



PRESSEMITTEILUNG Update
06.November 2018

**Entdecken Sie das kreative München auf der MADE IN MINGA – Die Messe
HANDGEMACHT – INNOVATIV – GENUSSVOLL**

Ort: Paulaner am Nockherberg, München

Datum: Sa., 10. Nov, 12 bis 20 Uhr / So., 11. Nov, 12 bis 19 Uhr

Tickets: 8 Euro im VVK, 10 Euro an der Tageskasse, 15 Euro für ein 2-Tagesticket

Dieses Jahr gibt es 90 gute Gründe auf die Made in Minga zu kommen: denn um die 90 Aussteller werden am kommenden Wochenende die Stadt München beleben!

Mit regionalen Manufakturen, innovativen Start-Ups, kreativen Einzelkämpfern und etablierten Firmen aus über 20 verschiedenen Branchen ist die Made in Minga vielseitig aufgestellt. Neben kulinarischen Genüssen (Feinkost, Spirits und mehr) findet man auf dem Event auch neue Aussteller aus den Bereichen Design, Art, Accessoires, Fashion, Technik, Hundezubehör, Freizeit und Medien. Es gilt so viele nützliche Dinge für den Alltag zu erkunden sowie die Geschichten dahinter zu verstehen. Damit soll allen Besuchern ein Mehrwert geboten werden, egal wie unterschiedlich die Interessen sind – Hauptsache Made in Minga!

Das Event beginnt mit der allgemeinen Präsentation der Aussteller, geht weiter mit spannenden Workshops, Gewinnspielen sowie Tastings und ist für alle Teilnehmer gratis. Egal ob Schönheitskönigin, Naturliebhaber, Sportfanatiker, Familienheld oder der beste Freund des Menschen – hier kommt jeder auf seine Kosten!

Größer zu werden, heißt nicht nur zu wachsen, sondern ebenfalls dem Messekonzept treu zu bleiben!

Die Verbundenheit zur Region wird durch das gemeinsame Wochenende auf der Made in Minga gefördert und die spannenden lokalen Labels in Erinnerung gerufen. Es sind immer die kleinen Dinge, die das Leben schön machen und die Made in Minga bietet mit einem vergrößerten Raumkonzept eine Menge davon: mit großem Hallenbereich, Food-Area/Lounge und einer Event Area. Das besondere Ambiente der Location sorgt dennoch ganztagig für eine gemütliche Atmosphäre zum kennenlernen & entdecken!

Sehen und Erleben: durch das Programm ins Gespräch kommen!

Samstag, 10.11.18

13:00 Uhr 089 Tastings: Gin Seminar

14:00 Uhr IKYA Meditation™ mit Claudia (Trainee): Aktive und dynamische Meditation

15:00 Uhr TOMAN'S Barbieri & Friseur: Rasier Seminar

16:00 Uhr Triggerball: Prävention und Behandlung von myofaszialen Verspannungen

17:00 Uhr 089 Tastings: Whisky Seminar

18:00 Uhr TMD - Stephanie Hübner: Einführung in Gewaltprävention und Selbstverteidigung

Sonntag, 11.11.18

13:00 Uhr Markus Kieslich: Kochworkshop: Garnelen richtig zubereiten

14:00 Uhr 089 Tastings: Gin Seminar

15:00 Uhr Triggerball: Prävention und Behandlung von myofaszialen Verspannungen

16:00 Uhr TMD - Stephanie Hübner: Einführung in Gewaltprävention und Selbstverteidigung

17:00 Uhr 089 Tastings: Whisky Seminar

Anfahrt & Preise:

Samstag, 10.11.2018 von 12:00 – 20:00 Uhr

Sonntag, 11.11.2018 von 12:00 – 19:00 Uhr

Paulaner am Nockherberg

Hochstrasse 77

81541 München

(Außenparkplätze und Tiefgarage vorhanden)

Tageskasse vor Ort: EUR 10,00

Tagesticket Vorkasse: EUR 8,00

2-Tage-Ticket: EUR 15,00

Schüler- & Studententicket: EUR 5,00

Freier Eintritt für: Kinder bis 8 Jahre, Presse, geistig & körperlich eingeschränkte Personen mit Ausweis

Gemeinsam stark: Die Partner der Made in Minga 2018

Die Messe wird dieses Jahr außerdem u.A. von der Münchner Bank, Barguide München, Startupbrett, Taurus IT und Paulaner am Nockherberg unterstützt.

Überzeugen Sie sich von unserem Qualitätsmerkmal!

Unterstützen auch Sie das Label „Made in Minga“! Wir würden uns freuen, wenn Sie im Vorfeld über die neue und innovative Messe „Made in Minga“ berichten und laden Sie natürlich herzlich dazu ein, uns auf der Messe persönlich zu besuchen. Gerne stellen wir Ihnen weitere Informationen zur Verfügung und gewähren Ihnen kostenlosen Eintritt.

Die Made In GmbH veranstaltete bereits 2017 das Messekonzept mit regionalem Fokus erfolgreich in Stuttgart und München. Durch die gewonnenen Erfahrungen der letzten Veranstaltungen optimieren die Veranstalter das Konzept ihrer Messen immer weiter, um den Besuchern ein unvergessliches Messe-Erlebnis bieten zu können.

Veranstalter und Pressekontakt:

Made In GmbH

Sophienstraße 26

70178 Stuttgart

Tel.: 0711 – 91268495

Mail: messe@madein.gmbh

www.madeinminga.de