ravintola@redevents.fi