

Ansøgning til Københavns Kommune

22. oktober 2023

Att. Kultur- og Fritidsforvaltningen

Ansøger

Komiteén for MAD Symposium (også kaldet Foreningen MAD)

Krudtløbsvej 12

1439 København K

CVR-nr.: 34542236

Kontaktperson

Laura Hagel, Special Project Manager

Tlf.: 2084 7450

E-mail: lh@madfeed.co

Komiteén for MAD Symposium ansøger om 750.000 kr., ekskl. moms, til afholdelse af 2024 MAD Symposium

Baggrund for ansøgning til puljen for disponible midler

Foreningen MAD har i 2022 fået tilsagn fra Københavns Kommunes Festivalpulje om støtte til afholdelse af MAD Symposium i 2023. Grundet manglende finansiering og generel krise verden over var vi nødsaget til at udskyde symposiet til 2024. Bevillingen for 2023 er derfor ikke blevet anvendt eller udbetalt.

Vi har i mellemtiden sikret den resterende finansiering og tilpasset koncept og indhold til et mere ambitiøst niveau og håber derfor at blive taget i betragtning til at modtage tilskud fra Kultur- og Fritidsudvalgets disponible midler. Vi har som sagt sikret mere end 75% af finansieringen og et tilskud vil sikre at vi kan planlægge og afholde det syvende MAD Symposium i august 2024 i København.

Projekttitle

2024 MAD Symposium: Build to Last

Formål

MAD Symposium har gennem de sidste 12 år været verdens mest indflydelsesrige globale madevent, der samler de fremmeste kokke, restauratører og dagsordensættende tænkere i og omkring madbranchen til et to-dages inspirations-event i København. På MAD Symposium sættes fremtidens dagsorden og tanke bliver til handling, når der diskuteres og findes løsninger på de mest presserende udfordringer, madbranchen står overfor. Det var eksempelvis fra første MAD Symposium i 2011, at restauranter verden over blev inspireret til at arbejde med vilde lokale råvarer og ved det tredje MAD Symposium i 2014 at fermenteringsbølgen startede, som nu rammer køkkener i hele verden. Temaet for 2024 er 'Build to Last', hvor vi sætter fokus på social ansvarlighed, økonomisk bæredygtighed og miljø og klima.

Derudover styrker vi med symposiet Københavns gastronomiske styrkeposition nu og i fremtiden. Vi viser den vibrerende københavnske madscene for symposiets globale publikum, samtidig med at branchen kan nyde godt af turisme og omtale. På symposiet samler vi nemlig de vigtigste meningsdannere og influencers fra hele verden og viser hvad Københavns gastronomiske scene kan.

Samtidig vil MAD Symposium markere 20-års jubilæet for det nye nordiske køkken, som i sin tid startede hele bevægelsen og satte København på verdenskortet.

København danner rammerne for verdens førende madevent

Foreningen MAD blev etableret af bl.a. René Redzepi, Tor Nørretranders og Thomas Harttung i 2011 med en ambition om at skabe en positiv forandring på tværs af madbranchen. MAD Symposium blev



søsat for at inspirere til positiv forandring i madbranchen, dele viden med den brede offentlighed og sætte skub i den grønne omstilling.

Foreningen MAD har siden 2011 med stor succes afholdt 6 symposier i København, der har tiltrukket verdens førende kokke og tænkere og alle været en udklækningsanstalt for idéer og partnerskaber i madbranchen, blandt andet nye restaurantkoncepter i København, madprogrammer for socialt udsatte og rykket fermentering ind i danskernes hjemmekøkken.



Foto: MAD

MAD Symposium bevarer og sikrer Københavns gastronomiske styrkeposition

Når det kommer til restaurantscenen nævnes København i dag i samme åndedrag som Paris og New York. En styrkeposition drevet frem af restauranter som Geranium, Alchemist og Noma. MAD Symposium kan sikre Københavns gastronomiske styrkeposition og bringe et globalt netværk sammen igen i 2024, hvilket er særdeles aktuelt, og vi håber, at Københavns Kommune også kan se værdien i dette event for branchens generelle velbefindende i byen og dermed også københavnere og turismen.

Tidligere symposier har været massivt dækket af anerkendt international presse og medier. The Wall Street Journal skrev fx følgende om MAD Symposium: *“The must-attend event of the year. ... a place to learn from big thinkers, a bacchanal pushing world-changing views. You might say it's become the Davos of food 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.”*

Derudover præsenteres Københavns madscene også på mest imponerende vis, når deltagere i symposiet, herunder grundlæggeren René Redzepi med over 1 million følgere på sociale medier, kokken David Chang med 1.7 millioner, samt flere andre indflydelsesrige personligheder med betydelige følgerskarer, deler deres oplevelser fra deres oplevelser i København i dagene før, under og efter symposiet.

Den syvende udgave af MAD Symposium er den vitaminindsprøjtning, som byen og branchen har brug for netop nu. Ved endnu en gang at sætte nye internationale standarder og slå fast, at København er det væsentligste samlingspunkt for restauranter og gastronomi kan vi tiltrække og fastholde talentfulde medarbejdere på alle niveauer og bidrage til et levende socialt og økonomisk liv i København og omegn både nu og i fremtiden.

MAD Symposium sætter morgendagens udfordringer på dagsordenen

2024 MAD Symposium vil undersøge og komme med svar på, hvordan vi som branche og mennesker indarbejder lang levetid i alt, hvad vi gør, fra vores valg af råvarer til arbejdskultur, som er bæredygtig for både kloden og mennesker og samtidig bliver ved med at være verdensførende indenfor gastronomi.

MAD er interessenter i branchen, og vores bestyrelse, rådgivere og teams er tæt knyttet til branchen, og derfor har MAD en unik position i forhold til at tackle tidens udfordringer og udarbejde det mest relevante, vedkommende indhold og udvalgte medlemmer fra madbranchen, universitetsverdenen og klimaforskning, som vil bidrage til at udvikle symposiets indhold.

Vi har tidligere bragt nogle af verdens førende tænkere til København og det vil vi gøre igen i 2024 og bede dem tackle problemstillingerne om 'Build to Last' i relation til den tredobbelte bundlinje; økonomi, social ansvarlighed og miljø og klima. Hvert emne vil blive adresseret ud fra MADs kernemetode; at bibringe deltagerne viden, praktiske færdigheder og inspiration gennem engagerende oplæg, middage, workshops og meget mere. Med udgangspunkt i den energi, der ligger i madbranchen, vil den tematiske tilgang til 'Build to Last' omfatte:

- **Økonomisk bæredygtighed:** Økonomisk bæredygtighed er afgørende for at gøre enhver virksomhed levedygtig. I madbranchen indbefatter det en stærk og velfungerende forsyningskæde. Vi vil undersøge de muligheder og udfordringer der opstår, når virksomheder skal balancere økonomiske interesser med sociale og miljømæssige hensyn.
- **Social ansvarlighed:** MAD Academy har siden 2019 arbejdet for at styrke gastronomiske talenter fra hele verden ved at give dem nye ledelsesmetoder og hjælpe dem på vej til at styrke deres arbejdskultur. MAD Symposium vil bidrage til at omsætte tale til handling ved at give deltagerne reelle kompetencer til at forbedre arbejdskulturen (eliminere mobning og sexchikane), forbedre arbejdsvilkår og aflønning, rekruttere og fastholde talentfulde medarbejdere samt øge mangfoldigheden gennem bedre muligheder for kvindelige talenter og folk med forskelligartet baggrund.
- **Miljø og klima:** Folk, der arbejder i madbranchen, kan starte en revolution og sætte turbo på den grønne omstilling. Deltagerne vil gå fra symposiet med praktiske færdigheder i at øge den grønne omstilling, f.eks. ved at eliminere madspild og nedbringe energitab og CO2-udledning.

Målgruppe

Målet er, at 2024 MAD Symposium skal nå bredere ud end i tidligere år, og derfor har vi fordoblet det forventede antal deltagere til 800 og udvidet målgruppen for at sikre diversitet og repræsentation på tværs af køn, alder, seksualitet, nationalitet samt et bredere udvalg af faggrupper med relation til madbranchen, men med særligt fokus på:

- Kokke
- Producenter
- Videnskabs- og universitetsfolk
- Journalister og medier
- Restauratører
- Entreprenører og iværksættere
- Vintjenere
- Studerende fra erhvervsfaglige uddannelser





Foto: MAD

Mål og resultater

På et overordnet plan bidrager symposiet til, at København positionerer sig som en attraktiv storby og som et verdenscentrum for gastronomisk innovation, viden og uddannelse. På længere sigt bidrager MAD Symposium til at styrke landets og regionens position inden for både service-, turisme- og fødevarerektoren og indirekte også til at styrke den eksterne vækst på både nøgle- og udviklingsmarkeder. Konkret betyder det:

De målbare resultater for 2024 MAD Symposium er:

- Mindst 600 udenlandske deltagere fra alle niveauer af madbranchen
- Livestreaming til minimum 3.500 deltagere
- Mindst 50% udenlandske betalende gæster
- Mindst fem af verdens førende kokke som talere
- Mindst 10 omtaler i verdensførende medier
- Mindst 150.000 unikke besøgende på vores [online platform](#) i 2024

At afholdelsen af MAD Symposium på kort sigt:

- MAD Symposium positionerer Danmark som førende nation mht. innovation inden for mad, bæredygtighed, arbejdskultur og værtskab. Symposiet understøtter branchens evne til at tiltrække talentfulde medarbejdere og studerende og giver dem mulighed for at tænke på København som fremtidigt arbejdssted.
- MAD Symposium bringer de bedste tænkere og de største talenter fra alle felter, der er relevante i en gastronomisk sammenhæng, sammen – fra kokke til videnskabsfolk – og giver dem mulighed for at mødes og arbejde sammen over flere dage.
- MAD Symposium giver nuværende og kommende gastronomiske talenter adgang til viden på tværs af discipliner – teoretisk og praktisk. Det bidrager til et højt gastronomisk niveau, både nu og i fremtiden, til udvikling af en bedre work/life-praksis, til fastholdelse af talentfulde medarbejdere samt til at sætte skub i den grønne omstilling.

At afholdelsen af MAD Symposium på længere sigt:

- Vil København fortsat være et samlingspunkt for globale frontløbere inden for gastronomisk innovation, diskussion og uddannelse.
- Eventet fremmer turisme og interesse for regionen og giver derved nyt liv til madbranchen, herunder hoteller, restauranter, barer, museer og meget mere.
- Madbranchen bidrager til fortsatte forandringer i retning af øget bæredygtighed i fødevarersektoren.
- MAD Symposium vil fortsat bidrage til, at København brandes som Nordeuropas gastronomiske centrum.

Viden- og erfaringsdeling med branche og Københavnerne

2024 MAD Symposium gør København til en levende by fyldt med oplevelser for københavnerne både før, under og efter symposiet, det sker når verdensberømte kokke gæster og arrangerer prismæssigt overkommelige popup-middage for offentligheden. Her bliver byens madscene beriget med en serie events i verdensklasse, som ellers ikke ville kunne finde sted. Eksempler på tidligere sådanne samarbejder er David Chang på Ved Stranden 10, Alex Atala på Hija de Sanchez og Ivan Orkin på Mikkeller.

Symposiet er også en mulighed for nye initiativtagere og startups i den københavnske madverden for at præsentere deres produkter for en gruppe internationale markedsledere. Symposiet er en begivenhed, der ansporer til handling, og i kølvandet på tidligere symposier har vi set en lang række nye initiativer dukke op. Som et eksempel på organisationer og initiativer, der er udsprunget af samtaler ved tidligere symposier, er [Brigaid](#), som producerer sund og smagfuld skolemad i byområder i New York, [LocoL](#), som tilbyder billig, sund mad i udsatte områder i Los Angeles, og [Vild Mad](#), som lærer danskere, både børn og voksne, hvordan de skal passe på og samle mad i naturen. Symposierne har således siden starten udviklet sig til at være ikke bare en videnplatform, men også en udklækningsanstalt for projekter med verdensomspændende indflydelse.

Ud over selve symposiet vil alt indhold blive optaget og være frit tilgængeligt online for alle, der ønsker at se det og [videomateriale fra tidligere symposier](#) har til dato haft over 7,6 mio. visninger. Hvert år bliver talerne valgt på tværs af discipliner: fra Jaqueline McGlade fra Det Europæiske Miljøagentur over psykologiprofessor Paul Rozin til el Bulli-kok Ferran Adrià og Peter Dupont, medstifter af og adm. direktør for Coffee Collective, og Connie Hedegaard, tidl. EU-kommissær. Mange af vores tidligere talere er blevet prominente rådgivere for vores organisation og hjælper os bl.a. med kuratere indhold.

Finansiering

Foreningen MAD har allerede sikret sig en del af finansieringen af 2024 MAD Symposium gennem private enkeltpersoner og virksomheder, men med yderligere hjælp fra Københavns Kommune, så kan vi sikre at det bliver et yderst vellykket arrangement af højeste kvalitet.



Om Komitéen for MAD Symposium

Foreningen MAD giver restaurationsbranchen redskaber, inspiration og viden til at gøre en forskel i dens restauranter og ude i verden. MAD blev grundlagt i 2011 som en nonprofitorganisation af René Redzepi, kok og ejer af restaurant noma, med en ambition om at transformere restaurationsbranchen og forandre fødevarer systemet og sikre og bevare dansk gastronomis styrkeposition.

MAD har indtil corona-pandemien afholdt et symposium hvert andet år, som er det førende symposieformat for de bedste restauranter i hele verden, som siden sin begyndelse har ledt de vigtige samtaler om, hvordan restaurantverdenen kan bidrage til øget sundhed i verden og til bedre vilkår for dem, der arbejder i madbranchen.

De seneste år har MAD fokuseret på at afholde en række offentlige oplæg kaldet MAD Mondays, udgive publikationer og drive oplysningsprojektet Vild Mad, et initiativ målrettet offentligheden, der giver dem værktøjerne til at lære at sanke mad i den danske natur og, som det seneste skud på stammen: MAD Academy, en skole der underviser folk, der arbejder i restaurationsbranchen over hele verden, i ledelse og bæredygtighed.





BUDGETSKABELON, PROJEKTTILSKUD

Det er en forudsætning for udbetaling af Københavns Kommunes projekttilskud at tilskudsmodtager udarbejder et budget, der er opstillet i overensstemmelse med denne budgetskabelon. Budgettet skal godkendes af Kultur- og Fritidsforvaltningen.

Alle felter markeret med gult skal udfyldes. Der må gerne tilføjes linjer, under såvel indtægter som udgifter. Såfremt I ikke har indtægter fra eksempelvis fonde, honorarer eller billetindtægter, skriver i 0 i feltet ud for.

Aflyses eller ændres væsentlige dele af projektet skal budgettet revideres og sendes til Kultur- og Fritidsforvaltningen med en forklaring på ændringerne. Ændringerne og det reviderede budget skal godkendes af Kultur- og Fritidsforvaltningen.

Det senest godkendte budget skal sidenhen anvendes som grundlag for regnskabsaflægning, og væsentlige afvigelser fra budgettet skal årsagsforklares (se vedlagte regnskabsmodel og -instruks).

Tekst i kursiv er vejledningstekst.

Tilskudsmodtagers navn: Komitéen for MAD Symposium
CVR: 34542236
Projektets navn: 2024 MAD Symposium: Build to Last

Projektperiode: 1.10.2023-1.9.2024. <i>Projektperioden er lig med udgiftsperioden, dvs. den starter når de første udgifter afholdes og slutter, når den sidste udgift er afholdt.</i>

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	750.000		<i>Ansøgt</i>
Øvrige tilskud, specificeret (<i>herunder øvrige tilskud fra Københavns Kommune, fra fonde, sponsorer mm. hvis I ingen har skrives 0. Posterne er eksempler, der kan ændres efter jeres konkrete indtægter</i>)			
a)	0		
b)	0		
c)	0		
Honorarer	0		
Billetindtægter	2.000.000		
Øvrige indtægter, specificeret	0		
a) Privat finansiering (enkeltpersoner og virksomheder)	1.676.500		
b)	0		

c)	0		
INDTÆGTER I ALT	4.426.500		

Udgifter <i>Posterne er eksempler, der kan ændres efter behov, men I skal oplyse til hvad I ønsker at anvende det ansøgte tilskud</i>	Budget	Budget året før (hvis der er givet tilskud året før)
Løn og honorarer	663.000	
Talere og bidragsydere	407.000	
PR & Kommunikation	144.500	
Digital Platform (produktion, redigering, film crew, udstyr)	400.000	
Lokation (leje, interiør, toiletfaciliteter, affaldshåndtering)	710.000	
Produktion (crew, opbygning og nedtagning, sikkerhed, av-udstyr, køkkenfaciliteter)	1.371.000	
Dekoration (udsmykning, materialer mm.)	130.000	
Mad- og drikkevarer	418.500	
Transport (shuttles, produktionskøretøjer)	100.000	
Frivillige	75.000	
Administration	7.500	
UDGIFTER I ALT	4.426.500	

RESULTAT	0		
-----------------	----------	--	--

Kommentarer/forbehold: