



# STREETFOOD-CATERING

TIL DIT ARRANGEMENT —————



# Streetfood-catering til dit arrangement

Mange forbinder foodtrucks og streetfood med sommerfester og festivaler. Vi leverer den ægte streetfood-stemning til din fest eller dit firmaarrangement, så gæsterne kan nyde en spændende og varieret menu, som er skræddersyet til lige netop dem.

Med over 100 nationale og internationale madkoncepter i porteføljet, er der rigeligt at vælge imellem. Vi gi'r et nap med, uanset om du blot søger vejledning, eller har brug for, at vi planlægger og afvikler hele arrangementet.

Fik vi sagt, at vi leverer til helt ned til 100 gæster?



[SE VIDEO](#)



# Indhold

- Bæredygtighed fra tanke til handling
- Vores helte
- Fleksible byg-selv-løsninger
- Det siger vores tidligere samarbejdspartnere
- Lidt om prisen
- Priseksempler
- Er du blevet nysgerrig?





# Bæredygtighed fra tanke til handling

For os er bæredygtighed at tage ansvar for naturen, økonomien og hinanden. Og det er ikke bare noget, vi siger – vi investerer i det.



### Involvering af lokale fødevareriværksættere

80% af vores eventudgifter bruges ved lokale virksomheder.

### Lokal forankring

Siden 2012 har vi styrket lokale foreninger, fællesskab og sociale oplevelser - og givet dem en indtjeningskilde gennem samarbejde omkring personalehjælp til vores arrangementer.

### Affaldssortering uden undtagelse

Affaldssortering blandt vores madboder på alle events.

### Genanvendelighed

Vi investerer i bæredygtighed - og valgte i 2021 at stoppe vores forbrug af engangs plastik glas på vores egne events. Siden 2022 har vi udelukkende serveret drikkevarer i vaskbare krus og glas. I 2023 forventer vi at skabe en lignende vaskbar emballage løsning på alle vores egne events med mere end 150.000 kuverter mad.

### 90 % økologiske madboder

I 2012 blev vi sammen med Northside Festival 90% økologiske og har været det i vores egne madboder lige siden.

# Vores helte

Streetfood-branchen er hård, og man skal være mere end almindeligt passioneret for at drive en foodtruck året rundt – eller bare nogle få måneder om året.

Derfor er vi så ekstremt benovede over vores stadeholdere, de rigtige helte, der knokler fra morgen til aften og står for stort set alt selv, hver dag, året rundt. Det er præcis dedikerede ildsjæle som dem, der gør branchen så spændende at være i. Og dét, der gør streetfood-oplevelsen så speciel. Streetfood-catering er meget mere end masseproduktion og foliebakker – det er kærligt, ærligt og særligt.

Vores stadeholdere serverer mad fra hele verden. Hvad end det er columbianske empanadas, græske gyros, thailandske forårsruller, spansk paella eller noget helt femte. Vores udvalg er stort og spænder over mere end 100 forskellige koncepter.







# Fleksible byg-selv-løsninger

En af de helt store fordele ved streetfood-catering er, at det er enormt fleksibelt og derfor kan tilpasses nærmest alle slags arrangementer og lokationer.

Nogle arrangementer kræver blot en enkelt foodtruck med to forskellige valgmuligheder, mens andre ønsker et større setup med bar, 5 forskellige foodtrucks med komplet udvalg, tasting-menu, oppyntning, personale og live-musik.

Lang historie kort, så kan vi fikse begge dele – og alt derimellem. Det kræver bare, at du sender bud efter os på enten **+45 53 70 82 83** eller **kontakt@madogkultur.dk**.

Så vender vi tilbage så hurtigt som muligt.



# Det siger vores tidligere samarbejdspartnere

Nogle gange er det bedst at høre tingene fra hestens egen mund. Andre gange kan det være en fordel at høre det fra andre. Derfor får du her et par udtalelser fra nogle af virksomheder, vi tidligere har arbejdet sammen med.

” Mad & Kultur sørgede for at skabe en hyggelig ramme med et spændende og utrolig bredt udvalg af mad, bar, aktiviteter og ikke mindst god stemning. Vi oplevede et højt fokus på kvalitet og bæredygtighed og fornuftige priser. Alle tre vigtige parametre, som er her hvor Mad & Kultur virkelig skiller sig ud.

**Susanne Christensen,  
Silkeborg Kommune**

” Mad & Kultur leverede et bredt og højt niveau af streetfood og vi har fra dag et mærket en professionel samarbejdspartner, som er nærværende og utrolig fleksibel ifht. Vores ønsker som kunde.

**Allan Kristensen,  
Citychef, Herning City**



## Lidt om prisen

*Ja, hvad koster sådan et setup egentlig?*

Ingen arrangementer er ens, og derfor er det svært at sætte præcise tal på, hvad det kommer til at koste, da det selvsagt afhænger af antal kuverter, lokation, serveringstider, menuer osv.

Vi har dog alligevel valgt at fremsætte et par priseksempler ud fra antal gæster, foodtrucks og menuer, så du har et udgangspunkt og noget at forholde dig til.

Alle priser er inklusive service, opvask, forsikring, kontrakter, personale, transport, affaldshåndtering m.m.

# Priseksempler

## **Firmafesten**

*(Fx. sommerfest, personalefest, branchefest)*

500 personer  
4 foodtrucks med forskellige koncepter  
4 tasting-menuer  
= 350 kr. pr. kuvert ex. moms

## **Personfejringen**

*(Fx. jubilæet, rejsegildet, salgs-kickoff)*

200 personer  
1 foodtruck med burger med pommes frites  
= 150 kr. pr. kuvert ex. moms



# Er du blevet nysgerrig?

Så send os en mail, eller ring til os, så vi kan tage en snak – selvfølgelig fuldstændig gratis og uforpligtende.  
Du kan også følge os på vores sociale medier, hvis du vil se mere af, hvad vi render og laver til daglig.



**Thor Andersen**  
+45 53 70 82 83  
thor@madogkultur.dk



**Kristian Andersen**  
+45 60 22 68 44  
kristian@madogkultur.dk