

Begeistrede udstillere fremhæver Madværkstedet Københavns særkender

Lantmännen Unibake og Hancock Bryggerierne jubler over årets udgave af Madværkstedet København, der i deres optik understreger den eventbaserede fødevaremesse unikke kvaliteter. Også i iværksætterområdet er man svært tilfreds med messen, der fandt sted i Lokomotivværkstedet i København 11.-12. marts 2025.



*Madværkstedet København sydede og boblede igen i 2025 af gastronomi og høj stemning.
Foto: MCH/Lars Møller.*

Med sin særlige zoneinddeling, sine mange events, sit gennemførte fokus på sundhed og sin helt specielle udstillersammensætning adskiller Madværkstedet København sig fra de fleste andre fødevaremesser, og det bemærkes med glæde af udstillerne.

- Der er historisk mange messer i vores branche i disse år, men Madværkstedet København skiller sig ud fra alle de andre ved at turde noget mere - her satser man på et bredere leverandørfelt, der også tæller en masse små leverandører, og her handler det ikke kun om at vise nye produkter frem. De mange events er således et vidnesbyrd om, at messen har forstået, at fødevarebranchen rent faktisk har noget på hjerte - og det er med til at tiltrække folk fra hele landet, påpeger Michelle Helt, Key Account

Manager, Lantmännen Unibake, der også hæfter sig ved messens evne til at skabe en ramme, der samler branchen på tværs:

- Helt overordnet har det været en messe, hvor vi har fået rigtig mange gode *leads*, og hvor vi har haft utallige spændende besøg og interessante snakke - vel at mærke ikke kun med slutbrugere og kunder, men også med kollegaer i branchen. Det har givet anledning til at se på, hvordan vi sammen kan gøre noget for at skabe værdi for vores fælles kunder. Så det har samlet set været et par mega-positive dage.

Michelle Helt tilføjer, at messen også er en ideel platform at vise nye produkter og innovationer frem på, ligesom hun helt konkret glæder sig over at have haft flere perspektivrige møder med store kæder. Endelig roser hun den zoneinddelte opbygning, der med hendes ord giver et godt overblik og gør det muligt for de besøgende at navigere effektivt rundt på messen.

Hancock Bryggerierne: Det er gået helt fantastisk

Også hos Hancock Bryggerierne har man armene i vejret ovenpå et par på alle måder udbytterige dage - og også her noterer man sig fordelene ved Madværkstedet Københavns særlige konstruktion.

- Det er gået helt fantastisk. Vi har haft rigtig mange gode snakke med potentielle kunder, og vi tager en masse nye kontakter og gode *leads* med hjem, som vi nu skal have fulgt op på. Der har været smil og glade dage, og det er fantastisk at deltage i Madværkstedet København, fordi der er så mange gode produkter samlet på et sted. Det er helt unikt, og det medfører, at restaurations-ejerne på messen får øjnene op for en række små aktører, som kan noget helt andet end det, de er vant til - og det er kun positivt, fastslår Rasmus Jakobsen, driftsleder, Hancock Bryggerierne.

Han fortæller, at virksomheden også bruger messen som inspiration, og at man derfor undervejs har prioriteret at komme rundt på messen og se, hvad der rører sig på markedet og blandt de andre producenter. Turene rundt til messens mange andre stande har bekræftet Rasmus Jakobsen i, at stemningen på messen har været i top.

Iværksætter: Jeg er helt *blown away*

I Madværkstedet Københavns iværksætterområde udstillede blandt mange andre Honey & The Bees, som oplevede så stor interesse, at det har givet fornyet tro på, at virksomheden kan blive en levevej for kvinden bag projektet.

- Jeg er helt *blown away*, for vi er simpelthen blevet taget så godt imod. Der er store kæder, som har vist interesse, jeg har forespørgsler på 2.000 kilo honning, og en helsekæde og flere vinforretninger har også udtrykt interesse. Det er gået over al forventning, og jeg tager hjem med en klar fornemmelse af, at min skøre idé med at importere et spansk produkt til lille Danmark måske alligevel ikke var så skør. Dagene her på Madværkstedet København har givet mig ekstra blod på tanden og motivation til at klø på, for pludselig virker det som om, at mit projekt nok skal lykkes, og at jeg kan komme til at leve af det på sigt, lyder det fra Kirsten Frandsen, indehaver, Honey & The Bees.

Hun fortæller, at stemningen i iværksætterområdet og på messen i det hele taget var supergod, og at det føles som om, at hun har fået 200 nye kollegaer. Samtidig understreger hun vigtigheden af, at messen har et iværksætterområde, fordi det kan være en genvej til markeder, som ellers kan være svære at komme ind på.

Prestigefyldte fagkonkurrencer

Madværkstedet København 2025 dannede også rammen om HORESTA og 3F's yderst prestigefyldte fagkonkurrencer Årets Kok og Årets Tjener. På hele åbningsdagen dystede seks kokke og seks tjenere i køkkenerne, og for første gang i 14 år var det en kvinde, der løb med guldet i begge kategorier - Årets Kok blev således Sophia Rosa Antorini fra Restaurant Domæne ved Herning, mens Årets Tjener blev Kristine Slott Olsen fra Restaurant Calma i København.

Ligeledes fandt danmarksmesterskaberne i cocktail og mocktail sted på messen, og her gik priserne til henholdsvis Yukako Nagashima fra The Library Bar i København og Damiano Pezzi fra Nimb, ligeledes København.

Administrerende direktør i MLDK Mærkevareleverandørerne Leif Nielsen glæder sig over endnu en vellykket udgave af Madværkstedet København.

- Det er skønt at kunne lukke ned for en meget vellykket messe med virkelig mange for branchen relevante besøgende. Madværkstedet København giver leverandørerne en let og fri adgang til slutbrugeren i foodservicesektoren med mulighed for at vise alle sine bedste produkter og innovationer frem. Samtidig har messen igen præsenteret et flot aktivitetsprogram, der blandt andet har budt på prestigefyldte fagkonkurrencer, udtaler Leif Nielsen.

Madværkstedet København, der blev arrangeret af MLDK Mærkevareleverandørerne og MCH A/S, fandt sted i Lokomotivværkstedet i København 11.-12. marts 2025. Læs mere på messe.madværkstedet.dk.



Fra Lantmännen Unibakes stand.



Fra Hancock Bryggerierne's stand.



Årets Kok blev Sophia Rosa Antorini fra Restaurant Domæne ved Herning (til højre), mens Årets Tjener blev Kristine Slott Olsen fra Restaurant Calma i København (til venstre). I midten ses kokkeassistent Nicolaj Hvid Rasmussen.



Madværkstedet København bød igen i 2025 på en lang række spændende og lærerige events, herunder oplæg, talks og workshops.

Kontaktinformation

Carina Høgsted Kirkegaard
Projektleder, MCH
99 26 99 86
cak@mch.dk

Vedhæftede filer

Foto_1: MCH/Lars Møller
Foto_2: MCH/Lars Møller
Foto_3: MCH/Lars Møller
Foto_4: MCH/Lars Møller
Foto_5: MCH/Lars Møller



[Vis i browser](#)

[Afmeld udsendelser](#)