**En kantinerevolution er sat i gang**

**Kokkenes Køkken vil sætte nye og højere standarder for fællesspisningen på arbejdspladserne.**

Prøv at smag på ordene: Kokkenes Køkken.
De smager ikke af traditionel og kedelig kantinemad, vel?
De fleste danskere kan sikkert knapt huske, hvad de fik at spise i går i deres kantine på arbejdspladsen. Eller hvem kantineleverandøren er. Der er nok heller ikke mange, der egentlig ved hvem det er, der har tilberedt den mad, som ligger på deres tallerken. Eller hvilke råvarer der er brugt i frokosten, hvor råvarerne stammer fra - og hvordan de er sammensat og tilberedt.
”Og dét står jo i stærk kontrast til, hvor engageret vi danskere ellers interesserer os for mad. Sendefladen på TV er fyldt med madprogrammer, vi interesserer os for økologi og kvaliteten, fremstillingen og oprindelsen af råvarerne, når vi køber ind. Og vi går på aftenkurser i finere madlavning. Men vi har ikke megen fokus på vores frokost på arbejdspladsen. Det vil vi gerne ændre markant med lanceringen af Kokkenes Køkken. Vi vil nu sætte nye og højere standarder for fællespisningen på arbejdspladserne,” forklarer manden, der skal lede kantinerevolutionen, driftsdirektør Rune Serigstad.
”Vi vil passioneret søge at servere hverdagsmad, der smager af weekend,” siger han.

**En hyldest til køkkenet og kokkene bag maden**I alle kantinerne som Kokkenes Køkken driver, vil maden blandt andet bestå af 30 -60 procent økologi, der vil være Nøglehulsmærkede valgmuligheder på menuen, ligesom der skal bruges friske og gerne lokale råvarer. Og alt mad vil blive lavet fra bunden, ingen præfabrikeret mad vil blive leveret fra storkøkkener.
”Vi vil skabe et helt andet og engageret miljø i kantinerne, hvor man som kunde og gæst kan mærke, at det er passionerede og stolte fagfolk, der står bag maden. Du vil kunne smage, at det er en dygtig kok, der har lavet din mad. Man skal glæde sig til at skulle til frokost, som skal være et af dagens store højdepunkter,” siger Rune Serigstad og uddyber:
”Samtidig vil vi bringe køkkencheferne ud af deres komfortzone bag madgryderne. Kantinegæsterne skal kunne tale med kokkene og køkkenpersonalet om maden, diskutere råvarerne og menuerne, få tips og tricks til deres egen madlavning og samtidig mærke kokkenes professionalisme, kærlighed til og passion for den gode mad. Vi vil skabe en hyldest til køkkenet, de gode råvarer og de 180 professionelle medarbejdere, som står bag Kokkenes Køkken.”

**Et manifest**Det er lykkedes Kokkenes Køkken at rekruttere nogle af landets dygtigste kokke det seneste års tid, og forud for lanceringen af Kokkenes Køkken har kantinemedarbejderne blandt andet afholdt talrige madkurser, faglige workshops og møder.
”Og personalet higer virkelig efter at komme i gang med at vise deres store passion for den gode madlavning. Det drejer sig ikke bare om, at de nu får nogle nye flotte uniformer og skilte i kantinerne, medarbejderne er virkelig dedikerede til tiltaget og spiller hele tiden ind i processen med gode idéer og forslag. Samtidig har vi besluttet, at alle medarbejdere underskriver et manifest, en slags kollegial kontrakt, der forpligter medarbejderne til at glæde hinanden og gæsterne i kantinerne med god service og spændende madoplevelser,” forklarer Rune Serigstad.
”Så vi glæder os til at revolutionere kantinerne i Danmark. Eller rettere: Vi glæder os til at glæde jer.”

*Sideartikel/faktabokse:***Kokkenes Køkken**Kokkens Køkken fungerer som en selvstændig enhed under den danske familieejede virksomhed Forenede Service A/S. Kokkenes Køkken har en selvstændig driftsledelse og cirka 180 kompetente og veluddannede 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. Kokkenes Køkken sørger for den optimale kost i Forsvarets vidt forskellige kantiner – og kontrakten med Forsvaret er netop blevet fornyet.

**Kokken, kalenderen og kvaliteten bestemmer menuen**Minimum 30% 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.

**Kokkenes Køkkens driftsledelse består af**

* Driftsdirektør/COO Rune Serigstad.
* Projekt- og forretningsudviklingschef Lykke Brinkløv
* Drifts- og F&B-chef Michael Bornhøft
* Drifts- og ernæringschef Mette Lernø
* Drifts- og indkøbschef Nils B. Larsen
* Køkken- og kompetencechef Helle Bordrup

Kokkenes Køkken, der tidligere er kendt som Forenede Kantine, har i forbindelse med lanceringen af Kokkenes Køkken fået kyndig assistance af bureauet Motor Agency til udviklingen af logo og den visuelle identitet bag Kokkenes Køkken.