

KLAR TIL SERVICE?

KOM MED
TIL VORES
INSPIRATIONS-
MESSE

10. SEPTEMBER I TAP1,
2300 KØBENHAVN S.
KL. 10.00 - 17.00


MADSCENEN
FOR PROFESSIONELLE

**GRATIS
ENTRÉ**

(Tilmelding kræves)



30 lokale butikker



Altid klar til at hjælpe



Landsdækkende levering

Sammen udvikler vi madscenen

KÆRE GÆST

Vi er glade for at kunne byde jer officielt velkommen som gæst på Madscenen – for professionelle 2025.

Igen i år omdanner vi TAP1 til en magisk madscene, og sætter retning for smag, faglighed og nye madoplevelser i landets professionelle køkkener.

Med All Day Masterclasses forvandler vi hele TAP1 - inde, ude, oppe og nede - til et sandt madmekka, fyldt med inspiration, smagsprøver og faglig sparring. Sammen lægger vi os i selen for at præge og inspirere fremtidens madkultur, så vi sikrer den bedste oplevelse for jer.

Vi glæder os til en inspirerende dag med jer, når vi samler branchens dygtigste under ét tag og sammen skaber et mødested, hvor vi flytter på vaner, udfordrer tendenser og sætter retning for madscenens næste skridt.





**KOM & OPLEV
"DEN PERFEKTE
START"**



HVAD SKAL DU OPLEVE?

EN DAG
FYLDT MED
INSPIRATION

DEN PERFEKTE START

Mød din konsulent og få serveret den perfekte bid som start på rejsen gennem den professionelle madscene.

MØD FLERE END 150 UDSKILLERE

Gå på opdagelse i vores producenter og leverandørs sortiments- og produktnyheder.

ET UNIKT INDBLIK I HAVET

Bliv klogere på havet og livet under overfladen. Vi stiller skarpt på den ansvarlige fisk på tallerkenen.

DANSK INNOVATION

Mød nogle af de allernyeste upcoming producenter og vær med til at rykke til grænserne for dansk madinnovation.

FÅ RABAT PÅ JULEN

Vi tager tidligt hul på julens glæder og åbner for, at du kan sikre dig early bird-rabat på din juleordre i vores julelastbil.

DAGROFA FOODSERVICE

Udforsk det store område med vores egne specialister samt repræsentanter fra vores Cash & Carry-butikker.





ALL DAY MASTER- CLASSES

I løbet af hele dagen kan du opleve udvalgte leverandører med noget særligt på hjerte dele ud af faglighed, nørderi og ikke mindst gode fortællinger.

Her vil du også kunne opleve nogle af branchens stemmer give deres besyv med på nogle af de helt store forandringer på den danske madscene.

Oplev masterclasses i fermentering, bæredygtig sødt, surdej, madspild, bageri mv. Det foregår rundt på hele messens område, og du kan dykke ned i de forskellige herunder.



LAD MIG SE DEM ALLE



**MERE END 150
FORSKELLIGE
UDSTILLERE**





ALT DET PRAKTISKE

ADRESSE

TAP1, Raffinaderivej 10
2300 København S

DATO

10. september 2025

ÅBNINGSTID

Kl. 10.00 - 17.00

ENTRÉ

Messen er gratis
(Tilmelding med CVR-nummer kræves)

PARKERING

Betalingsparkering med god plads

FÅ ALT INFO HER



VI GLÆDER OS TIL AT SE DIG

JEG VIL GERNE MED

MADSCENEN
FOR PROFESSIONELLE



30 lokale butikker



Altid klar til at hjælpe



Landsdækkende levering

Sammen udvikler vi madscenen