



Pressemeddelelse 27. marts 2019

Madkastellet løber med guldet - igen: 'Årets bedste cateringleverandør'

Møde- og eventbranchen - og en professionel fagjury - har igen stemt Madkastellet ind som 'Årets Bedste Catering-leverandør'. Det er 2. gang, at Madkastellet bliver hædret med prisen, der netop er uddelt på Nordic Meetings & Events Expo i Bella Center.

Madkastellet er kendt for prisvindende madløsninger med kant, og alene virksomhedens eventcatering bespiste i 2018 mere end 80.000 gæster. Nogle til møder med flere tusinde gæster, andre ved intime gourmetarrangementer, formelle konferencer eller storslåede fester.

At konceptet og kvaliteten holder blev i aften slået fast, da Madkastellet igen vandt prisen 'Årets Bedste Catering-leverandør', der uddeles af Kursuslex på den årlige branchemesse.

"Vi har haft vokseværk de seneste år, men kvalitet, smagsoplevelser og det gode værtskab går vi aldrig på kompromis med. At branchen igen stemmer os på sejrskamlen, er et stort skulderklap for os," siger Rasmus Pors, partner og medejer af Madkastellet og takker alle medarbejdere på tværs af koncernen.

Madkastellet, der for knap 20 år siden startede som en traditionel cateringvirksomhed, er i dag også en restaurationsvirksomhed og en venueportal med 20+ conference- og selskabslokaler - alle med en særlig historie, beliggenhed eller arkitektonisk udtryk.

I 2015 overtog Madkastellet Langelinie Pavillonen, totalrenoverede den og transformerede den til et af byens mest populære conferencecentre. 1. januar 2018 blev Madkastellet forpagter på to af Danmarks mest populære kulturinstitutioner, Nationalmuseet og Den Blå Planet, og åbnede henholdsvis Restaurant Smör og Tang Café & Bistro. Begge steder står Madkastellet også for al møde- og eventforplejning, hvilket også bliver setuppet, når Madkastellet i april rykker ind i ZOO. Her åbner de desuden hele tre nye restauranter; FOLK, en dansk familierestaurant, Botanika, en vegetarisk cafe og panpan, en fransk-asiatisk bistro i BIGs imponerende pandaanlæg, hvor gæsterne kan spise med panoramakig til de store pandaer. Topkok Casper Sobczyk bliver køkkenchef i ZOO.

Over 1.000 møde- og eventplannere indstiller de nominerede. Når de nominerede er fundet har en fagjury 65% af stemmerne og branchen 35%.

For yderligere information, kontakt:

Ulrika Mårtensson, kommunikations- og marketingchef, +45 2338 3072, ulrika@madkastellet.dk