

Pressemeddelelse

11. august 2017

København bliver centrum for verdens gastronomi
Verden sætter fokus på København i sidste uge af august, hvor Danmarks hovedstad bliver vært for en lang række gastronomi- og fødevarearrangementer, herunder det internationale fødevaretopmøde World Food Summit – Better Food for More People.

Den 18.-27. august kommer København til at være vært for hundredvis af events, der fokuserer på mad og madoplevelser. Det sker under Copenhagen Cooking & Food Festival. I løbet af ugen vil gæsterne kunne komme til at smage, opleve og engagere sig i debatter og events med det fælles omdrejningspunkt: mad.

Højdepunktet på ugen er topmødet ”World Food Summit – Better Food for More People”, som bliver afholdt i København fra den 24.-25. august. Miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen er vært for topmødet, der har til formål at rette blikket på de udfordringer, som er på den globale fødevaredagsorden. En lang række internationale vigtige beslutningstagere inden for madvarer og gastronomi vil deltage på topmødet, herunder store fødevarevirksomheder som Nestlé, McDonald’s, Campbell Soup Company samt IKEA og Alibaba og regeringsrepræsentanter fra blandt andet USA, Kina, Tyskland, Japan, Indien og Sydafrika. Herudover vil en lang række verdenskendte kokke – deriblandt René Redzepi – også deltage.

- Vi har længe manglet et internationalt forum, hvor beslutningstagere og meningsdannere på gastronomi- og fødevareområdet kan dele erfaringer og konkretisere effektive løsninger i et globalt perspektiv. World Food Summit – Better Food for More People skal være med til at

skubbe på den vigtige dagsorden om mad, siger miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen.

Topmødet sætter fokus på, hvordan gastronomi kan løse globale udfordringer på fødevareområdet og dermed være med til at indfri nogle af FN's 17 verdensmål for 2030. Der arbejdes målrettet på at finde nye, effektive og konkrete løsninger inden for fire indsatsområder:

1. Bedre oplysning
2. Bedre fødevarer sikkerhed
3. Mere diversitet i måltidet
4. Mindre madspild

Bite Copenhagen - Danmarks nye internationale fødevareudstilling lanceres

I år er World Food Summit blevet tilføjet en helt ny fødevareudstilling, der passende er døbt "[Bite Copenhagen](#)". Udstillingen finder sted den 24.-25. august i Forum Copenhagen.

Torsdag den 24. august vil Bite Copenhagen byde velkommen til bl.a. deltagerne i World Food Summit – Better Food for More People samt madindustriens fagfolk og gastronomiske entusiaster fra den internationale kulinariske scene. På Bite Copenhagen deltager 100 innovative danske og internationale udstillere med de nyeste løsninger og drøfter trends og emner som f.eks., hvordan man får bedre mad til flere mennesker samt emner som uddannelse, forebyggelse af madspild, fødevareteknologi, emballage, superfoods, bæredygtig spisning, økologiske produkter, veganisme, cirkulære processer, urban produktion, klimabeskyttelse og meget mere.

- Bite Copenhagen er en unik platform til at fremvise og manifestere de seneste tendenser inden for mad, teknologi og innovation. Partnerskabet bag udstillingen understreger, hvor stærk synergien mellem politiske, praktiske og offentlige samt private interesser er, når det kommer til fremtidige fødevarerløsninger. De besøgende vil dermed opleve et skarpt udbud af innovative virksomheder samt et væld af smagninger, foredrag og paneldebatter. Derudover er København garanteret for førsteklasses gastronomi og nye madkoncepter, som konstant udfordrer status quo, hvilket gør byen til et ideelt sted for Bite Copenhagen. Vi glæder os til at være vært for denne nye platform og for den innovative fødevareindustri, siger Malina Lebrecht Hye, Messe Udviklingsdirektør i BC Hospitality Group.

Fødevarerudstilling og topmøde krydret med Copenhagen Cooking & Food Festival

Parallelt med både World Food Summit og Bite Copenhagen kan byens gæster glæde sig til at opleve en række af verdens mest profilerede topkokke og fødevareproducenter på årets

Copenhagen Cooking & Food Festival. Over 20 udenlandske profiler har allerede købt flybilletten til København. Heriblandt Anne-Sophie Pic (Maison Pic☆☆☆, Frankrig), Dominique Creen (Atelier Crenn☆☆, USA), Hideaki Sato, (Ta Vie ☆☆, Hong Kong), Esben Holmboe Bang, (Maaemo ☆☆☆, Norge), Danny Bowien (Mission Chinese Food, USA), Jock Zonfrillo (Orana, Australien) og Sean Brock (Husk, USA). Det er blot nogle af de gastronomiske verdensstjerner, der bliver en del af Copenhagen Cooking & Food Festival 2017.

De mere end 20 internationale profiler, der bliver en del af festivalen, er et rekordstort antal siden Copenhagen Cooking & Food Festivals begyndelse i 2004.

- Vi har en klar ambition om, at festivalen skal være et must for alle, der interesserer sig for gastronomi. Også dem uden for landets grænser. Derfor er vi utrolig glade for, at vi i år formår at tiltrække så store gastronomiske verdensstjerner til festivalen. Det understreger, at København i dag er en by med restauranter og kokke i den absolutte verdenselite. Et sted, hvor verdens topkokke kommer til for at finde ny inspiration, siger Stine Lolk, festivaldirektør for Copenhagen Cooking & Food Festival.

Pressen inviteres til at deltage!

Medier der måtte være interesseret i at deltage ved årets World Food Summit bydes hermed hjerteligt velkommen, og får dermed mulighed for at tage del i det officielle program, samt besøge [Bite Copenhagen](#) på en planlagt tour. Touren finder sted torsdag d.24. august, 16.30 – 17.30. Her vil de delegerede fra World Food Summit være til stede, og der vil være rig mulighed for at engagere sig med deltagerne, og få deres synspunkter på fremtidens madtrends- og fødevareløsninger.

Presseakkreditering:

For presseadgang til World Food Summit – Better Food for More People, registrer venligst [her](#). Bemærk, at der kun er et begrænset antal pladser til de forskellige events. Deadline for tilmelding er fredag, 18. august.

Besøg på Bite Copenhagen kræver også presseregistrering, så husk tilmelding til en af de mest nyskabende internationale fødevareudstillinger i 2017. Registrering kan ske her.

Se også det officielle Copenhagen Cooking & Food Festival program her.

Yderligere oplysninger:**Miljø- og Fødevareministeriet**

Kontorchef Marie Louise Flach de Neergaard, +45 6198 8414, e-mail: mlfn@mfvm.dk

Pressesekretær Jonatan Lykke-Olesen, +45 9359 7082, e-mail: jolyk@mfvm.dk

Pressesekretær Ming Ou Lü, +45 2077 0459, e-mail: minol@mfvm.dk

Bite Copenhagen

Messe Udviklingsdirektør, Malina Lebrecht Hye, +45 5060 4490, e-mail: mhy@bellacenter.dk

Presseschef, Anne Marie Barsøe, +45 8188 4843, e-mail: anba@bchg.dk

Bitecopenhagen.dk

Copenhagen Cooking & Food Festival

Presseschef, Stephen Haar, +45 2285 1343, e-mail: stephen@thefoodproject.dk

EXTRA:

Highlights fra den Københavnske madscene i august 2017

- WFS Potluck middag, 23. August, 18.00-21.00. Deltagelse af Miljø- og Fødevareminister, Dr. Esben Lunde Larsen.
- Tour på Bite Copenhagen, 24. august, 16.30-17.30. Deltagelse af H.K.H. Prinsesse Marie af Danmark, Miljø- og Fødevareminister Esben Lunde Larsen, og CEO af BC Hospitality Group A/S Allan. L. Agerholm samt alle delegerede fra fødevaretopmødet World Food Summit.
- Overrækkelse af det 'Økologiske Spisemærke' til spisested nr. 2000, der har opnået denne prestigefyldte anerkendelse. Spisemærket overrækkes 24. august, 16.50-17.00 på Bite Copenhagen, under Miljø- og Fødevareminister Esben Lunde Larsens tale.
- Torsdag 24. august, 14.30 – 15.00 uddeler Økologisk Landsforening 'Årets Økopris' på deres stand i den Økologiske Innovationszone. Prisen uddeles for at hylde ildsjæle, der gør en indsats for at udbrede økologiske måltider.