**Hvem vinder prisen ’Økologiske Køkkenroser’?  
  
Otte køkkener i de danske kommuner og regioner er nominerede til at vinde hæderen ’Økologiske Køkkenroser’. Vinderen findes til september.**Prisen ‘Økologiske Køkkenroser’ uddeles til de offentlige køkkener i Danmark, der udmærker sig særligt indenfor arbejdet med økologiske råvarer.  
  
I år har antallet af indstillinger været højere end nogensinde før. De mange indstillinger vidner om, at de økologiske køkkenroser er blevet en anerkendt pris, der er stor stolthed forbundet med at modtage.  
  
De mange indstillinger har dog også gjort juryens udvælgelsesproces sværere, fordi der har været så mange kvalificerede kandidater på tværs af hele Danmark. I år skal juryen blandt andet besøge HF & VUC i Thisted, et hospital i Horsens og et plejehjem i Holte.  
  
Marie Haahr Jensen, jurymedlem og ansvarlig for Økologiske Køkkenroser hos Landbrug & Fødevarer siger:  
  
”De køkkenmedarbejdere, der hver dag laver mad til vores børn, ældre og psykisk eller fysisk udfordrede medborgere, skal anerkendes for deres store arbejde. Køkkenroserne er med til at give den anerkendelse og fremhæve de gode eksempler for resten af branchen.”  
  
**Inspiration for andre**

De nominerede kandidater til årets økologiske Køkkenroser er først og fremmest udvalgt efter, om de har en stærk økologiprofil, der kan være til inspiration for andre køkkener. Og så er der tale om køkkener, der har et ekstraordinært fokus på at lave god og velsmagende mad, hvor der er fokus på sæsonens økologiske råvarer.  
  
‘Økologiske Køkkenroser’ er et samarbejde mellem Landbrug & Fødevarer, Kost- og Ernæringsforbundet, FOA og 3F.  
  
Siden 2015 har projektet været støttet af økologimidler, der gør det muligt at uddele de økologiske køkkenroser til de offentlige køkkener i Danmark, der udmærker sig særligt indenfor arbejdet med økologiske råvarer.

**De nominerede i de fire kategorier er:**

**Centrale- og hospitalskøkkener:**

Horsens Sygehus, **Horsens**

Hvidovre Hospital, **Hvidovre  
  
Daginstitutioner; mad til børn og unge:**

Kong Tumle Udflytter, **Søborg**

Toppen & Eventyrhuset, **Kalundborg**

**Plejehjem, sociale døgninstitutioner med lokale produktionskøkkener eller levebo-miljøer:**

Frydenholm, **Holte**

Skjulhøjgård, **København**

**Skoler og uddannelsessteder:**

Sct. Jørgens Skole, **Roskilde**

Thy-Mors HF & VUC’s kantine, **Thisted**

Uddelingen af ‘De Økologiske Køkkenroser’ sker i et samarbejde mellem de faglige organisationer; Kost- og Ernæringsforbundet, FOA og 3F, der organiserer de køkkenprofessionelle, samt Landbrug & Fødevarer.

Juryen besøger de nominerede køkkener i juni og juli, hvorefter vinderen vil blive præsenteret på den store branchedag ‘Fødevaredagen’, der afholdes 24. september på Hindsgavl Slot på Fyn.  
  
**Yderligere information:**Marie Haahr Jensen, jurymedlem og ansvarlig for Økologiske Køkkenroser hos Landbrug & Fødevarer, tlf.: 26 70 82 00 eller mail [mhje@lf.dk](mailto:mhje@lf.dk)