



# Madmødet i detailhandlen



Er du købmand, varehuschef, slagtermester eller noget helt fjerde indenfor salg af fødevarer og detailhandel? Så skal du og din dagligvarebutik 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 politikeren. Mad-mødet 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. Mad-mødet 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. Madmødet finder sted i uge 21 fra d. 22. maj til 29. maj 2023.

## Lokale råvarer i detailhandlen

Den lokale handel er under pres. Stigende urbanisering, voksende nethandel og inflationen gør det svært for lokale producenter og små detailbutikker at finde plads på markedet. En modgående tendens viser dog, at flere og flere danskere ønsker at handle i lokale forretninger og handle lokale råvarer for at støtte det lokale butiksliv, de lokale producenter og ikke mindst udviklingen af lokalsamfundet. Derfor skal borgerne i Midt- og Vestjylland præsenteres for de muligheder, som er i lokalområdet, og det har vi brug for jeres hjælp til. Vi har følgende to ideer, som vi ønsker jeres hjælp til! Henholdsvis initiativet Dine Lokale Fødevarer og initiativet Madmødets måltidskasse.

## Dine lokale råvarer

*Dine lokale råvarer* går ud på, at du skal samle og synliggøre de lokale råvarer, som er at finde i lige netop jeres lokale dagligvarebutik. Det kan f.eks. være lokale råvarer, der kan samles i et køledisplay, eller være butikkens lokale råvarer og frugter, der samles i en sektion i frugt- og grøntafdelingen. Displayet eller sektionen fremhæves med skiltning af konceptet gennem madmødets farver og logo, der vil fungere som blikfang, når forbrugeren træder ind i butiksområdet. Vi ved, at det er de færreste af jer, der har mulighed for at lave samarbejdsaftaler med lokale leverandører, men der er helt sikkert et par lokale produkter imellem jeres varer, som I kan vise frem.

## Madmødets måltidskasse

Madmødets måltidskasse indeholder lokale råvarer, som allerede er at finde i din butik. Vi udvikler en ret ud fra de lokale råvarer, som du har i butikken. Du skal blot samle dem i en kølemontre enten et sted i butikken eller i jeres slagterafdelingen. På kølediskens låge fremgår retten, eksempelvis Ugens lokale ret: Sommerkartoffelsalat med hvidfisk, sammen med en opskrift. Gennem initiativet præsenteres forbrugeren for et nemt, overskueligt og lokalt aftensmadsmåltid, ved blot at skulle tage en opskrift og lægge de lokale råvarer, som anbefales hertil, ned i sin kurv.

## Egne ideer

Har I andre gode ideer eller har I allerede et lokalt initiativ i jeres butik, så er I meget velkomne til at bruge jeres egne ideer eller tiltag. Vi har ingen krav til formatet, men søger blot tiltag, som arbejder med lokale råvarer og arbejder for samme formål som vores. Formålet med initiativerne er at skabe en lokal bevidsthed og mulighed for borgerne ift. at handle og spise lokalt. Vi skaber endvidere mulighed for at de lokale producenter kommer mere frem i lyset.

Hvorvidt du deltager gennem en af ovenstående initiativer, udvikler dit eget eller gør det hele, så markedsfører vi at netop din butik er med. Det gør vi gennem Madmødets hjem-meside, gennem online annonceringer og pressemeddelelser. Sidste år nåede Madmødets initiativer ud til 3.3 mio. lyttere/seere og læsere.

## Hvorfor skal du være med?

Ved at være med i enten Dine lokale råvarer, Madmødets måltidskasse eller bruge dit eget tiltag, så viser du, dine kollegaer og jeres dagligvareforretning, at

- Midt- og Vestjylland har fantastiske råvarer, som I ønsker at fremme kendskabet til
- I tager ansvar for jeres lokalområde
- I tænker og agerer bæredygtigt
- I bidrager til at gøre vejen fra producent til det forbruger kortere

## Hvad skal du gøre?

Du skal sætte fokus på lokale råvarer i din butik i uge 21, hvor Madmødet 2023 finder sted.

De eneste tre krav til dig er, at

- Du samler og fremhæver lokale fødevarer i din butik
- Når du har bestemt dig for et tiltag, så melder du det ind til os, så vi kan få jer på Madmødets hjemmeside, samt udarbejde materiale til jeres skiltning
- Hvis du ønsker at lave en måltidskasse, og ønsker at vi udarbejder opskriften hertil, så bedes du sende os en liste over jeres lokale råvarer og producenter

## Hvad gør vi?

- Vi markedsfører at netop din butik er med i Madmødet 2023. Det gør vi gennem Madmødets hjemmeside, gennem online annonceringer, nyhedsbreve og pressemeddelelser. Sidste år nåede Madmødets initiativer ud til 3.3 mio. lyttere/seere og læsere.
- Vi udarbejder og producerer skiltning og materiale til jeres butik. I modtager det i ugerne op til Madmødet 2023
- Vi hjælper jer gerne med ideudvikling og komme med et bud på en opskrift til jeres måltidskasse, hvis I ønsker sparring og inspiration på, hvorvidt I skal være med. Kontakt endelig [marianne.thomsen@br-mv.dk](mailto:marianne.thomsen@br-mv.dk), såfremt I ønsker en dialog.

# Visuelt

