

Tilskud til opstart af CPH Food Loft – et kreativt madhus

Den københavnske madbranche har været igennem en stor udvikling de sidste 10 år. Med forfatningen for Ny Nordisk Mad og åbningen af Noma er København blevet en markant by på den internationale madscene, som er kendt for nytænkning, ansvarlighed og smagsoplevelser i den absolutte verdenselite.

Den københavnske madscene har i dag udviklet sig i mange retninger med nye koncepter og en bred vifte af tilbud til københavnere og besøgende. Trendsettere inden for mad holder øje med, hvad der sker i København, og internationale investeringsfonde er begyndt at investere i byens mest hotte mad- og fødevarerbrands.

I betragtning af det ovenfor beskrevne unikke udviklingspotentiale for fødevarer og madoplevelser er der en påfaldende mangel på fagspecifikke netværk og etablerede innovationsmiljøer sammenlignet med verdens andre kraftcentre for madoplevelser. Der er derfor behov for et initiativ, der kan samle relevante aktører om fortsat udvikling af madbranchen, hvis Københavns skal opretholde/styrke sin position på madområdet.

På den baggrund ønsker en række centrale aktører (oversigt følger sidst i ansøgningen) at skabe et kreativt udviklingscenter for madområdet i København. Projektet har ikke et officielt navn, men omtales her som CPH Food Loft – et kreativt madhus. Formålet med det kreative madhus er at skabe direkte sammenhæng mellem alle de vigtige faktorer, som er nødvendige for, at København kan fortsætte sin udvikling som førende kreativ madby. Huset skal både fungere som praktisk hjælp til opstartere, som innovationsmiljø for nye madoplevelser og som dynamo for en bæredygtig madbranche (herunder produktion) i hele Greater Copenhagen.

Huset vil bygge på følgende tankesæt:

- **Innovativt opstartsmiljø:** Små opstartere inden for mad lejer sig ind i det kreative madhus, som det kendes fra andre inkubatormiljøer. Ved at dele ideer og erfaringer skaber opstarterne et innovativt miljø. Yderligere vil der være adgang til køkkenfaciliteter og eventfaciliteter, så aktørerne ikke selv skal afholde faste udgifter hertil (deleøkonomisk afsæt). Blandt aktørerne vil være Nordic Food Lab (tidligere NOMA's udviklingskøkken), som har været driver i den gastronomiske grundforskning i Danmark.
- **Viden om at drive forretning:** I huset vil der være adgang til rådgivning og vejledning til at udvikle forretningskoncepter. Væksthus Hovedstadsregionen og Væksthus Sjælland vil udbyde deres vækst- og udviklingsforløb, mens Nordic Foodworks vil tilbyde forløb og individuel rådgivning tilpasset den madkulturelle branche. Det giver mulighed for at imødekomme forskellige typer virksomheders behov.
- **Skabe netværk og udvikling i Greater Copenhagen:** Det kreative madhus skal være åben for omverden og bidrage til at styrke kontakten mellem forskellige led i madbranchen. Det kan fx dreje sig om kontakter mellem aktører, der arbejder med madoplevelser i København, og producenter, der ikke er beliggende i København, men kan levere de ønskede produkter til gennemførelse af madprojekterne. Yderligere kan der være tale om større udviklingsprojekter, hvor man fx finder nye metoder for bæredygtig produktion og levering fra land til by. Her vil de to regioner/de to Væksthuses

deltagelse i husets udvikling og samarbejde med *Programme in Food Innovation and Health på Københavns Universitet* og *Integrated Food Studies på Aalborg Universitet* være interessant.

- **Spændende events og synligt brand af nordiske madoplevelser:** Det kreative hus skal være et omdrejningspunkt for events og synliggørelse af nordiske madoplevelser. Dette kan dels ske gennem synlig rolle i forbindelse med spændende begivenheder og dels ved at fungere som et udstillingsvindue for fx udenlandske organisationer. Her er FOOD Organisation og en profileret privat aktør, der er interesseret i projektet (må ikke nævnes på nuværende tidspunkt), særligt spændende. FOOD arbejder med at brande nordisk mad internationalt og undersøger i øjeblikket muligheden for at lave forskellige aktiviteter i Kødbyen som en del af Greater Copenhagen Food Week i 2016. Den private aktør vil fokusere på afvikling af spændende events i det nye hus.
- **Spændende mad af høj kvalitet:** Det kreative madhus skal således indeholde aktiviteter, der kan booste mad i Greater Copenhagen. Det skaber arbejdspladser og liv. Det skal dog huskes, at den spændende mad er i centrum. Huset skal give mulighed for at videreudvikle de nyeste trends inden for mad, nye produktionsformer og ny madkultur. Ambitionerne med huset er med andre ord store, både hvad gælder indhold og udsyn.

Slagtehusgade 11 i Kødbyen vil være en perfekt adresse for et kreativt madhus!

Slagtehusgade 11, der tidligere har huset Hotel- og Restaurantskolen er med sine tre etager på lidt under 2.000 m² særligt velegnet til formålet. Hertil kommer, at beliggenheden i Kødbyen både vil være interessant for aktørerne og for Københavns ry som førende madby, da det vil give mulighed for at inddrage dele eller hele kødbyen til særlige madevents o.l.

Ønsket anvendelse af de tre etager på Slagtehusgade 11 i kødbyen

De tre etager ønskes anvendt på følgende måde:

2. etage – netværksdannelse, profilering, kapital og innovation	Food Organisation/Copenhagen Cooking, Capnova samt en række upcoming madaktører. Food/Copenhagen Cooking promoverer nordisk mad og afholder særlige madfestivaler. Det giver dem et stort netværk og afsætningsmuligheder, som upcoming aktører kan få fordel af. Capnova er et investeringsselskab, hvilket kan give ekstra muligheder for madaktørerne.
1. etage – rådgivning, inspiration og innovation	Væksthus Hovedstadsregionen, Væksthus Sjælland, Nordic Foodworks samt en række upcoming madaktører. Madaktørerne skaber et innovativt miljø, men kan samtidig få adgang til sparring om udvikling af forretningsmodeller og vækstforløb hos de to Væksthuse og Nordic Foodworks.
Stuen – events, køkkenfaciliteter og synlige madoplevelser	Profileret privat aktør, som vil afholde diverse events. Stuen er særlig egnet til events og har køkkenfaciliteter (er muligvis et arbejde, der skal gøres). Aktøren vil leje faciliteterne til andre aktører i huset efter mulighed og behov, så de andre aktører også har let adgang til faciliteter af den omtalte karakter. Børnenes Madhus, der drives af Københavns Madhus, er placeret op til stuen, hvilket giver mulighed for samarbejde og synergieffekter.

Nordic FoodWorks ansøger på vegne af de involverede aktører om 0,5 mio. kr. i 2015 og 2016

Husets økonomi skal i udgangspunktet være selv bærende. Der vil dog være en indkørfase, hvor huset skal indrettes, der skal aftales på plads med lejere og samarbejdspartnere, og der skal konceptudvikles på detaljeniveau. Det vil således være 12-18 måneder inden lejeindtægter og salg af andre ydelser kan betale projektledelse, lejeudgifter, personaleomkostninger og uventede investeringer i faciliteter.

På den baggrund ansøger Nordic Foodworks Kultur- og Fritidsudvalget om et tilskud på **0,5** mio. kr. i 2015 og **0,5** mio. kr. i 2016. Dette sker med henvisning til, at det nye hus forventes at blive et fyrtårn for såvel madkultur som udviklingen af madbranchen som erhverv og dermed til glæde for København som kreativ by og for Greater Copenhagen som fødevareregion. De involverede aktører er opsatte på projektet og forventer at arbejde videre med etableringen af et kreativt madhus, selvom det ikke skulle lykkes i denne omgang i Slagtehusgade 11. Men da der er ledige faciliteter i Københavns kreative centrum i Kødbyen, ville det være synd at lade denne chance gå tabt.

Hvis Kultur- og Fritidsudvalget imødekommer ansøgningen, vil Nordic FoodWork i samarbejde med de andre aktører indgå en konkret aftale med Kultur- og Fritidsforvaltningen om betingelserne for tilskuddet.

På vegne af aktørerne bag et nyt kreativt Madhus

Martin Bregnballe og Torsten B. Jakobsen, Nordic Foodworks

P.s. På de næste sider følger en liste over de aktører, som er interesseret i at indgå i udviklingen af et kreativt madhus.

Liste over aktører:

Nordic Foodworks

Privat aktør, som rådgiver virksomheder inden for mad om forretningsmuligheder, strategi og skærpelse af produkter. Har været projektleder på etableringen af 'Gaarden – Bornholms Madkulturhus' og lavet opgaver for aktører af forskellige størrelse fra den lille opstartende virksomhed til Arla. Har derfor et stort netværk. Nordic Foodworks ejes af Martin Bregnballe, tidligere udviklingsdirektør i Meyer-gruppen og Torsten B. Jakobsen tidligere direktør for Læsø Salt og for Zonen for Madkultur.

Nordic Food Lab

Nordens førende innovationskøkken med base på Københavns Universitet. Tidligere udviklingsafdeling for Restaurant NOMA. I bestyrelsen sidder bl.a. Claus Meyer og Thomas Hartung (Aarstiderne).

Profileret privat aktør (må ikke offentliggøres i skrivende stund)

En profileret privat aktør har udvist interesse for at indgå i projektet. Den private aktør er interesseret i stueetagen på Slagtehusgade 11, hvor køkkenfaciliteterne er placeret. Vedkommende vil afholde forskellige særlige madevents og samtidig indgå i huset som helhed. Derfor vil der fortsat være muligheder for at dele køkkenfaciliteter på tværs af huset.

Væksthus Hovedstadsregionen (VHHR)

Driver Hovedstadens Iværksætterprogram (HIP) sammen med bl.a. Københavns Erhvervsservice og en række andre hovedstadskommuner. HIP hjælper iværksættere igennem de første hårde år uden at dreje nøglen om. Og hjælper med at flere bliver til vækstvirksomheder. VHHR har også gennem flere års arbejde med OPALL-projektet (offentlige-private alliancer) fået et skarpt blik for, hvad der virker i offentlig-privat innovation (OPI).

VHHR har desuden været en ledende aktør i realiseringen af Bornholms Madkulturhus i samspil med faciliteringen af den bornholmske fødevareklynge, og VHHR ser derfor også et stort potentiale i, at et Kreativt Madhus kan være et fyrtårn for hele Greater Copenhagen. Vil i samarbejde med Væksthus Sjælland under Greater Copenhagen-strategien søge yderligere midler til udvikling af huset i november via de regionale programmer.

Væksthus Sjælland (VHSJ)

Driver en række vækstfabrikker – bl.a. Lydens Hus i København. Samarbejder i den forbindelse tæt med Væksthus Hovedstadsregionen. Hertil kommer et ønske om at binde Greater Copenhagen tættere sammen på madområdet. Vil derfor i samspil med bl.a. VHHR søge yderligere midler til udvikling af huset i november via regionale programmer.

Food Organisation og Copenhagen Cooking

Food Organisation er en non-profit-organisation, hvis formål er at fremme fortællingen om nordisk mad også internationalt. Food er finansieret delvis af private aktører og delvis af staten.

Copenhagen Cooking afholder hvert år Københavns store madfestival, som bl.a. finansieres via et tilskud fra Københavns Kommune.

Food og Copenhagen Cooking er ved at undersøge mulighederne for en fusion, der kan samle ressourcerne om synliggørelse af nordisk mad. Samtidig står Copenhagen Cooking over for at skulle flytte ud af deres nuværende lokaler hos Wonderful Copenhagen.

En evt. fusioneret enhed ser muligheder i at etablere sig i et Kreativt Madhus og på den måde få et synligt afsæt for sine aktiviteter. Hertil kommer, at både Food og Cooking har et stort netværk af både store og små madaktører, som kan gøre brug af huset. Desuden skal det nævnes, at Food planlægger at afholde en række aktiviteter i samarbejde med Kultur- og Fritidsforvaltningen i Kødbyen i forbindelse med et nyt initiativ i 2016 (Greater Copenhagen Food Week).

Sammenlignet med de øvrige aktører er der grundet fusion o.l. lidt mere usikkerhed vedr., om Food og Cooking kan indgå et Kreativt Madhus fra start. Disse overvejelser vil indgå i en ny model.

Københavns Madhus

Københavns Madhus ville i et tidligere forslag til en model for et kreativt madhus gerne have haft hovedansvaret for hele huset. Københavns Madhus etablerer et skolekøkken, som er forbundet til Slagtehusgade 11, hvorfor der fortsat vil være mulighed for interessante samarbejder i forhold til læring om mad og brug af faciliteter.

Capnova

Investeringselskab inden for innovation og tech. Er begyndt at se på investeringer i madområdet og vil derfor afprøve området nærmere. Har særlige krav om innovation og nytænkning, hvilket kan inspirere madaktørerne til udvikling af nye produkter/oplevelser.

De mindre aktører

Hertil kommer en række mindre aktører, der har udvist interesse i at indgå i huset. Det er bl.a.:

- Frugtformidlingen
- Byhøst
- Maritime Nyttehaver
- Bioark
- Bybi
- The Social Club
- Foodster Academi
- Copenhagen Kitchen School/Cook Room
- Kitchen Collective
- Ingers Køkken

Illustration af "Det Kreative Madhus" omgivet af potentiale

