*Stor kantineleverandør tager opgør med den klassiske kantinebuffet:*

**Lancerer nyt banebrydende kantinekoncept med fokus på alle sanser, bæredygtighed og kvalitet**

**Kokkenes Køkken tager nu for alvor skeen i den anden hånd og præsenterer danskerne for et kantinekoncept, som bryder med den traditionelle kantineoplevelse.**Hver dag bevæger cirka 1,2 million danskere sig ved frokosttid mod kantinen på deres arbejdsplads. Dermed er kantinerne tilsammen Danmarks største madleverandør. Og her i landets kantiner møder de fleste af os den traditionelle, velkendte buffet med det samme store udvalg af mad. Buffeterne vælter med bugnende pålægsfade, mange lune retter og en kæmpe salatbar. Du bliver præsenteret for gryderetten, leverpostejen, frikadellerne, karrysilden og roastbeefen. Og brød, kager og søde sager i stride strømme.
Det er et setup, som er skabt ud fra den bedste mening om, at hvis bare der er et stort udvalg, så bliver alle glade og tilfredse. Det er bare ikke det, som reelt sker. Vi spiser nemlig det samme hver dag fra buffeten. Og alt for meget af det. Det klassiske store madudvalg har en etisk og sundhedsmæssig slagside, da det får gæsterne til at overspise, sænker kvaliteten af råvarerne og genererer et stort madspild. Efter gæsterne har forladt kantinen er cirka 30-35 procent mad nemlig røget direkte i skraldespanden, vurderer myndighederne og interesseorganisationer.

**Smag på navnet: SANS!**Men nu skal danskernes buffet have en anden smag. Og lyd. Og synsindtryk. Og ikke mindst et forstærket fokus på madspild og råvarernes kvalitet. I hvert fald hvis det står til en af landets store kantineleverandører ’Kokkenes Køkken’, som efter flere måneders engageret forarbejde står klar med et nyt, banebrydende kantinekoncept, hvor den gastronomiske gren neurogastronomi er et af de styrende elementer. Navnet på konceptet er: SANS!
”Grundideen i SANS! er mindre mad af højere kvalitet. Et fokuseret udvalg med en rød tråd så maden passer sammen. Desuden arbejder vi med den ”hele spiseoplevelse” og tænker alle sanser ind i måltidet. Ligesom vi læner os op af FNs klima- og verdensmål med mindre kød, mere grønt, nudging og et markant reduceret madspild,” forklarer Maj Toppenberg, som er direktør i Kokkenes Køkken.
”Mad er nemlig meget mere end råvarer og smag alene. Mad er oplevelser og nydelse. Og vi vil med vores nye kantinekoncept SANS! kommunikere til alle sanserne på hver tallerken. Med sundheden i højsædet vil vi pirre, mætte og stimulere alle sanserne hos gæsterne,” siger hun.

**Fuglelyde og palmeblade**Udover en høj faglighed, nytænkning, mod og en helhjertet vilje er et af kokkenes værktøjer i det nye koncept arbejdet med neurogastronomi.
”Neurogastronomi handler om, at vi smager med alle vores sanser - ikke kun med tungen. Vores syn, hørelse, duft, humør og erindring påvirker, hvad vi smager, og det tænker vi ind i alle retter, som vi serverer i SANS! Så man skal ikke blive forundret, hvis maden akkompagneres af fuglelyde eller musik, som passer til retterne, eller hvis der er palmer på hele buffeten,” forklarer Rasmus Bredahl, som er kok, forfatter og rådgiver – og en af de markante frontløbere til at introducere neurogastronomi i landet.
”Desuden smagsmætter vi maden ved at være opmærksomme på, at retterne altid indeholder alle grundsmagene. Surt, sødt, salt, bittert og umami - samt teksturmodpolerne blødt og sprødt. Det gør, at maden opfattes mere velsmagende, men også at vi spiser mindre mængder,” siger Rasmus Bredahl, som sammen med sin samarbejdspartner Nikolaj Buchardt, der blandt andet er journalist, rådgiver og madnørd, har været konsulent på udarbejdelsen af det nye kantinekoncept og arbejdet engageret med at gøre kokkene i Kokkenes Køkken fortrolige med neurogastronomi.
”Mange kyndige kokke arbejder allerede med flere af neurogastromiens dele, men i Kokkenes Køkken bliver der nu taget et langt, banebrydende og bæredygtigt skridt frem ved at arbejde systematisk med neurogastronomien for at skabe måltider, der ikke bare mætter maven men også hjernen. Og det skaber beviseligt både større tilfredshed men også et mere hensigtsmæssigt og afbalanceret indtag af mad,” forklarer han.

**En ny og markant mere bæredygtig retning**Og netop et afbalanceret og sundt indtag af mad er blandt hovedformålene med det nye koncept. Vi mennesker har nemlig en tendens til at overspise. Når vi står overfor den klassiske, voluminøse buffet vil øjnene nemlig ofte have mere end kroppen egentlig har behov for. Resultatet er, at vi overfylder tallerkenen og maven. Og i mange kantiner er det først og fremmest arbejdspladsen, der er med til at definere rammerne for, hvad der skal være i kantinen. Meget tit er resultatet, at man gerne vil tilbyde så meget og så forskelligt som muligt for at imødekomme gæsternes ønsker. Man vil gerne gøre det så godt som muligt. Og godt er for mange lig med meget. Men det strider mod, hvad vi i virkeligheden gerne vil præsenteres for og spise, viser blandt andet en undersøgelse fra Landbrug & Fødevarer. Hvis kantinegæsterne selv kunne vælge vil de snarere have mere økologi, bæredygtighed, variation og velsmagende, sunde og friske råvarer, som gerne må være danske.
”Og selvom nogle kantiner er begyndt at forsøge sig med portionsanretninger, flere grønne tilbud og økologi, så er langt hovedparten af de danske kantiner stadig præget af den klassiske kantinebuffet med det store udbud. Og der er ingen, der for alvor har haft modet til at gøre op med den traditionelle kantinemodel. Derfor har vi valgt at gentænke og for alvor justere den måde, vores kantiner bliver drevet på i dag og skabt en kantineløsning i SANS!, der peger i en ny og markant mere bæredygtig og interessant retning,” vurderer direktøren i Kokkenes Køkken Maj Toppenberg.

**Mindsker madspildet**
Derfor er den store forandring ved konceptet i forhold til den klassiske kantinebuffet også en bevidst reduktion af valgmuligheder på buffeten. Og dét tjener flere formål, forklarer Maj Toppenberg:
”Et stort udvalg er ikke altid lig med et godt udvalg. Når vi skærer lidt ned i udvalget, kan vi i stedet købe endnu bedre råvarer til de retter, vi serverer, og vi kan gøre mere ud af dem. På den måde skaber vi også bedre mulighed for at købe både mere lokalt, sæsonbetonet, økologisk og kvalitetsorienteret. Vi arbejder i konceptet med at bringe langt mere grønt og groft ind i menuen og vil vise danskerne hvor lækkert, det kan gøres.”
”Samtidig frigør det tid til kokkene. Tid til at de kan arbejde mere med råvarerne, tilberedningen og anretningen af retterne. Vi tror på, at stolte inspirerede kokke laver bedre mad. Ved at skulle producere mindre mængder mad, frigives der tid til at være mere kreativ og arbejde med kokkehåndværket,” siger hun og peger på, at ved at begrænse antallet af retter og valgmuligheder tilgodeses også arbejdet med nogle af de vigtige elementer i vores tid. Nemlig bæredygtighed og madspild.
”I forhold til madspild og bæredygtighed er det her fremtidens kantineløsning, som vi nu indfører. For den bæredygtige tilgang til maden og fokuseret arbejde med at begrænse spildet bliver en integreret del af fremtidens kantine. Det lettere reducerede men mere kvalitative udvalg på buffeten gør, at vi har bedre mulighed for at nedbringe madspildet ude i køkkenerne men også hos kantinegæsterne, som tit får taget for meget på tallerkenerne ved den traditionelle buffet,” forklarer Maj Toppenberg, som oplyser, at den første store håndfuld af de 25 kantiner i nogle af landets store virksomheder, som Kokkenes Køkken driver, har indført konceptet SANS! Og i den kommende tid følger flere.

*Faktabokse:***SANS! – fremtidens kantinekoncept**
SANS! står for:

**S**mag, **A**nsvarlighed, **N**eurogastronomi, **S**ammenhæng.

Grundideen i konceptet er mindre mængder mad af højere kvalitet.

Farvel til et ufokuseret udvalg med salatbar, bjerge af pålæg og kæmpe madspild og goddag til en rød tråd i madudvalget, økologi, bæredygtighed og større omtanke.

Kantineudbud for de store aktører på det danske marked, bliver ofte et ræs mod bunden på grund af kundekrav om lav pris og et stort udvalg, som derfor bliver af dårlig kvalitet.

Med SANS! vil Kokkenes Køkken den modsatte vej, og vi læner os op af FN’s klima- og verdensmål, med mindre kød, mere grønt, portionsanretninger, nudging og markant reduceret madspild.

SANS! sætter retningen for fremtidens bæredygtige kantine.