

# ANSØGNINGSKEMA

## TILSKUD TIL INTERNATIONALE KULTUR/ IDRÆTSEVENTS

### Vejledning

Alle felter i ansøgningsskemaet nedenfor bedes udfyldt inden indsendelse. Hvis du har behov for at give yderligere oplysninger (fx kort motiveret ansøgning), er du velkommen til at vedlægge disse som bilag.

Spørgsmål til udfyldelsen og den videre behandling af ansøgningen kan rettes til Kultur- og Fritidsforvaltningen.	
<b>Officiel eventtitel</b> På dansk og engelsk samt med angivelse af køn	CPH FOOD CELEBRATION 2025
<b>Tidspunkt for afvikling</b> Dato og årstal. Hvis ukendt dato, angiv forventet måned	16.-19. august 2025 (begge dage inklusiv)
<b>Arrangør(-er)</b> Hvilke(t) specialforbund, klub(ber), virksomhed(er) mv.	<p><b>Arrangørstruktur</b> Projektet opererer med tre niveauer af arrangører, der tilsammen sikrer en stærk og effektiv organisering af CPH FOOD CELEBRATION 2025:</p> <p><b>1. Hovedarrangør:</b> Food Organisation of Denmark (FOOD) er projektets hovedansøger og har det overordnede ansvar for planlægning, afvikling og økonomistyring. FOODs erfaring med store madprojekter og stærke netværk sikrer en solid platform for projektets succesfulde gennemførelse.</p> <p><b>2. Partnere:</b> Følgende partnere har allerede tilkendegivet deres støtte og engagement gennem økonomiske bidrag og/eller konkrete ydelser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wonderful Copenhagen</li> <li>• Hotel- og Restaurantskolen</li> <li>• Meyers</li> <li>• Økologisk Landsforening</li> <li>• Landbrug &amp; Fødevarer</li> <li>• Organic Summit</li> <li>• Erhvervsministeriet</li> </ul> <p><b>3. Indholdspartnere:</b> Denne gruppe af partnere bidrager primært med fagligt funderet indhold til eventet. De kontaktes først, når projektets finansiering er sikret, og deres rolle er beskrevet yderligere under afsnittet "Øvrige partnere".</p>
<b>Sted for afvikling</b> Københavnske bydel(e), facilitet(er) og eventuelle andre kommuner.	Hovedaktiviteterne finder sted i og omkring Den Hvide Kødby, København V. Her skabes CPH FOOD CELEBRATIONS pulserende centrum, der samler borgere og gæster til et væld af oplevelser. Som en visuel og fysisk forbindelse mellem Kødbyen og Den Sorte Diamant – hvor Organic Summit 2025 afholdes – etableres en markant "Grøn Sti". Denne sti binder de to lokationer sammen og fungerer som en symbolsk og praktisk ramme, der forbinder det højpolitiske og det folkelige.
<b>Eventstatus</b> Angiv status for ansøgningen, dvs. status for dialog med eksempelvis Sport Event Denmark og/eller Wonderful Copenhagen	Potentiel

<p><b>Tildelingsprocedure</b>  Beskriv kort af hvem, hvor og hvornår kandidaturet beslattes, fx ved afstemning på det internationale specialforbunds årskongres, på et bestyrelsesmøde eller i et udvalg.</p>	<p>N/A</p>
<p><b>Finansiering fra Københavns Kommune</b>  Angiv finansieringsbehov fra Københavns Kommune i DKK.</p>	<p>Vi søger 2,9 mio. DKK.</p>
<p><b>Københavns Kommunes tilskud</b>  Uddyb forventningerne til Københavns Kommunes tilskud - afviklingstilskud, underskudsgaranti eller indirekte tilskud som fx at stille faciliteter til rådighed.</p>	<p>Tilskuddet søges til at dække udgifter forbundet med planlægning og afvikling af CPH FOOD CELEBRATION 2025, herunder faciliteter, materialer, honorarer, lønninger, råvarer og kommunikation.</p> <p>Midlerne skal understøtte aktiviteter, der fremmer Københavns Kommunes bæredygtighedsambitioner og skaber en stærk forbindelse til Danmarks EU-formandskab og Organic Summit 2025.</p> <p>Dette omfatter en række festlige, folkelige og åbne events, som gør EU's bæredygtighedsmål og visionerne fra Organic Summit håndgribelige og relevante for byens borgere.</p> <p>CPH FOOD CELEBRATION 2025 vil danne rammen om langbordsmiddage, workshops og debatter, hvor byens borgere, besøgende, offentlige og private madaktører, politikere, eksperter og delegerede fra Organic Summit 2025 mødes.</p> <p>Her skabes en unik platform, hvor Københavns rolle som global frontløber inden for økologi og bæredygtighed fremhæves og diskuteres.</p> <p>Ingen af de ansøgte midler vil blive anvendt til kommercielle aktiviteter.</p>
<p><b>Værtsbyforpligtelser</b>  Angiv eventuelle øvrige værtsbyforpligtelser fx protokolevent i form af formel reception på Københavns Rådhus, borgmesterdeltagelse ved åbningsceremoni, præmieoverrækkelse eller lign.</p>	<p>Der er allerede aftalt en protokolevent/reception med rådhuspandekager mellem Organic Summit 2025 og Københavns Kommune.</p>
<p><b>Risikovurdering</b>  Beskriv de kendte risici ved projektet - eks. økonomi, tilladelser fra relevante myndigheder mv. - samt plan for håndtering af identificerede risici.  Beskriv yderligere eventarrangørens faglige, tekniske og administrative kompetencer til at afvikle eventen samt hvorledes eventuelle risici i forhold til dette håndteres.</p>	<p>De væsentligste risici er følgende:</p> <p><b>Manglende international gennemslagskraft</b>  Den beskrevne eventrække har ikke nogen "podagor" i feltet og dermed ingen stor international folkelig appel. Ingen kommer først over målstregen. Det er derfor åbenbart, at det kræver snilde at opnå international gennemslagskraft. Vi imødekommer denne risiko ved at være en aktiv del af hele netværket bag Organic Summit 2025, som hver især har et vidtrækkende internationalt netværk, naturligvis flankeret af vores eget og Wonderful Copenhagens. Det er altså en netværksbaseret indsats, og overbevisningen er, at alle organisationer bag Organic Summit 2025 og de tilhørende sideevents sammen kan sende stærke signaler ud i hele den</p>

internationale madverden om Københavns unikke madposition, funderet i både det private og offentlige.

### **Udeblivende engagement fra den danske økologiske scene**

Der er en risiko for, at den danske økologiske madscene ikke ser værdien i at bidrage til en stor og særlig international indsats for økologi og København. Vi står klar til at udføre det diplomatiske grundarbejde for at få det til at ske, og skulle det - mod vores forventning - vise sig, at engagementet udebliver, er vores strategi at engagere borgere og sekundære økologiske virksomheder såsom kantineoperatører, grossister og andre aktører i markedet, der ikke primært driver økologi, men som har en høj andel af økologi i deres forbrug og omsætning.

### **Økonomiske risici**

Eventbudgetter er altid forbundet med en vis risiko, som vi har stor erfaring med at håndtere. For CPH FOOD CELEBRATION 2025 har vi udarbejdet et detaljeret budget og indarbejdet en buffer til uforudsete udgifter. Derudover arbejder vi aktivt på at sikre en bred finansiering gennem sponsorer og partnerbidrag, så projektet står på et solidt økonomisk fundament.

### **Food Organisation of Denmark's faglige, tekniske og administrative kompetencer**

Vi har 14 års erfaring med at samle mange forskellige aktører fra alle dele af samfundet og få dem til at arbejde sammen om større maddagsordener, madscener og madevents. Dette er en central del af vores DNA og vores største styrke. Med 14 år i markedet har vi et stort netværk i hele mad-Danmark, der dækker alle væsentlige madaktører: politikere, detailister, grossister, embedsfolk, madprofessionelle i offentlige og private køkkener, producenter, organisationer og landmænd. Vi mener derfor, at vi har betydelige handlemuligheder både i forhold til at rekruttere til CPH FOOD CELEBRATION 2025 og til at foretage korrigerende handlinger, hvis planen ikke udvikler sig som forventet.

Vi har betydelig erfaring med at udføre alle slags madevents, lige fra idéudvikling, projektledelse, produktion og stakeholder-varetagelse til at balancere politiske dagsordener. Hvert år deltager mere end 100.000 gæster i vores events som Madens Folkemøde, Food Festival, Copenhagen Cooking samt omkring 150 seminarer og mindre events, lige fra "Book en Mark" til madpolitiske dagsordener i Madfællesskabets fagmøder og inspirationsarrangementer for madfagprofessionelle. Vi arbejder årligt med mindst 2.000 unikke aktører fra alle dele af mad-Danmark og er vant til at håndtere en dynamisk dagsorden. Vi er derfor også vant til at tilpasse os uforudsete omstændigheder, fx at flytte events på grund af vejret eller finde nye måltidsværter, hvis kokkens bil er brudt sammen.

FOOD har en stabil kerne af erfarne medarbejdere og er hvert år vant til at ansætte freelancere, projektmedarbejdere og praktikanter. Vi tilpasser mandskabsplanen, når der opstår sygdom eller graviditeter. Vi aflyser aldrig, vi ændrer planen.

<b>2. VISION OG MÅL</b>	
<p><b>Overordnet vision</b>            Beskriv kort den overordnede vision for eventen. Hvad er eventens kerneværdier/fortælling?</p>	<p>CPH FOOD CELEBRATION 2025 er en visionær begivenhed, der forener Københavns rolle som global frontløber inden for økologi, gastronomi og bæredygtighed med Danmarks EU-formandskab.</p> <p>Som et strategisk, folkeligt og festligt supplement til Organic Summit 2025 bringer CPH FOOD CELEBRATION 2025 Europas grønne ambitioner og økologiske principper fra mødelokalerne ud i byens gader og ind i københavnernes hverdag.</p> <p>Med fire tematiske spor, der bygger på økologiens grundlæggende principper – <b>sundhed, kredsløb, retfærdighed</b> og <b>forsigtighed</b> – bliver bæredygtighed og økologi gjort håndgribeligt gennem debatter, workshops, fællesspisninger og kulinariske oplevelser.</p> <p>CPH FOOD CELEBRATION skaber en unik platform, hvor EU's bæredygtighedsmål konkretiseres og bringes til live for både borgere og internationale gæster.</p> <p>Eventet bindes tæt sammen med Organic Summit 2025, hvor verdens førende eksperter samles for at drøfte fremtidens økologiske løsninger. Gennem aktiviteter på CPH FOOD CELEBRATION-festpladsen, forbundet med Den Sorte Diamant via en symbolsk og fysisk "Grøn Sti," får københavnernes mulighed for at møde disse eksperter og opleve, hvordan politiske dagsordener omsættes til handling og inspiration.</p> <p>CPH FOOD CELEBRATION 2025 er samtidig forankret i Danmarks største madfestival, Copenhagen Cooking, som gennem sit folkelige format og brede appel bringer gastronomien i centrum.</p> <p>Denne sammensmeltning af det højpolitiske, det faglige og det folkelige gør CPH FOOD CELEBRATION 2025 til en historisk milepæl, hvor København præsenteres som en global destination for grøn innovation og fællesskab – og som en ledestjerne for resten af Europa.</p>
<p><b>MÅL</b>            Beskriv kort eventens mål</p>	<p>Målet med <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> er:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At skabe en folkefest af internationale dimensioner i hjertet af København, der tydeligt fremviser byens gastronomiske, bæredygtige og innovative styrker.</li> <li>- At bygge bro mellem højpolitiske samtaler mellem top-økologi-eksperter fra hele verden på Organic Summit 2025 og politiske dagsordener fra Danmarks EU-formandskab gennem folkelige aktiviteter, der gør bæredygtighed håndgribeligt, relevant og tilgængeligt for byens borgere.</li> <li>- At fremhæve København som den globale foregangsby, den er, hvor grøn innovation, madkultur, madkvalitet og fællesskab går hånd i hånd.</li> <li>- At tiltrække 50.000 deltagere og engagere dem i aktiviteter, der inspirerer til konkrete bæredygtige</li> </ul>

	<p>handlinger i hverdagen og bringer glæde, fx fordelt sådan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 2.500 børn, unge og deres forældre laver mad sammen i madværkstedet</li> <li>○ 1.000 gæster spiser sammen ved langbord til potluck-middagen "Løg &amp; Linser"</li> <li>○ 2.000 gæster spiser sammen på Kødbyens Restauranter til SOS-middag – Spis og Skrid</li> <li>○ 1000 deltager i brancheevents og B2B arrangementer</li> <li>○ 500 børn deltager i madmodsløbet</li> <li>○ 3.000 deltagere til festpladsens øvrige events som fx Den Grønne Kantine Battle</li> <li>○ 10.000 tilskuere ser, smager og lytter ved scenen</li> <li>○ 30.000 gæster besøger festpladsens barer og madboder og deltager i øvrige aktiviteter i og udenfor Kødbyen</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At skabe en stærk kobling mellem Københavns internationale topniveau på gastro-scenen, dens 20-årige erfaring med grøn madpolitik og EU's ambitioner om en bæredygtig fremtid.</li> <li>- At inkludere og aktivere lokale fødevareaktører fra hele fødevarekæden, hvilket styrker samarbejdet mellem byens madkultur og bæredygtighedsmål.</li> </ul>
<p><b>Succeskriterier</b> Forventede resultater/succeskriterier på målene for eventen. Succeskriterierne skal være konkrete og målbare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 50.000 københavnere besøger festpladsen,</li> <li>- Mindst 200 virksomheder, kokke, foreninger m.m. er med til at skabe byens største og grønneste madfest,</li> <li>- Der skabes massiv omtale af og diskussion om økologiens rolle i København og verden i form af mindst 50 presseklip.</li> </ul>
<p><b>Målgrupper</b> Beskrivelse af primære og sekundære målgrupper for eventen</p>	<p>Eventets primære målgruppe er byens borgere, hvor en særlig indsats bliver lagt for at aktivere de yngre målgrupper gennem børne- og familiemålrettede aktiviteter.</p> <p>Den sekundære målgruppe er køkkenprofessionelle, byens besøgende og pressen (national og international), for hvem det er yderst relevant at opleve vores vibrerende restaurantscene og indsatsen for bæredygtig mad i byens offentlige køkkener og blive bekendt med det faktum, at vi i Danmark er verdensmestre i økologi.</p>

<b>3. ORGANISATORISK BÆREEVNE</b>	
<p><b>Organisatorisk setup</b> Beskriv eventorganisationen, herunder roller og ansvarsfordeling. <i>Vedlæg evt. organisationsdiagram.</i></p>	<p>Food Organisation of Denmark (FOOD) har gennem 14 år opbygget stærke kompetencer inden for planlægning og afvikling af store madbegivenheder gennem netværkssamarbejder med stat, kommuner, regioner og private aktører.</p> <p>Til CPH FOOD CELEBRATION 2025 etableres et dedikeret sekretariat i FOOD, som bemannes med erfarne projektledere og produktionsfolk, der sikrer professionel styring af projektet.</p> <p>CPH FOOD CELEBRATION 2025 baserer sig på en tydelig partnerstruktur:</p>

	<p><b>Hovedarrangør:</b> FOOD er hovedansøger på projektet og bærer det samlede ansvar for planlægning, afvikling og økonomistyring.</p> <p><b>Partnere:</b> En række strategiske partnere har allerede tilkendegivet deres opbakning til projektet og givet bud på, hvordan de kan bidrage. Disse partnere danner rygraden i projektet og spiller afgørende roller i alt fra politisk aktivering til folkelige aktiviteter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wonderful Copenhagen:</b> Styrker synligheden og den internationale profil gennem presse- og markedsføringsaktiviteter til en værdi af 200.000 kr.</li> <li>• <b>Økologisk Landsforening:</b> Har tilkendegivet deres støtte og ønsker at bidrage aktivt til projektet – eventuelt som udførende part på udvalgte opgaver.</li> <li>• <b>Hotel- og Restaurantskolen:</b> Afholde workshops, oplæg og undervisningsaktiviteter for studerende og elever, der kobler faglig læring til CPH FOOD CELEBRATIONS temaer til en værdi af 75.000 kr.</li> <li>• <b>Organic Summit 2025:</b> Bidrager med oplægsholdere og paneldeltagere fra deres internationale netværk til en værdi af 250.000 kr. og håber også, at kunne yde økonomisk støtte til Den Grønne Sti.</li> <li>• <b>Meyers:</b> Stiller deres netværk og erfaringer fra tidligere års Madmodsløb til rådighed og oplægsholdere på ledelsesniveau til en værdi af 150.000 kr. og vil aktivt understøtte markedsføring og billetsalg gennem egne kanaler.</li> <li>• <b>Landbrug &amp; Fødevarer:</b> Bidrager til projektets aktiviteter og laver også selv aktiviteter til en værdi af 500.000 kr.</li> <li>• <b>Erhvervsministeriet:</b> Der er indledt dialog med ministeriet, men der foreligger ikke en endelig godkendelse. Denne forventes på plads primo 2025. Deres forventede bidrag er imidlertid medregnet i budgettet.</li> </ul> <p>Partnerne tilkendegivelser illustrerer den brede opbakning bag CPH FOOD CELEBRATION 2025. De konkrete eksempler på bidrag er et udgangspunkt for det videre samarbejde og viser potentialet i, hvordan offentlige og private aktører sammen kan løfte CPH FOOD CELEBRATION til en international succes.</p> <p>Derudover vil en række <b>indholdspartnere</b> blive inviteret til at bidrage med aktiviteter og viden, når finansieringen er på plads. Disse partnere er centrale for at skabe en madfest, der favner hele spektret af Københavns unikke madsystem – fra græsrodter til institutioner og internationale aktører.</p> <p>Den nøje koordinerede organisering mellem hovedarrangør, partnere og indholdspartnere sikrer, at CPH FOOD CELEBRATION 2025 realiserer sin vision om at bringe bæredygtighed, økologi og gastronomi tættere på både borgere og internationale gæster til en stor folkelig fejring af Madkøbenhavn.</p>
<b>Arrangørerfaring</b>	FOOD laver stort set ikke andet end at afvikle events, der deler samme DNA som de beskrevne. Hos FOOD planlægges og

<p>Beskriv arrangørernes erfaringer med afvikling af lignende events.</p>	<p>afvikler vi store fødevarerevents som <b>Madens Folkemøde, Burgerfest i København, Copenhagen Cooking</b> og <b>Food Festival</b>. Bag disse store fødevarerevents, hvor talenter, fødevareretrends, videnspersoner og netværk bliver synlige for alle i fødevareræddikæden, driver vi en række madpolitiske dagsordener. Dette sker blandt andet i <b>Madfællesskabet</b>, i samarbejde med de forskellige bestyrelser for madfestivalerne, organisationen og ikke mindst aktører i hele fødevarerhvervet. I alle FOODS fødevarerevents ligger der et bredt og tæt samarbejde med aktører fra hele fødevarer-Danmark - både politiske og kommercielle - altid med et internationalt og lokalt sigte og fundament.</p>
<p><b>Øvrige partnerskaber</b> Beskriv øvrige større kommercielle og/eller offentlige partnerskaber.</p>	<p><b>Indholdspartnere:</b> Organisationer som, i supplement til projektets hovedpartnere, inviteres til at bidrage med indhold og events i projektets program, som fx:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grønt Marked</li> <li>• SchoolFood4Change</li> <li>• Grønne Bønner</li> <li>• Havhøst/Maritime Nyttelhaver</li> <li>• Mad Academy</li> <li>• Send flere krydderier</li> <li>• Byens Landhandel</li> <li>• Kitchen Collective</li> <li>• Københavns Skolehaver</li> <li>• Dansk Tang</li> <li>• Folk Kombucha</li> <li>• Agrain</li> <li>• Nordic Snails</li> <li>• Kalas Kimchi</li> <li>• M.fl.</li> </ul> <p>Dertil kommer Københavns restauratører, Københavns offentlige køkkener, foreninger og lokale virksomheder samt alle Danmarks producenter og kokke.</p> <p>Vi kommer til at række ud til mindst 200 af byens mange madaktører, så vi også får græsrodsniveauet inddraget.</p> <p>Vi vil kort sagt samarbejde med aktører fra alle leder og kanter af den danske madscene.</p> <p>Rekruttering af indholdspartnere begynder, når projektet har opnået finansiering, men da vi kender alle aktørerne godt, så har vi god grund til at tro, at de vil bidrage til projektets succes.</p>

<b>4. AKTIVERING</b>	
<p><b>Tilskuere</b> Angiv forventet antal tilskuere til eventen.</p>	<p>Mindst 50.000 tilskuere, deltagere og spisende samt et meget stort publikum via presse, sociale medier m.v.</p>
<p><b>Relevans for mad-livet i København</b></p>	<p><b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> er en verdensklassebegivenhed, hvor københavnernes kan engagere sig i byens vision om en sund, grøn og vital madby samtidig med, at der sættes spotlys på byens mange madtalenter: København er verdensmester i økologi og gastronomi!</p>

Udover at præsentere en række spændende madoplevelser, tilføjer CPH FOOD CELEBRATION en ny dimension til byens aktivitetsportefølje ved at kombinere bæredygtighed, fællesskab og læring i en åben, festlig og inkluderende ramme. Her sættes de offentlige køkkener og restaurantscenens erfaringer med bæredygtig mad i fokus og bringes ind i københavnernes hverdag – fra spisebordet derhjemme til debatter om madens rolle i fremtidens bæredygtige by.

Samtidig spiller **Danmarks EU-formandskab og Organic Summit 2025** en central rolle i at bringe internationale perspektiver ind i CPH FOOD CELEBRATION. Mens Organic Summit 2025 samler verdens 500 bedste og mest vidende eksperter fra hele verden til diskussioner om fremtidens økologiske løsninger, bliver CPH FOOD CELEBRATION 2025 den folkelige forlængelse af denne vision. Her kan københavnernes møde politikere, eksperter og andre OS25-delegerede, og opleve, hvordan de politiske visioner oversættes til konkrete handlinger, der inspirerer byens borgere og skaber en platform, hvor politikere, eksperter og københavnernes mødes i øjenhøjde.

Det er altså ambitionen, at alle scener, telte og (lang)borde på CPH FOOD CELEBRATION skal være mødested for københavnere, politikere, delegerede, eksperter og talere fra **Organic Summit**, så de kan dele viden, erfaringer og meninger om maddagsordener, som er relevante for ikke kun Danmark, men hele Europa.

Nogle steder på CPH FOOD CELEBRATION vil aktiviteterne således tage udgangspunkt i Danmarks rolle som EU-formandskabsnation og adressere de overordnede prioriteter og dagsordener, som definerer formandskabsperioden. Andre steder vil fokus være på perspektiver og visioner fra Organic Summit 2025, hvor økologi og bæredygtig madkultur bringes i centrum.

Alle, der vil høre om, smage på og prøve kræfter med fremtidens bæredygtige løsninger, er inviteret til at deltage. Fra talks og debatter om økologi og klimavenlige måltider til workshops, der viser konkrete måder at reducere madspild og fremme grønne vaner, skaber CPH FOOD CELEBRATION en platform, hvor hver deltager kan finde inspiration til at tage del i Europas grønne omstilling.

Herunder følger en række forslag til konkrete aktiviteter under CPH FOOD CELEBRATION:

### **Storkøkkener i Rampelyset**

Københavns offentlige køkkener spiller en afgørende rolle i at fremme bæredygtige madvaner for byens borgere. Med tusindvis af daglige måltider har disse køkkener en unik mulighed for at inspirere københavnernes til grønne og klimavenlige valg. CPH FOOD CELEBRATION sætter fokus på deres indsats ved at skabe en platform, hvor de offentlige køkkener kan dele deres erfaringer og løsninger med et bredt publikum; borgere såvel som summit-deltagere og politikere.



Her får køkkencheferne mulighed for at fremvise deres mest innovative og bæredygtige retter og dele deres arbejde med madspildsreduktion, sæsonbaserede råvarer og planterige måltider. Gennem fælles oplevelser på scenen får københavnere et unikt indblik i, hvordan bæredygtig madkultur kan praktiseres på stor skala – og hvad vi alle kan tage med hjem på spisebordet.

### **Folkelig forankring og fællesskab**

CPH FOOD CELEBRATION 2025 inviterer københavnere til at deltage aktivt i en folkefest, hvor madoplevelser bliver et redskab til at skabe samhørighed og lokale fællesskaber. Gennem aktiviteter som langbordsmiddage, workshops og samtaler om bæredygtighed, får borgerne mulighed for at møde hinanden på tværs af baggrunde og dele perspektiver om fremtidens bæredygtige måltider.

*Ex. "Løg & Linser Potluck":* Fredag den 15. august ruller en pyntet lastbil gennem Københavns gader, dekoreret med løg og grøntsager og fyldt med poser af løg og bælgrugter til københavnere, der har tilmeldt sig fællesspisningen "Løg & Linser" på CPH FOOD CELEBRATION 2025 i Kødbyen. Ved hvert stop deler vi forskellige sorter løg og linser ud, så deltagerne kan tage råvarerne hjem og forberede en middag til fire. Tirsdag aften mødes alle på festpladsen i Kødbyen ved et smukt pyntet langbord, der bugner med årstidens råvarer, hvor de sidder side om side med andre københavnere og delegerede fra Organic Summit 2025. Aftenen er dedikeret til at dele, smage og opleve hinandens hjemmelavede retter, mens alle nyder det fællesskab og bæredygtige samvær, som CPH FOOD CELEBRATION 2025 hylder – og i festligt lag bidrage til at københavnere inspirerer hinanden til at spise mere bæredygtige retter.

### **Inspiration til en grøn hverdag**

CPH FOOD CELEBRATION vil fungere som en inspirationskilde til, hvordan københavnere kan integrere bæredygtige og klimavenlige valg i hverdagen. CPH FOOD CELEBRATION byder på workshops, konkurrencer og praktiske aktiviteter, der giver deltagerne konkrete idéer til at leve mere bæredygtigt. Dette fokus på hverdagsinspiration gør CPH FOOD CELEBRATION til et relevant og værdifuldt tilbud for borgerne, der ønsker at tage del i den grønne omstilling på en håndgribelig og overskuelig måde formidlet via fest og leg.

Dette fokus understøttes af Danmarks EU-formandskab ved at præsentere løsninger og eksempler, der kan skaleres til andre europæiske byer. Aktiviteter som "**Københavns Grønne Kantinebattle**" og hands-on workshops skaber et forum, hvor lokale initiativer bliver en del af en større, international samtale om grønne løsninger og klimavenlige måltider.

*Ex. "Københavns Grønne Kantinebattle":* CPH FOOD CELEBRATION fejrer byens private kantiner og deres indsats for en mere bæredygtig madkultur med "Københavns Grønne Kantinebattle." På denne dag inviteres kantineoperatører fra hele København til festpladsen for at præsentere deres bedste grønne retter. Hver kantine tilbyder smagsprøver eller billige portionsanretninger, som

deltagerne kan smage og stemme på. Denne kantinekonkurrence skaber et festligt og involverende rum, hvor kantinerne får mulighed for at vise, hvordan de arbejder med bæredygtighed og planterige måltider i hverdagen. "Københavns Grønne Kantinebattle" er både en smagsoplevelse og en læringsplatform, som sætter byens kantiner i rampelyset og inspirerer borgerne til at støtte bæredygtige valg, også når de spiser ude. Og så skal københavnerne kåre KBHs bedste grønne kantine.

*Ex. "Madkundskab LIVE":* Mandag og tirsdag inviterer vi sammen med SchoolFood4Change madkundskabsklasser fra lokale skoler til en inspirerende dag fyldt med grønne oplevelser og læring.

*I Madværkstedet får børnene mulighed for selv at eksperimentere med de grønne sager i sæson under kyndig vejledning af en kendt madprofil fra restaurantscenen, som fx Kamilla Seidler fra Lola, og en køkkenchef fra et af hovedstadens offentlige storkøkkener, fx Jesper Vangdrup fra Herlev Gentofte Hospital. Her lærer de om grundsmagene og hvordan man får smæk og smag på sine grønne retter derhjemme.*

*Fra scenen tryller Umut Sakarya og Trine Krebs med bælgfrugter og grøntsager, på måder børnene aldrig har set før - og gør sund og bæredygtig madlavning både sjov og inspirerende. Eleverne får lov til at smage, røre, stille spørgsmål og være med på sidelinjen. Som afslutning får alle et opskriftshæfte og friske råvarer med hjem, så de kan bringe deres nye grønne kundskaber videre til mor og far i hjemmekøkkenet.*

### **En platform for åben dialog og involvering**

På CPH FOOD CELEBRATION kan københavnerne aktivt deltage i workshops, debatter og Q&A-sessioner, hvor fremtidens grønne måltider og bæredygtig madproduktion er i fokus. Madfesten arrangerer samtaler, hvor både eksperter, politikere og borgere deler perspektiver på økologiens muligheder og udfordringer. Her er der plads til at stille spørgsmål, udfordre ideer og påvirke Københavns udvikling som en bæredygtig madby. Gennem hands-on aktiviteter og engagerende oplæg får københavnerne direkte indflydelse og mulighed for at bidrage med deres stemme til byens grønne omstilling.

*Ex. "Grøn Hverdag LIVE":* CPH FOOD CELEBRATION inviterer køkkenchefer fra Københavns offentlige køkkener til at indtage scenen og dele deres erfaringer og strategier for at skabe en grøn husholdning, der er bæredygtig og praktisk i hverdagen. I disse workshops giver køkkencheferne tips til at minimere madspild, bruge lokale og sæsonbestemte råvarer og planlægge bæredygtige måltider for hele familien.

Som et højdepunkt arrangerer vi også "**Den Store Maddebat**" - en samtalesession i samarbejde med politikere fra hele Borgerrepræsentationen og eksperter fra både landbruget og grønne organisationer. I et format inspireret af EU-formandskabet og Deadline inviteres politikere, landmænd og økologiske såvel som konventionelle

producenter til en åben diskussion, hvor de udfordres på deres syn på fremtidens københavnske måltider. Københavnerne opfordres til at deltage aktivt med spørgsmål, og denne levende debat skaber et forum, hvor borgere og beslutningstagere kan reflektere over, hvordan vi som by kan fremme en grøn og bæredygtig madkultur og hvad vores næste milestones er.

### **Øget tilgængelighed af økologiske produkter og viden**

CPH FOOD CELEBRATION skaber en bro mellem producenter, lokale madaktører og borgerne som fx Deltagerne kan blandt andet smage, lytte og lære af Bygaard, ByBi, Københavns Skolehaver, endless food co, Agrain, Spora, Andelsgaarde, Grønt Marked, Send Flere krydderier, DoMore, Havhøst, Maritime Nyttehaver, Dansk Tang, Il Buco, Øens Have, Folk Kombucha, Pure Dansk, køkkenchefer fra offentlige og private køkkener ved at gøre økologiske produkter og bæredygtige løsninger mere tilgængelige. Vi introducerer københavnerne til nye, innovative løsninger og produkter, der understøtter et bæredygtigt forbrugsmønster. Dette kan have en langsigtet effekt ved at påvirke borgernes valg og dermed bidrage til en grønnere livsstil i København.

### **Involvering af børn og unge**

Madfesten har et særligt fokus på at engagere børn og unge gennem sjove, lærerige og horisontudvidende aktiviteter. CPH FOOD CELEBRATION skaber en platform, hvor de yngre generationer på en sjov og involverende måde kan få et førstehåndsindtryk af, hvordan et ansvarligt madforbrug kan være en del af deres hverdag. Ved at skabe oplevelser, der er tilpasset børn og unge, styrker CPH FOOD CELEBRATION det langsigtede engagement i grønne og bæredygtige værdier blandt kommende generationer.

**Ex. "Madmodsløbet":** I samarbejde med bl.a. Meyers arrangerer CPH FOOD CELEBRATION et Madmodsløb, hvor børn udfordres til at smage nye og anderledes råvarer i en sjov løbebane. På hver station introduceres børnene for unikke smagsoplevelser og lærer om ingrediensernes oprindelse, bæredygtige egenskaber og anvendelsesmuligheder. En af posterne kunne fx være i samarbejde med Havhøst og Maritime Nyttehaver, hvor børnene præsenteres for invasive østers - en introduktion til, hvordan vi kan bruge invasive arter i madlavningen som en bæredygtig løsning. Eller Send Flere Krydderier, der viser hvad blandingskrydderiet karry består af og introducerer børnene for mellemøstlige specialiteter. Andre relevante aktører kunne være Københavns Skolehaver, Grønt Marked, Dansk Tang, Folk Kombucha, Agrain, Arla Unika, Saito, Nordic Snails, Kalas Kimchi m.fl. Madmodsløbet kombinerer leg og læring og giver børnene mod på at udforske mad, de normalt ikke ville prøve, samtidig med at de lærer om ansvarligt forbrug og fødevarekendskab.

### **En tilgængelig og inkluderende oplevelse**

Ved at placere CPH FOOD CELEBRATION 2025 centralt i Københavns offentlige rum uden adgangsbetaling, sikrer vi, at aktiviteterne er tilgængelige for alle byens borgere, uanset økonomisk baggrund. Dette gør det muligt for alle

	<p>københavnere at tage del i oplevelserne og lære om bæredygtighed uden at føle sig ekskluderet.</p> <p><b>Ex. "SOS-middag - Spis og Skrid":</b> Mandag aften inviterer CPH FOOD CELEBRATION til en hyggelig middag i Kødbyen, inspireret af "Spis og Skrid"-konceptet. Alle er velkomne, og Kødbyens restauranter serverer grønne, budgetvenlige retter for op til 2000 gæster mellem kl. 17 og 19. Aftenen byder også på børnevenlig underholdning, og når klokken slår 19, går gæsterne glade hjem, mens restauranterne gør klar til næste seating. Fokus er på fællesskab og grønne måltider i en festlig ramme.</p> <p>Samlet set tilfører <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> mad-livet i København en meningsfuld og værdiskabende madfest, som ikke blot fejrer gastronomi og København som madby og verdensmester i økologi, men som også bidrager til at fremme fællesskab, bæredygtighed og borgerinddragelse på en måde, der kan have en langvarig positiv effekt for byens borgere og miljø.</p>
<p><b>Relevans for København</b>  Beskrivelse af eventens relevans for København - I hvilket omfang og hvordan skaber eventen værdi for København fx nye samarbejder, forenings- og /eller publikumsudvikling, nye målgrupper eller lign.?</p>	<p>CPH FOOD CELEBRATION 2025 er en unik mulighed for Københavns Kommune til at cementere byens position som en global frontløber inden for bæredygtighed, økologi og fællesskab under Danmarks EU-formandskab. Som den folkelige forlængelse af Organic Summit 2025 gør madfesten EU's bæredygtighedsmål nærværende og relevante for københavnere gennem aktiviteter, der forbinder politik, hverdagsliv og fællesskab.</p> <p>Festpladsen i Kødbyen er hjertet i CPH FOOD CELEBRATION 2025 - et dynamisk mødested, hvor borgere, politikere og internationale gæster samles om debatter, workshops og fællesspisninger. Her præsenteres Københavns innovative indsats inden for bæredygtighed, fra verdensførende offentlige køkkener med høj økologiprocent til konkrete grønne initiativer som madspildsreduktion og Københavns Skolehaver. Med fokus på lav adgangsbarriere og lokal tilgængelighed sikrer CPH FOOD CELEBRATION, at alle københavnere, uanset baggrund, kan deltage og blive en del af den grønne omstilling.</p> <p>Københavns lokalpolitikere inviteres til at spille en aktiv rolle i madfesten ennem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Værtsskab ved fællesspisninger: Politikere kan åbne fællesspisninger og deltage som værter, hvor de spiser sammen med borgere og diskuterer Københavns grønne dagsordener.</li> <li>• Deltagelse i debatter og paneler: Politikere kan tage del i samtaler om fremtidens bæredygtige løsninger og synliggøre kommunens indsats inden for økologi og grøn omstilling.</li> <li>• Engagement i børne- og ungeaktiviteter: Politikere kan deltage i workshops for børn og unge, der fremmer forståelsen af økologi og bæredygtighed, og samtidig understrege kommunens engagement i fremtidens generationer.</li> </ul>

	<p>Som en fysisk og symbolsk forbindelse mellem det højpolitiske og folkelige skaber "Den Grønne Sti" en markeret rute fra Den Sorte Diamant, hvor Organic Summit 2025 finder sted, til festpladsen i Kødbyen. Langs stien synliggøres synergien mellem EU's bæredygtighedsmål og Københavns lokale løsninger.</p> <p>CPH FOOD CELEBRATION 2025 bygger videre på den velkendte platform, Copenhagen Cooking, men udvider festivalens rækkevidde ved at tilføje nye aktiviteter og målgrupper. Madfesten fremmer både eksisterende og nye samarbejder mellem offentlige og private madaktører og integrerer disse i en bred fortælling om København som en grøn, sund og ansvarlig madby. Ved at kombinere politisk og folkelig deltagelse bidrager CPH FOOD CELEBRATION til byens turismeøkonomi og opbygger et bredt funderet fællesskab, der forankres i Københavns unikke madkultur og grønne værdier.</p> <p>CPH FOOD CELEBRATION 2025 er mere end en madfest – det er en katalysator for dialog og inspiration, der fremhæver Københavns rolle som Europas grønne madhovedstad. Gennem stærke partnerskaber, lav adgangsbarriere og byens visionære madkultur skaber eventet en platform, der både imponerer og engagerer lokale og internationale gæster.</p>
<p><b>Faciliteter</b> Kan facilitetsbehovet opfyldes uden investeringer fra Københavns Kommune? Hvis ikke, hvad er behovet? Angiv hvis eventen medvirker til etablering/opgradering af faciliteter i København og regionen.</p>	<p>Ja, <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> gennemføres med allerede eksisterende faciliteter. Tilskuddet dækker leje af materiale (telte etc.) til etablering af en stor, midlertidig festplads.</p>
<p><b>Aktivering</b> Side event: Beskriv hvordan eventen gøres relevant for "den almindelige københavnere" og byens besøgende fx via særlige tiltag og/eller sideevents op til og under eventen.  Forankring: Beskriv hvilke tiltag der igangsættes, for at eventen efterlader et aftryk fx udvikling af idrætten i København, udvikling af foreningerne, nye samarbejder, publikumsudvikling, flere aktive borgere m.v..</p>	<p><b>Aktivering</b> CPH FOOD CELEBRATION 2025 er skabt til at gøre den økologiske, grønne og bæredygtige maddagsorden levende og nærværende for den <b>almindelige københavnere</b> og byens besøgende. Madfesten fungerer som det folkelige ben til <b>Organic Summit 2025</b>, hvor de højpolitiske diskussioner omsættes til konkrete oplevelser og aktiviteter, der engagerer borgere og gæster i alle aldre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Oplevelser på festpladsen:</b> Kødbyen omdannes til en levende festplads fyldt med fællesspisninger, workshops, smagsoplevelser og samtaler om fremtidens bæredygtige måltider. Politikere fra Københavns Kommune sættes i spil som værter og oplægsholdere, hvor de får en platform til at tale direkte til københavnere om EU-formandskabets grønne ambitioner og byens lokale mål.</li> <li>• <b>Netværk og samarbejder:</b> Eventet bringer aktører fra det københavnske madsystem sammen – offentlige køkkener, private restauranter, foreninger og borgerinitiativer – og skaber møder, der bygger bro mellem politik, praksis og hverdagsliv.</li> <li>• <b>For alle københavnere:</b> Med lav adgangsbarriere og inkluderende formater som familieaktiviteter, børneworkshops og madmarked sørger CPH FOOD</li> </ul>

	<p>CELEBRATION 2025 for, at alle kan deltage. Det gør EU's bæredygtighedsmål tilgængelige, relevante og festlige.</p> <p><b>Forankring</b> CPH FOOD CELEBRATION 2025 efterlader et varigt aftryk i København ved at fungere som et <b>laboratorium</b> for den grønne omstilling af byens madkultur. Madfesten bliver et startskud og en platform for at teste, afprøve og udvikle nye løsninger i samarbejde med byens mange aktører.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vidensdeling og handling:</b> CPH FOOD CELEBRATION samler Københavns offentlige køkkener, private madaktører, foreninger og politikere i fælles samtaler og samarbejde om, hvordan den grønne omstilling kan accelereres i praksis. Konkret kan idéer til madspildsreduktion, plantebaserede måltider og nye samarbejdsmodeller testes og inspirere aktørerne til at tage handling – også efter festlighederne.</li> <li>• <b>Københavns Kommunes madambitioner i fokus:</b> CPH FOOD CELEBRATION giver synlighed til kommunens mål om at få flere borgere til at spise grønt, reducere kødforbruget og støtte planetens bæredygtige balance. Madfesten fungerer som en højtaler, der sætter den grønne omstilling på dagsordenen – højt og tydeligt.</li> <li>• <b>Netværk og varige samarbejder:</b> Eventets netværksbaserede model sikrer, at møder og samarbejder på tværs af offentlige køkkener, restauranter, foreninger og borgerinitiativer ikke slutter ved festlighedernes afslutning. De bliver i stedet en katalysator for nye idéer, fælles projekter og vedvarende samarbejder, der styrker Københavns grønne udvikling.</li> </ul> <p><b>Forankring gennem FOODs fortsatte arbejde:</b> Efter CPH FOOD CELEBRATION 2025 fortsætter FOOD arbejdet med at samle aktørerne i <b>Madfællesskabet</b> og på festivalplatforme som Copenhagen Cooking. FOOD vil fastholde dialogen med Københavns Kommune og engagere både embedsværk og politikere i konkrete, målbare indsatser for at gøre byen grønnere. CPH FOOD CELEBRATION skaber ild, glæde og momentum for den madmæssige grønne omstilling og efterlader et varigt aftryk i Københavns madsystem – både politisk, praktisk og folkeligt.</p>
--	--

<b>5. BÆREDYGTIGHEDSFOKUS</b>	
<p><b>Vision for en miljømæssig bæredygtig event</b> Beskriv eventens målsætninger på miljøområdet</p>	<p>Gennemgående for alle aktiviteter i <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> er:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle råvarer er økologiske, lokale eller danske.</li> <li>• Alle events gennemføres uden brug af engangsservice. Gæsterne opfordres til at medbringe eget service, alternativt kan de leje vaskbart service.</li> <li>• Vi opmuntrer alle til at ankomme til events gående, cyklende eller med offentlig transport.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle måltider under <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> lever op til den konkrete 80/20 tallerkenindretning: 80 % fra planteriget, 20 % fra dyreriget</li> <li>• Inspirationen for rammer til alle måltider og events i CPH FOOD CELEBRATION er at hente i KK's mad-måltidsstrategi med fokus på økologi, fællesskab, værtskab, sundhed, velsmag og at mad kan meget mere, end at mætte.</li> </ul>
<p><b>FNs verdensmål for bæredygtighed</b> Angiv hvilke af FNs bæredygtigheds mål der arbejdes med i eventen som fx miljømæssig bæredygtighed eller ligestilling.</p>	<p><b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> arbejder primært med følgende FN Verdensmål:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livet på land</li> <li>• Livet i havet</li> <li>• Rent vand</li> <li>• Bæredygtige byer og lokalsamfund</li> <li>• Sundhed og trivsel</li> <li>• Klimaindsats</li> </ul> <p>Alle disse mål spiller ind i en stærk økologisk dagsorden, bakket op af solide lokale politikker.</p>

<b>6. MEDIEINTERESSE</b>	
<p><b>Lokal, national og international presse</b> Beskriv strategi, herunder hvilke platforme I vil benytte.</p>	<p>Vi har i <b>FOOD</b> mange års erfaring med at engagere både lokal, national og international presse. Til <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> udarbejdes særskilt pressemateriale (pressekits og pressemeddelelser) målrettet medier i ind- og udland på både dansk og engelsk. Dette udsendes bredt til diverse redaktioner samt til specifikke journalister og skribenter på relevante medier.</p> <p>Udvalgte internationale medier inviteres til at tage del i og dække aktiviteterne under <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b>, ligesom vi inviterer relevante influencers til at deltage i de forskellige aktiviteter.</p> <p>Alle aktiviteter forbundet med <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> markedsføres dynamisk og gennem betalte SoMe-platforme som fx Instagram og Facebook, samt via relevante hjemmesider og nyhedsbreve, både vores egne og vores partners.</p>
<p><b>National opmærksomhed</b> Beskriv den forventede lokale og nationale mediedækning, herunder konkrete forventninger til dansk tv-dækning og aftale om host broadcaster.</p>	<p>Vi forventer, at alle aktiviteter på CPH FOOD CELEBRATION 2025 vil generere en betydelig mængde medieomtale herhjemme - både trykt, digitalt og på tv.</p> <p>Derudover vil det være en oplagt anledning til at formidle historier om kvaliteten af de offentlige måltider i København.</p>
<p><b>International tv-dækning</b> Beskriv den forventede internationale mediedækning, herunder konkrete forventninger til tv-dækning.</p>	<p>Eventet forventes at skabe betydelig international dækning, primært i skriftlige medier, både fysisk og online.</p> <p>Målet er at invitere mindst 20 internationale journalister til at deltage i forskellige dele af eventet.</p> <p>Samtidig gennemføres en international PR-indsats rettet mod:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Internationale fagmedier inden for landbrug, fødevarer og food service, med fokus på økologiens betydning for et bæredygtigt fødevarsystem og formidling af danske cases.</li> </ul> <p>Bredere internationale medier med fokus på historier om livskvalitet, Københavns satsning på økologi m.v. Som led i denne del inviteres internationale tv-hold, og der produceres levende billeder til brug internationalt.</p>
--	--

## 7. BRANDING OG MARKEDSFØRING

<p><b>National og international markedsføring</b>          Beskriv kort planlagte markedsføringsaktiviteter for eventen. Hvilke værdier og styrkepositioner vil eventen bygge på i forhold til international markedsføring.</p>	<p>Markedsføringen af <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> vil følge to overordnede spor, som afspejler eventets fokusområder: offentlige måltider og restaurationsscenen. Hvert spor vil have sin egen målgruppe og markedsføringsstrategi, men begge vil fremhæve København som en global frontløber inden for bæredygtighed og gastronomi.</p> <p><b>Spor 1: Offentlige måltider og politik</b></p> <p>Dette spor vil henvende sig til politikere, beslutningstagere, fødevarerprofessionelle og medier med fokus på samfund, politik og bæredygtighed. Markedsføringen vil fremhæve Københavns stærke offentlige madpolitik og den succesfulde implementering af <b>Copenhagen Public Meal Model</b>. Her vil vi bruge både traditionelle nyhedsmedier og sociale medier til at sprede budskabet. Vi vil målrette specifikke politiske nyhedsplatforme samt fagmedier inden for fødevarerpolitik. På sociale medier som LinkedIn, Facebook og Instagram vil vi dele indhold, der fokuserer på de politiske og samfundsmæssige implikationer af Københavns madpolitik, og engagere beslutningstagere, politikere og fagfolk i diskussioner om bæredygtig fødevarerpolitik.</p> <p><b>Spor 2: Restaurationsscenen og gastronomi</b></p> <p>Dette spor vil henvende sig til madturister, rejseentusiaster og gastronomisegmentet. Markedsføringen vil være stærkt drevet af sociale medier, hvor platforme som Instagram og Facebook vil være centrale. Vi vil arbejde med mad- og rejsemedier samt influencers for at fremhæve <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> og de underliggende aktiviteter. Ved at samarbejde med <b>Wonderful Copenhagen</b>, lokale restauranter og turistplatforme vil vi fokusere på at tiltrække et publikum, der søger gastronomiske oplevelser i en bæredygtig og innovativ madby. Instagram vil især være en nøglekanal til at dele visuelt indhold og engagere et bredt – globalt, lokalt og nationalt – publikum gennem inspirerende billeder.</p> <p>Samlet set vil markedsføringsaktiviteterne i begge spor fokusere på værdier som bæredygtighed, økologi, innovation og fællesskab, med en stærk kobling mellem politik, offentlig mad og byens verdensberømte gastronomi. Ved at kombinere traditionelle medier med en målrettet indsats på sociale medier vil vi sikre, at både beslutningstagere og gastronomientusiaster bliver inspireret til at deltage i <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b>.</p>
<p><b>Regionale styrkepositioner</b></p>	<p><b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> vil markedsføre København som en foregangsby for bæredygtige fødevarer systemer, både</p>



<p>Angiv hvordan eventen markedsfører København som by og turismedestination og formidler regionens kulturelle og erhvervsmæssige styrkepositioner.</p>	<p>offentlige og private. Vi vil fremhæve Københavns stærke økologiske profil, herunder de høje standarder for offentlige måltider og byens økologiske ambitioner. København præsenteres som et hjem og en destination, hvor madkultur, sundhed og bæredygtighed går hånd i hånd, og som tiltrækker både gastronomiske turister og internationale aktører, der ønsker at lære af byens erfaringer med grønne løsninger.</p>
<p><b>Hvem samarbejder I med om markedsføring?</b> Angiv eventens markedsføringspartnere, eller hvem I går i dialog med.</p>	<p>Vi har tilsagn fra flere partnere omkring markedsføringspartnerskaber bl.a. Wonderful Copenhagen, Meyers, Hotel- og Restaurantskolen og Food Organisation of Denmark. Dertil forventer vi at indgå markedsføringspartnerskaber med en række andre relevante aktører som fx <b>Foodmovers</b> (Madbillet), og <b>VisitDenmark</b> samt relevante mediepartnere og influencers. Vi er desuden i dialog med lokale aktører og restauranter i København for at sikre, at eventen bliver forankret lokalt og appellerer bredt til både turister og lokale borgere. Vi vil også arbejde sammen med relevante mediepartnere, både nationale og internationale, for at fremhæve Københavns madkultur som en del af byens identitet.</p>

<b>8. EVENTENS NIVEAU/PRESTIGE</b>	
<p><b>Beskrivelse af eventen</b> Beskriv kort eventen, herunder hvor ofte afholdes eventen, prestige i forhold til andre events indenfor sportsgrenen, pointgivende til titler/andre begivenheder, deltagere/nationer (herunder antal) samt de 3 seneste værtsbyer/-lande.</p>	<p><b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> er en enestående og banebrydende begivenhed, der forener København som Europas gastronomiske og bæredygtige hovedstad under Danmarks EU-formandskab. Med Organic Summit 2025 som hjertet af den internationale dialog og CPH FOOD CELEBRATION som det folkelige festfyrværkeri skabes en oplevelse, der positionerer København som verdens ubestridte epicenter for økologi, innovation og fællesskab.</p> <p>I Den Sorte Diamant samles 500 delegerede fra over 175 lande til Organic Summit 2025 – en verdensklassekongres, hvor de vigtigste beslutninger og principper for fremtidens økologi diskuteres og fastlægges. På CPH FOOD CELEBRATION festpladsen i Kødbyen bliver disse visioner bragt til live gennem aktiviteter, der inspirerer og engagerer mere end 50.000 borgere og gæster. De to universer forbindes af en markeret "Grøn Sti" – en fysisk og symbolsk rød tråd, der gør EU's grønne ambitioner nærværende for københavnere.</p> <p>Danmarks position som global leder inden for økologi og bæredygtighed bliver tydeligere end nogensinde. Med verdens højeste økologiprocent i offentlige køkkener og en uovertruffen evne til at omsætte grønne idealer til konkrete løsninger er København ikke bare en værtsby – det er en inspiration for hele verden. CPH FOOD CELEBRATION 2025 bliver en historisk milepæl, der viser, hvordan EU's bæredygtighedsmål kan omsættes til handling og gør København til Europas grønne hovedstad i både tanke og handling.</p>
<p><b>Sportens udbredelse</b> Beskriv sportens udbredelse i verden, Europa og Danmark, fx antal udøvere og udvikling over tid. Hvilke lande er toneangivende</p>	<p>Økologisk landbrug vokser globalt, især i Europa, Nordamerika og Asien. Med over 70 millioner hektar økologisk landbrugsjord i mere end 180 lande er der en stigende efterspørgsel på økologiske produkter. Markedet udvides</p>

<p>indenfor sporten? Er sporten en olympisk disciplin?</p>	<p>både lokalt og internationalt, hvor forbrugerne vægter bæredygtighed højt.</p> <p>Europa er en førende region for økologisk landbrug, med lande som Østrig, Schweiz og Sverige i front. EU har sat ambitiøse mål om, at 25 % af al landbrugsjord i unionen skal være økologisk inden 2030. Økologiske fødevarer er en væsentlig del af mange europæeres hverdag, og efterspørgslen vokser kontinuerligt.</p> <p>Danmark er en global frontløber inden for økologisk landbrug og har det højeste økologiske forbrug pr. indbygger i verden. Cirka 12 % af den danske landbrugsjord er økologisk dyrket, og landet har et stærkt politisk fokus på at fremme bæredygtig produktion. Økologiske fødevarer er en integreret del af både offentlige og private køkkener, understøttet af de anerkendte økologiske spsemærker.</p> <p>I kølvandet på den økonomiske krise og krigen i Ukraine oplevede Danmark et mindre dyk i salget af økologiske produkter, da forbrugerne prioriterede billigere varer. Dog er denne udvikling ved at vende, og efterspørgslen på økologi er igen i fremgang, efterhånden som økonomien stabiliserer sig, og flere forbrugere igen vælger bæredygtige produkter.</p>
<p><b>Rettighedshaver</b> Hvilket internationalt forbund har rettighederne til eventen? Angiv navn, geografisk placering og antal medlemsnationer. Oplys desuden, hvis der er (eller konkret arbejdes for) dansk indflydelse/repræsentation.</p>	<p><b>Organic Summit 2025</b> er ledet af <b>Økologisk Landsforening</b> i partnerskab med et bredt udsnit af danske mad- og fødevarerorganisationer: <b>Landbrug &amp; Fødevarer, Dansk Industri, Food Nation, Københavns Kommune</b> og <b>Den Sorte Diamant</b>.</p> <p>Fælles for dem alle er, at de er gået sammen om at få Organic Summit 2025 til at shine mest muligt. De har organiseret sig i et fællesskab, som arbejder for at gøre Organic Summit 2025 relevant med et skyhøjt ambitionsniveau om at sætte Danmark på det internationale verdenskort for økologi og bæredygtighed. Alle i partnerskabet bakker op om CPH FOOD CELEBRATION 2025 og har meldt sig på banen, hvor og når de kan bidrage til at trække storpolitiske dagsordenener fra Den Sorte Diamant og landets mødelokaler, hvor EU-formandskabet (nok) primært ellers ville udspille sig, ind i hjertet af København i en kontekst som er nærværende og inspirerende – for ikke at sige PRALENDE – omkring Københavns grønne, højgastronomiske og politiske madtalenter!</p> <p>Mandatet til Organic Summit 2025 er givet af <b>IFOAM</b>, den økologiske verdensorganisation.</p>

<p><b>9. DET DANSKE NIVEAU</b></p>	
<p><b>Danske økologi niveau</b> Hvordan rangerer Danmark og danske udøvere indenfor sporten?</p>	<p>Danmark har verdens højeste økologiforbrug, som udgør 12 % af omsætningen i detail og foodservice. Schweiz og Østrig er lige i hælene på os. Danske landmænd, detaillister og grossister har i samarbejde med stat og kommuner skabt en kæmpe økologisk succes i Danmark, som gør os anerkendte verden over. Vi er også de eneste i verden, der har en statslig økologisk certificering med både det røde Ø-mærke og de økologiske Spisemærker – noget, der er meget</p>

	anerkendt og efterstræbt globalt. Danmark er kort sagt verdensmester i økologi.
<b>Danske forventninger</b> Beskriv forventningerne til den danske indsats ved eventen.	Alt, hvad der kan krybe og gå af økologiske virksomheder, køkkener, organisationer, iværksættere og borgere, vil gøre sit yderste for at bidrage til, at København efterlader det største økologiske indtryk under <b>Organic Summit 2025</b> og <b>CPH FOOD CELEBRATION 2025</b> . I Danmark har vi både verdens største økologiske mejeri og slagteri, en stærk, fremadstormende ung regenerativ bevægelse, en høj og stærk organiseringsgrad, samt tusindvis af ildsjæle, der har knoklet for at opnå en høj økologisk andel af det danske madforbrug.

<b>10. SUPPLERENDE OPLYSNINGER</b>	
<b>Øvrig støtte</b> Er der søgt om eller givet tilsagn om støtte (finansiering eller samarbejde) fra andre organisationer, herunder turistorganisationer, kommuner øvrige fonde mv.? I så fald hos hvem, og hvor meget er der ansøgt om eller tildelt?	Københavns Kommune har i forvejen bidraget med 250.000 fra kommunens Mad- og Måltidspulje til Organic Summit, samt 800.000 kr. fra Festivalpuljen til Copenhagen Cooking som helhed.
<b>Private selskaber</b> Hvis arrangøren er et privat selskab, beskriv ejerforholdet (vedlæg evt. vedtægter). Beskriv desuden evt. kontakt til og sanktionering fra det relevante specialforbund.	
<b>Momsregistreret</b> Angiv om eventarrangøren er momsregistreret samt om SKAT ansøges om momsfrigørelse	Ansøger er momsregistreret.

<b>11. KONTAKTPERSON</b>	
<b>Kontaktperson</b> Navn og stilling Forbund/Klub/Virksomhed Postadresse, tlf., e-mail Evt. web-adresse for arrangementet.	Pelle Øby Andersen Direktør  Hotel- og Restaurantskolen Att: Food Organisation of Denmark F.M.B.A. Vigerslev Allé 18 2500 Valby  +45 31 12 18 75 <a href="mailto:pelle@thefoodproject.dk">pelle@thefoodproject.dk</a> Thefoodproject.dk

<b>12. BUDGET</b>
<b>Dateret eventbudget og finansieringsplan skal altid vedlægges ansøgningen. Benyt budgetskabelonen.</b> De store budgetposter som venue, indkvartering, forplejning, transport, frivillige, markedsføring mv. skal baseres på konkrete tilbud. Derudover skal budgettet indeholde så præcise oplysninger som muligt om forventet deltagerantal, deltagerbetaling mv.  <i>Budgettet er vedlagt separat.</i>

<b>13. UNDERSKRIFT OG DATO</b>	
Undertegnede erklærer på tro og love, at de ovenfor afgivne oplysninger og bilag er korrekte:	
Dato	Underskrift (gengivet i blok- eller maskinskrift)
<b>Ansøgningen sendes til:</b> Københavns Kommune, Copenhagen Megaevents på megaevents@kk.dk.	
Ansøgningen vedlægges følgende bilag:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Budget og finansieringsplan</li> <li>- Beregning af eventens forventede turismemæssige omsætning. Beregningen udarbejdes i samarbejde med Wonderful Copenhagen.</li> <li>- Risikovurdering</li> <li>- Evt. organisationsdiagram.</li> </ul>	
<b>Bemærk at ansøgningen og de tilhørende bilag skal indsendes som én samlet pdf. fil.</b>	

### Events i byrummet

Hvis eventen foregår i byrummet, er du som eventarrangør ansvarlig for at indhente alle tilladelser samt på forhånd undersøge om budgettet er retvisende i forhold til eventuelle merudgifter til renhold og lign. Dette afklares med Teknik- og Miljøforvaltningen på tlf. 3366 3304 eller [arrangementer@tmf.kk.dk](mailto:arrangementer@tmf.kk.dk)

### Eventguide

Som en ekstra hjælpende hånd kan vi henvise til Sport Event Denmarks hjemmeside ([www.sporteventdenmark.com](http://www.sporteventdenmark.com)), hvor du blandt andet finder en eventguide. I Eventguiden er der A-Z kapitel der relaterer sig til eventarbejdet, hvad enten man arrangerer en idrætskongres, et mindre EM i en idrætsgren eller et stort VM med megen medieinteresse og kamp om tilskuerpladserne. Guiden indeholder samtidig en række råd til, hvordan eventarbejdet med lidt omtanke kan tænkes miljøvenligt.