



Mobile køkkener



◆ Mobile køkkener

Er du vild med at lave mad og ønsker at prøve kræfter med at drive egen forretning i form af fx en køkkencykel, trailer eller tuktuk, så er Markedspladsen stedet for dig. Et mobilt køkken er den perfekte mulighed for dig, som drømmer om at blive selvstændig uden den store startkapital, da vi ønsker, at det skal være nemt for alle med passion for gastronomi at forsøge sig med egen virksomhed.

Markedspladsen er et centralt knudepunkt i området – en arena opbygget af værksteder i containere i forskellige niveauer omgivet af mobile køkkener. Containerne vil huse nye kreative iværksættere, der yder en service eller designer og producerer deres egne værker/produkter på stedet. Derudover vil der være plads til kulørte mobile køkkener i alle former og farver, hvor man kan tilberede og sælge lækker street food.

Vi tilbyder:

- at du bliver en del af et nyt fællesskab, marked og platform for iværksættere
- intet depositum eller forudbetalt husleje
- omsætningsbestemt husleje
- du får infrastrukturen med i lejen: Betalingssystem, kloak, vand, afløb, strøm, fælles prepkøkken, fælles lager + eget lager.
- opvaskestation med 90 graders varmt vand og adgang til et fælles depot, hvor du kan låse dit mobile køkken ind om natten.
- vi sørger for at skabe events og markedsføring
- afrydning og rengøring af fællesarealer og vicevært

Vi forventer, at du har:

- et registeret CVR-nummer
- et hygiejnebevis
- en dansk bankkonto
- et mobilt køkken

◆ Mobile køkkener - hvad koster det?

Vi søger stadeholdere med mobile køkkener. Du har fx en køkkencykel, trailer eller tuk tuk, hvor du både kan tilberede og sælge street food på Reffen. Som stadeholder vil du få tildelt en flex plads, så de mobile køkkener løbende skifter plads, så vi deler sol og vind lige mellem alle de mobile køkkener. På stadepladsen får du adgang til strøm, vand, kloak, betalingssystem samt tildelt et lille tørvarelager fx til et køleskab i vores fælles lager. Derudover får du adgang til et lager, hvor du kan låse dit mobile køkken inde om natten. Hvis enkelte stadeholdere belaster udgifterne til eksempelvis vand, affaldshåndtering, og el mere end gennemsnittet, vil stadeholderen blive pålagt et ekstra bidrag udover husleje.

Omkostninger:

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

Du får:

- 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

