## Kokkenes Køkken fremtidssikrer kantiner i samarbejde med DTU

**Pandemiens mange hjemsendelser har ændret hverdagen i landets kantiner, der i lang tid har mærket konsekvenserne af lock down-perioderne. Men i modgang tager livet form, og nu dækker Kokkenes Køkken buffeten op med bæredygtige serveringsbakker, der skal sikre bedre flow og miljørigtig servering, lyder meldingen fra direktør i Kokkenes Køkken, Maj Toppenberg. Det sker i samarbejde med DTU.**

Designingeniører krydret med bæredygtige kantineambitioner. Det er opskriften på et nyt samarbejde mellem et hold DTU-studerende og Kokkenes Køkken, der nu står klar til at lancere en ny og bæredygtig bakke til de mere end 10.000 besøgende, der dagligt gæster deres kantiner.

Serveringsbakken er resultatet af et længere samarbejde med kommende designingeniører fra DTU, der grundigt og flittigt har undersøgt og arbejdet med alt fra ergonomi og udtryk til bæredygtige materialevalg og praktiske funktioner:

”Vi er lykkes med at skabe et produkt, der ikke kun lyder bæredygtigt. Det er bæredygtigt. Hele processen går op i en højere, cirkulær økonomi – for ikke nok med at bakkerne både er designet og produceret i Danmark, så har vi også valgt et helt særligt materiale, der udover at være meget holdbart er både fødevaregodkendt og 100% genanvendeligt,” forklarer Signe Friis Schack, der sammen med Clara Brink Møller udgør makkerparret bag designet.

**En bedre kantineoplevelse**I en tid, hvor corona i høj grad dikterer hverdagen i landets kantiner, har der været tid til at gentænke alt fra serveringsprocedurer til, hvordan der kan skabes et bedre flow, når gæsterne i frokostpausen valfarter til kantineområdet – og her er bakkerne en kærkommen tilflytter, mener direktør i Kokkenes Køkken, Maj Toppenberg:

”Verden er forandret. Også på den anden side af corona. Det kan vi lige så godt forberede os på – og med lanceringen af bakkerne fremtidssikrer vi vores sansekantiner,” udtaler hun og tilføjer:

”Vi har for længst sat en bæredygtig retning i vores køkkener, som dagligt portionsanretter flotte serveringer, der mindsker madspild markant, men det stiller samtidig krav til flowet omkring buffeten.”.

Ifølge kantinedirektøren er målet med de nye serveringsbakker at lette besøget for gæsterne, som fremover undgår at pendulere mellem siddeplads og buffet med skåle og anretninger. Bakken er nemlig designet til at rumme alt, hvad sansekantinerne rummer – nemlig hovedret, salat, pålægsservering og drikkeglas.

”Dagligt har vi mere end 10.000 spisende gæster, som vi vil inspirere til en mere bæredygtig hverdag, og med så bred kontaktflade må vi gøre, hvad vi kan for at gøre det mest muligt simpelt. Jeg glæder mig til at lancere vores nye initiativ, og håber, at folk tager lige så positivt imod bakkerne, som de har taget imod vores portionsanrettede sansefrokost.”.

**Om bakken**Serveringsbakken fra Kokkenes Køkken består af en miljøvenlig fiberkomposit fra Finland, der er både bæredygtig og fødevaregodkendt. Fiberkompositten kombinerer cellulosefibre og termoplast på en måde, der sikrer holdbare produkter, som overholder både miljø- og genanvendelseskrav i så høj grad, at alle dele af bakken kan omsmeltes og genanvendes.

Fordi bakken er udviklet til at matche kantinekonceptet SANS!, er der i designet indtænk både funktionalitet og neurogastronomi. Resultatet er en bakke, der i sit udtryk og form udtrykker bæredygtighed i lige så høj grad som det kantinekoncept, den er designet til.