



## Love At First Bite: Arrangør melder om udsolgte stande til Bite Copenhagen 2017 og venteliste til næste år

Pressemeddelelse 22. august 2017

**Gå ikke glip af Københavns nye internationale fødevarerudstilling, Bite Copenhagen, når dørene åbnes for første gang d. 24-25. august i Forum Copenhagen. Tilstrømningen af kvalitetsbevidste og innovative aktører har overgået alle forventninger, og med over 120 unikke udstillere, melder BC Hospitality Group nu om fuldstændig udsolgt.**



Og det glæder Messe Udviklingsdirektør hos BC Hospitality Group, Malina Lebrecht Hye. Hun siger:

"[Bite Copenhagen](#) har fået helt fantastisk opbakning blandt madindustriens fagfolk og gastronomiske entusiaster. Vi kan nu melde fuldstændigt udsolgt for stande på fødevarerudstillingen (B2B) og har måttet oprette en venteliste til næste års Bite Copenhagen. "

"København har manglet en unik og samlende platform, som kan fremvise og manifestere de allersæneste tendenser inden for mad, teknologi og innovation, og det får byen nu med Bite Copenhagen. Vores partnerskab med miljø- og fødevarerministeriet understreger desuden, hvor stærk synergien mellem politiske, praktiske, offentlige og private interesser er, når det kommer til fremtidige fødevarerløsninger, og vi glæder os meget til at 'gå i luften' på torsdag og at arbejde videre med det ny koncept frem mod 2018, " tilføjer hun.

Med de mange progressive aktører om bord, er listen af spændende food oplevelser, seminarer og speaks på Bite Copenhagen lang, og den inkluderer blandt andet:

**Bite med eget streetfood-mekka**

Når Bite Copenhagen åbner dørene, får de mange danske og udenlandske besøgende blandt andet uhørt gode muligheder for at stille sult og tørst i noget af det mest interessante street food i Danmark lige nu.

Organisationen [Street Food Denmark](#) samler en række af landets bedste food trucks og street food-boder, og har gjort det til sit speciale at levere skræddersyede kulinariske løsninger til større arrangementer. I forbindelse med Bite Copenhagen vil en række af Street Food Denmarks medlemmer sikre, at ingen forlader messen med tør hals eller knurrende mave.

I spidsen for Street Food Denmarks madområde vil argentinske La Boca fra WestMarket i København begge dage byde på en gedigen omgang paella, mens Ristet Rug leverer lækre, danske kartoffelmadder til folket. Du kan også møde Øriginal Is fra Bornholm, som med deres iskoncept blander isen med bornholmske ingredienser fra skov og mark direkte på en frostplade for øjnene af gæsten.

Sluk herefter tørsten med en sodavand fra Garden Theory - et nystartet fynsk sodavandsfirma, som brygger økologiske sodavand på højst ukonventionelle ingredienser som agurk, rød peber og fennikel. Alle grøntsagerne kommer udelukkende fra økologiske marker på Fyn, og sodavandenes smag vil derfor følge sæsonens udbud af grøntsager.

De lidt stærkere sager leveres af Vinhanen og Kunstbryggeriet Far & Søn fra Svendborg, som arbejder med gammeldags metoder. For eksempel findes der ingen pumper på bryggeriet, og øllet er upasteuriseret og krydret med mange former for urter og utraditionelle smagsgivere.

#### Talks fra visionære madpersonligheder

Udover et solidt udvalg af streetfood-specialiteter vil Street Food Denmarks madområde også danne ramme om en række talks, hvor visionære tanker og produkter vil blive luftet og demonstreret. Et sådant eksempel er [Treatbox](#) - et nyudviklet alternativ til 'doggybaggen', som sigter efter at minimere madspild og bryde tabuet omkring det at tage rester med hjem fra restauranten.

Læg også øre til 'østers-krigeren' Boris Stjernebye-Schiøler, som vil præsentere et oplæg om sit nystartede projekt Samsø Østers, som forsøger at dyrke bæredygtige østers i flydende havhaver på Samsø. Kokken Michael Pang-Larsen vil fortælle om sin passion for Singapore og Malaysias magiske verden af gademad, som har dannet grundlag for en 40 år lang smagsrejse ind i hjertet af det asiatiske gadekøkken. Han er blandt andet manden bag kokkeskolen Nams Kusine i Dragør, og han har igennem mange år afholdt kokkeskoler for køkkencheferne i nogle af landets største kantinefirmaer. Endvidere vil der være talks fra Foodie Bikes, Takeout, Snapstinget Viborg, Far & Søn og Vinhanen.

Der er med andre ord sikret vitaminer til både hjernen, hjertet og maven, når Bite Copenhagen byder velkommen - **læs mere om både udstillere, speaks, events og billetkøb lige [her](#)**

- - -

#### Fakta om Bite Copenhagen

- [Bite Copenhagen](#) er en helt ny international fødevarerudstilling på dansk jord, der viser de bedste løsninger inden for oplysning, fødevarerikkerhed, gastronomi og madspild.
- Fødevarerudstillingen er tillige et udstillingsvindue for kvalitetsprodukter, innovation og know-how. Udstillerne repræsenterer frontløbere fra ind- og udland, der både har kapaciteten og modet til at italesætte globale udfordringer på fødevarerområdet, og gastronomiske innovatører, som fremstiller produkter med både en historie og dygtigt håndværk i bagagen.
- Bite Copenhagen bidrager med ny viden, der er sætter fokus på at øge kendskabet til og forståelsen f.eks. den råvarehåndtering, der hver eneste dag finder sted og omdannes til gastronomiske oplevelser på bl.a. danske spisesteder.
- Med over 120 udstillere på den første udstilling i 2017 af slagsen, meldes der om helt udsolgt og allerede nu opererer BC Hospitality Group med en venteliste til næste års event.
- Det er [BC Hospitality Group A/S](#), der sammen med [Miljø- og Fødevarerministeriet](#) står bag arrangementet, som afholdes i tilknytning til det internationale fødevarer-topmøde ['World Food Summit - Better Food for More People'](#)
- Fødevarerudstillingen støttes tillige af bl.a. FOOD og samarbejder tæt med [Copenhagen Cooking &](#)

[Food Festival](#), der finder sted i dagene 18-27. august.

- Næste års Bite Copenhagen finder sted den 30-31. august 2018 - følg med på [bitecopenhagen.dk](http://bitecopenhagen.dk)

### Kontaktinformation

Messe Udviklingsdirektør - BC Hospitality Group, Malina Lebrecht Hye, M: +45 5060 4490, E: [mhy@bellacenter.dk](mailto:mhy@bellacenter.dk)

Udstillingschef - Bite Copenhagen, Christian Vejlund, M: +45 5060 4471, E: [chve@bchg.dk](mailto:chve@bchg.dk)

Pressechef - BC Hospitality Group, Anne Marie Barsøe, M: +45 8188 4843, E: [anba@bchg.dk](mailto:anba@bchg.dk)

**24. & 25. august 2017**      **Forum Copenhagen**      **Torsdag 9 - 18**      **Fredag 9 - 18**



Miljø- og  
Fødevareministeriet



Forum Copenhagen - Julius Thomsens Pl. 1 - 1925 Frederiksberg C - +45 50 60 44 71 - [chve@bchg.dk](mailto:chve@bchg.dk)

[Afmeld udsendelser](#)      [Vis i browser](#)