



## 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 2024!

### 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. 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, samt være et udstillingsvindue for vores lokale fødevarerproducenter, restauranter, gårdbutikker og øvrige fødevareraktører. Madmødet er samlet omkring en lang række arrangementer og tiltag ude hos landmændene, hos fiskerne, hos diverse producenter, i naturen, på restauranterne, i kantinerne og på kulturinstitutionerne i de 7 midt- og vestjyske kommuner.

### 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 lokalproducerede råvarer ved at sætte lokale råvarer på menuen i uge 21. Restauranter og køkkener skal under Madmødet servere enten en menu eller blot en eller flere udvalgte retter, hvor tallerkenen består af minimum 50% lokale råvarer. Kantinelederen, kokken eller restauratøren vælger selv retterne, samt om det er samme menu alle dagene, en ny ret hver dag eller blot én ret en af ugens dage. Ligeledes sætter de selv prisen herfor. Vigtigt er blot at 50% af råvarerne på er lokale.

## Hvorfor skal du være med?

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

- Midt- og Vestjylland har fantastiske råvarer til gastronomi
- I tager ansvar for jeres lokalområde ved at tænke og agere bæredygtigt
- I bidrager til at gøre vejen fra producent til det professionelle køkken kortere samt fremmer kendskabet til de lokale producenter

Vi markedsfører din restaurant/dit køkken/din virksomhed før og under Madmødet 2024. Det gør vi via facebookannoncer, pressemeddelelser, nyhedsbreve og hjemmesider. Madmødet 2023 havde over 5.7 mio. lyttere/seere/læsere.

## Hvad skal du gøre?

Du skal sætte en ret eller en menu lavet på lokale råvarer på din menu i perioden fra den 20. maj til 26. maj 2024 (Uge 21).

De eneste krav til dig er, at

- Retterne består af 50% 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 samt sender os en menubeskrivelse. Deadline herfor er 15. april 2024. Vi udarbejder herefter en plakat, der vil fremvise, 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 2024.

Vi sender dig gerne en inspirationsliste over egnskendte råvarer i starten af foråret 2024. Ønskes en oversigt over lokale producenter i Midt- og Vestjylland, så kontakt endelig [marianne.thomsen@br-mv.dk](mailto:marianne.thomsen@br-mv.dk), så sender hun dig en oversigt.

Er du interesseret i at høre mere om, hvordan din restaurant eller virksomhed ellers kan være den del af Madmødet 2024, så kontakt os på [stine.jespersen@br-mv.dk](mailto:stine.jespersen@br-mv.dk).

*Business Region MidtVest er arrangør af Madmødet 2024*

