



**MADMØDET**  
2023

 **REGION MIDTJYLLAND** SIDEN 2017  
EUROPÆISK GASTRONOMIREGION

# Er du kok, kantineleder, restauratør eller noget andet helt fjerde, der smager af at lave mad til andre, så skal du være en del af Madmødet 2023!

## Hvad er Madmødet?

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

I 2023 har vi et særligt fokus på vores lokale råvarer og på gastronomi.

## Madmødets Menu

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

## Hvorfor skal du være med?

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

- Midt- og Vestjylland har fantastiske råvarer til gastronomi – og at man kan smage dem i netop jeres tilberedning i jeres restaurant under Madmødet 2023
- I tager ansvar for jeres lokalområde
- I tænker og agerer bæredygtigt
- I bidrager til at gøre vejen fra producent til det professionelle køkken kortere – og fremmer kendskabet til de lokale producenter

Derudover markedsfører vi din restaurant/dit køkken/din virksomhed før og under Madmødet 2023. Det gør vi via facebookannoncer, pressemeddelelser, nyhedsbreve og hjemmesider. Madmødet 2022 havde over 3.3 mio. lyttere/seere/læsere.

## Hvad skal du gøre?

Du skal sætte retter lavet på lokale råvarer på din menu i uge 21 fra den 22. maj til 29. maj 2023.

De eneste tre krav til dig er, at

- Retterne er lavet på 50% procent af lokale råvarer.
- Når du har bestemt retterne og kender til leverandørerne af dine råvarer, så sender du os en oversigt over, hvor dine råvarer kommer fra og sender os selve menuen/retterne. Vi får herefter en grafiker til at udarbejde en plakat, som fremviser, hvor de lokale råvarer til din Madmødets Menu kommer fra. Plakaten sendes til dig inden Madmødet starter, og vi ser gerne, at plakaten er repræsenteret i jeres kantine, i jeres menukort, på jeres borde eller et fjerde synligt sted under Madmødet 2023.

Vi sender dig gerne en inspirationsliste over egnskendte råvarer i starten af foråret 2023. Ønskes en oversigt over lokale producenter i Midt- og Vestjylland, så kontakt endelig [stine.jespersen@br-mv.dk](mailto:stine.jespersen@br-mv.dk), så sender hun dig en oversigt.

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

I løbet af de kommende måneder vil vi og aktørerne i Madmødet holde hinanden opdateret og sparre med hinanden omkring udviklingen af Madmødet 2023 via webinars. Så sæt kryds i din kalender på følgende datoer:

15. december 2022 kl. 14.00

31. januar 2023 kl. 10.00

23. februar 2023 kl. 14.00

30. marts 2023 kl. 10.00

Send en mail til [cq@madmodet.dk](mailto:cq@madmodet.dk), hvis du vil modtage invitation til webinar.

*Business Region MidtVest er arrangør af MADMØDET 2023*



BUSINESS REGION MIDTVEST

