

torvehaller i København. og siden landet rundt...

market halls in copenhagen.

and then in the rest of the country...

En fødevarernes oase – med varer fra Læsø, Samsø, Bornholm, Nordjylland, Lolland-Falster, Fejø, Fyn, Skåne, Færøerne, Grønland med mange flere. Alle Danmarks regioner og tætteste naboer samles midt i landets største trafikale knudepunkt, Israels Plads ved Nørreport i København.

A cornucopia of food with products from Læsø, Samsø, Bornholm, Northern Jutland, Lolland-Falster, Fejø, Funen, Scania, The Faroes, Greenland and many other locations. All Denmark's regions and closest neighbours gathering in the middle of the country's busiest traffic junction, Israels Plads by Nørreport Station in Copenhagen.

TEKST / TEXT HANS PETER HAGENS

FOTO / PHOTO HANS PETER HAGENS

MODELFOTO / MODEL PHOTO JENS FREDERIKSEN



Torvepladsen rummer 2 torvehaller med overdækkede stader til kød, fisk, ost mv, der kan lejes på årsbasis, hvorimellem placeres et større træbeplantet pladsrum til de udendørs stader, der kan lejes på måneds-, uge- og dagsbasis. Metroen med egen opgang under den ene torvehalls tag, Nørreport Station, den underjordiske P-kælder med 1.300 pladser, samt en udvidet busstrafik vil skabe en optimal kundetilstrømning. The marketplace holds two markets halls with stalls for meat, fish, cheese etc, which can be rented on a yearly basis. In the large space between the two halls there are trees and room for outdoor stalls, which can be rented on a monthly, weekly or daily basis. Optimum traffic access is secured through the metro (with its own entrance in one of the halls), adjacent Nørreport Station, the underground parking facility with room for 1,300 cars, and added bus coverage.



Hele Israels Plads var fra 1889 til 1958 Københavns grønttorv med et leben uden lige. Foto: Københavns Bymuseum. [From 1889 to 1958 Israels Plads was the bustling produce market for all of Copenhagen. Photo: The Copenhagen City Museum.](#)

SOM MODSPIL TIL SUPERMARKEDERNES emballagecirkus og tilsætningsstofferens E-nummer-parader, skræddersys denne ambitiøse arkitektoniske torvefacilitet til at åbne dørene for de mindre producenter og deres specialprodukter, for derigennem at højne respekten for måltidet og madkulturen i Danmark. Ikke med moraliserende sundhedsparametre, men med frodigt handelsliv genereret af lokale stadeholdere, som personligt kører medicinresterne, salmonellaen, det overdrevne fedt- og sukkerindhold ud over sidelinien, og erstatter dem med de produkter, de selv har frembragt – eller designet, om man vil. *Design matters!* Godt design er kendetegnet ved det gode håndværk, og det skal gælde hele vejen “fra jord til bord”. Og fra de enkelte varer til selve torvehallerne.

De levende krabber, aborrerne, klipfisken, fasanerne, rådyr- og elgkødet, det hakkede lam, sprøde hvide og grønne asparges, trompet- og Karl Johan-svampe, friske gedeoste, den nyslyngede honning og de vilde blåbær, hindbær og muldebær skal præsenteres i en levende og funktionel arkitektur.

For hvem siger, at det ikke skal være sjovt at handle? Føl på tomaten, duft ingefæren, mærk havvæsnerne i fiskehandlernes akvarier, smag på den røgede reje, eller brieosten, se de kæmpe meloner!

Fra Havanna og Venedig til København Torvehandel hører enhver by til. Overalt i verden fremstår torvepladser som trækplastre fulde af liv og farver. Tænk på Campo dei Fiori i Rom, de glasoverdækkede markedshaller i Barcelona, Venedigs fiskehal lige ud til Canal Grande, Havannas flere etager høje “myretue” *Cuatro Caminos*, den franske atlantehavsby La Rochelles torv med alle sine østers og skaldyr. Eller tænk på de blomstrende svenske og finske saluhaller, for ikke at tale om det pragtfulde fisketorv i Bergen.

København har selv fine traditioner for torvehandel – Fisketorvet på Gammel Strand, slagterboderne i støbejernshallerne ved Nikolaj Kirke, og ikke mindst det store grønttorv på Israels Plads, der fungerede fra 1889 til 1958 – vidner om en levende fortid, men afslører samtidig, at Danmark er røget bag af dansen.

Hvorfor nu bruge tid på det igen? Fordi gode markeder medfører beriget byliv, bedre fødevarer-kvalitet og altid har en magnetisk virkning på såvel borgere og besøgende som turister. Fordi livets gang og stil ændres.

Hvordan? Israels Plads er optimalt beliggende med gennemgående trafikårer af en enhver art, stor, underjordisk P-kælder, og så tilmed omgivet af flere større boligkvarterer.

Analysen af de sydeuropæiske og skandinaviske torvehaller viser, at de besøgmæssigt og økonomisk bedst fungerende løsningsmodeller er baseret på en kombination af overdækkede stadepladser i direkte samspil med udendørs stadepladser. Lejen af den enkelte stadeplads tilpasses i henhold til størrelse, placering, faciliteter og lejeperiode (dags-/uge-/måned-/årsbasis), hvilket medfører både et bredt varesortiment og priser i flere klasser. Samt skaber rum, og dette er vigtigt for både den etablerede fiskehandler, den lille oste- eller æggproducent, såvel som de private svampe- og bærplukkere mv.

Torvehallerne skal have et udbud, der er stort, varieret og stabilt, så man på forhånd ved, at man ikke går forgæves. Men der skal i lige så høj grad være plads til årstidsbestemte overraskelser, f.eks. friskplukkede kantareller fra Bornholm eller kartoflerne fra Samsø. Dertil kommer, at det skal være et sted, hvor alle kan gøre deres indkøb, både dem med den velstrukturerede indkøbsseddel, og dem der kommer for at lade sig inspirere af dagens udbud af nicheprodukter og egnsspecialiteter.

Liv i Torvehallerne morgen, middag og aften Ikke alene Torvehallerne varer og arkitektur skal specialdesignes, men også den daglige driftsform. Torvehallerne vil således tilbyde både friske sæsonvarer/delikatesser og alle daglige basisfødevarer fra tidlig morgen til sen aften. Ved at variere – og i nogle tilfælde forlænge – det nuværende grønttorvs åbningstider betydeligt (der er i dag kun ca. 10 forsømte stadeholdere tilbage), udvides ikke bare livet på torvepladsen, men også indtjeningsmulighederne, til gavn for de sælgende og for de mange handlende, der kommer sent fra arbejde.

Klokken 6 om morgenen åbner bagerne, kaffe- og madpakkestaderne; Klokken 10 starter salget af frugt, grønt, kød, fisk, ost mv; Og når dagligvarestaderne lukker ned klokken 20 om aftenen, vil der stadig være liv og lys på torvepladsen, idet der planlægges 7-8 serveringssteder af forskellig art. Bla. et sushi-stade, et suppe & salat-stade, et kaffe/chokolade-stade, et lille spisested omkring pladsens lysende vandskulptur, en vin- og ølbar med lokale produkter, mobile stader med ristede kastanjer og økologiske pølser, som alle har åbent både om dagen og om aftenen. Om sommeren vil serveringsstederne desuden have mulighed for at opstille stole og borde til udendørs servering.

Heller ikke om natten vil pladsen ligge mørk og øde hen – en særlig nattebelysning med energisparepærer i hallerne samt fiberlys nedlagt i granitbelægningen vil give torvet et dæmpet lys, således at man også på vej hjem gennem byen i de mørke timer kan slentre gennem hallerne og lade sig inspirere til morgendagens indkøb.

Dertil kommer, at der etableres en enkelt døgnåben kiosk i torvehallerne, som vil kunne stå for salg af gængse kioskvare samt i mindre omfang daglige forbrugsvarer som tandpasta, toiletpapir, elpærer, batterier mm. Sammen med nattebelysningen forventes kiosken at have en præventiv effekt på hærværk og i øvrigt uvelkomne forbi-



Havannas to etager høje marked Cuatro Caminos, ude og inde. Exterior and interior of Havana's two-storey marketplace "Cuatro Caminos".



passerende ved, at der *altid* er åbent på torvepladsen og dermed *altid* liv.

Bespisning af 1000 mennesker

Ud over de forskellige serveringssteder vil det nye torverum byde sig til med nye måder, hvorpå torvets varer, det gode måltid og madkulturen kan komme i centrum. Israels Plads vil med de nye haller kunne danne ramme om utraditionelle fællesarrangementer, f.eks. kunne man tænke sig muligheden for bespisning af op til tusind mennesker:

På lune aftener i sommerhalvåret kan man spænde sejldug op mellem pladsens 41 lindetræer, hænge stormlygter og lanterner op i grebene, dække op med langborde og hvide duge fra den ene ende af det åbne areal til den anden. Her kan sankthansmenuer, høstmiddage og særlige temaaftener afholdes, her vil der kunne bydes på helstegt okse og pattegris, selv- og nyrøget laks, gigantiske osteborde og vinsmagning, kæmpepander over åben ild med paella og meget, meget mere.

Disse måltider skal naturligvis tilberedes af Torvehallerne egne råvarer, således at arrangementerne indgår i hallernes samlede omsætning.

Også i dagtimerne vil der være oplagte muligheder for at opleve specialarrangementer:

■ HAJ fanget i Kattegat. Kom og se den på torvet! Fiskehandleren parterer og uddeler grillede smagsprøver.

■ Kom og MALK en økologisk jerseyko på torvet! Se mælken blive til ost og fløden til is.

■ ÆBLE-WEEKEND på torvet. Kom og smag! Lær at kende forskel på de forskellige sorter. Se æblerne blive til most og køb hjemmelavet æblebrændevin.

■ Økologisk HØSTMARKED i Torvehallerne. Kan du kende forskel på svampesorterne? Og de forskellige vines druer?

74 stadeholdere på Israels Plads

For at fremhæve et udsnit af den fødevarer kvalitet og farverigdom, som Torvehallerne vil komme

til at repræsentere, skal det nævnes, at i alt 74 stadeholdere fra nord til syd i Danmark har meldt deres behov for en stadeplads på Israels Plads, eksempelvis: De økologiske igangsættere fra Blågårds Plads' marked i Kbh, Kernegaarden fra Fejø – med kvalitetsprodukter fra de danske småøer, Bornholms Erhvervscenter med egnsspecialiteter, Landkøbet Sjælland – repræsenterende salget af en længere række gårdes produktioner af økologisk kød, pølser, grøntsager, frugt, urter og blomster, Dansk fra Køge, HKI-catering med ost mm, Øllingegaards økologiske mejeriprodukter, Elmegades brød, kaffe og the, halalslagteren Ali Baba, Eric Vincents franske produkter, rodfrugter fra Rosenfeldt, Café Herman Fagerlund, den kinesiske købmand Shu Chen, Emmerys brød og kager, økologiske konfekture og snacks fra Mølle Skovly, Meyer Food, Akira Okada Sushi, Amokka Kaffe, Bora Yalcin Frugt & Grønt, Boisen Is, Sweet Valentine med mange flere.

Torvehallerne er en optimal måde at samle de bedste forhandlere på på ét sted og skabe konkurrence på kvalitet, såvel som på pris. Torvehallerne vil samtidig kunne stimulere lokalområdet, til glæde også for de omkringliggende erhverv, sådan som det opleves i andre hovedstæder. Ikke mindst vores nordiske nabo, Stockholm, hvor man ligefrem har oprettet en *Saluhallsstyrelse* for at drive byens 3 saluhaller og derigennem sikre en bred fødevarer kvalitet i de mest centrale bykvarterer.

I karreeer omkring Israels Plads stiles derfor mod indplacering af flere restauranter, køkkenudstyrsbutikker, samt eventuelt en hælebar, en cykelsmed m fl.

Først København – siden landet rundt...

Først skabes Torvehallerne i København, og hvorfor ikke siden landet rundt – ligesom i Sverige, hvor Saluhallerne kan opleves i Göteborg, Lund, Uppsala, Malmö og alle større byer.

Københavnprojektet er nu så langt, at den endelige lokalplan for Torvehallerne på Israels Plads er vedtaget af en enstemmig borgerrepræsentation i Københavns Kommune. Den århusianske

byggeinvestor Olav de Linde har meldt sig parat til at investere op til ca 38 millioner kr, hvilket svarer til 75% af de samlede anlægsudgifter. Olav de Linde har afleveret sit økonomiske udspil til kommunen, som i denne tid forhandler om det videre forløb. Olav de Linde er en af de få i Danmark med forudgående erfaring fra torvehandel, idet han for nogle år siden stod for realiseringen af Bazar Vest i Århus. Bazaren adskiller sig dog fra Torvehallerne i Kbh ved, at den udover fødevarer også tillader salg af tøj, musik mm, som lokalplanen for Israels Plads ikke rummer mulighed for. Sidstnævnte er ingen tilfældighed, idet Torvelauget meget bevidst har fokuseret på kvalitetsfødevarerne.

VELBEKOMMEN! ●

AS A COUNTERBALANCE TO THE SUPER-market packaging madness and the endless parade of food additives, this ambitious architectural marketplace opens its doors to the small producers and their specialties in order to raise respect for the meal and culinary culture in Denmark. Not through moralistic health campaigns, but through a thriving marketplace generated by local stallkeepers who have made it their personal responsibility to banish medicine residues, salmonella and excessive fat and sugar and instead offer products of their own production – or design, if you like. *Design matters!* Good design is characterised by good craftsmanship, and this includes the entire process, from the field to the dinner table. And from the individual products to the market halls themselves.

The bass, dried cod, live crabs, pheasants, venison and moose meat, minced lamb, crisp white and green asparagus, morels and chanterelles, fresh goat's cheese, freshly extracted honey and wild blueberries, raspberries and cloudberries are to be displayed in a vibrant and functional architectural setting.

For who said shopping cannot be fun? Feel the tomato, smell the ginger, touch the ocean



La Rochelles herlige torv med skaldyr, østers og fisk i massevis. The marvellous marketplace in La Rochelle with shellfish, oysters and fish galore.

creatures in the fishmonger's fish tanks, taste the smoked shrimp or the Brie, see the giant watermelons!

From Havana and Venice to Copenhagen Marketplaces are essential to any town. Everywhere in the world marketplaces are central locations, bustling with life and colour. Take Campo dei Fiori in Rome, Barcelona's glass-ceiling market halls, the Venice fish market on Canal Grande, Havana's multi-storey "anthill", Cuatro Caminos, the marketplace in La Rochelle on the French Atlantic coast with its oysters and shellfish. Or take the bustling Swedish and Finnish *saluhaller* or the magnificent fish market in Bergen.

Copenhagen has a fine marketplace tradition – the fish market at Gammel Strand, the meat stalls in the cast iron halls by Nikolaj Church and, not least, the large produce market on Israels Plads, active from 1889 to 1958 – testimony to a bright past, but also a sign that Denmark has lost a step or two.

And why should we try to bring it back? Because good market places enrich city life, enhance food quality and work like magnets on local citizens, visitors and tourists. Because they alter the pace and style of life.

How? Israels Plads offers an optimum location with access for all types of traffic, a large underground parking facility and a setting surrounded by large residential neighbourhoods.

Analyses of market halls in southern Europe and Scandinavia show that the models that have the most visitors and the best economy are based on a combination of covered stalls in direct interaction with outdoor stalls. Rent for the individual stall depends on size, location, facilities and rental period (daily, weekly, monthly or annual contracts), which ensures a wide range of goods and prices. Importantly, this flexibility also ensures a wide range of vendors from the established fishmonger, the small-scale cheese or egg producer and individuals with handpicked mushrooms and berries.

The market halls should have a large, varied and stable selection, which customers know they can rely on. But there should also be room for seasonal surprises, such as freshly picked chanterelles from Bornholm or potatoes from Samsø. It should be inviting to all types of shoppers, both the ones with the pre-planned shopping lists and the ones who come to be inspired by the day's selection of niche products and regional specialties.

A lively place from morning till night Not only the selection and the architecture, but also the daily operations of the market halls should be custom-designed. The halls should offer fresh seasonal products as well as basic everyday food products from early morning until late at night. Varying – and in some cases extending – the hours of the current produce market (which currently comprises fewer than a dozen scraggly stalls) would not only bring more life to the market place, but also make the stalls more lucrative, which would benefit both the vendors and the many shoppers who work late.

At six in the morning, the bakeries, coffee and lunch-pack stalls open; at ten the stalls for fruit, vegetable, meat, fish cheese etc join in; and when the grocery stalls close down at eight in the evening the market place will still be filled with life and light, as there are plans for seven or eight snack vendors, including a sushi stand, a soup & salad stand, a coffee/chocolate stand, a small restaurant around the luminescent water sculpture by artists Nils Erik Gjerdevik and Anders Krüger, a wine and beer bar with local products, trolleys with roasted chestnuts and ecological hotdogs, all open both during the day and in the evening. In the summer, outdoor seating can be added.

Even at night the place will not look deserted and dark – special night-time lighting with low-energy bulbs inside the halls and fibre optics in the granite pavement will provide a subtle light, so that people on their way home in the dark hours can stroll through the halls (constructed from wood, glass

and steel columns) and be inspired for tomorrow's shopping.

Furthermore, the halls will feature a kiosk open 24 hours a day with standard kiosk items and a small range of basic necessities: toothpaste, toilet paper, light bulbs, batteries etc. Along with the night-time lighting, the kiosk is expected to help prevent vandalism and other unwelcome activities, as the market halls will *always* be open and *never* empty and deserted.

A dinner party with 1,000 guests In addition to the stalls for snacks and refreshments the new market place will offer new ways of highlighting the market fare, the good meal and culinary culture. The new halls would make Israels Plads a possible venue for untraditional events, for example a dinner for up to one thousand people.

On warm summer nights, canvas could be stretched between the 41 lime trees, hurricane lamps and lanterns could be hung from the branches, and long tables with white tablecloths set up throughout the open space. Midsummer's Night menus, Harvest dinners and theme nights could be held here, with barbecued ox or suckling pig, freshly smoked salmon, giant cheese buffets and wine tasting, huge paella pans over open fires – the possibilities are endless.

These meals should of course be prepared with ingredients from the market halls to make the events contribute to the overall turnover of the halls.

Special events could also be staged during the daytime:

■ SHARK caught in Kattegat. See it for yourself in the market. The fishmonger will cut it up and hand out samples from the grill.

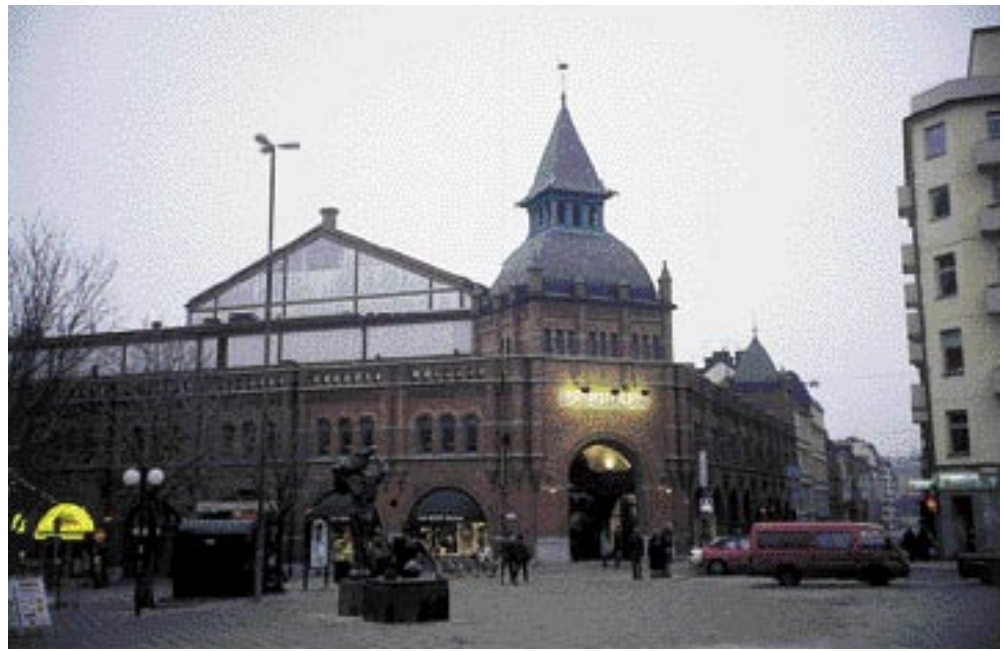
■ MILK an ecological Jersey cow in the market. See the milk turn into cheese, and the cream into ice cream.

■ APPLE WEEKEND in the market. Come in for a taste! Learn to tell the different sorts apart. See the apples turn into juice, and buy some homemade apple brandy.

>



Varer fra de svenske saluhaller. Delicacies from the Swedish Saluhaller.



Den knap 27 meter høje Östermalms Hall i Stockholm, ude og inde. Exterior and interior of the almost 27m-tall Östermalms Hall in Stockholm.



Snitmodel gennem torvehal: Torvehallerne konstrueres som svævende tage, båret af spinkle stålsøjler med vand, el og tlf, hvor stædeholderne selv kan plukke sig ind, alt efter behov og økonomi. De svævende tage fremstår på undersiden af cedertræ, oversiden er zink med stående false, mens rytterlysene laves i klart glas med solceller mod syd. Selve staderne opbygges af cedertræ i kombination med klart og matteret glas, alt efter om du skal kunne kigge ind eller ej; Borde/hylder/skabe fremstår ligeledes i cedertræ med undtagelse af slagter-, fiske- og ostestaderne, som udføres i rustfrit stål. Hele pladsen belægges med bornholmsk granit i forskellige farvenuancer/overfladestrukturer, spændende fra brosten ved de udendørs stader til en finere tilhugget struktur i de overdækkede stader, som skal kunne spules. The market halls are constructed as floating roofs carried by slender steel columns with water, power and phone lines, which stall-keepers can plug into based on their needs and economy. The ceilings are cedar wood, and the outside of the roofs is covered in zinc with saddle joints, while the ridge-mounted skylights are made in clear glass with solar cells on the south face. The stalls are made in cedar wood in combination with clear and matte glass. Tables, shelves and cabinets are also made in cedar wood, except for the meat, fish and cheese stalls which are made in stainless steel. The entire square is paved in Bornholm granite in varying shades and textures, ranging from cobblestones for the outdoor stalls to a finer finish in the covered stalls, which have to be able to be hosed down.



Kunstnerne Nils Erik Gjerdevik og Anders Krüger har udført pladsens udsmykning, som er et lille siddeareal og en lysende vandskulptur, i nænsomt samspil med pladsens øvrige belægninger, belysning og beplantning. Artists Nils Erik Gjerdevik and Anders Krüger have created the decorations for the marketplace, a small seating area and a luminescent water sculpture in elegant interaction with the pavement, lighting and vegetation of the larger marketplace.

■ Ecological HARVEST MARKET in the Market Halls. Can you tell the different types of mushrooms apart? And the grapes of the different types of wine?

74 stalls on Israels Plads

The culinary quality and diversity represented by the Market Halls are highlighted by the fact that until now 74 vendors from every part of Denmark have registered their interest in a stall on Israels Plads, including *The Ecological Entrepreneurs* from the market on Blågård's Plads in Copenhagen, *Kernegaarden* from Fejø with quality products from the smallest Danish islands, *Bornholms Erhvervscenter* with regional specialties, *Landkøbet Sjælland* offering ecological meat, fruit, herbs and flowers from a large number of farms, *Danfisk* from

Køge, *HKI Catering* with cheese and more, *Øllinge-gaard* ecological dairy products, *Elmegades Brød Kaffe & The* offering bread, coffee and tea, *Ali Baba* the halal butcher, *Eric Vincent* French products, roots from *Rosenfeldt*, *Café Herman Fagerlund*, *Shu Chen's Chinese grocery*, *Emmerys* bread and cakes, *Mølle Skovly* ecological confectionary and snacks, *Meyer Food*, *Akira Okada's* sushi, *Amokka* coffee, *Bora Yalcin* fruits and vegetables, *Boisen* icecream, *Sweet Valentine* and many more.

The Market Halls are the best way to gather the best vendors in one place and create competition on both quality and price. The Market Halls would also stimulate the local area and benefit other local businesses, as it has happened in other capitals. Not least in neighbouring Stockholm, which has even established a *Saluhall Board* to run the three market halls (*saluhaller*) in town and ensure a wide selection of food products.

There are therefore plans to establish a number of restaurants, kitchen equipment stores, perhaps a heel bar, a bicycle shop etc in the area around Israels Plads.

First Copenhagen – then the rest of the country

Once the Copenhagen Market Halls are in place, why not continue around the country – as in Sweden where *Saluhaller* also exist in Göteborg, Lund, Uppsala, Malmö and other major cities.

In Copenhagen a unanimous city council has now passed the final district plan for the Market Halls on Israels Plads. Århus-based building investor Olav de Linde has stated his willingness to invest up to DKK 38 million (75% of the total construction cost). Olav de Linde has made his bid to the city, and negotiations are forthcoming. Olav de Linde is one of the few investors in Denmark with any previous experience from establishing market places, as he was behind the establishment of BazarVest in Århus. The Århus bazar, however, also allows the sale of clothes, music etc, which is not allowed in the district plan for Israels Plads, as the Market Guild has chosen to focus specifically on quality food.

ENJOY! ●

■ *Københavns Torvelaug af 1998* blev stiftet med det ene formål at realisere ideen om overdækkede torvehaller på Israels Plads, og består af advokat Bonnie R Mürsch, forfatter Iselin C Hermann, redaktør Jacob Ludvigsen, arkitekterne Hans Peter Hagens og Peter Zinck. Der til kommer, at Torvelauget har en længere række støttende medlemmer, firmaer, producenter og relevante instanser.

■ Arkitekt: Arkitekturværkstedet v MAA, PAR Hans Peter Hagens

■ Ingeniørfirma: AI-gruppen Øst A/S v Martin Trier Mørk

■ Samarbejdskonstruktion med ønskede investorer og driftsselskaber under opbygning.

■ Følgende fonde har støttet projektet: Direktør E Danielsen og Hustrus Fond, Landbrugsrådet, Københavns Engros Grønttorv, Den Danske Banks Fond, Unidanmark Fonden, Københavns Kommunens Udviklingspulje v borgmestrene Jens Kramer Mikkelsen og Hans Thustrup Hansen, Danmarks Nationalbanks Jubilæumsfond af 1968 og Margot og Thorvald Dreyers Fond.

■ 74 stadeholdere fra nord til syd i Danmark har meldt deres behov for en stadeplads på Israels Plads, eksempelvis: De Økologiske igangsættere fra Blågaards Plads marked i Kbh, Kernegaarden fra Fejø med kvalitetsprodukter fra de danske småøer, Bornholms Erhvervscenter med egnesspecialiteter, *Landkøbet Sjælland* repræsenterende salget af en længere række gårdsproduktioner af økologisk kød, pølser, grøntsager, frugt, urter & blomster, *Danfisk* fra Køge, *HKI's* catering med ost mm, *Øllingegaard's* økologiske mejeriprodukter, Elmegades brød kaffe og the, halalslagteren Ali Baba, Eric Vincents franske produkter, rodfrugter fra Rosenfeldt, Café Herman Fagerlund, den kinesiske købmand Shu Chen, *Emmerys* brød og kager, *Mølle Skovlys* økologiske konfekture og Snacks, *Meyer Food*, Akira Okada's sushi, Amokka kaffe, Bora Yalcin frugt & grønt, Boisen Is, Sweet Valentine med mange flere.

■ Pladsens vandskulptur er udført af kunstnerne Nils Erik Gjerdevik og Anders Krüger

Flere oplysninger om Torvelauget / projektets baggrund / nyheder: www.hallerne.dk

■ The Copenhagen Market Guild of 1998 was founded with the sole purpose of realising the idea of market halls on Israels Plads. It consists of attorney Bonnie R Mürsch, writer Iselin C Hermann, editor Jacob Ludvigsen and architects Hans Peter Hagens and Peter Zinck. The Guild has a large number of companies, manufacturers and relevant authorities as support members.

■ Architect: Arkitekturværkstedet represented by MAA PAR Hans Peter Hagens

■ Engineering firm: AI-gruppen Øst A/S represented by Martin Trier Mørk

■ Cooperation structure with desired investors and operating company is under construction.

■ The project as received support from the following foundations: Direktør E Danielsen og Hustrus Fond, The Agricultural Council of Denmark, The Copenhagen Wholesale Fruit & Vegetable Market, Den Danske Banks Fond, Unidanmarkfonden, The Development Fund of The City of Copenhagen represented by mayors Jens Kramer Mikkelsen and Hans Thustrup Hansen, Danmarks Nationalbanks Jubilæumsfond af 1968 and Margot og Thorvald Dreyers Fond.

■ 74 vendors from all parts of Denmark have registered their interest in a stall on Israels Plads, including *The Ecological Entrepreneurs* from the market on Blågård's Plads in Copenhagen, *Kernegaarden* from Fejø with quality products from the smallest Danish islands, *Bornholms Erhvervscenter* with regional specialties, *Landkøbet Sjælland* offering ecological meat, fruit, herbs and flowers from a large number of farms, *Danfisk* from Køge, *HKI Catering* with cheese and more, *Øllingegaard* ecological dairy products, *Elmegades Brød Kaffe & The* offering bread, coffee and tea, *Ali Baba* the halal butcher, *Eric Vincent* French products, roots from *Rosenfeldt*, *Café Herman Fagerlund*, *Shu Chens Chinese grocery*, *Emmerys* bread and cakes, *Mølle Skovlys* ecological confectionery and snacks, *Meyer Food*, *Akira Okada's* sushi, *Amokka* coffee, *Bora Yalcin* fruits and vegetables, *Boisen* icecream, *Sweet Valentine* and many more.

■ The water sculpture for the market-place was made by artists Nils Erik Gjerdevik and Anders Krüger.

Additional information about the Market Guild or project background and news: www.hallerne.dk

A global performance in flooring.



DOMOTEX er det eneste sted, hvor man får en komplet oversigt over alle produkter til gulvbelægninger fra hele verden, indtæpper og tekstile gulvbelægninger, trægulve, parket og laminat, samt produkter til vedligeholdelse og lægning af gulve og – som det sidste nye – natursten- og keramikfliser. Det er verdens største begivenhed inden for branchen og giver en enestående lejlighed til at indhente de seneste trends, se hele produktspektret – samt få vigtige forretningskontakter med udstillere fra hele verden.

www.domotex.de

15. - 18. 1. 2005

DOMOTEX
HANNOVER

World trade fair for carpets and floor coverings

Læs også om contractworld og DOMOTEXasia/
CHINA FLOOR, Shanghai, 22.-24. marts 2005.

Informationer og adgangskort kan hentes: DIMEX a/s
Strandvejen 130 B · 2900 Hellerup · Tel.: 3940 1122
dinex@dinex.dk · www.hannovermesse.dk

