

## Vallekilde Højskole vinder køkkenprisen

**Eleverne på Vallekilde Højskole bliver forkælet med økologiske fødevarer og det får bred anerkendelse af fødevarerbranchen. Det står klart efter den sjællandske højskole har vundet køkkenprisen ved Fødevaredagen den 29. september.**

Vallekilde Højskole vinder i år køkkenprisen, som i dag blev uddelt på Hindsgavl Slot ved Middelfart i forbindelse med Fødevaredagen. Prisen uddeles til det offentlige køkken, der sætter en ære i at bruge økologiske og sæsonbetonede råvarer. Det er tilfældet på Vallekilde Højskole, mener juryen.

”Gennem dialog og inklusion inspirerer køkkenet både personale og elever til at afprøve grønne alternativer, bæredygtige løsninger og nye måder at lave mad på. På Vallekilde er intet forbudt, og der er plads til alle, om du er kødspiser, fleksitar eller veganer, bliver du inspireret til at indarbejde nye og velsmagende vaner. Denne inkluderende tilgang gav point blandt juryen”, siger seniorkonsulent Kristian Ploug Grut, der er en del af køkkenprisens jury.

Det er ottende gang, at prisen uddeles på Fødevaredagen. Juryen består af repræsentanter fra Landbrug & Fødevarer, FOA, 3F og Kost- & Ernæringsforbundet.

Som følge af COVID-19 restriktionerne blev Fødevaredagen i år primært afholdt digitalt. Uddelingen af de traditionsrige fødevarerpriser blev dog vanen tro overrakt på selve Fødevaredagen.

### En økologisk ledestjerne

De offentlige køkkener har de seneste år været i en rivende økologisk udvikling, hvor flere og flere bygger måltider op omkring økologien. Det er i høj grad også tilfældet hos dette års vinder, som på grund af en ventende COVID-19 test måtte følge præmieoverrækkelsen fra sofaen.

”Jeg delte min begejstring med mine kolleger på Messenger. Det er jo et kæmpe skulderklap, til det vi går og gør i hverdagen. Netop i år synes jeg, det er ekstra tiltrængt, for alting er i forandring. Jeg er megastolt af det hold, som vi har fået sammensat, for jeg mener virkelig, at det er en holdånd som driver vores udvikling, siger Carina Nor Johansen køkkenchef fra Vallekilde Højskole.

De offentlige køkkener er gennem flere år gået foran med et godt eksempel, når det kommer til økologi. Det håber juryen vil fortsætte i fremtiden.

*”De offentlige køkkener er helt afgørende for økologien i Danmark. Med denne pris hædrer vi hverdagens økohelte og giver ildsjælene i køkkenerne en velfortjent anerkendelse af den store indsats, de gør for fortsat inspirere branchen.”* siger Økologisk Landsforenings

Chefkonsulent for foodservice Rikke Thorøe Grønning, der er en del af køkkenprisen jury.



*Fra venstre: Kristian Ploug Grut, seniorkonsulent fra Landbrug & Fødevarer, Rikke Thorøe Grønning, fra Økologisk Landsforening, der modtog prisen på vegne af Vallekilde Højskole, Flemming Nør-Pedersen, direktør i Landbrug & Fødevarer.*

### De nominerede til prisen var:

Køkkenet på Vallekilde Højskole, Hørve (Vinder)

Patientkøkkenet, Randers Hospital

Botilbuddet Rentemestervej, Center Campo, København NV

Lunas Ark, Greve

[Se køkkenpris jurymedlemmerne her](#)

For yderligere information, kontakt:

Pressekonsulent hos Landbrug & Fødevarer, Simon Graugaard Schmidt på tlf. 5166 6899 eller på mail [sgsc@lf.dk](mailto:sgsc@lf.dk)

Find vinderfotos og logo til download på [køkkenprisen](#) under pressematerialer.