



Sæt lokale råvarer på din menu i uge 20

Er du kok, restauratør, kantineleder eller noget andet der smager af at lave mad til andre, så skal du være en del af **Madmødet 2022**!

Med din hjælp kan vi her i Midt- og Vestjylland tænde spotlightet på alle de fantastiske lokale råvarer, som produceres i vores område, og på den måde vise andre, hvad vi kan!

Det vil skabe mere forretning og øget indtægter for alle mad-professionelle i Midt- og Vestjylland. Derfor vil vi forsøge, at få masser af restauranter, kantiner og storkøkkener til at sætte lokale råvarer på tallerkenen i dagene 16. – 22. maj, hvor der afholdes Madmødet!

Hvorfor skal du være med?

- Du kan vise, at vi her i Midt- og Vestjylland har fantastiske råvarer til gastronomi
- Du kan vise, at lokale råvarer er langt mere bæredygtige end importerede
- Du kan hjælpe med at gøre vejen fra producent til det professionelle køkken kortere

Hvad skal du gøre?

- Du sætter retter lavet på lokale råvarer på din menu i uge 20 fra den 16. maj til 22. maj
Måske er det retter, som du udvikler ved nye anvendelser af traditionelle danske regionale fødevarer, og forener de bedste tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra

Vi kan hjælpe dig med:

- At markedsføre din restaurant/dit køkken før, under og efter **Madmødet 2022**.
Det gør vi via facebookannoncer, pressemeddelelser, nyhedsbreve og hjemmesider.

Er du interesseret i at høre mere om, hvordan du kan få opmærksomhed og samtidig tænde spotlight på lokale råvarer, så kontakt os på e-mail: info@madmodet.dk.

Ole Villadsen
projektmedarbejder Madmødet 2022

Claus Quiding
pr-ansvarlig Madmødet 2022

Business Region MidtVest er arrangør af MADMØDET 2022

