



**FOOD
FESTIVAL**
5. - 7. SEPTEMBER 2025

HVAD KAN DU BRUGE 30.000 FORBRUGERES OPMÆRKSOMHED TIL?

Food Festival er den direkte vej til at møde dine kunder ansigt til ansigt.



“

“Vi møder de kvalitetsbevidste forbrugere, som vi gerne vil i dialog med. De giver os en masse brugbar feedback, som vi tager med tilbage til mejeriet.”

- Dorthe Lambæk Vester,
Thise Mejeri

“

“Vores forhandlere her i Aarhus-området kan simpelthen mærke, at efterspørgslen stiger, når vi har været på Food Festival.”

- Mads Andersen,
Andersen Winery

Hvert år udnytter 250 fødevarer virksomheder og organisationer den unikke mulighed for at:

- ✓ Få feedback på jeres produkter
- ✓ Styrke brand-relationen gennem aktiviteter og oplevelser
- ✓ Lære kunderne flere og nye måder at bruge produktet
- ✓ Formidle kvaliteten, ekspertisen og håndværket bag produktet
- ✓ Få nye medlemmer af kundeklub, e-maillister o.l.
- ✓ Sælge produkter
- ✓ PR og spændende SoMe-indhold

MADOPLEVELSEN I CENTRUM

Som vært for en madoplevelse på Food Festival er du tilknyttet en fast projektleder med speciale i fødevarerformidling og med eventerfaring. Vi hjælper gerne med ideer og sparring.

Du kan også overlade hele udviklingen af et nøglefærdigt koncept til os efter særskilt aftale.

“

“Vi får flere kunder i butikken, højere kendskabsgrad til vores brand og flere ambassadører ude i landet.”

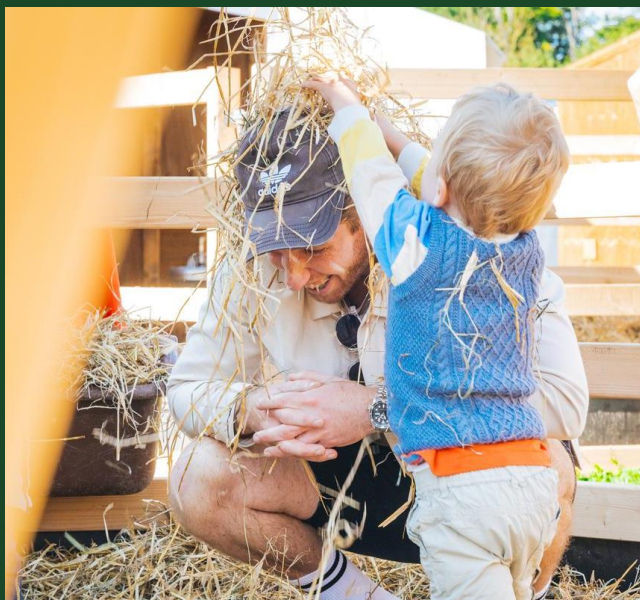
*- Stefan Daugbjerg,
salgschef i Thisted Bryghus*



FOOD FESTIVAL PÅ 45 SEKUNDER

Klik og få en smagsprøve
på festivalens unikke rammer og stemning





HVAD ER KÅL & KO?

Kål & Ko er festivalområdet, hvor vi sætter fokus på, hvordan det gode samspil mellem mejeriprodukter og grønt skaber lækre, sunde og bæredygtige måltider.

Kål & Ko er et **samarbejdsprojekt**, hvor vi står sammen på tværs af mejeri og grønt om at formidle, hvordan det grønne og koen gør hinanden bedre.

Kål & Ko-området er derfor både for **mejerier, gartnere, akademikere, praktikere i stald, på mark og i køkken, borgere, politikere, salgsled og alle andre**, der er optagede af, hvordan koen kan booste den grønne gastronomiske fremtid.

Du bliver som vært i Kål & Ko en del af **et velbesøgt festivalområde**, der altid byder på et bred vifte af oplevelser, aktiviteter og workshops.



HVORFOR KÅL & KO

Skal vi spise mere grønt, skal det smage godt.

Her kommer mejerivarerne ind i billedet som en vigtig spiller, der giver grønne retter fylde og smag. Gode mejerivarer er en vigtig del af fremtidens grønne gastronomi.

En samlet mejeri- og grøntsagsbranche kommer til orde og viser sanselige eksempler på, hvordan mejerivarer og fremtidens grønne gastronomi hænger tæt og uløseligt sammen.



KÅL & KO VIL

- **Uddanne** borgere og madprofessionelle til at lave grøn mad med mejeriprodukter
- Skabe en **folkelig samtale** om hvordan koen understøtter de grønne ingredienser i fremtidens grønne retter, så den grønne mad bliver endnu mere fyldig og smagfuld. Mejeriprodukter er en fantastisk mulighed for at skabe grønne måltider med høj smag, høj bæredygtighed og lavt CO2 aftryk.
- Gøre det nemt og sjovt for alle at lave grøn velsmagende mad!



BLIV EN DEL AF FOOD FESTIVAL

På de kommende sider kan du se eksempler på standtyper og priser.

Har du spørgsmål eller særlige ønsker, så tag endelig fat i os. Vi har mange års erfaring med fødevareformidling og events og hjælper gerne med ideer og sparring, så I får det optimale udbytte af Food Festival.

Vær opmærksom på:

- Der er et begrænset antal stande.
- At gode smagsoplevelser er omdrejningspunktet for hele festivalen. Derfor forpligter I jer til at servere smagsprøver til publikum i hele åbningstiden.
- I må sælge jeres produkter.

Dog ikke salg af drikkevarer til konsum på festivalpladsen, kun ikke-afkølede drikkevarer, der tages med hjem.

3x3 PAGODETELT

En stand med højt til loftet og lidt ekstra wauw-faktor. Mange muligheder for at indrette med åbne/lukkede sider, frontdisk, sammensætte flere telte ol.

Standmål:

- Bredde: 3 m
- Dybde 3 m
- Areal: 9 m²
- Højde på teltside: 2,4 m
- Spidshøjde: 4,6 m

Inkluderet:

- Trægulv
- Topbanner med jeres navn
- Vanddunk med tappehane
- Strøm (3x230V alm. stik)
- Affaldsordning
- 5 stk. medarbejderarmbånd

Pris: 10.105 kr. ekskl. moms



Foto viser to stk. 3x3 pagodetelte, der er sat sammen.



5x5 PAGODETELT

God plads til at byde indenfor og lave butiks- eller cafémiljø. Flot, stemningsfuld loftshøjde.

Standmål:

- Bredde: 5 m
- Dybde: 5 m
- Areal: 25 m²
- Højde på teltside: 2,4 m
- Spidshøjde: 4,6 m

Inkluderet:

- Trægulv
- Topbanner med jeres navn
- Vanddunk med tappehane
- Strøm (3x230V alm. stik)
- Affaldsordning
- 5 stk. medarbejderarmbånd

Pris: 13.575 kr. ekskl. moms



6x6 PAGODETELT

Masser af plads til aktiviteter, demonstration, salg, lounge o.l. Flot og stemningsfuld lofthøjde med gode muligheder for dekoration.

Standmål:

- Bredde: 6 m
- Dybde: 6 m
- Areal: 36 m²
- Højde på teltside: 2,4 m
- Spidshøjde: 4,6 m

Inkluderet:

- Trægulv
- Topbanner med jeres navn
- Vanddunk med tappehane
- Strøm (3x230V alm. stik)
- Affaldsordning
- 5 stk. medarbejderarmbånd

Pris: 15.951 kr. ekskl. moms



6-KANTET PAGODETELT

Stort fritliggende telt med plads til det hele plus gode muligheder for at bruge det omkringliggende areal. Et format, der tiltrækker opmærksomhed og mange besøg.

Standmål:

- Areal: 96 m²
- Højde på teltside: 2,4 m
- Spidshøjde: 6,8 m
- Diameter: 12 m

Inkluderet:

- Trægulv
- Topbanner med jeres navn
- Vanddunk med tappehane
- Strøm (3x230V alm. stik)
- Affaldsordning
- 5 stk. medarbejderarmbånd

Pris: 37.395 kr. ekskl. moms



EGET Udstyr

Har I allerede en stemningsfuld bod, salgsvogn eller lignende?

Standmål:

- Jeres ønskede arealmål

Inkluderet:

- Skilt med jeres navn ved standen
- Vanddunk med tappehane
- Affaldsordning
- 5 stk. medarbejderarmbånd

Pris: 375 kr. pr. m² ekskl. moms

Eget udstyr skal godkendes af FOOD





ALTID MED I PRISEN

Inkluderet i prisen er bl.a. følgende:

- ✓ Praktisk opbygning af pladsen, herunder de nødvendige tilladelser, toiletfaciliteter, vagtopsyn og fysisk skiltning på pladsen.
- ✓ Opbygning og nedtagning af jeres set-up.
- ✓ Markedsføring af det samlede event før, under og efter afvikling.
- ✓ Sparring og service fra FOOD-personale før, under og efter afvikling.

SÅDAN KOMMER DU I GANG

Ved reservation af stand eller spørgsmål er I meget velkomne til at kontakte os!

Projektleder: Emilie Henriksen

E-mail: ehe@thefoodproject.dk

Mobil: +45 42 96 58 51

Kontor: +45 53 53 00 55





FOOD ORGANISATION OF DENMARK

Husk at vi hos Food Organisation of Denmark også glæder os til at se jer til:

- **Madens Folkemøde**: To dage med workshops, debat og samtaler med mad i munden på Lolland den 15. - 17. maj 2025
- **Copenhagen Cooking**: 10 dages madfestival den 15. - 24. august 2025
- **Food Festival**: Tre dage med hele FødevarerDanmark i Aarhus den 5. - 7. september 2025



Madens
Folkemøde

