



BROENS GADEKØKKEN

Ansøgning om ny dispensationsperiode

Indholdsfortegnelse

ANSØGNING OM NY DISPENSATIONSPERIODE	3
PLADSEN – TEKNISK INFO	4
BEGRUNDELSE	4
Broens Gadekøkken - Områdets anvendelse	5
Vintersæson	5
Sommersæson	6
Naboskab	6
Rengøring	7
Bæredygtighed & Økologi	7
Arbejdsmiljø	7
Broens Gadekøkken skaber byliv i et tomrum	8
AFSLUTNING	8
BILAG	9

Ansøgning om ny dispensationsperiode

Ansøgning om dispensation iht. Planloven § 19¹ om midlertidige anvendelse Matrikel 658, Den Grønlandske Handels Plads gældende for marts 2021 og 3 år frem.

Broens Gadekøkken er omfattet af Den Moderniserede Planlov § 19, stk. 1, der giver kommunalbestyrelsen mulighed for midlertidigt at dispensere fra bestemmelser i en lokalplan eller en plan m.v., der er opretholdt efter § 68, stk. 2. Det gælder, selvom dispensationen er i strid med principperne i planen. En ny dispensation vil i princippet – hvis det er sagligt begrundet – kunne meddeles et ubegrænset antal gange.

Der er kommet en afgørelse den 30. januar 2019 i klagesag om Københavns Kommunes byggetilladelse med 9 dispensationer fra lokalplan til opstilling af skibscontainere og indretning med madboder, wc-rum og affaldshåndtering på Grønlandske Handels Plads, København K. Planklagenævnet ophæver dispensationen fra lokalplanens § 7, stk. 2, litra h, idet det ansøgte er umiddelbart tilladt i forhold til denne bestemmelse. Planklagenævnet kan ikke give medhold i de resterende klagepunkter.

Københavns Kommune sendte samme dag afgørelsen til klageren vedlagt svar på indsigelse. Det fremgår af svaret, at kommunen afviser klagerens indsigelse og meddeler tilladelse til projektet, herunder med de nødvendige dispensationer. I den konkrete sag kan der argumenteres for, at det ansøgte er at betragte som nybyggeri, der forudsætter tilvejebringelse af ny lokalplan, men med den udvidede dispensationskompetence vil det være lovligt at meddele dispensation for en tidsperiode på 3 år som ansøgt.

I samme henseende lægges der også vægt på, at der er tale om et ubebygget areal, hvor den fremtidige anvendelse endnu ikke er fastlagt. Desuden begrundes dispensationerne med, at det midlertidige bebyggede areal er langt mindre end det areal, som fremgår af lokalplanens § 6, stk. 2, og at vi vurderer, at containere og materialer relaterer sig til det maritime miljø omkring havnen og skaber en god helhedsvirkning. Den midlertidige indretning af pladsen med et lille bebygget areal giver mulighed for at afprøve pladsens muligheder og behov i forhold til omfanget af trafik over stibroerne.

Kommunen har endvidere henvist til, at kommunen efter planlovens § 13, stk. 2, skal tilvejebringe en lokalplan, når det er nødvendigt for at sikre kommuneplanens virkeliggørelse. Tilladelsen til etablering af et midlertidigt madmarked på Grønlandske Handels Plads ses ikke at være i strid med rammerne i Københavns Kommuneplan 2015, KP15, der fastlægger området til boliger og serviceerhverv såsom administration, liberale erhverv, butikker, restauranter, hoteller, erhvervs- og fritidsundervisning, grundskoleundervisning samt håndværk og andre virksomheder, der kan indpasses i området.

På baggrund af ovenstående fremlægger ejergruppen bag selskabet DGH Administration A/S med CVR-nr. 38588583 hermed en begrundelse for en ny dispensationsperiode på 3 år gældende fra 1 marts 2021 og 3 år frem til 1. marts 2024, hvor Teknik- og Miljøforvaltningen vil træffe den afgørelse, de finder saglig begrundelse for.

¹ Den moderniserede planlov: <https://planinfo.erhvervsstyrelsen.dk/midlertidig-anvendelse>

² Afgørelse i klagesag om Københavns Kommunes byggetilladelse med 9 dispensationer fra lokalplan til opstilling af skibscontainere og indretning med madboder, wc-rum og affaldshåndtering på Grønlandske Handels Plads, København K: <https://pkn.naevneneshus.dk/afgoerelse/5c7b47a7-2a8a-4499-a863-739829cd3110>

Pladsen – Teknisk info

DGH Administration er et selskab, som driver Broens Gadekøkken og er ejet af to lige partnere. De to selskaber er:

- Julian Holding II, et holdingselskab ejet af Jesper Møller, Direktør, Ejer & Grundlægger af Street Food District som driver Broens Gadekøkken, Reffen, Storms Pakhus & Toldboden
- RRover, et holdingselskab som er ejet af René Redzepi, Peter Kreiner og Kristian Byrge fra noma

Julian Holding II er et holdingselskab ejet af Jesper Møller som driver Street Food District. Street Food District yder den administrative indsats for madmarkederne Broens Gadekøkken og Reffen i København, Storms Pakhus i Odense og Restaurant Toldboden i København. Her er der 16 administrative medarbejdere ansat i et administrationskontor beliggende på Refshalevej 167A i København, som får en fee fra driftsselskaberne for denne ydelse. De sørger henholdsvis for salg og kundeservice, kommunikation og marketing, løn og bogholderi samt byg og design. Der afholdes bestyrelsesmøder 4 gange årligt, hvor den professionelle bestyrelse først og fremmest træffer beslutninger, der er nødvendige for forretningens drift og udvikling, økonomi og budget, strategiudvikling mm.

RRover er et holdingselskab, hvorigennem René Redzepi, Peter Kreiner og Kristian Byrge har ejerandele i blandt andre Restaurant Barr, 108, Sanchez og Hart Bageri.

Det udlejede område på den Grønlandske Handels Plads udgør 4.876 m² og ligger ved Inderhavnsbroen og Nordatlantens Brygge. Pladsen ejes af staten og forvaltes af Slots- og Kulturstyrelsen. På Den Grønlandske Handels Plads er skibscontainere opstillet i én etage, indrettet med madboder, WC-rum og affaldshåndtering. Det bebyggede areal er på i alt 192 m². Pladsens eksisterende elementer er bevaret, ligesom cykelparkering og gangarealer og øvrige trafikale forhold forbliver uændrede. Der er indrettet områder med siddepladser samt beplantning i kummer o. lign. Der er desuden etableret cykelparkering og vendeplads for vareaflysning. Pladsen ligger for enden af Strandgade og på den nordligste del af Wilders Ø. Pladsen ligger ud mod Inderhavnen og Trangraven. Pladsen kan nås fra Nyhavn ved at cykle eller gå over Inderhavnsbroen, som går over Inderhavnen. Der løber en cykel- og gangsti på pladsen fra broen, som ligger i det vestlige hjørne, mod øst. Syd for pladsen ligger Krøyers Plads og nord for pladsen, på den anden side af Trangraven, ligger Christiansholm, hvor Copenhagen Street Food tidligere lå. Broens Gadekøkken er registreret under branchekoden Restauration.

Begrundelse

Broens Gadekøkken er det første af sin art i København, hvor der er blevet tænkt i nye baner for at udvikle et unikt koncept til at skabe en levende plads i byrummet med fantastiske madoplevelser.

Bygherren – Slots- og Kulturstyrelsen har indgået en lejeaftale med DGH A/S med en varighed på 10 år, som udløber 31. marts 2027 med genindtrædelsesret i overensstemmelse med principperne i Erhvervslejelovens §55. Denne lejeaftale er indgået som led i Slots- og Kulturstyrelsens aktive anvendelse af statens kulturejendomme med henblik på at etablere et street food-marked som et udendørs mødested med caféer, restauranter til nytte og glæde for borgerne i København. Formålet er at tilvejebringe et anderledes og unikt gastronomisk og kulturelt oplevelsestilbud midt i København. Den Grønlandske Handels Plads har en unik placering og fungerer som et bindeled mellem byliv og havneliv og danner med Inderhavnsbroen et byrum, der i den grad er blevet et attraktivt samlingssted for borgere og besøgende.

DHG Administration A/S har med Broens Gadekøkken satset stort i udviklingen af et madmarked med street food i verdensklasse. For at kunne igangsætte et sådant projekt kræver det et solidt grundlag og et grundigt forarbejde for at kunne søge investeringsmidler. Da Broens Gadekøkken tilbage i 2017 skulle igangsættes, tog det 42 måneder for at få godkendt byggetilladelsen. Her blev arbejdet hårdt og målrettet på at få sagen godkendt, og de bedste kræfter blev sat i værk for at få projektet i gang på bedst mulige vis. Der har fra starten af været en stor bevidsthed omkring projektets opsætning, hvilket har været forudsætningen for at det i dag er et veldrevet

madmarked på 3. år. Følgende afsnit vil uddybe yderligere pointer, som fremhæves i forbindelse med ansøgningen om en ny dispensationsperiode.

Broens Gadekøkken - Områdets anvendelse

Broens Gadekøkken er opstået igennem et partnerskab mellem RROver, som inkluderer nogle af ejerne af den verdensberømte Michelin-restaurant Noma og Julian Holding II ejet af Jesper Møller. Jesper har 20 års erfaring som selvstændig og er tilmed manden, der introducerede gademad for danskerne med det tidligere Papirøen. Partnerskabet er gået sammen om at fastlægge særlige udvælgelseskriterier for køkkenerne på Broens Gadekøkken. Her har fokus i høj grad været at have et madmarked med nøje udvalgte restaurationsbrands, hvor der er en helt unik samling af toneangivende og stærke aktører. Med nogle af personerne bag Restaurant Noma som samarbejdspartnere er Broens Gadekøkken også blevet et sted, hvor københavnere kan opleve absolut topkokke med Michelin-erfaring i øjenhøjde. Konceptet bag Broens Gadekøkken handler om at lave street food i verdensklasse fra anerkendte restauranter og toneangivende aktører i København. Derudover har visionen været at drive et madmarked af høj kvalitet, som et nyt gastronomisk udflugtsmål i Københavns Havn. Det hårde arbejde og tætte samarbejde blandt dedikerede fagfolk har været altafgørende for at få tingene til at gå op i en højere enhed. Derudover arbejdes der løbende på udvikling af pladsen med fokus på mad, kunst og kultur. Dette betragtes i høj grad som en succes på 3. år, hvor et af succeskriterierne har været at have et optimalt antal af besøgende henover åbningsperioderne i både vinterhalvåret og sommersæsonen, hvor der henover sommersæsonen 2019 var knap 500.000 besøgende. Samtidig fungerer Broens Gadekøkken som et bindeled mellem byliv og havneliv og danner med Inderhavnsbroen et byrum, hvor besøgende kan få gode madoplevelser, mens der også aktivt arbejdes med kulturelle tilbud, der bevæger sig ud over smagssansen. Pladsen er udnyttet til at skabe liv og bevægelse, som i den grad understøtter københavnernes efterspørgsel efter muligheder for at bruge deres by.

Vintersæson

Skøjtebane

Den midlertidige skøjtebane opsættes i perioden fra ultimo november til ultimo februar og er tænkt som en omstilling af pladsen til vintersæsonen, så pladsen og området fortsætter som et attraktivt møde- og aktivitetstilbud i København hele året rundt. Skøjtebanen har et areal på ca. 600 m² svarende til 20x30 meter. For 2020 er projektet om etableringen af skøjtebanen blevet godkendt af TMF. Sommersæsonens oprydning og renholdelse af pladsen opretholdes i vintersæsonen. I vintersæsonen tilføjes også snerydning af pladsen.

Broens Skøjtebane er et stort trækplaster for borgere i København, hvor tanken har været at kunne give noget tilbage til byen. Her lægges vægt på at skøjtebanen er en gratis forlystelse til Københavns borgere og fungerer som et samlingspunkt i en tid uden så mange muligheder for udendørsaktiviteter. Skøjtebanen er en stor attraktion for københavnere såvel som turister, som samtidig også kan få glæde af serveringen fra de enkelte åbne madboder. Dertil er skøjtebanen også en tilføjelse til de få tilbud af idrætsfaciliteter til stede i Indre By & Christianshavn. I 2019 blev der indgået flere samarbejder med byens folkeskoler, hvor skøjtebanen aktivt blev inddraget som en del af børnenes idrætsundervisning. Pladsen bruges om vinteren til at forbinde København med et aktivt by- og uderum og henvender sig til et bredt publikum – lige fra familier til grupper af unge mennesker. Derudover arbejdes der aktivt med arrangementer for at tiltrække flere besøgende til eksempelvis skøjtetræning samt andre arrangementer, der involverer is og skøjter. Se vedlagte bilag med en programoversigt.ⁱ

Copenhagen Light Festival

Fra søndag den 9. februar frem til søndag den 16. februar 2019 kunne københavnere opleve lysinstallationen Little Tokyo på Den Grønlandske Handels Plads. Der blev indgået et samarbejde med Copenhagen Light Festival & den københavnske kunstgruppe, Hackstage, hvor pladsen blev prydet med et levende LED-kanvas. Lysinstallationen i kombination med skøjtebanen var derfor med til at skabe en oplevelse for sanserne med lyd og bevægelse på isen. Her fremhæves dette som et eksempel på et arrangement, der bevæger sig ud over

smagssansen. Derudover lægges der vægt på dette som et gratis kulturelt tilbud og et eksempel på, hvordan byrummet kan nydes – også om vinteren. Yderligere information om dette projekt er vedhæftet i bilag.²

Julestemning

Fra primo november frem til ultimo december bruges Broens Gadekøkken til at skabe julestemning. De fleste boder lukkes ned i vintersæsonen. Enkelte boder holder åbent til begrænset servering og udskænkning. De eksisterende toiletcontainere holdes åbent i vintersæsonen. Her kan du som besøgende købe alt fra et glas varmende hjemmelavet gløgg og æbleskiver til juletræer og julelækkerier. En metode til at tiltrække besøgende er ved brug af eventformatet, hvor pladsen bliver omdrejningspunktet for sociale oplevelser med strategiske samarbejder. I juleperioden afholdes der et åbningsarrangement for pladsen, og hver søndag i december afholdes arrangementer i forbindelse med adventssøndage samt et arrangement i forbindelse med juletræstænding. Jul i Broens Gadekøkken skaber en rød tråd i forlængelse af julestemningen fra Nyhavn. Etableringen af skøjtebanen, julestemningen og de forskellige arrangementer i juleperioden gør at pladsen fungerer som et centralt pejlemærke i byen og er et stort trækplaster for københavnere, hvor markedet er et hyggeligt samlingssted i København.

Sommersæson

Markedet har åbent i sommersæsonen fra ultimo marts til ultimo uge 42. Her bruges 3 uger på ombygningen til madmarkedet i forbindelse med åbningen i ultimo marts. Pladsen er et gastronomisk mødested med velkendte og afprøvede koncepter fra den veletablerede restaurantscene i København, der i høj grad har været værdsat af pladsens gæster mange gæster.

Der udvikles løbende på at tiltrække gæster, hvor pladsen stilles til rådighed for folk, som ønsker at give noget tilbage til byen indenfor de tilladte rammer. I sommersæsonen bruges pladsen også til at afholde pop-up køkkener med gæstekokke fra hele verdenen, som bliver inviteret til at komme med deres personlige bud på street food. Under normale omstændigheder er der planlagt langbordsmiddage hver måned fra april til september. I år åbnes en fast pop-up shop hver weekend i juli og august, hvor forskellige lokale leverandører kan sælge deres varer – eksempelvis honning, blomster, ærter, bær og tøj. Udover diverse madarrangementer, arbejdes der også på planlægning af mindre aktiviteter & fællesskabsarrangementer, hvor omdrejningspunktet ikke nødvendigvis omhandler mad, men kan i stedet bestå af aktive tilbud som eksempelvis yoga og løb.

Pladsen fungerer som et samlingssted for Københavns bedste og anerkendte restaurationsbrands og henvender sig derfor til et bredt publikum af både københavnere og turister. Her kan besøgende hygge sig i afslappede omgivelser med udsigt over Københavns Havn og nyde gode madoplevelser. Her fremhæves også muligheden for besøgende at få madoplevelser fra nøje udvalgte restaurationsbrands blåstemplet af nogle af personerne i Restaurant noma's ejerkreds.

Den Grønlandske Handels Plads har en unik placering og fungerer som en forlængelse mellem byliv og havneliv og danner et byrum, der er blevet et attraktivt samlingssted for borgere og besøgende. Havnen har derved fået et fantastisk liv til glæde for både københavnere og turister, hvor pladsen fungerer som bindeled mellem Christianshavn og Indre By.

Naboskab

Der er indgået en aftale om affaldshåndtering på området Krøyers Plads og Grønlands Handelsplads. Aftalen omfatter perioden 1. maj til 30. september, hvor parterne er

Broens Gadekøkken

Føtex Food

Ejerforeningen Krøyers Plads

Grundejerforeningen Krøyers Plads og Grønlands Handelsplads

² Little Tokyo CPH Light Festival - <https://copenhagenlightfestival.org/little-tokyo-2020/>

Formålet med samarbejdet er at sikre, at området fremstår rydeligt og pænt af hensyn til beboere, erhvervslejere, restauranter samt gæster i det hele taget. Broens Gadekøkken forestår indsamling af affald i dagtimerne indenfor Gadekøkkenets åbningstid. På Krøyers Plads er der opsat ekstra affaldscontainere, der ligeledes tømmes på Broens Gadekøkkens miljøstation efter behov. Disse tekniske installationer til renholdelse er opstillet i henhold til Københavns Kommunes regulativ.

Broens Gadekøkken har også taget initiativ til en anden aftale omkring håndteringen af affald og generelt skjule redskaber og andet i et renovationsskur. Parterne er

Restaurant 108

Restaurant Barr

Nordatlantens Brygge

Aftalen indebærer etableringen af et renovationsskur, som giver alle parter adgang til at skjule diverse skraldespande, papkasser, fritureoliespande og containere. Derudover er der lavet en løsning for at fjerne de eksisterende affaldscontainere, som stod på pladsen og i stedet er der installeret kompressions-containere til dagrenovation. Disse affaldssorteringssystemer er også gemt væk. Broens Gadekøkken arbejder konstant på at forskønne pladsen med initiativer som disse. Det interne samarbejde er solidt og samarbejdet fungerer bedre år for år.

Broens Gadekøkken samarbejder også med Teknik- og Miljøforvaltningen i henhold til udestøj. Her er dette blevet håndteret over de 3 sæsoner med fokus på at begrænse udestøj og overholde støjgrænser. Her findes kun én sag over hele perioden, hvor støjgrænsen er blevet overskredet. Derudover er der også skabt et tæt samarbejde og dialog med havnen, hvor viljen til samarbejde er stor i forbindelse med vedligeholdelsesarbejde af Inderhavnsbroen. Dette stærke samarbejde afspejles også i de vedlagte udtalelser fra samarbejdspartnere til Broens Gadekøkken.ⁱⁱ

Rengøring

Der er et stort fokus på at området skal fremstå imødekomende og renholdt, hvor der er stillet skærpede krav for renholdelse af pladsen. Broens Gadekøkken har ansat rengøringspersonale til at sørge for hyppig rengøring af pladsen. Her er 6 personer ansat på deltid, som for rengøring af pladsen hver dag fra kl. 07.00 til 22.00.

Der er installeret 1 handicaptoilet, som det eneste på Christianshavn samt 8 offentlige toiletter opdelt i henholdsvis herre og damer, der bedst muligt modsvarer behovet fra stedets gæster. Samtidig er installationen af toiletter også gjort med tanke for de mange besøgende ved Krøyers Plads & Wilders Plads, hvor der ikke er adgang til offentlige toiletter.

Bæredygtighed & Økologi

Alle gadekøkkenerne arbejder på at kunne tilbyde gæster retter lavet på økologiske råvarer. Mange af køkkenerne har allerede fået tildelt det Økologiske Spisemærke. Der er fra Broens Gadekøkken lavet krav til at alle madboder som minimum skal tildeles bronzemærket i økologi inden årets udgang. Desuden fremhæves det at madboderne får en reduktion i huslejen i takt med, at de bliver certificeret med Det Økologiske Spisemærke; bronze, sølv eller guld.

Arbejdsmiljø

Ledergruppen styres af en kvindelig direktør, som forestår den daglige drift og har ansvaret for op til 50 ansatte. Det er et tæt samarbejde mellem personalet, en god arbejdsdynamik og samtidig også et sundt arbejdsmiljø. Personaleudskiftningen er utrolig lav, hvor der ud af de 50 ansatte kun er 3 nye medarbejdere på 3. sæson. Her lægges vægt på at 40% af personalet har været der siden 1. sæson, og de resterende har været med siden 2. sæson.

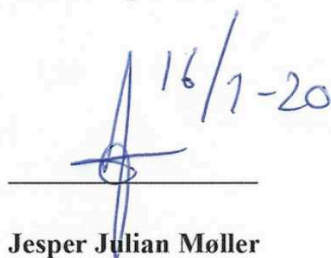
Broens Gadekøkken skaber byliv i et tomrum

Vi mener også, at vi i den grad har udnyttet tomrummet i området til at skabe rammen om endnu mere byliv, som københavnere har gavn af. Værdien af Broens Gadekøkken i København er markant, hvor området aktivt er udnyttet med liv og bevægelse og understøtter københavnernes efterspørgsel efter muligheder for at bruge deres by. Broens Gadekøkken er med til at skabe værdi for København og københavnere ved at have et unikt, strømlinet og autentisk koncept.

Afslutning

Med håb om en positiv tilbagemelding, vil det glæde os at kunne fortsætte Broens Gadekøkken på Den Grønlandske Handels Plads. Samtidig håber vi, at denne redegørelse er tilstrækkelig. Skulle der opstå spørgsmål til det fremsendte, svarer vi meget gerne herpå.

Med venlig hilsen



Jesper Julian Møller
Administrerende Direktør

Grundlægger & Ejer af Street Food District,
Broens Gadekøkken, Reffen, Toldboden & Storms Pakhus



Peter Kreiner
Ejer & CEO af RRover



Karsten Søderberg
Bestyrelsesformand

Se vedlagte fuldmagt

Lena Friis Christiansen
*Bygningsansvarlig hos
Slots- og Kulturstyrelsen*



BROENS GADEKØKKEN

BILAG



Slots- og Kulturstyrelsen

H.C. Andersens Boulevard 2
1553 København V

Telefon 33 95 42 00

post@slks.dk
www.slks.dk

D. 09. juli 2020

FULDMAGT

Undertegnet, der ifølge tingbogen står som ejer af ejendommen:

Matr. Nr.: 658 Christianshavns Kvarter, København.

Beliggende: Grønlandske Handels Plads, Strandgade 95, 1401 København K.

Giver herved:

Jesper Møller

Copenhagen Street Food, DGH Administration A/S

fuldmagt til på ejers vegne, at ansøge om forlængelse af en ny
dispensationsperiode vedr. byggetilladelse til etablering af "Midlertidig Plads
på Grønlandske Handels Plads" i hh til vedlagt ansøgning, modtaget ved mail
d. 5 juli 2020 kl. 13.23.

Den ansøgte dispensationsperiode er 3 år gældende fra 1. marts 2021.

Denne fuldmagt er gyldig 1 år fra denne dato.

Med venlig hilsen



Lena Friis Christiansen
Bygningsansvarlig, Arkitekt MAA.
Center for Slotte og Haver
M +45 3392 6401

lf@slks.dk | slks.dk

BROENS GADEKØKKEN // UDTALELSE

Kate Poneta, Udtalelse fra Teknik & Miljø angående skraldeordning

”Mødet var i opfølgning af det manglende renhold i 2018 i forbindelse til de hundredvis af daglige gæster som besøgte Krøyers Plads og den offentlige kaj for dettes gode beliggenhed og aftensol. Efterfølgende i 2019 kom der en fællesrenholdsløsning som stadigvæk fungerer i dag. Den består af et samarbejde mellem borgere, Føtex og nabovirksomheder. Løsningen blev brugt i 2019 med gode resultater. I 2019 kom der ingen klager til Københavns Kommune om manglende renhold.

Både Krøyers Plads og Cykelbroens Gadekøkkener har flere initiativer selv i forhold til affald og genanvendelse. Bemærkninger om Krøyers Plads - Affaldskurve (19 stk. i alt) er skruede fast til kajen, for at undgå at de bliver væltede i havnen. Glasflasker efterladte fra borgere bliver usorterede til genanvendelse. Der findes et godt samarbejde med Marius Pedersens vognmænd, for mere smidig bortskaffelse af affald fra de offentlige områder om weekender.

Cykelbroens Gadekøkkener – Affaldsskuret er godt indrettet og indeholder mange affaldsfraktioner til både gadekøkkener, Krøyers ”gæsters” affald og de 3 nærliggende restauranter: hård plast, friture, madaffald, pap, metal, glas, batterier med tømning efter behov. Opfyldninger til fremtiden.

Ingen bemærkninger ift. fællesrenholdsplan omkring fremtidsindsats, da der ikke er kommet flere klager fra borgere siden 2018 i forhold til renhold. Erfaringsudveksling om nudging kunne bruges omkring Krøyers Plads ved at få mere affald i affaldskurve og om den manglende toilet forhold. Der findes pt. 10 offentlige toiletter hos Broens Gadekøkkener, men Krøyers ”gæster” stadigvæk vælger at bruge ejendommens have. Mødekadence

Vi valgte at fortsatte vores møder, ved sæsons indgang og udgang, da det giver mulighed for at gennemgå året og revurdere den fællesrenholdsløsning.”

BROENS GADEKØKKEN // UDTALELSER

Marianne Levy, Bestyrelsesforman i Grundejerforeningen

” Som formand for grundejerforeningen Krøyers Plads og Grønlandske Handelsplads (KPGH) kan jeg afgive følgende udtalelse: Etableringen af Broens Køkken skabte ekstremt store affaldsproblemer på navnlig ejerforeningen Krøyers Plads – hvor jeg dengang var formand – idet ejerforeningens træbrygge tiltrak store mængder af folk, som købte mad og drikkevarer på Broens Køkken, som efterfølgende blev indtaget på ejerforeningens træbrygge med deraf følgende affaldsproblemer. At også Føtex solgte mad og drikkevarer, gjorde kun affaldsproblemerne større.

Ejerforeningen Krøyers Plads’ område er ifølge lokalplanen et privat område med offentlig adgang, men enhver henvendelse til Københavns Kommune om bistand til affaldshåndteringen blev pure afvist med henvisning til, at hele grundejerforeningens område var privat.

Det lykkedes i foråret 2019 at indgå en aftale mellem de involverede om affaldshåndtering, hvor Broens Køkken stod for rundering og indsamling af affald til deres affaldsstation ti og med kl. ca. 22.00, medens ejerforeningens vicevært tog sig af indsamlingen om morgenen. Jeg kan kun sige, at den indgåede aftale har medført en klar forbedring af forholdene, og at Broens Køkken har udført et meget prisværdigt arbejde. Det er også værd at bemærke, at de få problemer, der uundgåeligt er opstået, hver gang er løst smidigt, navnlig takket være Kira Thanning, som altid har været tilgængelig.

Jeg kan kun udtrykke tilfredshed med det siden sidste år meget gode samarbejde og naboskab med Broens Køkken, og med deres indsats i forbindelse med affaldshåndteringen på grundejerforeningens område, som Københavns Kommune konsekvent har nægtet at deltage i.”

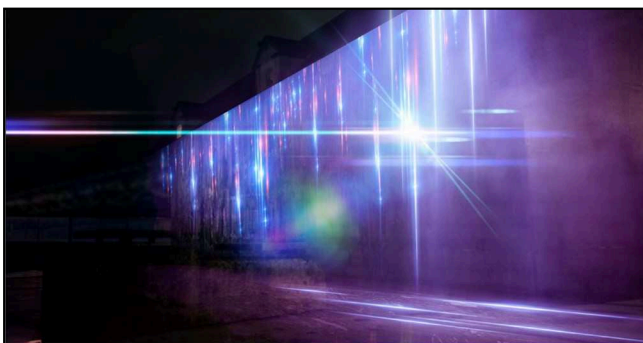
BROENS GADEKØKKEN // UDTALELSER

Tomasz Goldman (formand ejerforeningen Krøyers Plads)

“Jeg vil på Ejerforeningen Krøyers Plads vegne rose Broens Gadekøkken for et godt naboskab. Vi har etableret et godt samarbejde omkring de praktiske problemer vedr. driften af gadekøkken, driften af restauranter ved Krøyers Plads og Føtex Food daglivareforretningen. Renholdelsen af hele området udføres i samarbejde mellem alle involverede parter inkl. grund- og ejerforeninger, således at området fremstår velholdt og renholdt til glæde for publikum.”

BROENS GADEKØKKEN // EVENTS - VINTERSÆSON

FEB
16



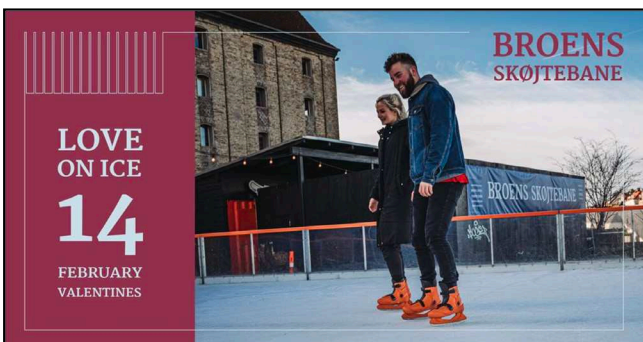
FEB.
16. Oplev lyset i Broens Gadekøkken X CPH
Light Festival
Offentligt · Organiseret af [Broens Gadekøkken](#) og 2 andre

FEB
14



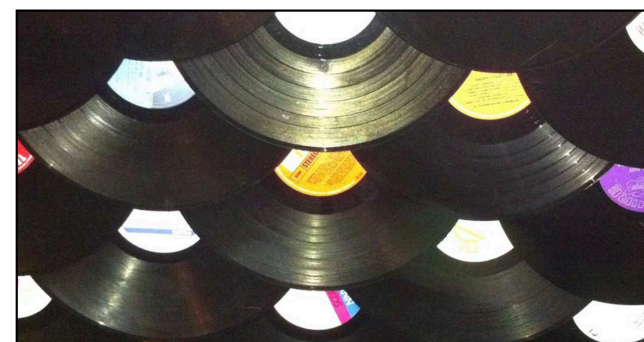
FEB.
14. Gratis skøjteundervisning i vinterferien
Offentligt · Organiseret af [Broens Gadekøkken](#)

FEB
14



FEB.
14. Love On Ice til Valentines
Offentligt · Organiseret af [Broens Gadekøkken](#)

JAN
25



JAN.
25. Skøjtedisco m Katrine Ring
Offentligt · Organiseret af [Funkdown](#) og [Broens Gadekøkken](#)
· 2 medorganisatorer afventer [?]

BROENS GADEKØKKEN // EVENTS - VINTERSÆSON

JAN
18



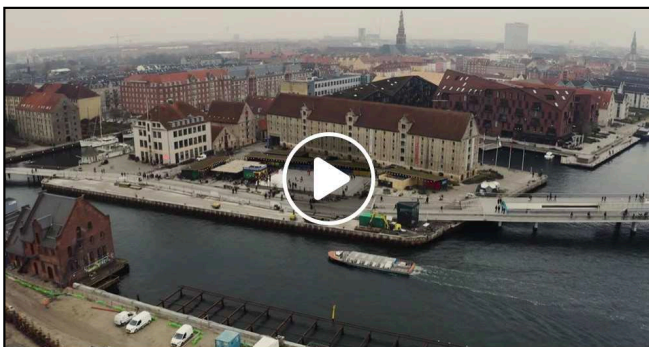
JAN.
18. Winter Classic 2020 - Udendørs U9
Ishockey opvisningskamp
Offentligt · Organiseret af KSF Ishockey og 2 andre

FEB
23



FEB.
23. Fastelavnsfest & skøjtebanens sidste
åbningsdag
Offentligt · Organiseret af Broens Gadekøkken

NOV
29



NOV.
29. Grand Opening af Broens Skøjtebane
Offentligt · Organiseret af Broens Gadekøkken

BROENS GADEKØKKEN // EVENTS - SOMMERSÆSON

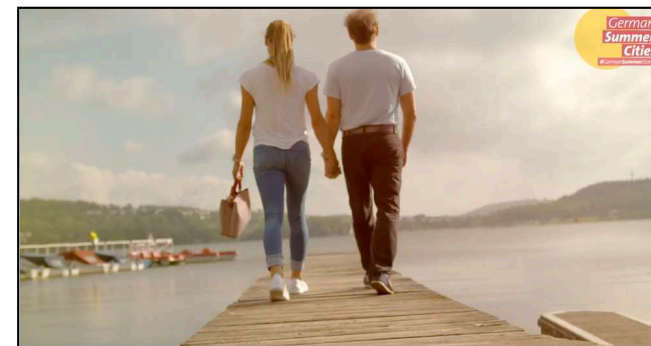
MAR
29



New Season March 29th

MAR.
29. Sæsonåbning // Broens Forårsweekend
Offentligt · Organiseret af Broens Gadekøkken

MAJ
26



German Summer Cities i København

MAJ
26. Offentligt · Organiseret af Rejselandet Tyskland [✓](#) og 2 andre · 3 medorganisatorer afventer [?]

MAJ
25



LILLE BOGDAG

MAJ
25. Lille Bogdag i Gadekøkkenet
Offentligt · Organiseret af Broens Gadekøkken og Lille Bogdag

JUN
06



EXHIBITION

JUN.
6. Copenhagen Photo Festival: Kystland
Offentligt · Organiseret af Copenhagen Photo Festival og 2 andre

BROENS GADEKØKKEN // EVENTS - SOMMERSÆSON

JUL
28



JUL. 28. YOGA i Gadekøkkenet
Offentligt · Organiseret af [Broens Gadekøkken](#)

AUG
29



AUG. 29. Øl Yoga i Gadekøkkenet
Offentligt · Organiseret af [Broens Gadekøkken](#)

AUG
22



AUG. 22. Langbordsmiddag med Mikkel Karstad
Offentligt · Organiseret af [Broens Gadekøkken](#)

OKT
18



OKT. 18. Bar & Bølger
Offentligt · Organiseret af [Broens Gadekøkken](#)

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE

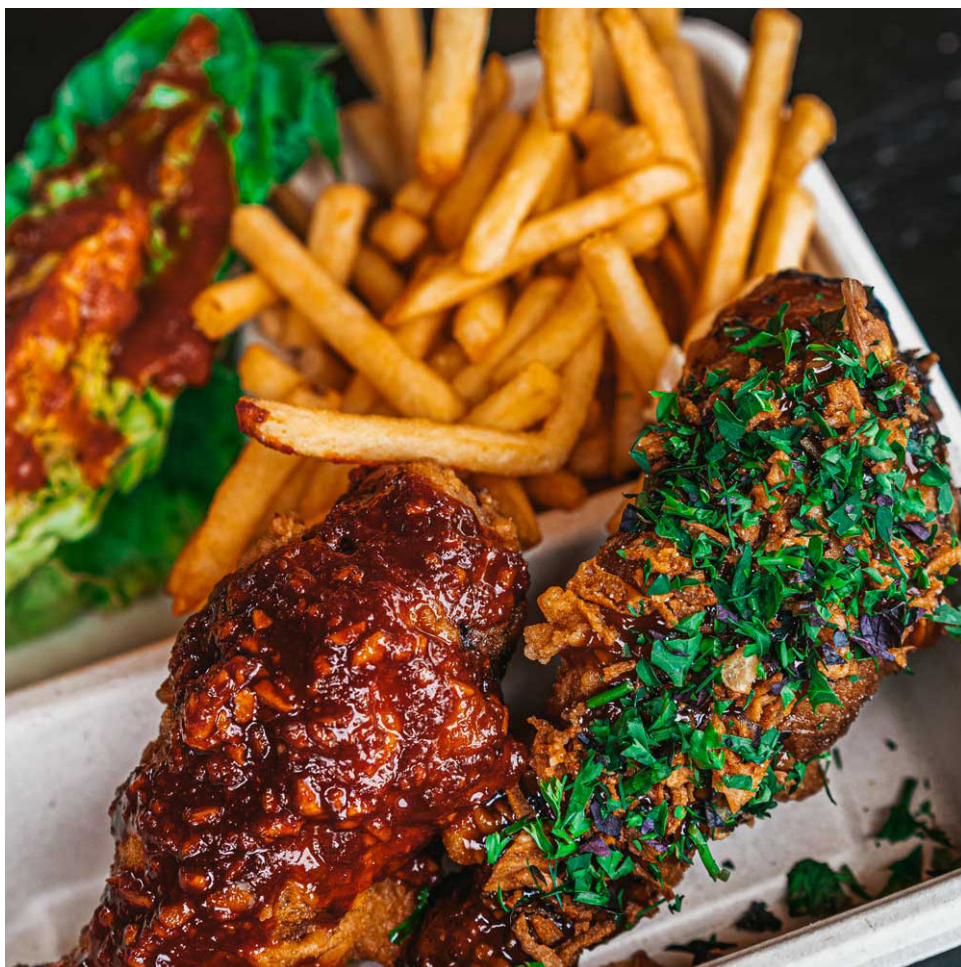


DHABA

// ENAYAT SAFI & MADS GOLDIN

Enayat Safi & Mads Goldin står bag Dhaba, der serverer indiske street food-retter. Drøm dig til Indien med tandoori chicken, vegetarian curry, med økologisk mango lassi og naanbrød tilberedt i deres autentiske tandoori-ovn. Du kan også prøve deres varmende og fyldige lamb karahi, som vandt European Streetfood Award 2019.

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE



108 - KOREAN FRIED CHICKEN

// PETER KREINER

Koreansk street food i al sin enkelthed og velsmag med simple retter. Prøv den sprødestegte kylling vendt i sauce serveret med fritter og en klassisk kimchi med fermenterede og saltede grøntsager til at tilfredsstille dine cravings. Du kan naturligvis selv vælge om der skal være chili, hvidløg eller almindelig sauce til herlighederne.

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE



PALÆGADE

// RUNE JOCHUMSEN & KRISTIAN ARPE-MØLLER

Palægade serverer kvalitets-smørrebrød, flæsketegssandwich, snaps og økologisk solbærsaft. Menuen er udviklet af Restaurant Palægade med lidt gastronomisk stardust fra formel B. Alt fra ristede løg til remoulade er hjemmelavet, og på menuen finder du både TØ isdessert fra Hansens Is, sandwich og smørrebrød toppet med sæsonens råvarer.

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE



CALIFORNIA KITCHEN

// CAMERON TOMKINS-BERGH

Tag del i California Kitchen's "casual"-sunde livsstil med masser af smag! Nyd en sund bowl inspireret af det mexicanske og japanske køkken, hvor alle retter kan fås vegetarisk eller vegansk. Til den søde tand findes også en sund chocolate pudding med chiafrø.

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE



HADDOCK'S

// GLENN KEJSER & MORTEN PILTOFT

Haddock's Fish & Chips bringer noget af det bedste Storbritannien har at byde på til København - nemlig Fish & Chips. Hos Haddock's får du denne evergreen lavet fra bunden med masser af kærlighed og kvalitetsprodukter: Dampende varm, sprødstegt fisk, sprøde kartofler med et gavmildt drys salt og eddike, ærterpuré og tartarsauce. Comfort street food, når det er bedst.

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE



OPA BY STRANGAS

// NIKOLAOS STRANGAS

Strangas serverer ultimativ græsk street food i form af gyros med luftigt græsk brød fyldt med krydret kylling, svinekød eller squash. Du kan også hapse sprøde fritter og naturligvis de uundgåelige græske klassikere: tzatziki eller friske oliven. Afslut din oplevelse med et glas hjemmelavet pink lemonade i græsk stil.

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE



NATURAL BLUE

// BEAU CLUGSTON

Natural Blue forkæler dig med frisk fisk og skaldyr serveret i bedste australske street food-stil. Grib en autentisk sandwich roll med fisk eller rejer og sprødt til. Og så kan du skylle det hele ned med en frisk og hjemmelavet ingefær-limelemonade. What's not to like!

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE



GASOLINE GRILL

// KLAUS WITTRUP

Gasoline Grill er drømmen om den perfekte burger! Grundlægger, Klaus Wittrup, har været passioneret omkring denne evergreen siden han boede i USA som udvekslingsstudent i 1992 - og for første gang smagte en rigtig god burger. Burgerne er lavet med bøffer af økologisk friskhakked oksekød, serveret med sæsonens grønt i egen økologisk bolle af blandt andet kartoffelmos. Gasolin Grill serverer også hjemmelavet økologisk limonade og milkshakes og så kan de bryste sig af at have guldmærket i økologi.

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE

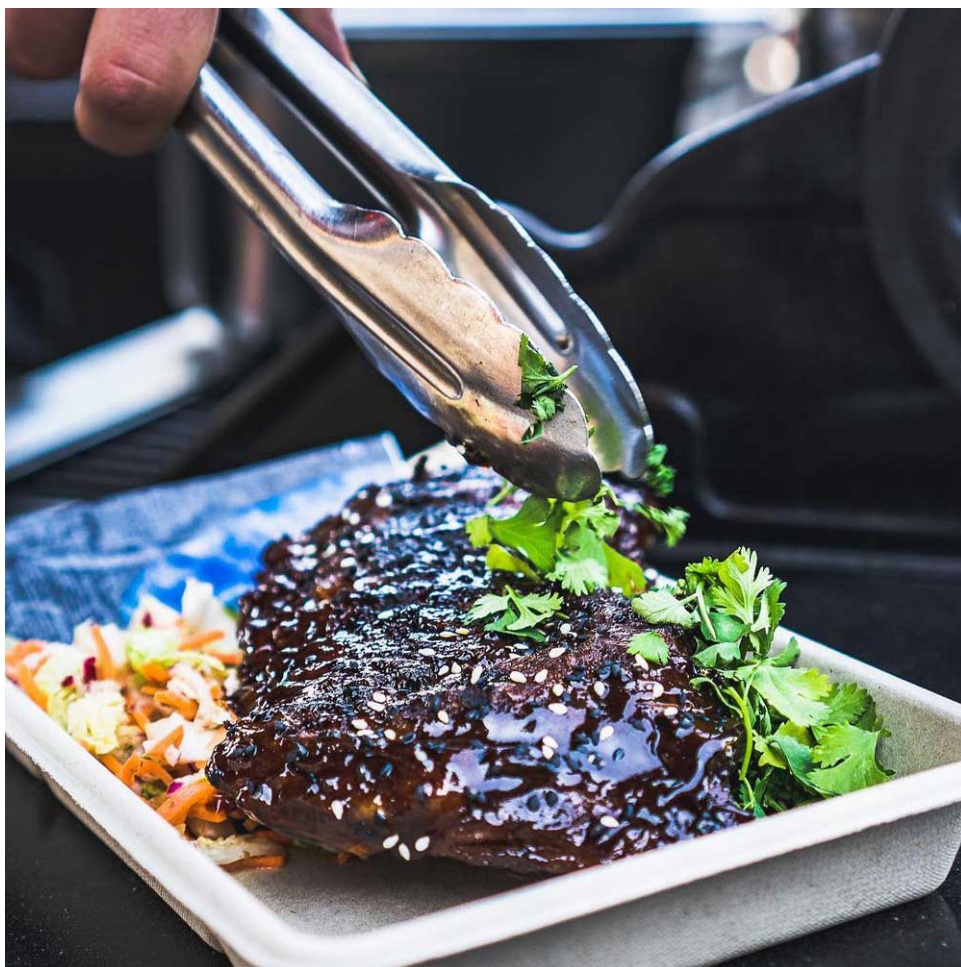


KEJSER SAUSAGE

// GLENN KEJSER & MORTEN PILTOFT

Glenn Kejser og Morten Piltoft bringer den mest traditionelle danske street food til Gadekøkkenet med fokus på de gode råvarer og den gode smag - hvilket har givet dem guldmærket i økologi som kvalitetsstempel. Opskriften på pølsen er udviklet af Michelin-kokken, Thomas Rohde, og du kan enten få en pølse af svinekød eller oksekød lavet af økologisk kød med sæsonens krydderurter. Få dem serveret i økologisk brioche toppet med to slags ketchup og sennep. Gerne skyllet ned med deres hjemmelavede lemonade.

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE

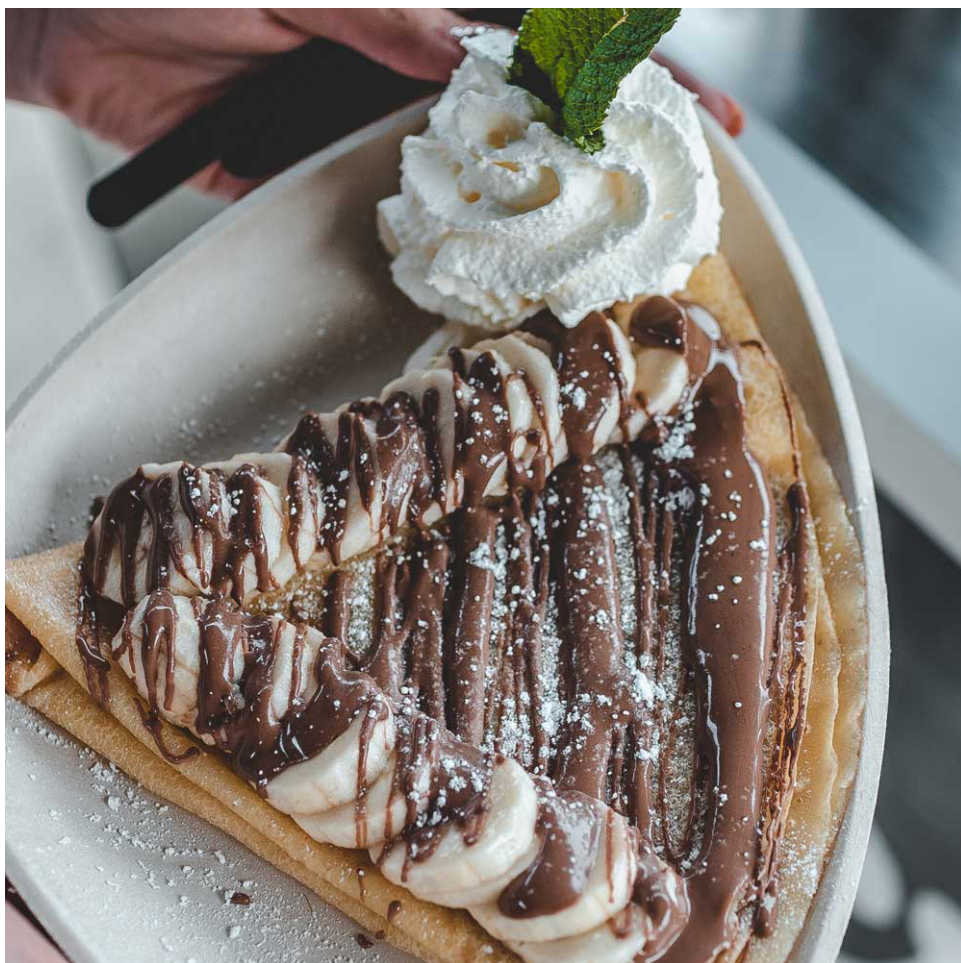


MAK CIK

// HENRIK JYRK

Inspirationen hos Mak-cik kommer fra de største kokke i Malaysia og Singapore, nemlig mak og mak-ciks, der betyder mor og tanter. Holdet bag konceptet besluttede at kalde deres gadekøkken MAK-CIK by IBU - som en hyldest til den malaysiske og singaporeanske madtradition og kultur, hvor der simres, koges og steges på hvert gadehjørne. Kombineret med skandinaviske råvarer og med fokus på bæredygtighed og økologi, får du den perfekte kombination på tværs af kontinenterne. Sæt eksempelvis tænderne i Baos med tofu eller oksekød eller juicy singaporeanske ribs.

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE



CRÊPES À LA CART

// ADRIAN ARCALEANU

De klassiske tynde, franske crêpes er en ægte gastro-klassiker. Hos Crêpes a la Cart laves crêpes fra bunden med økologisk og glutenfri mel og serveres med udvalgte friske råvarer i forskellige varianter, der alle behager smagsløgene. De salte varianter byder på skinke, portobellosvampe eller kylling serveret med grøntsager og mozzarella. I det søde hjørne finder du deres signaturcrêpe med vaniljeis og belgisk chokolade eller saltet karamel.

BROENS GADEKØKKEN // STADEHOLDERE



WILL AT THE BRIDGE

// WILLIAM KING-SMITH

Er du sulten efter street food-specialiteter fra Østen? Will At the Bridge byder på klassiske all-time street food-favoritter som dandan-nudler og håndlavede wontons med shiitake-svampe, kål og ingefær. Stjernekok og ejer Will Smith kommer fra Australien, men har været i Danmark i en årrække.

Med en fortid som souschef på Geranium i 5 år er kvalitet og smag den højeste prioritet, og du finder kun de bedste ingredienser i hans gadekøkken.

BROENS GADEKØKKEN // INSTAGRAM - Bedst præsterende opslag



ENGAGEMENT

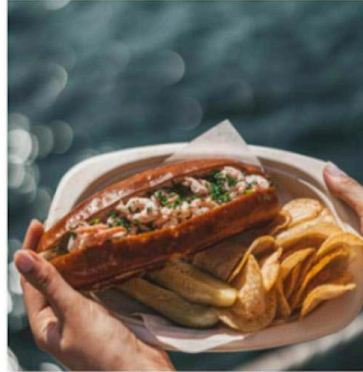
7.5%



LIKES 523

COMMENTS 17

LINKIN.BIO CLICKS N/A



ENGAGEMENT

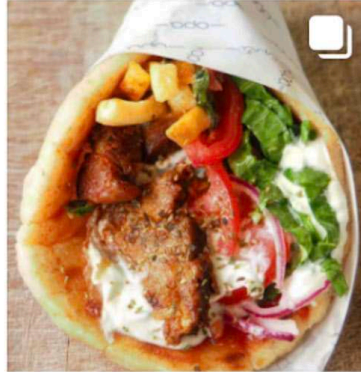
6.6%



LIKES 523

COMMENTS 19

LINKIN.BIO CLICKS N/A



ENGAGEMENT

6.3%



LIKES 406

COMMENTS 46

LINKIN.BIO CLICKS N/A



ENGAGEMENT

5.7%



LIKES 454

COMMENTS 10

LINKIN.BIO CLICKS N/A



ENGAGEMENT

4.7%



LIKES 331

COMMENTS 15

LINKIN.BIO CLICKS N/A

BROENS GADEKØKKEN // FACEBOOK

13. december 2019:

5.630 FØLGERE

22. juni 2020:

6.172 FØLGERE

BROENS GADEKØKKEN // FACEBOOK

Eksempel på video med organisk højst reach og engagement

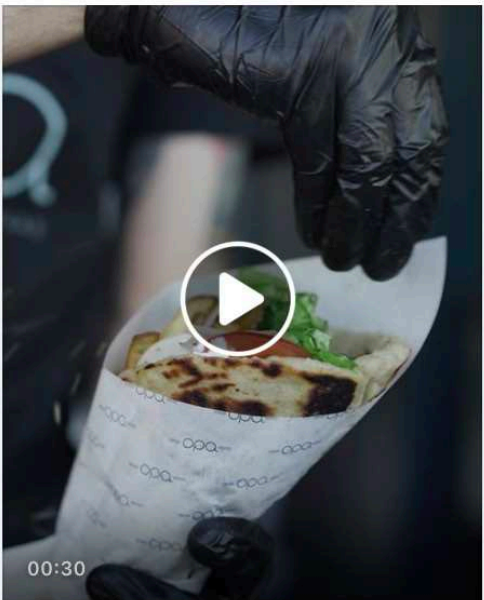
**Broens Gadekøkken**

Published by Martha Menko [?] · 3 June at 13:19 · 🌐

Så er der kun 3 dage til at vi åbner, og i dag har vi været forbi [Nikolas Strangas!](#) 🥳

Er du også vild med det græske køkken? Så må du forbi OPA, som snart står klar til at lange traditionelle græske lækkerier over disken! 😊

Prøv blandt andet deres hjemmelavede gyros eller deres middelhavs snacks 🌞🌟



00:30

Performance for your post

9,952 People Reached

4,483 3-second video views

627 Reactions, comments & shares ⓘ

365 👍 Like	111 On post	254 On shares
76 ❤️ Love	17 On post	59 On shares
1 😂 Haha	0 On post	1 On shares
5 😲 Wow	0 On post	5 On shares
143 Comments	30 On Post	113 On Shares
37 Shares	35 On Post	2 On Shares

1,181 Post Clicks

121 Clicks to Play ⓘ	0 Link clicks ⓘ	1,060 Other Clicks ⓘ
--------------------------------	---------------------------	--------------------------------

NEGATIVE FEEDBACK

BROENS GADEKØKKEN // FACEBOOK

Eksempel på opslag med organisk højst reach og engagement

**Broens Gadekøkken**
Published by Anastasija Zuravliova [?] · 11 June at 19:19 · 🌐

FREDAGSBAR PÅ BROENS GADEKØKKEN 🍷
Endelig weekend - det skal fejres. Fra kl. 16 - 19 har vi en helt særlig pris på iskolde øl fra Nørrebro Bryghus. De har nemlig trillet en ølvogn ind på pladsen, så du kan få 2-for-1 på Stuykmann Weissbier og Broens IPA med hyldeblomst 🍷

Vi glæder os til at fejre fredagen med dig! 🥳



Performance for your post

5,153 People Reached

116 Reactions, comments & shares ⓘ

97 👍 Like	27 On post	70 On shares
5 ❤️ Love	1 On post	4 On shares
5 Comments	5 On Post	0 On Shares
9 Shares	9 On Post	0 On Shares

127 Post Clicks

33 Photo views	5 Link clicks ⓘ	89 Other Clicks ⓘ
--------------------------	---------------------------	-----------------------------

NEGATIVE FEEDBACK

0 Hide post	0 Hide all posts
0 Report as spam	0 Unlike Page

Reported stats may be delayed from what appears on posts

BROENS GADEKØKKEN // PRESSEOMTALE

DEN 16. JUNI

ALT.DK

”52 ting, der giver dig den perfekte sommer i København”

DEN 10. JUNI

CITY AVISEN

”Gadekøkken åbner igen: Kagekonge klar med græske lækkerier”

DEN 5. JUNI

BØRSEN

”Stil sulten under åben himmel”

DEN 4. JUNI

KGHLIV.DK

”Gadekøkken åbner igen: Kagekonge klar med græske lækkerier”

DEN 3. JUNI

B.DK

”Efter to måneders ventetid: Nu åbner byens madmarkeder”

DEN 25. MAJ

MIGOGKBH.DK

”Autentisk streetfood med nye madboder: Broens Gadekøkken genåbner d. 5. juni”

DEN 18. FEBRUAR

HAVNEFRONTEN

”Sidste chance i år for skøjte løb på Christianshavn”

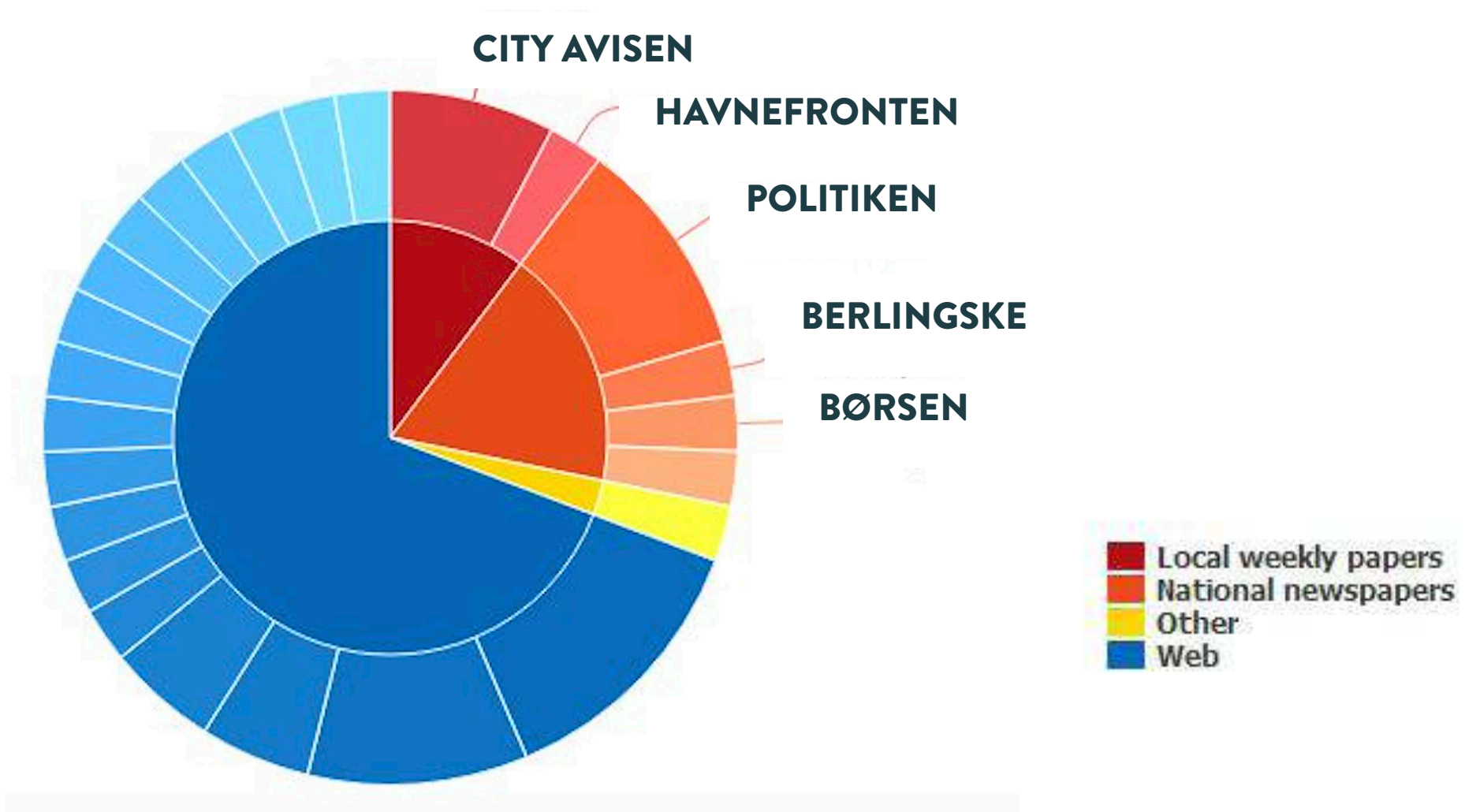
DEN 15. JANUAR

CITY AVISEN

”Isen er sikker: Skoler er vilde med ny skøjtebane”

BROENS GADEKØKKEN

// PRESSE - FORDELING AF MEDIER DER HAR OMTALT BROENS GADEKØKKEN



BROENS GADEKØKKEN // COVID-19 HÅNDTERING

Plakater, stickers, gulvfolier, skilte, website, medarbejdermanualer mm.



**BROENS
GADEKØKKEN**

COVID-19-TILTAG

Til vores 4.600 m² udendørs areal har vi udarbejdet et sæt husregler, der gælder for os alle i Broens Gadekøkken. Lad os sammen nyde pladsen uden at gå på kompromis med hinandens tryk.

PÅ BROENS HAR VI

Øget afstanden mellem bordene
Så du kan bevæge dig rundt på pladsen med god afstand til andre gæster.

Begrænset antallet af gæster
Husk at bruge de markerede indgange – og find tålmodigheden frem, hvis der er lidt ventetid.

Hyppig rengøring af berøringsflader
Borde, bænke og toiletfaciliteter rengøres ofte af personalet på Broens Gadekøkken.

Flere håndvaske og håndspritdispensere
Så det er nemt og bekvemt at holde håndhygiejnen.

Kontant- og kontaktløs betaling
Alle boder og barer accepterer kun betalingskort, og opfordrer til at bruge kontaktløs betaling hvis muligt. Kontanter kan veksles til et betalingskort i Vinbar.

DIN INDSATS ER VIGTIG

Følg retningslinjerne fra Sundhedsstyrelsen
Få dem genopfrisket på plakaterne på pladsen.

Lad én person fra selskabet hente mad og drikke
På den måde kan vi undgå unødvendige køer.

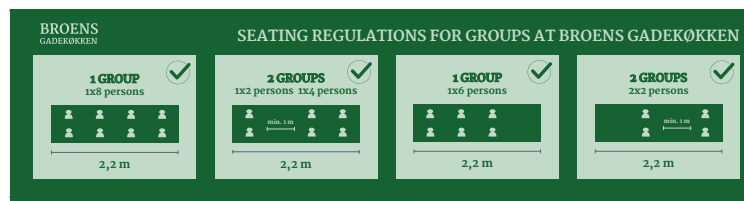
Bliv hjemme hvis du føler dig sløj
Put under dynen, og gem besøget til du er frisk igen.

Ryd op efter dig selv
og smid engangsservice og servietter solidt ned i skraldespanden.

Tag gerne dit bestik med
Hvis det føles mere rigtigt. Og så gavner det også miljøet.

BROENSGADEKØKKEN.DK





BROENS GADEKØKKEN // BILLEDmateriale

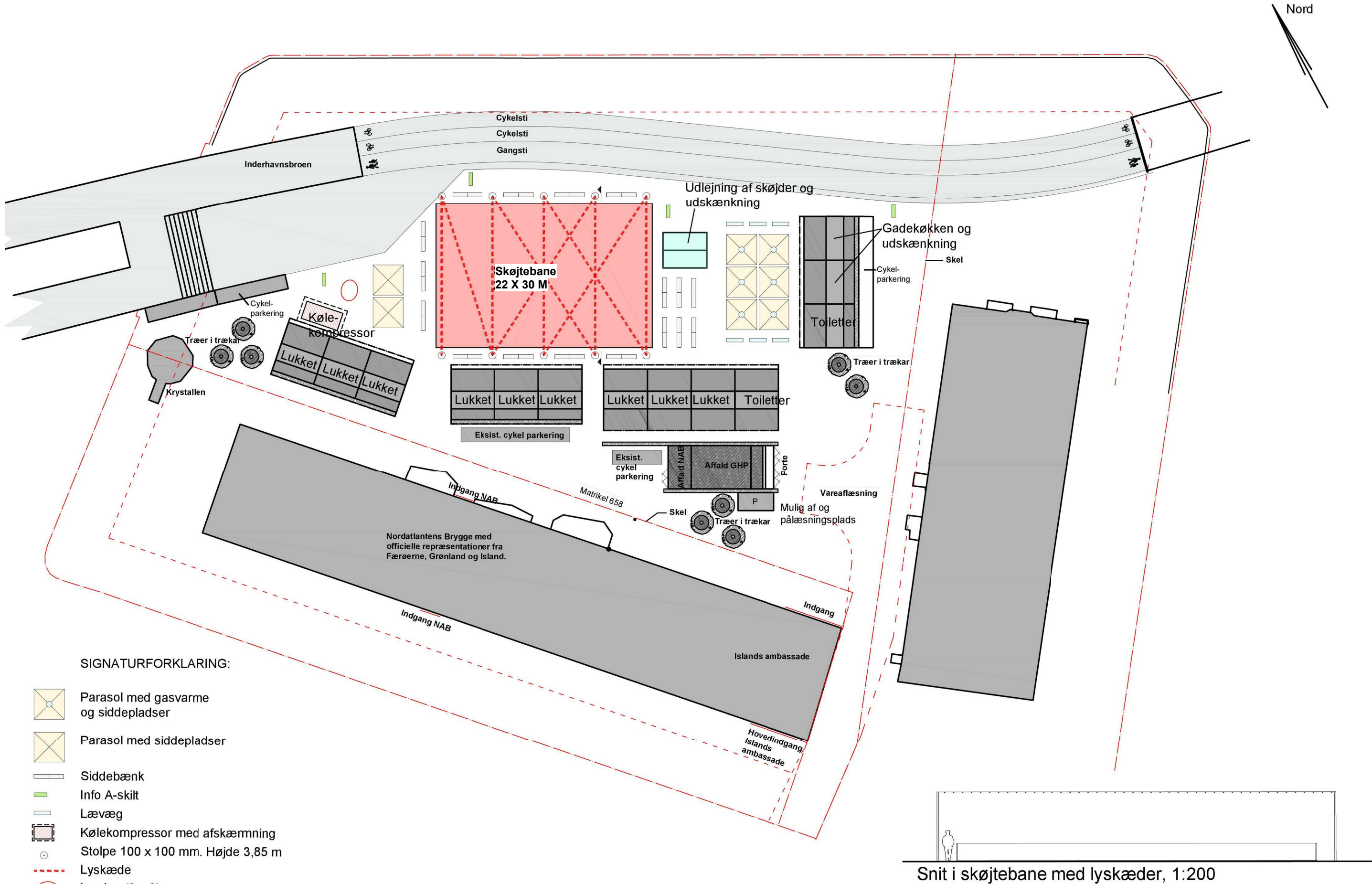


BROENS GADEKØKKEN // BILLED MATERIALE



BROENS GADEKØKKEN // BILLED MATERIALE





SIGNATURFORKLARING:

- Parasol med gasvarme og siddepladser
- Parasol med siddepladser
- Siddebænk
- Info A-skilt
- Lævæg
- Kølekompressor med afskærmning
- Stolpe 100 x 100 mm. Højde 3,85 m
- Lyskæde
- Isoplæg (3 m3)

REV NR	REV DATO	BESKRIVELSE	INITIALER	GODKENDT
--------	----------	-------------	-----------	----------

GRØNLANDSKE HANDELSPLADS / BROENS GADEKØKKEN

Bilag til ansøgning om ny dispensationsperiode

Situationsplan vinter sæson

MODELFIL GODKENDT KONTROL INITIALER	FB FB KBO	SAGS NR STADE DATO MAL	167541 FREMTIDIGE FORHOLD 2020-08-28 1:500
--	-----------------	---------------------------------	---

Myndighedsansøgning

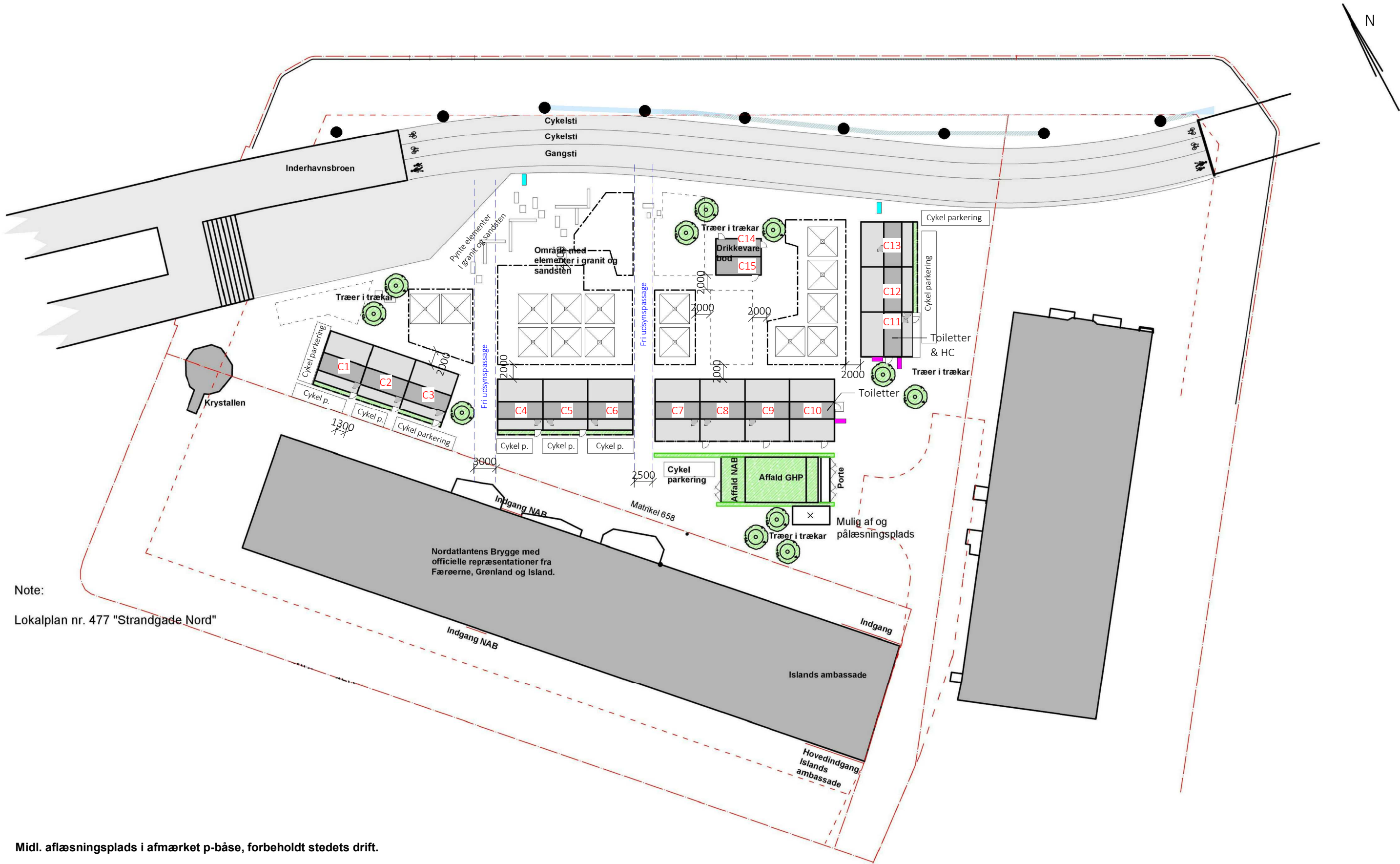
Norconsult

ARKITEKT
NORCONSULT A/S
HERLEV BYGADE 14
DK-2730 HERLEV
TEL. +45 4488 2000

INGENIØR
NORCONSULT A/S
HERLEV BYGADE 14
DK-2730 HERLEV
TEL. +45 4488 2000

ENTREPRENØR

A11-003



Note:
Lokalplan nr. 477 "Strandgade Nord"

- ×

Midl. aflæsningsplads i afmærket p-båse, forbeholdt stedets drift.
- C

Cykelparkering. Der regnes med ca. . 0,4 - 0,5 m. pr. cykel.
Ca. 150 parkeringspladser i alt.

SIGNATURFORKLARING

Udvendig dør
Indvendig dør

Reinfiltrationsledning
Perioden 1/4-19 til 1/7-21

Container nr.

Parasol 4x4 m
Fast placeret.

Borde/
Bænke

Blandet let løst inventar
Markeret område for placering.

Informations skilte
Eksempel på placering. Placering kan varierer en smule.

Indbliksskærm H1xB1,5 m
Flytbar. Eksempel på placering.

NOTE:
Alle mål i mm.

REV NR	REV DATO	BESKRIVELSE	INITIALER	GODKENDT
--------	----------	-------------	-----------	----------

GRØNLANDSKE HANDELSPLADS / BROENS GADEKØKKEN

Bilag til ansøgning om ny dispensationsperiode

Situationsplan sommer sæson

MODELFIL GODKENDT KONTROL INITIALER	FB FB KBO	SAGS NR STADE DATO MAL	167541 FREMTIDIGE FORHOLD 2020.08.28 1:500
--	-----------------	---------------------------------	---

Myndighedsansøgning

Norconsult

ARKITEKT
NORCONSULT A/S
HERLEV BYGADE 14
DK-2730 HERLEV
TEL. +45 4488 2000

INGENIØR
NORCONSULT A/S
HERLEV BYGADE 14
DK-2730 HERLEV
TEL. +45 4488 2000

ENTREPRENØR

A10-001