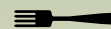


# MADVÆRKSTEDET

FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED



HENT DIN  
GRATIS BILLET  
HER

Få indsigt i  
Trends & tendenser  
Årets sundhedstema  
Eventprogrammet  
Udstillernes nyheder

Læs mere i magasinet  
og få en forsmag på  
Madværkstedet København

11.-12. MARTS 2025 / LOKOMOTIVVÆRKSTEDET, KØBENHAVN

# Cafétid

TIL BEDRE CAFÉOPLEVELSER

BRUG BRØDET  
TIL AT FÅ MERE  
FULDKORN PÅ MENUEN  
Få inspiration i zonen  
**Brød & Kager**

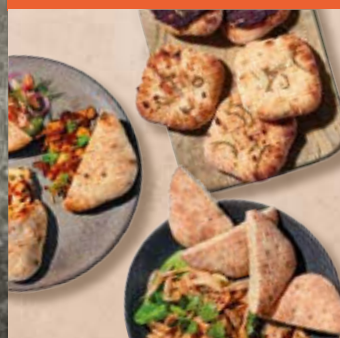
Mød os på Madværkstedet 2025  
- vi dækker hele menukortet

BRUNCH

FROKOST

SNACK

AFTEN



HENT  
INSPIRATION TIL  
CAFÉKORTET HER



# Madværkstedet København

## – med sundhed på menuen

Af Carina Høgsted Kirkegaard, projektleder for Madværkstedet København

Rigtig hjertelig velkommen til den fjerde udgave af Madværkstedet København, der akkurat som de tidligere år finder sted i Lokomotivværkstedet.

### Fokus på sundhed

Som noget helt nyt har messen i år et tema, og temaet er sundhed i bred forstand. Ud fra et ønske om at skabe et grundigt og detaljeret billede af den samlede sundhed i fødevarerbranchen sætter vi fokus på alt lige fra mental sundhed, arbejdsmiljø og trivsel til kost og ernæring. Mens temaet snor sig som en rød tråd gennem hele messen, udfolder vi det i særlig grad på 'Sundhedsscenen', hvor prominente oplægsholdere videreformidler viden og ekspertise om netop sundhed.

Valget af tema er ingenlunde tilfældigt. Tværtimod har der været et tydeligt ønske fra mange udstillere om, at messen satte fokus på netop sundhed, som i manges optik kan være vanskelig at navigere i. Derfor er vi rigtig glade for, at det er lykkedes at lave en messe med netop dette emne som omdrejningspunkt.

### Stadig eventbaseret

Mens det altså er nyt med temaet, er årets udgave af Madværkstedet København ganske som i 2023 et overflødigshorn af events inden for alskens kulinariske områder. De lange rækker indslag finder sted i messens mange oplevelseszoner, der eksempelvis tæller 'Nørderiet' og 'Planteriget', som hver især sætter fokus på forskellige produktkategorier. De lærerige og involverende events kan have vidt forskellig karakter, idet messen både trakterer med interagerende workshops, fristende produktdemoer og øjenåbnende masterclasses.

### Prestigefyldte konkurrencer

Igen i år udspiller 3F og HORESTAs meget prestigefyldte konkurrencer Årets Kok og Årets Tjener sig på Madværkstedet København, og det bliver utvivlsomt en intens, inspirerende og spændende oplevelse. Også Årets Elever skal findes og hyldes, så der er ligeledes fokus på madscenens fremtidige stjerner. Med udgangspunkt i gastronomiens verden venter en stribe fascinerende konkurrencer, hvor kreativitet, præcision og passion er afgørende, og hvor der virkelig er noget på spil for deltagerne. Madværkstedet København beskæftiger sig i år også indgående med convenience-løsninger, der er eksploderet inden for de seneste år og aktuelt oplever stor popularitet. I det hele taget kommer messen først og fremmest til at være to inspirerende dage, hvor vi kommer grundigt omkring alle typer fødevarer.

Rigtig god fornøjelse med magasinet – vi glæder os til at se dig på Madværkstedet København 2025, hvor det professionelle og passionerede mad-Danmark samles om madfaglig viden og de seneste trends og tendenser.

God læselyst!



Carina Høgsted Kirkegaard,  
projektleder



Leif Nielsen, adm. direktør,  
MLDK Mærkevareleverandørerne

### MADVÆRKSTEDET 2025

Den 11.-12. marts 2025

Lokomotivværkstedet

Otto Busses Vej 5a

2450 København SV

Tirsdag kl. 09-17

Onsdag kl. 09-17

messe.madværkstedet.dk

### ARRANGØRER

MCH Messecenter Herning

i samarbejde med mærkevare-  
leverandørernes organisation MLDK



### UDGIVER

pej gruppen

Bitsovvej 2, 7400 Herning

pejgruppen.com

### REDAKTION

Helene Mathiasen

Louise Byg Kongsholm

Nils Würtzenfeld

redaktionen@pejgruppen.dk

### ANNONCESALG

Bente Bitsch Nielsen

Line Kassetoft Linderos

salg@pejgruppen.dk

### LAYOUT

Anette Faarup

Carina Valentin Jensen

produktion@pejgruppen.dk

### TRYK

Strandbygaard



### OPLAG

3.000





*Deli  
Drengene*

## RIGTIG GODT MADSELSKAB

Deli Drengenes historie er dybt forankret i vores passion for sydeuropæiske delikatesser. Med forkærlighed for stolte kulinariske egnstraditioner fra Italien, Spanien, Frankrig og Grækenland, har vi udforsket lokale producenter og madhåndværkere, og nænsomt udvalgt dem, der bedst afspejler de autentiske smage og kvaliteter, som disse regioner er kendte for. Med langvarige relationer og et fælles værdigrundlag med vores lokale leverandører, kan vi sikre, at alle produkter, der bærer DeliDrengenes navn, lever op til de højeste kvalitetsstandarder.

I hjertet af vores succes ligger en unik tankegang, der ikke kun fokuserer på produktet, men på hele rejsen. Hver eneste fase, fra sourcing til levering, er essentiel for at skabe en exceptionel oplevelse for vores kunder og ultimativt for forbrugerne.

For os handler det ikke kun om at levere et produkt, men om at skabe en oplevelse, der samler folk omkring bordet og fejrer glæden ved god mad og den rige kultur bag den.

**VELKOMMEN OG VELBEKOMME  
PÅ STAND 4104 VED SPECIALITETER**

# INDHOLD

## 10 – HALPLAN

Se oversigten over de inspirerende oplevelseszoner og eventområder.

## 11 – BESTIL DIN GRATIS BILLET

Scan QR-koden og bliv klar til dit besøg på Madværkstedet København.

## 12 – PROGRAM

Få overblikket over de mange spændende events, konkurrencer og workshops.

## 16 – INTRO

Madværkstedet København sætter sundhed på dagsordenen.

## 18 – LOUNGE

Thors Design og Trademark Living står bag et loungeområde på messen med tid til ro og fordybelse.



## 20 – TRENDS

Hold øje med disse 3 fødevareretrends, der alle tapper ind i sundhed og ansvarlighed.

## 26 – UDSKILLERE

Nyheder fra to udstillere på messen: Hansens og Made by Mama.

## 30 – KONKURRENCE

Hvem bliver Årets Kok og Årets Tjener 2025 ved de officielle danmarksmesterskaber?

## 34 – EVENTS

Sundhed på menuen er temaet i åbningstalten på Madværkstedet København.

## 35 – EVENTS

Fokus på grøn efteruddannelse er omdrejningspunktet i et spændende netværksarrangement på messen.

## 36 – EVENTS

Sæt smag og næring til de grønne måltider. Sådan lyder budskabet fra Landbrug & Fødevarer og Mejeriforeningen.



## 40 – KONKURRENCE

Bartendere mixer, shaker og dyster om at blive danmarksmester i både mocktails og cocktails.

## 42 – EVENTS

Lær at mestre chokolade, vanilje og dessertkunst i workshops og masterclasses med passionerede eksperter.

## 44 – EVENTS

Opskriften på et langt liv i en sund krop ifølge iværksætter og TV-vært Emil Thorup.

## 45 –EVENTS

Lav en lækker sundhedsfremmende greenie i Rub & Stubs drop-in workshops.

## 46 – Udstillere

Nyheder fra to udstillere på messen: Rømer Vegan Product og Hopballe Mølle.

## 48 – IVÆRKSÆTTERE

Smagsoplevelser fra spirende fødeveareaktører: Marus Chocolatier, Klarskov Frugt og Ofene.

## 50 – TRENDS

Trenden snackification er blevet en fast del af danskernes livsstil, hvor snacks udfordrer de traditionelle måltider.

## 54 – Q&A

Mød 3 besøgende på Madværkstedet: Judith Kyst, Christian Bøjlund og Umahro Cadogan.

## 56 – Udstillere

Nyheder fra to udstillere på messen: ISH og Ziropa.

## 58 – TRANSPORT

Sådan kommer du frem til Madværkstedet København med cykel, bil, metro, tog eller bus.



40



50



56



SCAN QR OG LÆS MERE OM VORES  
NYE BOMBAY STREET SNACKS

ONION PAKORAS



TIKKI BITES



DOSA BALLS



MINI SAMOSAS



HOT WINGS OG  
BUFFALO WINGS



FIND OS PÅ  
MADVÆRKSTEDET

 DENCON FOODS

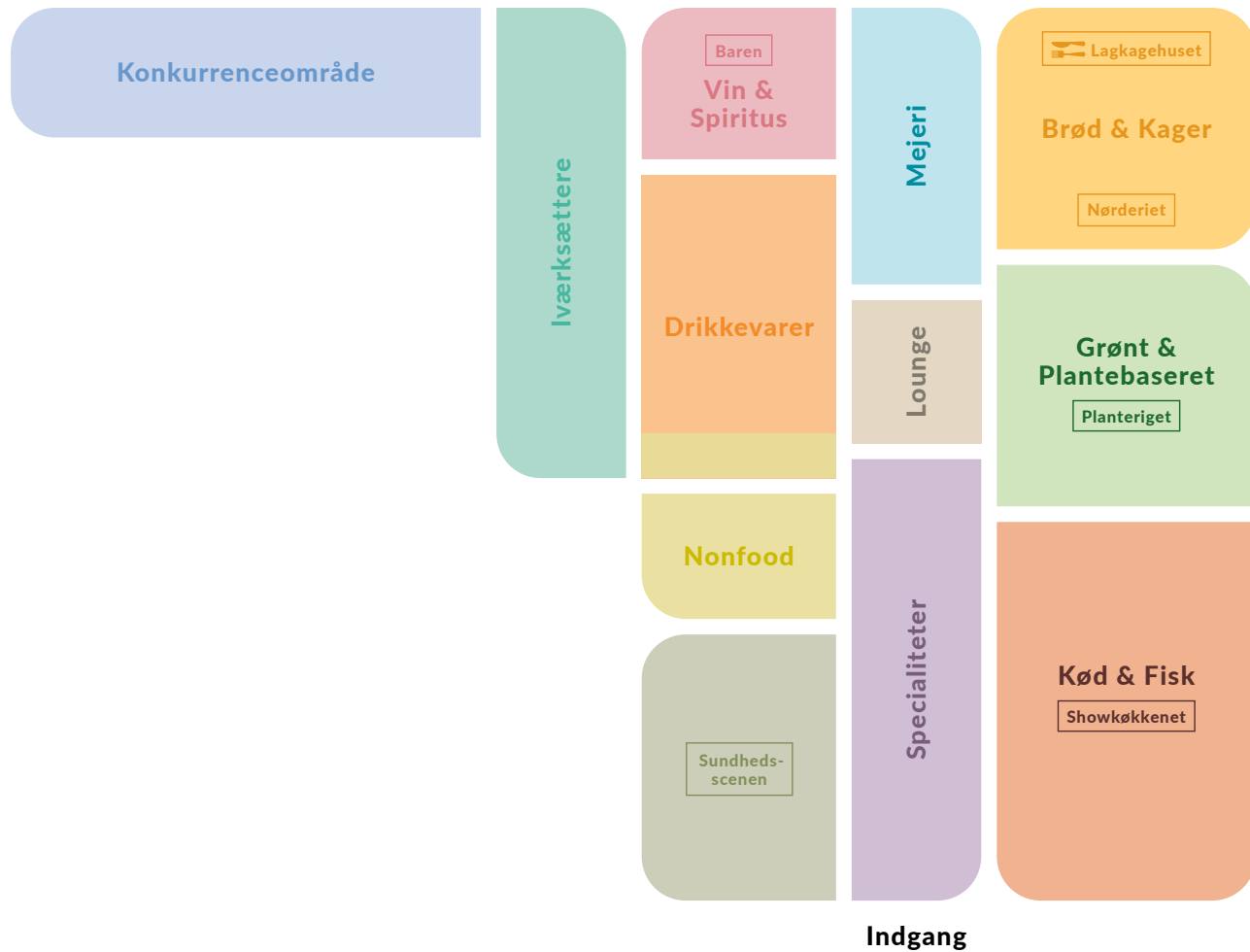
# Flere Gode Spiseoplevelser

med Hannah Grant



Få et GRATIS  
opskriftskatalog  
på vores stand

# HALPPLAN



## Oplevelseszoner

- Brød & Kager
- Drikkevarer
- Grønt & Plantebaseret
- Iværksættere
- Kød & Fisk
- Lounge
- Mejeri
- Nonfood
- Specialiteter
- Vin & Spiritus

## Eventområder

- Baren
- Konkurrenceområde
- Nørderiet
- Planteriget
- Showkøkkenet
- Sundhedsscenen

## Spisesteder

- Lagkagehuset



Se listen med alle  
udstillerne her.

# BESTIL DIN GRATIS BILLET

Vi glæder os til at byde dig og dine kollegaer velkommen på  
Madværkstedet København i Lokomotivværkstedet  
den 11.-12. marts 2025.

Billetter er GRATIS og kan bestilles via QR-koden nedenfor.

Bemærk, Madværkstedet København er for professionelle  
i fødevarerbranchen, og CVR nummer er påkrævet.  
Privatpersoner og børn under 15 år har ingen adgang.



Foto: MCH / Tony Brøchner

# Tirsdag den 11. marts 2025

## Sundhedsscenen

- 10.30 - 11.00 **Oplæg med HORESTA**  
Mental trivsel på menuen:  
10 bud til bedre trivsel
- 11.30 - 12.00 **Oplæg med Dennis Sandris Nielsen**  
Du bliver, hvad du spiser
- 12.30 - 13.00 **Oplæg med Emil Thorup**  
Lang Levetid
- 13.30 - 14.00 **Oplæg med Morten Lee Sørensen fra ISH**  
Sundhed i fokus: Hvorfor alkoholfri vinder

## Planteriget

- 10.00 - 16.00 **Workshops med Rub & Stub**  
Lav din egen sundhedsfremmende greenie
- 10.00 - 10.30 **Åbningstale med Johanne Birn, Judith Kyst, Claus Hein og Morten Hassing**  
Sundhed på menuen
- 11.00 - 11.30 **Netværksarrangement med Planteløftet: Trine Krebs, Marie Haahr, Søren Kyed, Lotte Christensen og Ken Møller**  
Grøn efteruddannelse
- 12.00 - 12.30 **Oplæg med Landbrug & Fødevarer og Tempt Foods**  
Smag på Planteværket: Tempt Foods - Derfor er svampene planternes ven
- 13.00 - 13.30 **Oplæg med Fødevarestyrelsen: Laura Brandt Sørensen, Nanna Kiy, Morten Myrhøj Møller og Peter Aarup Nielsen**  
Sådan reducerer du dit madaffald og madspild med systematiske målinger og nytænkende ffs
- 14.00 - 14.30 **Oplæg med Johanne Birn, PerfectSeason og Agrain**  
Grønne smagsoplevelser – vejen til sundhed for dig og planeten
- 15.00 - 15.30 **Liveshow-cooking med ISS**  
Smag på fremtiden: Bælgfrugter i fokus

## Showkøkkenet

- 10.00 - 10.45 **Masterclass med Landbrug & Fødevarer og Mejeriforeningen: Christian Bøjlund og Puk Maia Holm-Søndergaard**  
Når Skinke møder Linse opstår kødfaktor
- 11.00 - 11.45 **Masterclass med Landbrug & Fødevarer og Mejeriforeningen: Christian Bøjlund og Merete Myrup**  
Ost giver smag til grønne retter
- 14.00 - 14.45 **Masterclass med Landbrug & Fødevarer og Mejeriforeningen: Christian Bøjlund og Puk Maia Holm-Søndergaard**  
Sæt smag, næring og tekstur til det grønne med kød
- 15.00 - 15.45 **Masterclass med Landbrug & Fødevarer og Mejeriforeningen: Christian Bøjlund og Katrine Langvad**  
Hytteost: Den perfekte ingrediens til dine grønne retter

## Nørderiet

- 10.00 - 10.30 **Workshop med Mark Hermann Chocolate**  
Oplev den ultimative chokolade smagsoplevelse med Mark Hermann Chocolate!
- 11.00 - 11.30 **Workshop med CBP**
- 13.00 - 13.30 **Masterclass med Valsemøllen**  
Nye muligheder med Økologiske Havreris – sundhed, smag og bæredygtighed
- 14.00 - 14.45 **Masterclass med Mette Ravn Vanilje**  
Bliv klog på vanilje – lær at vælge den rigtige

## Baren

- 10.00 - 15.30 **DM i Mocktails**  
Finaler
- 15.30 - 15.50 **DM i Mocktails**  
Præmieoverrækkelse

## Konkurrenceområde

- 9.00 - 15.45 **Årets Kok & Årets Tjener 2025**  
Finaler
- 16.45 - 17.15 **Årets Kok & Årets Tjener 2025**  
Præmieoverrækkelse

# Onsdag den 12. marts 2025

## Sundhedsscenen

- 10.30 - 11.00 **Oplæg med HORESTA**  
Mental trivsel på menuen:  
10 bud til bedre trivsel
- 11.30 - 12.00 **Oplæg med Umahro Cadogan**  
Maden taler til din krop
- 13.30 - 14.00 **Oplæg med Umahro Cadogan**  
Superfoods... findes de overhovedet?
- 14.30 - 17.00 **Medlemsarrangement med Kost og Ernæringsforbundet**

## Planteriget

- 10.00 - 16.00 **Workshops med Rub & Stub**  
Lav din egen sundhedsfremmende greenie
- 10.00 - 10.30 **Oplæg med Plantebaseret Videnscenter: Casper Bilton**  
Grønnere sportsernæring til elitesportsfolk, breddeidrætten og fitnessudøveren
- 11.00 - 11.30 **Oplæg med Plantebaseret Videnscenter: Claire Demontreuil**  
Sådan gør du plantebaseret mad på farten attraktivt
- 12.00 - 12.30 **Oplæg med Plantebaseret Videnscenter: Adam Kuskner**  
Nudging til grønne valg: Plantebaserede oplevelser til møder og konferencer
- 13.00 - 13.30 **Oplæg med Plantebaseret Videnscenter: Marie Luja Rasmussen og Christian Fentz**  
En grønnere fremtid – på uddannelser og i foodservice
- 14.00 - 14.30 **Oplæg med Plantebaseret Videnscenter: Daniel Barrera Madsen**  
Grøn mad på søndagsturen
- 15.00 - 15.30 **Oplæg med Plantebaseret Videnscenter: Tina Beermann**  
Grøn mad til ældre og småtspisende patienter
- 16.00 - 16.30 **Oplæg med Fokus Planterig**  
Plantebaserede produkter i offentlige køkkener

## Showkøkkenet

- 11.30 - 12.00 **Masterclass med Di Marco**
- 12.30 - 13.00 **Masterclass med La Prosciutteria**

## Nørdriet

- 10.00 - 10.30 **Workshop med Mark Hermann Chocolate**  
Oplev den ultimative chokolade smagsoplevelse med Mark Hermann Chocolate!
- 11.00 - 11.30 **Masterclass med Valsemøllen**  
Nye muligheder med Økologiske Havreris – sundhed, smag og bæredygtighed
- 13.00 - 13.30 **Masterclass med Dina Food**  
Professionelle desserter på ingen tid
- 14.00 - 14.45 **Masterclass med Mette Ravn Vanilje**  
Vaniljens vidunderlige verden

## Baren

- 10.00 - 15.30 **DM i Cocktails**  
Finaler
- 15.30 - 15.50 **DM i Cocktails**  
Præmieoverrækkelse

## Konkurrenceområde

- 9.00 - 15.45 **Årets Kokkelever og Årets Tjenerelever 2025**  
Finaler
- 16.45 - 17.15 **Årets Kokkelever og Årets Tjenerelever 2025**  
Præmieoverrækkelse

Se det opdaterede program her  
– og tjek gerne for eventuelle  
ændringer i programmet før messen



Valsemøllen

# Sæt dansk fuldkorn på menuen

*Professionelle køkkener i Danmark kan glæde sig over en nyhed, som gør det nemmere at skabe næringsrige og velsmagende måltider. Det populære danske mølteri Valsemøllen har netop lanceret Økologiske Havreris – et danskproduceret, økologisk fuldkornsprodukt, der er et vigtigt skridt mod at bringe mere dansk korn ind i måltidet.*



Advertorial



Valsemøllen

De fleste af os vil gerne spise sundere, men vi vil ikke gå ned på smag. Det gælder også, når vi spiser ude. Derfor har Valsemøllen introduceret Økologiske Havreris, som er et helt nyt fuldkornsprodukt, der er et alsidigt alternativ til hvide ris, pasta og andet tilbehør.

Med et højt indhold af fibre og proteiner samt nøglehulsmærkning opfylder produktet de ernæringsmæssige krav, der i dag stilles til moderne professionelle køkkener. Samtidig er det hurtigt og nemt at tilberede med en kogetid på kun 10 minutter. Havrerisene er lige så velegnede til klassiske danske livretter som til internationale retter fra både det asiatiske, mellemøstlige og latinamerikanske køkken.

“Havreris rammer en vigtig tendens i foodservice, hvor der er stigende fokus på lokale råvarer, økologiske produkter og madspild. Det er fuldkorn af høj kvalitet, som er nemme at tilberede, uden at det kræver ekstra tid eller ressourcer,” fortæller Lisbeth Wassmann Hjertebjerg, som er kok, professionsbachelor i ernæring og sundhed samt marketingchef hos Valsemøllen.

### Når tradition og innovation går hånd i hånd

Med mere end 125 års erfaring i dansk kornproduktion har Valsemøllen sat standarden for kvalitet og gode råvarer inden for brød, mel og bagning. De producerer i dag produkter af korn og bælgfrugter på deres egne møller i Esbjerg, Køge og Svendborg til både bageri, detailhandel, industri og foodservice. Nu udvider de sortimentet til også at omfatte måltidstilbehør, og Valsemøllen Økologiske Havreris markerer begyndelsen på denne rejse.

“Vores nye havreris har været længe undervejs, og vi har samarbejdet med både ernæringseksperter og kokke, der har testet dem grundigt i storkøkkener for at sikre et produkt, der lever op til de krav, man møder i professionelle køkkener. De økologiske danske havrekerner har gennemgået omfattende tests for at sikre den rette smag og konsistens,” forklarer Jesper Cantby, som er salgs- og marketingdirektør i Valsemøllen, og tilføjer:

“Vi ved, at det kan tage tid at vænne sig til nye produkter. Men vi forventer, at havreris bliver et populært valg, fordi det er et enkelt og fleksibelt produkt, der er nemt at integrere i både små og store køkkener, hvor fleksibilitet er afgørende.”

### Fra danske marker til professionelle køkkener

Valsemøllen Økologiske Havreris indeholder 100 gram fuldkorn per 100 gram, hvilket understøtter Fødevarestyrelsens anbefalinger om at spise 90 gram fuldkorn om dagen som del af en varieret kost. Havrerisene er lavet på økologiske danske havrekerner, der er dyrket, høstet og produceret i Danmark. Og med kort vej fra jord til bord bidrager de således til at reducere klimaaftrykket fra måltider. Samtidig kan de genopvarmes uden tab af smag og tekstur, hvilket gør dem ideelle til at reducere madspild.

“Indsatsen om at sætte fokus på ansvarlighed, økologi og omstilling er i gang i de professionelle køkkener. De fleste køkkener er desuden optaget af ernæring, og jo flere hvide kulhydrater, vi kan få ud og erstattet med grovere varianter, jo bedre er det. Valsemøllen Økologiske Havreris passer perfekt ind i den agenda,” lyder det fra Rikke Grønning, som er konsulent i bæredygtig omlægning i professionelle køkkener.

Ifølge Lisbeth Wassmann Hjertebjerg fra Valsemøllen glæder de sig til at inspirere til fremtidens måltider med mere dansk fuldkorn på menuen – i alle dele af måltidet: “Vi tror på, at havreris gør det lidt lettere at lave næringsrige og smagfulde måltider nemt og hurtigt, som samtidig taler ind i en ansvarlig dagsorden.”



Valsemøllen



Valsemøllen

## Madværkstedet København sætter sundhed på dagsordenen

*For første gang har den eventbaserede messe Madværkstedet København et tema, og valget er faldet på sundhed, der således snor sig som en rød tråd gennem messens mange aktiviteter.*



Madværkstedet 2023. Foto: NCH / Tony Brochner

Når Madværkstedet København den 11.-12. marts 2025 slår dørene op til to inspirerende dage med fuldt fokus på fødevarer, bliver det som noget nyt med et overordnet tema: sundhed. Og ifølge Carina Høgsted Kirkegaard, der er projektleder for messen i Lokomotivværkstedet, er det ikke tilfældigt, at temaet denne gang er sundhed:

”Udstillerne har efterspurgt sundhed som tema, så de har taget rigtig godt imod nyheden. Alle opfordres til at tænke sundhed ind i deres stande, og i den forbindelse er det vigtigt at understrege, at sundhed er mange ting – det handler både om mental sundhed, arbejdsmiljø og trivsel, kost og ernæring. Messen sætter desuden fokus på sundhed via en lang række aktiviteter.”

Allerede i forbindelse med åbningen af messen inviterer Madværkstedet til en spændende åbningstalk, som belyser, hvordan det står til med sundheden i de fødevarer, vi producerer, og hvordan vi sikrer sundheden i den mad, vi serverer og spiser.

Panelet i åbningstalken består af Madkulturens administrerende direktør Judith Kyst, Danpos administrerende direktør Claus Hein og Morten Hassing, der er Head of Food Product & Performance hos ISS Facility Services. Årets tema på Madværkstedet ledsages af det nye tiltag, 'Sundhedsscenen', hvor en række prominente oplægsholdere vil viderefordre deres viden og ekspertise om netop sundhed. Heriblandt iværksætter og TV-vært Emil Thorup, der ærligt og underholdende fortæller om sin rejse mod en sundere og yngre krop. Også Dennis Sandris Nielsen, der er professor ved Institut for Fødevidenskab på Københavns Universitet, indtager scenen og gør publikum klogere på, hvordan tarmsystemet påvirker menneskets sundhed. Sundhedseksperter Umahro Cadogan giver indsigt i superfoods og mad som et middel til at ændre kroppens sundhedstilstand og biologi, og så kommer HORESTA med 10 bud på, hvordan man sikrer bedre trivsel i de professionelle køkkener.



Madværkstedet 2023. Foto: MCH / Tony Brøchner



Madværkstedet København beskæftiger sig i år indgående med sundhed – både den mentale og den ernæringsmæssige. Foto: MCH/Tony Brøchner.

### Et utrolig relevant og vigtigt tema

Madværkstedet København er fødevarerbranchens faglige mødested i hovedstaden, som afholdes hvert andet år i Lokomotivværkstedet og arrangeres af MCH Messecenter Herning i samarbejde med brancheforeningen MLDK Mærkevarerleverandørerne. Det er en eventbåren messe, hvor både udstillerne og diverse aktører fra den danske madscene vil øse af deres viden og erfaring, så de besøgende kan gå fra messen med ny viden og inspiration – som altså denne gang står i sundhedens tegn.

Blandt de virksomheder, der bifalder valget af sundhed som overordnet tema, hører Valsemøllen.

”Temaet er utrolig relevant og vigtigt. Sundhed handler for os ikke kun om ernæringsmæssige kvaliteter, men også om råvarernes oprindelse, minimal miljøpåvirkning og den gode smag. Vi ser en stigende interesse for sundhed på flere niveauer – både i forhold til fuldkornsindhold, gode lokale råvarer og økologi, som kan være med til at inspire-



## Lagkagehuset byder på godt bagværk

Oplev Lagkagehusets uimodståelige univers af lækkert bagværk på Madværkstedet København. Kig forbi caféen i oplevelseszonen 'Brød & Kager' og nyd en velfortjent pause. Lagkagehuset står klar med nybagt morgenbrød, frisksmurte sandwiches, mange søde fristelser og friskbrygget kaffe. Åbningstiderne er kl. 9.00-17.00 både tirsdag og onsdag, og tager man cyklen til Lokomotivværkstedet, kan man hente en præmie hos Lagkagehusets café.

● **Brød & Kager**

re til sundere måltider i professionelle køkkener, konstaterer Lisbeth Wassmann Hjertebjerg,” som er marketingchef hos Valsemøllen.

Også hos Arla er der stor opbakning til Madværkstedets styrkede fokus på sundhed.

”Vi kan se, at sundhed fylder mere og mere for danskerne, og for os handler det om at skabe naturlige mejeriprodukter, der bidrager til en balanceret og bæredygtig kost. Vi er stolte af at levere naturlige høj kvalitetsprodukter, der tilfører mere smag, konsistens og tekstur, som er vigtige elementer ind i et grønnere køkken – og vi glæder os til at vise dem frem på Madværkstedet København og indgå i professionel sparring om sundhed og kvalitet,” fastslår Anette Boye, der er marketingchef for Foodservice hos Arla Pro. Arrangørerne bag Madværkstedet København, som er åben kl. 9.00-17.00 begge dage, glæder sig til at byde branchen indenfor til to inspirerende messedage fyldt med gastronomiske oplevelser, inspirerende events og spændende produktnyheder. X

# LOUNGE

Lounge

## Et område med tid til ro og fordybelse

*De mange indtryk på en messe kan være overvældende, men i loungeområdet 'Lounge by Thors & Trademark' som de to møbel- og interiøraktører Thors Design og Trademark Living står bag, kan man sætte tempoet ned, tanke op og finde inspiration til sit næste indretningsprojekt.*

### Thors Design skaber hyggeligt miljø på messen

I 'Lounge by Thors & Trademark' kan man opleve bæredygtige og rustikke møbler i genanvendt havnetræ fra Thors Design.

"Vi har indrettet loungeområdet i Lokomotivværkstedet til et hyggeligt miljø, hvor man kan arbejde ved computeren eller nyde en kold forfriskning ved vores unikke plankeborde," fortæller Carsten Thor, CEO og stifter af Thors Design.

I området kan man lade hånden glide over den bløde, rustikke overflade på havnetræet, der er forvandlet til holdbare møbler i stilfuldt, dansk design. De besøgende kan både se velkendte klassikere som plankebordene Gaia og Globe samt champagnekøleren Dio, der anses af Thors Design for at være en showstopper.

"Vores møbler er skabt til hoteller, caféer, restauranter og udeområder, hvor de tilføjer sjæl og skaber en varm, indbydende atmosfære. Det er der rig mulighed for at opleve i loungeområdet, hvor vi glæder os til at inspirere med vores design," siger Carsten Thor.



### Tag en pause med stil hos Trademark Living

Hos Trademark Living glæder de sig til igen at skabe deres eget lille univers på Madværkstedet.

"Vi har været udstillere på Madværkstedet mange gange, og vi kunne straks se os selv i dette New Yorker-loungekoncept," lyder det fra Jan Thormann, ejer og konceptansvarlig i Trademark Living.

Når de besøgende kommer forbi 'Lounge' området, vil de kunne finde rustikke møbler med patina, naturlige trætoner og industrielle detaljer, der alt sammen skaber en rolig atmosfære midt i messens travlhed. Derudover er der masser af inspiration til indretningsprojekter med møbler, der er perfekt til at skabe en afslappet og personlig stemning i Horesta-branchens miljøer. Hos Trademark Living ser de frem til at byde velkommen til et pusterum med plads til fordybelse.

"Vi håber på at begejstre de besøgende i dette fede og rå miljø, og at de vil kunne forestille sig, hvordan de robuste borde, der kan holde til hverdagen i en café, eller loungestolene kan skabe en hyggelig atmosfære i deres restaurant," siger Jan Thormann.

X



Besøg os  
i området  
**BRØD OG  
KAGE**



# INGREDIENSER TIL GODT BAGVÆRK

Hos CBP ved vi, at godt bagværk starter godt håndværk og de bedste ingredienser. Vi tilbyder et bredt sortiment af kvalitetsråvarer, der dækker alle dine behov, uanset om du leder efter klassiske ingredienser eller unikke specialvarer til at løfte din bagning. Vi har det hele - lige fra specielle meltyper, surdej og chokolade til færdige brød- og kageblandinger.

Besøg os på stand 5002 i området Brød og Kage. Lad os tage en snak om, hvordan vi kan hjælpe dig med at optimere dit bagværk og effektivisere arbejdsprocesserne i bageriet i dit køkken.

# TRENDS

## Hold øje med disse 3 fødevareretrends

*Kompleksiteten i fødevareretrends er stor, og hastigheden, hvormed nye tendenser opstår og forsvinder, stiger hele tiden. Spørgsmålet er, hvilke centrale trends inden for fødevarer og drikkevarer bør vi holde øje med i de kommende år?*

Begreber som sundhed, velvære og lang levetid har fået en fremtrædende plads i vores kollektive bevidsthed. Vi bliver således mere bevidste om vigtigheden af at opretholde både fysisk og mental sundhed, og vi søger aktivt efter måder at forbedre vores livskvalitet på.

Som forbrugere efterspørger vi i stigende grad funktionelle fødevarer og drikkevarer, der smager godt, samtidig med at de understøtter en aktiv og balanceret livsstil. Samtidig søger vi mod ærlige og gennemsigtige produkter, der ikke kun er gode for mennesker, men også for planeten. Det handler ikke kun om næringsstoffer, men også om oprindelse, produktion og klima.

Ud fra den aktuelle tidsånd kommer her tre fremtrædende fødevareretrends, der alle tapper ind i sundhed og ansvarlighed, som forventes at præge de kommende år.



# 1 Vand når nye højder

Vand gennemgår i øjeblikket en markant re-branding, da forbrugerne ønsker mere end blot hydrering. På TikTok fremviser trenden #WaterTok 'sexy water', som er kreative blandinger i vand med elektrolytter, pulver og sirupper. Denne trend viser, hvordan vand bliver både funktionelt og smagfuldt.

Den internationale aktør Aura Bora, som er et af de førende brands på området for dansk vand, tilbyder usædvanlige smagsvarianter som Olive Oil Martini og Peppermint Watermelon. Disse excentriske kombinationer, som er lavet med rigtige urter og naturlige ingredienser, har hjulpet brandet med at positionere sig som en stærk spiller på markedet.

Not Beer er en anden innovativ producent af dansk vand, som anvender emballage, der ligner øldåser. Ved at tappe ind i den alkoholfrie livsstil

og tilbyde et alternativ, der kombinerer det fornøjelige element fra alkohol med de sundhedsmæssige fordele ved vand, tiltrækker Not Beer yngre forbrugere, der drikker mindre alkohol, men stadig søger en social og sjov drikkeoplevelse. Med en luksuriøs tilgang til hydrering tilbyder Yacht Water dansk vand med en nautisk-inspireret emballage og legende budskaber, som er skabt med en humoristisk henvisning til en eksklusiv livsstil. Yacht Water slukker ikke blot tørsten, men opmuntrer forbrugerne til at skille sig ud fra mængden. >



## 2 Swicy-bølgen ruller

Fusionen af sødt og krydret (sweet og spicy) har ført til 'swicy'-trenden, der vinder frem som en vigtig smagsprofil. Denne dristige kombination, som har rødder i de asiatiske og latinamerikanske køkkener, bliver omfavnet af brands, der ønsker at imødekomme eventyrlystne smagsløg.

Starbucks har blandt andet udvidet sin sommermenu med Spicy Lemonade Refreshers, der byder på smagsvarianter som Spicy Dragonfruit og Spicy Pineapple. Disse friske drikke kombinerer tropisk frugtsødme med et strejf af chili-pulver og appellerer til de forbrugere, der søger komplekse og spændende smagsoplevelser.

Malai, der er et kreativt isbrand, har introduceret innovative smage i sortimentet som Pumpkin Garam Masala Crumble og Banana Peanut Butter Garam Masala. Disse varianter blander traditionelle indiske krydderier med dessertfavoritter og tilbyder et unikt twist til de nysgerrige forbrugere.



Pumpkin Garam Masala Crumble



## 3

## Kaffe uden bønner vinder frem

I takt med at klimaforandringer truer kaffens fremtid, udvikler innovatører verden over nye produkter for at sikre, at vores daglige kop ikke forsvinder. Fra cellebaserede alternativer til bønnefri bryg er kaffens fremtid mangfoldig, bæredygtig og fuld af kreative muligheder. Den israelske startup Pluri baner vejen for cellebaseret kaffe som et bæredygtigt alternativ. Ved hjælp af 3D-bioreaktorer udvinder og formerer Pluri kaffeceller for at skabe kaffepulver, hvilket reducerer miljøpåvirkningen. Denne metode bruger 98 % mindre vand og 95 % mindre jord end traditionel kaffedyrkning og bevarer samtidig smagen af Arabica-bønner.

Northern Wonder fra Holland går en anden vej med bønnefri kaffe. De efterligner kaffens smag ved at bruge ingredienser som lupinbønner, johannesbrødkernemel og dadelfrø. Ved at undgå kaffebønner tackler Northern Wonder de miljøproblemer, der er forbundet med kaffeproduktion, såsom skovrydning og høj CO2-udledning.

Prefer, der er baseret i Singapore, skaber kaffe ud af madaffald som sojabønnepulv og bygkorn. Processen tager kun 48 timer og tilbyder et kaffealternativ, som stadig giver den sensoriske kaffeoplevelse, men bruger koffein udvundet fra te som et energiboost. X



Pluri

Kilde: LS:N Global

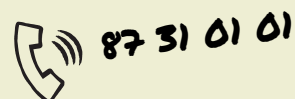
HVIS DIT PRODUKT SKAL STÅ  
STÆRKT PÅ HYLDEN...

WHO YA  
GONNA CALL?



CAMELEON  CREATIVES

BRAND- & PACKAGING DESIGN AGENCY



SOM ÉT AF DANMARKS MEST SPECIALISEREDE BUREAUER PÅ VORES FELT KENDER VI TIDENS FORBRUGERE. FORSTÅR DERES OVERVEJELSER OG VALG. VI ER CAMELEON CREATIVES OG MED EN BRÆNDENDE PASSION DESIGNER VI MENINGSFULDE PRODUKTEMBALLAGER OG IDENTITETER TIL FØDEVARER OG ANDRE FMCG-BRANDS.

SCAN OG FÅ TRENDS,  
INSIGHTS OG CASES  
**CAMELEON.DK**





Teministeriet

# TEMINISTERIET

## - unikke smagsoplevelser til enhver servering

Teministeriet, grundlagt i Malmø i 2015, forener Østens tetraditioner med skandinavisk minimalisme og design. Det unikke brand leverer både kvalitetste og æstetiske oplevelser ud over det sædvanlige.

Her mødes smag, design og bæredygtighed i en komplet sanseoplevelse, der med skandinaviske værdier og globalt udsyn sætter nye standarder for fremtidens te.

### Witt Denmark har fuld ejerskab af Teministeriet

Witt Denmark overtog i 2023 Teministeriet som et led i strategien om at styrke positionen inden for fødevarer og livsstil. Fra produktionen i Gødstrup ved Herning sikrer et dedikeret team kvaliteten af sortimentet, der distribueres til forhandlere og partnere globalt.

### Giv folk den smagsoplevelse, de fortjener - og forventer

En undersøgelse fra efteråret 2024 viste, at tedrukkere ofte føler sig overset i restaurationsbranchen. Alt for mange oplever, bogstaveligt og billedligt, at få en 'tynd kop te'. Det vil Teministeriet ændre, så teen får den opmærksomhed, den fortjener, og hotel- og restaurantgæster får en oplevelse i særklasse, der fryder smagsløgene og efterlader et varigt indtryk.

### Next level luksuste - skræddersyet til hospitality og detailhandlen

Teministeriet tilbyder en række løsninger tilpasset individuelle behov: løs te, pyramideposer og klassiske tebreve, økologisk Sparkling Tea på flaske samt Chai latte og kakao. Te i forskellige farver til forskellige miljøer - det minimalistiske design passer perfekt ind, hvad enten det er til morgenmadsserveringer, hotelværelser eller lobbyer.

### Bæredygtighed og skønhed i fokus

Teministeriets strategi forener luksuriøse smagsoplevelser med miljøhensyn. Fra leverandør til produkt minimeres CO2-aftrykket gennem miljøvenlige partnerskaber, genanvendelig emballage samt grønne produktionsmetoder.

## Te skal være en oplevelse, man husker

Alle sanser skal forkæles, så teen ikke blot smager fantastisk, men også dufter uimodståeligt og præsenterer sig smukt. Flere tevarianter fra Teministeriet er inspireret af den skandinaviske natur, og uanset hvilken variant man vælger, kan man være sikker på en oplevelse, der varmer, glæder og smager. Det skal være indbydende, nemt og bekvemt.

## Forestil dig...

... en elegant tekande fyldt med løsbladet te, der langsomt trækker, mens duften og den varme damp spreder sig og inviterer til at nyde en luksuriøs kop te. Perfekt til øjeblikke med ro og nærvær, som en stille morgenstund, inden hotelgæsterne tager afsted på dagens nye eventyr. For de travle øjeblikke tilbyder Teministeriet også en perfekt, praktisk løsning på farten. Supertea-brevene eller Note, individuelt indpakket i bionedbrydelige teposer, gør det nemt at brygge en velsmagende kop te på ingen tid. Disse teposer er ideelle til restauranter, morgenmadsbuffeter eller selvbetjeningsstationer, hvor de skaber en særlig teoplevelse for alle.

## Når aftenen falder på...

... åbner Teministeriets økologiske Sparkling Tea for nye muligheder. Server en forfriskende og elegant alkoholfri velkomstdrink, der forener det bedste fra teens verden med fine bobler – perfekt som et sofistikeret alternativ til champagne. De unikke smagskombinationer spænder fra eksotiske fusioner til klassiske varianter, hvilket gør det muligt at skabe særlige øjeblikke for enhver gæst. Uanset om det serveres som en fornem aperitif i restauranten eller som en forfriskende nightcap på værelset, tilbyder Sparkling Tea en eksklusiv oplevelse, der elegant runder dagen af.

Teministeriet tilbyder derudover stilfuldt tilbehør, der fuldender oplevelsen. En serie af elegante, dobbeltvæggede glas sikrer, at du kan nyde din te uden at brænde fingrene. Sortimentet består desuden af tidløse glas-tekander, hvor man kan se teen 'danse', mens den brygges.



Mød os på  
Madværkstedet  
i zonen  
'Drikkevarer'

## Drivkraften bag Teministeriet i Danmark

### Sales & Product Manager - Christina Vang Hansen

Christina er brand owner på Teministeriet hos Witt Denmark og har haft fornøjelsen af dette smagsunivers siden 2018. Hun står bl.a. for at udvikle og udforske de mange smagsvarianter, og i samarbejde med firmaets marketingafdeling skabes de skandinaviske, stilrene og bæredygtige designs på produkterne.

*"Jeg gør mig umage for at finde den bedste kvalitet og smag. Jeg stræber efter at finde bæredygtige materialer til emballage, som f.eks. kan genanvendes, fyldes igen eller er bionedbrydelige – det er jeg sikker på, er vejen frem," udtaler Christina.*

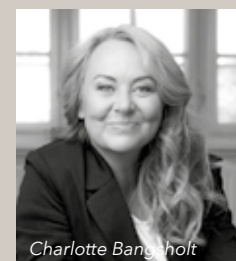


Christina Vang Hansen

### Area Manager Denmark - Charlotte Bangsholt

Charlotte brænder for at sikre førsteklasses service til alle kunder i Danmark. Med personlig vejledning og oplæring hjælper hun med at skabe den perfekte teoplevelse – tilpasset hver enkelt servering og kundes behov.

*"Der findes en te til enhver servering. Glem ikke, hvor lidt der skal til for at give din gæst en uforglemmelig te- og smagsoplevelse," udtaler Charlotte.*



Charlotte Bangsholt

# UDSTILLERE

## Mejeri

### Hansens er dansk iskultur med fart på innovation

Gennem fire generationer har familien Hansen arbejdet med de kolde fristelser og udviklet et unikt håndværk omkring fremstillingen af kvalitetsis. Det er i dag Rasmus og Anders Eibye Hansen, som bærer traditionen videre og skaber smagen af den originale danske is. Hansens er dansk iskultur gennem mere end 100 år. Alligevel er innovation helt centralt for brødrene Hansen, som begge er nysgerrige af natur og gerne vil udvikle nye måder at fremstille is på.

På Hansens stand kan man opleve den nye smag 'Cacao Upcycled', som er en flødeis lavet med et restprodukt fra verdensmesteren i chokolade: Friis Holm. Ved at tage smagen fra kakaobønnernes skal, kan hele kakaobønnen udnyttes, og intet går til spilde – og det er umagen værd.

Et andet spændende projekt i 2025 er et samarbejde med Mads Nørgaard Copenhagen, der er kendt for sine klassiske stribe t-shirts, som er vævet og syet i Danmark. Hansens og Mads Nørgaard deler værdier og brænder begge for at skabe kvalitet, som holder. Det kan man smage i den friske og stribe sommerispind 'Nørgaard Pop'.

På standen på Madværkstedet kan man også opleve sæsonens øvrige nyheder fra Hansens: 'Rødgrød' og 'Jordbærsmil'.



Hansens

## Specialiteter

### Kærlighed og kvalitet fra Made by Mama

Bag hvert enkelt produkt fra Made by Mama står et menneske. Et menneske, som folkene bag virksomheden kender indgående og stoler på, og som bidrager til at skabe den bedst tænkelige oplevelse.

"Lars høster og presser olivenolien. Ilenia og hendes kollegaer fremstiller, vender og pakker parmesanen. Massimo sikrer den helt rette balance i balsamicoen. Sådan kunne vi fortsætte med alle vores producenter, og vi vil gerne fortælle historierne om dem," fortæller Alex Racoveanu, som er CCO hos Made by Mama og tilføjer: "Vores producenter er alle – ligesom os – stolte af deres håndværk. De har en kompromisløs tilgang til kvalitet, når de fremstiller vores produkter og holder fast i vores princip om at bruge 100 % naturlige ingredienser."

Hos Made by Mama kalder de disse mennesker 'Mama's'. Deres kærlighed og passion findes i hver dråbe balsamico og hver bid parmesan.

"Vi ved, hvem der står bag hvert eneste produkt, og hvordan de har lavet det. Og det er vores garanti og løfte til kunderne," lyder det fra Alex Racoveanu.

På Made by Mamas stand på messen er der mulighed for at smage produkterne og høre historien bag hvert enkelt.



Made by Mama

# Bliv klogere på trends og forbrug

- deltag på pej gruppens  
foodkonference

## Save the date

Oslo  
23. september 2025

Herning  
30. september 2025

København  
2. oktober 2025



Følg med på  
[www.pejgruppen.com/food/](http://www.pejgruppen.com/food/)

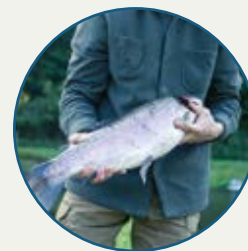


## ÅDAL ØRRED

DANSK ØKOLOGISK KVALITET



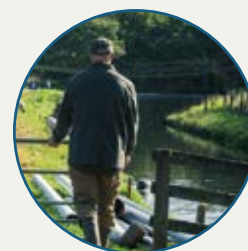
Ingen antibiotika,  
væksthormoner eller  
GMO



Naturbund og lav  
bestandstæthed for  
sundere fisk



Grøn energi og  
naturbeskyttelse



Lavere fedtindhold,  
fastere kødstruktur

[WWW.AADALOERRED.DK](http://WWW.AADALOERRED.DK)

Oplev den rene smag af naturen med Ådal Ørred. Vores økologisk certificerede ørreder er opdrættet med omhu i de smukke omgivelser af Vejle Ådal, hvilket sikrer et friskt, naturligt og bæredygtigt produkt i høj kvalitet.

**FIND OS PÅ STAND M 5254**  
*området med Kød & Fisk*



Own the taste

# OSCAR® PREMIUM PASTA

## INTENS SMAG TIL PROFESSIONEL MADLAVNING

### MØD DE NYE VARIANTER

Vores **Hummerfumet** pasta har en unik smag, der kommer fra en blanding af hummer koncentrat og aromatiske ingredienser. Den er ideel til fremstilling af fyldig hummersauce og cremer. Brug den, når du laver risotto, hummerbisque eller pocherer fisk og skaldyr, denne pasta vil tilføje dybde til din ret.

Brug vores **Lammejus** pasta som er lavet af koncentreret lammefond og smagfulde ingredienser. Den bløde pasta-tekstur giver mulighed for hurtig og nem påføring, mens dens nuancerede smag af stegt lam og et strejf af karameliseret hvidløg giver en dejlig smagsbalance til din ret.



Find mere information på [www.oscarnordic.com](http://www.oscarnordic.com)



# BRAISERET LAMMESKANK

---

## Ingredienser

10 Portioner

4 lammeskanke  
2 løg, groft hakket  
3 gulerødder, skåret i skiver  
2 stilke bladselleri, skåret i skiver  
3 fed hvidløg, knust  
2 spsk tomatpuré  
1 l vand  
100 g OSCAR® Premium Lammejus pasta  
2 laurbærblade  
4-5 timiankviste  
1 spsk sorte peberkorn  
salt og peber

## Sådan gør du

1. Krydr lammeskanke med salt og peber. Varm olien i en stor gryde eller stegegryde, og brun skankene godt på alle sider. Tag dem op og læg dem til side.
2. I samme gryde tilsættes løg, gulerødder, bladselleri og hvidløg. Sauter i 5-6 minutter, indtil grøntsagerne begynder at tage farve.
3. Tilsæt tomatpuré og lad det stege med i yderligere 2 minutter. Deglacér med lidt vand og lad det koge ind til ca. det halve.
4. Tilsæt resten af vandet, samt OSCAR® Premium Lammejus pasta og rør godt rundt, så pastaen opløses. Læg lammeskanke tilbage i gryden sammen med laurbærblade, timian og peberkorn.
5. Dæk gryden med låg og lad skankene braisere ved lav varme i ca. 2,5-3 timer, eller indtil kødet er mørt og slipper benet. Alternativt kan du braisere dem i en ovn ved 160°C.
6. Når skankene er færdige, tages de op af gryden. Sigt saucen og kog den eventuelt lidt ind for en mere koncentreret smag. Smag til med salt og peber.

Mød os i  
zonen  
'Kød & Fisk'

### Tip:

Server de braiserede lammeskanke med den kraftigelammesauce og tilføj tilbehør som kartoffelmos, rodfrugtpuré eller polenta samt en frisk grøn salat.

Tirsdag 11. marts  
Kl. 9.00-17.00

# Hvem bliver Årets Kok og Årets Tjener 2025?

*I de inspirerende omgivelser på Madværkstedet skal der kæmpes om de eftertragtede titler som Årets Kok og Årets Tjener ved de officielle danmarksmesterskaber for professionelle kokke og tjenere.*

Danmark har gennem årene etableret sig som en førende nation inden for gastronomiske oplevelser og fremragende service. Tirsdag den 11. marts er det tid til at finde de næste store stjerner i branchen, når konkurrencerne Årets Kok og Årets Tjener løber af stablen på Madværkstedet. Bag kåringerne står HORESTA og 3F, der begge arbejder for at fremme kvalitet og udvikling inden for branchen. I november 2024 blev der afholdt semifinaler på Kold College i Odense, hvor landets dygtigste kokke og tjenere

dystede intenst i både smagsoplevelser og service i særklasse. Her kvalificerede seks kokke og seks tjenere sig til den store finale på Madværkstedet. De officielle danmarksmesterskaber er samtidig en fejring af det høje niveau, som dansk gastronomi og service har opnået både nationalt og internationalt.

Konkurrencerne stiller høje krav til deltagerne, som gennem flere runder skal bevise deres evner under tidspres. Kokkene skal imponere dommerpanelet med kreativitet, teknisk kunnen og evnen til at levere smagsoplevelser i verdensklasse. Tjenerne bliver testet i deres faglighed gennem præcision i borddækning, service og kommunikation med fokus på at skabe en mindeværdig gæsteoplevelse.

## Finalist: En sejr vil betyde alt

Blandt de kokke, der skal være med til at inspirere og motivere andre med gastronomisk kvalitet, finder man Magnus Brandenburg Carlsen, der er assisterende køkkenchef ved den tostjernede københavnske Michelin-restau-

## FINALISTERNE TIL ÅRETS KOK ER:



Cille Bunk Pedersen,  
Bistro Boheme



Daniel Alexander Petersen,  
HimmerLand Resort/  
HimmerRiget



Kristoffer Madsen,  
Molskroen



Magnus Brandenburg  
Carlsen,  
Alchemist



Sophia Antorini,  
Restaurant Domæne



Tommy Jespersen,  
Gastroca &  
Holckenhavn Slot

## Kom og oplev fremtidens stjerner

Dagen efter, onsdag den 12. marts, er det den nye generation i hotel- og restaurationserhvervet, der skal i aktion på Madværkstedet.

Her skal 12 kokkelever og 10 tjenerlever nemlig kæmpe om titlerne Årets Kokkelev 2025 og Årets Tjenerlev 2025.



Madværkstedet 2023. Foto: MCH / Tony Brøchner

rant Alchemist. For ham er der meget på spil, og skulle han ske at stryge helt til tops, vil glæden derfor være enorm. "Jeg er et stort konkurrencemenneske, så det vil betyde rigtig, rigtig meget – alt faktisk. Ikke på grund af hæderen eller berømmelsen, men på grund af min egen selvforståelse – jeg gør det for mig selv. Det bliver ikke større i Danmark, og faktisk burde konkurrencen få endnu mere opmærksomhed – alle kokke ved, at det er det største herhjemme," fastslår Magnus Brandenburg Carlsen.

### En fejring af de bedste i branchen

Priserne Årets Kok og Årets Tjener er blevet uddelt siden henholdsvis 1992 og 2006, og den store finale er en fest-

dag for dansk gastronomi og service, hvor både fagfolk, branchefolk og madentusiaster samles. Begge konkurrencer spiller en vigtig rolle i forhold til at hæve standarderne i branchen og understrege betydningen af dygtige fagfolk i oplevelsesøkonomien.

Det er et utrolig stærkt felt af finalister, som i år skal kæmpe om titlerne Årets Kok og Årets Tjener på Madværkstedet. De besøgende kan opleve spændingen og dedikationen på nært hold under konkurrencerne, når finalisterne dyster om de prestigefyldte priser i løbet af tirsdagen. Det vil være præmieoverrækkelse kl. 16.45-17.15, hvor det afsløres, hvem der kan kalde sig Årets Kok og Årets Tjener 2025.

X

## FINALISTERNE TIL ÅRETS TJENER ER:



*Emil Pandrup,  
Restaurant Calma*



*Henrik Lindegaard,  
Hotel Frederiksminde*



*Kim Holmsgaard  
Toft Ussing,  
Restaurant Raalingen*



*Kristine Slott Olsen,  
Restaurant Calma*



*Lena Hahn Atzen,  
Restaurant Treetop*



*Marc Thejl Hansen,  
Ti Trin Ned*

# ZERO WASTE FORKLÆDE

lavet af **100%** genanvendte materialer



 again

**SKRU OP FOR EN NEMMERE HVERDAG**  
- og ned for klimaaftrykket i køkkenet

- **Vi leverer jeres arbejdstøj**, vasker, reparerer og leverer - igen og igen
- **Forklæde af 100%** genanvendte materialer, hvoraf 60% er vores egne kasserede tekstiler
- **Optimal komfort:** Kryds på ryggen, så du undgår træk i nakken



Fås i grå og denim

# 3 hurtige

til Bjarke, køkkenchef på restaurant Treetop

## 1. HVAD ER DET FEDESTE VED DIT ARBEJDE?

Det fedeste er, at lave mad til vores gæster. Vi har konstant fokus på at blive endnu dygtigere og tilføre ny viden og nye teknikker i køkkenet, og efter 14 år som udlært er jeg endnu ikke blevet træt af det.

Vores teamwork og holdpræstation spiller en afgørende rolle for trivslen, og vi har et stærkt sammenhold og høj tolerance.

## 2. HVORDAN ADSKILLER ZERO WASTE-FORKLÆDET SIG FRA ANDRE FORKLÆDER?

To ting: Først og fremmest er den gode historie og producenter med fokus på bæredygtighed vigtigt for os, og det skal afspejles i alt hvad vi laver.

Forklædet er komfortabelt at have på, selv efter en hel dag, og det er især fordi det har kryds på ryggen og derfor ikke trækker hen over nakken. Og så er det lækkert med de brede stropper.

## 3. HVAD BETYDER BÆREDYGTIGHED FOR DIG?

Det er udgangspunktet for alt vi laver. Alle vores råvarer kommer fra små, lokale producenter som har fokus på bæredygtighed og gode værdier, og vi kommer aldrig til at servere fx ananas og papaya.

Når vi udvælger produkter og leverandører har vi fokus på tre ting: Gode mennesker, en bæredygtig tilgang til produkterne og produkter i topkvalitet.

*Bjarke Jeppesen er køkkenchef på restaurant Treetop på Munkebjerg Hotel, Årets Kok 2024, og en del af det danske Kokkelandshold.*

# Sundhed på menuen

*Hvordan står det til med sundheden i de fødevarer, vi producerer? Og hvordan sikrer vi sundheden i den mad, vi serverer og spiser? Ved Madværkstedets åbningstale kan man få værdifuld indsigt fra førende eksperter i fødevarerbranchen.*

Når Madværkstedet slår dørene op tirsdag den 11. marts 2025, vil et panel af nøglepersoner stille skarpt på sundheden i den danske fødevarerbranche. Under temaet 'Sundhed på menuen' vil de dele deres viden, erfaringer og visioner i en inspirerende åbningstale i 'Planteriget', som er den centrale køkkenscene i oplevelseszonen 'Grønt & Plantebaseret'.

Samtalen modereres af Johanne Birn, der har over 15 års erfaring inden for fødevarerbranchen og arbejder passioneret med bæredygtighed, udvikling og innovation. Sammen med panelet giver hun et aktuelt indblik i sundhedens tilstand i fødevarerbranchen – fra politiske initiativer og virksomheders indsats til konkrete løsninger, der gør en forskel i praksis.

"Det handler ikke kun om, hvad vi spiser, men hvordan vi producerer, serverer og tænker mad. Sundhed på menuen er ikke en trend – det er en nødvendighed, hvor politik, innovation og ansvar går hånd i hånd. I åbningstalten

sætter vi fokus på, hvordan vi skaber reelle forandringer, der gør en forskel for både mennesker og planeten, forklarer Johanne Birn."

## Fokus på smag og bæredygtighed

Senere på tirsdagen vil Johanne Birn sammen med Aviaja Riemann-Andersen fra Agrain og Emil Andersen fra PerfectSeason debattere, hvordan man skaber mad, der både er velsmagende, sund og bæredygtig.

"Vi ved alle sammen godt, at vi skal spise mere grønt. Produkter kan dog være nok så sunde og bæredygtige, men hvis ikke de smager godt, så køber vi dem ikke. Derfor vil vi gerne sætte fokus på, hvordan man arbejder med det i praksis, og hvordan man lykkes med at lave noget, der smager godt," lyder det fra Johanne Birn.

Til oplægget 'Grønne smagsoplevelser – vejen til sundhed for dig og planeten', som også finder sted i Planteriget, vil der være mulighed for at møde virksomhederne Agrain, som arbejder med at upcycle mask fra fødevarerproduktion til mel, og PerfectSeason, som skaber plantebaserede produkter lavet på økologiske grønnsager.

"Agrain og PerfectSeason vil hver især fortælle om, hvordan de arbejder med smag og sundhed. De har helt fra starten været optaget af, at deres produkter skal smage godt, samtidig med at de er sunde," forklarer Johanne Birn og tilføjer, at der også vil være smagsprøver fra både Agrain og PerfectSeason.

Det er gratis at deltage i oplæggene og kræver ingen tilmelding. X

## Moderator

## Paneldeltagere



Johanne Birn  
Konsulent og madnørde



Judith Kyst  
Adm. direktør  
Madkulturen



Claus Hein  
Adm. direktør  
Danpo



Morten Hassing  
Head of Food Product  
& Performance  
ISS Facility Services



Aviaja Riemann-Andersen  
CEO og Co-founder  
Agrain



Emil Andersen  
CEO og Co-founder  
PerfectSeason

# Fokus på grøn efteruddannelse

*På Madværkstedet er der mulighed for at deltage i et spændende netværksarrangement, der sætter fokus på, hvordan grønne løsninger kan integreres i forskellige køkkener.*

"Vi vil gerne inspirere alle former for køkkener til tænke planterigt, og for at de kan lykkes med det, er det vigtigt, at de har de rette kompetencer."

Sådan lyder det fra Trine Krebs, som er grøn sjæf i Food Organisation of Denmark samt moderator ved et inspirerende arrangement på Madværkstedet, hvor deltagerne inviteres til at dele indsigter og ønsker i forhold til grøn efteruddannelse og bæredygtig opkvalificering i branchen. Planteløftet, som er drevet af Kost- og Ernæringsforbundet, Landbrug og Fødevarer, Hotel- og Restaurantskolen, Madfællesskabet og Food Organisation of Denmark, står bag netværksarrangementet, som byder på oplæg fra erfarne fagfolk, der fortæller om deres erfaringer med den grønne omstilling. Efterfølgende vil der være mulighed for dialog og sparring mellem deltagerne.

## Sæt fokus på grøn udvikling gennem AMU-kurser

"Formålet med arrangementet er at give en bedre forståelse for, hvordan arbejdsmarkedsuddannelser (AMU) kan være et vigtigt redskab til at få mere viden om planterig mad.

Deltagerne får indsigt i relevante kurser og konkrete eksempler på, hvordan andre køkkener allerede har taget de første skridt mod grøn efteruddannelse," fortæller Trine Krebs. Netværksarrangementet er således for alle, der ønsker at flytte deres køkkener i en grønnere retning ved at uddanne og udvikle sig inden for området. Og ifølge Trine Krebs er det vigtigt, at man starter stille og roligt i stedet for at være alt for ambitiøse:

"Det er rigtig godt, at man sætter sig nogle mål, men man behøver ikke at skabe revolutionerende ændringer fra start. Der er mange måder at gribe det an på, og der er rig mulighed for at præge AMU-kurserne, som både prisvenlige og tilgængelige."

Arrangementet finder sted i 'Planteriget', og Hotel- og Restaurantskolen vil servere grønne gastronomiske eksperimenter og byde på forfriskende formiddagsboller. Det er gratis at deltage og kræver ingen tilmelding. X

### Vidste du?...

...at du kan skræddersy din uddannelse ved at sammensætte AMU-kurser efter behov i samarbejde med erhvervsskoler. Kurserne er for både faglærte og ufaglærte i private og offentlige virksomheder. De imødekommer arbejdsmarkedets behov og styrker medarbejderens erhvervskompetencer. Det er muligt at søge tilskud fra kompetencefonden på Pension Danmark, hvis du er omfattet af en overenskomst mellem HORESTA, Dansk Erhverv og 3F.

### Moderator



Trine Krebs  
Grøn sjæf  
Food Organisation of Denmark

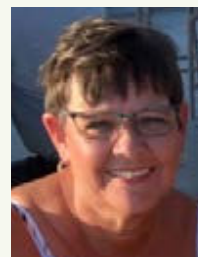
### Paneldeltagere



Marie Haahr Jensen  
Teamleder i kursusafdelingen  
Hotel- og Restaurantskolen



Søren Kyed  
Gastronomisk chef  
Dansk Cater



Lotte Christensen  
Bæredygtigheds- og udviklings-  
chef, Jespers Torvekøkken



Ken Møller  
Køkkenschef for personalekantine  
Holte Rådhus / Birkerød Administration

## Showkøkkenet

Tirsdag 11. marts  
Kl. 10.00-11.45 og 14.00-15.45

 Kød & Fisk

# Sæt smag og næring til de grønne måltider

*Der skal ikke så meget til at løfte grønne måltider op til nye højder  
– ikke bare når det gælder smag, men også i forhold til næringsværdien.  
Hør om madens synergier, når Landbrug & Fødevarer sammen med  
Mejeriforeningen indtager 'Showkøkkenet' i oplevelseszonen 'Kød & Fisk'.*



**Mød tre eksperter og  
en kok til fire sessioner  
i 'Showkøkkenet':**

**Merete Myrup**

Ernæringschef, Mejeriforeningen

**Katrine Langvad**

Chefkonsulent – ernæring, sundhed og  
måltider, Landbrug & Fødevarer

**Puk Maia Holm-Søndergaard**

Chefkonsulent – ernæring, sundhed og  
måltider, Landbrug & Fødevarer

**Christian Bøjlund**

Kok og iværksætter



Madværkstedet 2023. Foto: MCH / Tony Brøchner

Der er tryk på den grønne omstilling i køkkenerne og i fødevarer virksomhederne. Der udforskes nye sammensætninger, som skal give velsmag, mundfølelse og ikke mindst næring i retter, der er så lækre, at man ikke kan holde fingrene fra dem. Til at byde det grønne velkommen på tallerkenen og få flere danskere til at synes bedre om planterige måltider, kan mælkeprodukter, ost og grisekød være løftestænger til at få retterne til at føles som noget, man kender og holder af.

Under fire sessioner i 'Showkøkkenet' på Madværkstedet giver Landbrug & Fødevarer og Mejeriforeningen indsigt i, hvordan grønne måltider får mere smag og næringsværdi.

### Kød og ost som smagsløfter

I de to sessioner om formiddagen vil der være fokus på den synergi, der opstår mellem det animalske og det vegetabiliske – både med kød og lagret ost.

"Der skal ikke ret meget kød til at oppe næringsstofsammensætningen i et ellers grønt måltid. Sammen med godt med grøntsager og frugt kan en smule grisekød gøre meget godt i et måltid. Bare 15-50 gram tilberedt kød i måltidet øger optagelsen af jern og zink fra vegetabilier som bælgfrugter, fuldkorn og mørkegrønne grøntsager," forklarer Puk Maia Holm-Søndergaard, som er chefkonsulent – ernæring, sundhed og måltider hos Landbrug & Fødevarer. Hun suppleres af ernæringschef hos Mejeriforeningen, Merete Myrup:

"Mejeriprodukter kan hjælpe forbrugere med at få flere grøntsager og bælgfrugter på tallerkenen. Mange synes det er svært med nye grønne retter, men ved at tilføje en

mindre mængde lagret ost, får retterne både tekstur og smag – og vigtige næringsstoffer. Lagret ost kan give den smag af umami, som mange kan savne i en grøntsagsret."

### Umami på den grønne tallerken

Eftermiddagen byder på to sessioner med fokus på at tilføje kød og hytteost til den grønne rejse. Her stilles der skarpt på de mange fordele, der opstår, når grisekød krydrer de farverige grøntsager på tallerkenen. Kødet sætter smag, næring og tekstur til det grønne.

"Vi elsker umami og måltider med bestemte teksturer. En god variation mellem råvarer udfordrer og styrker smagsløg og gør flere næringsstoffer tilgængelige for os," fortæller Puk Maia Holm-Søndergaard.

Hytteost er på det seneste blevet et meget populært produkt blandt både unge og ældre. Dels på grund af den sunde næringsstofprofil – højt proteinindhold og lavt fedtindhold – og dels på grund af de mange anvendelsesmuligheder i både varme og kolde retter.

"Den milde smag betyder, at hytteost kan anvendes i både det søde og det salte køkken – og tilføje smag og vigtige næringsstoffer, som det kan være svært at få nok af fra en kost med planter alene. Samtidig tilfører det en god og 'tryk' smag, som kan give flere mod til grønne retter," lyder det fra Katrine Langvad, som er chefkonsulent – ernæring, sundhed og måltider hos Landbrug & Fødevarer.

Kokken Christian Bøjlund understreger budskaberne i de fire sessioner i 'Showkøkkenet' med lækre smagsprøver, der viser, hvordan kød og mejeriprodukter giver smag og næring til grønne måltider.

X



# NESPRESSO AGUILA 440

Baristahåndværk i topklasse

“For os er ensartethed og højeste kvalitet det vigtigste.”

- D'ANGLETERRE



**NESPRESSO**

EXCLUSIVE  
DISTRIBUTOR

PROFESSIONAL

# NESPRESSO AGUILA

Løft din restaurant med baristahåndværk i topklasse.  
Aguila kan brygge alle typer kaffe, både med eller uden frisk mælk, inkl. iskaffe.

IDEEL TIL HOTELLER, RESTAURANTER OG CAFÉER, HVOR  
KVALITET OG ENSARTETHED ER I HØJSÆDET.

## EGENSKABER



Ristretto,  
Espresso & Lungo



Cappuccino & Latte  
Machiato



Mælkeskum



Varm mælk



Varmt vand



AGUILA 440



AGUILA 220

#1

Med Aguila-serien får du kaffe i barista-kvalitet, uden at have baristaer ansat. Alle laver samme produkt i samme høje kvalitet – hver gang.

#2

Lav op til 4 kopper kaffe ad gangen og brug tiden på at se kunden i øjnene eller klargøre andre ting til servering. Servering på mindre end 2 min. efter bestilling.

#3

Intuitiv at betjene og nem at rengøre.

#4

Kend din præcise omkostning, da maskine + service + kapsel, kan udregnes til én samlet pris med intet svind.



### Rådgivning

Vores kaffeekspertes sidder klar til at give råd og vejledning.



### Dag-til-dag levering

Bestil inden kl. 15.30 mandag til fredag, så leverer vi efterfølgende hverdag.



### Fri fragt

Bestil for min. 599 kr., så leveres ordren fragtfrit i Danmark.

Baren

Tirsdag 11. marts og  
Onsdag 12. marts  
Kl. 10.00-15.30

# Bartendere mixer, shaker og dyster om at blive danmarks mester

*Det bliver festligt, det bliver farverigt, og det bliver velsmagende, når en række af landets dygtigste bartendere slipper fantasien og deres mixologiske evner løs på Madværkstedet for at kunne kalde sig danmarksmester i både mocktails og cocktails.*

Der er garanteret visuel wow-effekt såvel som uovertrufne smagsoplevelser, når Madværkstedet tirsdag den 11. marts og onsdag den 12. marts finder drinks-glas, shakers og isterninger frem og byder velkommen til danmarksmesterskaberne i henholdsvis mocktails og cocktails. Her vil en række af Danmarks allerbedste bartendere dyste på både kreativitet og teknik, når de hver især frembringer en række exceptionelle drinks, der nok skal efterlade de fremmødte såvel som smagsdommerne 'shaken and stirred'.





### Mesterlige mocktails

Alkoholfri mixologi er på fremmarch. Danmarks-mesterskaberne i mocktails er derfor en tilbagevendende og kærkommen begivenhed, der hylder kunsten at skabe alkoholfrie drinks, der begejstrer og behager både smagsløg såvel som de visuelle sanser. Tirsdag den 11. marts vil talentfulde bartendere fra hele Danmark vise deres kreativitet og tekniske kunnen i bestræbelserne på at frembringe de bedste, mest innovative og velsmagende mocktails.

Dommerpanelet vil bedømme kreationerne ud fra deres smag og balance, det visuelle udtryk, kreativitet og evnen til at præstere under tidspress. Derfor vil deltagerne blive udfordret til både at nytænke og eksperimentere med forskellige smagskombinationer, aromaer og teksturer for at gå derfra med den prestigefyldte titel som danmarksmester i mocktails.

### Crazy cocktails

Der er ikke meget, der slår en god cocktail. Det skulle da lige være en cocktail udtænkt, mixet og serveret af de bedste cocktail-alkymister i Danmark. Disse vil uden tvivl være til stede og klar til at kæmpe for en førsteplads, når Madværkstedet onsdag den 12. marts blænder op for de årlige danmarksmesterskaber i cocktails.

Her vil dygtige bartendere fra hele Danmark vise deres kreativitet og færdigheder ved at skabe helt unikke cocktails, som aldrig tidligere er set. Herefter vil et udvalgt dommerpanel bedømme hver enkelt cocktail, der ikke alene skal smage fantastisk, men også være visuelt tiltalende og vigtigst af alt bygge på kreativitet. Danmarks-mesterskaberne i cocktails er derfor ikke kun en test af teknisk kunnen, men også en fest for innovation inden for cocktailkunsten.

Begge konkurrencer afholdes af Bartender.dk by Mixology International, og der vil være præmieoverrækkelse samme dag som konkurrencerne kl. 15.30-15.50.

X



# Lær at mestre chokolade, vanilje og dessertkunst

*I workshopområdet 'Nørderiet' har udstillere på Madværkstedet mulighed for at afholde inspirerende workshops og masterclasses for messens besøgende. Her deler passionerede eksperter deres viden og inviterer til kreative aktiviteter med fokus på blandt andet velsmagende chokolade, fremragende vanilje og smukke desserter.*



Workshop

## Oplev den ultimative chokolade smagsoplevelse

På Madværkstedet er der mulighed for at deltage i en eksklusiv workshop, hvor den danske chokoladefabrikant Mark Hermann Chocolate guider deltagerne gennem virksomhedens udsøgte Petit Four-kollektion. Oplev inspirationen bag de delikate kreationer og lær, hvordan økologi og tekstur spiller en afgørende rolle i at skabe den uforlignelige smag. Få også indsigt i fordelene ved at kunne fryse Petit Four-produkterne, så man altid har friske og velsmagende chokolader klar til servering. Under workshoppen vil der være lækre smagsprøver fra Mark Hermann Chocolate, der specialiserer sig i økologiske flødeboller, fyldte chokolader og råchokolade af høj kvalitet. Målgruppen for workshoppen er primært restauranter, mødeforplejning, event og virksomhedsgaver. Det er gratis at deltage, men man skal booke en plads, når man bestiller billet til Madværkstedet.

**Workshoppen finder sted i 'Nørderiet' både tirsdag den 11. marts og onsdag den 12. marts kl. 10.00-10.30.**



Madværkstedet 2023. Foto: NCH / Tony Brachner

### Bliv klog på vanilje – og lær at vælge den rigtige

Mette Ravn, der er en internationalt anerkendt vaniljeekspert, forfatter, foredragsholder og kvinden bag Mette Ravn Vanilje, står bag en spændende masterclass, som er for alle, der gerne vil vide mere om, hvordan man vælger den bedste kvalitet til prisen – med respekt for både miljø og mennesker. Få indsigt i rejsen gennem vaniljens verden, fra farm til forretning, og bliv klogere på de udfordringer, der følger med at producere et af verdens mest eftertragtede krydderier. Mette Ravn stiller også skarpt på de mange vaniljeprodukter, der findes på markedet, og diskuterer deres fordele og ulemper. Derudover deler hun sine bedste tips til, hvordan man får den bedste kvalitet for pengene. Undervejs er der mulighed for at dufte og smage på en række forskellige vanilje og opleve, hvordan smag og kvalitet kan variere. Det er gratis at deltage og kræver ingen tilmelding.

**Masterclassen finder sted i 'Nørderiet' både tirsdag den 11. marts og onsdag den 12. marts kl. 14.00-14.45.**



Mette Ravn Vanilje

Master-class

Master-class



### Lav professionelle desserter på ingen tid

Dina Food inviterer til en inspirerende masterclass, der gør det nemt at skabe smukke og velsmagende desserter. Oplev hvordan man kan forenkle arbejdet med kager og desserter uden at gå på kompromis med kvalitet og æstetik. Hos Dina Food har de specialiseret sig i kager og desserter på frost, og denne masterclass er for professionelle i fødevarebranchen, der ønsker effektive løsninger til deres dessertudvalg. Få inspiration til, hvordan frostprodukter kan spare tid og reducere madspild og lær teknikkerne til at dekorere og anrette desserttallerkener som en mester, så det bliver hurtigt og enkelt at servere imponerende kager og desserter – fra frost til færdig servering. Målgruppen for masterclassen er primært hoteller, restauranter, caféer, storkøkkener og kantiner. Det er gratis at deltage og kræver ingen tilmelding.

**Masterclassen finder sted i 'Nørderiet' onsdag den 12. marts kl. 13.00-13.30.**

X

## Opskriften på et langt liv i en sund krop

*Iværksætter og TV-vært Emil Thorup tapper ind i sundhedstemaet på Madværkstedet med et inspirerende foredrag om sin rejse mod at leve længere ved hjælp af en sund livsstil.*



Når Madværkstedet slår dørene op til to inspirerende dage i Lokomotivværkstedet, bliver det med sundhed som overordnet tema. I den forbindelse lanceres 'Sundhedsscenen' som et nyt tiltag, hvor en række fagligt stærke oplægsholdere vil viderefremde deres viden og ekspertise om netop sundhed.

Blandt oplægsholderne er iværksætteren og TV-værten Emil Thorup, der ærligt og underholdende vil fortælle om sin rejse mod en sundere og yngre krop. Gennem viden og ekspertråd har han ændret sin kost, træning og søvn for at opnå målbare resultater og udforske begrebet 'longevity', som fokuserer på både at forlænge livet og samtidig forbedre vores livskvalitet.

Med humor og autenticitet vil Emil Thorup give et indblik i sine livsstilsændringer – både succeserne og udfordringerne – og dele konkrete råd til at bryde dårlige vaner og styrke sin egen sundhed. Foredraget er for alle, der gerne vil vide mere om, hvordan man får en stærkere krop og et længere liv, præsenteret med en blanding af videnskab, personlige erfaringer og sjove anekdoter.

Udover Emil Thorup vil også sundhedseksperter Umahro Cadogan, professor Dennis Sandris Nielsen og Horesta holde et oplæg på 'Sundhedsscenen' under messen på Madværkstedet. Det er gratis at deltage i oplæggene og kræver ingen tilmelding.

X

# Lav en lækker sundhedsfremmende greenie på Madværkstedet

*Tag et pusterum på messen og deltag i Rub & Stubs drop-in workshops i 'Planteriget', hvor man kan lære at lave sundhedsfremmende greenies med fokus på økologiske, lokale og sæsonbaserede grøntsager.*



Oplev, hvordan man hurtigt kan omdanne friske ingredienser til en velmagende greenie, der kan styrke sundheden og velværet.

"Involvering og aktiviteter er nøglen til at skabe god energi på en messe. Og når aktiviteten endda læner sig ind i årets sundhedstema på messen i Lokomotivværkstedet, så giver det ekstra værdi for de besøgende," siger Louise Byg Kongsholm, som er trendforsker hos pej gruppen – scandinavisk trend institut.

Rub & Stub står klar med vejledning og tips om de sundhedsmæssige fordele ved greenien. De viser, hvordan sæsonens grøntsager kan være nøglekomponenter i en greenie – så man får den smag, man ønsker. Få hands-on erfaring med at skabe greenies, der både smager fantastisk og giver et næringsboost. Det er gratis at deltage og kræver ingen tilmelding.



# UDSTILLERE

## Grønt & Plantebaseret

### Smagfuld nyhed fra Rømer Vegan Product

På Madværkstedet præsenterer Rømer Vegan Product en ny og spændende økologisk innovation: Makrel-fri i tomat. Produktet er skabt med omhu og passion for at levere den velkendte smag og konsistens af makrel i tomat – men uden fisk. Makrel-fri i tomat er fremstillet af plantebaserede proteiner fra ærter og hestebønner. Tomatsaucen er rig på hampolie, der indeholder omega-3-fedtsyrer, hvilket gør produktet til et sundt og næringsrigt valg for både veganere og vegetarer. Rømer sætter fokus på bæredygtighed og dyrevelfærd ved at tilbyde et alternativ, der reducerer presset på havets ressourcer og bekæmper overfiskeri. Samtidig er produktet 100 % økologisk og uden kunstige tilsætningsstoffer som farvestoffer, konserveringsmidler eller smagsforstærkere. Med makrel-fri i tomat gør Rømer det nemt at vælge en løsning, der ikke blot smager godt, men også bidrager til et mere ansvarligt forbrug. Makrel-fri i tomat fra Rømer er ikke bare et alternativ – det er et skridt mod en bedre fremtid for vores planet.



Rømer Vegan Product

## Kød & Fisk

### Hopballe Mølle er en historie for sig

På Hopballe Mølle opdrættes lækre, smagfulde kyllinger, som forkæles med specialfoder gennem hele deres lange liv på minimum 63 dage. Kyllingerne har masser af plads og bliver nænsomt håndindfanget, inden de fragtes den korte vej til Hopballe Møllens eget slagteri. På Madværkstedet er der mulighed for at få høre om Hopballe Mølle – både stedet, historien og kyllingerne, og så vil der naturligvis også være smagsprøver på standen. Her kan de besøgende se og smage et bredt udvalg af alle produkterne, blandt andet de to nyeste skud på stammen: Brystfilet Butterfly og udbenede vinger, som uden tvivl bliver årets hit. Lårprodukter med fødder og udbenede lårprodukter i tre udgaver er populære som aldrig før og kan selvfølgelig også opleves på standen. Hvis man er interesseret i at få produkterne på sin restaurant, kan man få en snak om mulighederne for dette i Lokomotivværkstedet, hvor Hopballe Mølle glæder sig til at møde de besøgende.



Hopballe Mølle

# VALSE MØLLEN

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

FULDKORN | PROTEINKILDE | FIBERRIG | DANSK & ØKOLOGISK

KOGES  
10 MIN.

## HAVRERIS

– EN NYHED FULD AF FORDELE TIL DIG  
I DE PROFESSIONELLE KØKKENER

Glæd dine gæster med en ny dansk økologisk fuldkornsklassiker på dansk havre, der giver smag, tekstur og masser af fordele til dit køkken. Overrask dine gæster med et dansk økologisk måltid, der er rigt på fuldkorn, fibre og protein, og som kan tilberedes lige så hurtigt som ris eller pasta.



DOWNLOAD  
OPSKRIFTSHÆFTE  
og bliv dus med havreris her



Havreris, Dansk Øko  
Varenr.: 9111220 | 1 kg

## Smagsoplevelser fra spirende fødevareaktører

*På Madværkstedet er der mulighed for at møde innovative iværksættere, høre om deres visioner og få præsenteret deres produkter. Læs om tre af udstillerne her.*

### Marus Chocolatier

Maria Martynova

#### Hvad er historien bag Marus Chocolatier?

Idéen til Marus Chocolatier opstod, da jeg arbejdede som dessertkok. Jeg havde tidligere arbejdet hos en chokoladeproducent og havde taget uddannelsen som chocolatier på Kold College. I restauranten lavede jeg petit fours og fyldte chokolader som en del af jobbet og blev ofte spurgt af gæster og bekendte, om mine chokolader kunne købes med hjem. Under coronalockdown i vinteren 2020/2021 besluttede jeg at starte min egen virksomhed. Siden er den gradvist vokset, og i 2023 fik jeg mulighed for at overtage en eksisterende chokoladeproducent, L'Artisan, og drive den videre. Der fulgte et lille chokoladeværksted med produktionslokaler og lagerplads med, som betød, at jeg kunne sige min stilling op og blive selvstændig chocolatier på fuld tid. I dag driver jeg to brands: Marus Chocolatier, som er de chokolader, jeg selv startede med at fremstille, og L'Artisan.

#### Hvorfor har I valgt at udstille i området 'Iværksættere'?

Vi udstiller i området 'Iværksættere', da Marus Chocolatier er en yngre og fortsat voksende virksomhed, som kun har eksisteret i sin nuværende form i halvandet års tid, og som stadig er ved at finde sin plads i markedet. Mange af mine idéer om virksomheden, produkter og fremtiden er først nu ved at tage endelig form, og vi er kun i begyndelsen af vores forhåbentlig lange og spændende rejse.

#### Hvilke produkter vil I præsentere på messen?

På messen vil vi have produkter fra både Marus Chocolatier og L'Artisan med. Begge er kendetegnet ved, at der er tale om ægte håndværk i mindre skala, hvor jeg producerer alt i hånden i vores lokaler i Sønder sø. Jeg går ikke på kompromis med smag og bruger kun de bedste råvarer, som er nøje udvalgt og tilpasset hver opskrift og produkt. De to brands har samtidig hver sin skarpe profil: Marus Chocolatier er innovative og personlige chokoladekreationer, hvor vægten er lagt på spændende smagskombinationer og et æstetisk smukt udtryk. 'Chokolade som kunst' er mottoet, og alle chokoladestykkerne lever op til dette, både i smag og udseende. L'Artisan er den klassiske belgiske chokolade, lavet efter de klassiske traditioner og opskrifter, tilføjet kærligt håndværk og de bedste råvarer.





## Klarskov Frugt

Mia og Steen Gregersen

### Hvad er historien bag Klarskov Frugt?

Klarskov Frugt er en ældre frugtplantage, som vi købte i 2021. Den ligger ned til Storebælt syd for Korsør med 4.100 træer fordelt på 1/3 pærer og 2/3 æbler. Vi har brugt tiden på at omlægge plantagen til økologi samt etablere eget mikromosteri og cederi. Derudover har vi lavet et frugtværksted, hvor vi producerer økologisk pop-up is, tapper honning og udvikler nye smagsoplevelser. Høstsæsonen starter i august og varer til sidst i november, hvor 17 forskellige sorter bliver høstet. Vi lægger stor vægt på biodiversitet med blomsterstriber, biavl, høns, redekasser til plantagens småfugle og udvidelse af supplerende og regenerative afgrøder.

### Hvorfor har I valgt at udstille i området 'Iværksættere'?

Via vores tilstedeværelse på blandt andet Grønt Marked i København er vi kommet i kontakt med en del caféer, restauranter og køkkener. Vi er den vej igennem blevet bekræftet i, at der er en stor interesse for vores økologiske produkter på det professionelle madmarked, hvilket vi gerne vil 'dyrke' noget mere.

### Hvilke produkter vil I præsentere på messen?

Vi har en række forskellige produkter med på vores stand, som vi glæder os til at præsentere:

**Økologisk pop-up is.** Vi har genopfundet pop-up isen og gjort den økologisk. Isen er med sin intensitet og naturlige smag fra friske æbler og pærer helt uden skrog og tilsætningsstoffer. En dejlig pausesnack til møder og konferencer.

**Økologisk cider.** Det er de færreste steder, at man kan få ren økologisk cider. En af specialiteterne er vores Perry Cider (pærecider), der fås både som 'still' og med bobler.

**Økologisk frugt.** Vi kan med vores mange sorter inden for æbler og pærer betjene det professionelle køkken hen over hele sæsonen med frisk økologisk frugt, som både kan nydes rå og forarbejdes til gastronomiske oplevelser.

**Økologisk most.** På vores eget mikromosteri kan vi tappe den økologiske most i forskellige størrelser, for eksempel små ¼ liters flasker til caféen og op til 2,5 liters dunke.



## Ofene

Githa Kurdahl

### Hvad er historien bag Ofene?

Ofene er en dansk startup, som jeg etablerede sammen med Christian Hoff i juli 2024. Virksomhedens formål er at introducere dehydreret ung jackfruit fra Østafrika som et bæredygtigt plantebaseret alternativ til kød på det skandinaviske marked. Vores produkt har flere fordele:

- Når frugten høstes, mens den stadig er umoden, har jackfruit ikke en markant smag, hvilket gør den i stand til at absorbere mange forskellige smagsnuancer.
- Frugten har en naturlig fiberrig tekstur, som minder om kød, der gør det muligt at bruge jackfruit i mange retter.
- Jackfruit er rig på fiber, vitaminer og mineraler, og den indeholder få kalorier, hvilket gør den til et sundt og næringsrigt alternativ.
- Ved at dehydrere frugten lokalt i Østafrika kan CO<sub>2</sub>-udledningen fra shipping til Europa reduceres med 80 %.
- Rehydrering er nemt, og et kilo dehydreret jackfruit bliver til otte kilo 'jackfruitkød'.
- Ved at købe jackfruit fra småbønder på fair og transparente vilkår kan der skabes en ekstra indtægtskilde for fattige familier i Østafrika.

### Hvorfor har I valgt at udstille i området 'Iværksættere'?

Vi er en ny startup, og vi opfatter iværksætternes område på Madværkstedet som det helt rigtige sted at møde branchen. Størrelsen passer til vores behov, og det er en god mulighed for at møde en masse potentielle kunder og samarbejdspartnere. Vi vil også gerne møde andre startups, så vi kan erfaringsudveksle og blive inspirerede.

### Hvilke produkter vil I præsentere på messen?

Vi vil tage vores tre varianter af dehydreret ung jackfruit med: mince, dice og chunks. Vores produkt adskiller sig på tre områder: pris, bæredygtighed og udviklingsmuligheder. Dehydreringsteknologien reducerer omkostningerne til transport og opbevaring, hvilket halverer prisen i forhold til konkurrerende produkter. Den bidrager også til udviklingen af nye smagsvarianter, da jackfruiten kan rehydreres med krydderier og marinader efter behov. Vores bæredygtige tilgang gør, at vi ikke kun leverer et produkt, men også en positiv påvirkning på lokalsamfund og miljøet. x

# TRENDS

## Snackification

– en livsstilstrend i vækst

*Trenden snackification er blevet en fast del af danskernes livsstil, hvor snacks udfordrer de traditionelle måltider og tilpasser sig en hektisk hverdag. De er ikke længere blot mellemmåltider, men en central del af vores dagligdag og identitet. Med fokus på fleksibilitet, sundhed og nydelse markerer snackification en ny måde at leve og spise på.*

Snackification er gået fra at være en amerikansk tendens til at være en vigtig del af danskernes livsstil, hvor snacks erstatter traditionelle måltider og reflekterer værdier og identitet. Ifølge rapporten 'Key Trend 2025: New Snacking Lifestyles' foretrækker 64 % af globale forbrugere mindre, hyppige måltider frem for de klassiske tre daglige måltider, og snacks er blevet mere end blot en hurtig løsning – de er en refleksion af vores livsstil.

Den stigende popularitet af snacks skyldes ikke kun deres bekvemmelighed, men også deres evne til at tilpasse sig vores hektiske hverdag. Snacks tilbyder en fleksibel måde at spise på, som matcher en livsstil præget af tidspres og individualisering, som også understreges i rapporten 'Madkultur24' om danskerne madvaner. Her fremgår det, at de sociale normer omkring måltider er blevet mere uformelle, og at flere vælger at spise alene eller på farten. Men hvorfor er snacks mere populære end nogensinde?

#### En del af den moderne spiseoplevelse

Snackification beskriver opløsningen af de traditionelle måltider og fremkomsten af snacks som en primær spiseform. Mange forbrugere ser snacks som måltidserstatninger, som kan bruges til både ernæring og nydelse.

Rapporten 'Madkultur24' viser, at 49 % af danskerne foretrækker snacks eller mellemmåltider mindst én gang dagligt, og trenden er mest udbredt blandt yngre aldersgrupper. Snacks erstatter ikke kun måltider, men fungerer også som fleksible løsninger i en dagligdag, hvor tid og overskud ofte er knappe ressourcer.



# 64 %

## af globale forbrugere foretrækker mindre, hyppige måltider frem for de klassiske tre daglige måltider

Snackification indebærer også en ændring i vores opfattelse af, hvad en snack er. Ifølge rapporten 'State of Snacking' er snacks ikke længere blot små, impulsive godbidder, men kan være alt fra proteinberigede barer og plantebaserede chips til måltidserstatninger, der imødekommer specifikke behov. Snacks bruges i dag til at dække både funktionelle formål – som at give mere energi eller forbedre fordøjelsen – og emotionelle formål, hvor følelsesmæssig komfort og øget velvære spiller en rolle.

Forbrugere over hele verden har taget snackification til sig, og det er således blevet en del af den moderne spiseoplevelse. Derfor er snackification mere end bare en trend – det er en ny måde at leve og spise på. >



# 5 typer snacks du skal kende til

Snackification er en dynamisk og voksende tendens, hvor innovation og forbrugernes skiftende behov skaber nye muligheder inden for produktudvikling. Her er nogle af de vigtigste trends, der former fremtidens snackmarked. Kilde: WGSN



Pop-Tarts



## HYPE SNACKS

### Fra mad til statussymboler

Snacks er ikke længere bare mad – de er også statussymboler og livsstilskendegivelser. Flere brands lancerer 'limited edition'-udgivelser, samarbejder med influencere og nichefællesskaber for at skabe eksklusivitet og hype. Eksempler som Depops samarbejde med Pop-Tarts og Pringles' Minecraft-inspirerede chips appellerer til gamingkulturen og gør snacks til en del af forbrugernes identitet.

## SNACKABLE MEALS

### Fra mellemmåltider til komplette løsninger

Moderne snacks udvikles i stigende grad som små måltider, der kan erstatte traditionelle spisevaner. Forbrugerne foretrækker mindre, hyppige måltider frem for de traditionelle tre daglige hovedmåltider. Snacks tilbyder fleksibilitet og hurtighed, hvilket især tiltaler yngre generationer, der ofte mangler tid og derfor bruger snacks som en nem løsning. Snacks som Pasta Snacks og Undressed Green Bars tilbyder en balance mellem bekvemmelighed, mæthed og næring.



Undressed Green Bars

# STEALTH HEALTH

## Fremtidens snacks

Bæredygtighed og ansvarlige ingredienser er blevet centrale faktorer i udviklingen af fremtidens snacks. Forbrugerne efterspørger ikke kun de produkter, der er næringsrige og velsmagende, men også dem, der er produceret med respekt for miljøet. Eksempler på snacks, der tapper ind i denne trend, er blandt andre Sea Monsters' Puffs, der kombinerer tang og kornsorten sorghum for at skabe en helt unik umamismag, og Brutal Snacks, som bruger chocho-bønner som en bæredygtig proteinkilde.



Brutal Snacks



Füpí Beancurd Skin Crisps

# GATEWAY SNACKS

## Nye smagsoplevelser på en nem måde

Snacks er blevet en tilgængelig og praktisk måde for forbrugere at opdage nye kulturer og smage på. Med stigende interesse for international gastronomi tilbyder snacks en nem indgang til eksotiske og komplekse smagsoplevelser. Snacks som Füpí Beancurd Skin Crisps introducerer globale smage, der er inspireret af asiatiske køkkener og retter som Hot Pot Tomato, Sichuan Mala og Thai Green Curry.

# SLUMP SNACKS

## Funktionelle løsninger til hverdagens behov

Funktionelle snacks, der understøtter specifikke sundhedsbehov, bliver stadig mere populære, da forbrugerne søger snacks, som ikke kun tilfredsstiller sulten, men også bidrager til at opretholde en sund krop og et aktivt sind. Disse snacks er designet til at støtte alt fra energi og søvn til mental fokus og fordøjelse, og de er skræddersyet til forbrugere, der ønsker at tage kontrol over deres helbred gennem kost. Eksempler på funktionelle snacks er Wise Bars adaptogene energibarer med ingredienser, som understøtter mental klarhed, energiniveau og generel velvære. X



Wise Bar



# Mød 3 besøgende på Madværkstedet

*Vi har talt med tre aktører i fødevarebranchen om sundhed, som er årets tema på messen i Lokomotivværkstedet.*

## Judith Kyst

Administrerende direktør i Madkulturen

### Er der nok fokus på sundhed i fødevarebranchen?

Sundhed er blevet en vigtig drivkraft for forbrugernes madvalg, og den udvikling er man opmærksom på i fødevarebranchen. Men andre tendenser trækker i en anden retning, så forbrugernes madvaner i realiteten bliver mere usunde. Mange efterspørger hurtige løsninger i form af takeaway, convenience og færdigretter. Udbuddet har udviklet sig, så der er flere sunde valgmuligheder, men ofte vælges de billigere varianter, der generelt er mere usunde end hjemmelavet mad. Også drikkevanerne er blevet mere usunde, og forbrugerne får oftere sodavand og energidrik til måltidene, viser Madkulturens tal. Et af de helt store problemer er, at usunde madvaner har en stærk social slagside. Har man et presset madbudget, vælger man oftere det fede kød – eller dropper grøntsagerne til fordel for de sikre kalorier. Alt i alt er der en opgave for fødevarebranchen i at hjælpe forbrugerne med at vælge de madvarer, som passer til deres ønske om en sund livsstil.

### Kan fødevarebranchen bidrage til en sundere livsstil?

Fødevarebranchen kan bidrage ved at promovere sunde og velsmagende løsninger, som både er til at betale og nemme at gå til. Det kan være convenience, der letter den grønne, sunde madlavning. Eller færdigretter med mindre fedt, sukker, salt og tilsætningsstoffer. Samt initiativer til at promovere de gode råvarer og sunde drikkevaner. Godt nok har mange forbrugere svært ved at gå nye veje, når de køber ind. Men har man et produkt, der rammer rigtig i forhold til smag, pris, nemhed og sundhed – så er man godt på vej.



Judith Kyst

Nogle af de største trends i fødevarebranchen er snacking og mad på farten, som virkelig vinder frem, særligt blandt unge. Derfor er det vigtigt at have fokus på sunde løsninger, også når det gælder mellemmåltider og den hurtige mad. En anden udvikling, som har været i gang længe, er discountbølgen og det store fokus på pris og tilbud i indkøbssituationen. Igen handler det om at gøre opmærksom på råvarer og grønne hacks, som gør det muligt at spise sundt på et lille budget. Der skal tænkes endnu mere i convenience, som efterspørgeres i stor stil, i takt med at madlavningen skal overstås på stadig kortere tid. Det kan understøtte madlavningen i en travl hverdag – så længe det ikke bliver normen, at man erstatter madlavningen af mere usunde færdigretter.

### Hvad forventer du af dit besøg på Madværkstedet?

Messen er en god anledning for mig til at komme i dialog med folk fra hele fødevarebranchen om de muligheder, vi har for at hjælpe danskerne til sundere og grønnere madvaner. Jeg glæder mig rigtig meget til at være med i åbningstalten og dele erfaringerne fra Madkulturens indsatser, blandt andet i forhold til omstilling i kantiner, maddannelse og grønne forbrugsvaner. Og så håber jeg at møde nogle spændende nye grønne og sunde løsninger rundt omkring på messestandene.



Christian Bøjlund

Q/A

## Christian Bøjlund

Kok og iværksætter

### Er der nok fokus på sundhed i fødevarerbranchen?

Det er spændende, at Madværkstedet har valgt sundhed som messens tema. Det er et vigtigt emne, som fortjener mere opmærksomhed. Om der er nok fokus på sundhed i fødevarerbranchen er et komplekst spørgsmål. Det er positivt at forbrugerne i stigende grad er opmærksomme på sundhed og ernæring – og efterspørger sundere produkter. Der er også kommet mere fokus på økologi, plantebaserede fødevarer og dyrevelfærd. Der er dog stadig nogle udfordringer, blandt andet at prisen på fødevarer spiller en stor rolle for mange forbrugere, og at usunde fødevarer ofte er billigere end sunde alternativer.

### Kan fødevarerbranchen bidrage til en sundere livsstil?

Jeg mener, at ultraforarbejdede fødevarer bliver et vigtigt indsatsområde i de kommende år. De repræsenterer en bekymring for både sundhed og bæredygtighed. Jeg tror, at vi vil se en fortsat bevægelse væk fra disse produkter i fremtiden. Fødevarerbranchen bør derfor fokusere på følgende:

- **Rene og naturlige ingredienser:** Forbrugerne efterspørger i stigende grad økologi, minimal forarbejdning og 'clean label'-produkter.
- **Plantebaseret revolution:** Den plantebaserede bølge er en af de stærkeste trends i fødevarerbranchen.
- **Bæredygtighed:** En central faktor i forbrugernes valg. De forventer, at virksomhederne tager ansvar for miljøet, klimaet og social ansvarlighed.
- **Personalisering og gennemsigtighed:** Forbrugerne vil vide, hvor maden kommer fra, og hvordan den er produceret.
- **Sundhed og velvære:** Forbrugerne efterspørger funktionelle fødevarer, produkter med reduceret sukker- og fedtindhold og specifikke sundhedsmæssige fordele.

### Hvad forventer du af dit besøg på Madværkstedet?

Min forventning er, at jeg får kendskab til flere retninger, tanker og indsigter om sundhed i branchen – og ikke mindst møder en masse gode mennesker og kræfter. Jeg håber også at opleve, at alle gæster vil gå med og vise engagement over for den viden, de bliver tilbudt.

Q/A



Umahro Cadogan

## Umahro Cadogan

Sundhedssekspert

### Er der nok fokus på sundhed i fødevarerbranchen?

Både ja og nej. Der bliver talt om og fokuseret på sundhed, der er masser af virkelig gode, ja faktisk fantastiske tiltag, men der er stadigvæk et uudnyttet potentiale. Ellers ville sundhedsstatistikkerne se bedre ud, og folkesundheden ville være bedre.

### Kan fødevarerbranchen bidrage til en sundere livsstil?

Ved at gøre de sunde fødevarer og måltider mere tilgængelige og lede forbrugernes opmærksomhed hen på disse via alle kanaler (placering, markedsføring, tilgængelighed, convenience, branding). Og ved at mindske tilgængeligheden af føde- og drikkevarer, der er usunde i overflod. Teknisk set er det forbrugerne selv, der bestemmer, hvad de køber, spiser og drikker, men i hverdagen er en stor del af vores valg af mad og drikkevarer ikke drevet af logik, objektivitet og rationel tankegang. De er drevet af vaner, rutiner, impulser, tilgængelighed, nudging og påvirkning af andre (mennesker, detailhandel, takeaway etc.). Det, de tilbyder og sælger af mad og drikke, er det, vi spiser og drikker, uagtet at vi ville vælge anderledes, hvis der var tid og rum til selv at styre indkøbet og indtaget. Og ikke mindst ved at hjælpe med at gøre forbrugerne i stand til at lave mad af råvarer og ingredienser via opskrifter, inspiration og undervisning.

### Hvad forventer du af dit besøg på Madværkstedet?

Via mit oplæg håber jeg at kunne bidrage til, at fødevarer- og madbranchen bliver endnu mere vidende om samspillet mellem fødevarer, råvarer og sundhed. Jeg vil gerne give både viden og inspiration, for der ligger et kæmpe uudnyttet potentiale, som vi skal have i spil for vores alles samments skyld. Og så vil jeg gøre alt, hvad jeg kan, for at alle deltagerne går derfra med indsigt og redskaber, som de kan sætte i spil med det samme, så vi går fra viden til action i forhold til folkesundhed.

X

# UDSTILLERE

Vin & Spiritus

## For ISH handler det ikke om ikke at drikke alkohol >

Er fremtiden alkoholfri? Ikke hvis man spørger Morten Lee Sørensen, stifter af danske ISH, som på få år har vokset sig til at være en ledende global spiller i den alkoholfrie kategori.

"Vi er sat i verden for at gøre det nemt for alle at være 'mindful drinkers', altså at kunne vælge alkoholen til og fra som man ønsker, uanset om man sidder hjemme i stuen og slapper af efter en lang dag, eller man befinder sig på Danmarks største metafestival," siger Morten Lee Sørensen. På menukortet i ISH-baren på Madværkstedet vil der være noget for enhver smag. Derfor kan man finde både alkoholfrie drinks, men også lav-alkoholiske drinks, som for eksempel en Negroni, der typisk består af 23 % alkohol, som serveres med kun 3 % alkohol i ISH-baren. Eller en Margarita på 3 % alkohol i stedet for 18-20 %, som den normalt består af.



ISH

Drikkevarer

## Ziropa sigter efter at lave Danmarks bedste drikkevarer

Ziropa blev grundlagt af en gruppe universitetsvenner, som deler en passion for at forbedre drikkeoplevelser gennem håndlavede sirupper og lemonader. Med stor brancherfaring fra at have arbejdet på barer og restauranter i mange år, er teamet bag virksomheden dedikerede til kun at producere de fineste produkter.

"Hos Ziropa tror vi på, at hemmeligheden bag velsmagende drinks starter med kun at bruge de mest friske og naturlige ingredienser. Det er derfor, at vi har en praktisk tilgang til at lave hver eneste flaske lemonade og sirup – startende fra bunden," forklarer stifter Rasmus Vestergaard.

På Ziropas stand i oplevelseszonen 'Drikkevarer' på Madværkstedet er der mulighed for at udforske alle virksomhedens produkter og høre mere om, hvordan produkterne bliver skabt fra bunden, og hvorfor Ziropa sigter efter at lave Danmarks bedste drikkevarer. <



Ziropa

Madværkstedet  
Lokomotivværkstedet  
Standnr.: **M5280**  
Zone: **Kød & Fisk**



# SES VI?



OPLEV

BERTEL  
x  
MUSETH  
*M. Møst*



Thise & Ko

  
Danish Crown  
· Gastro Kalv ·

 **INSULA**  
DANMARK

**AB CATERING**  
- hele Danmarks Foodservice

  
**BC**  
Catering

**inco** Cash & Carry

# Sådan kommer du frem til Madværkstedet

## CYKEL

### Tag cyklen og få en præmie

Vi anbefaler, at du tager cyklen til Madværkstedet København. Alle cyklister belønnes og kan hente en voucher til Lagkagehuset i Informationen ved indgangen til messen. Scan QR-koden nederst på siden for at læse mere om hvordan du modtager din præmie.



## BIL

### Parkering ved Lokomotivværkstedet

Lokomotivværkstedet ligger centralt i København, og vi anbefaler derfor alle, der har mulighed for det, at tage cyklen eller offentlig transport til messen. Der er et begrænset antal parkeringspladser ved Lokomotivværkstedet. Registrering skal foregå via parkeringsappen.

## METRO

### Nyt stop tæt på Lokomotivværkstedet

Med den nye metrostation Havneholmen har det aldrig været nemmere at komme til messen. Stationen ligger bare 800 meter fra Lokomotivværkstedet, og på omkring 10 minutter kan du gå det sidste stykke til Madværkstedet.

## TOG

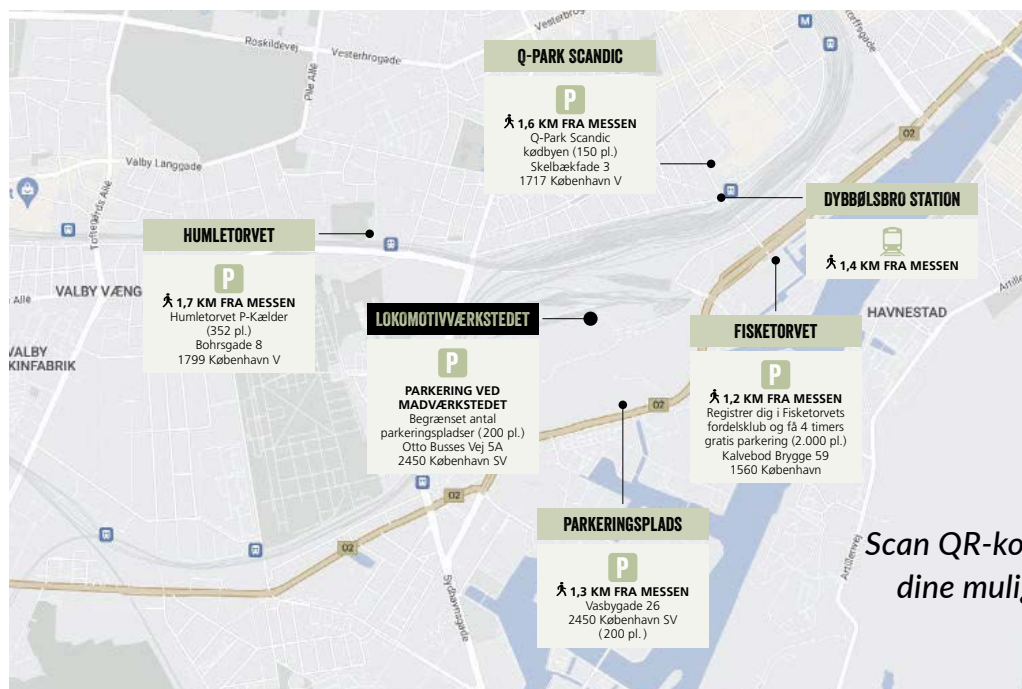
### Stop ved Dybbølsbro Station

Nærmeste S-tog stopper ved Dybbølsbro Station, som ligger cirka 1,4 kilometer fra Lokomotivværkstedet.

## BUS

### Stop ved Otto Busses Vej eller Enghavevej

Nærmeste busstoppested er Otto Busses Vej (Vasbygade) eller Bavnehøjhallen (Enghavevej), hvorfra der er cirka 400 meter til Lokomotivværkstedet.



Scan QR-koden og læs mere om dine muligheder for transport til Madværkstedet

NYHED

# Oplev 14 inspirerende zoner med 550+ udstillere



22.-24. MARTS 2026

FOODEXPO

MCH



# NIMAND®

Nimand A/S | Telefon 70209944

Madværkstedet  
Lokomotivværkstedet  
11. - 12. marts 2025  
Stand 2158



## Smart kaffe, betal med MobilePay eller kopaftale

Få en WMF kaffemaskine opstillet U/B på kontoret, i butikken, bagerforretningen, slagter eller takeaway, betal blot pr. kop via månedlig opkrævning eller direkte på maskinens skærm med MobilePay – indgå en kaffesalgs aftale med Nimand og penge for salget overføres til dig.



Scan QR koden og se hvordan:

[www.wmf.dk](http://www.wmf.dk)