

ÅRETS NYE INTERNATIONALE FØDEVAREUDSTILLING:

Boomende øko-interesse på Bite Copenhagen

Når Bite Copenhagen for første gang løber af stablen den 24-25. august 2017 i Forum, vil bl.a. Økologisk Landsforening og Hotel- og Restaurantskolen være til stede og sammen slå et slag for det økologiske spisemærke. De vil bruge den nye, ambitiøse internationale fødevarermesse som platform for at gøre landets professionelle madhåndværkere i hotel-, restaurant- og café-segmentet bevidste om, at danskerne i stigende grad efterspørger økologi på menuen, når de spiser ude.

- Vi vil bruge [Bite Copenhagen](#) til at slå et slag for, at de danske madaktører bliver opmærksomme på danskernes massive øko-interesse og mulighederne i at synliggøre sin øko-profil med det økologiske spisemærke. Danskerne er verdensmestre i at købe økologi, når det gælder den mad, de selv tilbereder hjemme i deres private køkkener. Der er en stigende bevidsthed og et voksende ønske blandt danskerne om at gøre en forskel med deres fødevarerforbrug, og det smitter naturligvis også af på deres præferencer, når de spiser udenfor hjemmet, siger Torben Blok, markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening.

Innovationszone med øko-ambitioner

Foreningen vil sammen med Hotel- og Restaurantskolen sætte økologi og [det økologiske spisemærke](#) på dagsordenen til Bite Copenhagen i [Forum Copenhagen](#). Fødevarerstyrelsen og Landbrug & Fødevarer bakker også op om indsatsen, der manifesteres med en stor innovationszone på den internationale fødevarerudstilling, hvor besøgende fra ind- og udland kan få et sjældent indblik i bl.a. økologisk omlægning.

Mette Toftegaard Rasmussen, specialkonsulent hos Hotel- og Restaurantskolen, siger om deltagelsen på Bite Copenhagen:

- I samarbejde med Økologisk Landsforening er vi i gang med et projekt, hvor vi via udvalgte køkkener indenfor HoReCa-segmentet indsamler konkrete erfaringer og opnår forståelse for, hvordan det økologiske spisemærke kan breddes ud til mange flere caféer, restauranter og hoteller i landet. De indsigter vil vi gerne sætte fokus på til Bite Copenhagen, siger hun.

Fødevarerudstillingen sætter spot på værdier, produkter, innovation og viden i forhold til de lokale og globale fødevarerudfordringer.

Fødevarerudstilling af international kaliber

At Økologisk Landsforening sammen med Hotel- og Restaurantskolen, Fødevarerstyrelsen og Landbrug & Fødevarer, vælger netop Bite Copenhagen som platform for deres innovationszone, er således ikke tilfældigt. Ny viden og innovation står nemlig højt på dagsordenen på årets friske pust af en ambitiøs fødevarerudstilling af international karakter.

- Vi glæder os over Økologisk Landsforenings opbakning og deres initiativ, som er en alletiders tilføjelse, der komplimenterer de mange innovative gastro-virksomheder - store som små - der i forvejen bakker op om messen. Mange samarbejdspartnere har budt ind med anderledes spændende koncepter og aktiviteter og vi mærker, at mange aktører deler vore ambitioner og bakker op om målsætningen; at etablere en årlig veritabel 'must go' fødevarerplatform af international kaliber, siger Christian Vejlund, udstillingschef for Bite Copenhagen.

Kort om Bite Copenhagen

- Fødevaremessen Bite Copenhagen er en international fødevareudstilling på dansk jord, der viser de bedste løsninger inden for oplysning, fødevarerikkerhed, gastronomi og madspild.
- Bite Copenhagen agter også at gøre en særlig indsats for at bidrage med ny viden, der er sætter fokus på at øge kendskabet til og forståelsen for eksempelvis den råvarehåndtering, der hver eneste dag finder sted og omdannes til gastronomiske oplevelser på bl.a. danske spisesteder.
- Det er Miljø- og Fødevareministeriet, der sammen med [BC Hospitality Group A/S](#) står bag arrangementet, som afholdes i tilknytning til det internationale fødevaretopmøde "World Food Summit - Better Food for More People" og Copenhagen Cooking & Food Festival
- Bite Copenhagen ønsker bl.a. at favne gastronomiske innovatører fra ind- og udland, som fremstiller produkter med både en historie og dygtigt håndværk i bagagen.
- Fødevareudstillingen støttes af bl.a. FOOD og samarbejder tæt med Copenhagen Cooking & Food Festival, der ligeledes finder sted i dagene 18.-27. august - København står dermed i gastronomiens tegn for fag- og lægfolk fra ind- og udland denne august!

For yderligere information om deltagelse på Bite Copenhagen, kontakt:

Christian Vejlund, udstillingschef på Bite Copenhagen, 50 60 44 71, CHVE@bchg.dk

Læs mere om udstillere, arrangementer, m.m. på: Bitecopenhagen.dk

For yderligere information om Økologisk Landsforenings Innovationszone, kontakt:

Torben Blok, markedschef for Foodservice, Økologisk Landsforening, 29 61 69 34
Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 24 42 69 52