

MAD til hver DAG I/S §60 fællesskabets årsregnskab 2020



Lokesvej 12, 3400 Hillerød
www.madtilhverdag.dk



Indholdsfortegnelse

	Side
FÆLLESSKABSOPLYSNINGER	3
PÅTEGNINGER	4
Ledelsens påtegning	4
Bestyrelsens påtegning	5
Revisionspåtegning	6
FÆLLESSKABETS ÅRSBERETNING	9
Årets vigtigste begivenheder	9
Strategisk status 2020	11
Økonomisk status	12
Organisatorisk status	12
Forventninger og mål for 2021	15
Hoved- og nøgletal	17
FÆLLESSKABETS ÅRSREGNSKAB 2020	18
Driftsregnskab (udgiftsbaseret)	18
Driftsregnskab (omkostningsbaseret)	19
Balance	20
Noter til driftsregnskab og balance	21
Anvendt regnskabspraksis	28

Fællesskabsoplysninger

Fællesskab	MAD til hver DAG I/S Lokesvej 12 3400 Hillerød
	Interessenter: Allerød Kommune Frederikssund Kommune Halsnæs Kommune Hillerød Kommune Albertslund Kommune
	Telefon: 7232 2600
	CVR. nr.: 34161526
	Hjemmeside: www.madtilhverdag.dk
	E-mail: madtilhverdag@hillerod.dk
	Hjemsted: Hillerød
	Regnskabsår i 2020: 1. januar - 31. december 2020
Bestyrelse	Ingo Hvid Jesper Holdflod Pallesen Dragan Popovic Poul Erik Skov Christensen Inge Messerschmidt Jørn Jensby Nils Jensen Thue Lundgaard Curry Torben Hedelund Olav B. Christensen
Direktion	Mads Aagaard Madsen, direktør
Revision	BDO Statsautoriseret Revisionsaktieselskab Ringstedvej 18, st.th. 4000 Roskilde

Påtegninger

Ledelsens påtegning

Undertegnede har dags dato aflagt årsregnskab for 2020 for MAD til hver DAG I/S.

Årsregnskabet bygger på de obligatoriske oversigter og redegørelser, der skal aflægges i overensstemmelse med kravene i bekendtgørelse om kommunernes budget- og regnskabssystem.

Vi anser den valgte regnskabspraksis for hensigtsmæssig, således at årsregnskabet giver et retvisende billede af fællesskabets aktiver og passiver, finansielle stilling samt årets økonomiske resultat.

Hillerød, den 15. april 2021

Direktør Mads Aagaard Madsen

Bestyrelsens påtegning

Bestyrelsen for MAD til hver DAG I/S har i dag behandlet og vedtaget årsregnskabet for regnskabsåret 2020.

Hillerød, den 15. april 2021

Formand Ingo Hvid

Torben Hedelund

Olav B. Christensen

Jesper Holdflod Pallesen

Thue Lundgaard Curry

Dragan Popovic

Poul Erik Skov Christensen

Inge Messerschmidt

Jørn Jensby

Nils Jensen

DEN UAFHÆNGIGE REVISORS REVISIONSPÅTEGNING

Til interessenterne i MAD til hver DAG I/S

REVISIONSPÅTEGNING PÅ ÅRSREGNSKABET

Konklusion

Vi har revideret årsregnskabet for MAD til hver DAG I/S for regnskabsåret 1. januar - 31. december 2020, jf. siderne 18-31 i årsregnskabet 2020, der omfatter anvendt regnskabspraksis, regnskabsopgørelse, resultatopgørelse, balance og noter.

Årsregnskabet udarbejdes efter kravene i bekendtgørelse om kommuners budget og regnskabsvæsen, revision mv.

Det er vores opfattelse, at årsregnskabet i alle væsentlige henseender er rigtigt, dvs. udarbejdet i overensstemmelse med bekendtgørelse om kommuners budget og regnskabsvæsen, revision mv.

Grundlag for konklusion

Vi har udført vores revision i overensstemmelse med internationale standarder om revision og de yderligere krav, der er gældende i Danmark, samt standarderne for offentlig revision, idet revisionen udføres på grundlag af bestemmelserne i lov om kommunernes styrelse. Vores ansvar ifølge disse standarder og krav er nærmere beskrevet i revisionspåtegningens afsnit "Revisors ansvar for revisionen af årsregnskabet". Vi er uafhængige af virksomheden i overensstemmelse med internationale etiske regler for revisorer (IESBA's Etiske regler), standarder for offentlig revision og de yderligere krav, der er gældende i Danmark, ligesom vi har opfyldt vores øvrige etiske forpligtelser i henhold til disse regler og krav. Det er vores opfattelse, at det opnåede revisionsbevis er tilstrækkeligt og egnet som grundlag for vores konklusion.

Fremhævelse af forhold vedrørende revisionen

Vi henleder opmærksomheden på, at MAD til hver DAG I/S i overensstemmelse med kravene i bekendtgørelse om kommuners budget- og regnskabsvæsen, revision m.v. har medtaget det af ledelsen godkendte årsbudget for 2020 som sammenligningstal i årsregnskabet for 2020. Disse sammenligningstal har ikke været underlagt revision.

Ledelsens ansvar for årsregnskabet

Ledelsen har ansvaret for udarbejdelsen af et årsregnskab, der i alle væsentlige henseender er rigtigt, dvs. udarbejdet i overensstemmelse med bekendtgørelse om kommuners budget- og regnskabsvæsen, revision m.v. Ledelsen har endvidere ansvaret for den interne kontrol, som ledelsen anser nødvendig for at udarbejde et årsregnskab uden væsentlig fejlinformation, uanset om denne skyldes besvigelser eller fejl.

Ved udarbejdelsen af årsregnskabet er ledelsen ansvarlig for at vurdere virksomhedens evne til at fortsætte driften; at oplyse om forhold vedrørende fortsat drift, hvor dette er relevant; samt at udarbejde årsregnskabet på grundlag af regnskabsprincippet om fortsat drift, medmindre ledelsen enten har til hensigt at likvidere virksomheden, indstille driften eller ikke har andet realistisk alternativ end at gøre dette.

Revisors ansvar for revisionen af årsregnskabet

Vores mål er at opnå høj grad af sikkerhed for, om årsregnskabet som helhed er uden væsentlig fejlinformation, uanset om denne skyldes besvigelser eller fejl, og at afgive en revisionspåtegning med en konklusion. Høj grad af sikkerhed er et højt niveau af sikkerhed, men er ikke en garanti for, at en revision, der udføres i overensstemmelse med internationale standarder om revision og de yderligere krav, der er gældende i Danmark, samt standarderne for offentlig revision, jf. bekendtgørelse om kommuners budget- og regnskabsvæsen, revision mv., altid vil afdække væsentlig fejlinformation, når sådan findes. Fejlinformationer kan opstå som følge af besvigelser eller fejl og kan betragtes som væsentlige, hvis det med rimelighed kan forventes, at de enkeltvis eller samlet har indflydelse på de økonomiske beslutninger, som regnskabsbrugerne træffer på grundlag af årsregnskabet.

Som led i en revision, der udføres i overensstemmelse med internationale standarder om revision og de yderligere krav, der er gældende i Danmark, samt standarderne for offentlig revision, jf. bekendtgørelse om kommuners budget- og regnskabsvæsen, revision mv., foretager vi faglige vurderinger og opretholder professionel skepsis under revisionen. Herudover:

- Identificerer og vurderer vi risikoen for væsentlig fejlinformation i årsregnskabet, uanset om denne skyldes besvigelser eller fejl, udformer og udfører revisionshandlinger som reaktion på disse risici samt opnår revisionsbevis, der er tilstrækkeligt og egnet til at danne grundlag for vores konklusion. Risikoen for ikke at opdage væsentlig fejlinformation forårsaget af besvigelser er højere end ved væsentlig fejlinformation forårsaget af fejl, idet besvigelser kan omfatte sammensværgelser, dokumentfalsk, bevidste udeladelser, vildledning eller tilsidesættelse af intern kontrol.
- Opnår vi forståelse af den interne kontrol med relevans for revisionen for at kunne udforme revisionshandlinger, der er passende efter omstændighederne, men ikke for at kunne udtrykke en konklusion om effektiviteten af virksomhedens interne kontrol.
- Tager vi stilling til, om den regnskabspraksis, som er anvendt af ledelsen, er passende, samt om de regnskabsmæssige skøn og tilknyttede oplysninger, som ledelsen har udarbejdet, er rimelige.
- Konkluderer vi, om ledelsens udarbejdelse af årsregnskabet på grundlag af regnskabsprincippet om fortsat drift er passende, samt om der på grundlag af det opnåede revisionsbevis er væsentlig usikkerhed forbundet med begivenheder eller forhold, der kan skabe betydelig tvivl om virksomhedens evne til at fortsætte driften. Hvis vi konkluderer, at der er en væsentlig usikkerhed, skal vi i vores revisionspåtegning gøre opmærksom på oplysninger herom i årsregnskabet eller, hvis sådanne oplysninger ikke er tilstrækkelige, modificere vores konklusion. Vores konklusioner er baseret på det revisionsbevis, der er opnået frem til datoen for vores revisionspåtegning. Fremtidige begivenheder eller forhold kan dog medføre, at virksomheden ikke længere kan fortsætte driften.

Vi kommunikerer med ledelsen om blandt andet det planlagte omfang og den tidsmæssige placering af revisionen samt betydelige revisionsmæssige observationer, herunder eventuelle betydelige mangler i intern kontrol, som vi identificerer under revisionen.

Andre Oplysninger end årsregnskabet og revisors erklæring herom

Ledelsen er ansvarlig for Andre Oplysninger. Andre Oplysninger omfatter Fællesskabets årsberetning på side 9-17, som ikke er omfattet af årsregnskabet og vores erklæring herom.

Vores konklusion om årsregnskabet dækker ikke Andre Oplysninger, og vi udtrykker ingen form for konklusion med sikkerhed om disse.

I tilknytning til vores revision af årsregnskabet er det vores ansvar at læse Andre Oplysninger og i den forbindelse overveje, om Andre Oplysninger er væsentligt inkonsistente med årsregnskabet eller vores viden opnået ved revisionen eller på anden måde synes at indeholde væsentlig fejlinformation. Hvis vi på grundlag af det udførte arbejde konkluderer, at der er væsentlig fejlinformation i Andre Oplysninger, skal vi rapportere om dette forhold.

Vi har ingenting at rapportere i den forbindelse.

ERKLÆRING I HENHOLD TIL ANDEN LOVGIVNING OG ØVRIG REGULERING

Udtalelse om juridisk-kritisk revision og forvaltningsrevision

Ledelsen er ansvarlig for, at de dispositioner, der er omfattet af regnskabsaflæggelsen, er i overensstemmelse med meddelte bevillinger, love og andre forskrifter samt med indgåede aftaler og sædvanlig praksis. Ledelsen er også ansvarlig for, at der er taget skyldige økonomiske hensyn ved forvaltningen af de midler og driften af de aktiviteter, der er omfattet af årsregnskabet. Ledelsen har i den forbindelse ansvar for at etablere systemer og processer, der understøtter sparsommelighed, produktivitet og effektivitet.

I tilknytning til vores revision af årsregnskabet er det vores ansvar at gennemføre juridisk-kritisk revision og forvaltningsrevision af udvalgte emner i overensstemmelse med standarderne for offentlig revision. I vores juridisk-kritiske revision efterprøver vi med høj grad af sikkerhed for de udvalgte emner, om de undersøgte dispositioner, der er omfattet af regnskabsaflæggelsen, er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i bevillinger, love og andre forskrifter samt indgåede aftaler og sædvanlig praksis. I vores forvaltningsrevision vurderer vi med høj grad af sikkerhed, om de undersøgte systemer, processer eller dispositioner understøtter skyldige økonomiske hensyn ved forvaltningen af de midler og driften af de aktiviteter, der er omfattet af årsregnskabet.

Hvis vi på grundlag af det udførte arbejde konkluderer, at der er anledning til væsentlige kritiske bemærkninger, skal vi rapportere herom i denne udtalelse.

Vi har ingen væsentlige kritiske bemærkninger at rapportere i den forbindelse.

Roskilde, den 15. april 2021

BDO Statsautoriseret revisionsaktieselskab



Lasse Jensen
Statsautoriseret revisor



Michael S. Nielsen
Registreret revisor

Fællesskabets årsberetning 2020

Årets vigtigste begivenheder

Corona

2020 vil især blive husket for corona-pandemien. Under den første nedlukning af samfundet i marts måned valgte køkkenet at forberede sig på det værst tænkelige scenarie og gå i nødberedskab. Der blev gjort nogle værdifulde erfaringer omkring igangsætning og opretholdelse af et nødberedskab, bestilling af alternative råvarer, samt bestilling og opbevaring af emballage.

Nødberedskabet gik bl.a. ud på, at vi justerede på vores menuer, således at tilbuddet om 14 hovedretter blev justeret ned til 7 hovedretter. Som et resultat heraf kunne centrene og de hjemmeboende borgere opleve et begrænset udvalg af menuer i alle de 7 uger, vi nåede at få ændret menuerne i. Da vi i forløbet kunne konstatere, at det slet ikke var nødvendigt at gå så dristigt til værks, stoppede vi det så hurtigt som muligt.

Vi har også en beredskabsaftale med Guldborgsund, så vi kan hjælpe hinanden.

Til dags dato har ingen af køkkenets medarbejdere været smittet med Covid19.

I de efterfølgende måneder hvor samfundet gradvist blev lukket mere og mere ned, har køkkenet fokuseret på at finde måder at opretholde driften og samtidig tage de nødvendige forholdsregler for at undgå smittespredning blandt medarbejderne. Følgende tiltag er bl.a. blevet indført:

- Intensiveret rengøring og afspritning af overflader flere gange dagligt.
- Ekstra rengøring i hele administrationen hvor alle kommer og går.
- Håndsprit ved indgange, toiletter og fællesrum samt skiltning om at vaske og spritte hænder.
- 1 m afstand mellem siddepladser i kantinen.
- Opdeling af medarbejderne i skiftehold ved pauser, så færre opholder sig i kantinen samtidig.
- Opdeling af medarbejdere i skiftehold i omklædningen.
- Hvert team skal holde sig isoleret i deres afdelinger.
- Opfordring til brug af mundbind/visir ved poster/arbejdsopgaver, der kræver mindre afstand mellem medarbejdere end 2 m.
- Adskillelse af arbejdspladser med plexiglasplader på fælleskontorer i administrationen.
- Påkrævet brug af mundbind og håndsprit for chauffører ved levering på centre og hos hjemmeboende.
- Aflysning af Åbent hus i september samt andre arrangementer med større forsamlinger, fx undervisning, kurser, eksterne møder, messer o. lign.

Nyt koncept "Mad til ældre"

I begyndelsen af 2020 gennemførte køkkenet et inspirations- og undervisningsforløb med besøg af diabetesforsker Anette Sams. Anette har forsket i sammenhængen mellem kost og diabetes, og er bl.a. forfatter til bogen "Sandheden om sukker". Forløbet var en optakt til en ny retning for køkkenets mad, en retning som er lidt mere grøn, sund og klimavenlig. Grundlæggende handler det om, at maden skal indeholde lidt flere grøntsager og bælgfrugter og lidt mindre kød, samtidig med at næringsværdien og energiindholdet bibeholdes. Denne

kosttype vil fungere som normalkost/fuldkost, men er også egnet til ældre med diabetes, hvorfor det nye koncept samlet set kommer til at hedde "Mad til ældre". Den nye linje indarbejdes løbende ved at tilrette opskrifter og menuer i løbet af 2021-22. Arbejdet med den nye kostretning "Mad til ældre" bliver også afspejlet i en ny opdateret version af Leverings- og samarbejdsaftalen.

Tilretning af den nye leverings- og samarbejdsaftale

§60 selskabet har passeret de første 10 år, og i den forbindelse er hele Leverings- og samarbejdsaftalen mellem selskabet og kommunerne blevet drøftet, tilrettet og godkendt i styregruppen, så den stemmer bedre overens med nutidens vilkår og aftaler. Leverings- og samarbejdsaftalen skal også fremlægges og godkendes i de respektive Byråd, denne proces er blevet udskudt til marts 2021 grundet travlhed og hele corona-situationen.

Den ny Leverings- og samarbejdsaftale vil derfor være godkendt af alle parter i samarbejdet inden den 1. april 2021.

Væsentlige ændringer i Leverings- og samarbejdsaftalen:

- Der er lagt mere vægt på ernæringsmæssige forbedringer i form af flere kostfibre, grøntsager og vegetabilsk protein.
- Der kan bestilles mad til "småtspisende" som bulk bestilling.
- På menuplanen vil der være flere vegetariske muligheder.
- Opskrifter og valg af råvarer vil løbende blive justeret for at gøre maden mere bæredygtig (Co² regnskab).

Vi har også arbejdet på at få gennemført nogle prisjusteringer i 2021, således at vegetar- og diabeteskost kommer til at koste det samme som normalkosten.

"Mini-tilfredshedsundersøgelse" blandt hjemmeboende

I november foretog køkkenet en forsøgsvis "mini-tilfredshedsundersøgelse" blandt de hjemmeboende borgere. Det foregik ved, at alle borgere fik uddelt to "dialogkort" med opfordring til at kommentere (en af) retterne, de havde modtaget. På kortet kunne de også bede om at blive kontaktet. Efterfølgende blev alle borgere, der havde ønsket det, kontaktet, og det resulterede i mange gode snakke om maden og madordningen. Mange kendte ikke til mulighederne for bestilling af tilvalg, og lærte, at de fx kunne bestille ekstra kartofler, kartoffelmos mv. Generelt var tilbagemeldingerne meget positive, både omkring maden, men også over at vi tog os tid til at spørge til kundernes oplevelse. Fremover vil køkkenet sandsynligvis gennemføre en tilsvarende undersøgelse 1-2 gange om året. NB. "mini-tilfredshedsundersøgelsen" erstatter ikke den fast tilbagevendende tilfredshedsundersøgelse, der gennemføres blandt alle modtagere af mad hvert andet år, næste gang i 2021.

Større udvalg af Dysfagi-kost

Et stort antal ældre på plejecentrene og et mindre antal hjemmeboende lider af forskellige grader af dysfagi. I årets løb er der blevet arbejdet intenst og effektivt på at udvikle nye retter til borgere, som lider af dysfagi. Således er sortimentet udvidet med en lang række menuer lavet som "cremet kost" (hovedretter med blød konsistens, der kræver minimal tyggefunktion). Derudover er der udviklet nye smagsvarianter af pålæg til "gratin-smørrebrød" for samme patientgruppe.

Strategisk status 2020

MAD til hver DAGs overordnede mission er, at være den mest attraktive leverandør af mad til ældre borgere både på plejecentre og i eget hjem. I år har arbejdet med målsætningen mest bestået af "skrivebordsarbejde", da corona-restriktioner har forhindret os i at afholde åbent hus, eksterne møder, messer o. lign.

Aktiviteter der blev påbegyndt/gennemført:

- Netværk omkring fødevarer sikkerhed er blevet aflyst grundet corona
- En prøvesmagning på Hillerød rådhus for de +75 årige.
- Påbegyndt samarbejde med Anette Sams vedr. basiskost, som på den måde involverer både diabeteskosten og normalkosten.
- Notat vedr. den bæredygtige køkkendrift
- Notat vedr. definition af kost til ældre
- Notat vedr. arbejdet med FN's 17 verdensmål

TEAMS-møder

Flere af vores møder og kurser er i 2020 blevet afviklet via online-værktøjet TEAMS. Bl.a. det sidste styregruppemøde og bestyrelsesmøde. Mødet med de kostfaglige er blevet ændret til, at vi er kørt ud til de enkelte kommuner i mindre grupper. Smagspanelet har vi ikke kunne mødes med under corona situationen, de har i stedet fået leveret maden hjemme og givet skriftlig feedback på retterne, de har prøvesmagt. Tilbage meldingen fra smagspanelet var som altid konstruktiv, og opskrifter er efterfølgende blevet justeret lidt.

Måltidshåndbøgerne på internettet

MAD til hver DAG har indgået et samarbejde med Odense kommune omkring online-værktøjet Måltidshåndbøgerne (www.maaltidshaandbogen.dk samt www.minmaaltidshaandbog.dk). Måltidshåndbøgerne er to brugervenlige websites, som henvender sig til henholdsvis fagpersonale på plejecentrene og hjemmeboende ældre samt deres pårørende. På begge websites finder man nyttig viden, vejledninger og værktøjer som er en stor hjælp for alle, der arbejder med ernæring til ældre. Samarbejdet vil betyde, at MAD til hver DAGs specifikke viden og vejledninger bliver implementeret i Måltidshåndbogen, så alle centrene i de 5 kommuner får et godt og brugbart "videns bibliotek" til rådighed, hvilket vil styrke arbejdet med ernæring og det gode måltid til de ældre.

Strategi for fremtidens bæredygtige tiltag

Klimaændringer er på dagsordenen i mange sammenhænge i samfundet.

Maden, vi spiser, er med til at belaste klimaet. Derfor har MAD til hver DAG lavet et notat i henhold til de 17 verdensmål vedr. muligheder og ønsker for at begynde at tilrette produktionen i en mere bæredygtig retning, uden at gå på kompromis med den gode smag og næringsindholdet i maden. Bl.a. skal der skæres lidt ned på mængden af kød, og i stedet skal mængden af grøntsager og bælgfrugter øges.

Bestyrelsen medgiver bred opbakning til, at oplægget/notatet er et godt bud på en mulig vej videre, og der var stor enighed om, at MAD til hver DAG skal have en klimastrategi.

Økonomisk status 2020

Sygefravær:

Køkkenet har i 2020 været ramt af flere langtidssyge medarbejdere, men har på trods af det, klaret at overholde lønbudgettet.

Hjemmeboende/madservice

I samtlige kommuner har der været en fremgang på madservice til de hjemmeboende, i alt har kommunernes hjemmeboende borgere købt for 2.2 mil.Kr. mere end budgetteret. Fremgangen skyldes muligvis øget fokus på branding via åbent hus arrangementer, opslag på website samt Facebook, men også at kommunernes dagcentre og andre tilbud har været lukket ned pga. corona.

Børnehaver

Vi har leveret mad til en vuggestue og børnehave i Frederikssund.

Kommunekredit

Vores leasing af maskiner og udstyr fra 2009 er færdigbetalt i 2020, hvilket betyder, at vi nu vil få råderum til at kunne forny både maskiner, udstyr og de sidste biler.

Organisatorisk status 2020

Organisationen

Pga. corona har køkkenet været tvunget til at finde løsninger på, hvordan de forskellige opgaver i huset kan løses kontinuerligt, hvis nogen bliver syge med corona. Medarbejdere i kritiske funktioner er blevet adskilt, for at mindske risikoen for at begge bliver syge samtidig. Medarbejdere i funktioner, der kræver, at man står tæt, opfordres til at bære værnemidler for at undgå smittespredning.

Begrænset jobrotation mellem afdelinger

Grundet corona har vi ikke kunne opstarte vores plan omkring jobrotation i den første periode af året af hensyn til mulig smittespredning. Køkkenet har i slutningen af året så småt indført lidt jobrotation. Målet er, at flere medarbejdere i produktionen kan varetage hinandens arbejdsopgaver, så produktionen er mindre sårbar, hvis mange skulle blive syge.

Nye etiketter

Køkkenet har valgt at skifte format på etiketterne, der sættes på bakkerne med produceret mad. Etiketterne er blevet større, så der er plads til flere oplysninger. Bl.a. er der indført oplysninger om opvarmningsmetode og opvarmningstid, som vil lette færdigtilberedningen af maden.

Nye retter

Mange centre får gradvist flere beboere med anden etnisk baggrund end dansk. Disse centre har længe efterlyst lidt mere etniske retter for at tilfredsstille behovet hos disse beboere. Som et nyt tiltag har køkkenet derfor nu indført flere etnisk inspirerede retter, som i første omgang kan bestilles på frost (lammesuppe, Dal, sur-sød grøntsagsgryde, chili sin carne, karrygryde med blomkål og ærter samt oksekoftas, kibbeh, Adas bi silke (suppe med linser og spinat)).

Der er også blevet eksperimenteret med nye desserter inspireret af ”gamle dage og eller gammeldags råvarer”. Således har køkkenet fået stikkelsbærfromage, bondepige med slør og æggemælk på menukortet.

Menukortet er også blevet udvidet med flere grønne salater/råkost/ grøntsagsblandinger og vegetariske retter fx hjemmelavet pickles, hvid og grøn bøttesalat med ansjosaioli, svampetroganoff, gartnerens Bolognese, marokkansk gryderet med abrikos, svampefrikadeller og nøddesteg.

Optimering af affaldshåndtering

Vi har igen i år arbejdet med at optimere affaldshåndteringen for at reducere mængden af affald mest muligt. Der har særligt været fokus på det organiske affald, og det er lykket at reducere mængden i løbet af de sidste par år. Den samlede mængde organisk affald var i 2018: 33.480 kg, i 2019: 28.960 kg og i 2020: 21.060 kg

Forkortede perioder med langtidssygemeldte

Vi har i 2020 tilbudt langtidssygemeldte medarbejdere alternative behandlingsforløb for at forsøge at forkorte sygeperioden, så medarbejderen hurtigere kan vende tilbage til jobbet. Det drejer sig om behandlinger med bl.a. Body SDS, akupunktur o. lign. I ca. halvdelen af forløbene har resultaterne været rigtig gode.

APV 2020

I år har vi gennemført APV, hvor vi efterfølgende har arbejdet både med det fysiske og det psykiske arbejdsmiljø. Som det første havde vi en workshop for hvert team, hvor Hanne Møller, som er ergoterapeut og ansat i Arbejdsmiljøcentret, styrede forløbet. Herefter satte vi fokus på det psykiske arbejdsmiljø og værdierne i virksomheden. Her blev også afholdt flere workshops med deltagelse fra samtlige medarbejdere (med behørig afstand og mundbind) under ledelse af Ole Joensen fra Arbejdsmiljøcenteret. Efter forløbet har alle medarbejdere hver især nedskrevet forslag til værdier, som snart vil munde ud i et samlet sæt fælles værdier for arbejdspladsen MAD til hver DAG. Under evalueringen af de forskellige workshops var alle enige om, at vi i virkeligheden tænker meget ens, og alle ønsker den bedste arbejdsplads; En arbejdsplads, hvor alle kan smile, både når vi møder ind, og når vi tager hjem igen.

Nye stativer / kølecontainer

Der er blevet indkøbt nye stativer, for at undgå ”flaskehalsproblemer” som opstår, når alle stativer er i brug, og der stadig er brug for flere. Samtidig er der et pladsproblem i forhold til opbevaring af den producerede mad, og derfor er der blevet indkøbt en udendørs kølecontainer til fleksibel udvidelse af pluklagerpladsen.

Elever

Køkkenet har fast 4 ernæringsassistentelever, hvoraf de to har taget deres afsluttende eksamen i 2020. Derudover har vi også haft en EGU-elev, som afsluttede sin særlig tilrettelagt uddannelse i sommeren 2020. Efterfølgende har vi ansat ham i flexjob. Eleverne bidrager til arbejdspladsen med opdateret viden og god energi, og køkkenet er med til at sikre, at der uddannes ernæringsassistenter, så der ikke bliver mangel på arbejdskraft.

Forventninger og mål for 2021

Strategiske mål for 2021

Mere ansvar for miljøet, det bæredygtige og sundhedsmæssige

Køkkenet vil i 2021 arbejde videre på at blive endnu mere klimavenligt og bæredygtigt. Dette gøres ved bl.a. at nedbringe mængden af råvarer, der er mest CO²-belastende og øge mængden af de råvarer, som er mindst CO²-belastende.

Affald og madspild

Vi vil også fortsat have fokus på at mindske affald og madspild samt nedbringe brugen af miljøskadelige stoffer. Køkkenet er medlem af en landsdækkende netværksgruppe omkring bæredygtighed i store køkkener, hvor alle kan profitere af fælles viden og erfaringer.

Tilfredshedsundersøgelse blandt borgere på plejecentre og i eget hjem

I 2021 vil den tilbagevendende tilfredshedsundersøgelse blive udført blandt alle køkkenets modtagere af mad. Undersøgelsen udføres hvert andet år via spørgeskemaer på papir, som uddeles og indsamles af madchaufførerne. Resultatet af undersøgelsen forventes klar i starten af sommeren 2021.

Kundegrundlag: Fastholde eksisterende kunder og tiltrække nye

Der arbejdes kontinuerligt på at fastholde det eksisterende kundegrundlag. Redskaberne er god service samt lydhør dialog omkring kundernes ønsker til mad og service. Nye kunder tiltrækkes ved deltagelse på kommunale åbent hus-arrangementer og møder med borgerne, så vidt det er muligt i forhold til corona-restriktioner.

Mad- og måltidskvaliteten

MAD til hver DAG er kendt for at producere og levere mad af høj kvalitet. Kvaliteten skal fortsat udvikles og forbedres ved brug af gode råvarer i sæson, samt udvikling af nye opskrifter på både traditionelle og mere etnisk inspirerede retter.

Oplevelsen af måltidet er dog også meget afhængig af sluttilberedningen i de enkelte afdelinger på centrene, samt anretningen og stemningen (værtsskabet) under middagen. Maaltidshaandbogen.dk vil fremover hjælpe medarbejdere på både centre og i hjemmeplejen til at øge mad- og måltidskvaliteten.

Afslutning af projekt "Ny opvarmningsvejledning" til centre

I 2019 igangsatte køkkenet et større forløb med workshops for at afklare, hvordan vi bedst kunne hjælpe centrene med at bestille mad, sammensætte menuer samt sluttilberede det varme måltid. Det blev besluttet, at køkkenet skulle udvikle nye vejledningsmaterialer, som skulle forklare processerne.

Pga. arbejdspressen og den uforudsigelige corona-situation i 2020 er materialerne dog ikke blevet endeligt færdiggjort, men forventes afsluttet i 2021.

Markedsføring af MAD til hver DAG er en fortløbende proces, så i 2021 skal der også arbejdes på at få taget nye indbydende fotos af maden, stemningsbilleder fra køkkenet mm. til brug i brochurer og andre materialer.

Derudover er det blevet besluttet at ansætte en kostkonsulent et par dage om ugen, som skal ud og undervise på alle centrene i brugen af de nye vejledninger.

Holdbarhed på nye produkter

Køkkenet vil arbejde videre med at kvalitetssikre holdbarheden på en række nye produkter, bl.a. friske råkost og salater. Vi vil søge inspiration og viden rundt om i netværket.

Økonomiske mål for 2021

Madpriserne:

I 2021 vil madpriserne stige med et niveau under 0,4 %. Hvilket skyldes almindelig inflation og lønfremskrivning.

Emballageudbud

Køkkenet vil i 2021 gennemføre udbud på emballage og rengøringsartikler.

Nye interessenter

Med udgangspunkt i produktionsmængderne for 2020 er der ledig driftskapacitet til at optage endnu en kommune som interessant i selskabet.

Udskiftning af maskiner

En del af køkkenets produktionsmaskiner er af ældre dato og vil løbende blive udskiftet. I 2021 vil Sous vide karet blive udskiftet. En pakkemaskine vil blive erhvervet.

Nye biler

Vi skal i 2021 også have erstattet to nye biler og bestyrelsen har et ønske om, at det skal være biler på EL, hvis det er muligt.

Organisatoriske mål for 2021

Opfølgning på organisationsmodel

- Der skal fortsat arbejdes på yderligere effektiviseringer af daglige rutiner, herunder jobrotation, indkøb, arbejdstider og fridage. Det gøres bl.a. ved fortsat at evaluere på en bedre og mere fleksibel ressourcefordeling, samtidig med, at kompetencerne anvendes optimalt således, at der opnås en proaktiv tænkning i hele medarbejderstaben.
- Et bedre flow i produktionen, som giver en god, sund og effektiv forretning.
- Et bedre flow på kørslen, så turene bliver mere jævne.
- Vi vil fortsat arbejde på at kvalitetssikre hele produktionslinjen. Fejl samt mangler skal registreres og minimeres.
- Vi skal have en gennemgang af vores Master Cater system, for bl.a. at optimere systemet til langt mindre manuelt arbejde.

Projekter:

- Yderligere udvikling af dysfagi kost i samarbejde med Dysfagicentret.
- Lave detaljerede udregninger på tidsforbruget i produktionen.
- Udarbejde flere opvarmningsmanualer til centrene.
- Nye brochurer til madservice, herunder informationer generelt og opvarmning af maden.
- Nye fotos til brug i vores nye brochurer, på hjemmesiden, facebook, den årlige kalender m.v.
- Vi skal lave billeder af vores mad, både i bakken og anrettet på tallerkenen, både til internt og eksternt brug.
- Vi vil udvikle vores sociale medier med flere gode historier, billeder og små film, på bl.a. Facebook, vores hjemmeside og måske også Instagram.
- Der vil blive arbejdet på, at der laves flere menuforslag-sammensætninger af ugens menu, samt tilhørende historier, cases.
- Vi skal fortsat arbejde med resultaterne af vores APV, så vi kan afslutte handlingsplanerne i løbet af året.

Fastholde og videreudvikle en attraktiv arbejdsplads

Målet er at skabe og bibeholde en god og rummelig arbejdsplads, hvor der er ansat de rigtige medarbejdere. Den enkelte medarbejder skal opleve at have medindflydelse på arbejdspladsens opgaver og beslutninger. Vi vil fortsat have fokus på arbejdsglæde, sundhed og trivsel, og gøre en indsats for at minimere sygefraværet.

Målet skal opnås gennem medindflydelse hos medarbejderne og via de ugentlige møder med planlæggerne og de koordinerende medarbejdere. Herudover vil der ske en kontinuerlig opfølgning på MED møderne og i år 2021 vil der blive afviklet GRUS (gruppeudviklingsamtaler).

Køkkenet vil fremover have særligt fokus på at sikre succesfulde ansættelser samt at fastholde gode faste medarbejdere. Køkkenet er en god og social ansvarlig arbejdsplads, hvor vi har plads til forskellighed. Derfor ansættes medarbejdere, elever og praktikanter med vidt forskellige baggrunde og profiler. Køkkenet vil fremover gøre mere ud af at informere kandidater om arbejdspladsens kultur og værdier, samt forventninger til ansættelsen.

Hoved- og nøgletal

Oversigt over væsentlige økonomiske nøgletal i kr.	Regnskab 2020 1.01.-31.12	Regnskab 2019 1.01.-31.12	Regnskab 2018 1.01.-31.12
Regnskabsopgørelsen (udgiftsbaseret)			
Resultat af ordinær driftsvirksomhed	1.270.857	-675.063	-1.056.565
Resultatopgørelsen (omkostningsbaseret)			
Resultat af ordinær driftsvirksomhed	2.175.462	-606.440	-948.132
Balance, aktiver	10.658.911	9.457.429	10.617.935
Anlægsaktiver i alt	1.770.156	2.141.907	2.761.467
Omsætningsaktiver i alt	7.523.148	7.317.295	8.215.125
Likvide beholdninger	1.365.607	-1.773	-358.657
Balance, passiver	10.658.911	9.457.429	10.617.935
Egenkapital	3.379.904	1.204.442	1.810.882
Langfristet gæld	2.338.436	2.407.831	2.759.605
Kortfristet gæld	4.940.571	5.845.156	6.047.448

Fællesskabets årsregnskab 2020

Driftsregnskab for perioden 1.01. 2020 - 31.12.2020

Noter	Regnskabsopgørelse i kr.	Budget 2020	Korrigeret budget	Regnskab 2020
1	(Udgiftsbaseret)			
2	Indtægter			
	Allerød Kommune	6.568.836		7.495.405
	Frederikssund Kommune	10.510.788		10.792.601
	Halsnæs Kommune	7.879.884		8.041.505
	Hillerød Kommune	9.579.537		11.258.951
	Albertslund kommune	4.759.644		5.160.056
	Andre indtægter			7.500
	Indtægter i alt	39.298.689		42.756.019
3	Driftsudgifter			
4	Lønninger inkl. personaleudgifter	16.055.013		16.034.522
	Fødevarer, emballage og distribution	16.850.208		18.132.814
	Ejendomsudgifter, anskaffelser, maskiner, rengøring	4.108.476		4.753.579
	Forbrugsafgifter	1.400.044		1.457.187
	Administration inkl. erhvervsforsikring	874.992		1.091.930
	Driftsudgifter i alt	39.288.693		41.470.033
	Driftsresultat før renter	9.996		1.285.986
	Renteindtægter			
	Renteudgifter	9996		-15.129
	RESULTAT AF ORDINÆR DRIFTSVIRKSOMHED			1.270.857
	Anlægsudgifter			
	RESULTAT I ALT	0		1.270.857

Resultatopgørelse for perioden 1.01.2020 - 31.12.2020

Noter	Resultatopgørelse i kr. (Omkostningsbaseret resultatopgørelse)	Regnskab 2020	Regnskab 2019
1	Indtægter		
	Allerød Kommune	7.495.405	6.247.434
	Frederikssund Kommune	10.792.601	10.736.711
	Halsnæs Kommune	8.041.505	7.748.146
	Hillerød Kommune	11.258.951	9.692.470
	Albertslund Kommune	5.160.056	4.614.940
	Andre indtægter	7.500	
	Indtægter i alt	42.756.019	39.039.701
*)	Driftsudgifter		
	Lønninger inkl. personaleudgifter	15.770.301	15.602.245
	Fødevarer, emballage og distribution	17.934.689	17.774.597
	Ejd. udgifter, anskaffelser, maskiner, rengøring	3.939.569	3.276.636
	Forbrugsafgifter	1.457.187	1.427.904
	Administration inkl. erhvervsforsikring	1.091.930	927.043
	Driftsudgifter i alt	40.193.677	39.008.426
	Driftsresultat før afskrivninger og renter	2.562.342	31.275
	Afskrivninger	-371.751	-619.560
	Driftsresultat før renter	2.190.591	-588.285
	Renteudgifter	-15.129	-18.155
	Renteindtægter		
	RESULTAT AF ORDINÆR DRIFTSVIRKSOMHED	2.175.462	-606.440
	RESULTAT I ALT	2.175.462	-606.440

*) for noter til omkostningsregnskab henvises til omregningstabel (note 1)

Balance

Noter	Balance i kr.	Ultimo 2020	Ultimo 2019
AKTIVER			
5	MATERIELLE ANLÆGSAKTIVER		
	Køkkenudstyr	830.291	990.560
	Finansielt leasede biler	871.575	1.039.927
	Finansielt leaset køkkenudstyr	68.290	111.420
	I alt	1.770.156	2.141.907
6	OMSÆTNINGSAKTIVER - TILGODEHAVENDER	7.523.148	7.317.295
7	LIKVIDE BEHOLDNINGER	1.365.607	-1.773
	AKTIVER I ALT	10.658.911	9.457.429
PASSIVER			
8	EGENKAPITAL	3.379.904	1.204.442
9	LANGFRISTEDE GÆLDSFORPLIGTIGELSER	2.338.436	2.407.831
10	KORTFRISTEDE GÆLDSFORPLIGTIGELSER	4.940.571	5.845.156
	PASSIVER I ALT	10.658.911	9.457.429

Note 11 Nærtstående parter

Note 12 Eventualposter

Noter til driftsregnskab og balance

Note 1

Omregningstabel fra regnskabsopgørelse til resultatopgørelse	Kr.
Årets resultat efter regnskabsopgørelsen	1.270.857
+ regulering af feriepengeforpligtigelser	264.220
- af- og nedskrivninger	-371.751
+ afdrag på leasing	1.012.135
Årets resultat ifølge resultatopgørelsen	2.175.461

Note 2

Driftsindtægter (kr.)	Budget	Korrigeret budget	Regnskab
Allerød Kommune hjemmeboende	993.972		1.587.988
Allerød Kommune plejecentre	5.574.864		5.907.417
Frederikssund Kommune hjemmeboende	823.116		1.286.765
Frederikssund Kommune plejecentre, børn, dagcenter	9.687.672		9.505.837
Halsnæs Kommune hjemmeboende	2.135.688		2.242.728
Halsnæs Kommune plejecentre	5.744.196		5.798.777
Hillerød Kommune hjemmeboende	2.552.076		3.595.898
Hillerød Kommune plejecentre, børn og kantine/møde	7.027.461		7.663.053
Albertslund kommune plejecentre	4.759.644		5.160.056
Andre indtægter			7.500
Driftsindtægter i alt	39.298.689		42.756.019

Note 3

Driftsudgifter i kr.	Budget	Forbrug
Lønninger	15.520.008	15.578.754
Madordning personale	-110.007	-98.027
Kurser-uddannelse	150.000	105.701
Personalebeklædning, køb-leje-vask	295.008	281.667
Arbejdsskadeforsikring og barselsfond	200.004	166.426
Lønninger inkl. personaleudgifter i alt	16.055.013	16.034.522
Fødevarer	13.500.000	13.920.418
Fødevarerkontrol	75.000	44.850
Bestyrelse og diverse råd	8.004	
Emballage	1.399.992	1.772.328
Distribution - lønninger	1.417.212	1.871.737
Distribution - leasingydelse på biler	192.000	198.125
Distribution - drift af biler	258.000	325.356
Fødevarer, emballage og distribution i alt	16.850.208	18.132.814
Ejendomsudgifter	2.068.476	2.307.814
Vedligeholdelse inventar m.m.	375.000	515.882
Rengøring og dagrenovation	375.000	462.221
Anskaffelser	600.000	653.651
Leasingydelse	690.000	814.010
Ejd. Udgifter, anskaffelser, maskiner, rengøring	4.108.476	4.753.579
Forbrugsafgifter - El	1.130.004	1.185.645
Forbrugsafgifter - Vand	120.000	78.973
Forbrugsafgifter - Varme	150.000	192.569
Forbrugsafgifter i alt	1.400.004	1.457.187
Administrationsudgifter	784.992	1.022.402
Erhvervs- og produktansvarsforsikring	90.000	69.528
Administration inkl. erhvervsforsikring i alt	874.992	1.091.930

Note 4

Personaleoversigt over antal medarbejdere, omregnet til heltidsansatte			
Område	2020	2019	2018
	Pr. 31.12.	Pr. 31.12.	Pr. 31.12.
Køkkenpersonale	31,09	30,30	29,88
Administrativt personale	3,05	3,05	3,05
Ledelse	3,14	3,14	3,14
Distributionspersonale	4,08	3,05	3,11
I alt	41,36	39,54	39,18
De samlede lønudgifter i 2020 udgjorde 15.578.754 kr. for køkkenpersonale, adm. og ledelse 1.871.737 kr. for distributionspersonale 17.450.491 kr. i alt.			

Sygefravær

Sygefraværet er 5,40 %.

Note 5

Anlægsoversigt i kr.	Biler	Inventar	I alt
Kostpris 1.01.2020	2.296.109	4.969.165	7.265.274
Tilgang			
Afgang			
Overført			
Kostpris 31.12.2020	2.296.109	4.969.165	7.265.274
Opskrivninger 1.01.2020			
Årets opskrivninger			
Opskrivninger 31.12.2020	0	0	0
Ned- og afskrivninger 1.01.2020	1.256.183	3.867.185	4.503.808
Årets afskrivninger	168.352	203.399	371.751
Årets nedskrivninger			
Af- og nedskrivninger afhændede aktiver			
Ned- og afskrivninger 31.12.2020	1.424.535	4.070.584	5.495.119
Regnskabsmæssig værdi 31.12.2020	871.574	898.581	1.770.155
Samlet ejendomsværdi 31.12.2020	0	0	0
Finansielt leasede aktiver udgør	871.574	68.290	939.864
Afskrivning (over antal år)	8 år *)	10 år	
Mindre køkken maskiner		5 år	

*) Afskrivningsperioden for køle biler har indtil 2017 været fastlagt til 10 år, hvilket er en afvigelse fra Økonomi- og Indenrigsministeriets regler, der fastlægger afskrivningsperioden for transportmidler til 5-8 år. Der har været afvejet fra Økonomi- og Indenrigsministeriet regler da en levetid på 10 år vurderes som mere retvisende for denne type køretøjer.

Note 6

Omsætningsaktiver Tilgodehavender	Kr. 2020	Kr. 2019	Kr. 2018
Debitorer	6.010.464	5.832.001	6.744.972
Forudbetalte leasingydelse	78.969	197.868	197.859
Div. tilgodehavende		58.146	
Momstilgodehavende Hillerød Kommune	1.433.715	1.229.279	1.272.294
Omsætningsaktiver tilgodehavende i alt	7.523.148	7.317.294	8.215.125

Note 7

Finansieringsoversigt i kr.	Regnskab
Likvide beholdninger 1.01.2020	-1.773
Tilgang af likvide aktiver:	
+/- Årets resultat	1.270.857
+/- Lånoptagelse	
+/- Øvrige finansforskydninger	1.108.659
Anvendelse af likvide aktiver:	
Afdrag på lån	-1.012.135
Likvide beholdninger ultimo	1.365.608

Note 8

Udvikling i egenkapital	
Egenkapital 1.01.2020	1.204.442
+ Årets resultat	1.270.857
+ Regulering af feriepengeforpligtigelser	264.221
- Af- og nedskrivninger	-371.751
+ Afdrag på leasing	1.012.135
Egenkapital 31.12.2020	3.379.904

Interessent kommunernes ejerandel udgør 20 %, som følge af lige store kapitalindskud i selskabet.

Note 9

Langfristet gæld	2020 Kr.	2019 Kr.	2018 Kr.
Leasingkontrakt 1 bil fra 2010	0	29.268	54.855
Leasingkontrakt 1 bil fra 2017	189.702	237.046	284.387
Leasingkontrakt 1 bil fra 2018	296.328	348.567	400.274
Leasingkontrakt 1 bil fra 2018	384.845	454.119	522.660
Leasingkontrakt Køkkenudstyr	0	814.011	1.497.429
Feriepengeforpligtelse	1.467.561	524.820	
Langfristet gæld i alt	2.338.436	2.407.831	2.759.605

Note 10

Kortfristet gæld	2020 Kr.	2019 Kr.	2018 Kr.
Skyldig moms	27.007	14.530	12.206
Feriepengeforpligtelse	515.916	1.722.878	2.059.712
Kreditorer	4.397.571	4.107.749	3.975.530
Kortfristet gæld i alt	4.940.571	5.845.157	6.047.448

Note 11

Nærtstående parter:

Direktion

Mads Aagaard Madsen, direktør i MAD til hver DAG I/S og ansat som Sektionsleder i Hillerød Kommune

Interessenter

Allerød Kommune
Frederikssund Kommune
Halsnæs Kommune
Hillerød Kommune
Albertslund Kommune

Fællesskabet har i 2020 haft følgende transaktioner/samhandel med nærtstående parter:

Leje af Lokesvej 12, i alt kr. 1.789.946, som ejes af Hillerød Kommune

Køb af IT-service og supportydelser, i alt kr. 252.049, hos Hillerød Kommune

Køb af Lønadministrations-ydelser, i alt kr. 92.931, hos Hillerød Kommune

Køb af kontor rengøringsydelser, i alt kr. 104.528, hos Hillerød Kommune

Fradrag for moms i refusionsordningen sker via Hillerød Kommune

Note 12

Eventualposter

Leasing-forpligtelser (1)

Husleje-forpligtelser (2)

Rammeaftale for fødevareindkøb (3)

Ad 1: Selskabet har leasingaftale med kommune Leasing vedr. køkkeninventar (note 9 langfristet gæld) Leasingaftalens restgæld på kr. 814.010 er indfriet i 2020.

Selskabet har leasingaftale med kommune Leasing vedr. 1 stk. Iveco Daily kølebil (note 9 langfristet gæld) Leasingaftalens restgæld på kr. 29.268 er indfriet 2020.

Selskabet har leasingaftale med kommune Leasing vedr. 1 stk. Iveco 5 tons kølebil (note 9 langfristet gæld) Leasingaftalen er afviklet i år 2024

Selskabet har leasingaftale med kommune Leasing vedr. 1 stk. Iveco 7 tons kølebil (note 9 langfristet gæld) Leasingaftalen er afviklet i år 2025

Selskabet har leasingaftale med kommune Leasing vedr. 1 stk. Ford kølebil (note 9 langfristet gæld) Leasingaftalen er afviklet i år 2025

Ad 2: Selskabet har indgået en lejekontrakt med Hillerød kommune om leje af grund og bygninger til en årlig anslået leje på 1.413.000 kr. Den årlige husleje reguleres hvert år den 1. januar, første gang den 1. januar 2013, således at den til enhver tid gældende husleje uden varsel skal stige med 3 % p.a. Den årlige husleje i 2020 har været **1.789.946**.

Opsigelse af lejekontrakten skal ske med 1 års varsel til fraflytning ved udgangen af et kalenderår.

Selskabet har indgået en lejeaftale med ABC Holding ApS om leje af kontor pavillon, til en årlig anslået leje på 50.880 kr.

Lejeaftalen er uopsigelig i perioden 09.05.2018 – 09.05.2023. Herefter kan aftalen, inden kontrakt udløb, opsiges eller forlænges med 3 måneders varsel.

Ad 3: Selskabet har 16. september 2019 indgået en SKI aftale med Hørkram, rammeaftalen løber i 2 år med option på forlængelse i to gange et år.

Selskabet har forpligtiget sig til at lægge 80 % af sine indkøb af fødevarer hos Hørkram.

Ad 4: Selskabet har i 2015 haft fødevareremballage udbud, der er indgået en 3 årig rammeaftale med Multiline, rammeaftalen er uopsigelig indtil den 30. april 2018, selskabet har forlænget denne aftale indtil 30. april 2021.

Anvendt regnskabspraksis

Generelt

MAD til hver DAG I/S er en fælleskommunal virksomhed oprettet efter styrelseslovens § 60, hvorfor regnskabet aflægges i henhold til gældende lovgivning og efter de retningslinjer, der er fastlagt af ministeriet i Budget- og Regnskabssystem for kommuner.

Der henvises i øvrigt til interessentskabskontrakten for selskabet.

Regnskabet er aflagt både som udgiftsbaseret (Regnskabsopgørelse) og omkostningsbaseret (Resultatopgørelse). Regnskabet er for perioden 1.01.2020 til 31.12.2020.

Strukturen i det omkostningsbaserede regnskab er inspireret af årsregnskabsloven, og er opgjort efter omkostningsbaserede principper. Regnskabet indeholder således blandt andet også afskrivninger på fællesskabets aktiver.

Regnskabet er udarbejdet efter samme regnskabspraksis som sidste år.

God bogføringsskik

Fællesskabets bogføring foretages i overensstemmelse med god bogføringsskik.

Den gode bogføringsskik kan beskrives som den praksis, der til enhver tid anses for god skik og brug blandt kyndige og ansvarsbevidste fagfolk inden for bogføringsområdet.

Det er en forudsætning for god bogføringsskik, at reglerne i Budget- og Regnskabssystem for kommuner samt øvrige relevante forskrifter er fulgt.

Regnskabsmaterialet omfatter de faktiske registreringer, herunder transaktionsspor, beskrivelser af bogføringen, herunder aftaler om elektronisk dataudveksling, beskrivelser af systemer til at opbevare og fremfinde opbevaret regnskabsmateriale, bilag og anden dokumentation, oplysninger i øvrigt, som er nødvendige for kontrolsporet, regnskaber samt revision.

Driftsregnskab

Indregning af indtægter og udgifter

Indtægter indregnes så vidt muligt i det regnskabsår, de vedrører, jf. transaktionsprincippet.

Driftsudgifter i regnskabsopgørelsen indregnes i det regnskabsår, de vedrører, jf. transaktionsprincippet, forudsat at de er kendte for fællesskabet inden udløbet af supplementsperioden, der slutter den 15. februar i det nye regnskabsår.

Anlægsudgifter indregnes i regnskabsopgørelsen i de regnskabsår, hvori anlægsudgiften afholdes.

Præsentation i udgiftsregnskabet

Det udgiftsbaserede regnskabs primære funktion er, at kunne sammenholde regnskabet med budgettet, der er opgjort efter udgiftsbaserede principper

Præsentation i omkostningsregnskabet

Strukturen i det omkostningsbaserede regnskab er inspireret af årsregnskabsloven, og er opgjort efter omkostningsbaserede principper. Regnskabet indeholder således blandt andet også afskrivninger på fællesskabets aktiver.

Bemærkninger til regnskabet

Styrelsesloven fastsætter, at årsregnskabet i fornøden omfang skal være ledsaget af bemærkninger, navnlig vedrørende væsentlige afvigelser mellem bevillings- og regnskabsbeløb. Der skal også udarbejdes bemærkning til regnskabet ved tilfælde hvor der nok er overensstemmelse mellem regnskabs- og bevillingsbeløb, men hvor de aktiviteter eller formål, som var forudsat ved bevillingsafgivelsen, ikke er realiseret.

Balancen

Præsentation af balancen

Formålet med balancen er at vise fællesskabets aktiver og passiver opgjort henholdsvis ultimo regnskabsåret, idet der ved passiver forstås summen af egenkapital og forpligtigelser.

Der er af ministeriet fastsat formkrav til hvordan balancen skal udarbejdes.

Materielle anlægsaktiver

Aktiver indregnes som hovedregel i balancen til kostpris og afskrives over den forventede levetid. Ejendomsretten dokumenteres via bogførte fakturaer og leasingaftaler m.v.

Aktiver med en levetid på 1 år eller derunder - samt aktiver under 100.000 kr. - afskrives straks og registreres således ikke i anlægskartoteket.

Indretning af lejede lokaler samt anlæg, driftsmateriel og inventar, herunder edb-udstyr, måles til kostpris med fradrag af akkumulerede af- og nedskrivninger.

Kostprisen omfatter anskaffelsesprisen samt omkostninger direkte tilknyttet anskaffelsen indtil det tidspunkt, hvor aktivet er klar til at blive taget i brug.

Udgifter på over 100.000 kr., der medfører en væsentlig forbedring af et aktivs egenskaber eller en væsentlig forlængelse af et aktivs levetid, aktiveres sammen med det pågældende aktiv og afskrives over den nye levetid. Udgifter til mindre reparationer o. lign., som ikke har væsentlig indflydelse på aktivets levetid eller egenskaber i øvrigt, udgiftsføres i det regnskabsår, hvori de afholdes.

Levetider er fastlagt til følgende:

Aktivtype	Levetider
Tekniske anlæg, maskiner mv.	10 år
Transportmidler	8 år

Mindre køkkenmaskiner	5 år
-----------------------	------

Såfremt der er afvejet fra levetiderne udmeldt af ministeriet, er dette anført som note til anlægsnoten (note 5) i regnskabet.

Finansielt leasede anlægsaktiver

Leasingkontrakter for materielle anlægsaktiver, hvor MAD til hver DAG I/S har alle væsentlige risici og fordele forbundet med ejendomsretten (finansiell leasing), registreres i anlægskartoteket og indregnes til kostprisen såfremt kostprisen for det enkelte aktiv er på kr. 100.000 eller derover. Kostprisen måles som den laveste af enten dagsværdien af det leasede aktiv eller nutidsværdien af minimumsleasingydelse med tillæg af omkostninger.

Finansielt leasede anlægsaktiver afskrives over den forventede levetid, der fastsættes efter typen af aktiv.

Omsætningsaktiver - varebeholdninger

Udgifter til indkøb af råvarer, hjælpematerialer samt andre forbrugsvarer udgiftsføres på anskaffelsestidspunktet.

Varebeholdninger vurderes til at være under 1 mio. kr. og er derfor ikke medtaget som et aktiv.

Varelagre mellem kr. 100.000 og kr. 1 mio. registreres, hvis der sker forskydninger i varelageret, som vurderes at være væsentlige.

Omsætningsaktiver - tilgodehavender

Udgifter og indtægter afholdt inden regnskabsårets udgang, men som vedrører efterfølgende regnskabsår er klassificeret som periodeafgrænsningspost under omsætningsaktiver-tilgodehavender.

Indtægter som vedrører indeværende regnskabsår, men som først betales i det efterfølgende regnskabsår er klassificeret som kortfristet tilgodehavender.

Likvider

Likvider omfatter kontante beholdninger og indskud i pengeinstitutter. Likviderne indregnes i overensstemmelse med den tilstedeværende kontante beholdning og indestående i pengeinstitutter.

Egenkapital

Det er interessenternes intention, at fællesskabet skal hvile i sig selv, hvorfor årets resultat fra fællesskabets forskellige aktiviteter alene tillægges/fradrages fællesskabets egenkapital for herigennem at holde regnskab med, at forbrugerne på sigt kun betaler for de omkostninger, som vedrører de enkelte opgaver.

Langfristede gældsforpligtigelser

Den kapitaliserede restleasingforpligtigelse vedrørende finansielt leasede anlægsaktiver indregnes i balancen som en gældsforpligtigelse, og leasingydelsens rentedel indregnes over kontraktens løbetid i resultatopgørelsen.

Ligeledes indregnes feriepenge i indfrysningsperioden 1. september 2019 - 31. august 2020.

Kortfristet gæld

Udgifter afholdt inden regnskabsårets udgang, men som vedrører efterfølgende regnskabsår er klassificeret som periodeafgrænsningspost, under omsætningsaktiver-tilgodehavender

Kortfristet gæld til pengeinstitutter m.v. optages med restværdien på balancetidspunktet.

Fællesskabet indregner feriepengeforpligtelse under den kortfristede gæld.

Feriepengeforpligtelsen opgøres for personale med ret til ferie med løn i forhold til lønsum, feriedage og særlige feriedage.

Andre gældsforpligtigelser, som omfatter gæld til leverandører, andre myndigheder samt anden gæld, måles til nominel værdi.

Noter til driftsregnskab og balance

Der er udarbejdet noter til henholdsvis driftsregnskab og balance i det omfang, der er væsentlige forhold, som bør belyses, og/eller ministeriet har stillet krav om noteoplysning/regnskabsbemærkning.

PENNEO

Underskrifterne i dette dokument er juridisk bindende. Dokumentet er underskrevet via Penneo™ sikker digital underskrift.
Underskrivernes identiteter er blevet registreret, og informationerne er listet herunder.

“Med min underskrift bekræfter jeg indholdet og alle datoer i dette dokument.”

Michael Sylvest Nielsen

Registreret revisor

På vegne af: BDO Statsautoriseret revisionsaktiesels...

Serienummer: CVR:20222670-RID:42983183

IP: 77.243.xxx.xxx

2021-04-16 07:55:36Z

NEM ID 

Jørn Jensby

Underskriver

På vegne af: MAD til hver DAG I/S

Serienummer: PID:9208-2002-2-066639978995

IP: 176.23.xxx.xxx

2021-04-16 07:58:46Z

NEM ID 

Torben Ole Hedelund

Underskriver

På vegne af: MAD til hver DAG I/S

Serienummer: PID:9208-2002-2-396215806127

IP: 159.253.xxx.xxx

2021-04-16 09:54:04Z

NEM ID 

Jesper Holdflod Pallesen

Underskriver

På vegne af: MAD til hver DAG I/S

Serienummer: PID:9208-2002-2-589186717360

IP: 87.59.xxx.xxx

2021-04-16 10:57:04Z

NEM ID 

Thue Lundgaard Curry

Underskriver

På vegne af: MAD til hver DAG I/S

Serienummer: PID:9208-2002-2-182077408400

IP: 62.44.xxx.xxx

2021-04-16 11:29:02Z

NEM ID 

Olav Bastian Christensen

Underskriver

På vegne af: MAD til hver DAG I/S

Serienummer: PID:9208-2002-2-193581275370

IP: 87.54.xxx.xxx

2021-04-16 15:57:18Z

NEM ID 

Dragan Popovic


Underskriver

På vegne af: MAD til hver DAG I/S

Serienummer: PID:9208-2002-2-487867490773

IP: 157.97.xxx.xxx

2021-04-16 19:41:41Z

NEM ID 

Lasse Jensen


Statsautoriseret revisor

På vegne af: BDO Statsautoriseret revisionsaktiesels...

Serienummer: CVR:20222670-RID:34235861

IP: 77.243.xxx.xxx

2021-04-17 17:41:58Z

NEM ID 

Dette dokument er underskrevet digitalt via **Penneo.com**. Signeringsbeviserne i dokumentet er sikret og valideret ved anvendelse af den matematiske hashværdi af det originale dokument. Dokumentet er låst for ændringer og tidsstempet med et certifikat fra en betroet tredjepart. Alle kryptografiske signeringsbeviser er indlejret i denne PDF, i tilfælde af de skal anvendes til validering i fremtiden.

Sådan kan du sikre, at dokumentet er originalt

Dette dokument er beskyttet med et Adobe CDS certifikat. Når du åbner dokumentet

i Adobe Reader, kan du se, at dokumentet er certificeret af **Penneo e-signature service** <penneo@penneo.com>. Dette er din garanti for, at indholdet af dokumentet er uændret.

Du har mulighed for at efterprøve de kryptografiske signeringsbeviser indlejret i dokumentet ved at anvende Penneos validator på følgende websted: <https://penneo.com/validate>

PENNEO

Underskrifterne i dette dokument er juridisk bindende. Dokumentet er underskrevet via Penneo™ sikker digital underskrift. Underskrivernes identiteter er blevet registreret, og informationerne er listet herunder.

“Med min underskrift bekræfter jeg indholdet og alle datoer i dette dokument.”

Nils Jensen

Underskriver

På vegne af: MAD til hver DAG I/S

Serienummer: PID:9208-2002-2-967578941726

IP: 77.241.xxx.xxx

2021-04-18 14:55:57Z

NEM ID 

Poul Erik Skov Christensen


Underskriver

På vegne af: MAD til hver DAG I/S

Serienummer: PID:9208-2002-2-876968701053

IP: 80.167.xxx.xxx

2021-04-20 06:45:50Z

NEM ID 

Inge Messerschmidt

Underskriver

På vegne af: MAD til hver DAG I/S

Serienummer: PID:9208-2002-2-620906033932

IP: 80.164.xxx.xxx

2021-04-20 12:00:56Z

NEM ID 

Dette dokument er underskrevet digitalt via **Penneo.com**. Signeringsbeviserne i dokumentet er sikret og valideret ved anvendelse af den matematiske hashværdi af det originale dokument. Dokumentet er låst for ændringer og tidsstempelt med et certifikat fra en betroet tredjepart. Alle kryptografiske signeringsbeviser er indlejret i denne PDF, i tilfælde af de skal anvendes til validering i fremtiden.

Sådan kan du sikre, at dokumentet er originalt

Dette dokument er beskyttet med et Adobe CDS certifikat. Når du åbner dokumentet

i Adobe Reader, kan du se, at dokumentet er certificeret af **Penneo e-signature service** <penneo@penneo.com>. Dette er din garanti for, at indholdet af dokumentet er uændret.

Du har mulighed for at efterprøve de kryptografiske signeringsbeviser indlejret i dokumentet ved at anvende Penneos validator på følgende websted: <https://penneo.com/validate>