



Kantinen hos Fødevarestyrelsen i Glostrup

2023-03-03 11:15 CET

Fuldkorn i kantinen hos ISS

"Vi afviklede en fuldkornsuge i januar på tværs af kantinerne i Bygningsstyrelsen, og det var en stor succes. Derfor ville vi gerne lave en hel fuldkornsuge i februar, så vi tog fat i Fuldkornspartnerskabet, og sammen afviklede vi en fuldkornsuge. Den overgik alle forventninger, og der var stor tilfredshed fra alle gæster og personalet ikke mindst. Vi vil helt sikkert gentage succesen" fortæller Kenneth Kynde Hermansen - Areas Manager fra ISS på Bygningsstyrelsens kantiner, som i uge 8 fyldte kantinerne op med fuldkorn.

Vi har mødt Kenneth til et interview om aktiviteten og ISS målrettede arbejde

for at skabe gode madoplevelser.

Mød Kenneth Kynde Hermansen

Kenneth Kynde Hermansen, 37 år. Gift med Laura på syvende år. Far til My og Pelle. Bor nord for Århus. Jeg har været ansat hos ISS siden 1. juli 2017 og som Area Manager på Bygningsstyrelsen i ISS siden 1. november 2022. Jeg blev uddannet kok i 2006. Herefter startede jeg min kokkekarriere i 'A la carte'-branchen, hvor jeg blandt andet var med til at starte DOKK1s kantine og café op, og efterfølgende F&B Manager på Lübker Golf Resort. Efter en årrække skiftede jeg til kantinebranchen for at få en bedre Work-life-balance. Først som Køkkenchef på Det Kgl. Bibliotek og nu som Area Manager på Bygningsstyrelsen ved ISS. Jeg har altid elsket at lave god mad i de køkkener, hvor jeg har arbejdet. Særligt med fokus på den gode smag; samt sammensætningen af sæsonens råvarer.

Hvem er ISS?

Helt kort, så er ISS en af verdens største facility servicevirksomheder, og vi servicerer omkring 40.000 kunder på tværs af 30 lande. Jeg er en del af vores Food-forretning, der globalt serverer 1 million måltider om dagen. Her i Danmark driver vi omkring 190 kantiner, hvoraf 40 af dem er hos vores kunde Bygningsstyrelsen 1 Bølge – hvor jeg er Area Manager for kantinerne i Midt/Nord.

Vi arbejder med fire grundelementer. Vi skaber gode madoplevelser. Vi serverer smagfuld og nærende mad. Vi arbejder aktivt med at reducere madspild, og vi tænker bæredygtighed ind i alle aspekter af vores madunivers.

Jeg tror på, at mad bringer mennesker sammen. Det skaber en forbindelse, styrker fællesskabet og spreder glæde på tværs af brancher og lande. Når man spiser godt, arbejder man også godt. Vores lækre, nærende mad spiller en vigtig rolle for vores kunders medarbejdere.

Hvorfor valgte I at afholde en fuldkornsuge?

Det er vigtigt for os at skabe velmagende og nærende måltider, der er rige

på energi. Her er fuldkorn en vigtig komponent.

Vi afviklede en fuldkornsdag i januar på tværs af kantinerne i Bygningsstyrelsen, og det var en stor succes. Derfor ville vi gerne lave en hel fuldkornsuge i februar, så vi tog fat i Fuldkornspartnerskabet og sammen afviklede vi en fuldkornsuge. Det overgik alle forventninger, og der var stor tilfredshed fra alle gæster og personalet ikke mindst. Vi vil helt sikkert gentage succesen.

Hvilke fuldkornsretter blev serveret i ugen?

Morgenmad: Surdejsbrød, granola, brunsvigersnegle, havregrød, øllebrød, overnight oat, knækbrød og groft kernerugbrød

Frokost: Bygotto, Poké bowl m. hvedekerner, vegetarisk smørrebrød, samosa, grovdeller, tyrkiske pide bao og burger og meget meget mere

Det søde: ”Den du ved nok”-kage, vandbakkelse, limetærter, smoothie med hirse, søde puffedede ris og brownies med fuldkorn.

Har du et godt råd til at sætte fuldkorn på menuen i kantiner?

Begynd med at eksperimentere med det gode brød og bliv klogere på brødet. Hvis I har et godt samarbejde med en korn/mel-producent, vil jeg anbefale, at man rækker ud til dem. De kan hjælpe med at give en større forståelse for kornet. Mange tilbyder også bagekursuser, som kan være med til at inspirere kokkene i køkkenet. Det er en win win for alle.

Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Bag Fuldkornspartnerskabet står Fødevarestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen og en række fødevarer virksomheder.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36