



Reykjavíkurborg

Borgarstjórnin í Reykjavík

Reykjavík, 20. janúar 2020

R20010190

1252

Borgarráð

Samkomulag Reykjavíkurborgar og Main Course ehf. vegna viðburðarins Food and Fun

Lagt er til að borgarráð samþykki hjálagt samkomulag við Main Course ehf. vegna viðburðarins Food and Fun sem haldin verður í 19. sinn í Reykjavík dagana 4.-8. mars 2020. Hátíðin er þekktur viðburður sem dregur að sér fjölda erlendra gesta. Hátíðin hefur þann megin tilgang að kynna Reykjavíkurborg og þá veitingamenningu sem þar er að finna. Áætlað er að hátíðin dragi að sér 12-15 þúsund manns.

Dagur B. Eggertsson

Hjálagt:

Samkomulag Reykjavíkurborgar og Main Course ehf. vegna viðburðarins Food and Fun, drög
Kynningargögn

Reykjavíkurborg, kt. 530269-7609, Ráðhúsi Reykjavíkur, Tjarnagötu 11 og Main Course ehf., kt. 470104-2520, gera með sér eftirfarandi

Samkomulag

1. gr. Tilgangur og gildissvið

Reykjavíkurborg leggur til fjárframlag í þeim tilgangi að standa straum af kostnaði við viðburðinn Food and Fun árin 2020 og 2021. Viðburðurinn verður haldinn sem í 19. sinn í Reykjavík dagana 4.-8. mars 2020. Hátíðin er þekktur viðburður sem dregur að sér fjölda erlendra gesta. Hátíðin hefur þann megin tilgang að kynna Reykjavíkurborg og þá veitingamenningu sem þar er að finna. Áætlað er að hátíðin dragi að sér 12-15 þúsund manns.

3. gr. Skuldbindingar og greiðslur

Samkomulag þetta gildir fyrir árin 2020 og 2021 og greiðir Reykjavíkurborg Main Course ehf. kr. 2.500.000 í styrk á ári til að standa straum af kostnaði vegna kynningar hátíðarinnar, áfangastaðnum Reykjavík og veitingamenninnu hennar. Greiðsla skal fara fram gegn framvísun reiknings. Reikningurinn skal stílaður á Reykjavíkurborg, kt. 530269-7609. Nafn Main Course ehf., kennitala og heimilisfang skal einnig koma fram á reikningnum sem skal vera með fyrirfram prentuðu númeri nema Main Course ehf. hafi hlotið undanþágu frá því.

4. gr. Ábyrgðaraðilar og tengiliðir

Umsjón og eftirlit með framkvæmd samkomulags þessa annast skrifstofa borgarstjóra og borgarritara hjá Reykjavíkurborg og framkvæmdastjóri Main Course ehf. sem er tengiliður við Reykjavíkurborg.

5. gr. Eftirlit, eftirfylgni og kynningarmál

Að loknum starfsárum 2020 og 2021 skal Main Course ehf. skila Reykjavíkurborg árituðum ársreikningi og greinargerð um ráðstöfun fjárframlags Reykjavíkurborgar í síðasta lagi í maí hvers árs. Í samræmi við samþykkt borgarráðs frá 26. maí 2016 skal styrkþegi í greinargerð um ráðstöfun fjárframlags skila kyngreindum gögnum um þá sem eftir atvikum veita eða njóta tiltekinnar þjónustu eða gæða vegna styrkveitingarinnar og sérstaklega verði greint frá því hvaða áhrif framlagið hefur á stöðu jaðarsettra hópa fólks sbr. mannréttindastefna Reykjavíkurborgar

Main Course ehf. skal í kynningum á styrktum verkefnum geta þess að þau séu styrkt af Reykjavíkurborg.

7. gr. Fyrirvarar, vanefndir og meðferð deilumála

Samkomulag þetta er gert með fyrirvara um samþykki borgarráðs og með fyrirvara um fjárheimildir samkvæmt fjárhagsáætlun Reykjavíkurborgar.

Reykjavíkurborg áskilur sér rétt til að rifta samkomulagi þessum og/eða krefjast endurgreiðslu ef sannanlega er um forsendubrest eða vanefndir að ræða af hálfu Main Course ehf. Telji annar

samstarfsaðili sig ekki geta uppfyllt ákvæði samkomulags þessa skal tilkynnt um það tafarlaust skriflega. Ef fjárframlag frá Reykjavíkurborg er notað í öðrum tilgangi en samkvæmt samkomulagi þessu eða á þann hátt að gengur í berhögg við markmið og stefnu Reykjavíkurborgar áskilur Reykjavíkurborg sér rétt til að rifta samkomulaginu og/eða krefjast endurgreiðslu framlagsins að hluta eða öllu leyti þegar í stað.

Rísi mál vegna efnda samkomulagsins skal það rekið fyrir Héraðsdómi Reykjavíkur.

8. gr. Framsal

Main Course ehf. er óheimilt að framselja skyldur sínar samkvæmt samkomulagi þessu án samþykkis Reykjavíkurborgar. Samkomulag þetta er gert í tveimur eintökum og heldur hvor aðili sínu eintaki.

Reykjavík, xx. janúar 2020

F.h. Main Course ehf.

F.h. Reykjavíkurborgar

Vottar að rétttri undirskrift, dagsetningu:

Nafn

kt.

Nafn

kt.

Food & Fun

Restaurant	Chef	Áætlaður Gestafjöldi
Apótek	Georgina Viou (La Piscine, Marseille)	1116
Essensia	Nicola Fanetti (Brace CPH)	438
Geiri Smart	Sasu Laukkonen (ORA Helsinki)	572
Grand	Michael Ginor (LOLA, NY)	497
Holtið	Mac Buben (Bistro Bis, Washington D.C)	462
Kolabrautin	David Varley (Texas)	684
Kopar	Kobe Desramaults (Chambre Separeé, Gent)	448
La Primavera	Rita Chen (Manfred, CPH)	392
Mathús GBR	Richard Falk (Lino, London)	568
Meat	Hamilton Johnson (Washington, D.C)	470
Mimir	Ismo & Pekka (ORA, Helsinki)	672
Nostra	Brian Canipelli (Cucina 24, Asheville)	462
Skelfiskmarkaðurinn	Calum Franklin & Nokx (Holborn Dining Room, London)	850
Sumac	Gerald & Chris (Maydan, Washington D.C)	616
VOX	Ryan Rodgers (Mielcke, CPH)	684

OFF MENU

Kore	Deuki Hong (San Fran, CA)	1000
Brass	Jesse Miller (Washington D.C)	300
Björgarðurinn	Esteban Morales (Katalónía)	300
Public House	Mark Morrans (MNKY HSE, London)	550

TOTAL	11081
--------------	--------------

2019

Food and Fun hátíðin 2019 var ein af þeim best heppnuðu varðandi ánægju veitingastaðagesta jafnt og þeirra sem starfa á þeim veitingastöðum sem taka þátt. Gæðin á kokkum og matreiðslu þeirra voru fram úr björtustu væntingum og sjaldan hefur reynst erfiðara að velja "Food & Fun Chef of the Year".

Að lokum var það Nicola Fanetti frá veitingastaðnum "Brace" í Kaupmannahöfn sem tók titilinn heim.

Mikil virkni var á samfélagsmiðlum Food & Fun í aðdraganda hátíðarinnar og á meðan á henni stóð. Einnig voru Ícelandair, Reykjavík Grapevine o.fl. styrktaraðilar virkir í sinni umfjöllun og efnissköpun.

Það er komin mikil reynsla hjá þeim sem sjá um hátíðina og þ.a.l. er strúkturinn og skipulagning orðin stöðluð og hægt að yfirfæra á milli ára.

Væntingar eru um að Food & Fun 2020 verði haldin með sama fyrirkomulagi og undanfarnar hátíðir en meiri áhersla lögð á að veita veitingastöðum aukid frelsi og leyfi til að fara örlítið út fyrir boxið. Einnig eru áætlanir um að eftirfylgnin verði ítarlegri og undirbúningur er þegar hafinn fyrir 20 ára afmælishátíð

Food & Fun árið 2021 sem verður að öllum líkindum með breyttu sniði og stærri og meiri viðburður utan veitingahúsanna. Einnig er verið að stíga fyrstu skrefin varðandi framleiðslu á sjónvarpsþáttum í samstarfi við eina af stóru alþjóðlegu efnisveitunum í tengslum við F&F 2021.

Skipuleggjendur koma til með að vinna náið með samstarfsaðilum og skapa þannig ógleymanlega upplifun fyrir veitingahúsagesti borgarinnar og þá erlendu gesti sem koma hingað til lands sem þátttakendur.

REYKJAVÍK

Founding sponsor
ICELANDAIR



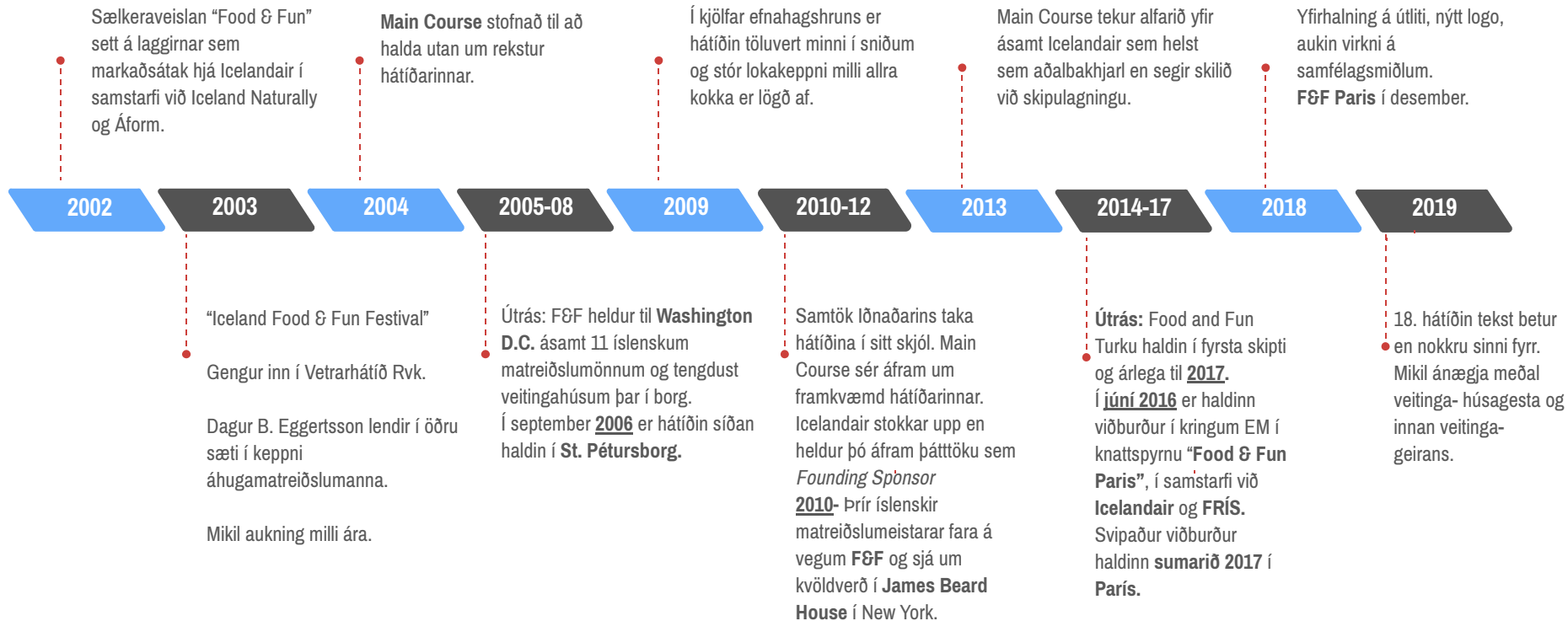
Founding sponsor
ICELANDAIR

28.02
-
04.03

Food & Fun

REYKJAVÍK





1. Matarferðamennska

Matarferðamennska er orðin þriðja stærsta ástæða þess að ferðamenn leggja land undir fót, rétt á eftir náttúru í öðru sæti og menningu í því fyrsta.

Sem dæmi um þetta má nefna veitingastaðinn NOMA og bein áhrif hans á að gera Kaupmannahöfn að einni eftirsóttustu ferðamannaborg heims. (“*Nomanomics*”)

4. Efnahagsvöxtur

Fyrstu ár Food & Fun gerðu fjölda veitingastöðum kleift að lifa af erfiðustu mánuðina þar sem gestafjöldi var í lágmarki. Með aukningu ferðamanna til landsins og aukningu veitingastaðaheimsókna hefur F&F orðin ein bókaðasta vika ársins hjá veitingastöðum borgarinnar.

2. Sýnileiki

Nær alltaf hefur verið talað um hátíðina sem “*Reykjavík Food & Fun Festival*”.

Merki Reykjavíkurborgar hefur verið mjög sýnilegt á öllum viðburðum og varningi tengdum Food & Fun. Í öllum auglýsingum á vegum F&F hefur merki Reykjavíkurborgar verið áberandi sýnilegt.

5. Umfjöllun

Mikil umfjöllun á sér stað í bæði innlendum og erlendum miðlum dagana í kringum hátíðina. F&F getur verið virkilega góður PR viðburður fyrir Reykjavíkurborg ef rétt er að því staðið. Miklir möguleikar eru á myndbirtingu á samfélagsmiðlum og mikill metnaður er að bæta samfélagsmiðlaímyndina enn frekar.

3. Tengslanet

Fáir utan skipuleggjenda geta státað sig af jafn öflugum tengslaneti innan alþjóðlega veitingageirans. Má segja að það sé sambærilegt því að skipuleggjendur tónlistarhátíðar væru aðeins einu til tveimur símtölum frá öllum tekjuhæstu tónlistarmönnum samtímans. Dæmið hér síðar er eingöngu brotabrot af þeim sem teljast meðlimir “*Food & Fun Fjölskyldunnar*”.

6. Dýpt

F&F er orðin fastur liður í huga Íslendinga sem einn af stóru árlegu menningarviðburðunum. Mörg dæmi eru til um stóra vinahópa, fjölskyldur, fyrirtæki o.fl. sem missa ekki úr hátíð og reyna jafnvel að heimsækja sem flesta veitingastaði á meðan á hátíðinni stendur.

“Nomanomics”

Noma receives over **100,000 booking** requests per month, yet seats only **40 customers** at any one sitting; the majority of these requests are generated from **overseas markets** (Markwell, 2012). As a result, 97,600 potential visitors are disappointed each month. However, the limited availability at Noma has led to what Goulding (2013) defines as ‘**Nomanomics**’, whereby ‘... **the success of one restaurant positively impacted Denmark's national economy**, including its ripple effect on other industries in the region and how it re-ignited a country's love for its own cuisine’. In short, **Noma as a ‘peak tourist experience’ has enabled Denmark to create a niche food tourism industry** that utilizes the terroir restaurant format.

*‘We've seen up to an **11% increase in tourism in Copenhagen** and the major cities’ says Jan Olsen, CEO of VisitDenmark, the country's chief tourism board, attributing some of that to a rise in culinary tourism countrywide. **‘You don't come here for the climate. You come here for the people and the food. We're marketing very heavily on New Nordic cuisine’.***

*“... under certain situations, **tourists may quest for food experiences that are beyond the boundaries of the routine and the familiar**. Indeed deep motive for tourism is to search for novelty and change ... tourism as context of novelty offer new opportunities in food consumption ...”(Quan & Wang, 2004, p. 302)*



„Mitt einfalda og lágstemmda markmið er að gera Reykjavík að heimsfrægri matarborg. Það er næg innistaða fyrir því,“

-Siggí Hall, 2008





[Rene Redzepi](#)



[Anders Husa](#)



[Callum Franklin](#)



[Marcus Jernmark](#)



[John Carlin](#)



[Carrie Baird](#)



[Anya Von Bremzen](#)



[Amandine Chaignot](#)



[Paul Cunningham](#)



[Frida Ronge](#)



Að endingu

Samstarf Food & Fun og Reykjavíkur á sér farsæla sögu og má segja að hátíðin hafi á sinn hátt spilað hlutverk í að gera Reykjavík að ferðamannaborginni sem hún er orðin.

Það er okkar mat að augljós grundvöllur sé fyrir áframhaldandi góðu samstarfi og er það okkar vilji að halda því áfram og jafnframt efla og styrkja ímynd allra aðila bæði innanlands og á erlendri grundu.

Fleiri blaðagreinar og umfjallanir sem safnað
hefur verið saman má finna á:

www.foodandfun.is/press

Food & Fun

2020