



CASE RAPPORT

# HUBNORDIC

*Flere kantiner. Flere valg. Én samlet drift.*

En samlet kantine- og hospitality-løsning på tværs af flere hubs i Ørestad, hvor caféer, mødeforplejning, events, takeaway og daglig frokost fungerer som én drift.

**ca. 3.000**

personer tilknyttet  
kantineordningen

**ca. 12.000**

mødeforplejninger årligt

**ca. 50**

events årligt

# Casen kort

I HUBNORDIC driver Madkastellet Kantiner en kompleks kantineløsning på tværs af flere hubs i Ørestad. Det er ikke ét køkken med én daglig menu, men et samlet madmiljø med flere tilbud, caféer og høj valgfrihed i hverdagen.

Omkring 3.000 personer er tilknyttet kantineordningen. Brugergruppen spænder over medarbejdere og gæster fra mange forskellige virksomheder og lejere, og behovene skifter fra dag til dag.

Derfor skal løsningen kunne mere end at servere frokost mellem 11 og 13. Den skal også favne kaffe, mødeforplejning, takeaway, events og daglige services, så huset kan samle sine hospitality-behov ét sted.

Når gæsterne kan vælge mellem flere tilbud, skal alt fungere samtidig: produktion, bemanning, menuplanlægning, flow, kvalitet, økonomi og gæsteoplevelse. Variation er nemt at love — det svære er at levere den stabilt, hver dag.

## FAKTABOKS

|            |                                                                                 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Type       | Flerbrugerhus / kontormiljø i Ørestad                                           |
| Brugere    | Ca. 3.000 personer tilknyttet kantineordningen                                  |
| Setup      | Flere hubs, flere kantiner, caféer og madtilbud                                 |
| Model      | Fast driftsgrundlag kombineret med brugerbetaling                               |
| Leverancer | Kantine, café, mødeforplejning, events, takeaway, kaffeløsninger, mælk og frugt |
| Særligt    | Fri bevægelse mellem flere madtilbud                                            |
| Fokus      | Valgfrihed, driftsstyring, kvalitet og samlet hospitality i huset               |

## VIRKSOMHEDER OG LEJERE I HUSET

Novo Nordisk

Nestlé

Mars

Novartis

SYSTRA

Medtronic

DELL

Q8

Signify

Jyske Bank

Bayer

Mastercard

KLP Ejendomme

Landbrug &amp; Fødevarer

# Et samlet mad- og servicemiljø

Casen viser en drift, hvor hvert tilbud skal kunne stå på egne ben og samtidig fungere som del af den samlede oplevelse i huset.



## DRIFTSLOGIK

Flere køkkener, forskellige madprofiler og fri bevægelse mellem tilbud kræver tydelig ledelse, klare ansvarsområder og stærk koordinering.

## CAFÉERNE NABO OG KAY'S

Baristakaffe til fordelagtige priser for husets lejere, nybagt brød hver dag samt nybagte kager og boller. Caféerne gør huset levende uden for frokostens faste rytme.



# Volumen uden at miste overblik

HUBNORDIC er en case med mange brugere, flere lokationer, høj valgfrihed og leverancer ud over den daglige frokost.

**ca. 3.000**

personer tilknyttet  
kantineordningen

**ca. 12.000**

mødeforplejninger årligt

**ca. 50**

events årligt

## ÅRLIGE LEVERANCER NÆVNT I CASEN

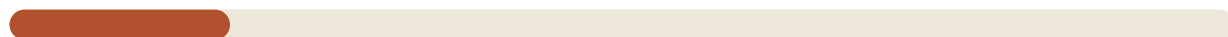
Mødeforplejning

ca. 12.000



Events

ca. 50



Visualiseringen viser de nævnte leverancer som selvstændige nøgletal, ikke en komplet opgørelse over al aktivitet.

### Fast driftsgrundlag

Skaber stabilitet i driften.

### Brugerbetaling

Giver fleksibilitet for gæster og virksomheder.

### Samlet ansvar

Kvalitet og økonomi tænkes sammen fra starten.

# Det viser casen

HUBNORDIC viser Madkastellet Kantiners styrke i komplekse miljøer: mange brugere, flere lokationer, høj valgfrihed og en drift, der stadig skal være stabil, tydelig og økonomisk ansvarlig.

- ✓ Drive flere kantiner og madmiljøer i samme hus.
- ✓ Kombinere kantine, café, mødeforplejning, events, takeaway og hospitality.
- ✓ Håndtere en kantineordning med ca. 3.000 tilknyttede brugere.
- ✓ Drive caféer med baristakaffe, nybagt brød, kager og boller som en aktiv del af hverdagen.
- ✓ Lave mad til mange forskellige virksomheder, gæster og behov i samme miljø.
- ✓ Arbejde med kvalitet, flow, bemanning og økonomi på samme tid.
- ✓ Skabe reel valgfrihed uden at miste driftskontrol.
- ✓ Tilpasse løsningen til huset i stedet for at presse huset ind i en standardmodel.

## Kort sagt

HUBNORDIC viser, hvad der sker, når kantinen bliver en aktiv del af arbejdspladsen — ikke bare en frokostordning. Her driver vi ikke kun frokost. Vi driver et samlet mad- og servicemiljø, der får hverdagen i huset til at fungere.