

Kriterier Kantineprisen 2021



Køkkenet

- Værdsætter arbejdsglæde, medindflydelse og faglig stolthed i den daglige arbejdsgang
- Højt hygiejneniveau og ansvar for den sundhedsmæssige og klimavenlige kvalitet
- Tilpasser maden til sæsonens råvarer i planlægningen, og sikrer madspild samt bæredygtighed.

Råvarer/Leverandører

- Teamet har respekt for råvarerne og udnytter dem til deres fulde potentiale
- Køkkenet har faglig viden og en holdning til råvarerne bl.a. brugen af økologi
- Teamet er i dialog med alle deres producenter og leverandører og sikrer råvarer med diversitet, kvalitet og nye sorter.

Spiseoplevelsen

- Køkkenet arbejder med sensoriske oplevelser der udfordrer gæsterne i smagen og spiseoplevelsen
- Der er en gensidig respekt mellem køkken og gæst der sikrer den gode spiseoplevelse
- Håndværket bag kreationen af maden er synlig for gæsten under serveringen.

Sæt **PRIS** på din **KANTINE** og indstil din kandidat/virksomhed i 2021
– **sidste frist den 18. maj 2021.**

De indstillede inviteres til en præsentationsdag den 2. juni 2021 på Axelborg.
Juryen udvælger de nominerede, der alle får uanmeldt besøg hen over sommeren.

Vinderen kåres på årets Fødevederdag den 28. september 2021 på Hindsgavl Slot.

Vi glæder os til at modtage din indstilling.