**Offentlige øko-køkkener får roser for at sætte målgruppen i centrum**

**Fokus på målgruppe, måltidsoplevelse og brug af årstidens råvarer belønner fire køkkener med prisen ’De Økologiske Køkkenroser’. Prisen hylder fagfolk, der slår et ekstra slag for økologien.**Glæden var stor blandt de fire vindere, der blev kåret som årets vindere af prisen ’De Økologiske Køkkenroser’ 2019. Vinderne modtog prisen foran kollegaer fra hele den danske fødevarebranche på Landbrug & Fødevarers store branchedag; Fødevaredagen.  
  
Prisen ’De Økologiske Køkkenroser’ uddeles for 7. gang i år, og prisen gives til de offentlige køkkener, der gør en ekstra indsats for at øge andelen af økologiske råvarer, men også tænker de økologiske principper ind i køkkenet og ud til den spisende.   
  
Med prisen ’De Økologiske Køkkenroser’ hylder Landbrug & Fødevarer sammen med juryen – bestående af repræsentanter fra FOA, 3F og Kost- & Ernæringsforbundet – de fagfolk, der har stærke holdninger til råvarer, fokus på sæson, mindre madspild, kvalitet – og selvfølgelig økologi.  
  
Mette Jasper Gammicchia, der er afdelingschef for afsætning, ernæring og markedsudvikling hos Landbrug & Fødevarer, siger:

”De offentlige køkkener stod for 42 pct. af de økologiske indkøb i foodservice i 2018. Og det er en stigning på 12 pct. i forhold til 2017. Med ’De Økologiske Køkkenroser’ giver vi et skulderklap til de madprofessionelle, der går forrest i den økologiske omlægning – for det fortjener de.”  
  
Juryen har i år oplevet et øget fokus blandt køkkenpersonalet på, hvem de tilbereder mad til. Jurymedlem og næstformand i Kost- & Ernæringsforbundet, Michael Allerup Nielsen, siger:   
  
”Igen i år har vi mødt engagerende chefer og medarbejdere, der sætter dét at tilberede mad til deres målgruppe, i centrum. Fælles for årets vindere er nemlig, at de præsterer særlig godt, når det kommer til madhåndværk, sæsonens råvarer, smag og æstetik i måltidet. Alt sammen med deres konkrete målgruppe for øje.”  
  
**Økologi er det bærende element**De offentlige køkkener har den økologiske førertrøje på, og juryen har gennem en årrække set, hvordan den økologiske køkkenomstilling stødt er vokset. Samtidig har de oplevet en bemærkelsesværdig udvikling med økologien som et bærende element. Juryen har et stort ønske om at opmuntre til yderligere udvikling i fremtiden, hvor ansvar for produktion, forbrug og hvor et bære- og levedygtigt fokus skinner igennem fra medarbejder til målgruppe.  
  
”Vi har mødt så mange engagerende madhåndværkere på vores jurybesøg. Og jeg bliver glad helt ind i hjertet, når jeg møder de her gode madambassadører. Fælles for dem alle er, at økologien har været udgangspunktet for deres vej til solidt, fagligt håndværk,” siger Michael Allerup.

**Fire stolte vindere**  
Det var glade og stolte vindere, der modtog deres trofæ som vindere af prisen ’De Økologiske Køkkenroser’ 2019.

**Sct. Jørgens Skole, Roskilde**, vinder i kategorien Skoler og uddannelsessteder. Herfra siger Sisse Sejer:  
  
”Det er helt vildt stort at vinde den her pris. Jeg har sat min egen målsætning om, at jeg skal nå ud til 25 pct. af eleverne med den mad, jeg laver. Og det kunne jeg helt sikkert ikke opnå, hvis ikke det var for den opbakning, jeg oplever fra både forældre, elever og skolens ledelse.”

**Plejecenter Skjulhøjgård, København,** vinder i kategorien Plejehjem med lokale produktionskøkkener eller levebo-miljøer. Herfra siger Jeanett Egmose Nutzhorn Larsen:  
  
”Jeg er helt ufattelig glad for at vinde prisen. Jeg har været meget spændt på at se, om juryen kunne se, hvor meget vi gør for beboerne. Det betyder rigtig meget for mig, at det skinner igennem.”

**Horsens Sygehus, Horsens,** vinder i kategorien Central- og hospitalskøkkener. Herfra siger Kirsten Knudsen:  
  
”Jeg er utrolig stolt og glad – både på mine egne og på mine medarbejderes vegne. Vi er alle meget tæt på patienterne i hverdagen, og det betyder, at vi har mulighed for at lytte til dem og se, hvad det er for noget mad, de bedst kan lide. Det betyder meget.”

**Kong Tumle udflytterbørnehave, Søborg,** vinder i kategorien Daginstitutioner, mad til børn og unge**.** Herfra siger Selina Grumstrup:   
  
”Jeg havde slet ikke forventet at vinde prisen her i dag. Jeg er meget overrasket og meget, meget glad. Jeg synes, at det er vigtigt at inddrage børnene i arbejdet med at lave maden. Og på den måde kommer de både til at hjælpe med at stege og brase, og dét, at børnene har været med til at lave maden, hjælper, når de skal prøve at smage på noget, de ikke har fået før.”

**For yderligere information, kontakt:**

Linda Gjaldbæk, pressekonsulent i Landbrug & Fødevarer, tlf.: 26 84 28 80, mail: [lghj@lf.dk](mailto:lghj@lf.dk)

Find vinderfotos, profilfoto og logo til download på [www.goderaavarer.dk/priser/oekologiske-koekkenroser](http://www.goderaavarer.dk/priser/oekologiske-koekkenroser) under pressematerialer.

*Prisen ’De Økologiske Køkkenroser’ finansieres af Fonden for Økologisk Landbrug*