

CHANGING FOOD

GREATER COPENHAGEN

BÆREDYGTIG FORRETNINGSUDVIKLING FOR FOOD TRUCKS OG RESTAURATØRER

Changing Food er et gratis forløb for proaktive restauratører i Region Hovedstaden, der ønsker at skærpe deres forretningsprofil og øge andelen af økologiske og lokale råvarer. Du får kickstartet din omlægning og hjælp til at forbedre netop dit koncept.

Som en del af Changing Food får du adgang til et omfattende netværk af ligesindede aktører fra madbranchen og kan lære fra de bedste. Derudover får du individuel sparring, hvor vi i samarbejde med dig identificerer de konkurrenceparametre som er vigtige for lige netop din virksomhed.

Projektet er et kompakt forløb som er praktisk opbygget i overskuelige sessions hvor vi tager dig med rundt i alle hjørner. Gennem Changing Food hjælper vi dig med at tage din madforretning til et helt nyt niveau.



Changing Food er udviklet af Københavns Madhus under projektet Fremtidens Madscene, som er støttet af Vækstforum Hovedstaden og Den Europæiske Socialfond.

DEN EUROPÆISKE UNION



Den Europæiske Socialfond

Vi investerer i din fremtid



Vækstforum
Hovedstaden



KBH
MAD
HUS

FORLØBET

Changing Food er tilrettelagt med udgangspunkt i dig og din hverdag. Forløbet tager dig igennem fire steps der alle har til formål at sikre en bæredygtig forretnings- og kompetenceudvikling, hvor vi tager højde for dine konkrete udfordringer og ønsker.

WORKSHOPS

Workshopforløbet foregår i Kødbyen og tager dig igennem tre faser af forretningsudviklingen:

GO' IDÉ

GO' MAD

GO' FORRETNING

Her møder du en række iværksættere, restauratører og madaktører og får inspiration og konkret viden.

PERSONLIG OPFØLGNING

Her kommer vi ud til din forretning til individuel sparring og kompetenceløft med udgangspunkt i konkrete udfordringer.

Vi gennemgår dit køkken, dit koncept og en plan for bæredygtig omlægning af din forretning.

PRODUKTTEST

For at teste dine nye idéer af på dem som betyder noget, nemlig kunderne, afholder vi en række markedsdage for betalende gæster.

Her får du mulighed for at afprøve dit koncept og din mad, og få direkte feedback fra de spisende.

MØD MULDEN

Sidst men ikke mindst hjælper vi dig med kontakt til dem som kan understøtte din forretningsidé - nemlig leverandørerne.

Vi besøger en leverandør med testmarker og egne produktudviklere, som kan give dig sparring og input til dine idéer. Hvem ved, måske nye venskaber opstår.



Kan du deltage?

Har du en food truck eller er du restauratør (med færre end 250 ansatte) i Region Hovedstaden kan du deltage i Changing Food.

Tilmelding og kontakt

Der er løbende tilmelding, da vi åbner for nye forløb i hele 2018. Workshopforløbet foregår over en række tirsdage i vores lokaler i Kødbyen.

Vil du vide mere eller tilmelde dig, så send en mail til:

changingfood@kbhmadhus.dk

Du er også velkommen til at ringe til Mads Lillesøe på tlf: +45 28 92 13 14

Pris

Projektet er støttet af EU hvilket betyder, at det er gratis for dig at deltage.

Dog skal vi kunne dokumentere at du har deltaget, men det hjælper vi med gennem forløbet.