**Er IT-folks kantine landets bedste?**   
  
**Kantinen hos kommunernes IT-fællesskab KOMBIT, som Kokkenes Køkken driver, er blandt landets tre bedste kantiner. Det melder erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer, som har nomineret kantinen til Kantineprisen 2018.**  
  
I en bygning på Halfdansgade på Islands Brygge i København går cirka 160 medarbejdere og deres gæster i virksomheden KOMBIT ned til deres kantine hver dag ved frokosttid. Med forhåbning om at det der møder dem, og som skal gøre dem mætte, bliver en god oplevelse. Præcis ligesom på mange andre arbejdspladser rundt om i landet. Og sandsynligheden for at netop de cirka 200 daglige spisende gæster i kantinen hos KOMBIT, som Kokkenes Køkken driver, bliver kulinarisk tilfredsstillet hver dag til frokost er meget høj. Faktisk er kantinen måske landets bedste, mener erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer, som derfor har nomineret kantinen som en af tre kandidater til at vinde Kantineprisen 2018.   
  
**Kokkene ud af køkkenet**Og da køkkenchef Casper Holm Løvgreen blev ringet op af Landbrug & Fødevarer med nyheden om, at han og kantinen er nomineret til den årlige kantinepris, blev han da også ekstremt glad:  
  
”Det er virkelig et flot skulderklap at få. Vi synes jo selv, at vi har skabt en kantine med et rigtig godt arbejdsmiljø, hvor vi har mulighed for at udvikle, inspirere og udfordre både os selv og vores gæster på et dagligt plan. Og det er jo fantastisk, når andre bemærker og værdsætter det arbejde,” forklarer han.   
  
Bæredygtighed, fokus på madspild og økologi er sammen med en stærk interesse i at bruge danske råvarer i sæson blandt andet i højsædet hos Casper og hans køkkenteam. Ligesom de arbejder med en klar strategi om, at kokkene skal løsrives fra gryderne i køkkenet og være ude ved gæsterne og buffeten for at højne den samlede frokostoplevelse.   
  
”Derfor står vi blandt andet hver dag ved buffeten og portionsanretter dagens varme ret. Vi er synlige og nærværende i forhold til gæsterne, så de også har mulighed for at være i dialog med os om menuen, råvarer, opskrifter og meget andet,” siger Casper Holm Løvgreen.  
  
**Som at komme på restaurant hver dag**  
Fælles for de tre nominerede kantiner er ifølge Landbrug & Fødevarer, at de ansatte alle er ekstremt dygtige håndværkere, der laver raffineret og smagfuld mad til deres gæster. Ligesom de ikke går på kompromis i valget af råvarer. Og den vurdering kan medarbejderne hos KOMBIT godt skrive under på, forklarer Facility Manager i KOMBIT Eskild Nejsum:  
  
”I bund og grund er det ligesom at komme på restaurant hver dag. Vi får sushi og treretters menuer og meget andet lækkert. Og det ligger alt sammen på et niveau, der er helt exceptionelt. Casper og hans team laver noget meget præsentabelt mad, og det er super spændende at skulle til frokost hver dag for at se, hvad vi kan vælge at spise.”   
  
**Talenter udfoldes i kantinebranchen**Det er 15. gang, at Landbrug & Fødevarer uddeler Kantineprisen. Og for hvert år bliver de indstillede kandidater stærkere og stærkere, forklarer Andreas Buchhave Jensen, der er Landbrug & Fødevarers repræsentant i den 8 m/k store jury, der skal finde vinderen:   
”Der sker virkelig noget i den her branche. Niveauet løfter sig hele tiden, og de kokke, der er nomineret i år, kunne til hver en tid gå ud og få job på nogle af de bedste restauranter. Det er fryd at opleve, at nogle af de rigtigt gode håndværkere i branchen har fået øjnene op for, at kantinebranchen også er et sted, hvor de har mulighed for at udfolde deres talent,” forklarer han. Vinderen hædres på Landbrug og Fødevarers store branchedag, Fødevaredagen, der finder sted den 9. oktober på Hindsgavl Slot i Middelfart. Og i løbet af juni måned kommer juryen på uanmeldt besøg hos de tre nominerede kantiner, som udover Kokkenes Køkken-kantinen er en kantine fra Meyers og en kantine ved navn Socialcantina. *Faktabokse:*  
**Kokkenes Køkken**   
Kokkenes Køkken er en del af virksomheden Forenede Service, der med høj kulinarisk faglighed servicerer flere og flere af landets kantiner. Blandt andet driver Kokkenes Køkken kantinerne hos virksomheder som TDC Group, Novozymes, Nilfisk og Mærks Drilling.   
  
**KOMBIT**   
KOMBIT, der holder til på Islands Brygge i København, er en virksomhed, der er ejet af Kommunernes Landsforening, og som skal bistå kommunerne med at møde og håndtere de digitale udfordringer, som kommunerne møder i deres dagligdag. Cirka 160 medarbejdere er ansat i KOMBIT. KOMBIT blev dannet i 2009 og overtog i den forbindelse aktiviteter og medarbejdere fra det daværende Kommune Holdning.