

Her er de nominerede kantiner der skal dyste om Kantineprisen 2026

De tre nominerede til Kantineprisen 2026 er nu udvalgt, og konkurrencen om Kantineprisen 2026 er dermed i gang. Første store prøve bliver en cook off-konkurrence på Madens Folkemøde den 22. maj, hvor kantinerne skal præstere som en del af den samlede vurdering frem mod prisoverrækkelsen i september.

Konkurrencen afholdes i samarbejde med Dansk Cater og Bent Brandt.

Udvælgelsen er sket blandt et stærkt felt af indstillede kandidater. Juryen har vurderet kantinerne ud fra kriterier som bæredygtighed, gastronomisk håndværk og brugen af sæsonens råvarer. Derudover er det et krav, at de nominerede kan dokumentere Det Økologiske Spisemærke i bronze, sølv eller guld.

Efter konkurrencen følger næste del af vurderingen, hvor juryen aflægger uanmeldte besøg hos de nominerede kantiner i løbet af foråret og sommeren for at se deres daglige praksis i drift. Både cook off'en og de uanmeldte besøg indgår i juryens samlede vurdering og pointscore, som til sidst afgør, hvem der vinder Kantineprisen 2026.

Årets nominerede til Kantineprisen 2026 er:

- Aamanns Køkken – Kantine på Refshaleøen
- NDI Group A/S - Kantine i Brørup
- Søstrene Grene – Kantine i Taghaven

Stærkt felt sætter barren højt for Kantineprisen 2026

Fælles for de nominerede kantiner er, at de formår at forene faglighed med omtanke, samt at gøre kantine til et sted, hvor frokosten er mere end blot et måltid. De arbejder alle målrettet med sæsonens råvarer, reducerer aktivt madspild og har en helhedsorienteret tilgang til både smag, sortiment, bæredygtighed og spiseoplevelse.

“Kantinerne er i en vild udvikling lige nu – der er virkelig gang i den derude. De flytter sig hver eneste dag, og det faglige niveau er tårnhøjt. Vi ser mange køkkener, der har styr på økologien, arbejder bevidst med balancen mellem grønt og animalsk og samtidig er dybt optagede af at ramme deres gæster med velsmag, madglæde og sanselige oplevelser. - I år ser vi samtidig et felt med flere, der allerede har markeret sig blandt de bedste af de bedste. Derfor glæder vi os både til at se talentfulde gengangere og til at opleve nye, stærke kræfter.”- siger Anders Nicolajsen, Chef for Foodservice & Gastronomi ved Landbrug & Fødevarer og ansvarlig for Kantineprisen.

Den endelige vinder af Kantineprisen 2026 vil blive afsløret og få overrakt prisen på Landbrug & Fødevarers branchedag, **Fødevardagen, den 15. september 2026** på Hindsgavl Slot.

Om Kantineprisen

Kantineprisen har til formål at anerkende de passionerede kantinekokke, der arbejder målrettet mod en mere bæredygtig fremtid og samtidig leverer en god spiseoplevelse for deres besøgende. Alt information kan findes på www.kantineprisen.dk.

Dette års jury tæller blandt andre sidste års vinder af Kantineprisen, Christian Lundsgaard, samt stærke profiler fra fødevare- og foodservicebranchen.

- **Christian Lundsgaard**, Køkkenchef, Normal Logistikcenter, Vinder af Kantineprisen 2025
- **Frederik Bach Rhode**, Culinary Lead, Foodservice Marketing, Arla
- **Kasper Duelund**, Key Account Manager, Global Foodservice, Danish Crown
- **Søren Kyed**, Gastronomisk chef, Dansk Cater
- **Anders Nicolajsen**, Chef for Foodservice & Gastronomi, Landbrug & Fødevarer

Kantineprisen 2026 arrangeres af Landbrug & Fødevarer og er finansieret af Fonden for Økologisk Landbrug.

Pressekontakt:

Landbrug & Fødevarers presseafdeling

Mail: presse@lf.dk

Telefon: +45 33 39 45 20

Anders Nicolajsen, Chef for Foodservice & Gastronomi, Landbrug & Fødevarer

Landbrug & Fødevarer

Mail: andn@lf.dk

Telefon: +45 53 64 58 53

