

Madværkstedet klar med flere events og udstillere end nogensinde



176 udstillere og 40 events er i skrivende stund på Madværkstedets menu, der udfoldes 21.-22. marts i Lokomotivværkstedet i hjertet af København. Den eventbaserede fødevaremesse samler branchen til to inspirerende dage, hvor fokus ikke mindst er på grøn omstilling, og hvor også Årets Kok og Tjener med flere skal findes.

Ny viden om plantebaserede produkter, genanvendelighed, madspild og en mere bæredygtig tilgang til de råvarer, man bruger på såvel restauranter som i kantiner og storkøkkener kommer i centrum på Madværkstedet 2023 – og det er ikke tilfældigt.

- Vi oplever en stor interesse fra de besøgende i at blive klogere på den grønne omstilling, og håbet er, at vi med vores fokus på netop grønne løsninger kan klæde dem godt på til at kunne skabe mere bæredygtige løsninger i det daglige, fortæller projektleder i MCH A/S Carina Høgsted Kirkegaard, der samtidig noterer sig, at der er rift om billetterne til årets udgave af Madværkstedet.

Også hos medarrangøren MLDK Mærkevareleverandørerne hæfter man sig ved den flotte opbakning, der også kommer til udtryk via det rekordhøje antal udstillere.

- At vi er oppe på 176 udstillere bekræfter os i, at det grønne fokus og vores arbejde med at gøre Madværkstedet ekstra eventbaseret har gjort messen endnu mere attraktiv for branchens aktører, og det er vi naturligvis enormt glade for, konstaterer direktør i MLDK Mærkevareleverandørerne Niels Jensen og påpeger, at messen trakterer med 40 events på to dage.

Workshops, masterclasses og prestigefyldte fagkonkurrencer

De 40 events tæller både workshops og masterclasses, og indholdsmæssigt favner de bredt – fra coffeetails til italiensk surdej, fra bælgfrugter til fermenterede planter og fra muslinger til kød og dets nye rolle. Fra maskmel til napolitansk pizzahåndværk og fra punch til østers – og meget mere. Og blandt oplægsholderne finder man kendte ansigter som eksempelvis kokkene Claus Holm og Michael Museth.

Event-områderne Showkøkkenet, Planteriget, Nørderiet, Baren og VIP-køkkenerne lægger gulv til de mange events, og områderne findes i oplevelseszonerne Kød & Fisk, Grønt & Plantebaseret, Brød & Kager og Drikkevarer/Vin & Spiritus. Yderligere oplevelseszoner tæller Mejeri, Specialiteter, Non-Food og 'Boblerne' (iværksættere).

Og aktiviteterne stopper ikke her, for som noget nyt danner Madværkstedet i år rammen om HORESTAs prestigefyldte fagkonkurrencer Årets Kok & Årets Tjener samt DM for elever. Hertil kommer Danmarks udvælgelseskonkurrence til Bocuse d'Or, det uofficielle verdensmesterskab i kokkekunst.

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

Læs mere om messen hér: <https://messe.xn--madvrkstedet-9cb.dk/>

Anmod om presseakkreditering hér:

<https://webshop.mch.dk/Webshop/Identification?id=720&languageId=1>

Kontaktinformation

Carina Høgsted Kirkegaard

Projektleder, MCH

Telefon: 99 26 99 86

E-mail: cak@mch.dk

madvaerkstedet.dk

f in
MCH