



## Kriterier Kantineprisen 2025

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.

### 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 og redegøre for deres valg.

### 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: Bæredygtighed

- 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.
- Økologi & kommunikation – arbejder professionelt med økologiske råvarer og formidling heraf.

### 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 køkkenet 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. Niveaet i landets bedste kantiner er så højt, at kantinekokkene kan måle sig med stjernekokke – især når det gælder mad til mange. Derfor er en Cook Off en central del af vurderingen af de nominerede. I år bringer vi konkurrencen tættere på råvarerne og tilføjer et strejf af international topgastronomi. De nominerede får mulighed for at vise deres håndværk i Bocuse d'Or-udvælgelseskokkene på **Madens Folkemøde den 15. maj 2025**.

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 16. september 2025. Herfra kan vinderen bryste sig med titlen:

**Vinder af Kantineprisen 2025 – Danmarks bedste kantine.**

Vi glæder os til at modtage jeres indstilling!