

Informasjon for utstillere Brann & Redning 2024

Leveranser til hotellet

Thon Congress Gardermoen kan ta imot leveranser fra mandag 23/9 i tidsrommet kl. 0800-2200.

Leveranser sendes til:

Thon Congress Gardermoen

Balder Allé 2

2060 Gardermoen

Varer tas inn via hovedinngang til Congress-senteret på forside (Mål: H: 203/ B: 238), eller via dører bak Congress-senteret (Mål: H: 203/ B: 210), se tegning lenger ned.

Viktig at alle leveranser/pakker/esker merkes godt med;

Brann og Redning 23-25/9-2024 «Utstillernavn» v/Cathrine Kvam - samt avsenders firmanavn og kontaktperson

Hotellet tar ikke ansvar for Tollklareringer sendt i hotellets navn.

NB: Varemottak er på grunnplan, varebiler må ha senkbar lem ved tunge forsendelser. (se mål på dører over)

Innrigg og utrigg

- Innrigg mandag 23/9: Fra kl. 16.00 – 22.00
- Innrigg tirsdag 24/9: fra kl. 07.00 – fagkonferansen starter kl. 09.00
- Utrigg 25/9: fra kl. 13.30 - 17.00 (Siste foredrag er 13.30, og det er ønskelig at vi er ferdig nedrigget til kl. 17.00)
- Utstiller har selv ansvar for å pakke og merke sine varer før de eventuelt hentes av et bud.

Ombygging på hotellet

- Veien er midlertidig og anlagt på en byggeplass, så det er viktig at sjåføren utviser ekstra forsiktighet og kjører i lav hastighet.
- Det er spesielt viktig å holde god avstand til graveskråninger og andre potensielle farer på byggeplassen.

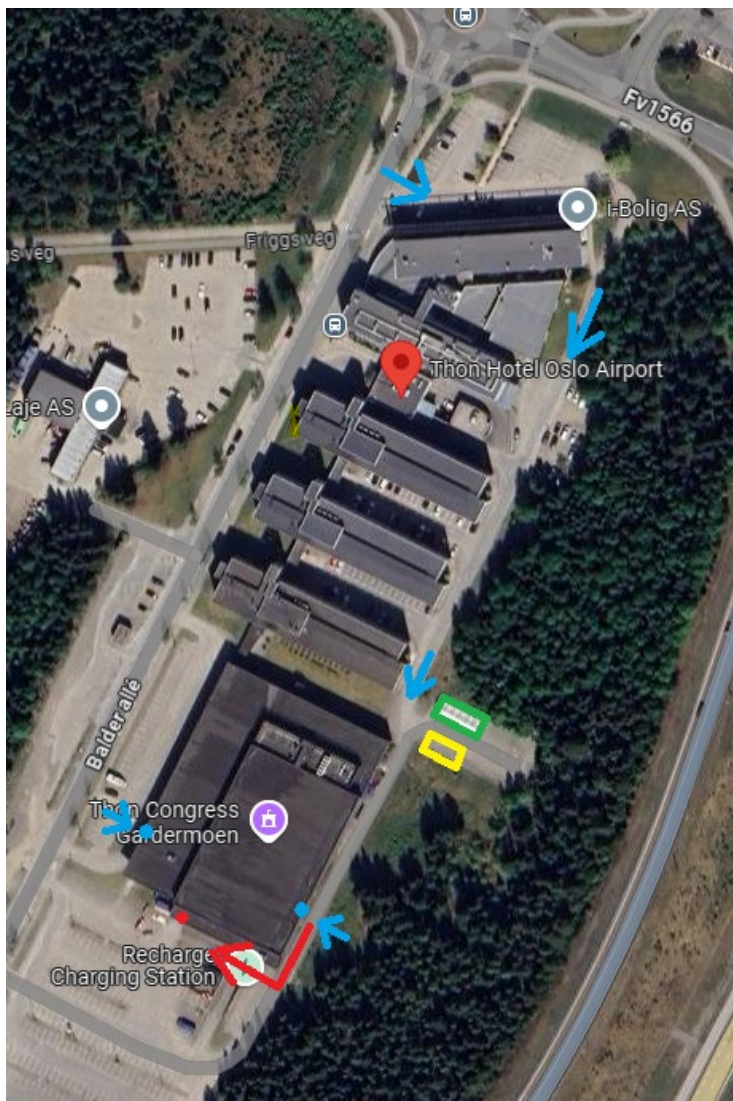
Her er oversikt over inn/utkjøringspunkter ut september:

Blå piler= Innkjøring for leveranser (blå prikk for inngang)

Rød pil= Midlertidig innkjøring av biler (rød prikk for inngang til kjøreport)

Grønn firkant= Lagringsteltet

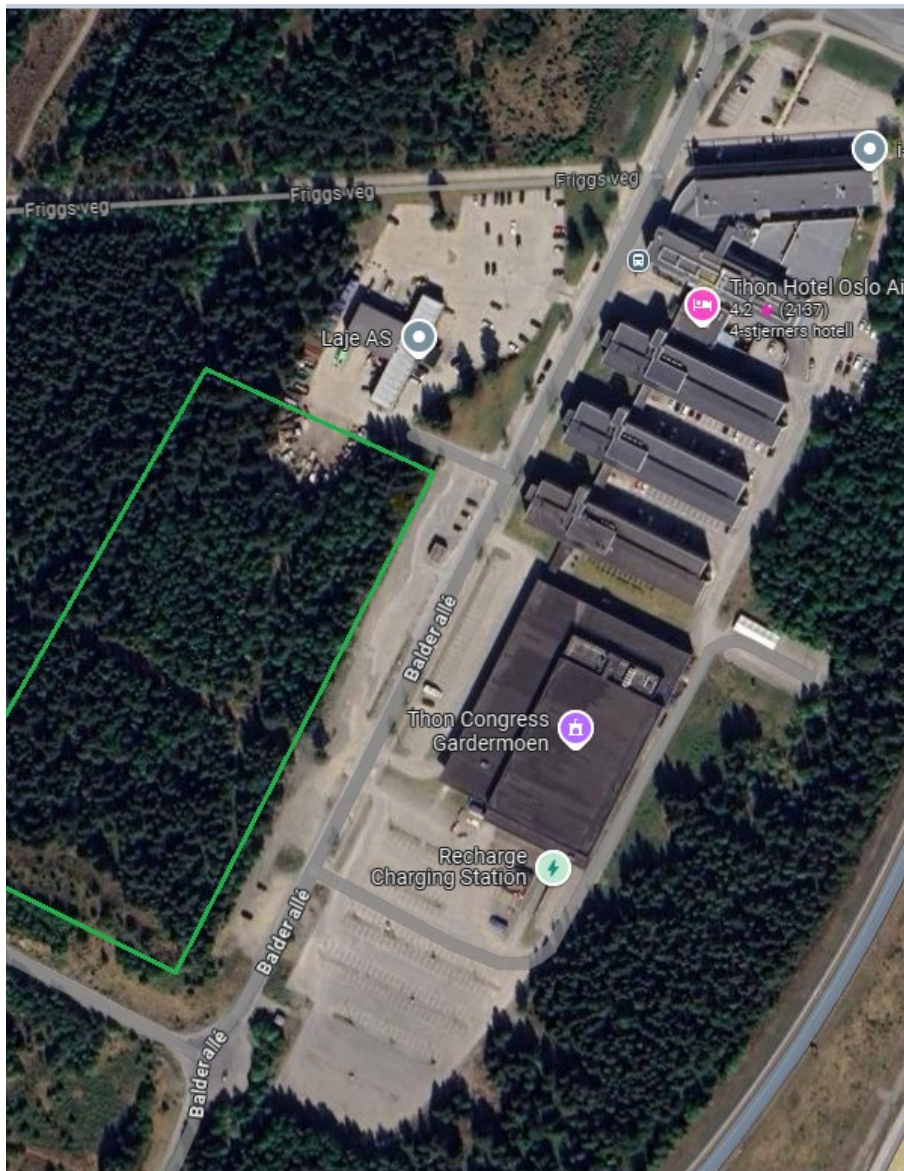
Gul firkant= Sjøppelkontainere som kan brukes av leverandører og kunder



Parkering

Den nye P-plassen for deltakere, gjester og utstillere er anlagt på andre siden av veien, merket i grønt på bildet under

Her kan også biler med henger stå og det er normal betal-parkering. (Det er mest sannsynlig ikke asfaltering på plass da, men skogen er hugget og grunnen er slettet ut for masse parkeringsplasser.)



Restauranten på hotellet

Vi oppfordrer alle som har tenkt å spise i hotellets restaurant søndag, mandag eller tirsdag (for de som ikke skal delta på konferansemiddagen) om å bestille mat på forhånd. Vi vet av erfaring at det kan være litt vanskelig å få flyt i restauranten uten forhåndsbestilling.

Se meny og book bord her; [Brasserie Bassit](#)

Dagens 3 retters meny (kr 575,- pp) 23+24/9 er som følger:

23/9:

Forrett: Varmrøkt laks med ristet blomkålkrem, fennikel crudité salat, grapefrukt og kjernemelk- urtesaus.

Hovedrett: Kyllingoverlår med urtepotetmos, aspargesbønner, sesong grønnsaker og kremet paprikasaus.

Dessert: Honning- og timian pannacotta med sjokoladecrumble

24/9:

Forrett: Krabbesalat med eple og fennikel, sitrongelè, crispy tapioca chip, ørretrogn og lett yuzu vinagrette.

Hovedrett: Konfitert laks med spinat, kremet soubise løk-krem, dauphinoise poteter, sesongens grønnsaker.

Dessert: Sitronmousse med honning og lavendel karamell

Spørsmål kan rettes til:

Teknisk arrangør for Brann & Redning:

InHouse, Vibeke Dyrøy, vibeke@inhouseas.no, Tlf: 918 50 015