



Kriterier Kantineprisen 2022

Køkkenet

- Arbejdsglæde, medindflydelse og faglig stolthed i den daglige arbejdsgang
- Højt hygiejneniveau og ansvar for den sundhedsmæssige kvalitet
- Tilpasser maden til sæsonens råvarer i planlægningen
- Sikre minimering af madspild og måltidernes klimaaftryk
- Arbejder med at fremme bæredygtigheden i alle aspekter af arbejdet

Råvarer/Leverandører

- Teamet har respekt for råvarerne og udnytter dem til deres fulde potentiale
- Køkkenet har faglig viden og en holdning til råvarerne bl.a. brugen af økologi
- Teamet er i dialog med alle deres producenter og leverandører og sikrer råvarer med diversitet, kvalitet og nye sorter

Spiseoplevelsen

- Køkkenet arbejder med sensoriske oplevelser der udfordrer gæsterne i smagen og spiseoplevelsen
- Der er en gensidig respekt mellem køkken og gæst, der sikrer den gode spiseoplevelse
- Håndværket og den faglige stolthed bag kreationen af maden, er synligt i dialogen med gæsten og under serveringen

Sæt **PRIS** på din **KANTINE** og indstil din kandidat/virksomhed – sidste frist den 1. maj 2022.

Alle indstillede inviteres til en præsentationsdag den 10. maj 2022 på Axelborg. Juryen udvælger herefter 3 nominerede, der alle får uanmeldt besøg hen over sommeren.

Vinderen kåres på årets Fødevaredag den 27. september 2022 på Hindsgavl Slot.

Vi glæder os til at modtage din indstilling

