Nyskabende kantinekoncept ekspanderer

**Et stærkt fokus på økologi, madspild, råvarer og passion for gastronomi vinder indpas i de danske virksomheder: Kokkenes Køkken udvider og servicerer nu også flere tusinde medarbejdere i blandt andet TDC, Nilfisk, Hartmanns og i Vibenshuset.**

Da leverandøren af personalemad og kantinedrift, Kokkenes Køkken, ved årsskiftet til 2015 blev lanceret, var det med budskabet til markedet om, at virksomheden ville i gang med at revolutionere fællesspisningsoplevelsen i de danske virksomheder. Kokkenes Køkken ville sætte nye og højere standarder for fællesspisningen på arbejdspladserne. Og opskriften var klar fra starten:
Der skal skrues op for økologien og ned for madspildet i virksomhederne. Der skal bruges friske og gerne lokale råvarer til retterne, og alt mad skal søges at blive lavet fra bunden – ingen præfabrikeret mad vil blive leveret fra storkøkkener. Samtidig skal køkkencheferne og kokkene have en mere udadvendt rolle i kantinerne, så gæsterne har mulighed for at tale med dem om maden, råvarerne og menuerne, få tips og tricks til deres egen madlavning og samtidig mærke køkkenfolkenes professionalisme, kærlighed til og passion for den gode mad.

**Styrker medarbejderne og virksomheden**
Og dén opskrift er faldet i rigtig god jord hos stadigt flere virksomheder, forklarer driftsdirektør i Kokkenes Køkken Rune Serigstad:

”Vi danskere interesserer os jo som aldrig før meget for gastronomi i vores fritid. TV er fyldt med madprogrammer, vi går på aftenkurser i finere madlavning og køber massevis af madbøger. Ligesom vi beskæftiger os med økologi og kvaliteten, fremstillingen og oprindelsen af vores råvarer, når vi køber ind. Men hidtil har der ikke været et engageret særskilt fokus på vores frokost på arbejdspladserne, som ellers er et af dagens primære måltider, og som ofte fungerer som et fælles samtaleemne på arbejdspladserne. Og vores engagerede koncept og nye tilgang til personalemad bliver virkelig taget godt imod hos virksomhederne, ” siger Rune Serigstad og uddyber:

”I takt med at vi får udbredt konceptet, bliver flere og flere virksomheder opmærksomme på at ved at højne standarden for maden og fællesspisningsoplevelsen på arbejdspladsen, kan det blandt andet medvirke til at styrke medarbejdernes trivsel, sundhed, effektivitet og produktivitet. Ligesom det kan have en afsmittende positiv effekt både internt og eksternt for virksomheden, hvordan kantinen forholder sig til eksempelvis råvarekvalitet, dyrevelfærd, økologi og madspild,” forklarer han.

**Mange nye køkkenfolk og kunder**At det nye kantinekoncept er bæredygtigt viser udviklingen i Kokkenes Køkken gennem den seneste tid: Virksomheden har således gennem de sidste par måneder rekrutteret et stort tociferet antal faguddannede køkkenmedarbejdere og har for nylig indgået kontrakt med mange virksomheder: Blandt andet servicerer Kokkenes Køkken nu fra 1. marts tusindvis af spisende gæster i TDC Group’s to store kantiner på Teglholmen og Borups Allé i København. Ligesom flere hundrede medarbejdere hos Nilfisk og Hartmanns nu dagligt møder madkreationer fra Kokkenes Køkken i deres kantiner. Kokkenes Køkken forpagter også fremover kantinen i den gamle lakrids- og chokoladefabrik Galle & Jessen i København, kaldet ”Vibenshuset”, som nu er lavet om og fremstår som et topmoderne og internationalt kontorhus, der danner ramme omkring nogle af landets førende virksomheder. Og endelig har Kokkenes Køkken de seneste måneder startet et stort produktionskøkken op på Prags Boulevard i København, som leverer madkreationer til større arrangementer og events.

”Det er en stor tilfredsstillelse for medarbejderne i Kokkenes Køkken at mærke at vores sunde, kreative og nyskabende tilgang til gastronomien bliver værdsat og skaber værdi på arbejdspladserne. Det er også med til at styrke medarbejdernes faglighed og højne deres engagement,” vurderer Rune Serigstad.

**Rammer tidsånden på de sociale medier**Kokkenes Køkken mærker også tydeligt, at Kokkenes Køkken fokus på den gode og sunde madlavning vækker stor interesse på de sociale medier. Flere tusinde danskere følger således dagligt engageret med i, hvad køkkenfolkene fra Kokkenes Køkken oploader på de sociale medier af blandt andet billeder, opskrifter og historier fra kantinerne rundt om i landet.

”Det har været vigtigt for os fra starten at være aktivt til stede på de platforme som vores kunder, medarbejdere og samarbejdspartere er. Og på de sociale medier får vi ligesom ude i kantinerne hurtig, kontant og konstruktive tilbagemeldinger på vores madlavning. Ligesom medierne giver os muligheden for den meget nære kommunikation med vores mange spisende gæster i hver enkelt kantine. For eksempel har vi i forbindelse med overtagelsen af TDC Group’s kantiner blandt andet åbnet nogle helt lokale profiler, hvor køkkenfolkene kan oploade menuplaner og løbende meldinger til arbejdspladsen. Det er gavnligt for at alle parter, og vi mærker tydeligt via de sociale medier, at vores koncept og fokus på det gode madhåndværk rammer ind i tidsånden,” forklarer Rune Serigstad.

*Sideartikel/faktaboks:*Økologi, Nøglehullet og lokale råvarerKokkens Køkken fungerer som en selvstændig enhed under den danske familieejede virksomhed Forenede Service A/S. Kokkenes Køkken har en selvstændig driftsledelse og over 200 kompetente og faguddannede medarbejdere, der dagligt gør en dyd ud af, på bedste vis at mætte mange tusinde munde over hele landet.

Kokkenes Køkken varetager blandt andet den daglige opgave med at servicere cirka 20.000 gæster på Forsvarets 25 kantiner i Østdanmark, hvor soldater, ingeniører, læger, mekanikere, it-folk og mange andre faggrupper og gæster fordelt på kaserner og arbejdspladser i hele landet dagligt nyder deres mad.

**Kokken, kalenderen og kvaliteten bestemmer menuen**Minimum 30% - og flere steder op til 60 % - af Kokkenes Køkken’s råvarer er økologiske. Det betyder, at virksomheden er ekstra kræsne, når der vælges leverandører – og ekstra fokuserede på det lokale og aktuelle. Kokkenes Køkken arbejder for eksempel med seks sæsoner i stedet for de sædvanlige fire. Så hos Kokkenes Køkken er det ikke bare ”sommer”, men tidlig sommer eller sensommer. Det kan lyde som en lille detalje – men det gør en stor forskel for menuen.

Kokkenes Køkken har skruet op for økologien med hjælp fra Københavns Madhus. Samtidig har Kokkenes Køkken engageret skruet ned for madspildet ved at gennemtænke alt fra indkøb og tilberedning til servering og afrydning. Og alle virksomhedens køkkener har fået Nøglehullet – symbolet på det sunde valg.