

Vestas Technology udfordrer den gode smag

Der blæser en stærk og innovativ vind helt ind i kantineområdet i Vestas Technology R&D i Århus. I dag modtog kantinen den eftertragtede branchepris Kantineprisen 2009 ved en stor teaterkonference, hvor fagfolk med tilknytning til hele landets kantiner og storkøkkener mødtes. Det er Danish Meat Association, der står bag både konferencen og kåringen, og der var spænding til det sidste.

Verdens største vindmølleproducent Vestas stiller ikke blot krav til produktion og forskning i deres udviklingscenter i Århus, de sætter også høje krav til den mad, der bliver serveret for deres medarbejdere og gæster. Kantinechef Kristina Kristensen og hendes 18 ansatte i køkken og kantine går aldrig på kompromis med den gode smag og de sunde råvarer - uanset om der skal gøres klar til morgenmad, frokost eller aftenmøder.

- For lidt mere end fire år siden valgte vi at lægge stilen helt om her i kantinen, og med hårdt arbejde er det faktisk lykkedes at skabe et langt mere moderne og innovativt spisested. Vores kantine er placeret i et udviklingscenter, og dette skal også gerne afspejle sig i husets kantine og køkken. Vores overordnede fokus er hele tiden at producere det gode brændstof til vores medarbejdere, og derfor er det vigtigt, at vi både sikrer sundheden og den gode smag, siger Kristina Kristensen, Kantinechef i Vestas Technology R&D i Århus.

Det kan nemlig sagtens lade sig gøre selv om man laver sund og energirigtig mad. F.eks. arbejder køkkenets personale med at nedsætte fedt-, sukker- og saltindholdet i maden ved at fremstille nye og spændende krydderier med smagelementer indenfor salt, sødt, surt, bittert og umami. Kantinechef Kristina Kristensen var ydmyg over for at blive tildelt prisen, men ser det samtidig også som en god mulighed for at gøre opmærksom på, at omstrukturering belønner sig.

- Kantine i Vestas Technology R&D i Århus modtager Kantineprisen 2009, fordi de om nogen har sat smagen i centrum, fordi de favner innovation og brænder for at præstere og byde medarbejderne på noget særligt hver dag. Kantine indtager en ansvarsfuld rolle i virksomheden, de har store ambitioner og en stærk vilje, der smitter positivt af på resten af husets ansatte, siger chefkonsulent Torben Blok fra Danish Meat Association, der står bag Kantineprisen.

Hele køkkenteamet fra kantinen i Århus var til stede i Folketeateret i dag da prisen blev uddelt. Til spørgsmålet om hvordan Vestas medarbejdere så fik frokosten serveret på denne torsdag, forklarer Kristina Kristensen, at det i virkeligheden blot har været et spørgsmål om planlægning. Maden er lavet på forhånd, og så har husets serviceteam indvilliget i at passe køkkenet og kantinen på denne særlige dag.

Fakta om Vinderen:

Kantinen i Vestas Technology R&D i Århus servicerer dagligt 1200 mennesker, fordelt på 4 kantiner, der alle drives af Canteen & Cleaning med Kantinechef Kristina Kristensen i spidsen. Kantinen er placeret i et helt nyt center for global forskning og udvikling, der fortrinsvist arbejder med vindenergi, og er et af de største i hele verden. På trods af at centret først stod færdigt for godt otte måneder siden, så er Vestas allerede nu ved at udvide med flere bygninger for at gøre plads til yderligere 400 medarbejdere i sommeren 2010.

I 2011 rykker Vestas-topchef, Ditlev Engel, og resten af vindmøllekoncernens topledelse ind i de nye bygninger og Vestas Technology R&D i Århus bliver således det nye hovedsæde. Til den tid vil der være mere end 1.600 mennesker ansat i bygningerne i Århus, og dette bliver bestemt en udfordring for Kantinechef Kristina Kristensen og hendes medarbejdere.

Kantineprisen 2009:

Det er sjette gang, at Danish Meat Association uddeler Kantineprisen, som sidste år gik til kantinen på Produktionsplatformen Syd Arne i Nordsøen. Kantineprisen blev overrakt ved et arrangement i dag den 28. maj på FoodServicedagen i folketeateret.dk i København. Vinderen modtog et trofæ, som er skabt af kunstneren Thomas Kolding, der har mange udstillinger bag sig og bl.a. arbejder med malerier, scenografi, installationer og Performance Art.

Se også www.detailoffoodservice.dk. Billeder kan downloades på:

<http://www.danskeslagterier.dk/smcms/DetailOgFood/Index.htm?ID=12538> og kan frit benyttes med henvisning til kilde.

Yderligere oplysninger:

Chefkonsulent Torben Blok
Danish Meat Association
E-mail: tob@danishmeat.dk
Tlf. 29 61 69 34

Alternativt:

Kommunikationsrådgiver Thomas Mark
Mark, Lindberg & Partners
E-Mail: thm@marklindberg.dk
Tlf. 30 31 71 42

Om Danish Meat Association:

Danish Meat Association (DMA) er en fælles faglig og administrativ organisation, der varetager interesserne for de tre brancheorganisationer: Danske Slagterier, Kødbbranchens Fællesråd og Det Danske Fjerkræraad.

DMA løser opgaver for de tre brancheorganisationer inden for en lang række områder bl.a. forskning og udvikling, fødevarer sikkerhed, veterinært beredskab, åbning af nye markeder, afsætningsfremme, administration og økonomi samt kommunikation. Læs mere på: <http://www.danishmeat.dk>.