

Alle stande på Madværkstedet Bornholm solgt

Fødevaremessen Madværkstedet Bornholm vender tilbage 6. marts 2024, og allerede nu er alle 70 stande solgt. 90% af udstillerne fra den første udgave i 2023 vender tilbage på messen, der igen bakkes op af fødevaregrossisterne Dagrofa Foodservice, Hørkram Foodservice og BC Catering.



Rønnehallen danner igen rammen om Madværkstedet Bornholm, når messen vender tilbage til marts. Foto: MCH.

Fødevarebranchen på Bornholm kan atter se frem til at få stillet sulten efter nye inputs, når Madværkstedet Bornholm til marts igen fylder Rønnehallen med udstillere i lange baner. Samtlige stande er med små tre måneder til messen solgt, og hos fødevaregrossisterne Dagrofa Foodservice, Hørkram Foodservice og BC Catering, der alle bakker op om messen, er entusiasmen i top og forventningsglæden stor.

- Jeg er superglad for, at der igen i år afholdes en fødevaremesse på Bornholm. Foodservicebranchen er i rivende udvikling i forhold til både bæredygtighed, klima og plantebaserede fødevarer. Hos BC Catering føler vi et stort ansvar for at få bragt aktuel viden, trends og produkter frem til bornholmerne, og vi glæder til at fremvise vores allerbedste koncepter, lyder det fra markedschef i BC Catering Jørgen Pedersen.

Kvalitet, positivitet og oplevelser

Hele 90% af de virksomheder, der udstillede på den første udgave af Madværkstedet Bornholm i marts 2023, vender tilbage, og det tal taler sit tydelige sprog og vækker stor begejstring hos alle implicerede parter.

- Det er selvfølgelig enormt positivt med så fantastisk en opbakning fra alle leverandører, og jeg tror, at den skal tilskrives det stærke samarbejde mellem os grossister, som jo sammen med Madværkstedet også byggede messen op sidst. Samarbejdet gav os alle en fantastisk messe med masser af kvalitet, positivitet og ikke mindst oplevelser, mener Ole Seemann, der er distriktschef i Hørkram Foodservice.

Han forventer, at også den kommende udgave af Madværkstedet Bornholm bliver et overflødigshorn af nye trends og inspiration i det hele taget.

Nyder stor opbakning fra industrien

Akkurat ligesom sidst har Dagrofa Foodservice, Hørkram Foodservice og BC Catering alle været inde over tilblivelsen af den forestående messe, og den konstruktion kan ifølge de tre noget ganske særligt.

- At alle tre fødevarerrossister bakker op om messen og lægger sig i selen for bedst muligt at inspirere de bornholmske foodservice-kunder gør, at vi får lavet en spændende og oplevelsesrig messe. Vi nyder stor opbakning fra industrien til messen, hvilket nok ikke havde været tilfældet, hvis vi alle tre afholdt hver vores lokalmesse på Bornholm, konstaterer direktør i Dagrofa Bornholm Jesper Svendsen.

Som noget nyt inddrages kantinen i Rønnehallen i denne ombæring på en ny og interessant måde, idet den bestyres af tre hold studerende inklusive faglærere fra Campus Bornholm. De tre, store fødevarerrossister står for en form for "pædagogiske benspænd" ved at udvælge en række produkter, som de studerende skal lave temaer ud fra - og det er de unge kokke selv, der præsenterer og serverer maden for de besøgende. KPA Companys Cateringinventar.dk forestår indretningen af caféen.

Madværkstedet Bornholm, der arrangeres i et samarbejde mellem MLDK Mærkevareleverandørerne og MCH A/S, finder sted i Rønnehallen 6. marts 2024. Læs mere på www.bornholm.madværkstedet.dk.



Kontaktinformation

Carina Høgsted Kirkegaard
Projektleder, MCH
Telefon: 99 26 99 86
E-mail: cak@mch.dk

Vedhæftede filer

Madværkstedet_Bornholm_Foto1: MCH
Madværkstedet_Bornholm_Foto2: MCH
Madværkstedet_Bornholm_Foto3: MCH

madværkstedet.dk

f in
MCH