

Madværkstedet tilbage med nye eventkoncepter

Det bliver med et forstærket fokus på events og oplevelser, når messen Madværkstedet vender tilbage 21.-22. marts 2023. Fødevarebranchens faglige mødested i København finder igen sted i Lokomotivværkstedet og byder foruden produktdemoer, masterclasses og workshops også på VIP-køkkener med *private dining*.



Madværkstedet er et overflødighedshorn af velsmagende oplevelser. Foto: MCH/Tony Bröchner.

Madværkstedet satte allerede i 2017 og 2019 en ære i at være en levende messe, og når 2023-udgaven af fødevarebranchens faglige mødested i København tager fart, skrues der yderligere op for messens sanse- og oplevelsesmæssige kvaliteter.

Som noget nyt bliver Madværkstedet nemlig i denne tredje ombæring væsentligt mere eventbaseret end tidligere. Således har udstillerne mulighed for at deltage i forskellige events, afhængig af hvilket område på messen, de udstiller i - det kan være produktdemoer, masterclasses eller workshops.

- Idéen er at gøre Madværkstedet til en endnu mere levende messe, hvor de besøgende kan opleve, arbejde med og deltage i forskellige events med udstillerens produkter som omdrejningspunkt, forklarer Carina Høgsted Kirkegaard, projektleder i MCH Messecenter Herning.

Messen indrettes med oplevelseszoner og værksteder inden for forskellige produktkategorier. Tanken er, at områderne skal fungere som både lærerige, indbydende og horisontudvidende universer, hvor diverse kendte aktører fra madscenen også vil dele deres viden og erfaring.

Private dining i hjertet af København

Derudover trakterer Madværkstedet 2023 ligeledes som noget nyt med VIP-køkkener møntet på afholdelse af velsmagende kundearrangementer.

- VIP-køkkenerne giver messens udstillere en eksklusiv mulighed for at invitere kunder til *private dining* og samtidig præsentere nyheder og øvrige produkter. Køkkenerne udgør en unik ramme at komme tættere på sine kunder i, og så endda lige i hjertet af København, konstaterer Carina Høgsted Kirkegaard.

Også hos Arla Foods ser man store perspektiver i VIP-køkkenerne:

- Noget af det virkelig spændende ved VIP-køkkenerne er muligheden for at samarbejde på tværs af leverandører og med fælles kundegrupper. Jeg er overbevist om, at det vil være til gavn for begge parter, lyder det fra Gustaf Birkoff, senior director, Foodservice Denmark, Arla Foods.

Store perspektiver i nye tiltag

Hos messens samarbejdspartner MLDK Mærkevareleverandørerne er man svært begejstret for Madværkstedets generelt intensiverede eventfokus.

- Det er særdeles glædeligt og utvivlsomt noget, der vil løfte messen yderligere, at der næste gang kommer et øget fokus på events. Madværkstedet har allerede tydeligt demonstreret, at branchen udvikler sig via ikke mindst det personlige møde, og med det nye koncept er også messen i bevægelse. Madværkstedet lykkedes allerede i 2017 og 2019 med at gøre kunder klogere på, hvad fødevarerbranchen kan, og i 2023 kan de komme endnu tættere på og få endnu større, interaktiv indsigt i de professionelles virke, påpeger Niels Jensen, direktør i MLDK Mærkevareleverandørerne.

Madværkstedet 2023, der arrangeres af MCH Messecenter Herning i samarbejde med MLDK Mærkevareleverandørerne, finder sted i Lokomotivværkstedet i København 21.-22. marts. Messen er beslægtet med Nordens største fødevarermesse, Foodexpo i Herning.

madværkstedet.dk

f in
MCH