

UDSTILLERHÅNDBOG: CHEESE COPENHAGEN 2018

Kære venner

Vi har samlet en mængde praktisk information, som forhåbentlig gør dit liv som udstiller på Cheese Copenhagen 2018 nemt og behageligt.

Jeg vil opfordre dig til at læse nedenstående grundigt igennem, så flest mulige detaljer står klart for dig på forhånd, og så festivalen kommer til at fungere så godt som muligt, til glæde for både dig og vores gæster.

Hvis du er i tvivl om praktiske forhold eller ønsker yderligere information, er du velkommen til at kontakte:

Festivalkoordinator

Jacob Damgaard

22 90 50 25

jacob@damgaardworks.com

Adgang og åbningstid

Cheese Copenhagen afholdes lørdag d. 10. november kl. 10.00-18.30 ved Torvehallerne i København. Adressen er:

Frederiksborggade 21

1362 København K

Festivalen er åben for gæster i tre sessioner:

Session 1: 10.00-12.30

Session 2: 13.00-15.30

Session 3: 16.00-18.30

Vi forventer 250 gæster per session. Billetterne til Cheese Copenhagen sælges online samt i døren.

Tilmeld dig og dine kolleger

Vi laver en navneliste, som bliver tjekket i teltets indgang. Du og dine kollegers navne skulle gerne fremgå af listen, og for at sikre det, vil vi bede dig [bruge linket her](#). Indsæt koden "ostemad" i kodefeltet og klik på "Indlæs". Vælg derefter det antal af billetter, du gerne vil bestille til indgangen under "VIP-adgang til festivalen hele dagen".

Tilmelding til fællesspisning

Hvis du (og dine kolleger) vil deltage i fællesspisningen fra kl. 19-21, kan du tilmelde dig på samme måde som beskrevet ovenfor. Vælg det rette antal under "VIP-ostemiddag kl. 19".

Opsætning

Opsætning lørdag d. 10. november mellem 8.00-10.00. Det er ikke muligt at leverer varer før lørdag kl. 8.00. Hvis det giver dig problemer med logistikken, så ring til Jacob på 22 90 50 25 og find en løsning.

Alle stande skal være klar til at tage imod gæster kl. 9.45.

Ved ankomst til festivalpladsen skal du henvende dig til Lotte Bach på tlf. 60 16 50 36, som viser dig på plads i teltet.

Nedtagning

Det officielle program slutter kl. 18.30. Alt skal pakkes ned så hurtigt som muligt herefter, da teltet kl. 19.00 skal danne rammerne om den afsluttende fællesspisning. Der er mange hjælpere til at give en hånd, og sikre at alt pakkes ned. Kølevarer kan opbevares i køletraileren indtil kl. 22.00.

Parkering

Der er mulighed for midlertidig parkering og aflæsning i Rømersgade. Bilerne skal herefter flyttes og kan parkeres i parkeringskælderens under Israels Plads. Læs mere om parkeringsmulighederne her (<https://www.q-park.dk/da/parkering/københavn/nørreport/>).

Det er ikke tilladt at køre på festivalpladsen med mindre andet er aftalt med festivalkoordinator Jacob Damgaard.

Vi sørger for, at der er sækkevogne på pladsen som kan lånes.

Faciliteter på pladsen

Køl: Der er adgang til en køletrailer, hvor du kan opbevare oste. Sørg gerne for, at dine oste er pakket i kasser eller andet, så du nemt kan finde dem.

Strøm: Der vil ikke være strøm på din stand med mindre andet er aftalt med festivalkoordinator Jacob Damgaard.

Bagkøkken: I festivalteltets bagkøkken opstilles borde, hvor du kan klargøre smagsprøver.

Toiletter: Der er adgang til toiletter i Torvehallernes administrationsbygning som er placeret 15 meter fra festivalteltet.

Opstilling

Cheese Copenhagen afholdes i et stort telt, som opsættes ved Torvehallerne i København. Herudover vil der være et scenetelt, hvor der løbende vil være talks, workshops og smagninger. Orienter dig om programmet [her](#).

Vi sørger for at håndtere indgangen og udgangen, bemandet garderobe, lyd i telt, dekoration og atmosfære. Husk at få et stempel, hvis du forlader teltet, så du let kan komme ind igen (uden at skulle tjekkes på listen hver gang).

Størrelse på standpladser - et helt eller et halvt bord

Din stand er et helt eller delt bord på 225 x 65 cm med en hvid dug, som du er ansvarlig for at pynte (hvis du vil). Vi stiller festivalbordet samt dugen til rådighed. På oversigtstegningen for teltet ([se den her](#)) kan du se, hvor i teltet du skal stå, og hvem du eventuelt skal stå ved siden af. Hvis der er angivet to navne per bord, er det, fordi bordet er delt, og hver udstiller har derfor 112,5 x 65 cm. Hvis du har kommentarer eller spørgsmål til din placering, er du meget velkommen til at kontakte festivalkoordinator Jacob Damgaard, som ligeledes kan være behjælpelig med råd og vejledning i forhold til dekoration af stand.

Skilte og dekoration af standen

Vi opfordre alle udstillere til at tænke over hvordan jeres stand indrettes og hvordan jeres produkter præsenteres for gæsterne. Anvend eksempelvis rustikke skærebretter af træ eller anden kvalitetsmateriale, som gør oplevelsen sanselig og lækker. Du er også velkommen til at medbringe flyers, skilte eller andre effekter, som synliggøre mejeriets navn og logo.

Cheese Copenhagen giver en hjælpende hånd

Vi har et holdt af personale, som dagen igennem sikre at festivalen kører. De sørger for løbende at tømme skraldespande, fjerne affalde og hjælpe dig med at fylde op hente brød eller en kop kaffe. Når du ankommer får du tilknyttet en kontaktperson, som dagen igennem vil være dig behjælpelig med at sikre at Cheese Copenhagen bliver en god oplevelse.

Brød

Vi bager løbende brød, og sørger for at det bliver distribueret til alle stande, så I har mulighed for at servere friskbagt brød til gæsterne. Brødet er sponseret af Food People og vil være økologiske surdejsbrød fra Il Fornaio og Jalm&B.

Salg

Du er meget velkommen til at sælge oste på dagen. Hvis du skal bruge strøm til din dankort-terminal skal dette meddeles til festivalkoordinator Jacob Damgaard senest d. 5. november.

Der er ikke wifi i teltet.

Cheese Copenhagen stiller papirposer til rådighed, som kan bruges til at pakke købte oste i. Vi sørger for at distribuere poserne så de ligger klar ved din stand.

Forplejning

Der er kaffe og te tilgængeligt gennem hele dagen. Herudover vil der være frokost til alle udstillere i vores bagkøkken. Frokost er tilgængelig i tidsrummet 11.00-13.30.

Fødevaresikkerhed og hygiejne

Hver enkelt udstiller er ansvarlig for at overholde gældende regler fra Fødevarestyrelsen.

I bagkøkkenet opstilles dunke med varmt vand, sæbe samt håndtøringspapir, så det er muligt at vaske hænder.

Stop spild af mad!

Vi vil meget gerne minimere mængden af madspild. Eventuelle rester kan efterlades i køletraileren. Så sikrer vi, at de gives videre til nogen, som får glæde af osten.