



Er du kok, kantineleder, restauratør eller noget andet helt fjerde, der smager af at lave mad til andre, så skal du være en del af Madmødet 2024!

Hvad er Madmødet?

Madmødet er Midt- og Vestjyllands store fødevarerfejring, der samler alle dem der spiser, dem der høster, dem der fisker, dem der tilbereder og dem der bestemmer. Folket, producenten, kokken og politikerens. Madmødet har til formål at skabe en fælles bevidsthed og stolthed over det hav af fødevarer, som vi kan byde på i Midt- og Vestjylland, og ikke mindst være en brandingplatform for de lokale virksomheder, organisationer og aktører, som hører til i Midt- og Vestjylland. Madmødet er samlet omkring en lang række events ude hos landmændene, hos fiskerne, hos diverse producenter, i naturen, på restauranterne, i kantinerne og på kulturinstitutionerne i de 7 midt- og vestjyske kommuner.

Madmødets Menu

Vi har de seneste år haft tiltaget Madmødets Menu på programmet – et tiltag, hvor kantiner og restauranter kan være med til at sætte spot på Midt- og Vestjyllands fantastiske råvarer gennem Madmødets Menu. Restauranter og køkkener skal under Madmødet servere en hel menu eller blot udvalgte retter med lokale råvarer. Kantinelederen, kokken eller restauratøren vælger selv retterne, samt om det er samme menu alle dagene eller en ny ret hver dag. Ligeledes sætter I selv prisen herfor. Vigtigt er blot at 50% af råvarerne er lokale.

Hvorfor skal du være med?

Ved at være med i Madmødets Menu viser du, dine kollegaer og jeres restaurant eller virksomhed, at

- Midt- og Vestjylland har fantastiske råvarer til gastronomi – og at man kan smage dem i netop jeres tilberedning i jeres restaurant under Madmødet 2024
- I tager ansvar for jeres lokalområde • I tænker og agerer bæredygtigt
- I bidrager til at gøre vejen fra producent til det professionelle køkken kortere – og fremmer kendskabet til de lokale producenter

Derudover markedsfører vi din restaurant/dit køkken/din virksomhed før og under Madmødet 2024. Det gør vi via facebookannoncer, pressemeddelelser, nyhedsbreve og hjemmesider. Madmødet 2023 havde over 5.7 mio. lyttere/seere/læsere.

Hvad skal du gøre?

Du skal sætte retter lavet på lokale råvarer på din menu i uge 21 fra den 20. maj til 26. maj 2024.

De eneste tre krav til dig er, at

- Retterne er lavet på 50% procent af lokale råvarer.
- Når du har bestemt retterne og kender til leverandørerne af dine råvarer, så sender du os en oversigt over, hvor dine råvarer kommer fra og sender os selve menuen/retterne. Vi får herefter en grafiker til at udarbejde en plakat, som fremviser, hvor de lokale råvarer til din Madmødets Menu kommer fra. Plakaten sendes til dig inden Madmødet starter, og vi ser gerne, at plakaten er repræsenteret i jeres kantine, i jeres menukort, på jeres borde eller et fjerde synligt sted under Madmødet 2024.

Vi sender dig gerne en inspirationsliste over egnskendte råvarer i starten af foråret 2024. Ønskes en oversigt over lokale producenter i Midt- og Vestjylland, så kontakt endelig marianne.thomsen@br-mv.dk, så sender hun dig en oversigt.

Er du interesseret i at høre mere om, hvordan din restaurant eller virksomhed kan få opmærksomhed, og samtidig sætte spotlight på lokale råvarer, så kontakt os på info@madmodet.dk.

Business Region MidtVest er arrangør af Madmødet 2024

