**Kokkenes Køkken i nyt samarbejde og nye klæder**

**Nye klæder venter, når Kokkenes Køkken den 1. juni trækker i kokkejakken hos Huset Edison på Amager. Gæster og medarbejdere kan se frem til sund og bæredygtig kantinegastronomi – og Kokkenes Køkken går en helt ny og spændende konstellation af opgaver i møde, med drift af både kantine, mødecenter og café, lyder det fra salgsdirektør i Kokkenes Køkken, Martin Damby.**

En nedlagt glødepærefabrik og kantinegastronomi har umiddelbart ikke meget tilfælles. Og så alligevel. For når kalenderen melder sommer, den 1. juni 2019, slår Topdanmark Ejendom dørene op til det nye Huset Edison – et moderne kontorfællesskab, som tæller mere end 700 skriveborde. Det gør de med Kokkenes Køkken som gastronomisk spydspids.

”Vi går en spændende tid i møde. Det er første gang, at vi samler alle tre ydelser under samme tag, og vi er stolte over at vide, at Topdanmark Ejendom har tillid til, at vi kan løfte opgaven,” udtaler Martin Damby, salgsdirektør i Kokkenes Køkken og tilføjer, at man i Kokkenes Køkken allerede er godt i gang med at samle et stærkt hold af faglærte kokke, tjenere og køkkenassistenter.

**Resultatet af et årelangt samarbejde**Huset Edison kommer til at huse alt lige fra shippingvirksomheder til smykkeproducenter og mediebureauer – og at valget af kantineleverandør er faldet på Kokkenes Køkken, er ingen tilfældighed. Aftalen er nemlig resultatet af et godt og langt samarbejde:

”I mere end tre år har Kokkenes Køkken stået for reception, kantine og mødecenter på en af vores andre kontorfællesskaber, Vibenshuset i den tidligere Toms-chokoladefabrik, hvor vi hver dag har mere end 1.000 glade og tilfredse kunder og gæster. Derfor er det heller ikke tilfældigt, at vi har valgt at udvide vores gode samarbejde til Huset Edison, som vi inden længe slår dørene op til,” forklarer underdirektør i Topdanmark Ejendom, Martin Arildslund og tilføjer:

”Vi ved, at Kokkenes Køkken kan løfte opgaven, og vi ser frem til et langt og godt samarbejde”.   
  
*Faktabokse:* **Om Huset Edison**I Industrigården på Holmbladsgade, Amager, samlede Phillips Danmark efter krigen deres salgsafdelinger, administration og produktion. Faktisk blev der produceret en glødelampe hvert sekund. I dag er lokationen kendt som Huset Edison, opkaldt efter den historie, innovation, opfindsomhed og forretningssans, som både Phillips, og udvikleren af glødepæren, Thomas Edison, symboliserer.

Fra 1. juni 2019 vil bygningen sætte rammerne for et moderne kontorfællesskab, som Topdanmark Ejendomme står bag.  
  
**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 Topdanmark Ejendom**Topdanmark Ejendom er et datterselskab af Topdanmark Livsforsikring, som investerer i fast ejendom. Virksomheden har en portefølje på ca. 6. mia. kr., der primært består af kontor- og boligejendomme i landets større byer.

**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)

Martin Arildslund  
Underdirektør i Topdanmark Ejendom   
Tlf.: +45 44 74 27 78 / +45 24 83 70 78  
E-mail: [rtt@topdanmark.dk](mailto:rtt@topdanmark.dk)