**Kokkenes Køkken-direktør valgt ind i bestyrelsen for Økologisk Landsforening**   
  
**Der var kampvalg til bestyrelsen for Økologisk Landsforening ved foreningens årlige generalforsamling, som blev afholdt i weekenden i Aarhus. Og valget medførte stor udskiftning i bestyrelsen, som nu også har en repræsentant for landets storkøkkener og kantiner som medlem i form af direktør Maj Toppenberg fra kantineleverandøren Kokkenes Køkken.**Hver dag bevæger cirka 1,2 million danskere sig ved frokosttid mod kantinen på deres arbejdsplads. Dermed er kantinerne tilsammen Danmarks største madleverandør. Og hvad angår landets bæredygtighed og økologi i forhold til råvarer og madsammensætningen er det derfor ikke uvæsentligt, hvad kantinerne servicerer deres gæster med. Dét ved 45-årige Maj Toppenberg alt om. Som direktør for kantineleverandøren Kokkenes Køkken, som driver kantiner i store virksomheder som Novozymes, TDC og Carlsberg, står hun nemlig i spidsen for cirka 200 faglærte køkkenfolk, som løbende arbejder for at møde de stadigt stigende ønsker og behov i befolkningen for et mere bæredygtigt frokosttilbud på deres tallerkener i løbet af arbejdsdagen. Og blandt andet dén viden og erfaring fra de professionelle køkkener bringer Maj Toppenberg nu med ind i bestyrelsen for Økologisk Landsforening, som hun i weekenden ved blev valgt ind i ved foreningens generalforsamling, som blev afholdt i ’Stakladen’ ved Aarhus Universitet.   
  
**Vant til at praktisere bæredygtighed**Ni kandidater kæmpede ved valget om seks pladser i Økologisk Landsforenings bestyrelse. Heraf var tre nyopstillede – blandt andet Maj Toppenberg. Og de blev alle tre valgt ind i bestyrelsen.   
”Jeg er utrolig glad for støtten og stemmerne fra medlemmerne, som deltog i generalforsamlingen. Og jeg vil gøre alt for at leve op til tilliden. Det er jo nyt for mig at deltage aktivt i bestyrelsesarbejde for en forening men på ingen måde nyt for at mig at tænke, praktisere og udvikle bæredygtighed med et engageret fokus på økologi. Hverken privat eller professionelt,” forklarer Maj Toppenberg og uddyber:   
”Økologien spiller en helt central og stadigt mere vigtig rolle i vores samfund, og det er en hjertesag for mig at bidrage engageret til en verden, der tænker og handler mere økologisk,” siger hun og nævner, at hun blandt andet vil arbejde ambitiøst med at øge kendskabet til foreningens arbejde, søge at hverve flere medlemmer og medvirke til at organisationen udvikles.   
  
**Ingen vej tilbage**   
Og Maj Toppenberg kommer til bestyrelsen med masser af erfaring ud i forretnings- og organisationsudvikling. Hun var således blandt andet med til at starte det økologiske mikrobryggeri, restaurant og bar ’Nørrebro Bryghus’ op og efterfølgende i 11 år med til at udvikle konceptet og organisationen. Ligesom hun for den danske sushi-restaurantkæde ’Letz Sushi’ var ansvarlig for at bygge en driftig organisation af to fusionerede virksomheder og tog de første engagerede spadestik her med hensyn til bæredygtighed og økologi. Siden 2018 har hun stået i spidsen for kantinevirksomheden ’Kokkenes Køkken’, som blandt andet sidste år lancerede et helt nyt, bæredygtigt kantinekoncept kaldet ’SANS!’.   
”I Kokkenes Køkken er der ingen vej tilbage. Vi vil den bæredygtige udvikling. Hele vejen rundt. Og vores nye kantinekoncept SANS! er bygget op om principperne i neurogastronomi, der taler til alle sanserne. Ligesom vi arbejder med en helhjertet økologiomlægning og et engageret fokus på bæredygtighed og FN’s verdensmål. Og vi mærker tydeligt, at vores kunder tager godt imod de nye strømninger,” forklarer det nyvalgte bestyrelsesmedlem i Økologisk Landsforening.   
  
  
*Faktabokse:***Om Kokkenes Køkken**   
Kokkenes Køkken blev stiftet i 2015 som en selvstændig enhed under Danmarks største familieejede servicevirksomhed, Forenede Service A/S. Dagligt servicerer Kokkenes Køkken over 10.000 kantinegæster fordelt over hele landet og i mere end 30 kantiner – i såvel store virksomheder som mindre kontorhuse. Bag hver gryde står en faglært kok klar til at tilberede sunde og bæredygtige retter, der kombinerer madkulturer, smage og oplevelser på tallerkenen alt i mens, at sundhed, dyrevelfærd og økologi er pilen på virksomhedens gastronomiske kompas.  
**Om Økologisk Landsforening**Foreningen har siden 1981 været en væsentlig drivkraft for, at økologien har udviklet sig til at være en af Danmarks styrkepositioner. Økologisk Landsforening er blandt andet gået forrest for at udbrede det røde Ø-mærke, som alle danskere kender og har stor tillid til. Og foreningen har arbejdet for at sikre en høj værdi og troværdighed omkring Ø-mærket, der sammen med foreningens samarbejde med handlen har medvirket til, at danskere i dag er det folkefærd i verden, som køber mest økologi. Økologisk Landsforening arbejder løbende for at udvikle og udbrede økologiske løsninger på klima- og biodiversitetsudfordringen, og en økologi som sikrer god dyrevelfærd, rent drikkevand, rene og sunde fødevarer og en levende natur. Foreningens sigte er et samfund, hvor vi alle gennem vores forbrug, måltidssammensætning og aktive handlinger bidrager til en verden, der tænker og handler økologisk – ved at nytænke landbruget, landskabet, virksomheder og køkkener i deres udvikling med at blive mere bæredygtige. Sammen med arbejdet for en ambitiøs økologisk vækst og politik – til gavn for foreningens medlemmer, økologien og til gavn for et bæredygtigt samfund.   
*Kilde:* [*www.okologi.dk/om-os*](http://www.okologi.dk/om-os)