



Asmus Thorsøe Hamann, Kokkenes Køkken

2023-02-14 08:00 CET

Passion for smag og bæredygtighed - mød Asmus Thorsøe Hamann

Hver dag bespises 10.000 gæster i Kokkenes Køkkens 45 kantiner landet over. Vi har sat divisionschef og kok Asmus Thorsøe Hamann i stævne til en samtale om deres inspirerende SANS koncept udviklet i samarbejde med neurogastronom Rasmus Bredahl.

Konceptet fokuserer på færre retter af høj kvalitet, og smagen er i højsædet: "Vi bruger den nyeste viden om neurogastronomi og uddanner vores kokke, så de kan skabe de bedste måltider, der tilfredsstillende alle sanser" fortæller

Asmus Thorsøe Hamann.

Fuldkornspartnerskabet ønsker i sin nye 3-årige strategi at bidrage til at få mere fuldkorn ind i kantiner og i foodservice sektoren. Den bedste måde at hente inspiration til dette arbejde er ved at tale med ildsjæle som Asmus.

Præsentation - Asmus Thorsøe Hamann

Asmus Thorsøe Hamann, 48 år. Jeg har været i Kokkenes Køkken siden november 2018. Først som kvalitetschef og siden september 2022 som divisionschef. Jeg er uddannet kok og startede i lære i 2002 på Le Sommelier og senere Nørrebro Bryghus. I hele min karriere, har jeg drevet forskellige køkkener, og jeg brænder for at lave velsmagende mad til mange mennesker. I Kokkenes Køkken driver vi 45 kantiner og bespiser over 10.000 gæster dagligt.

Hvad indeholder konceptdesignet SANS?

Vores kantinekoncept SANS! har vi udviklet i samarbejde med Rasmus Bredahl, der er Danmarks førende neurogastronom. Vi arbejder med at tilberede og servere bæredygtige måltider med en rød tråd, hvor vi fokuserer på færre retter af høj kvalitet. Derigennem får vores gæster en større spiseoplevelse, hver eneste gang, de kommer i en af vores kantiner. I SANS! kantinerne er smagen altid i højsædet. Vi bruger den nyeste viden om neurogastronomi og uddanner vores kokke, så de kan skabe de bedste måltider, der tilfredsstiller alle sanser. Vi lægger vægt på at være en ansvarlig virksomhed, der kæmper mod madspild, køber lokale og økologiske råvarer og skaber sunde velsmagende måltider. Vi indretter vores kantiner og buffeter på en intelligent måde via adfærdsdesign, så alle vores gæster bliver nudget til at tage mindre portioner og spise både bedre og sundere.

Kan du give et eksempel på et succesfuldt SANS projekt, hvor neurogastronomi og nudging går hånd i hånd og samtidig fremmer bæredygtigheden?

Vi har med SANS! konceptet reduceret både mængden af kød og madspild væsentlig. Dette skyldes, at alle vores varme retter bliver portionsanrettet, hvilket gør, at vi kan styre sammensætningen på tallerkenerne og give gæsterne en bedre spiseoplevelse!

Hvordan arbejder Kokkenes Køkken med fuldkorn?

I vores koncept arbejder vi med forskellige typer brød, et madbrød der indeholder op til 30% fuldkorn og et rugbrød, med omkring 50% kerner og fuldkorn. Vi beriger vores salater med kerner, korn og bælgfrugter. Vi opfordrer til at anvende fuldkornspasta og fuldkornsrís i det omfang det giver gastronomisk mening.

Har du nogle gode tips til, hvordan fuldkorn kan indgå i SANS?

Smag, konsistens og udseende er afgørende for, at man til- eller fravælger fuldkorn. Det sunde valg, skal gøres til den letteste løsning for både kokken og gæsten. Dette kræver uddannelse af kokken og nudging af gæsten

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 fødevareraktiviteter.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36