**Århusiansk produktionsvirksomhed køber ind på bæredygtig kantinegastronomi**

**Nye tider venter århusianske Advansor, når de den 15. november rykker til nye rammer i det nyopførte hovedkvarter på Rosbjergvej 7. Med flytningen følger også et nyt team fra kantinevirksomheden Kokkenes Køkken, der fremover vil byde på bæredygtig kantinegastronomi fra matriklens helt nye sansekøkken.**

Bæredygtigt sigte og fokus på fællesskab. Sådan lyder opskriften på et nyt partnerskab mellem århusianske Advansor og Kokkenes Køkken. Aftalen indebærer driften af en helt ny sansekantine, der er udviklet og skræddersyet til kantinevirksomhedens bæredygtige koncept, SANS!

”Fællesskab og bæredygtig produktion er kernen i vores forretning, og det var nærliggende og afgørende for os at finde en gastronomisk spydspids, der har lige så høje standarder som os selv,” indleder Kristian Breitenbauch, direktør i Advansor, og uddyber:

”Vi har valgt Kokkenes Køkken, fordi de tilbyder et helhedsorienteret koncept, der sætter medarbejderoplevelsen i bæredygtigt centrum. Konkret vil vores medarbejdere møde ind til en helt nyopført og skræddersyet sansekantine med køkkenøer, hvor faglært køkkenpersonale står klar til at servere portionsanrettet og bæredygtig hverdagsgastronomi”.

**Fælles fodslag baner vejen**Med bæredygtig produktion i højsædet går Advansor og Kokkenes Køkken til samarbejdet med et fælles ønske om at gøre en forskel for miljø og klima. For når man er verdensledende inden for naturlige køleanlæg, er det nærliggende at finde en partner på kantinefronten, der arbejder i samme grønne retning, lyder det fra Kristian Breitenbauch:

”Hver dag arbejder vi for at minimere klimaaftrykket, og vi har valgt Kokkenes Køkken, fordi de understøtter vores arbejde og har en stærk miljøprofil. Derfor ser vi frem til en full time-service med bæredygtige principper, der omfatter økologi, dyrevelfærd og et minimum af madspild,” siger han.

Og i Kokkenes Køkken ser man frem til at løfte opgaven, lyder meldingen fra salgsdirektør, Martin Damby:

”Vi går en spændende tid i møde, og vi ser frem til den 15. november, hvor vi for første gang slår dørene op til sanserammer, der er som skabt til kantinekonceptet,” indleder han og tilføjer:

”Konkret samler vi alt lige fra baristakaffe og medarbejdercafe til loungeområde og sansekøkken. Vi forpligter os til full time-service med alt, hvad dertil hører af hjemmebagt morgenbrød, bæredygtig frokostordning og fuglekvidder, take away til medarbejdere og mødeservice for Advansors mere end 200 ansatte og gæster. Vi glæder os til at vise, at vi er opgaven værdig”.

**Om SANS!**SANS! står for *smag*, *ansvarlighed*, *neurogastronomi* og *sammenhæng*. Grundideen bag konceptet er mindre mængder mad af højere kvalitet. Det er et farvel til et ufokuseret udvalg med salatbar, bjerge af pålæg og stort madspild – og det er et goddag til en rød tråd i madudvalget, økologi, bæredygtighed og større omtanke.

**Om Advansor**Advansor er en dansk gazelle-virksomhed med hovedkontor i Århus. Virksomheden blev etableret i 2006 og er sidenhen vokset markant. I dag tæller medarbejderstaben mere end 200 ansatte, som hver dag arbejder ambitiøst på at producere bæredygtige CO2-køleanlæg til kunder i mere end 30 lande. Øget efterspørgsel er blandt årsagerne til, at Advansor den 15. november 2019 flytter til nye rammer i et nyopført og kvadratmeterrigt hovedkontor på Rosbjergvej 7 i Brabrand.

**Om Kokkenes Køkken**Kokkenes Køkken blev stiftet i 2015 som en selvstændig enhed under en af Danmarks ældste, familieejede virksomheder, Forenede Service A/S. Dagligt servicerer Kokkenes Køkken omkring 10.000 medarbejdere og gæster fordelt over hele landet og mere end 25 kantiner – i såvel store virksomheder som mindre kontorhuse.  
Bag hver gryde står en faglært kok klar til at tilberede sunde og bæredygtige retter, der kombinerer madkulturer, smage og oplevelser på tallerkenen alt i mens, at sundhed, dyrevelfærd og økologi er pilen på virksomhedens gastronomiske kompas.