

VIINI &
RUOKA

Mediatiedot

2026



viinilehti / MESSUKESKUS

Viini & Ruoka 2026

Suomen suurin ja rakastetuin tapahtuma!
Messukeskuksessa järjestetään samanaikaisesti Helsingin
Kirjamessut, johon pääsee tutustumaan samalla lipulla.

Aika ja paikka

22.–25.10.2026 Messukeskus, Helsinki

Tapahtumassa esillä:

- viinit alle 22% | oluet ja siiderit | herkut
- ravintolat | ruoanvalmistusvälineet ja keittiötarvikkeet
- kattaustarvikkeet, astiat ja aterimet | viinitarvikkeet
- gastronomiset matkat ja kirjallisuus
- muut alan tuotteet ja palvelut

Paikanvuokra

HALLI 1 ja 2: Viini ja viihtyminen

- 147 €/m²
- Messustartti 670 € (sis. pistorasia 16A 230V 3,6 kW ja sähkön kulutus, näkyvyys- ja ympäristömaksu).

HALLI 3: Uutuudet ja ostaminen

- 120 €/m²
- Ruokarekat 125 €/m²
- Näkyvyys- ja ympäristömaksu 150 €

Hintoihin lisätään voimassa oleva alv.

Osallistu helposti – tilaa valmis osastoratkaisu

Kun haluat osallistua helposti ja vaivattomasti Messukeskuksen tapahtumiin, tilaa valmis myyntiosasto. Kysy lisää!

Ilmoittautuminen näytteilleasettajaksi

Myyntipäällikkö **Jerry Karhunen**, Viinilehti Oy,
jerry.karhunen@viinilehti.fi, puh. 040 968 6546

Tekniset messupalvelut

Messukeskuksesta saat kaiken, mitä näyttely-osastollasi tarvitset: suunnittelun, rakentamisen, valmiit osastoratkaisut, kalusteet ja valaistuksen.

JÄRJESTÄJÄ: Messukeskus ja Viinilehti Oy

TAPAHTUMAN MYYNTI JA MARKKINOINTI:

Myyntipäällikkö **Jerry Karhunen**, Viinilehti Oy,
jerry.karhunen@viinilehti.fi, puh. 040 968 6546

TEKNIIKAN MYYNTI:

Tekniikan myyntipäällikkö **Sanna Olasmaa**,
sanna.olasmaa@messukeskus.com,
puh. 050 305 9301

MESSUKESKUS ASIAKASPALVELU:

puh. 040 450 3250,
asiakaspalvelu@messukeskus.com

TUTKITTUA TIETOA EDELLISESTÄ

VIINI & RUOKA 2025 -TAPAHTUMASTA

Kävijöitä

Akkreditoituneita toimittajia

104 516* **1 585**

Kävijäprofiili

Nainen _____ 74 %
Pääkaupunkiseudulta _____ 61 %
Keski-ikä _____ 54 vuotta

Kävijöiden päätökseen tulla messuille vaikutti eniten

Ruoka ja ruokatoimijoiden osastot _____ 63 %
Monipuolinen valikoima viinejä _____ 44 %
eri maahantuojilta
Ideoiden ja inspiraation löytäminen _____ 44 %

Näytteilleasettajien keskeisimmät tavoitteet

1. Tuote- ja palveluvalikoiman markkinointi 80 %
2. Myynti osastolla _____ 75 %
3. Uusien asiakkaiden tapaaminen _____ 65 %



”Tapahtuma oli monipuolinen, ruoka- ja juomatarjonta oli laadukasta, ja mukana oli kiinnostavia kotimaisia sekä kansainvälisiä toimijoita.”