De nominerede til Kantineprisen 2020 er…

**Danske frokostkantiner leverer, innoverer og imponerer— og nu er de nominerede til Kantineprisen 2020 fundet. Fælles for dem alle er nytænkning, madhåndværk i særklasse og smagfulde madoplevelser med holdning.**

De tre nominerede til årets Kantinepris 2020 har det til fælles, at den gode måltidsoplevelse står skarpt, kantinerne har fokus på råvarer i sæson samt en bæredygtig tankegang. Juryen er derfor ikke i tvivl om, de sundhedsmæssige og bæredygtige kvaliteter, og at gæsterne inspireres og udfordres dagligt.

**Hele landet deltager**
I år har kantiner lige fra Esbjerg til Valby deltaget og niveauet har været overraskende højt. Det er 17. gang, at erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer uddeler Kantineprisen. Men selv om der efterhånden er stor erfaring med at vælge de nominerede, bliver det ikke nemmere. For hvert år bliver de indstillede kandidater stærkere og stærkere, og det er dermed sværere for juryen at vælge de nominerede, fordi grundlaget er så godt.

-Denne branche rykker virkelig. Niveauet blandt dette års line-up af madhåndværkere, har været helt igennem imponerende. Corona eller ej, landets frokostkantiner leverer, innoverer og imponerer til stadighed og jeg er helt overbevist om, at de danske frokostordninger, i lighed med restauranterne, er nogle af de bedste i verden, siger Kristian Ploug Grut, Landbrug & Fødevarers repræsentant i juryen.

**Jury på hemmeligt besøg**

I løbet af august måned kommer juryen på uanmeldt besøg hos de tre nominerede kantiner. På den måde får jurymedlemmerne en troværdig førstehåndsoplevelse af de forskellige kantiner, som de kan tage med, når vinderen skal findes.

-Det er altid en fordel at se med egne øjne, hvordan en kantine drives. I juryen glæder vi os til at komme på besøg, og efter de imponerende præsentationer, vi har været vidne til, har vi meget store forventninger til de måltider, vi skal opleve rundt omkring i de nominerede kantiner,” siger Kristian Ploug Grut.

 **De nominerede til Kantineprisen 2020 er:**

* **Normal. Køkkenchef René Skovgaard Madsen, Compass Group**
* **IIH Nordic. Køkkenchef Kolja Schmelzer, CANTINA by .506**
* **ATP Haderslev Centeret. Køkkenchef Steffen Kähler**

 **Priserne overrækkes på Fødevaredagen**

Vinderne hædres på Landbrug & Fødevarers store branchedag, Fødevaredagen, der finder sted den 29. september på Hindsgavl Slot i Middelfart.

**For yderligere info:**

Kontakt Kristian Ploug Grut, seniorkonsulent hos Landbrug & Fødevarer, tlf. 33394010

Foto og logo til download på [www.kantineprisen.dk](http://www.kantineprisen.dk) under pressematerialer