



10. juni 2015

## **Ansøgning om tilskud til opstart af innovativt inkubationsmiljø for madbranchen i Kødbyen**

København er internationalt anerkendt for sit innovative restaurationsmiljø, der trækker både priser og turister til København. Også de kommunale måltider får international opmærksomhed for kvalitet og høje økologiprocenter. Madbranchen er en branche i vækst, der er med til at skabe en spændende by for borgere og turister. For at understøtte madbranchen og give gode mulighed for udvikling af nye koncepter og talenter arbejder Københavns Madhus på at etablere en inkubator for madbranchen. Der er i dag en række aktører, som allerede har udvist stor interesse for at leje sig ind i ubenyttede faciliteter i Kødbyen og indgå i et innovativt madmiljø. Derfor forventer Københavns Madhus, at inkubationsmiljøet har et bæredygtigt økonomisk fundament. Københavns Kommune har mulighed for at investere i udviklingen og opstarten af inkubationsmiljøet. Derfor ansøger Københavns Madhus om et tilskud fra Københavns Kommune på 1 mio. kr. i henholdsvis 2016 og 2017 – 2 mio. kr. i alt til at sikre grundfinansieringen i opstartsperioden.

### **Inkubationsmiljøet kan blive et unikt madcentrum i København, der samtidig vil styrke Københavns position som madby yderligere**

Ideen med inkubationsmiljøet er at stille faciliteter til rådighed, der gør det muligt at samle de forskellige aktører, som på hver deres måde bidrager til fortsat udvikling af københavnske madtilbud. Det vil dels bringe innovative kræfter sammen, som kan inspirere hinanden, dels give mulighed for målrettet rådgivning og dels gøre det mindre udgiftstungt at starte nye madaktiviteter for nye iværksættere.

De ubenyttede faciliteter i Kødbyen indeholder både kontorplads og køkkener og kan tilbyde rum til både planlægning af events og andre udadvendte aktiviteter. Køkkenet kan endvidere anvendes som testkøkken for fødevarerproducenter og "produktionskøkken" for street food aktører, pop-up tiltag og mindre cateringvirksomheder, der har brug for professionelle rammer i en opstartsperiode. Inkubationsmiljøet vil med andre ord bidrage til at skabe innovation, kvalitet og varige arbejdspladser. Side om side med inkubationsmiljøet vil Københavns Madhus afvikle aktiviteter målrettet skoleklasser, som vil medvirke til, at stedet bliver et levende eksperimentarium.



### **Staldgade i Kødbyen er det perfekte sted!**

Hotel- og Restaurant skolens tidligere bygning på Staldgade i Kødbyen står i øjeblikket ubenyttet hen. Her er der en unik mulighed for at etablere inkubationsmiljøet for madbranchen. Rent praktisk passer de 1.700 m<sup>2</sup> perfekt til formålet, da der både er kontorfaciliteter på 1. sal og faciliteter til andre aktiviteter (herunder køkkener) på stueetagen. Hertil kommer, at beliggenheden i Kødbyen, hvor der allerede nu er mange madaktiviteter, og hvor Københavns Madhus bl.a. har undervisningskøkken for kommunens skoleklasser og 1.700 køkkenmedarbejdere ikke kunne være meget bedre.

Bygningen på Staldgade ejes af Københavns Ejendomme. Københavns Madhus ønsker at leje bygningen af Københavns Ejendomme og efterfølgende leje videre til de relevante aktører. Blandt de aktører, som er inde i billedet til en madvækstfabrik er bl.a. Copenhagen Cooking, Nordic Foodworks, Byhøst, Grød, Kitchen Collective, og en række mindre madkommunikatører og madentreprenører.