



## Kriterier

# Kantineprisen 2026

Kantineprisen er en dynamisk pris, der løbende udvikles for at afspejle virkeligheden i kantinerne. Kriterierne justeres hvert år - nogle får mere fokus, andre udfases, og nye kan komme til. De skal ses som retningslinjer og fokus for juryens vurdering, ikke som en fast tjekliste.

**Obs. I år skal kantinen kunne dokumentere, at den er tildelt eller har ansøgt om Det Økologiske Spisemærke i guld, sølv eller bronze.**

### Hvad vurderes?

Når en kantine indstilles, vurderes den specifikke kantine - også hvis den er en del af en kæde eller et fællesskab. Det betyder, at kantineholdet skal kunne synliggøre deres arbejde og resultater samt redegøre for deres valg.

### Vurderingskriterier: Økologi & bæredygtighed

- Økologi & kommunikation - arbejder professionelt med økologiske råvarer og formidling heraf.
- Grønnere måltider - skaber bl.a. smagsoplevelser, hvor planten også er i centrum – men forstår også at bruge animalske smagsgivere som f.eks. kød og mejeri.
- Synlighed og fokus - integrerer bæredygtige løsninger i alle aspekter af køkkenet og synliggør tiltag.
- Ansvarligt og seriøst arbejde med gode animalske produkter – bruger mejeri og kød med omtanke, høj faglighed, kreativitet og fokus på godt håndværk.

### Vurderingskriterier: Køkkenet

- Høj hygiejne & kvalitet - sikrer et højt hygiejne-niveau og ansvar for fødevarerens sikkerhed.
- Arbejdsglæde & stolthed - skaber et godt arbejdsmiljø med medindflydelse og faglig stolthed.
- Sæsonfokus - mestrer at arbejde med årstidens råvarer og sæsonens køkken.
- Madspild & klima - arbejder aktivt for at minimere madspild og reducere klimaaftrykket.

### Vurderingskriterier: Råvarer & leverandører

- Bevidste valg - har en klar holdning til råvarerne og produkterne - herunder økologi, kød, mejeri og lokalproduktion.
- Lokal forankring - anvender lokale råvarer på et højt fagligt niveau.
- Råvarer med respekt - udnytter råvarerne fuldt ud og behandler dem med omhu.
- Samarbejde & dialog - er i tæt kontakt med producenter og leverandører for at sikre kvalitet og diversitet.

### Vurderingskriterier: Spiseoplevelsen

- Sanser & smag - skaber oplevelser der begejstrer og udfordrer gæsterne.
- Respekt & samspil - sikrer en gensidig respekt mellem køkken og gæst for den bedste spiseoplevelse.
- Håndværk i fokus - den faglige stolthed og håndværket skinner igennem i dialogen og serveringen.

Alle indstillede vurderes på baggrund af det indsendte materiale, inkl. besvarelser, fotos og video. Niveaue i landets bedste kantiner er så højt, at kantinekokkene kan måle sig med stjernekokke, især når det gælder mad til mange. Derfor er vores Cook Off på **Madens Folkemøde den 21. maj 2026** en central del af vurderingen af de nominerede. Konkurrencen, der bl.a. vil omhandle planterige retter med animalske smagsgivere som ost, mejeri og kød, baseres på en låst opgave, hvor råvarerne først offentliggøres senere. Pointene fra Cook Off indgår i den samlede bedømmelse af årets bedste kantine.

Vinderen kåres på hovedscenen til Landbrug & Fødevarers store branchedag, Fødevaredagen, den 15. september 2026. Herfra kan vinderen bryste sig med titlen:

**Vinder af Kantineprisen 2026 - Danmarks bedste kantine.**

Vi glæder os til at modtage jeres indstilling!