

Her er de nominerede til Årets grønne kantinemenu 2026

For første gang skal Årets grønne kantinemenu kåres i Danmark. Fire kantiner er nu nomineret og skal dyste i en helt ny cook-off konkurrence, hvor grøntsager og gastronomisk håndværk er i centrum.

Hvilken kantine formår at sætte grøntsagerne helt i front uden at gå på kompromis med smag, kreativitet eller gæsternes begejstring?

Det bliver afgjort, når cook-off konkurrencen Årets grønne kantinemenu 2026 løber af stablen. Her får nogle af landets dygtigste kantinekøkkener til opgave at vise, hvordan en velmagende og gastronomisk ambitiøs grøn frokostmenu kan se ud i et professionelt køkken.

Konkurrencen er en del af Den grønne kokkerejse, som med støtte fra Fonden for Plantebaserede Fødevarer arbejder for at få flere grøntsager og planterige råvarer ind i professionelle køkkener. Med Årets grønne kantinemenu hylder Landbrug & Fødevarer de kantinekøkkener, der formår at omsætte ambitioner om mere grønt til velmagende retter i en hverdag, hvor der produceres mad til mange mennesker.

“Indstillingsniveauet til denne nye konkurrence har været ekstremt højt. Det har været svært for juryen at udvælge de endelige nominerede blandt de mange stærke bud. Kantinerne er nogle af de mest undervurderede gastronomiske drivkræfter i Danmark, især når det gælder grøn innovation. De arbejder strategisk og langsigtet og serverer samtidig tusindvis af måltider hver dag. Mange er allerede godt i gang med at gøre grøntsager til en naturlig, kreativ og velmagende del af hverdagsmåltidet, og det er med til at flytte danskernes madvaner,” - siger Anders Nicolajsen, chefkonsulent for Gastronomi & Foodservice i Landbrug & Fødevarer.

Fire kantiner dystes om titlen

De fire nominerede mødes i en live cook-off på Foodexpo i Herning mandag den 23. marts 2026, hvor konkurrencen finder sted.

Foodexpo samler hele foodservicebranchen, og giver konkurrencen en scene midt i branchens faglige samlingspunkt. Publikum vil opleve høj faglighed og grøn power på scenen, for grøn madlavning handler ikke længere blot om at skrue ned for de animalske produkter, men om håndværk og gæsteappel.

De nominerede kantiner er:

- Kokkenes Køkken - Hillerød
- Gastro Kantiner - Lundborgvej, Viborg

- noon eatery - Pakhus 47, København
- DR Byens kantine - Wicked Rabbit, Compass Group

Hver kantine stiller med et team på tre personer, der tilbereder og anretter menuen live på scenen. Under konkurrencen produceres smagsserveringer til dommerpanelet og mindst 100 smagsprøver til publikum på messen.

Om konkurrencen

Årets Grønne Kantinemenu afholdes af Landbrug & Fødevarer i samarbejde med Foodexpo og Green Chef International. Konkurrencen afvikles i professionelle køkkenfaciliteter leveret af Bent Brandt og gennemføres med støtte fra Fonden for Plantebaserede Fødevarer.

Pressekontakt

Landbrug & Fødevarers presseafdeling

Mail: presse@lf.dk

Telefon: +45 33 39 45 20

Anders Nicolajsen

Chefkonsulent, Gastronomi & Foodservice

Landbrug & Fødevarer

Mail: andn@lf.dk

Telefon: +45 53 64 58 53

