

Ansøgning om tilskud til opstart af Sol over København – Kokkekonkurrence og meget mere i Kødbyen

Siden 2009 har vi, Mikkel og Mads Marschall, hvert år på Bornholm afholdt den internationalt omtalte kokkekonkurrence Sol over Gudhjem. Konceptet er kort fortalt følgende:

1. Vi samler kokkeeliten til en konkurrence i at lave den bedste ret af lokale råvarer. Dommerpanelet består af køkkenchefer fra landets ypperste restauranter. Blandt vindere gennem årene kan fx nævnes Morten Falk fra Kadeau, som i 2016 og 2017 er Danmarks repræsentant ved Bocuse d'Or eller VM for kokke.
2. Selvom kokkeeliten er samlet, er der imidlertid ikke tale om et elitært arrangement. Hele ideen er netop at synliggøre kokkenes arbejde for et bredere publikum, hvorfor arrangementet foregår i fuld offentlighed.
3. Hertil kommer, at kokkekonkurrencen anvendes som afsæt til at sætte fokus på lokale råvarer og skabe kontakt mellem producenter og aftagere. Udover kokkekonkurrencen vil der således være et marked med lokale produkter, og der bliver også uddelt priser til særlige produkter inden for mad, drikke og konfektur.

På den måde skiller Sol over Gudhjem sig ud fra andre madevents ved at bringe eliten sammen med den bredere befolkning og ved at profilere de producenter og produkter, som ikke får tilstrækkelig opmærksomhed til diverse street food-arrangementer, uanset hvor velsmagende "gademaden" end kan være. Konkurrencen har derfor også skabt mange nye kontakter mellem producenter og restauranter.

Tid til Sol over København

Efter succeserne på Bornholm ser vi nu et stort potentiale i at udvide konceptet, så vi også laver en helt særlig event i København med titlen Sol over København. En sådan event vil bidrage til at styrke København som en absolut førende madby, men vil også sætte fart på et mere direkte samarbejde mellem producenterne rundt omkring i landet og Københavnske aftagere, hvor der fortsat er stort udviklingspotentiale.

Vi har været i kontakt med forskellige relevante madaktører i København og vurderer på den baggrund, at vores event med sin særlige karakter vil passe perfekt med den øvrige udvikling på madscenen. Baggrunden er følgende:

1. Copenhagen Cooking & Food Festival planlægger en stor maduge fra den 19-28. august med en bred profil, hvor der både vil være deltagelse fra store producenter som Arla og oplevelser for den bredere befolkning i form af videreførelse af de aktiviteter, der kendes fra Copenhagen Cooking. Sol over København vil blive afholdt den 17. september i Kødbyen – tre uger efter madugen. På den måde suppleres den mere hektiske maduge med et fokuseret høstevent for et bredt, men alligevel mere rendyrket madentusiastisk publikum.
2. De første madentreprenører er flyttet ind i det kreative madhus, CPH Food Space, i Kødbyen, og flere vil komme til i takt med, at de fysiske arbejder på bygningen færdiggøres helt. Vi ser stort potentiale i Copenhagen Food Space som et kommende centrum for udvikling af madområdet og er derfor i dialog med madentreprenørerne om at anvende CPH Food Space som presseområde og til eventuelle

særrangementer under eventen. På den måde vil Sol over København bidrage til at gøre CPH Food Space til et naturligt omdrejningspunkt for madudvikling.

3. I løbet af foråret og sommeren er der hver uge madmarked i Kødbyen, som organiseres af Kødbyens Mad & Marked. Madmarkedet er en stor succes, men Kødbyens Mad & Marked har en ambition om at tiltrække flere reelle producenter, så udbuddet bliver mere varieret og mindre domineret af street food. Her er Sol over København en oplagt mulighed for at udvide Kødbyens Mad & Markeds netværk af producenter. Da Kødbyens Mad & Marked samtidig er dygtige organisatorer arbejder vi allerede sammen med dem om, hvordan Sol over København kan afholdes bedst muligt.

4. Et af de centrale mål for både CPH Food Space og Kødbyens Mad & Marked er at skabe bedre kontakt mellem producenterne på landet og aftagerne i byen (lidt forenklet fremstillet). Her er Copenhagen Food Space optaget af at skabe et dynamisk netværk i Greater Copenhagen, som kan gøre regionen til en af verdens mest interessante madområder. Her vil vi udover vores store kendskab til lokale producenter med vores produktpris være med til at igangsætte den ønskede udvikling. Produktprisen i Sol over København vil derfor være en pris for producenter i Greater Copenhagen.

5. Sol over København vil medvirke til at gøre Kødbyen til stedet, hvor producenter og andre madaktører har let adgang til at afprøve deres produkter i praksis. Først afprøves og udvikles et produkt i mindre skala i CPH Foodspace, hvorefter turen går videre til afprøvning hos det lidt større publikum på Kødbyens madmarked. Og til sidst kan produktet stå sin endelige prøve til Sol over København med et stort publikum (også internationalt) og evt. deltagelse i produktkonkurrence. På den måde etableres en perfekt fødekæde for innovation af produkter.

Sol over København bliver en tilbagevendende høstevent i Kødbyen

Som det fremgår af ovenstående, mener vi, at Sol over København kan få en særlig plads i næste skridt for Københavnsrådets madposition. Derfor ønsker vi at afholde Sol over København som en tilbagevendende begivenhed i Kødbyen med start i 2016. Forventningerne til arrangementet i 2016 er følgende:

1. Kokkekonkurrencen afholdes den 17. september i Kødbyen i samarbejde med CPH Food Space og Kødbyens Mad & Marked. Her uddeles også prisen for bedste produkt i Greater Copenhagen.

2. Udover kokkekonkurrencen og markedsaktiviteter er det målet, at der også vil være et dessertcirkus, hvor tre af Danmarks bedste dessertkokke dystes i nyfortolkninger af kendte danske desserter, og en Fun Zone, hvor publikum i praksis kan prøve kræfter med råvarer, produktionsteknikker og smagsoplevelser. Dessertcirkuset ledes af Morten Heiberg, og konceptet med Fun Zone er udviklet i samarbejde med Hotel- og Restaurantskolen.

3. Otte af de bedste kokke vil blive inviteret til konkurrencen. Esben Holboe Bang, der lidt uden for de danske mediers søgelys har skabt den trestjernede Michelinrestaurant, Maaemo, i Oslo, forventes at være en af deltagerne.

4. Der har i de senere år været ca. 10.000 deltagere og 50 producenter til eventen på Bornholm. Der forventes lignende tal i København.

5. I de senere år har presse fra Norge, Sverige, Finland, Tyskland, England, Italien, Belgien dækket eventen på Bornholm. I København forventes der derfor en del international presse. Derfor vil der også være et arrangement i CPH Foodspace for en international delegation af madskribenter og andre madaktører den 16/9 inden kokkekonkurrencen den 17/9.

Behov for starttilskud

Grundet de gode oplevelser med Sol over Gudhjem er topkokkene indstillet på at deltage uden den store betaling, ligesom den store opmærksomhed gør, at der er fundet ressourcer til at få Sol over Gudhjem til at løbe rundt. Det forventes derfor også, at Sol over København med tiden vil kunne afholdes uden nævneværdige kommunale udgifter. Der er dog behov for et kommunalt opstartstilskud til eventen, så Sol over København får mulighed for at positionere sig over for diverse potentielle bidragsydere. Derfor søger vi et tilskud på **300.000 kr. i 2016 og 150.000 kr. i 2017**, hvorefter vi forventer via forskellige samarbejdspartnere – bl.a. i Greater Copenhagen – at Sol over København vil være økonomisk selvkørende.

Budget for afholdelse af Sol over København

Budgettet for afholdelse af Sol over København ser ud, som følger:

Bilag 1

Hvem er vi?

Vi er to brødre, Mikkel og Mads Marschall, som siden 2009 har stået i spidsen for Sol over Gudhjem.

Mikkel har en fortid fra de fineste gourmet-restauranter: [la Rosetta](#) (1 stjerne i Guide Michelin, på daværende tidspunkt), [Henne Kirkeby Kro](#), [Søllerød Kro](#) (1 stjerne i Guide Michelin), [formel B](#) (1 stjerne i Guide Michelin), Restaurant Hermann (Lukket, 1 stjerne i Guide Michelin) og [Kadeau](#) (1 stjerne i Guide Michelin).

Mads er uddannet i sports management og stor erfaring med organisation af frivillige og afholdelse af events. Mads er generalsekretær i Bocuse d'Or Danmark. Den organisation der står den danske afdeling af VM for kokke.

Vi supplerer derfor hinanden perfekt med madviden og organisatorisk viden, hvilket er grunden til, at vi har haft held med at skabe Danmarks største kokkekonkurrence.

Læs mere om Sol over Gudhjem

For nærmere indblik i Sol over Gudhjem henvises til nedenstående link:

<http://www.solovergudhjemkonkurrence.dk/>

Se TV2/Danmarks transmissionen her:

<http://play.tv2bornholm.dk/?area=specifikTV&serienavn=Sol+over+Gudhjem&id=208398#208398>