

# Han er konge over gæsternes MAVE

Christian Fangholm Bak har sendt frokostbuffeten til de evige kantinemarker. I stedet serverer han ét fælles måltid til alle. Det har medført mindre madspild, større arbejdsglæde – og yderst tilfredse gæster.

TEKST CATHRINE HUUS  
FOTO HEIDI MAXMILING

”Vi var meget spændte på, hvordan medarbejderne ville reagere, da vi præsenterede dem for det nye koncept. Nu er det jo os, der bestemmer, hvad folk skal spise. Og folk er jo vanedyr. Men det er foregået meget gnidningsfrit, og folk har været meget positive.”

Sådan siger Christian Fangholm Bak, køkkenchef i investeringsban-

ken Carnegie Investment Bank i København. Siden februar sidste år har han serveret en helt ny form for frokost for gæsterne. En frokost, som han vandt årets kantinepris for i 2016. Christian Bak kalder det frokost a la ”family style” og forklarer, hvad konceptet går ud på:

”At spise frokost hos os er som at spise middag hos familie

eller gode venner. Vi serverer én menu, vi bestemmer, hvad der bliver serveret, og alle spiser det samme.”

Før i tiden foregik frokosten i firmaet som i mange andre kantiner. Maden blev anrettet på en stor buffet med et overflødhedshorn af alskens retter. Gæsterne stod i kø for at læsse op på tallerkenerne.







Christian Bak følger slagets gang fra det åbne køkken. Køkken og kantinerummet er kun adskilt af en aluminiumsdisk, gæsterne har frit indkig til de travle kokke, som svinger pander og paletknive. Duften og dampen fra de simerende gryder blander sig med gæsterne.



Men Christian Fangholm Bak løb sur i konceptet.

”Vi var to kokke, som stod i et aflukket køkken og lavede det samme hver dag: en salatbar, en varm ret og de obligatoriske fade med kogte æg, sild, ost, kød og rejer. Det blev altså kedeligt i længden både for os i køkkenet og for gæsterne. Samtidig var jeg træt af at smide så meget mad ud hver dag. Så da vi fik muligheden for at ændre konceptet, greb jeg chancen.”

### Åbent køkken giver dialog

Den chance, Christian Fangholm Bak greb, var en ombygning af køkkenet. Der blev hyret en arkitekt, og et nyt og åbent køkken blev bygget op sammen med kantine i den gamle bygning på Christianshavn. I dag arbejder kokkene med fri udsigt til gæsterne – og gæsterne har frit indkig til køkkenet.

”Min ide var, at hvis man åbner køkkenet op, så gæster og kokke kan se hinanden i øjnene hver dag, bliver det mere ærligt. Der er ingen steder, vi kan skjule os, og ingen steder, hvor vi kan gå på kompromis. Folk synes, det er spændende at se os arbejde, og det åbner for dialog. Dialogen

flytter folk, og det betyder, at vi kan flytte grænserne for, hvad vi serverer. Vi kan få folk til at spise hvad som helst. Det er også derfor, vi serverer maden nede ved bordene. Det giver mere dialog, og vi har fået en mere markant rolle i huset.”

### Udfordrer gæsterne

Før i tiden blev gæsternes smagsløg ikke udfordret i samme omfang som i dag. For når man serverer usædvanlige retter på en buffet, går gæsterne bare udenom. Det kan de ikke, når maden bliver serveret foran gæsten.

”Tidligere kunne vi ikke servere lamme-kød, for folk sagde, det smagte af uld. Nu smager de på det, fordi det bliver serveret for dem. Vi er også begyndt at arbejde med mere obskure kødudskæringer som fx kalvekæber. Vi serverer selvfølgelig også fisk mindst en gang om ugen, vi har fx serveret friske makreller i sæson, som er en af de billigste fisk, du kan få. Gæsterne kunne se os stå og filetere fisken under frokosten. Det giver fornemmelsen af luksus og er bare en af de muligheder, som et åbent køkken giver,” fortæller Christian Fangholm Bak.

## BLÅ BOG

- Cristian Fangholm Bak.
- 41 år.
- Uddannet kok fra bl.a. Tårnberg Park Hotel i Korsør.
- Har også arbejdet på Café Viktor og Divan 2 i Tivoli.
- Souschef og senere køkkenchef på restaurant Le Sommelier.
- Tidl. forpagter og bestyrer af Schackenborg Slotskro i Sønderjylland.
- Køkkenchef hos Carnegie i ni år.

”Madspildet er reduceret med 20 procent, for vi anretter kun lige præcis det, vi skal bruge.”



# Sukker

- en sød hilsen fra naturen

Sukker findes i alle planter. Sukker skabes af sol, vand og kuldioxid i den såkaldte fotosyntese. Det er solen, der er drivkraften, og derfor kan man sige, at sukker er en form for lagret solenergi



Vidste du at:

- \* Det tager 12 timer at udvinde sukkeret af en sukkerroe
- \* Der bliver 30 sukkerknalder af en sukkerroe
- \* Sukker er fra naturen kridhvidt
- \* Brunt rørsukker får sin farve fra et lille lag af rørsukkersaft, som sidder uden på sukkerkrystallen
- \* Vi producerer mere end 250 forskellige sukkerprodukter
- \* Nordic sugar oparbejder 6 mio. Tons sukkerroer om året

HENT INSPIRATION OG NEMME OPSKRIFTER PÅ [WWW.DANSUKKER.DK/FOODSERVICE](http://WWW.DANSUKKER.DK/FOODSERVICE)

Dan Sukker

LAD DIG INSPIRERE

Nordic Sugar A/S, Postboks 2100, DK-1014 København K.  
[www.nordicsugar.dk](http://www.nordicsugar.dk)



Friske krydderurter er en fast bestanddel i køkkenet, for de giver smag og tekstur til maden.



## GØR SOM CHRISTIAN FANGHOLM BAK

### Sørg for backup

- Du skal sikre dig, at du har opbakning fra dit bagland. Du skal forventningsafstemme med ledelsen. Og sørg for at alliere dig med nogle ambassadører i huset, som kan tale din sag. Fx gode stamkunder, som vil markedsføre ideen hos de andre medarbejdere.

### Variation

- Sørg for at variere maden. Der skal være noget for alle i løbet af en uge: fisk mandag, vegetarmad tirsdag, mandemad onsdag, mormormad torsdag osv. Men pas på med at komme svin i alle retter på en enkelt dag. Vær parat til at se i øjnene, at du ikke kan tilfredsstille alle behov, lige meget hvor hårdt du prøver. Stol på, at medarbejderne kommer igen dagen efter.

### Åben og aktiv dialog

- Den åbne dialog med kunderne er vigtig, for den giver dig vigtig feedback. Har du ikke et åbent køkken, hvor man kan høre gæsternes umiddelbare reaktioner, så lav et uforpligtende kantineudvalg. Hold et par møder, inviter særligt udvalgte gæster til en snak om, hvad en god frokost vil sige.

### Lav mad, der smager af noget

- Husk at krydre maden. Brug friske krydderurter, varme krydderier og grøntsager, der smager af noget.

### Hold dig selv til ilden

- Det er let at køre fast i de samme rutiner. Husk at udfordre både dig selv, dine medarbejdere og dine kunder. Du behøver ikke at lave mad med insekter og lave alle mulige gimmicks, hvis det ikke er din stil. Jeg kan godt lide at provokere med særlige kødudskæringer og anderledes fisk. Server fx friske makreller i sæson. Det er en af de billigste fisk, du kan få, men giver indtryk af luksus. Vi stod selv og fileterede dem i vores åbne køkken, før de blev stegt på panden.

### >> Dagens tema: bælgfrugt

I dag står menuen på varm linseragout med sønderjyske kålpølser og langtidsstegt svinebryst. Tilbehøret er salat af kikærter, revne gulerødder og grønne salatblade, hvid bønnemos og en grønt-sagssuppe. Måltidet i kantinen er ofte bygget op omkring en råvare som fx dagens tema, som er bælgfrugter. Bønner, linser og kikærter går igen i alle retter. Måltidet er altid bundet sammen af en rød tråd. Det står i modsætning til den traditionelle frokostbuffet, hvor gæsterne vælger i øst og vest og ofte ender med et sammensurium af umage ting på tallerkenen. Christian Fangholm Bak har altså en ambition om at tilbyde gæsterne et bedre og mere sammenhængende måltid. Men det er ikke hans eneste målsætning. For når man bygger måltidet op omkring en enkelt råvare, får kokkene mulighed for at gå i dybden med råvarerne. Det smitter af på arbejdsglæden og fagligheden, fortæller han.

”Vi slipper for at lave de her dødssyge salatbarer og æg og rejer-fade. Nu kan vi fordybe os i tingene. Det er dejligt, og det holder os oppe på beatet, så vi holder faget ved lige på en helt anden måde.”

Men forhøjet faglighed og arbejdsglæde er ikke den eneste gevinst. Madspildet er



## CHRISTIANS INSPIRATIONSKILDER

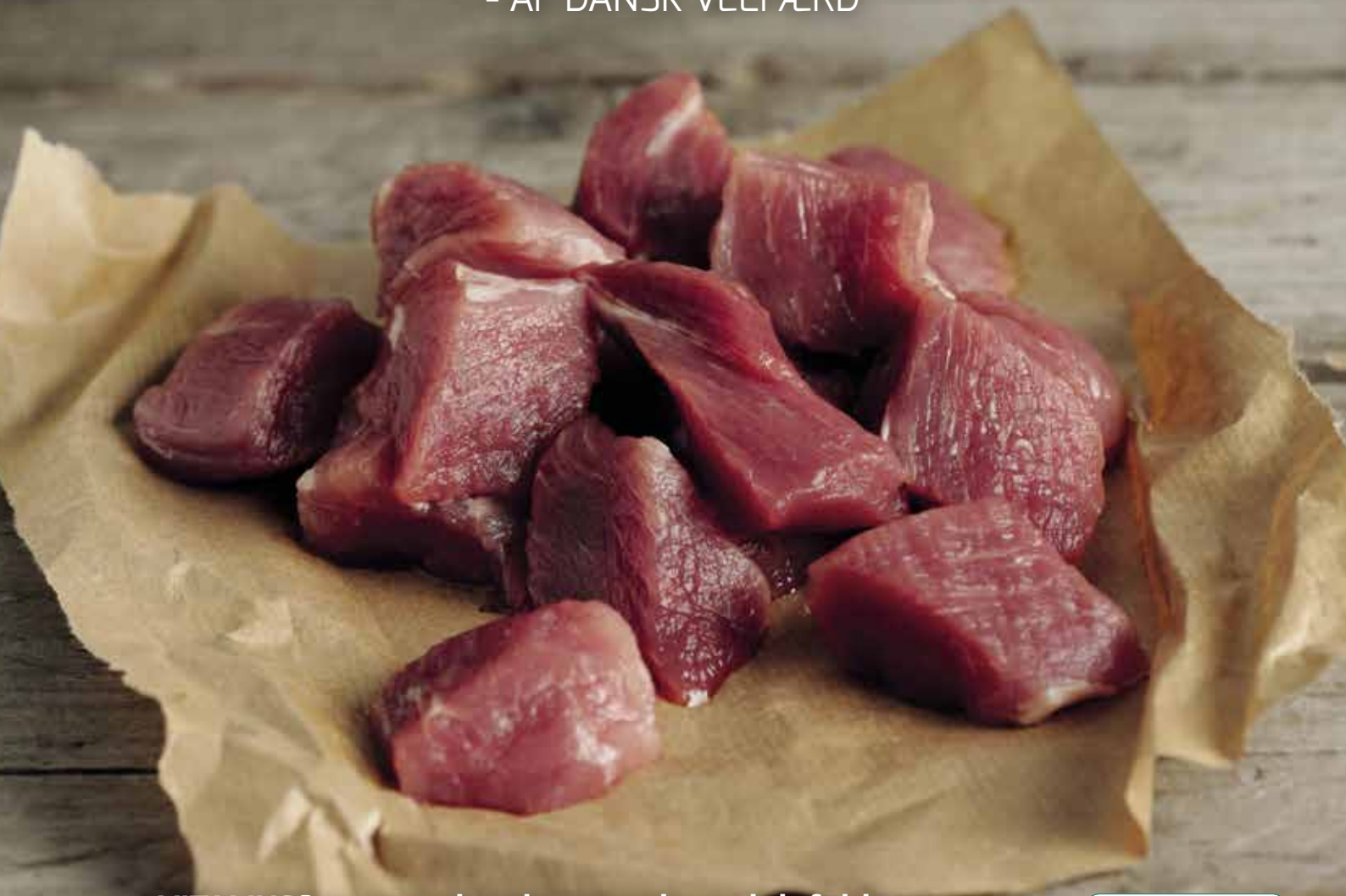
Hugh Fearnley-Whittingstall fra River Cottage  
Jamie Oliver  
Camilla Plum  
Claus Meyer, mfl.  
Alle de bedste restauranter i verden fra ind- og udland,  
Facebook og Instagram.



  
**Vitalius**<sup>®</sup>  
BY DANISH CROWN

**GRIS MED STØRSTE FORNØJELSE!**

- AF DANSK VELFÆRD



**VITALIUS<sup>®</sup> er vores karakterstærke og lidt fyldigere danske velfærdsgris, med krølle på halen**

Med kød fra **VITALIUS<sup>®</sup>** får du den største fornøjelse af **dansk velsmag** gennem velfærd. **VITALIUS<sup>®</sup>** er en lidt **fyldigere velfærdsgris**, der gennem gode **pladsforhold** sikres en **naturlig bevægelsesfrihed**, der i kombination med længere **modningstid** end normalt giver kødet høje karakterer, når det gælder **kødprocent, mørhedsgrad, smagsfylde og tekstur**. Kun 23 **udvalgte landmænd** i Danmark er godkendte til at avle velfærdsgrisen **VITALIUS<sup>®</sup>**.

**VITALIUS<sup>®</sup> får 2 ud af 3 hjerter i det kommende statslige Dyrevelfærdsmærke.**



**Endnu bedre dyrevelfærd**

- Fritgående søer
- Krølle på halen
- Endnu mere halm
- Endnu mere plads
- Max. 8 timers transport
- Statsgodkendt kontrol



**DANISH CROWN**  
FOODSERVICE

Danish Crown / 8960 Randers / Tlf.: 8919 1919  
[www.danishcrown.dk/foodservice](http://www.danishcrown.dk/foodservice)



MARTIN BANG, ANALYTIKER

"Jeg var her, da der var almindelig kantinebuffet, og det var også god mad, men ikke lige så specielt. Det er gode ingredienser, og man får en restaurantoplevelse i stedet for en almindelig kantineoplevelse."



## MENU

Petit salé: linsragout med confiteret svinebryst og kålpølser  
Gallo pinto: sammenkogt ris og bønner med kylling  
Kikærtesalat  
Toscansk bønnesuppe  
Bønnepure med trøffelolie på crouton.

Der er to typer gæster i kantinen. Dem, der sætter sig og spiser. Og så dem, der kommer forbi det åbne køkken, napper noget mad og lynhurtigt vender tilbage til pinden. Carnegie Investment Bank har en gruppe børsmæglere, som ikke kan spise i kantinen, men må spise ved deres aktiedesk.



blevet reduceret kraftigt, siden buffeten blev fjernet.

### 20 procent mindre madspild

"Madspildet er reduceret med 20 procent, for vi anretter kun lige præcist det, vi skal bruge. Kommer her otte gæster, anretter vi kun til otte. Vi har virkelig godt styr på vores madspild og svind. Og det er jo almindelig, sund husholdningsfornuft, at det giver mindre madspild, når man laver én salat frem for fem forskellige."

Samlet set kan Christian Fangholm Bak kun anbefale det åbne køkken og den enkle frokost til andre kantiner.

"Det er megafedt. Vi er stolte af det, vi laver, og det er fantastisk at mærke gæsternes tilfredshed. Det giver også en mere livlig dag, at man er tæt på kunderne. Min filosofi er, at hvis gæsterne kan se kokkene og tale med dem, og de oplever kokkenes glæde ved at lave mad, så får de helt automatisk en god madoplevelse. Præsenterer man maden med ord og med

glæde, så opfatter gæsterne det positivt. Så jeg kan kun anbefale det til andre kantiner. Men man skal ikke gøre det, fordi man tror, man får mindre arbejde. Vi bruger meget tid på planlægning, og vi kan ikke tømme køleskabet til frokosten, som andre kantiner kan. For vi køber meget præcist ind til hver dag. Men vi har til gengæld fået råd til bedre råvarer. Og vi har fået større arbejdsglæde. Så man skal gøre det, fordi det giver mening for en selv." ■