



Klausuleret pressemeddelelse:

OBS: Indholdet af denne pressemeddelelse er KLAUSULERET og må IKKE offentliggøres før den 7. september 2010 kl. 12.00. Det gælder pressemeddelelsen i sin helhed såvel som enkelte oplysninger om vinderen.

Biogen Idec forkæler kantinegæsterne

Lægemiddelproducenten Biogen Idec i Hillerød har gjort kantinekosten til en kulinarisk oplevelse. Køkkenpersonalet samler urter og svampe, modner kød, bruger årstidens råvarer og tilbereder alt fra bunden. I dag blev kantineprisen belønnet med Kantineprisen 2010 for den ekstraordinære indsats.

Danmarks bedste kantine har til huse i Hillerød, nord for København, nærmere bestemt hos lægemiddelproducenten Biogen Idec. Virksomheden modtog i dag Kantineprisen 2010, der uddeles af Landbrug & Fødevarer. I løbet af de seneste måneder har en jury bestående af fire fagfolk været rundt og besøge en række kantiner, og efter besøgene var der ingen tvivl. Chefkonsulent Torben Blok fra Landbrug & Fødevarer gav denne begrundelse for, at Biogen Idec havde vundet. "Kantineprisen byder på et overflødigshorn af fristelser. Det er en kantine, som får mundvandet til at løbe på de fleste."

Stolt chef

Gennem flere år har køkkenchef Paw Hay hos Biogen Idec sammen med sine ansatte arbejdet hårdt på at opnå anerkendelse blandt de godt 260 brugere af kantineprisen, og på daglig basis stå for en sublim madoplevelse.

"Det gør mig utrolig glad og stolt, at mit personale og jeg vinder Kantineprisen 2010. Vi ved selv, hvor meget vi har knoklet for at gøre det godt. De sidste fem procent af vores flid opdager gæsterne måske ikke altid, så derfor er det meget stort, at vi får den anerkendelse for vores arbejde," siger køkkenchef Paw Hay.

Kvalitet i kantineprisen

Et af formålene med Kantineprisen er ifølge Torben Blok fra Landbrug & Fødevarer, at der skal fokus på den gode kvalitet og det gode håndværk – noget som Biogen Idec i den grad lever op til.

Hos Biogen Idec tilbereder personalet alt maden fra bunden. Råvarerne udgør en daglig udfordring, og holdet i køkkenet ofrer sig gerne, for at maden bliver til en oplevelse. Det kommer fx til udtryk ved, at kødet indkøbes lokalt og nogle gange modnes færdigt i køkkenet, og ved at personalet i deres fritid har plukket, bær, svampe og krydderurter til kantineprisen.

"De gør det, fordi de synes, det er sjovt. Mine ansatte engagerer sig dybt i at udvikle kantineprisen. Lige fra at skruer menuerne sammen til at hente inspiration til nye retter og gå op i detaljerne i den daglige tilberedning," fortæller køkkenchefen.

Kundeglad mad

Årets Kantinepris-tema var kundeglad mad, og på det parameter lever Biogen Idec op til kriterierne ved både at kunne gøre laboratoriefolk, direktører, håndværkere og lagerarbejdere glade.

"Vi laver fx sushi og indmad nogle gange, men kombinerer det altid med mere traditionel mad. Og vi tager ikke nye ting ind, bare for at det skal være nyt. Det skal smage godt, og vi skal selv kunne lide det, og på den måde fornyer vi buffeterne i et tempo som vi selv og gæsterne bryder sig om," forklarer Paw Hay.

Fakta om kantineprisen:

- Kantineprisen 2010 blev uddelt af Landbrug & Fødevarer den 7. september 2010.
- Prisen blev indstiftet i 2004, og uddeles dermed for syvende gang i år.
- De sidste års vindere: 2009: Vestas Technology R&D, Århus. 2008: Produktionsplatformen Syd Arne.

Kontakt:

L&F: Pressemedarbejder Rasmus Holm Thomsen 6126-6701 / rht@if.dk