

2021 ARRANGØR HÅNDBOG



MADENS
FOLKEMØDE

Velkommen til arrangørhåndbogen 2021

I arrangørhåndbogen finder du praktisk information, krav og vilkår for deltagelse og information om sikkerhed under afvikling.

Det er vigtigt, at du har orienteret dig i håndbogen før Madens Folkemøde. Hvis du har spørgsmål til indholdet på de kommende sider, så tag fat i os.

Vi glæder os til at lave Madens Folkemøde 2021 sammen med jer!

Sigrid Gjessing

Sigrid Gjessing, folkemødechef



INDHOLD

OM MADENS FOLKEMØDE 2021	3
Om Madens Folkemøde.....	3
Åbningstider.....	3
Entrébilletter til publikum.....	3
PRAKTISK INFORMATION	4
Åbningstider for de specifikke områder	4
Medarbejderbilletter & gæstebilletter	4
Opsætning	5
Nedpakning.....	5
Parkering	6
Varelevering.....	6
Afhentning af varer	6
Vandposter på pladsen	6
Medarbejdertoiletter.....	6
Ophængning af plakater/bannere	6
Forplejning.....	7
Rengøring	7
Affald	7
Overskudsvarer	7
KRAV OG VILKÅR	8
Bemanding af stande.....	8
Bionedbrydeligt engangsservice	8
Elkabler og vandslanger.....	8
Fødevarehygiejne	8
SIKKERHED.....	11
Førstehjælp.....	11
Brand og flugtveje	11
Vagt.....	11
BESKRIVELSE AF SCENERNE	12
Folkestuen	12
Planteskolen.....	12
Madværkstedet.....	12
Laden.....	12
Gårdscenen.....	13
Traktørscenen	13
Samtalekøkkenet.....	13
KONTAKT	14

OM MADENS FOLKEMØDE 2021

Om Madens Folkemøde

Madens Folkemøde er hele Danmarks folkemøde om alt det, der ligger på vores tallerkner, og måden vi producerer det på.

Over to dage samler vi maddanmark for at dele viden, holdninger og madglæde.

Årets program består af mere end 150 debatter, workshops, skueekskener, samtaler og oplevelser med og om vores mad. Målet med folkemødet er at inspirere og engagere, så vi bliver klogere på os selv, hinanden og ikke mindst vores mad.

Madens Folkemøde foregår den 24. & 25. september 2021 på Engestofte Gods på Lolland.

Madens Folkemøde er støttet af bl.a. de lokale kommuner, Guldborgsund og Lolland, Business Lolland-Falster/Muld, LAG Lolland-Falster og Nordea-fonden. Food Organisation of Denmark fungerer som sekretariat for Foreningen Madens Folkemøde og står for den praktiske planlægning og afvikling.

Følg Madens Folkemøde

Web: <https://www.madensfolkemoede.dk/>

Facebook: <https://www.facebook.com/madensfolkemoede>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/madens-folkemoede/>

Åbningstider

Madens Folkemøde har åbent for gæster følgende dage og tidsrum:

Fredag den 24. september kl. 09:30 - 02:00

Lørdag den 25. september kl. 09:00 - 17:30

Der er officiel åbning af årets folkemøde fredag den 24. september kl. 10:30 på Gårdscenen.

Entrébilletter til publikum

Gæster til Madens Folkemøde skal købe entrébillet. De kan købe en partoutbillet, der gælder folkemødets to dage, 24. og 25. september, eller endagsbillet til enten fredag eller lørdag.

Entrébilletterne kan købes i forsalg eller i døren. Priser er:

Forsalg:

Partoutbillet: 90 kroner

Dagsbillet (fredag eller lørdag): 60 kroner

I døren:

Partoutbillet: 110 kroner

Dagsbillet (fredag eller lørdag): 70 kroner

Børn til og med 12 år er gratis.

Studerende er gratis ved fremvisning af gyldigt studiekort.

PRAKTISK INFORMATION

Åbningstider for de specifikke områder

Vi er så heldige at have god plads på Engestofte Gods. Det betyder, at de forskellige aktiviteter er spredt udover et større område.

Det gør det muligt for os at have forskellige åbningstider, som du kan se nedenfor.

Vær obs på, at boder og stande skal være bemandede i hele åbningstiden medmindre andet er aftalt med Madens Folkemøde.

Se de specifikke åbningstider her:

Område	Åbningstid
Scenerne	Fredag den 24. september kl. 11:00 – 18:00 Lørdag den 25. september kl. 10:00 – 17:00
Markedshallen	Fredag den 24. september kl. 11:00 – 18:00 Lørdag den 25. september kl. 10:00 – 17:30
Branchestande	Fredag den 24. september kl. 10:00 – 18:00 Lørdag den 25. september kl. 10:00 – 17:30
Mad- og drikkeboder	Fredag den 24. september kl. 9:30 – 20:00 Lørdag den 25. september kl. 09:00 – 17:30
Danske Dråber	Fredag den 24. september kl. 11:00 – 20:00 Lørdag den 25. september kl. 10:00 – 17:30

Medarbejderbilletter & gæstebilletter

Som arrangør får I medarbejderbilletter til Madens Folkemøde. I får et bestemt antal billetter afhængig af den aktivitet, I laver.

Billetterne kan afhentes i aktørindgangen ved ankomst. Her får I også udleveret madbilletter, hvis I har tilkøbt aktørforplejning. Se info om bestilling, priser mm. i bilag 1 (vedhæftet separat).

Hvis I skal bruge billetter udover det, der er angivet nedenfor, kan de købes via madbillet.dk

Aktivitet	Medarbejderbilletter og gæstebilletter
Debat	<ul style="list-style-type: none">• 2 partoutbilletter.• Paneldeltagere bliver skrevet i døren. Vi noterer de navne, der er oplyst til programmet. Paneldeltagere skal henvende sig i aktør-indgangen ved ankomst.

Madhåndværk	<ul style="list-style-type: none">• 2 partoutbilletter.• Paneldeltagere skrives i døren. Hvis I har nogen med på scenen, der ikke fremgår af programmet, så send en mail med navn(e) til Line Marie Dalsgaard Wenning Olesen på line@thefoodproject.dk Fristen er 20. september 2021.
Børn & unge	<ul style="list-style-type: none">• Medarbejdere/frivillige, der hjælper til i forbindelse med afvikling af aktiviteten, får partoutbillet. Send en mail med antal til Line Marie Dalsgaard Wenning på line@thefoodproject.dk. Fristen er 20. september 2021.• Billetter udleveres i aktørindgangen.
Fødevarermarked	<ul style="list-style-type: none">• 2 partoutbilletter
Danske Dråber	<ul style="list-style-type: none">• 2 partoutbilletter
Branchestand	<ul style="list-style-type: none">• 4 partoutbilletter
Madboder	<ul style="list-style-type: none">• 4 partoutbilletter
Barer	<ul style="list-style-type: none">• 4 partoutbilletter

Opsætning

Der kan stilles op på standen

- Torsdag den 23. september **kl. 14:00 – 19:00**
- Fredag den 24. september fra **kl. 7:00**

Vær obs på, at pladsen skal være klar og ryddet for affald, emballage og lignende fra fredag den 24. september kl. 09.00.

Hvis du har bestilt inventar via Madens Folkemøde, er det leveret til din stand torsdag kl. 14:00.

I skal være færdige med opsætning, når jeres område åbner. Se specifikke åbningstider for de forskellige aktiviteter på s. 4.

Særligt for debatarrangører:

Der er afsat 15 minutter før og efter hver debat til at ordne lyd, ommøblere på scenen og tilkoble eventuel præsentation. Der er sceneansvarlige på alle scener, der tager imod jer og hjælper jer med klargøring af afslutning.

Se en beskrivelse af scenerne og hvilket udstyr, der er tilgængeligt, på s. 13.

Kom i god tid, så vi overholder tidsrammerne i programmet. .

Nedpakning

Alt skal pakkes ned umiddelbart efter arrangementet lukker lørdag d. 25. september kl. 17.30.

Nedpakningen skal være afsluttet senest søndag d. 26. september kl. 12.00. Der vil som udgangspunkt ikke være adgang til strøm fra lørdag kl. 20.00.

Arrangør sørger for at aflevere sit lejede område i samme stand, som det blev udleveret. Eventuel oprydning/reetablering efter folkemødets afslutning vil blive faktureret arrangør.

Vær obs på, at området skal godkendes af områdeleder inden pladsen forlades. .

Parkering

Der er cirka 1000 gratis parkeringspladser på de nærliggende marker ved godset.

Arrangører på fødevaremarkedet i Markedshallen kan parkere i bagområdet ved markedet, så der er nem adgang til varer. I får udleveret en særlig parkeringstilladelse ved henvendelse i aktørindgangen.

Varelevering

Levering af varer eller udstillingsmaterialer kan foregå fra torsdag den 23. september kl. 8:00.

Fredag og lørdag kan levering foregå fra kl. 7:00.

Du skal selv være til stede ved levering af materialer, varer eller andet. Madens Folkemøde kan ikke tage imod varer.

Leveringsadressen er:

Engestofte Gods
Søvej 10
4930 Maribo.

Afhentning af varer

Såfremt varer skal retur, skal paller/kasser afhentes inden klokken 12:00 søndag den 26. september.

Andre tidspunkter for afhentning af varer skal aftales med Madens Folkemøde.

Vandposter på pladsen

Der bliver opstillet to vandposter på pladsen, hvor det er muligt at afhente vand til staderne eller som gæst på Folkemødet. Medbring kander, dunke og flasker, så vi kan spare på plastflaskerne.

Vandposterne placering vil fremgå af oversigten over pladsen.

Medarbejdertoiletter

Der er et bagområde for arrangør, hvor der er et medarbejdertoilet. Derudover er der toiletvogne på pladsen samt toiletter i Laden og Klapperstuen.

Ophængning af plakater/bannere

I må gerne ophænge plakater og bannere på jeres stand. I må selv medbringe snore og strips til ophængning. I må **ikke** bruge tape eller elefantsnot til at hænge materiale op, da det sætter kilster på telte og vægge.

Aktørforplejning

Som arrangør kan du tilkøbe forplejning til dig selv, dine ansatte og/eller frivillige.

Der er aktørforplejning torsdag aften samt fredag og lørdag. Der serveres både morgenmad, frokost og aftensmad.

Se menu, priser og info om bestilling i bilag 1.

Rengøring

Arrangører er selv ansvarlige for løbende rengøring af stande, podier, montre etc. Madens Folkemøde sørger for, at der er ryddet og rengjort på alle fællesområder.

Affald

Madens Folkemøde opstiller sorteringsøer forskellige steder på pladsen. Vi stiller ikke affaldsspande op på de enkelte stande, men hvis I ønsker stativ og poser til bioaffald, bedes I skrive en mail til Sigrid Gjessing på sigrid@thefoodproject.dk. Øvrigt affald skal smides i containerne, som findes i bagområdet bag Markedshallen.

Vi sorter i følgende kategorier:

- Bio
- Pap
- Glas
- Metal
- Rent Plast (uden rester af fødevarer e.l.)
- Alm. Brandbart

Overskudsvarer

Nonprofitorganisation Stop Spild af Mad Lokalt vil aftage alle overskudsvarer, både råvarer, mad og non-food.

De overskydende varer bliver afhentet af frivillige fra organisationen og videregivet til familier i lokalområdet.

I kan sætte eventuelle overskudsvarer på afmærkede paller i kølecontaineren i bagområdet. Madens Folkemøde sørger for, at det bliver afhentet.



KRAV OG VILKÅR

Bemanding af stande

Det er et krav, at standen er bemandet i hele den officielle åbningstid medmindre andet er aftalt med Madens Folkemøde.

Bionedbrydeligt engangsservice

Hvis I serverer måltider eller smagsprøver i forbindelse med jeres aktivitet eller indslag, er det et krav, at al engangsservice er bionedbrydeligt.

Vi har indgået en samarbejdsaftale med Greenway-Danmark, der tilbyder 50% (eksklusive moms og afgift) på al engangsservice i deres sortiment.

Se bilag 2 for bestilling af engangsservice.

Du må gerne medbringe eget engangsservice, så længe det lever op til kravet om at være bionedbrydeligt.

Elkabler og vandslanger

Madens Folkemøde sørger for vand og el til standen, hvis det er bestilt.

Arrangøren skal selv medbringe forlængerledninger, da Madens Folkemøde blot sørger for el hen til standen. I skal selv trække forlængerledning til de enkelte strømkilder. Medbring derfor gerne forlængerledninger på et par meter.

Madens Folkemøde tilslutter det materiel, der er bestilt jf jeres kontrakt (se bilag 1 i den kontrakt, I har fået tilsendt).

Det er ikke tilladt at medbringe strømførende apparater, som ikke fremgår af bilaget i den indgående aktørkontrakt. Kontakt os, hvis I har behov for at medbringe andet end det, der fremgår af bilag 1.

Det skyldes, at der er trukket den nødvendige strøm til de indmeldte apparater. Enhver overbelastning kan få strømmen på hele pladsen til at gå til gene for dig, publikum og alle de øvrige udstillere.

Alle strømførende apparater SKAL være udstyret med et ben til jordforbindelse (i alt tre ben). Eneste undtagelse er computere, mobilopladere, dankortterminaler og fladskærme.

Hvis stikket ikke er udstyret med tre ben, kan I købe en omformer [her](#).

Fødevarerhygiejne

Egenkontrol/hygiejneanbefalinger

Det er i alles interesse, at vi får et fødevarerikkert folkemøde, og at der ikke er nogen, der bliver syge. Derfor har vi alle et fælles ansvar for at hygiejnen er i top.

Der stilles ikke samme krav til midlertidige arrangementer, men vi beskriver her hvad **forventninger** og **krav**, der vil være til alle aktører, der håndterer eller behandler fødevarer på Madens Folkemøde. Det er i henhold til de normale anbefalinger og retningslinjer fra Fødevarestyrelsen.

Det er altid **fødevarerens ansvar** at sikre, at fødevarerne behandles hygiejnisk forsvarligt. Det vil sige, at maden ikke må indeholde skadelige stoffer, sygdomsfremkaldende bakterier, virus eller parasitter, og at alt foregår hygiejnisk forsvarligt. Brug gerne egne haccp, risikoanalyse og egenkontrolskema tilpasset arrangementet.

Virksomheder under bagatelgrænsen behøver ikke være registrerede hos Fødevarestyrelsen, og de specifikke krav til indretning og drift gælder ikke. Men virksomheden er stadig ansvarlig for, at maden ikke gør forbrugerne syge, og at fødevarerne behandles hygiejnisk forsvarligt. Det er ligeledes **fødevarevirksomhedens ansvar** at sikre sporbarhed og vide, hvor råvarerne/fødevarerne kommer fra.

De vigtigste regler:

- Alt skal foregå hygiejnisk forsvarligt – spiseklar og rå fødevarer skal holdes adskilt, ligesom grønt skal adskilles fra kød osv.
- Vask hænder ofte og brug rene handsker. Der er opstillet en håndvask i køkkenet i bagområdet.
- Brug altid redskaber og ikke dine fingre, når du skal smage på maden.
- Varer skal stå tørt, væk fra sollys, ikke på jorden og på køl/frost, hvor der er krav om det. Varer må ikke oplagres udendørs på ikke-skadedyrssikrede områder.
- Brug handsker ved udportionering og håndtering af uindpakkede varer.
- Har du sår, rifter, diarre eller løbende næse må du ikke lave eller servere mad.
- Har du rørt ved penge, må du ikke røre ved uindpakket mad, før du har vasket hænder eller har sikret hygiejnen via handskeskift.
- Rengør altid når du skifter produktion eller ved håndtering af forskellige fødevarer. F.eks. skal kød og grønt holdes adskilt.
- Flader rengøres ofte – mindst hver 3. time. Brug rene klude.
- Flader, redskaber og skærebrætter, der er i kontakt med letfordærlige fødevarer, skal desinficeres.
- Fisk og skaldyr må opbevares ved max. 2°C.
- Andre kølekrævende råvarer må opbevares ved max 5°C.
- Frostvarer skal opbevares ved min. -18°C.
- Opvarmede fødevarer skal nå en temperatur på min. 75 °C
- Varmeholdning af fødevarer skal være på min. 65 °C.
- Ved kølekrævende varer gælder 3 timers-reglen – både ved salg og smagsprøver. Dette skal styres/kontrolleres. Sæt klokkeslæt.
- Råvarer på køl har køkultur – først ind, først ud.
- Det anbefales, at man tager håndsprit med, da håndhygiejne er yderst vigtigt, specielt med mange mennesker samlet.

Retningslinjer for fælles-faciliteter:

Såfremt man har booket plads i de fælles kølecontainere, vil dokumentationen og overholdelse ift. egenkontrol på temperatur varetages af arrangøren. Kølerne vil være på max 2 °C. Madens Folkemøde foretager løbende kontrol af temperatur samt at opbevaringen foregår hygiejnisk forsvarligt.

De aktører, som har booket plads i kølecontaineren, får tildelt en plads med navn.

Det er aktørens ansvar at:

- Spiseklare og rå fødevarer holdes adskilt
- De forskellige fødevarekategorier (fisk, kød, grønt osv.) holdes adskilt
- Fødevarerne er løftet fra gulvet
- Fødevarerne står tørt og tildækket
- Der er orden i kølecontaineren, så vi undgår krydskontaminering
- Dørene åbnes så kort tid som muligt, så temperaturen holdes nede.

Der vil i køkkenet i bagområdet være opstillet en håndvask med koldt og varmt vand.

Husk det er et fælles ansvar, at vi alle holder fælles faciliteter rene og ryddelige

Retningslinjer for adfærd og kontrolpunkter

Det er vigtigt, at alle der arbejder på standen, kender til god hygiejnepraksis. Det er den

enkelte aktør, der har ansvar for at egenkontrol bliver overholdt. Det er derfor vigtigt, at man har opstillet nogle kontrolpunkter, før man kommer til Madens Folkemøde.

Rengøring:

- Hvad gør vi før, under og efter service
- Hvordan sikrer vi, der er rent på standen
- Hvordan holder vi fade, redskaber osv. rent (desinficeres efter opvask/vaskes i maskine ved 80 .C)
- Har vi de nødvendige klude, viskestykker mv.

Personlig hygiejne:

- Beklædning
- Mulighed for håndvask og håndsprit
- Brug af handsker
- Procedurer ved sår, rifter og dårlig mave

Opbevaring:

- Har vi nødvendig køle-/frysekapacitet i forhold til vores sortiment
- Har vi faciliteter, så alle fødevarer bliver hævet fra gulvet
- Procedurer der sikrer, at smagsprøver/salgsvare overholder 3-timers reglen.

Såfremt aktøren har en risikoanalyse/haccp og en tilpasset egenkontrol, der er relevant ift. arrangementet, kan det benyttes på Madens Folkemøde.



SIKKERHED

Førstehjælp

Der vil være førstehjælpskasser ved aktør-indgangen samt køkkenteltet i bagområdet. I informationen vil der også være en hjertestarter.

Personalet i både indgangen, informationen og bagområdet er instrueret i at tilkalde hjælp i tilfælde af uheld. Øvrige skader henvises til egen læge, Lægevagten eller Skadestue (efter aftale med Lægevagten).

Skulle det blive nødvendigt at tilkalde en ambulance, skal man ringe på telefon 112, samt informere om, hvor man er lokaliseret. Det vil være en pladstegning i alle områder.

Brand og flugtveje

Følgende regler skal overholdes:

- Brand- og flugtveje må ikke spærres
- Brand- og elskabe må ikke skjules eller beklædes
- Alt letantændeligt materiale som opstilles på pladsen, skal være brandimprægneret
- Brug af åben ild må ikke finde sted uden forudgående aftale med arrangøren, som er ansvarlig for brandgodkendelse.
- Der må ikke placeres udstillingsgenstande i gangarealer

I forbindelse med varmekilder skal der være korrekt brandmateriel til stede. Det betyder, at alle steder med en varmekilde skal som udgangspunkt have en pulversluger i umiddelbar nærhed.

Der må ikke bruges åben ild eller gas medmindre der foreligger en skriftlig aftale og godkendelse.

Vagt

Der er vagt på pladsen om natten fra torsdag nat til søndag morgen. Vagten er til stede kl. 21.00 - 07.00. For en sikkerheds skyld skal værdigenstande som computere, tablets, fladskærme, køkkenudstyr og andet af større værdi fjernes fra standen om natten.

Arrangøren bærer intet ansvar ved tyveri eller hærværk af udstillers materiel.

BESKRIVELSE AF SCENERNE

Under afvikling er der tilknyttet en sceneansvarlig til hver scene.

Den sceneansvarlige hjælper med at ordne lyd, ommøblere på scenen og tilslutte eventuel præsentation.

Se pladstegning over Madens Folkemøde i bilag 3. Vær obs på, at placering af de specifikke stande ikke fremgår. De fremsendes til pågældende aktører i uge 37.

Navn	Beskrivelse	Udstyr
Sø-scenen	Udendørs scene med overdækning. Scenen måler 6x3 meter, og er 1 meter høj. Publikum sidder på en græsskråning, der vender ned mod scenen.	5 håndholdte, trådløse mikrofoner 2 høje caféborde samt et mindre sidde-møblement
Folkestuen	Indendørs scene. Scenen måler 4x3 meter og er 40 cm høj. Publikum sidder på stole. Folkestuen ligger bag Laden med udgang til traktørområdet.	<ul style="list-style-type: none">• 5 håndholdte trådløse mikrofoner• Projektor• 2 høje caféborde samt et mindre sidde-møblement
Planteskolen	Scenen er placeret i et stort gennemsigtigt telt. Scenen måler 4x2 meter og er 40 cm høj. Planteskolen er placeret på gårdspladsen.	<ul style="list-style-type: none">• 2 headset og 1 håndholdt trådløs mikrofon• 1 køkkenbord samt 2 høje caféborde
Madværkstedet	Indendørs scene. Scenen måler 4x2 meter og er 40 cm høj.	<ul style="list-style-type: none">• 2 headset og 1 håndholdt trådløs mikrofon• Et køkkenbord samt 2 høje caféborde
Laden	Indendørs scene. Scenen måler 4x3 meter og er 40 cm høj. Publikum sidder på stole.	<ul style="list-style-type: none">• 6 headset og 2 håndholdte trådløse mikrofoner

		<ul style="list-style-type: none">• Projektor• 2 høje caféborde samt fire barstole
Gårdscenen	<p>Udendørs scene med overdækning.</p> <p>Scenen måler 6x3 meter og er 50 cm høj. Publikum sidder på bænke.</p> <p>Gårdscenen er placeret på gårdspladsen.</p>	<ul style="list-style-type: none">• 5 håndholdte trådløse mikrofoner• 2 høje caféborde samt lavere sidde-møblement
Traktørscenen	<p>Udendørs scene med overdækning.</p> <p>Scenen måler 6x3 meter og er 1 m høj. Publikum sidder på bænke.</p> <p>Derudover kan publikum se scenen fra opstillede borde/bænkesæt, hvor de også kan sidde og indtage mad og drikke.</p> <p>Gårdscenen er placeret i spiseområdet.</p>	<ul style="list-style-type: none">• 5 håndholdte trådløse mikrofoner• En 65' skærm• 2 høje caféborde samt lavere sidde-møblement
Samtalekøkkenet	<p>Indendørs scene arrangeret af Slow Food Danmark.</p> <p>Publikum sidder på bænke. Der er plads til cirka 40 siddende publikum.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Der er ikke forstærket lyd eller skærm på scenen.

KONTAKT

Madens Folkemøde er arrangeret af

Foreningen Madens Folkemøde

Søvej 10

4930 Maribo

E: info@madensfolkemode.dk

Hvis du vil i kontakt med sekretariatet, kan du kontakte:

Folkemødechef

Sigrid Gjessing Jacobsen

M: sigrid@thefoodproject.dk

T: 28 58 43 19

Programleder

Ida-Maj Fiskbæk

M: idadmaj@thefoodproject.dk

T: 50 25 65 23

Projektleder - Børn & unge

Julie H.H. Bender

M: julie@thefoodproject.dk

T: 22816522

Projektleder – Food & Beverage

Mette Rask-Nielsen

M: mern@thefoodproject.dk

T: 28 44 00 07

Projektmedarbejde – frivilligansvarlig

Amanda Bertram

M: amanda@thefoodproject.dk

T: 20 60 56 67

Projektmedarbejder

Camilla Marcelline Olesen

M: camillam@thefoodproject.dk

T: 20 81 13 86

Spørgsmål vedr. de specifikke områder i programmet

Aktivitet	Områdeansvarlig
Debat	Ida-Maj Fiskbæk E: idamaj@thefoodproject.dk T: 50 25 65 23
Madhåndværk	Mette Rask-Nielsen E: mern@thefoodproject.dk T: 28 44 00 07
Børn & unge	Julie H.H. Bender E: julie@thefoodproject.dk T: 22816522
Fødevarermarked	Mette Rask-Nielsen E: mern@thefoodproject.dk T: 28 44 00 07
Danske Dråber	Mette Rask-Nielsen E: mern@thefoodproject.dk T: 28 44 00 07
Branchestand	Ida-Maj Fiskbæk E: idamaj@thefoodproject.dk T: 50 25 65 23
Madboder	Mette Rask-Nielsen E: mern@thefoodproject.dk T: 28 44 00 07
Barer	Mette Rask-Nielsen E: mern@thefoodproject.dk T: 28 44 00 07
Frivillige	Amanda Bertram E: amanda@thefoodproject.dk T: 20 60 56 67