

Kantine med gastronomisk kant i World Trade Center Ballerup

World Trade Center Ballerup fokuserer på at servere god mad til sine lejere og husets gæster med erfaren køkkenchef ved roret. "Vi bruger kun friske råvarer og laver sund mad fra bunden. Vi flugter mere med et restaurantkoncept frem for at tilbyde traditionel kantinemad", siger køkkenchef Kim Lehmann.

Der bliver for alvor kræset om lejerne og gæsterne i World Trade Center Ballerup, når kantine åbner efter nytår. Det sker med en erfaren køkkenchef ved roret og med den internationale cateringspecialist Eurest som garant for friske råvarer og et menukort, hvor smag og sundhed går hånd i hånd. Den kokke uddannede køkkenchef Kim Lehmann glæder sig da også til at servere morgenmad og frokost til husets brugere og er også klar til større arrangementer - morgen, middag og aften.

1.200 gæster klarer vi nemt

Køkkenet er nemlig også forberedt til at tackle det helt store rykind. "Vi har kapacitet til at bespise op til 1.200 gæster med mad, der vel at mærke er lavet fra bunden. Dette vil også være tilfældet i den daglige service, hvor lejerne i øvrigt kan vælge at få maden leveret til deres kontorer eller til et mødelokale", siger Kim Lehmann, der bl.a. har været køkkenchef på Restaurant Saga Fjord og kok på Sofie Amalie, Hotel D'Angleterre.

Kim Lehmann kommer fra en stilling som kantinechef i cateringvirksomheden Eurest, der på landsplan servicere mere end 200 kantiner, og nu får til opgave at levere årstidens friske råvarer til World Trade Center Ballerup. "Vi vil bl.a. servere en frokostbuffet baseret på vores Cooking Codex, som sikrer et sundt og bæredygtigt måltid, ligesom vi tilgodeser smagsoplevelsen og gæstens helhedsoplevelse. I realiteten flugter vi derfor mere med et restaurantkoncept frem for at tilbyde traditionel kantinemad, der jo godt kan blive lidt ensformig i længden", siger Kim Lehmann.

Lejere: God mad og fleksibel kantineservice vejer tungt

Det gastronomiske aspekt fylder da også mere og mere, når lejerne skal pege på de serviceydelser i flerbruger huse, som de især påskønner, vurderer direktør Lars Gøtke, World Trade Center Ballerup. "Derfor har vi også ansat en professionel køkkenchef, og vi vil samtidig via et bookingsystem gøre det nemt for husets lejere og gæster at bestille morgenmad, frokost og mødeforplejning - og i samarbejde med køkkenet sammensætte en menu, hvis vi taler om større selskaber", siger Lars Gøtke.

Han understreger samtidig, at man bl.a. også fokuserer på det gastronomiske med henblik på at tiltrække større arrangementer, hvor maden, kvaliteten og servicen spiller en ikke uvæsentlig rolle. Den udfordring ser Kim Lehmann også frem til at løfte. "Der bliver ikke givet køb på kvaliteten af råvarerne, variationen og det rent håndværksmæssige uanset om vi taler om 10 eller 500 kuberter", siger Kim Lehmann, der i går til frokost diskede op med bl.a. en fiskeret bestående af stegt brosme med basilikumpesto.

Pressemeddelelse
Ballerup den 16. december 2014



Køkkenchef Kim Lehmann og køkkenassistent Tina Naumovski glæder sig til at servicere lejere og gæster i World Trade Center Ballerup.



Den nyindrettede og hyggelige kantine i World Trade Center Ballerup.

For yderligere information

Direktør Lars Gøtke
World Trade Center Ballerup
Mobil 2943 9244
lg@wtcballerup.dk

Telefon 8877 6000
wtcballerup.dk