**Kantinegastronomi på vej til Taastrups industri**

**På Dybendalsvænget, bag IKEA Taastrup, finder man den gamle Siemensbygning, som i dag danner rammerne for et nyistandsat flerbrugerhus. Den 1. juni 2019 bliver matriklen en beboer rigere. Det sker i kølvandet på, at et enigt lejerudvalg har stemt Kokkenes Køkken ind som ny kantineleverandør.**

Øget sundhed, gode råvarer og bæredygtig produktion. Sådan lyder opskriften på Dybendalsvængets nye kantineaftale, som Kokkenes Køkken netop har underskrevet. Det sker efter, at lejerudvalget gennem længere tid har ønsket højere kvalitet og service i kantinen, lyder meldingen fra Uno Sand, ejendomschef i Stensdal Group:

”Dybendalsvænget huser 300 skriveborde, og det er langt fra alle kantinekøkkener, der kan levere god kvalitet til så mange mennesker. Det har vi erfaret, at Kokkenes Køkken kan – og efter god dialog og kvalitetssikre prøvesmagninger er valget enstemmigt faldet på dem,” udtaler Uno Sand.

Aftalen med Dybendalsvænget er for Kokkenes Køkken den anden i rækken af kontorfællesskaber i år.

”Vi rykker ind i en bygning, hvor der er højt til loftet – både fysisk og mentalt. Lejerne har et ønske om at højne kvaliteten af deres kantineordning, og jeg ser det som en klar blåstempling af vores koncept, at de enstemmigt har peget på os,” forklarer Martin Damby, salgsdirektør i Kokkenes Køkken, og uddyber:

”Vi skal mætte mange munde dagligt. Det forpligter, og vi glæder os til at sætte helt nye standarder for kantinen – både i forhold til sundhed, smag og bæredygtighed”.

**Prisen var en faktor**Med ønsket om en grøn kantineprofil, der vægter variation, sundhed og kvalitet, følger en pris, der matcher kravene – og tilbuddet fra Kokkenes Køkken var ingen undtagelse.

”Pris er en faktor, der har været flittigt drøftet – og prismæssigt lå Kokkenes Køkken i toppen af tilbudsrækken. Prisintervallet på de forskellige tilbud var dog så snævert, at beslutningen i sidste ende ikke var svær at træffe,” forklarer Uno Sand.

”Vi har årelang erfaring i stordrift af kantiner, som ruster os til at levere kvalitetssikker kantinegastronomi til priser, der afviger meget lidt fra mere konventionel kantinedrift. Det glæder vi os til at bevise over for Dybendalsvænget – præcis som vi allerede gør det hos blandt andre Novozymes og Nilfisk,” udtaler Martin Damby.

*Faktabokse:* **Om Kokkenes Køkken**Kokkenes Køkken blev stiftet i 2015, og er en selvstændig enhed under en af Danmarks ældste, familieejede virksomheder, Forenede Service A/S.

Dagligt servicerer Kokkenes Køkken mere end 10.000 medarbejdere og gæster fordelt over hele landet – i såvel store virksomheder som mindre kontorhuse. Bag hver gryde står en faglært kok klar til at tilberede sunde og bæredygtige retter – blandt andet derfor blev Kokkenes Køkken i 2018 kåret som en af Danmarks tre bedste kantineløsninger af Landbrug & Fødevarer.

**Om Dybendalsvænget**Fordelt på mere end 13.500 m2 er Dybendalsvænget – et moderne flerbrugerhus, der tæller lejere som bl.a. Volvo, Osram, Ledvance og ATROS. Ejendommen ligger centralt placeret i Taastrups industrikvarter i en markant, arkitektonisk og lokalt kendt bygning, der tidligere har tilhørt Siemens.

**Om Stensdal Group**Stensdal Group A/S har i mere end 30 år udviklet og investeret i fast ejendom. Koncernen ejer og udlejer en portefølje på over 100.000 m2 kontor- og logistikejendomme i Storkøbenhavn og udvikler ejendomsprojekter inden for både bolig og erhverv. Stensdal Groups hidtil største projekt er udviklingen af Favrholm City, en helt ny bydel syd for Hillerød.

**For yderligere spørgsmål, kontakt:**Jannik Preisler  
Presseansvarlig for Kokkenes Køkken  
Tlf.: +45 39 55 56 02 / +45 53 54 07 07  
E-mail: [japr@forenede.dk](mailto:japr@forenede.dk)

Uno Sand  
Ejendomschef i Stensdal Group   
Tlf.: +45 27 28 70 70   
E-mail: [us@stensdal.dk](mailto:rtt@topdanmark.dk)