

NORTHSIDE SERVERER PLANTEBASERET MAD MED FOKUS PÅ ØKOLOGI, BÆREDYGTIGHED OG DEN VIRKELIG GODE SMAG.

Bæredygtighed har alle dage været et vigtigt fokus på NorthSide og af samme grund blev alt mad på festivalen i 2022 plantebaseret.

På NorthSide bestræber vi os på at byde gæsterne ind på en festivalplads der er spækket med lækker mad, lavet af madaktører der har fokus på bæredygtighed – både hvad angår vores fælles ansvar overfor miljø og klima – og som er ambitiøse hvad angår råvarer, tilberedning og ikke mindst den gode smag.

Vi efterspørger lækker mad som er økologisk og plantebaseret. Mad med masser af smag, mad med energi, mad lavet med friske, lokale råvarer, mad som inspirerer, og mad, der bare smager vildt godt.

Det er afgørende at du i din ansøgning har fokus på ovennævnte, men det er også vigtigt, at du/I har et koncept og en historie, som passer ind på NorthSide. Vi vil gerne kunne mærke hvem I er, hvad I står for og hvad I brænder for at dele ud af på festivalpladsen.

I det følgende kan du læse om retningslinjerne for madboder på NorthSide 2025.

NORTH SIDE

Plantebaseret

Alt mad på NorthSide er plantebaseret.

“Et plantebaseret måltid er et måltid, der er bygget op omkring planter, og som kan suppleres med en mindre andel animalske fødevarer.”

(Plantebaseret Videnscenter (Dansk Vegetarisk Forening og Økologisk Landsforening))

NorthSide definerer supplement af animalske fødevarer som følgende (procent beregnes af vægten):

- Ost og mælkeprodukter – max 15% pr. ret
- Æg – max ét æg eller 15% pr. ret (som fx i mayonnaise)
- Intet kød (ko, ged, gris, får, kylling osv.)
- Ingen fisk og skaldyr

Økologi

Alle råvarer skal være 100% økologiske.

Madboderne skal følge Fødevestyrelsens regler vedrørende økologimærkning og kontrolsystemer i henhold til aftaler og bekendtgørelser.

- Alle retter/opskrifter skal oprettes i et NorthSide-vægtskema, som skal udfyldes før festivalen.
- Alt forbrug af råvarer på pladsen skal kunne dokumenteres før, under og efter festivalen.
- Alle underleverandører skal være økologikontrollerede virksomheder.
- Efter festivalen skal der aflægges økologiregnskab.

Vi efterspørger en ambitiøs tilgang til økologi og en bestræbelse på at nå de 100%.

Vi muliggør en symbolsk dispensation af denne procentsats i særtilfælde hvor ingredienser fra eksempelvis verdenskøkkenet endnu ikke kan opdrives økologisk, eller i tilfælde hvor kravet om økologi står i vejen for en ekstraordinær ambitiøs vision om en plantebaseret menu.

NORTH SIDE

Kvalitet

Kvalitet er først og fremmest lig med brug af ordentlige og friske, økologiske råvarer. Dernæst kommer en professionel omgang med råvarerne. Det er studepladsholdernes ansvar at overholde alle Fødevarestyrelsens krav om egenkontrol mm.

Lokale råvarer

Bæredygtighed er også at anvende netop dét som sæsonen og lokalområdet kan tilbyde. Derfor vil NorthSide begynde at have fokus på lokalproducerede fødevarer. I 2025 betyder dette i praksis at I skal redegøre for, hvor jeres ingredienser kommer fra.

Emballage

Som led i NorthSides bæredygtighedspolitik gør særligt to forhold sig gældende: det værende kravet om nedbrydelig emballage i madboderne samt opsætning af et ambitiøst system for affaldssortering på pladsen - både ved salgsboder og i produktionsområdet. Alt emballage skal være nedbrydelig, og alt pap, papir og træ skal være FSC-certificeret.

Atmosfære

Vi elsker madboder som skaber atmosfære. Synlig madproduktion, fede facader, kreativ skiltning, god stemning ved og omkring boden. Vi ønsker et samlet udtryk og en markant brandidentitet, da dette bidrager til stemningen på festivalspladsen. Derfor skal jeres ideer og visuelle udtryk også godkendes af festivalen, inden I går i gang.

Stadepladsafgift

Afgiften for en madbod på NorthSide beregnes ud fra den samlede omsætning pr. bod. Er omsætningen under 100.000 kr., er afgiften på 10% af omsætningen. Er omsætningen over 100.000 kr., er afgiften på 15% af omsætningen. Desuden betaler du selv udgifter til strøm, vand, gas, leje af telt, gulv og installationer, og du står selv for udsmykning af boden. Det er muligt at stille med sin egen foodtruck eller telt efter aftale med NorthSide.

Cashless Festival

NorthSide tillader ingen kontant betaling eller betaling med MobilePay i boderne. Betaling sker udelukkende med kreditkort og betalingskort, der kan tankes op på pladsen.

N^oRTHSIDE

Sådan kommer du med

Udfyld årets ansøgningskema og skriv et par linjer om, hvorfor netop jeres koncept passer godt ind på NorthSide. Hvis I har billeder af maden, skilte, boden, mm., så vedhæft dem gerne i jeres ansøgning.

Deadline

Send det udfyldte NorthSide-ansøgningskema senest d. 1. December 2024 til NorthSides Food Manager, Rikke Braderup, på e-mail rikke@dtdgroup.dk

Madaktører kan forvente svar på ansøgning i midten af januar.

Alle spørgsmål rettes til Food Manager Rikke Braderup.