

Madkastellet rykker massivt ind på kantinemarkedet

Med underskrift på tre store kontorejendomme i Ørestad City, der har plads til 5.000 daglige brugere, melder Madkastellet sig for alvor på banen som restauratør og serviceoperatør for virksomheder.

HUBNORDIC i Ørestad City er KLP Ejendommens bud på fremtidens flerbrugerhuse. Et 120.000 m² nyt kontortilbud, der skal imødekomme de krav virksomheder i dag stiller, når de vil skabe en attraktiv arbejdsplads og tiltrække de bedste hoveder.

”Der er en stigende efterspørgsel efter individuelle og personlige omgivelser og ydelser i kontorejendomme. HUBNORDIC er vores bud på et helt nyt produkt, der skal imødekomme markedet. Vi har valgt Madkastellet som restauratør og serviceoperatør, fordi de gav det bedste bud på et helstøbt og varieret koncept, designet til vores kunders behov. I dag og i fremtiden,” siger Søren Risager-Hansen, direktør for KLP Ejendomme i Danmark.

Madkastellet er en af de største aktører på den danske madscene, og fra 1. februar står de for både ’eat-in’ og ’to-go’ i HUBNORDIC i Ørestad City.

”HUBNORDIC får mere end en kantine. De får et Madkastel. Det betyder mad, der smager af restaurant, men som serveres i et tempo og format, der imødekommer de behov, der er i et moderne arbejdsliv. Uanset om det er dagens første måltid, en frokost med kollegaer eller vigtige kunder, en kaffe og sandwich på farten, et eftermiddags-boost, årets firmaevent eller mad, man tager med hjem til sin familie,” siger Belinda Herbst, CCO i Madkastellet Kantiner.

Helt i tråd med kravene i HUBNORDICs udbud, drifter Madkastellet også en række andre serviceydelser, som man ser det i boutiquehoteller som fx Community Manager og housekeeping. Sidstnævnte skal varetages af Glad Fonden’s Glad Mad & Service-division, som Madkastellet har et fast samarbejde med.

”Madkastellet har en helt unik markedstilgang og erfaring, når det handler om at skabe skræddersyede oplevelser og koncepter af høj kvalitet. Både i form af rammer, madoplevelser og værtskab. Sammen med Madkastellet forventer vi at løfte HUBNORDIC til at blive markedsledende. Ikke kun i København, men i Norden,” uddyber Søren Risager-Hansen.

Madkastellet startede for knap 20 år siden som en traditionel cateringvirksomhed, og driver i dag kantiner i en række større virksomheder og på kulturinstitutioner. De har derudover spisesteder, restauranter og 20+ unikke konference- og selskabslokaler, primært i København. Alene i år har Madkastellet bospist mere end en halv million gæster på tværs af koncernen, og har en solid viden om, hvad der skal til for at skabe madoplevelser med stor smag, der begejstrer, giver energi og gør sund, mæt og tilfreds. Rasmus Pors, stifter og partner i Madkastellet siger:

”Grænserne mellem arbejdstid og fritid bliver stadig mere flydende. Derfor skaber vi rum, hvor både de ansatte og beboerne i lokalområdet har lyst til at mødes og spise i, og som kan konkurrere med enhver anden lækker café eller god restaurant. En kantine lukker sig typisk om sig selv, og er for de få, hvilket begrænser koncept, fleksibilitet og selve oplevelsen. I HUBNORDIC i Ørestad City forfiner vi klassisk kantinedrift ved åbne op mod gaden og blive en del af byrummet med et stort udvalg og lange åbningstider.”

HUBNORDIC skal være en ’by i byen’, hvor både dem, som arbejder der, og de lokale i Ørestad City, færdes og trakteres. I foråret 2020 åbner Madkastellet derfor også en stor café i en af KLP-flerbrugerhusene, på hjørnet af Arne Jacobsens Allé og Ørestads Boulevard, der holder åbent alle ugens dage. I 2021, når den 3. HUBNORDIC-bygning står klar, slår man dørene op til en restaurant og food court, hvor der også vil være dagligdags services som skomager, renseri, frisør etc. Fuldt udlejet vil HUBNORDIC have mere end 5.000 daglige brugere, svarende til samtlige indbyggere i en mindre dansk provinsby.

For yderligere information kontakt:

Ulrika Mårtensson, kommunikations- og marketingchef, ulrika@madkastellet.dk, 23383072

Madkastellet, der for knap 20 år siden startede som en traditionel cateringvirksomhed, tilbyder i dag 20+ unikke konference- og selskabslokaler samt driver restauranter og kantiner. På tværs af koncernen bospiste Madkastellet mere end en halv million gæster i 2019.