

NYHEDER FRA APRIL 2010 TIL OG MED 2016

Dec. 2016

Lysmasterne er ankommet

De nye Lysmaster til Flæsketorvet ankom d. 19. dec. 2016, med sættevogn

Et af de mest spændende arkitektoniske tiltag i Kødbyen siden bygningen af Kødbyen er ved at blive iværksat.

Lysmasterne vil blive et markant vartegn på Flæsketorvet og medvirke til at servicere Kødbyen på en moderne og hensigtsmæssig måde.

[En lille film om hvordan man rejser en lysmast](#)

Nov. 2016

Bliv klogere på H17

Podcast programmet BYLYD indfører dig i overvejelserne bag H17

Hør arkitekters, ansattes og naboers overvejelser om Nordens største stofindtagelsesrum, der ligger på Halmtorvet 17 - i Den Grå Kødby.

[Hør programmet.](#)

Sept. 2016

Pølse John vinder DM

Også i kunstarten 'Hotdog' er der Danmarksmesterskaber

Kødbyens gastronomiske pølsemand "Pølse John" kan nu udsmykke sit kontor med den fine plakette, der viser, at han laver Danmarks bedste hotdog.

Tillykke til Pølse John og hans kunder.

[Pølse John på facebook](#)

Juli 2016

Facaderenovering går i gang

Forvent støj og larm når betonen skal renses ned.

Det kommer ikke til at gå upåagtet hen, når vi sætter gang i sandblæsningen på gården bag restaurant KUL og NOHO - for det larmer.

Betonfacaden er i så dårlig stand, at vi ikke længere kan udsætte det. Der er derfor ved at blive sat stillads op, så alt den gamle puds kan skrælles af, skader kan udbedres og ny puds påføres.

Vi beklager naturligvis de gener, det medfører, men håber at alle har forståelse for, at vi ikke kan vedligeholde uden, at det påvirker livet i Kødbyen.

Læs nyhedsbreve fra entreprenøren nedenfor. Nyhedsbrevene indeholder tidsplan for arbejdet

[Nyhedsbrev nr. 1](#)

[Nyhedsbrev nr. 2](#)

Juni 2016

Parkeringskontrol i Den Grå Kødby og Kokkegården

Nu er det ikke længere muligt at parkere gratis i Den Grå Kødby eller i Kokkegården

Fra tirsdag d. 14. juni 2016 vil der ikke længere være gratis parkering i Den Grå Kødby eller i Kokkegården.

Det er Center for Parkering, der har krævet, at vi lovliggøre parkeringsforholdene og vi har derfor, i længere tid, arbejdet med at ændre de fysiske forhold, så de lever op til lovens krav.

Det arbejde er nu færdigt og Center for Parkering starter derfor med at parkeringskontrollere de to områder, efter i en uge at have advaret med sedler i bilernes forruder.

Fra i morgen kan du derfor ikke længere parkere gratis i Den Grå Kødbdy eller i Kokkegården.

Det er kun lejere, som har lejet et opmærket parkeringsplads, som må holde i Den grå Kødbdy. I Kokkegården er der ingen opmærkede parkeringspladser.

Af- og pålæsning er naturligvis fortsat tilladt, hvis du overholder de almindelige standsningsregler (som fx betyder, at du ikke må holde på en spærreflade).

Vi henviser til Flæsketorvet, hvor der er tidsbegrænset gratis parkering og til DGI-Byens parkeringskælder, hvor man kan leje en parkeringsplads på fast basis eller pr. time.

Juni 2016

Nye parkeringsregler på Flæsketorvet

Parkeringsreglerne ændres på Flæsketorvet og i Kødboderne

Som en følge af introduktionen af beboerparkering på Flæsketorvet reguleres de nuværende parkeringsregler.

Den væsentligste ændring sker på Flæsketorvet, hvor 2 timers parkeringen ændres til kun at være 1 time. Samtidig træder andre ændringer også i kraft, herunder muligheden for beboerparkering i aften og nattetimer på Flæsketorvet.

Parkeringsreglerne ændres også i Kødboderne, mens parkeringsreglerne i Høker- og Slagterboderne forbliver uændrede.

HOLD ØJE MED SKILTNINGERNE

På Flæsketorvet vil der fremover være:

Gratis tidsbegrænset parkering i 1 time i tidsrummet 08-15 mandag-lørdag.

Gratis tidsbegrænset parkering i 4 timer i tidsrummet 15-08 mandag-fredag.

Gratis ubegrænset parkering i tidsrummet lørdag kl. 15 til mandag kl. 08.

Beboere med parkeringslicens til licenszone Vesterport kan holde på Flæsketorvet mandag-fredag i tidsrummet 15-08 samt fra fredag kl 15 til mandag kl 08.

I Kødboderne vil der være to forskellige zoner.

I den ene zone vil der være:

Gratis tidsbegrænset parkering i 1 time i tidsrummet 08-15 mandag-lørdag.

Der skal betales for parkering i tidsrummene mandag-fredag 15-08 samt lørdag 15-17.

Gratis ubegrænset parkering i tidsrummet lørdag kl. 17 til mandag kl. 08.

I den anden zone vil der (udover ovenstående) være:

Gratis tidsbegrænset parkering i 1 time i tidsrummet søndag 08-15.

[Læs mere om beslutningen på Københavns Kommunes hjemmeside.](#)

Juni 2016

Tillykke til WeDoFood

WeDoFood kåret for 2. år i træk

Igen i 2016 var det WeDoFood der løb med AOK-prisen for årets bedste "Take Away".

[Se alle AOK-vinderne](#)

Juni 2016

Kødbyens Mad & Marked vandt

Kødbyens Mad & Marked løb med titlen som "Årets Sted"

Politikens lbyens bedste pris 2016 brugte Distortion som baggrund for at tildele Kødbyens Mad & Marked prisen som "Årets Sted".

Tillykke til Kødbyens Mad & Marked

[Artikel i Politiken](#)

Maj 2016

Så kom Chicky Grill med i det fine selskab

Gastronomerne har fået øjnene op for traditionerne på Chicky Grill

MUNCHIES, som er sat i verden for at opdage og sætte fokus på kulinariske oplevelser har fundet en af Kødbyens perler: Chicky Grill, som har nægtet at lade sig knægte af byfornyelse, gentrificering og myrer i maden.

[Læs om Chicky Grill og folkene bag i MUNCHIES artikel.](#)

Maj 2016

Kulturlørdag fortæller historien om Kødbyen

Lokalhistoriker Erik Willumsgaard og Medlem af Kødbyforeningens bestyrelse Mikkel Sarboe blev interviewet i "Kulturlørdag" d. 14. maj 2016

Kulturlørdag introducerer selv indslaget således:

"Kødbyen er blevet Københavns mest hippe område at gå i byen efter mad eller drinks. Men hvordan er det gået til, at et kvarter fyldt med fredede slagterhuse, er blevet så populært? Og hvad gør man for, at netop populariteten ikke tager livet af stedets særpræg og tiltrækningskraft?"

[Hør indslaget. Indslaget om Kødbyen er det første.](#)

Maj 2016

Spisehuset fremhævet i New York Times

Også det store udland har fundet Den Grå Kødby

Spisehuset er omtalt i meget flotte vendinger i en artikel i New York Times.

NY Times skriver bla:

"For a food writer like myself, it's thrilling to watch as the restaurant scene becomes almost as feverish as New York's. But nearly a year after opening, Spisehuset remains a little-known treasure. I was skeptical when a friend invited me to what seemed an abandoned corner of the otherwise trendy Meat Packing District, but my doubts were erased with the first bite. Each course of the changing tasting menu — from the tartare of young bull served with Limfjord oysters and marinated beets to the raw milk cheese — features mainly local ingredients. The chefs, Johannes Vestergaard and Niclas Gronhoj Moller, create light-handed dishes that look simple but surprise with the depth of their flavor. And on one of those spring evenings when the rain or cold returns, there is no cozier spot than at one of their candlelit tables."

[Læs hele artiklen i New York Times](#)

Maj 2016

Kødbyen er med i nomineringer overalt

Kødbyens virksomheder er nomineret både hos AOK, i Politiken og i Københavns KommuneA

AOK Byens Bedste 2016

5 virksomheder optræder på listen over nominerede til AOK Byens Bedste 2016 priserne:

Byens bedste Take Away: WeDoFood
Byens Bedste Brunch/Morgenmad: Fleisch
Byens Bedste Burger: Tommi's Burger Joint & Juicy Burger
Byens Bedste Kaffe: Prolog Coffee Bar
Politikens "I Byen Prisen 2016"

Også i Politikens årlige uddeling sætter Kødbyen sit tydelige præg:

Årets Københavner:

- Lennart Lajboschitz (Mitco Aps, Høkerboderne 8-10)

- Simon Bacon Kullegaard (Kødbyens Mad & Marked - som eksponent for de tre drivkræfter bag markedet: Simon, Christian Astorp og Jakob Uhd)

Årets sted i Byen: Kødbyens Mad & Marked

Københavns Kommunes Erhvervspris 2016:

Kødbyens Mad & Marked er nomineret i kategorien "**Attraktiv By**".

De andre nominerede er: Henning Larsen A/S, Jeudan A/S og SLA A/S

Erhvervsprisen afgøres af en udpeget jury.

April 2016

Ny skole i Kødbyen?

Måske kommer der en ny skole i Kødbyen. Lokalplansarbejdet for Den Hvide Kødby er midlertidigt suspenderet.

Borgerrepræsentationen har netop afsat 2,2 mio. kr for at undersøge, om det kan lade sig gøre at opføre en helt ny skole på den såkaldte hjørnegrund ved Dybbølsbro-krydset.

Uddrag af forligsteksten:

"Det skal undersøges, hvorvidt der i forbindelse med skolen er mulighed for at oprette en idrætshal, madskole og kulturfacilitet i Kødbyen. Indtægter fra salg af Gasværksvejens Skole og eventuelt salg af bibliotek og kulturhus i Lyrskovgade kan ligeledes indgå i finansiering af ny skole med idrætshal, madskole og kulturfacilitet i Kødbyen.

Parterne er enige om, at de lokale borgere og brugere af skolen og kulturfaciliteterne skal inddrages gennem en lokalforankret høringsproces, samt at resultaterne af de indledende undersøgelser af en eventuel ny skole med idrætshal, madskole og kulturfacilitet i Kødbyen skal foreligge til forhandlingerne om Budget 2017, hvormed der kan tages endelig politisk beslutning om at afsætte midler til planlægning af byggeprojektet i Budget 2017 og en kommende anlægsbevilling i Budget 2018."

Beslutningen har allerede fået betydning for Kødbyens lejere, idet udarbejdelsen af den nye lokalplan for Kødbyen er blevet suspenderet, indtil forundersøgelsens resultater ligger klar. Der er derved ikke længere udsigt til et behandlingsstop af byggesager til efteråret, som vi har varslet om tidligere. Når den nye tidsplan for lokalplansarbejdet genoptages orientere vi yderligere.

April 2016

Kødbyen 2015

For første gang er der udarbejdet en særskilt beretning om udviklingen i Kødbyen.

Læs om året der gik og planer for det kommende år.

Beretningen er opdelt i en hoveddel og et appendiks, for de mere interesserede. I appendikset kan læse mere om en række konkrete indsatser, som vi har arbejdet med i 2015.

Du kan finde beretning og appendiks under "[Arkiv](#)"

[Artikel i Politiken](#)

April 2016

Osteriet&ko åbner osterskole i Kødbyen

Alle er inviteret med på skolebænken

Hen over foråret udbyder Osteriet fire tematiserede osteskoler.

[Osteriets Hjemmeside](#)
[Artikel i Netavisen om osteskolen](#)

April 2016

Brand i Slagterboderne

Kødbyen blev lukket mens en Madvogn brændte i Slagterboderne

Natten mellem lørdag d. 19. marts og søndag d. 20 marts gik der ild i en parkeret madvogn i Slagterboderne. Branden udviklede sig hurtigt og da vognen bla. indeholdt gasflasker, blev Kødbyen rømmet for gæster af Brandvæsnet.

Skaderne efter branden er tydelige: Asfalten har taget skade og ca. 14 vinduer blev sprængt af varmen og det tryk der kom, da gasflasken sprang.

Der skete ingen personskade.

[Se TV-Lorrys indslag fra branden](#)

Marts 2016

DAT-Schaub logo brændt

Et af Kødbyen kendte logoer brændte d. 2. marts 2016

Det var uden yderligere skade på bygninger og mennesker da DAT-Schaubs kendte logo brændte.

Natten mellem d. 2. & 3. marts rykkede Hovedstadens Beredskab ud og slukkede ilden. De skriver i deres døgnrapport:

"Ved ankomst ses ild i skilt på facade af bygning. Udpeget fareområde (nedstyrtningsfare) under skilt samt afspærret dette. Opstartet slukning med HT rør tilsat a-skum. Afslukket skilt fra drejestige samt foretaget kontrol af tagkonstruktion med termisk kamera. Fjernet skilt med koblen. Foretaget visuel kontrol af bygning via vinduer, iab."

Februar 2016

Virtual Reality i Høkerboderne

Nu kommer der liv i Høkerboderne 8-10

Lajboschitz junior starter, sammen med sin kollega Peter Fisher, en Virtual Reality-butik, i lokaler lejet af firmaet MITCO.

I første omgang afprøves konceptet med en pop up butik i et halvt år, men ambitionerne rækker længere end som så.

Om fremtiden for vr-butikken fortsætter i Kødbyen er endnu uvist. Det eneste sikre er, at MITCO lover spændende, udfordrende og udadvendte aktiviteter til glæde for Kødbyen og Kødbyens mange gæster i deres nye lokaler fordelt over to etager.

Simon Lajboschitz er søn af Lennart Lajboschitz, som er kendt for Tiger butikkerne og seneste har brugt sit store drive på at etablere "Absalon" i den tidligere Absalon kirke på Sdr. Boulevard.

[Artikel i Politiken](#)
[Indslag i TV2 nyhederne fra åbningsreceptionen](#)
[Interview med Simon Lajboschitz i DR2](#)

Januar 2016

Kødbyens Mad & Marked er blandt de 15 bedste

Kødbyens Mad & Marked udmærker sig i Politikens gennemgang af spisesteder.

Ingen spisesteder fik 6 hjerter i Politiken i 2015. 15 steder var gode nok til at få fem hjerter - heriblandt Kødbyens Mad & Marked.

December 2015

Ost i Kødbyen

Osteriet & ko er flyttet ind på Flæsketorvet

Med Kødbyens senest tilkomne lejer, er det nu muligt at svælge i gode oste fra ind- og udland.

Osteriet præsenterer 3 generationers indgående kendskab til oste, som langes over disken på Flæsketorvet 55.

[Osteriets hjemmeside](#)

December 2015

Rejsegilde

Den 11. december 2015 var der rejsegilde i det kommende Stofindtagelsesrum i den tidligere Fragtmanscentral

Der var bogstaveligt talt højt til loftet, da Frank Jensen med en tale markerede rejsegildet i Halmtorvet 17.

[Se indslag i TV2-Lorry fra dagen](#)

November 2015

Nye pissoirer i den Hvide Kødby

Væghængte pissoirer er en del af løsningen.

En del af Kødbyens gæster kan ikke finde et toilet og bruger derfor vægge og døre som offentlige pissoirer. Og det er noget rod.

For at komme en del af problemet til livs har Københavns Ejendomme fået firmaet UIWE til at designe et særligt Kødby-pissoir.

Vi kalder det Pee On The Wall, men håber at det netop modvirker det.

Vi har sat fem pissoirer op i Den Hvide Kødby og tilsluttet dem, så de allerede nu er fuldt funktionsdygtige.

Til foråret, når varmen og de mange udendørs gæster kommer, sætter vi fokus på de nye muligheder. Vi har en række tiltag parat i skuffen, som vil få gæster til at være opmærksom på de nye pissoirer.

OG ... vi benyttede lejligheden til også at opgradere cykelparkeringen på Flæsketorvet med 127 nye cykelparkeringspladser.

Se hvor de nye pissoirer er etableret på [vedlagte kort](#).

November 2015

Kødbyens Mad & Julemarked.

Kødbyens Mad og Marked holder gryden i kog med to weekender i julens tegn på Flæsketorvet

Oplev Kødbyens Mad & Marked i julestemning, når markedet fejrer julens kulinariske glæder i weekenderne 5-6. dec samt 19-20 december.

November 2015

Kalu satser på det nordiske

Nordic Food Export er startet på Flæsketorvet 55

Nu har foodies fra det store udland mulighed for at smage økologisk wienerbrød, ost, chokolade fra vilde kakaoplanser, og røget laks af høj kvalitet. Den nye virksomhed Nordic Food Export, der er stiftet af Kalu A/S, udbreder skandinaviske produkter af høj kvalitet til resten af Europa og Nordamerika.

Nordic Food Export har indgået et samarbejde med danske og svenske partnere, som alle er professionelle ildsjæle med sans for kvalitet og den gode historie. Partnerne tæller bl.a. Oialla, Sørís, Knuthenlund, Cofoco, Magnihill og Bondens Skafferí.

[Nordic Food Exports hjemmeside](#)

Oktober 2015

Harveys skifter stil

Fra nat- til kaffeklub

Harveys dropper natklubaktiviteterne og relancerer sig selv som kaffe- og vinbar.

[Se artikel i politiken om den nye stil.](#)

Oktober 2015

Fleisch får international opmærksomhed.

Den britiske rejseguide "Sartorial Guide" har været i København, og fremhæver Fleisch som et af de fem steder, man skal besøge.

[se artiklen i Satorial Guide](#)

September 2015

Kødbyfesten var en stor succes

Kødbyen blev fejret hele vejen rundt.

Der var både børnedisko på mesteren & lørlingen for de helt små og Winnie Who for de lidt større.

En god fest med god stemning og engagerede lejere. Tak for dagen. Måske er der skabt en tradition.

[Se billeder fra Kødbyfesten](#)

September 2015

Kødbyforeningen står bag årets fejring af Kødbyen

I samarbejde med Kødbyens Mad & marked slår Kødbyforeningen dørene op for årets festival i Kødbyen: Kødbyfesten.

Se vedlagte pressemeddelelse fra Kødbyforeningen, hvor festens program også fremgår.

Kødbyens Mad & Marked har åbent til kl. 22 på dagen.

[Kødbyfesten på facebook](#)

[Artikel i Politiken](#)

[Pressemeddelelse fra Kødbyforeningen](#)

august 2015

TV Lorry satte fokus på Kødbyen

I anledning af åbningen af Fleisch, fik TV Lorry Mikkel Sarbo (Kødbyforeningens bestyrelse) til at fortælle om Kødbyen.

[Se indslaget fra TV Lorry.](#)

august 2015

Innovationshuset er åbnet

Københavns Kommunes Innovationshus holdt indflytningsreception i Halmtorvet 27

Det var Overborgmester Frank Jensen der holdt åbningstalen, da Innovationshuset slog dørene op for deres nyrenoverede lokaler, som de har overtaget efter Danske bank.

Formålet med huset er, at forbedre offentlig service ved at få nye ideer og eksperimenter ind i systemet. I invitationen til receptionen kunne man bla. læse: "Plejer" er død, og nye eksperimenterende metoder skal føre til bedre og billigere løsninger inden for kommunens byggeri, digitalisering og velfærdsservices.

[Innovationshuset på facebook](#)

[Berlingske Business artikel om innovationshuset](#)

august 2015

Maxjenny! i Kødbyen

Maxjenny! åbner officielt lørdag d. 22. august 2015.

Nu er det ikke kun Øksnehallen der kan prale af mode. Høkerboderne er nu også på det landkort og kan brøste sig af modetøj i verdensklasse.

[Maxjennys hjemmeside.](#)

[Artikel i Lokalavisen Vesterbro.](#)

august 2015

Magasasa er åbnet på Flæsketorvet

Kødbyen har fået en kinesisk restaurant.

Med Magasasa på Flæsketorvet 54-56 udvides kæden med den tredje restaurant i København.

Specialiteten er Dim-Sum men disker også op med cocktails om aftenen.

[Magasasas hjemmeside](#)

[Magasasa på facebook](#)

august 2015

Fleisch er åbnet i Slagterboderne 7-9

Kødbyen har fået en ny slagter og restaurant i Slagterboderne 7-9 med det sigende navn Fleisch.

I juli er Kødbyens nyeste restaurant åbnet i Slagterboderne 7-9. Her kan kunderne købe kød til at tage med hjem eller nyde retter i restauranten, som hedder Fleisch.

[Se artikel om Fleisch på AOK](#)

[Fleisch's hjemmeside](#)

[Fleisch på facebook](#)

juli 2015

Scandic bliver ny nabo til Kødbyen

Scandic bygger nyt hotel på grunden ud mod Skelbækgade

Scandic er glad for at blive "en del" af Kødbyen, som de opfatter som Københavns nye kraftcenter.

Jens Mathiesen, adm. direktør for Scandic Hotels Danmark udtaler: "*Tendensen går i retning af, at hotelgæster gerne vil mærke pulsen i byen. Når de forlader hotellet, ønsker de at træde direkte ud i byens liv. Derfor bliver det nye Scandic i Kødbyen også en del af nærmiljøet med en rigtig god restaurant, som skal tilbyde oplevelser til både turister og københavnere. Hotellet udvikles så det bliver en integreret del af Kødbyen. Vi har stor respekt for lokalmiljøet og ønsker et levende hotel, hvor man kan gå ind fra gaden til en spændende restaurant, der tiltrækker københavnere", siger han.*

Scandic hæfter sig ved, at hele området ved Kødbyen, Skelbækgade, Halmtorvet og Sønder Boulevard i disse år gennemgår en forvandling og bliver »et nyt kraftcenter i Københavns City« med blandt andet nye restauranter, gallerier og kreative virksomheder.

[Artikel i Business](#)

[Artikel i Dagens Byggeri](#)

[Link til lokalplanen](#)

juni 2015

To virksomheder i Kødbyen vinder AOK priser

Kødbyen er endnu engang med i vinderfeltet.

Byens borgere og gæster har afgivet deres stemmer og i 2015 er to af Kødbyens virksomheder endt med en fornem AOK pris.

Wedofood på Halmtorvet er præmieret som Byens Bedste Takeaway.

Kødbyens Mad & Marked fik den eftertragtede "AOK-pris". AOK Prisen beskrives som ... "*en hyldest til de projekter, der ihærdigt forsøger at gøre vores alle sammens by til den bedste, man kan forestille sig at leve i*".

[Se alle vinderne på aok.dk](#)

Maj 2015

Ikea og ArtRebels til Kødbyen

Ikea er faldet for Kødbyens særlige dynamik og etablerer deres nye udviklingsafdeling på Flæsketorvet

Det bliver i en del af Kongsbaks lokaler på Flæsketorvet, at Ikea skal tænke skævt og kreativt. Sammen med en gammel Kødbykending, ArtRebels, skal nye Ikea produkter udvikles i en åbent og offentligt tilgængeligt kreativt rum.

Læs mere om konceptet i den [vedhæftede artikel fra Politiken d. 24. maj 2015](#).

Maj 2015

8 nomineringer til Kødbyen

Virksomhederne i Kødbyen sætter tydeligt præg på årets "Byens Bedste" afstemning

Hele 8 virksomheder, fordelt på 7 kategorier, er nomineret i "AOK - Byens bedste 2015" afstemning.

Fra Kødbyen er følgende virksomheder nomineret:

Kategori: AOK Prisen: Kødbyens Mad & Marked

Kategori: Byens Bedste Scene: Husets Teater

Kategori: Byens Bedste Gastronomi: Kul

Kategori: Byens Bedste Nye Restaurant: Gorilla

Kategori: Byens Bedste Burger: Tommi's Burger Joint samt Juicy Burger

Kategori: Byens Bedste Takeaway: WeDoFood

Kategori: Byens Bedste Øloplevelse: WarPigs

April 2015

Nyt Marked i Kødbyen

Kødbyens Mad & Marked åbnede med et to-dages velbesøgt marked.

Lørdag 4. april 2015 var en mærkedag i Kødbyens historie. Det var dagen, hvor Kødbyens Mad & Marked løb af stablen for første gang. 62 stadeholdere, ti-tusinder af gæster og tonsvis af hjemmelavet mad og friske råvarer var udgangspunktet for det tilbagevendende lørdagsmarked.

Markeet har også åbent den første søndag i juni, juli og august.

Markedet er allerede efter første weekend et samlingspunkt for hele byen og dens madvenner med fokus på råvarer og mad, som kan mærkes, smages og duftes. Det er et marked med stor diversitet, hvor kodeordet er tilgængelighed. Du kan købe det, du skal bruge til din aftensmad uden at skulle i supermarkedet på vejen hjem og du kan spise dig mæt til frokost ved langbordene i markedets hjerte.

Bag markedet står de tre venner Christian Lundgaard Astorp, Simon Bacon Aldinger Kullegaard og Jacob Uhd Jepsen som sammen og hver for sig har stor erfaring med økonomi, kommunikation og markedsdrift.

”Vi vil se hvad københavnere med en kok i maven kan, når de får muligheden. Vi vil se, hvad vores yndlingsrestauranter, cafeer og grønthandlere kan, når de kommer lidt ud af komfortzonen. Vi vil lokke oplandets gode bondemænd og koner til byen og vi vil give alle københavnere, spæd, ung og gammel, et marked i øjenhøjde med deres behov. Vi er både glade og ydmyge over at få lov til at skabe en oplevelse, der kan komme til præge København positivt i årene fremover. Du møder aldrig helt den samme stadesammensætning på Kødbyens Mad & Marked. Diversiteten betyder alt for os og den skal sikres via fleksibiliteten i bookingmulighederne og dynamikken på markedspladsen. Vi skal gøre det nemt og tilgængeligt både for ildsjælene bag disken og for kunderne foran.” Siger Simon Bacon Aldinger Kullegaard.

Kødbyens Mad & Marked løber til lørdag d. 26. sept. 2015, men kan også findes i sommeren 2016. I den mellemliggende vinterperiode vil du også kunne nyde markedet. Dog ikke hver weekend, men planen er at 'holde gryden i kog' med et månedligt temamarked.

Se mere om markedet på deres hjemmeside, hvor du også kan booke stader. Eller find markedet på facebook.

[Kødbyen Mad & Markeds hjemmeside](#)

April 2015

Mexicansk streetfood i Kødbyen

Bakken åbner med nyt mexicansk koncept

Bakken på Flæsketorvet 17-19 åbner El Barrio (Kvarteret) som sælger mexicansk street food.

[Bakkens hjemmeside](#)

marts 2015

Warpigs åbner den 10. april på Flæsketorvet

Stor åbning af Warpigs med aktiviteter på Flæsketorvet

Kødbyens nye brygpub Warpigs åbner på Flæsketorvet 25-37 fredag den 10. april med en stor åbningsfest. Brygpubben er et samarbejde mellem Mikkeller, det amerikanske bryggeri Three Floyds og den amerikanske gærproducent White Labs.

[Læs om åbningen på AOK](#)

[Læs om åbningen på Beerticker](#)

jan 2015

Nose2tail åbner restaurant nr 2 i Kødbyen

Endnu en ny restaurant er åbnet i Den Hvide Kødby

Efter flere års venten pga. miljøkrav i Kødbyen er Nose2Tail Meat & Seafood nu åbnet på Kødboderne 7-9.

Restauranten serverer steaks og alt godt fra havet.

[Restaurants hjemmeside](#)

jan 2015

Fotografisk Center er flyttet til Kødbyen

Ny fast lejer i Bygning 55

Fotografisk Center er flyttet væk fra Carlsberg og ind i Kødbyen.

Du kan finde Fotografisk Center i Staldgade 16 (Bygning 55) i Den Grå Kødby.

[Fotografisk Centers hjemmeside](#)

Nov. 2014

Nyt Galleri i Kødbyen

Galleriet Gether Contemporary er åbnet d. 21. november 2014

[Galleriets Hjemmeside](#)

[Læs om åbningen på "Kunsten Nu"](#)

Dec. 2014.

Kødbyen - Danmarks første lydmuseum

Kødbyen er kommet på det digitale landkort. Hør fortiden fortalt gennem app'en Recho.

Tusinder af mennesker bruger dagligt Kødbyen i København. Slagtere, gallerister, cross fittere og festgængere. Men det er de færreste, der kender til alle de historier den alsidige kødby gemmer på. Det vil Kødbyen nu gøre op med i et nyt ambitiøst projekt, der skal lade Kødbyens vægge tale. Danmarks første virtuelle lydmuseum er åbnet i Kødbyen.

De fleste danskere besøger Kødbyen med det ene eller andet formål, men ved vi egentlig, hvad der foregår, når vi ikke lige er der? Ved de festglade unge, hvad slagterne laver og omvendt? Det spørgsmål har Københavns Kommunes ejendomsselskab, Københavns Ejendomme stillet sig selv.

"Det unikke ved Kødbyen er jo netop, at vi har så mange forskellige folk, der bruger det samme område til vidt forskellige formål. Tidligt om morgenen bliver der skåret kød, om dagen drives alskens kreative virksomheder og om aftenen åbner restauranter og natklubber dørene op", siger Kundechef i Københavns Ejendomme John Dahl-Pedersen. "Med Kødbyens Bekendelser vil både de besøgende og dem, der bruger Kødbyen regelmæssigt, få et indblik i de forskellige verdener og vi håber, at publikum vil være med til at præge den historie, der blive fortalt og lyttet til, - også om mange år."

"Kødbyen er på mange måder essensen af København. Her er både de nye, hippe steder og nostalgien og traditionerne fra de gamle grossister og fabrikker. Jeg glæder mig meget til at københavnernes får mulighed for at opdage – og genopdage - Kødbyen gennem de unikke oplevelser, det nye lydmuseum tilbyder", siger overborgmester Frank Jensen.

Historierne er fortalt gennem lyd, som ligger på en stedsspecifik lyd-app, der hedder Recho. Over en weekend i september optog tre tilrettelæggere historier fra Kødbyen. Foran en slagter vil du for eksempel kunne høre slagtermester Jimmys undskyldning for ikke at tage hjem til konen, og ti meter derfra, ligger historien om en flok piger i en lyserød Hummer limousine på vej til fest.

Det virtuelle lydmuseum hedder "Kødbyens Bekendelser" og er blevet til i et samarbejde mellem Stedsans på P1, Københavns Kommune og Recho.

Ved åbningen frigives de første 50 fortællinger, deriblandt bidder fra Stedsans på P1's arkiv. Ved hjælp af den gratis app Recho kan alle gå på opdagelse i kødbyen, samt optage og uploade egne fortællinger. I sommeren 2015 vil museet igen holde en fernisering efter seks måneders bidrag fra de besøgende.

Lyd museet er åbent for bidrag til sommeren 2015, og lydene vil være tilgængelige for altid.

<http://www.recho.org>

Nov. 2014.

Ny leder af Kødbyen - Mads Uldall

D. 1. november 2014 startede Mads Uldall som ny leder af Kødbyen.

Mads Uldall medbringer en lang række erfaringer, som Kødbyen kommer til at nyde godt af.

Mads kommer fra en stilling som sekretariatsleder i områdefornyelsen Skt. Kjelds Kvarter på Østerbro, hvor han de sidste fire år har arbejdet med kulturelle projekter og nye grønne byrum.

Inden da har Mads været sekretariatschef på Musicon i Roskilde, hvor han i et tæt samarbejde med blandt andet Roskilde Festival har været med til at udvikle Musicon til en kreativ bydel med blandt andet Danmarks Rockmuseum.

Tidligere har Mads været erhvervschef i Roskilde Kommune, byplankonsulent i Skaarup og Jespersen og projektleder hos Dansk Byplanlaboratorium.

Mads er bosiddende på Vesterbro og brænder for at komme i gang med at udvikle Kødbyen til glæde for lejerne, gæster og Vesterbro.

11-10-2014

Gorillaen er flyttet ind

Restaurant Gorilla er åbnet i Karrierebars tidligere lokaler på Flæsketorvet 57-67.

[Restaurant Gorillas hjemmeside](#)
[Politikens anmeldelse af Gorilla](#)

4-10-2014

Kødbyen på New York Times liste - Det skal du se i København

New York Times har været i København igen, og det er det kommet en artikel ud af.

Hvis du kun har 36 timer til rådighed, hvad skal du så se i København? Her kommer gallerierne i Kødbyen med på en liste over de 12 mest oplagte aktiviteter.

[Se artiklen fra New York Times.](#)

7-8-2014

Thrillist udnævner Vesterbro til det 4. mest hippe kvarter i verden

Thrillist, der en amerikansk hjemmeside med omtale af mad og kultur, har lavet en liste over de mest hippe kvarterer i verden.

Her kommer Vesterbro ind på en flot 4. plads. På siden er der linket til Wonderful Copenhagens hjemmeside, der omtaler Kødbyen som det mest hippe område på Vesterbro.

[Læs artiklen.](#)

16-06-2014

NOHO åbner nye kontorpladser i Kødbyen

Datoen nærmer sig for åbningen af NOHO - en ny afdeling af Skandinaviens største kontorhotel, der udvides med ca. 2.100 m2.

Her er der mulighed for virksomheder at leje nyindrettede enkeltmands kontorpladser i New Yorker stil.

En netværkscafé, der hænger sammen med kontorpladserne, åbner på Flæsketorvet 26-28.

Læs mere om hvordan du kan leje en kontorplads i [NOHO](#).

16-6-2014

Tommi's Burgerjoint åbner den 17. juni i Kødbyen

Tommi's Burgerjoint åbner den 17. juni i Kødbyen på Høkerboderne 21-23.

Stedet er et cool islandsk sted med burgers som man kender fra Reykjavik, London og Berlin.

Tommi's Burgerjoint er også på [Facebook](#).

16-6-2014

Mikkeller og Three Lloyds åbner mikrobryggeri og brygpub i Kødbyen

Det kendte danske bryggeri Mikkeller og det kendte amerikanske bryggeri Three Lloyds åbner sidst på året eller i starten af 2015 et nyt mikrobryggeri med brygpub på Flæsketorvet i Kødbyen.

Læs mere om det spændende projekt i [Politikens iBYEN](#).

4-6-2014

Ny kvartermanager i Kødbyen

Niels Birk er 2. juni 2014 startet i Københavns Ejendomme som ny kvartermanager i Kødbyen. Stillingen er midlertidig og ophører ved udgangen af 2014.

Kvartermanagerens primære opgave er at hjælpe lejerne i Kødbyen med kontakt til myndigheder, f.eks. ved ansøgninger og tilladelser.

En anden opgave er at udarbejde et idekatalog til bedre anvendelse af udearealerne, faciliteter til marked, grønne tage, affaldshåndtering, søgning af fondsmidler, arrangementer o.l.

Niels Birk har base i Københavns Ejendomme på Nyropsgade 1, 5. sal, 1602 København V, men kommer til at være meget i Kødbyen.

Du er som lejer velkommen til at kontakte kvartermanageren i Kødbyen angående myndighedsansøgninger, gode ideer o.l.

Kontaktinfo:
Niels Birk

Nyropsgade 1, 5.

1602 København V

Tlf. 2966 4109

Email: niels.birk@kff.kk.dk

Læs mere om kvartermanagerens rolle i en artikel i [Vesterbro Bladet](#).

14-02-2014

NIBBLE åbner den 19. februar i Høkerboderne 16

Madgourmeterne í m a Kombo åbner den 19. februar 2014 kl. 19 deres mest ambitiøse projekt NIBBLE i Høkerboderne 16.

NIBBLE har verdens bedste og største samling af uafhængige madmagasiner og mærkelige kulinariske ting i et nærmest spiseligt univers designet af OeO Design Studio.

Læs mere om NIBBLE i [Berlingske Tidende](#).
[NIBBLE's egen hjemmeside](#).

25-10-2013

Michelin-kokke åbner ny restaurant i Kødbyen den 13. november 2013

Den 13. november 2013, kl. 18.00 åbner Restaurant Kul i Høkerboderne 16B-20 i Kødbyen.

Læs mere om åbningen og konceptet på [Alt Om København](#).

Se [restaurantens hjemmeside](#).

Se [IBYENS](#) omtale af den nye restaurant i Kødbyen.

Restauranten er den første aktivitet der åbner i området omkring Høkerboderne i Kødbyen, hvor der har været begrænsninger i udlejningen pga. miljøkrav til det centrale køleanlæg.

18-9-2012

Ny budgetaftale i København giver midler til miljøgodkendelse af ammoniakanlægget i Kødbyen

Budgetforliget for 2013 afsætter midler til løsning af ammoniakproblematikken i Kødbyen.

Se [BUDGET 2013](#).

I aftaleteksten for BUDGET 13 står følgende på s. 38 om Den Hvide Kødby:

Den Hvide Kødby

Ammoniak anlægget i Den Hvide Kødby leverer kulde til lejerne. Grundet skærpede sikkerhedskrav til anlægget er der behov for at gennemføre en række tekniske ændringer for, at anlægget kan opnå miljøgodkendelse.

Såfremt der samtidig foretages en energioptimering af anlægget, vil det reducere anlæggets årlige elforbrug med ca. 15 pct. Udgiften til energioptimering forventes at udgøre 8 mio. kr.

Den samlede udgift til gennemførelse af sikkerhedsændringer og energioptimering udgør 42 mio. kr., hvortil kommer administrationshonorar til KEjd på 944 tkr., i alt 42,944 mio. kr.

Aftaleparterne er enige om, at der i forbindelse med budget 2013 afsættes:

43,0 mio. kr. i anlægsudgifter vedr. køleanlægget i Den Hvide Kødby, fordelt med 4,1 mio. kr. i 2012, 15,0 mio. kr. i 2013 og 23,9 mio. kr. i 2014.

I forbindelse med ombygning af køleanlægget omlægges opkrævning af kuldebetaling hos lejerne, således at lejerne fremover opkræves et fast beløb pr. MWh til hensættelser til fornyelse mv. af anlægget, mens lejerne fremover hverken belastes af den aktuelle anlægsudgift eller af den nuværende afskrivningssaldo i kulderegnskabet (nutidsværdi ca. 18,6 mio. kr.). Herved bortfalder Københavns Ejendomes indtægter fra afskrivninger på 3,3 mio. kr. årligt, mens der opnås indtægter fra hensættelser på 1,8 mio. kr. årligt.

Aftaleparterne er derfor enige om, at:

Københavns Ejendomes indtægtskrav fra 2013 og frem netto reduceres med 1,5 mio. kr., idet indtægtskravet reduceres med 3,3 mio. kr. vedr. afskrivninger og samtidig forøges med 1,8 mio. kr. vedr. hensættelser.

24-4-2012

V1 Gallery i Kødbyen er ifølge Monocle det mest interessante sted i Danmark for kunstlere

V1 Gallery på Flæsketorvet i Kødbyen er for nyligt blevet udnævnt af det internationale magasin som det mest interessante sted at besøge for kunstlere i Danmark.

Læs mere på [DR's hjemmeside](#).
[Galleriets egen hjemmeside](#).

31-5-2011

Start! Festivalen holdes i Den Brune Kødby den 16.-18. juni

Den Brune Kødby lægger danner igen ramme om Start! Festivalen 2011, som afvikles den torsdag den 16. juni til lørdag den 18. juni.

31-5-2011

Cykelevent i Den Hvide Kødby den 4. juni

Lørdag den 4. juni afvikles kl. 10.00-11.00 et cykelevent for ca. 100-150 cyklister i Den Hvide Kødby på Flæsketorvet i tilknytning til Distortion Festivalen i Den Brune Kødby.
Eventet finder sted på Flæsketorvet og i Slagtehusgade gennem porten nærmest Halmtorvet.

Der er ikke tale om cykelræs men et projekt, som samler penge ind til Projekt Zambia.

Københavns Ejendomme beder om, at alle tager gensidigt hensyn, da arrangementet kun varer 1 time.

31-5-2011

Distortion festivalen kommer til Den Brune Kødby den 3. og 4. juni

Distortion Festivalen holder i år afslutning i Den Brune Kødby ved Øksnehallen fredag den 4. juni og lørdag den 5. juni 2011.

30-3-2011

Ny restaurant Nose2Tail åbner i Kødbyen den 31. marts 2011

En ny restaurant Nose2Tail åbner i Kødbyen den 31. marts 2011. Indgangen til kælderlokalerne sker fra Flæsketorvet 13 A ved "Bakken".

Konceptet er "Mad fra hele dyr" - dvs. fra snude til hale, deraf navnet Nose2Tail.

[Alt Om København](#) omtaler Nose2Tail.

[Nose2Tails hjemmeside](#).

Se en [anmeldelse af Nose2Tail](#).

24-3-2011

Baisikeli åbner i Kødbyen

Baisikeli åbner i Kødbyen på Ingerslevsgade 80-90 i et tidligere autoværksted med salg, reparation og udlejning af cykler.

Baisikeli er kendt for en høj social profil, fordi man har cykel-projekter i Afrika, hvilket bl.a. resulterede i prisen som årets socialøkonomiske virksomhed 2009.

[Baisikelis hjemmeside](#).

15-2-2011

Lades Kælder åbner i Kødboderne 18

Lades Kælder, der tidligere har holdt til i centrum af København, åbner en ny rockklub i det tidligere spillested Kødboderne 18.

20-1-2011

Nyt italiensk bageri åbner den 27. januar i Kødbyen

Københavns Ejendomme byder det nye italienske bageri Il Molino velkommen i Kødbyen. Der har længe været behov for et bageri i Kødbyen, og dette er nu lykkedes med Il Molino, der bager 100 % økologisk brød i en trækulsfyret stenovn, som er importeret fra Italien og opbygget på stedet af italienske håndværkere.

Indretningen er et udtryk for den gode smag, der kendetegner det bedste fra Italien med håndsatte mosiaker på ovnen og bordene i åbne og lyse lokaler. Ved siden af bageriet, som nok er et af de største i København, er placeret et åbent værksted, hvor der med tiden vil blive produceret pasta som i Italien af fagkyndige italienere.

Københavns Ejendomme er glade for det nye bageri, som vil betjene gamle og nye kunder i Kødbyens travle omgivelser blandt kunstnere og kreative og kødforarbejdende virksomheder. Bageriet har åbningsdag den 27. januar 2011 kl. 11.00-16.00. Vi ønsker Il Molino held og lykke fremover.

7-1-2011

Kødbyens Fiskebar nævnt i Time Magazine

I en artikel i Time Magazine fra den 30. december 2010 nævnes Kødbyens Fiskebar som en af 5 årsager til at besøge København.

Se artiklen i [Time Magazine](#) om bl.a. Kødbyens Fiskebar.

23-9-2010

Byens bedste pizza fås ifølge AOK i Kødbyen

Alt Om København (AOK) anmelder den 22. september 2010 det nye italienske pizzeria i Kødbyen, som hedder Mother og kalder det byens bedste pizza.

Se omtalen af Mother i [AOK](#).

[Mothers hjemmeside](#).

[Magasinet KBH](#) bringer den 16. september 2010 en artikel om Mother.

[Jyllandsposten](#) bringer den 2. oktober 2010 en artikel om Mother.

4-8-2010

Italiensk luksuspizzeria åbner den 26. august i Kødbyen

Italiensk luksuspizzeria åbner den 26. august 2010 i lokaler på Høkerboderne 9-15 i Kødbyen. Åbningen er udsat fra den 19. august til den 26. august.

27-6-2010

To steder i Kødbyen er Byens Bedste ifølge AOK

Kødbyens Fiskebar

Byens Bedste Nye Restaurant 2010 er ifølge AOK Kødbyens Fiskebar på Flæsketorvet 100.

Se omtale af Kødbyens Fiskebar på [AOK](#).

18-5-2010

"Bakken" åbner i Kødbyen den 18. maj

En ny bar kaldet "Bakken" åbner i Kødbyen den 18. maj på Flæsketorvet 17-19, hvor Artrebels tidligere havde deres hovedlejemål.

[Bakkens hjemmeside.](#)

23-4-2010

Ny butik med fitness og kunst åbner i Kødbyen

En ny butik kaldet The Butcher's Shop åbner fredag den 23. april i Kødbyen på Høkerboderne 8.

Det er folkene bag fitnesscentret Crossfit Butcher's Lab, der åbner en kombineret butik for træningsudstyr og kunstudstilling med fernisering kl. 16-20 af kunstneren Sune "Duudle" Ehlers.