



**Køkkener i
Maskinværkstedet
(moodboard)**



◆ Køkkener i Maskinværkstedet

Vågner du om natten og har fundet på en ny ret, eller har du en signaturret, du brænder for lave og er samtidig træt af at gøre karriere i andres køkkener, så kan du blive selvstændig køkkenchef og ”herre i eget køkken” i Maskinværkstedet.

Maskinværkstedet er en hal med et areal på 1000m², hvor der etableres køkkener omgivet af spise- og siddepladser samt eventområde.

Maskinværkstedet – gourmet smelter sammen med street food

B & W's gamle maskinværksted omdannes til et indendørs madmarked, hvor der er højt til loftet, hvor det syder og bobler af liv og sans- og smagsoplevelser. I Maskinværkstedet er madentusiaster i øjenhøjde med gæsterne, mens han/hun laver sine favorit signaturretter af høj professionel kvalitet, for I Maskinværkstedet, får gæsterne adgang til at se madentusiasten arbejde med det, de brænder for nemlig at skabe fede gastronomiske oplevelser fx chef's table, årtidens gastronomiske højdepunkter og temaretter. I Maskinværkstedet vil der være plads til 1150 gæster fordelt på gulvplan og dækket i niveau 2 ved de hvælvede vinduer, hvor der vil være udsigt til både byen, køkkenerne og barerne. Maskinværkstedet vil også rumme 300m², der kan bruges til alt lige fra dansegulv, opvisninger, receptioner, siddepladser, filmvisninger osv. Det er også muligt at sidde udendørs foran Maskinværkstedet, hvor man kan nyde solen og udsigten med en drink i hånden og udsøgte retter.

Vi tilbyder:

- at du bliver en del af et nyt fællesskab, marked og platform for iværksættere
- intet depositum eller forudbetalt husleje
- den første måneds husleje gratis, hvis du er med fra starten
- omsætningsbestemt husleje
- du får infrastrukturen med i lejen: Betalingssystem, kloak, vand, afløb og strøm
- vi sørger for at skabe events og markedsføring
- økonomisk fordel, hvis du bliver certificeret med øko-mærket
- vicevært afrydning og rengøring af fællesarealer

Vi forventer, at du har:

- et registeret CVR-nummer
- et hygiejnebevis
- en dansk bankkonto
- autorisation / registrering fra Føde- varestyrelsen, læs mere her: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx>

◆ Køkkener - hvad koster det?

Vi tildeler dig en studeplads, som du selv designer, indretter og udsmykker. Som studeholder overtager du en rå container, hvilket giver dig mulighed for selv at indrette køkken og design af boden, så det passer præcist til dit koncept og behov. I alle boder er indlagt vand, kloak, fedtudskiller og strøm og udtag til ventilation, så det skal du ikke tænke på. Du er selv ansvarlig for, at din bod og koncept lever op til myndighedernes krav. Hvis enkelte studeholdere belaster udgifterne til eksempelvis vand, affaldshåndtering, og el mere end gennemsnittet, vil studeholderen blive pålagt et ekstra bidrag udover husleje. Som studeholder af en madbod vil din leje vil være omsætningsbestemt med en husleje, der dækker driftsomkostninger som:

Omkostninger:

- El
- Vand
- Renovation
- Renhold af fællesarealer
- Events
- Markedsføring

Du får:

- 1 bod med indlagt vand, kloak, udtag til el, rør til ventilation
- Gratis leje den første måned, hvis du er med fra starten
- Ingen forudbetalt husleje, intet depositum
- Vicevært + afrydere og oprydning af fællesarealer
- Betalingssystem/kasseapparat
- En økonomisk fordel, hvis du bliver certificeret med økomærket
- Eksponering og markedsføring på Reffens platforme

Øko-regnskab

Vi opfordrer til, at der fra 1. åbningsdag føres øko-regnskab, således at der efter tre måneders drift kan indsendes øko-regnskab til Fødearestyrelsen med henblik på at opnå et økologisk spisemærke i bronze, sølv eller guld. Et spisemærke udløser en huslejereduktion, det træder i kraft fra Fødearestyrelsens officielle godkendelse forligger + 1 måned.

Spisemærkerne udløser følgende rabat:

Bronzemærke: 30 – 60% økologi = 1% huslejereduktion

Sølvmærke: 60 – 90% økologi = 2% huslejereduktion

Guldmærke: mere end 90% økologi = 3% huslejereduktion



◆ Dogmeregler - madboder

Vi søger lejere til staderne, der brænder for gastronomi og håndværk, og som kan se sig selv og sit koncept i dogmerne Reduce & Reuse, hvorfor vi opfordrer til følgende:

Råvarer:

Vi opfordrer til at bruge råvarer, der er lokale, af sæson og friland.

Madspild:


Vi opfordrer til, at hver bod har en madspildsstrategi.

Dyrevelfærd:

Vi vægter dyrevelfærd højt, og vi opfordrer blandt andet til, at der IKKE anvendes buræg i fødevarereproduktionen på Reffen, og at der anvendes æg fra kyllinger, der har adgang til et udeareal med god plads og vegetation. Ligeledes opfordrer vi til at bruge lokalt frilandskød, hvor dyrene har adgang til et udeareal med god plads og vegetation.

Miljøvenlighed:

Vi opfordrer til at agere miljøvenligt ved fx at genbruge, affaldssortere og ligeledes minimere brug af stanniol, plastikfolie, plastikposer og flamingobakker, hvor det er muligt.



**REDUCE
& REUSE**

◆ Åbningstider

Maskinværkstedet:

Åbnet hele året

Køkkenerne har åbnet alle ugens dage hele året fra 12-22

Kreative værksteder:

April-september: Alle ugens dage: 10-20

Oktober-april: Kun åbent i weekenden: Fredag, lørdag og søndag: 10-20

Street food boderne på markedspladsen/fortet:

April-september: Alle ugens dage: 11-22

Oktober-april: Kun åbent i weekenden: Fredag, lørdag og søndag: 10-22

Ferier

Derudover vil være der være åbent alle dage i ferierne:

Vinterferie uge 7: 10-22

Pinseferie: 10-22

Påskeferie: 10-22

Efterårsferie: 10-22

Antal besøgende:

Forventningen er, at Reffen bliver lige så populær som PapirØen på sigt. I 2017 havde Copenhagen Street Food – PapirØen 1,5 millioner besøgende.

Reffens naboer:

- Haven Festival
- Copenhell Festival
- Amass (restaurant & nyt bryggeri)
- Aamans (restaurant)
- Halvandet
- Blocks & Walls (klatrehal)
- Den lille havfrue
- Canal Tours (havnerundfart)
- Havnebussen
- La Banchina (café)
- CPH Contemporary
- Alchemist (restaurant)
- Mikkeller Baghaven
- CPH village (165 ungdomsboliger)
- B&W hallerne
- Amager bakke (Bjarke Ingel's skicenter)
- Busstop 9A & Hop On And Off (Strömmas sightseeing bus)
- Distortion Final Party
- Port 4130 Skatepark
- Urban Rigger (Bjarke Ingel's ungdomsbolig)

◆ Sådan ansøger du

Er du interesseret i at blive en del af Reffen, skal du sende en ansøgning til os per mail for at komme i betragtning.

Ansøgningen skal indeholde følgende for at blive vurderet:

Til madboder:

- Beskrivelse af din menu samt prisniveau
- Beskrivelse af dit koncept og forretning
- Beskrivelse af din bod – send gerne tegninger med
- En video hvor du viser din mad

Til kreative erhverv:

- Beskrivelse af dit koncept
- Beskrivelse af design af din bod - send gerne tegninger.
- Beskrivelse af dit håndværk
- En video hvor du viser dit virke og håndværk

Kontakt: info@juliangroup.dk

