

# Bliv en del af Copenhagen Street Food på Papirøen



Copenhagen Street Food inviterer kokke, iværksættere og gastronomiske ildsjæle til at blive en del af et nyt folkeligt, farverigt og billigt madmarked på Papirøen med fokus på det globale og bæredygtige street food køkken.

I de rå haller på Papirøen spirer et nyt street food marked frem, som åbner op til Påske 2014. Ambitionen er at få skabt et billigt street food marked i København, hvor både kultur, mad, bæredygtighed og det gode formål går hånd-i-hånd på det sidste uberørte sted i Københavns havn.

## Copenhagen Street Food - en unik kreativ platform for folket

Initiativtageren til Copenhagen Street Food er restauratør Jesper Møller, der med 14 års erfaring driver restauranten på Nationalmuseet og Toldboden. Han har allieret sig med Dan Husted, som bl.a. har været med til at etablere og designe Paté Paté, Bibendum og Falernum i København.

*"Vi synes, at København mangler et folkeligt madmarked, som f.eks. i Sydeuropa, med rimelige priser både for kokken og gæsten. På Copenhagen Street Food skal der være plads til kreativ udfoldelse for gadekokke, kunstnere og musikere og hvem, der ellers har lyst til at være med,"* siger Jesper Møller og opfordrer de bedste iværksættere og ildsjæle til at tage del i projektet.

*"Vi ønsker at skabe et sted med samme dynamik, som du f.eks. oplever på Borough Market i London eller i Portland i USA, hvor Food Truck-kulturen er meget udbredt. Vi henvender os primært til den lille entrepreneur - lige fra ham, der har en burrito-truck eller pastaslæde, til hende der serverer friskfangede østers. Missionen er at skabe et folkeligt gadekøkken, hvor det er muligt at spise god mad til en 50'er, og hvor der er noget for enhver smag til både børn og voksne,"* siger Dan Husted.

## Lej en stand og kom hurtigt i gang

Målet er, at dygtige iværksættere og kokke kan skabe en god forretning for ganske få penge, og samtidig være med til at fremme det internationale street food køkken. Street Food Rådets madudvalg bestemmer, hvem der kan have en stand. I madudvalget sidder bl.a. Judith Kyst, direktør for Madkulturen, Mikkel Sander, projektleder for mad- og drikkevarestrategi, Roskilde Festival, Anders Barsøe gastronomisk rentabilitetskonsulent, der har sin daglige gang i Københavns Lufthavn og Gorm Wisweh, kok og medejer af Gorms Restauranter. Alle bidrager de med deres kompetencer som frivillige.

## Ægte, ærlig og æstetisk

I udvælgelsen lægges bl.a. vægt på, at ansøgeren lever op til de 3 æ'er "ægte, ærlig og æstetisk", at maden af god kvalitet, bæredygtig og lavet fra bunden. Copenhagen Street Food skaber unikke rammer på en af Københavns sidste uberørte pladser ved vandet for at skabe et helt nyt kulinarisk univers i København.

## Kulturelle og kreative partnere

Copenhagen Street Food bakkes op af Copenhagen Cooking, Kulturhavn, Wonderful Copenhagen, ArtRebels, Danish Documentary, og By og Havn – støtten er uden økonomisk forpligtelse.

Vækstfonden støtter initiativet ved at hjælpe med at rejse den nødvendige finansiering.

Copenhagen Street Food støtter bevaringen af det oprindelige røde malkekvæg og Thorshøjgaard.

## Copenhagen Street Food

Copenhagenstreetfood.dk // [info@copenhagenstreetfood.dk](mailto:info@copenhagenstreetfood.dk)

[www.Facebook.com/Copenhagenstreetfood](https://www.facebook.com/Copenhagenstreetfood)

Pressekontakt: Maja Tini Jensen

E-mail: [mtj@copenhagenstreetfood.dk](mailto:mtj@copenhagenstreetfood.dk)

Tlf. 31 31 98 90

## Fakta – den hurtige version

### Hvad koster en plads?

Prisen for at have en standardplads på 9m<sup>2</sup> er 2500 kr. (ex. moms) i husleje samt 4000 kr. (ex. moms) i bidrag til staderholderforeningen, der går til drift og kulturelle arrangementer.

### Lejekontrakt

Som staderholder tegnes en lejekontrakt udarbejdet af advokatfirmaet Plesner med staderholderforeningen.

Staderholderforeningen har ansvaret for driften af Copenhagen Street Food, og det er staderholderforeningen, staderholderen betaler leje til.

Har man ikke en food truck eller bod i forvejen, kan man få hjælp med rådgivning af Copenhagen Street Foods folk.

### Ansøg om medlemskab og plads til din food truck

På [Copenhagenstreetfood.dk/lej-en-stand](http://Copenhagenstreetfood.dk/lej-en-stand) finder du ansøgningskemaet. Udfyld det med konceptbeskrivelse og eventuelle bilag f.eks. billeder af din food truck eller stand (såfremt du har en i forvejen). Vær opmærksom på, at du selv er ansvarlig for at have de relevante tilladelser fra myndighederne.

Ansøgningen sendes til [info@copenhagenstreetfood.dk](mailto:info@copenhagenstreetfood.dk), Street Food Rådets madudvalg foretager en vurdering af din ansøgning og giver dig svar hurtigst mulig.

### Åbning

Copenhagen Street Food åbner officielt den 17. april 2014 og har åbent hele ugen.

Åbningstiden er som udgangspunkt 10.00. En større åbningsfest finder sted på et senere tidspunkt.

### Info

- Vi arbejder på at få 40 stande på Copenhagen Street Food
- 200 personer arbejder dagligt på Papirøen
- 180 parkeringspladser
- Canal Tours får et stop på Papirøen – ca. 800.000 gæster om året
- Eksperimentarium ligger i hal 5 og 6 og har årligt mellem 300.000-400.000 besøgende
- Papirøen er nabo til Christianshavn, og en kommende bro vil forbinde Christianshavn med Nyhavn
- Der er sol over Papirøen fra kl.11 til solnedgang
- Fra hal 7 og 8 på Papirøen er der udsigt til Operaen, Skuespilhuset og Københavns havn
- Naboer: Designer Henrik Vibskov, COBE, Carlsberg/Christensen, Papirgalleriet, Galleri + design (Tommy Hilfiger og Calvin Klein)
- Copenhagen Street Food skal drives af Foreningen Copenhagen Street Food - for bevaring af det oprindelige røde malkekæmpe og Thorshøjgaard.