

# ANSØGNING TIL KULTUR- OG FRITIDSUDVALGETS DISPONIBLE MIDLER

FESTLIG OG FOLKELIG FEJRING AF 20-  
ÅRS JUBILÆET FOR DET NORDISKE  
KØKKENMANIFEST





## Copenhagen Cooking søger hermed 290.000 til at lade næste generation fejre og fremtidssikre Det Nordiske Køkkenmanifest

### Baggrund

For 20 år siden var de bedste restauranter i København stort set alle franske, og de bedste råvarer blev hentet fra torvet i Lyon. Dette var et klart udtryk for datidens kulinariske præferencer, hvor fransk køkken blev betragtet som gastronomiens højdepunkt. Hvis vi overhovedet blev sammenlignet med andre madbyer, var det i bedste fald med andre storbyer tæt på som Oslo eller Amsterdam. Sådan er det ikke længere.

I løbet af de sidste to årtier har København gennemgået en bemærkelsesværdig gastronomisk transformation, anført af det Nye Nordiske Manifest, der blev lanceret for 20 år siden. Dette manifest har sat en revolution i gang inden for gastronomien, hvor sæsonbetonede, lokale og bæredygtige råvarer er kommet i fokus. Med byens toprestauranter som spydspids, er hele byens madscene forandret, og vi sammenlignes nu med de allerbedste madbyer i hele verden, såsom Paris, Tokyo og New York. Denne udvikling har ikke blot forandret restaurantlandskabet, men også den almindelige københavnernes syn på mad og råvarer.

Denne transformation giver både anledning til at fejre alt det, der er opnået, men også til at give stafetten videre og se fremad, så byen ikke hviler på laurbærrerne. Det vil Copenhagen Cooking gerne gøre en helt særlig indsats for i 2024. Indsatsen består af to dele: Først inviteres morgendagens talenter til at bidrage med deres innovative og friske ideer, der kan bringe Københavns gastronomi til nye højder. Dette vil blive en platform for at udforske nye koncepter og skabe netværk mellem etablerede kokke og nye stjerner. Derefter fejres både de unge og de gamle ved en stor og folkelig fejring, der er åben for københavnernes. Denne begivenhed vil ikke kun være en hyldest til maden, men også til fællesskabet og den kulturelle mangfoldighed, som København byder på.

# STAFETTEN GIVES VIDERE TIL NÆSTE GENERATION

Første fase er at give stafetten videre til næste generation. For at sætte denne vision i værk, gøres der en indsats for at invitere en gruppe af de unge talenter på den københavnske madscene til at bidrage. Disse fremadstormende kokke og madkunstnere vil blive håndplukket for deres innovative tilgang og evne til at tænke ud af boksen. Hensigten er, at få den nye generation til at fortolke og formidle de ti punkter fra det oprindelige Nye Nordiske Køkken-manifest i en nutidig udgave.

## De ti punkter er følgende:

1. At udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region.
2. At afspejle de skiftende årstider i sine måltider.
3. At bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande.
4. At forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære.
5. At fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem.
6. At fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber.
7. At udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer.
8. At forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra.
9. At kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet.
10. At invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fællesprojekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden.



Projektet starter med et opstartsseminar, hvor 20 unge talenter (primært 20-30 år) fra den københavnske madscene inviteres til at bidrage. Her introduceres deltagerne mere grundigt til det oprindelige manifest, og de får en dybdegående forståelse af de principper og visioner, der ligger bag. Samtidig vil de få præsenteret opgaven med at skabe en nutidig fortolkning af disse principper.



Efter introduktionen fordeles, hvem der arbejder med hvilket punkt fra manifestet. Processen sigter mod at opnå enighed blandt deltagerne om fordelingen, men for at sikre retfærdighed og diversitet i tilgangene, vil lodtrækning blive anvendt for de opgaver, der er mest eftertragtede. Deltagerne får meget frie hænder i forhold til at skabe deres egen fortolkning, hvilket opmuntrer dem til at tænke kreativt og udvikle unikke koncepter.



Håbet er, at deltagerne når frem til noget, der både er nyskabende og fremadrettet. Dette indebærer en balance mellem at respektere traditioner og samtidig udforske nye grænser. Deltagerne skal både arbejde med det som koncept og som et konkret produkt eller ret, der kan smages på, hvilket giver dem mulighed for at omsætte teori til praksis.

I forbindelse med udvælgelsen af deltagerne er der lagt særlig vægt på at sikre en mere ligelig balance mellem mænd og kvinder samt at inkludere bidragsydere med forskellige etniske baggrunde.





# FOLKELIG FEJRING I KØDBYEN

Kulminationen på projektet er en åben folkelig fejring i Kødbyen i sensommeren 2024. Denne festlige begivenhed er en hyldest til den kulinariske innovation og mangfoldighed, som Københavns madscene oplever. Fejringen består af flere elementer, der sammen skaber en unik og mindeværdig oplevelse.

1. Alle de unge talenter kommer og præsenterer resultaterne af deres arbejde. De producerer hver især en pæn portion smagsprøver, som serveres fra 10 markedsstande. Ved disse stande har gæsterne mulighed for ikke kun at smage de kreative retter, men også at høre om de enkelte indslag og de tanker, der ligger bag hver skabelse.
2. Et andet vigtigt element er en åben scene, hvor der holdes debatter om fremtidens madby. Disse debatter involverer nogle af de centrale aktører fra de seneste 20 år, der hyldes på scenen. Disse erfarne kokke og gastronomiske eksperter deler deres erfaringer og perspektiver på udviklingen i Københavns madscene over de sidste 20 år, hvilket giver værdifuld indsigt og inspiration.
3. Der spises fødselskage for at fejre denne specielle lejlighed, og der skænkes nordiske dråber af fineste kvalitet. Hele arrangementet bliver en fest på bedste vis, der afspejler både kvalitet og fællesskab i byens centrale maddistrikt.

Både dansk og udenlandsk presse inviteres med til festen og det bagvedliggende arbejde. Dette sikrer, at projektets resultater og den kulturelle betydning af denne gastronomiske revolution når ud til et bredere publikum, både nationalt og internationalt, og understreger Københavns rolle som en fremtrædende madby på den globale scene.







## BUDGET

<b>Tilskudsmodtagers navn: Food Organisation of Denmark (Copenhagen Cooking)</b>
<b>CVR: 33352832</b>
<b>Projektets navn: Festlig og folkelig fejring af 20-års jubilæet for det nordiske køkkenmanifest</b>

<b>Projektperiode:</b> 1. februar 2024 – 30. september 2024
--

Indtægter	Budget	Budget året før (hvis der er givet tilskud året før)	Notér om beløbet er ansøgt eller allerede bevilliget.
Ansøgt tilskud fra Kultur- og Fritidsudvalgets disponible midler	<b>290.000</b>	<b>0</b>	Ansøgt
Øvrige tilskud, specificeret ( <i>herunder øvrige tilskud fra Københavns Kommune, fra fonde, sponsorer mm. hvis ingen har skrives 0. Posterne er eksempler, der kan ændres efter jeres konkrete indtægter</i> )	0	0	
a)			
b)			
c)			
Honorarer			
Billetindtægter			
Øvrige indtægter, specificeret			
a)			
b)			
c)			
<b>INDTÆGTER I ALT</b>			

Udgifter	Budget	Budget året før (hvis der er givet tilskud året før)
<i>Posterne er eksempler, der kan ændres efter behov, men I skal oplyse til hvad I ønsker at anvende det ansøgte tilskud</i>		
Løn projektledelse	80.000	
Honorar til de unge	60.000	
Hands, fotograf, grafisk bistand	30.000	
Materialeudgifter (udstyr til opstilling)	80.000	
Opholdsudgifter		
Fortæring, herunder møder		
Diverse repræsentation		
PR og markedsføring		
Kontorhold (telefon, porto mv.)		
Revisionshonorar		
Øvrige udgifter, specificeret		
a) Råvarer	40.000	
b)		
c)		



<b>UDGIFTER I ALT</b>	<b>290.000</b>	
-----------------------	----------------	--

<b>RESULTAT</b>	<b>0</b>	
-----------------	----------	--

**Kommentarer/forbehold:**