**Kokkenes Køkken udvikler ny serveringsbakke sammen med DTU-studerende**

**I samarbejde med to studerende fra DTU er Kokkenes Køkken ved at udvikle en ny serveringsbakke til sine mange kantiner.**

Coronakrisen har stillet krav til, at maden bliver portionsanrettet ude i kantinerne. Og med mange små beholdere bliver der hurtigt underskud af hænder, når kantinegæsterne skal transportere maden fra buffet og ned til deres plads. Derfor har Kokkenes Køkken indledt et samarbejde med Clara Brink Møller og Signe Friis Schack, der læser Design og Innovation på DTU, om at udvikle en serveringsbakke til kantinerne.

”Vi vil gerne gentænke den klassiske cafeteriabakke, som både er grim og upraktisk. Vores bakke skal være inddelt, så der er et område til den varme ret, salat og drikkevarer. Og så skal den selvfølgelig være fremstillet i et bæredygtigt materiale,” siger direktør i Kokkenes Køkken, Maj Toppenberg.

Udover at der med corona er blevet indført portionsanretning i de fleste af landets kantiner, så har Kokkenes Køkken i forvejen portionsanrettet maden i mange af sine kantiner med det såkaldte SANS! koncept, der fokuserer på reducering af madspild og en bedre helhedsoplevelse. Derfor giver det ifølge Maj Toppenberg kun mening, at gæsterne kan transportere maden fra A til B på en bakke, så de slipper for at gå flere gange.

**Afprøvet i kantinerne**I processen med at udvikle en bakke til Kokkenes Køkken lavede Clara Brink Møller og Signe Friis Schack først nogle papmodeller, som de testede ved at sætte kopper og tallerkner på for at se, hvor massemidtpunktet var placeret. Da de havde lagt sig fast på nogle forskellige designs, lavede de nogle prototyper, som de testede i to Kokkenes Køkkens kantiner.

”Vi linede prototyperne op og spurgte kantinegæsterne, hvilken bakke de ville vælge. Derefter valgte gæsterne en bakke, og så fulgte vi deres vej igennem kantinen, observerede og fik feedback på, hvordan bakken var at bruge,” fortæller Signe Friis Schack og Clara Brink Møller tilføjer.

”Vores designs tager udgangspunkt i organiske former. Og så har vi tænkt i samspillet mellem servering og neurogastronomi, hvor den ultimative smagsoplevelse og tilfredsstillelse af alle sanser er i højsædet. Bakken må ikke være for tung, og så skal den kunne stables og vasket i en industriopvaskemaskine.”

I starten af juli mødtes Signe Friis Schack og Clara Brink Møller med Maj Toppenberg for at præsentere deres forskellige bud på en bakke til Kokkenes Køkken. Næste step er nu at finjustere konceptet og så at finde et bæredygtigt materiale, som bakken kan blive produceret i.

”Vi fik lagt os fast på en mellemting mellem to af de bakker, vi fik præsenteret. Jeg glæder mig til at se det færdige resultat,” siger Maj Toppenberg.