

**Ansøgning til Københavns Kommune
Att. Kultur- og Fritidsudvalget**

København d. 15. maj 2018

Navn på ansøgende organisation:

Komitéen for MAD Symposium

C/o noma

Strandgade 93

1401 København K.

CVR: 34542236

Kontaktperson:

Direktør Melina Shannon-DiPietro

Tlf: 3160 7570

Email: msd@madfeed.co

Komitéen for MAD Symposium søger 500.000 DKK eks. moms til afvikling og produktion af MAD Symposium 2018.

Kort introduktion til ansøger:

Komitéen for MAD Symposium (herefter MAD) er en almennyttig forening, som arbejder for at udbrede viden om mad, med det formål at gøre hvert et måltid bedre, ikke bare på restauranter, men hvert et tilberedt og serveret måltid. God madlavning og et sundt miljø kan og bør gå hånd i hånd, og jagten på et bedre måltid kan føre til at vores verden bliver et bedre sted, end da vi overtog den fra tidligere generationer. MAD er derfor skabt som en vidensplatform, der anerkender at kokke har opnået en ny og indflydelsesrig position som omdrejningspunkt for offentlighedens madforståelse og -forbrug. MAD er engageret i at producere og dele viden, og føre lovende idéer ud i livet.

Projekttitlel

MAD Symposium, 26-27 august 2018

Baggrund

MAD Symposium er skabt af blandt andre René Redzepi, Tor Nørretranders og Thomas Harttung i 2011 med det formål at skabe en positiv forandring på tværs af restaurations-, service- og fødevarersektorerne, ved at udvikle og udbrede filosofien: At velsmag med udgangspunkt i viden kan skabe en bæredygtig fremtid for både industri og miljø. Grundlæggende er MAD Symposium en konference, som i to dage samler 800 deltagere fra hele verden i et cirkustelt på Refshaleøen. Talerne til MAD Symposiumerne er af verdensklasse-niveau og hvert år bliver talerne valgt på tværs af discipliner: fra Jaqueline McGlade fra European Environment Agency, over psykologiprofessoren Paul Rozin, til el Bulli-kokken Ferran Adria. Symposiumet sætter

morgendagens udfordringer på dagsordenen og giver kokke, restauratører, producenter, mad-iværksættere og videnskabsfolk redskaberne til at gå ud i verden og takle dem. Denne samling af verdens ledende branchefolk, bannerførere og spirende talenter skaber et særligt miljø, hvor der er kort fra tanke til handling. Symposiet bryder i hver en form med gængse konference-formater og er allerede etableret som den gastronomiske verdens førende konference.

Det seneste årti har der været en overvældende international opmærksomhed på dansk gastronomi, og København er i samme periode etableret som en af verdens førende byer, når det kommer til mad og gastronomi. MAD søger at anvende og accelerere det momentum og fokus, til fortsat at skabe et enestående arrangement i international klasse.

Udover opmærksomhed i en lang række medier, fx Politiken, New York Times (US), TIME Magazine (US), Le Figaro (FR), El País (SP) og Sydney Morning Herald (AU), skriver The Wall Street Journal i artiklen 'The Food World's G-20,' at MAD Symposiet er:

"the must-attend event of the year. It's a party with a sense of purpose, a place to learn from big thinkers, a bacchanal pushing world-changing views. You might say it's become the Davos of food ... Unlike most high-profile food shindigs, there are no corporate sponsors and no cooking demos. MAD is about exchanging ideas ... If branding Denmark's mission is to promote a more cosmopolitan and tolerant image of the nation, its investment in MAD would appear to be a sound one."^[1]

MAD Symposium 2018

I år vil MAD Symposium takle spørgsmål om lige mulighed og marginalisering i kølvandet på #MeToo-bevægelsens opblomstring. MADs ambition er endnu engang at sætte en ny international standard for konferencer, der markerer København som det mest betydningsfulde knudepunkt for mad og gastronomi. I år er målsætningen at symposiet når endnu bredere ud end tidligere år, og derfor har vi fordoblet antallet af deltagere og udvidet målgruppen, til at inkludere endnu flere nationaliteter (MAD Symposium 2016 talte 43 nationaliteter) og et bredere udsnit af faggrupper, relateret til madbranchen.

Målgruppe

MAD Symposium henvender sig til alle der arbejder med mad og gastronomi, men med et fokus på

- Kokke
- Producenter
- Videnskabsfolk og akademikere
- Journalister

¹ <http://www.wsj.com/articles/SB10001424127887323527004579079493496891538>

- Restauratører
- Iværksættere
- Kunstnere
- Studerende

Mål og resultater

De målbare resultater for MAD Symposium 2018 er:

- Minimum 600 internationale trendsættere
- Minimum 50% udenlandske betalende gæster
- Minimum fem af verdens førende kokke som talere
- Minimum sikre omtale i 10 af verdens førende medier
- Minimum 100.000 unikke besøgende på vores online platform i 2018

Derudover og på kort sigt:

- MAD Symposium samler de bedste tænkere og største talenter indenfor alle felter relevante for gastronomien: fra kokke til videnskabsfolk, i to dage i et cirkustelt i midten af København.
- MAD Symposium giver nutidige og fremtidige gastronomiske talenter adgang til viden på tværs af discipliner - teoretiske som praktiske – og medvirker til et højt gastronomisk niveau, nu og i fremtiden.
- MAD Symposium skaber et unikt alternativ til den eksisterende conference-model, og tilbyder et åbent fællesskab for alle der deler MADs værdier og målsætninger.

Endvidere og på lang sigt:

- København fortsat er samlingspunkt for globale frontløbere indenfor gastronomisk innovation, diskussion og uddannelse.
- Restaurant-branchen fortsat medvirker til en forandring mod bæredygtighed i fødevarersektoren, med udgangspunkt i gastronomien.
- MAD Symposium fortsat medvirker til at København *brandes* som Nordeuropas gastronomiske centrum.

Forankring og afledte resultater

Udover selve symposiet forankres hele arrangementet via vores online platforme og sociale medier. Alt indhold filmes og er frit tilgængeligt på platformen, der allerede nu er omdrejningspunkt og inspirationskilde for en international gruppe af tilhængere.

Til Symposiet giver vi mulighed for at en række fødevarer-aktører fra det københavnske vækstlag, kan præsentere deres produkter for en gruppe af internationale markedsledere. Eksempelvis niche-producenter fra brygger- og destillationsbranchen, mikro-fødevarerproducenter og digitale mad-startups.

Symposiets gæster tæller verdenskendte kokke, hvoraf flere på egen hånd arrangerer pop-up middage på københavnske restauranter. Her bliver byens madscene beriget med en række verdensklasse arrangementer, der ellers ikke ville finde sted her. Eksempler her er David Chang på Ved Stranden 10, Alex Atala på Hija de Sanchez, Ivan Orkin på Mikkeller m.fl..

Symposiet er et arrangement der afføder handling og i kølvandet på tidligere Symposier har vi set nye initiativer springe frem. Her kan nævnes eksempler som Brigaid, der producerer sund og velsmagende skolemad i ghettoområder i New York, LocoL der udbyder billig, vellavet fastfood i udsatte områder i LA og VILD MAD, der uddanner den danske befolkning, både børn og voksne, i at spise vilde råvarer fra naturen. Således har symposiet siden begyndelsen udviklet sig til ikke blot at være en vidensplatform, men også en støbeske for projekter med global indflydelse.

På et overordnet plan medvirker Symposiet til at København positioneres som en attraktiv metropol, og som Nordeuropas centrum for gastronomisk innovation, viden og uddannelse. Dette er på lang sigt med til at styrke landets og regionens position i både service-, turist- og fødevarersektoren, og vil dermed indirekte styrke den udefrakommende vækst fra både *key-* og *developing markets*.

Udgiftsoversigt

Hvad	DKK
Location, tilladelser, forsikring	55.000,00 kr.
Afvikling og produktion	624.463,50 kr.
F&B	424.920,00 kr.
Leje	139.782,50 kr.
Teknik	514.500,00 kr.
Dekorationer	143.000,00 kr.
Design og grafik	200.000,00 kr.
Transport-udgifter	565.080,00 kr.
Talent	217.140,00 kr.
Administration og løn	1.857.865,88 kr.
TOTAL	4.741.751,88 kr.