

Madboder på Copenhagen Sprint

RAMMER & VILKÅR 2026





01 OM COPENHAGEN SPRINT

02 STANDARDVILKÅR FOR DELTAGELSE

03 BÆREDYGTIGHED PÅ FESTIVALEN

04 DESIGN AF MENU

05 BILLEDER

OM COPENHAGEN SPRINT

Dette materiale henvender sig til madboder, som gerne vil være en del af madudbuddet under cykelløbet Copenhagen Sprint. CPH Sprint er et dansk årligt tilbagevendende World Tour cykelløb som havde første år i 2025. Ruten starter i Roskilde og slutter i København. Københavns primære fanzone er ‘Cykelfestivalen’ placeret i Østre Anlæg lige ved målstregen for cykelløbet.

AKTIVITET	To dages gratis festival med cykelløb, musik og anden underholdning.
LOKATION	Østre Anlæg (ved Sølvgade), 2100 København Ø
DATO & TIDER	Lørdag d. 13. og søndag d. 14. juni 2026. Forventede åbningstider: Lørdag: 10:00 – 21:00 Søndag: 10:00 – 18:00
GÆSTEANTAL	Pladsen er indrettet til 5.000 gæster af gangen. Der forventes ca. 20.000 gæster henover weekenden. I 2025 blev der solgt ca. 3.000 hovedmåltider på festivalen.
KENDSKAB	Kendskabet til Copenhagen Sprint er steget fra ca. 20% til 80% efter afviklingen i 2025.
ARRANGØRER	Cykelfestivalen arrangeres af Københavns Kommune, eventselskabet Copenhagen Sprint og eventbureauet Good Boys Agency. Madbodernes kontaktperson er hos Good Boys Agency.



STANDARDVILKÅR FOR DELTAGELSE MED EN MADBOD

Har I spørgsmål til vores Standardvilkår, er I velkomne til at skrive til F&B-ansvarlige Sofie Damsgaard på sofie@gb-agency.dk.

STADEPLADS-PRIS

Pris for deltagelse: 2500 kr.

Størrelse: 4 (facade) x 6 meter

INKLUDERET I PRISEN

- Strøm (1 x 16A-tavle)
- Adgang til fælles håndvask
- Adgang til toiletter
- Affaldscontainere

MADBODENS FORPLIGTELSE

- Rekruttere og organisere egne medarbejdere/frivillige samt sørge for forplejning og arbejdstøj til disse.
- Udarbejde menukort og afvikle salget (menu og priser skal godkendes af eventarrangøren).
- Producere og opsætte skiltning, menuskilte og facadeskilt (skal godkendes af eventarrangøren).
- Medbringe nødvendige ledninger, kabler og lys.
- Medbringe certificeret brandmateriel.
- Holde området foran (5 meter) og bagved madboden ryddeligt under og efter eventet samt oprydde og sortere madbodens eget affald.
- Sørge for oprydning og rengøring af borde til fællesspisning tæt på madboden.
- Boden skal acceptere betaling med eventets madbilletter, som festivalen køber for 50 kr. inkl. moms pr. billet. (afregnes i stadebudgettet efter endt festival).



BÆREDYGTIGHED PÅ FESTIVALEN

Det samlede madmarked på Copenhagen Sprint skal afspejle en aktiv bevidsthed om og stillingtagen til bl.a. kvalitet og klima- og miljøbelastning. Vi ønsker derfor at alle madboder lever op til rammerne beskrevet nedenfor. For uddybning og inspiration kan der kigges mod Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi.

- Alle madboder bør tilstræbe økologiprocent på 90 %. Herudover skal kød- og mejeriprodukter være økologiske. Økologiprocenten for hver madbod fastsættes ved at gennemgå alle opskrifter og beregne den samlede økologiprocent for madboden.
- Menuen skal tilstræbe en planterig sammensætning.
- Menuen må ikke indeholde okse- og lammekød, men lyst kød og fisk kan indgå (evt. som tilkøb).
- Madboderne skal arbejde for at minimere madspild, både i produktion og på tallerken.
- CPH Sprint henvender sig til et mangfoldigt publikum, hvorfor der skal være noget på menuen til overkommelige priser. Madboderne skal derfor tilbyde retter til familievenlige priser og mindst én ret i børnevenlig størrelse til nedsat pris.
- Madbodernes skal levere menu i eget design, men i overensstemmelse med vedhæftede menu-guide (se næste side).
- Anvendelse af genanvendelig, vaskbar eller bionedbrydelig emballage er en forudsætning for deltagelse på festivalen. Nærmere information vil blive fremsendt på et senere tidspunkt.



DESIGN AF MENU

Alle madboder skal levere en menu i eget design, men i overensstemmelse med nedenstående principper.

- Retterne bør ikke omtales som f.eks. "vegetarisk", "vegansk", "kødfri" el.lign., men i højere grad i appetitvækkende vendinger.
- Ønskes det at kommunikere om, at retten er vegetarisk eller vegansk, kan i stedet benyttes den officielle mærkningsordning kan findes [her](#).
- Retter uden kød skal placeres i toppen af menuen.

Brug retten som anbefaling

Veg-retten er øverst på menukortet

Flere **veg-retter** end **kødretter**

MAMAS MENU



MAMA'S CHILI 

A variety of organic vegetables and beans sestered with Mama's own spice blend. Served with organic bread and sour cream



FALAFEL BOWL 

Fried organic falafels with organic cabbage salad and garlic dressing. Served with organic bread.



PORK ROAST SANDWICH

Crispy organic pork roark homemade rad cabbage sald, fresh apple slices in a crispy organic biin, apread with spiced mayo.



CHUNKY FRIES

Crispy chunky organic poeats fries with chilli mayo or mayo.

69.-

69.-

89.-

45.-

Brug piktogrammer i stedet for "veg" eller lignende ord. Det gør det lettere at navngive retten appetitvækkende.

Prisen på **veg-retterne** er lavere end **kødretterne**

DET GODE EKSEMPEL

emmys
KAFFEBAR

Grøn TO GO MENU

Quinoa-kikærtesalat
radise, semidried tomater, spinat, ristede græskarkerner, feta, chilihummus, rød pesto
99,-

Grøn Foccasia Sandwich
Ærtcreme, grillet squash, avokado, syltede rødløg, spinat, grøn pesto
89,-

Rød Foccasia Sandwich
Chilihummus, mozzarella, grillet peberfrugt, ruccula, rød pesto
89,-

DET MINDRE GODE EKSEMPEL

