

Statschefer, vindmøller og fladskærme

Det falder måske ikke lige for øjet at gennemskue, hvad statschefer, vindmøller og fladskærme har med hinanden at gøre, men der er faktisk en sammenhæng. Kantinerne i henholdsvis Udenrigsministeriet, Vestas Technology R&D i Århus og Fujitsu Technology Solutions i Ballerup er alle tre nomineret til at vinde årets eftertragtede Kantinepris 2009 - og der er kamp til stregen.

Rigtig mange danskere indtager hver eneste dag mindst et måltid i en kantine, der er tilknyttet deres arbejdsplads, universitet eller deres skole. Alle snakker om god og sund kost, men det er altså ikke kun derhjemme ved de private kødgryder, at man bør stille krav til den gode smag og de lækre råvarer. Dette har alle tre nominerede kantiner forstået, de går ikke på kompromis med kvalitet, og derfor fremstiller de alle tre alt fra bunden.

De tre nominerede:

Udenrigsministeriet er en arbejdsplads, der hver eneste dag kræver åbenhed over for nye mennesker, nye kulturer og nye religioner. Dette bør også afspejle sig i husets køkken og kantine. Her forsøger Køkkenchef Palle Pries hver eneste dag at få menuen til at balancere mellem en introduktion til det danske køkken, den danske madkultur og samtidig tilbyde et udvalg af international retter, så en hvilken som helst frokostgæst kan blive mæt og tilfreds.

I Kanten i Vestas Technology R&D i Århus holder de sig ikke engang til kun til at lave mad. De deltager også aktivt i at skabe virksomhedskultur og sparring på tværs af faggrupperne i virksomheden. Kantinechef Kristina Kristensen har mange nye ideer på tegnebrættet, der kan involvere medarbejderne i at tage stilling til den gode smag. Kanten er placeret i et udviklingscenter, så innovation og kreativitet er i højsæde, når der hver eneste dag skal skabes nye og spændende smagsvarianter.

Hos Fujitsu Technology Solutions i Ballerup blæser de internationale vinde også stærkt, og Restaurantchef David Ozairy har været med i udviklingsarbejdet omkring hele domicilet i Ballerup. Således er han kommet tæt på virksomhedens mange medarbejdere og for at overraske dem har han gjort det til en tradition at annoncere et nyt tema hver eneste måned. Ny mad, nye smagsoplevelser og nye råvarer – og medarbejderne er vilde med kreativiteten.

Prisuddelingen:

De tre nominerede mødes til prisuddelingen på FoodServicedagen, der er arrangeret af Danish Meat Association og afholdes på Folketeateret i København. Ambitionen på denne dag er at samle og fejre hverdagens madhelte fra de danske storkøkkener og kantiner. Måske tænker vi ikke så tit over det i det daglige, men virksomhedernes kantiner gør et vigtigt stykke arbejde for at få hjulene til at dreje rundt - de producerer brændstof til medarbejderne.

Det er sjette gang Kantineprisen uddeles og ambitionen er hvert eneste år at sætte særligt fokus på de danske kantiner landet over, og til stadighed få dem til at blive bedre og nå nye gastronomiske højder. I år er der særligt fokus på den gode smag i kødet, og det står klart for enhver, at det er tre meget skarpe kandidater, der med international brede og kreativitet skal dyste om den eftertragtede pris som Danmarks bedste kantine.

Tilmelding:

Kåringen af årets vinder finder sted på FoodServciedagen, som afholdes d. 28. Maj fra kl. 13.00-17.00 på Folketeateret.dk i København. Journalister, der ønsker at deltage kan kontakte Kommunikationsrådgiver Julie Askholm, Mark, Lindberg & Partners på E-Mail: jas@marklindberg.dk eller Tlf. 30 31 71 43.

Yderligere oplysninger:

Torben Blok
Danish Meat Association
E-mail: tob@danishmeat.dk
Tlf. 29 61 69 34

Om Danish Meat Association:

Danish Meat Association (DMA) er en fælles faglig og administrativ organisation, der varetager interesserne for de tre brancheorganisationer: Danske Slagterier, Kødbbranchens Fællesråd og Det Danske Fjerkræraad.

DMA løser opgaver for de tre brancheorganisationer inden for en lang række områder bl.a. forskning og udvikling, fødevarer sikkerhed, veterinært beredskab, åbning af nye markeder, afsætningsfremme, administration og økonomi samt kommunikation. Læs mere på: <http://www.danishmeat.dk>.