**Kokkenes Køkken opruster driften**

**Udengaard, Højrup og Petersen. Tre forskellige navne med ét til fælles. De er for nyligt tiltrådt som driftschefer i Kokkenes Køkken. Det sker i kølvandet på, at koncernen bag kantinekonceptet har besluttet for alvor at sætte nye standarder for kantinemarkedet, der i mange år har været stillestående, lyder meldingen fra driftsdirektør i Kokkenes Køkken, Maj Toppenberg.**

Det er et erfaringsrigt team af driftschefer, der pr. 1. maj står klar hos Kokkenes Køkken. Den ene i Århus, de to andre fordelt på lokationer i Storkøbenhavn. Hver især har de slået rødder i restaurationsbranchen, om end de kommer med vidt forskellige baggrunde. En som HR-chef i Cheval Blanc, en som køkkenchef for EG-domicilet og en som restaurantchef for flere af Madklubbens lokationer – og at det nye driftsled er mangfoldigt sammensat, hvad angår specialer og kompetencer, er langt fra en tilfældighed, lyder det fra driftsdirektør i Kokkenes Køkken, Maj Toppenberg:

”Vi har styrket driften med tre erfaringsrige personer, der har solide og nødvendige kompetencer i branchen, som Kokkenes Køkken vil sætte nye standarder i,” forklarer Maj Toppenberg og tilføjer:

”Konkret og ganske bevidst består det nye driftsled af et mix af stærke og forskellige kvalifikationer. Vi står nu med en række af branchens skarpeste profiler, og vi er klar til for alvor at rykke ud over stepperne – også i det jyske”.

**Indtager Århus**Den 27. maj er sidste mandag i måneden – og det er første dag for et helt nyt eventyr i Kokkenes Køkken, der nu rykker ind i Århus anført af den ene af tre nye driftschefer, Claus Udengaard. Det sker i kølvandet på en aftale, som salgsdirektøren i kantinevirksomheden, Martin Damby, netop har underskrevet med virksomheden Newsec.

”Kokkenes Køkken rykker til Århus – og vi håber, at denne aftale blot er den første i rækken af mange. Vi ser frem til at berige landets kulturhovedstad med et kantinekoncept, der bringer verdens mange madkulturer og bæredygtige køkkenprincipper til byen. Jeg føler mig overbevist om at vi kommer til byen for at blive,” siger Martin Damby, salgsdirektør i Kokkenes Køkken, og tilføjer:

Eventyret i Århus, der netop er skudt i gang, har en stærk profil i front. Navnet er Claus Udengaard, der kommer til Kokkenes Køkken med en baggrund som blandt andet Køkkenchef for EG-domicilet og Svineriet krydret med en master i kommunikation og neurolingvistik – og så er han desuden faglært kok.

”Kokkenes Køkken er inde i en spændende og markant udvikling, som jeg ser frem til at tage del i. Jeg brænder for oplevelsesorienteret kantinedrift – og i takt med, at Kokkenes Køkken fokuserer og satser mere og mere på neurogastronomisk kunnen i køkkenet, har jeg med min ansættelse fået serveret en helt unik mulighed for at forfølge det, jeg brænder for,” siger Claus Udengaard, ny driftschef i Kokkenes Køkken.

”Vi ser frem mod en spændende opgave i rammer, der er både velkendte og nye. For selvom vi for første gang nogensinde rykker ind i Århus, er det med rygsækken spækket med årelang erfaring, når det kommer til stordrift af kantinekøkkener – og vi er mere end klar til, med en lokal mand i front, at bevise over for vores nye og mange kantinegæster, at vi kan stå distancen. Præcis som vi allerede gør det for en række af landets andre store kontorhuse,” forklarer Martin Damby.

**Kontorfællesskaber i fokus**Og det er særligt kontorhuse, der i løbet af årets første måneder har været satsningen i Kokkenes Køkken. For ud over kontorhuset i Århus er der nemlig også skrevet under på to lignede aftaler i Storkøbenhavn, hvoraf det ene er Dybendalsvænget i Taastrup.

”Dybendalsvænget huser 300 skriveborde, og det er langt fra alle kantinekøkkener, der kan levere god kvalitet til så mange mennesker. Det kan vi – og vi har sørget for at have en skarp kvinde i front,” udtaler Maj Toppenberg og tilføjer:

”Camilla Højrup er faglært kok og bringer vigtig erfaring til Kokkenes Køkken fra blandt andet Kong Hans, Els og Hotel Phønix. Derudover er hun lederuddannet med flere års erfaring som HR-chef i kantinebranchen. Jeg føler mig helt tryg ved, at det er Camilla, der kickstarter vores nye kontorhusaftale i Taastrup”.

Og det er da heller ikke Taastrup, der alene beriges med kantinegastronomi fra 1. juni. Kokkenes Køkken rykker også ind hos kontorhuset Edison på Amager, hvor de fremover skal drive både kantinekøkken, kaffebar og mødeforplejning. Til at løfte den opgave, er Rune Skov Petersen blevet ansat – også som driftschef. Erhvervsmæssigt er han formet i spændingsfeltet mellem rispapir og store bøffer hos Madklubben, hvor han på henholdsvis Hanzö og STEAK har ageret restaurantchef gennem flere år.

”Jeg ser frem til en rejse i Kokkenes Køkken, der er inde i en spændende udvikling. Konkret takker jeg ja til en stilling, hvor jeg kan udfolde hele mit potentiale, og jeg glæder mig til at være med til at sætte helt nye standarder i branchen, som på madfronten har stået stille for længe,” siger Rune Skov Petersen og tilføjer:

”Kokkenes Køkken er både nyt og markant noget andet, end traditionelle kantinekoncepter. Det er spændende – for når man vover at tænke og lave mad anderledes i kantinebranchen, sker der gode ting”.

Billedtekst:

*Inden for en måned, er driften i Kokkenes Køkken styrket med tre stærke profiler, der kommer til kantinekonceptet med bred erfaring inden for såvel kantinedrift som kendte og roste restauranter.*