

Fra tvivl til triumf på Hjørring Rådhus: Nu fyldes tallerkenerne med grønt i kantinen

I kantinen på Hjørring Rådhus har køkkenet været på en bemærkelsesværdig udviklingsrejse de seneste år. Der er nu flere grønne retter på menuen, og deres daal med hjemmebagt naanbrød kan konkurrere med den klassiske favorit stegt flæsk. Gå-på-mod og en nysgerrig tilgang til grøntsagerne er hemmeligheden bag Rådhuskantinen succes.

”Når vi kan, kan alle”

Det hele begyndte med en daal, der blev udsolgt, og i dag tilbyder kantinen på Hjørring Rådhus deres gæster et bredt udvalg af grønt smørrebrød, og dagens ret er flere gange om ugen en grøn ret. Selvom kantineleder Tina Thomsen oprindeligt havde sin tvivl, om gæsterne ville tage imod de grøntsagsfyldte retter, viser salgstillene og tilbagemeldingerne nu noget helt andet. Det grønne smørrebrød og de grønne retter er blevet bestsellere, og flere vælger de grønne alternativer til i mødeforplejningen.

”Det handler om smag. Derfor eksperimenterer vi hele tiden med nye smagskombinationer på fx vores grønne smørrebrød. Når de nye kartofler ikke længere er i sæson, bager vi lagerkartoflerne og topper dem med knoldselleri, ristede løg eller sesamfrø - og så er der smæk på smagen. På den måde bliver det heller ikke kedeligt at få mere grønt på frokosttallerkenen her i kantinen,” fortæller Tina Thomsen, der er kantineleder på Hjørring Rådhus.

Kød er ikke forbudt, men Nordjylland er klar til de grønne retter

Havde man for bare få år siden spurgt Tina Thomsen, om der var plads til flere grønne retter på menuen, havde hun sagt nej. Men en opfordring fra en bæredygtighedschef fik hende til at tænke sig om, og da ledelsen støttede op, tog køkkenpersonalet på et madkursus, som fik den grønne motivation, inspiration og nysgerrighed til at spire. Da den veltilsmagte daal havde premiere, stimlede folk sammen i en flere meter lang kø, og retten blev udsolgt.

”Det var helt vildt. Vi havde slet ikke regnet med, at det ville blive så populært, men heldigvis fortsætter interessen, og vi kan mærke at vores gæster har ventet på de grønne retter. Derfor arbejder vi hele tiden med smag, konsistens og præsentation af retterne. Kød er ikke forbudt hos os, men det skal være nemt at vælge de grønne alternativer,” siger Tina Thomsen.

I kantinen på Hjørring Rådhus fokuserer køkkenet også på kommunikationen omkring de grønne retter og prissætningen. Bevidst undgår de blandt andet at bruge udtryk som ”vegetarretter”, og den grønne ret prissættes til en lavere pris, som et ekstra incitament til at vælge det grønne til. Det har resulteret i, at køkkenet har kunne sætte flere grønne retter på menuen og samtidig har de opnået Det Økologiske Spisemærket i bronze (økologiprocent på 30%) - og det giver blod på tanden til at fortsætte.



Pressemeddelelse, tirsdag 30. april



Hverdagens grønne frontløbere - mød dem live

Kantinen på Hjørring Rådhus er blevet udvalgt som del af Planteløftet, der skal inspirere andre offentlige køkkener til at øge brugen af økologiske grøntsager på tallerkenen. Tina Thomsen og holdet bag kantinen er derfor grønne madfrontløberstjerner, når Planteløftet sender live webinar torsdag 2. maj kl. 13.00-14.00. Her deler Tina blandt andet opskriften på den populære grøntsagsfrikadelle og tips til grønnere smørrebrød, mens hun laver et udvalg af de populære grønne retter.

Planteløftet er støttet af Fonden for plantebaserede fødevarer. [Læs mere her.](#)

For yderligere information, kontakt venligst:

Trine Krebs, Grøn Chef i Food Organisation of Denmark

M: trine@thefoodproject.dk

T: +45 2671 3254

Agnete Malene Boye, Kommunikationsrådgiver i Food Organisation of Denmark

M: agnete@thefoodproject.dk

T: +45 3139 3264

Tina Thomsen, Kantineleder på Hjørring Rådhus

M: tina.thomsen@hjoerring.dk

T: +45 41 22 32 61

