

A close-up photograph of a green cabbage with water droplets on its leaves. The leaves are layered, showing prominent veins, and the droplets are scattered across the surface, giving it a fresh, dewy appearance. The lighting is soft, highlighting the texture of the leaves.

ESG

MAD til hver DAG

OPGØRELSE 2024

Bæredygtighedsrapport

1. Forord og formål	Side 3
2. MAD til hver DAG – til for borgerne	Side 4

SOCIAL AND GOVERNANCE

3. Mission, vision, målsætninger og værdier	Side 5
4. Arbejdsstyrke og udgifter	Side 6
5. Egen arbejdsstyrke og social kapital	Side 7
6. God Kommunikation	Side 8

ENVIRONMENT

7. Energiforbrug	Side 9
8. Vandforbrug og miljø	Side 10
9. LCA - Ressourceforbrug, cirkulærøkonomi og affaldshåndtering	Side 11
10. Emballage – genanvendelse og sortering	Side 12
11. Madspild	Side 13
12. CO ₂ e udledning	Side 14
13. Klimarapport på råvareindkøb	Side 15
14. Økologi	Side 17
15. FN's verdensmål	Side 18

GOVERNANCE

16. Salg af kostenheder	Side 20
17. Tilfredshedsundersøgelsen 2025	Side 21
18. Smagspanelet	Side 24

ESG

19. Strategiske fokusområder 2025-2027	Side 25
20. <i>"Vi går glade på arbejde og er mindst ligeså glade, når vi går hjem"</i>	Side 32

1. Forord og formål

Forord

MAD til hver DAG ønsker med denne bæredygtighedsrapport at have et godt værktøj til at identificere og synliggøre forskellige forbedringsområder, som kan optimere vores indsats. På den måde kan vi træffe de bedste, klimavenlige beslutninger.

Hvem er vi?

MAD til hver DAG er et fælleskommunalt samarbejde, et §60 interessentselskab.

Køkkenet ligger på Lokesvej 12, 3400 Hillerød.

Selskabet består af kommunerne:

(Albertslund frem til den 31/12-2025)

Allerød

Frederikssund

Halsnæs

Hillerød



FREDERIKSSUND
KOMMUNE



Halsnæs
Kommune



HILLERØD
KOMMUNE



Formål med Mad til hver DAG

Mad til hver DAG har til formål at sikre en bæredygtig produktion baseret på en tilstrækkelig volumen og med LEON-princippet som bærende princip.

Kvalitet er nøgleordet i alt, hvad vi laver.

MAD til hver DAG vil sikre kvaliteten af madservice til både de hjemmeboende ældre og dem, der bor på plejecentre.

Gennem ernæringsrigtig og kulinarisk, velsmagende mad vil vi medvirke til at give de ældre gode mad- og måltidsoplevelser, som både regulerer de ældres ernæringstilstand og forebygger sygdom.



2. MAD til hver DAG – til for borgerne

Hvem er vi som virksomhed

Vi er en unik foodservice virksomhed, idet vi alene modtager bestillinger fra ældre borgere, der er visiteret til os.

De borgere, der visiteres til os, har brug for næringstæt kost med et højt fedt- og proteinindhold. Vi skal være med til at forebygge, at vores borgere ikke bliver underernærede. Vi skal derfor sikre os, at næringssammensætningen er i orden.

Vi laver mad for borgernes penge uden et kommunalt tilskud. Det betyder, at vi laver mad for det beløb, der bliver bestilt mad for.

Det er vigtigt for os, at vores mad er noget, de ældre borgere kan lide og har råd til. Vi sørger for, at vores udvikling i retning af mere økologi og flere plantebaserede alternativer til mejeri og kødprodukter, sker i et tempo og på en måde, hvor vi hverken risikerer, at prisen på måltiderne stiger, eller vi skal gå på kompromis med næringsstofindholdet i maden - især i forhold til proteinmængde og -kvalitet.



Klima og økologi i fremtiden

VEJLEDNING: Vi vil udarbejde en vejledning til vores +70 år borgere, der lever vegetarisk. Formålet er, at de skal få viden og inspiration til, hvad der er godt at spise som mellemmåltid, så de selv kan være med til at forebygge bl.a. muskeltab, proteinmangel og underernæring.

PRODUKTER: Vi vil selv producere flere mellemmåltider, som er beriget med bælgfrugter. På denne måde får vi flere planteproteiner ind i vores måltider.

PROJEKTER: Vi deltager i projekter, der dels skal udvikle borgernes interesse for klimavenlig kost, dels produktudvikle plantebaserede kød- og mælkealternativer af høj kulinarisk kvalitet.

ØKOLOGI: Vi er bevidste om, at ved anvendelse af økologiske planteproteiner og plantebaserede produkter, er vi også med til at fremme regenerativ dyrkning i landbruget, som er en del af begrebet Eco Nutrition.

INSPIRATION: Vi søger inspiration til at omstille vores produktion gradvist til flere planteproteiner og plantebaserede mælkeproduktalternativer, under hensyntagen til vores borgeres næringsbehov.

3. Mission, vision, målsætninger og værdier

Mission

Vi understøtter borgernes gode hverdagsliv og sundhed gennem smagfulde mad- og måltidsoplevelser, der vækker appetit og lever op til de officielle ernæringsanbefalinger.

Vision

Vi vil være kendt for at være et stolt og udviklende håndværksskøkken, hvor glade og engagerede medarbejdere skaber værdi for borgernes hverdagsliv gennem madoplevelser, der forener gode råvarer, høj kulinarisk kvalitet og bæredygtighed.

Målsætninger

Kvalitet: Vi står 100 % inde for den mad, vi tilbereder, og den service vi leverer.

Effektivitet: Vi arbejder efter 'Best Practise' og LEAN-tankegangen. Én fælles organisation.

Den gode arbejdsplads: Vi sørger for, at der er plads til alle, og at alle trives.

Bæredygtighed: Vi arbejder med bæredygtige og grønnere retter, under hensyntagen til vores borgeres ernæringsmæssige behov.

Værdier

Teamwork/samarbejde: Vi lægger vægt på at løfte i flok og hjælpe hinanden i hverdagen. Vi vil og gør vores bedste.

Det gode humør: Vi ønsker at bevare et godt fællesskab med en god omgangstone, hvor vi kan grine sammen og have det sjovt, når vi går på arbejde og til sociale arrangementer.

Kvalitetsbevidst: Vi er stolte af vores arbejde, sikrer ensartethed, god smag og høj kvalitet hver gang.

Kommunikation: Vi har god kommunikation og vidensdeling. Vi informerer hinanden og sikrer medindflydelse, anerkendelse, åbenhed og rummelighed.

Respekt/tillid: Vi viser tillid og respekterer hinanden og hinandens forskelligheder og fagligheder på en positiv og troværdig måde.

Planlægning: Vi har god planlægning for at sikre et helhedssyn på virksomhedens arbejds gange og arbejdsprocesser – og ikke mindst for at sikre glade medarbejdere.

4. Arbejdsstyrke og udgifter

Arbejdsstyrke

Faggrupper:	Ernæringsassistenter, økonomaer, professionsbachelorer, kokke/gastronomer, konditorer, bagere, slagtere, økonomiske medarbejdere, rengøringspersonale, ledere, ernæringsteknologer, husassistenter
--------------------	--

Køn	Antal ansatte	Anden etnisk i %	Køn i %
Mand	21	4,76	31,34
Kvinde	46	17,39	68,66
Total antal ansatte	67		
Elever	3		
I flexjob/særlige vilkår	8		
Praktikanter	Løbende		
Studerende eksternt	Sporadisk. Vi målsætter os at få 1-2 elever/studerende pr år		

Kontrakttype	Antal ansatte
Midlertidig ansættelse	18
Fastansættelse	49

Udgifter årligt

Lønudgifter	20,1 mio. kr.
Råvarer	18,5 mio. kr.
Emballage + rengøring	2,2 mio. kr.
Øvrig drift	6,2 mio. kr.
Distribution	2,2 mio. kr.
Samlet budget	49,2 mio. kr.

5. Egen arbejdsstyrke og social kapital

”Vi går glade på arbejde og er mindst ligeså glade, når vi går hjem” – Vores motto

Arbejdsvilkår: I MAD til hver DAG modtager alle ansatte en løn, der overholder overenskomsten, og som minimum er på niveau med minimumslønnen. Således arbejder alle under fair forhold.

Arbejdsglæde: Det er vigtigt at føle, at ens arbejde er overkommeligt, og alle gør, hvad de kan, for at løse opgaverne og skabe en god stemning.

Sundhed: Fysisk: Vi har både mad – og frugtordning med masser af grønt og variation. Psykisk: Der er mulighed for at tale med nogen om svære ting, der foregår privat eller på arbejdspladsen. Vi passer godt på omgangstonen, udviser respekt og viser hensyn til alle.

Uddannelse: Der er mulighed for efteruddannelse for at hæve det faglige niveau samt uddannelse af ufaglærte ansatte.

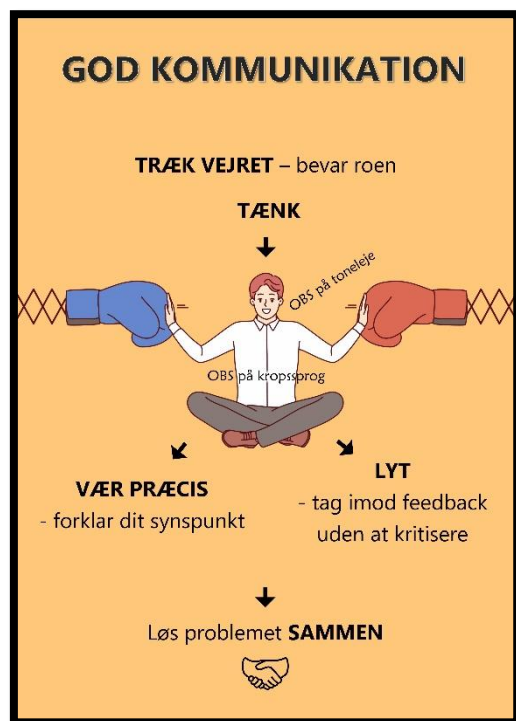
Arbejdsulykker: Der er registreret to arbejdsulykker i 2024. Der findes procedurer for skadesanmeldelse, retningslinjer for behandling af brandsår, samt vejledninger for sidemandsoplæring, og hvordan man undgår arbejdsulykker.

Socialt ansvar: Vi ansætter gerne personer på særlige vilkår, samt i flexstillinger, og sørger for deres trivsel på arbejdspladsen. Vi skal kunne udvise hensyn til og respekt for alle forskelligheder.

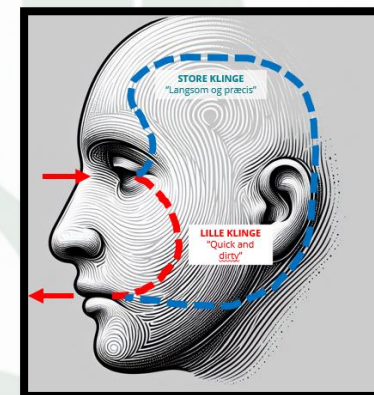


6. God kommunikation

Det er vigtigt for arbejdsglæden og arbejdsmiljøet, at vi kommunikerer præcist og holder en god tone. Det er et af vores fokusområder i APV arbejdet 2023- 2026. Særligt når der sker afvigelser i arbejdsdagen, og/eller vi kommer under tidspres, skal vi være opmærksomme på, hvordan vi taler til hinanden. Vi har derfor internt udviklet en model for, hvordan vi holder fast i den gode kommunikation.



- ✓ Træk vejret og kom på din **"store klinge"**
- ✓ Tænk: Der er sikkert en god grund til den andens adfærd *(Ingen står op om morgenen for at være et røvhul)*
- ✓ Bliv på egen banehalvdel – kommuniker dine ønsker *(Vi kan ikke læse hinandens tanker)*
- ✓ Vær præcis *("Skal Bruges"-øvelsen)*
- ✓ Kommuniker problemløsende *(Hvordan løser vi problemet sammen?)*
- ✓ Tag godt imod feedback *(hold din forklaringer tilbage)*
- ✓ Vær obs på, hvilke signaler du sender *(Kropssprog, toneleje)*



Målsætning: Vi vil afholde planlagte temamøder for at opretholde og følge op på, hvordan vi fastholder et godt psykisk arbejdsmiljø. Dette er især et fokusområde, da vi er en arbejdsplads med mange forskellige personligheder, faggrupper, arbejdsgange, tidspres og uforudsete hændelser.

7. Energiforbrug

Nuværende situation

Vores strømforbrug er stort, selv når huset er lukket ned. Det skyldes vores mange m3 køleanlæg, der skal holde maden kold, både før og efter det er pakket til vores borgere.

Vi har gennemført forsøg, der viser, at vi kan nedsætte elforbruget ved at vente med at tænde for maskinerne i opvasken indtil 1 time, inden de skulle bruges, fremfor 2-3 timer før. Derfor undersøger vi nu, om andre maskiner med fordel kan tændes senere for at undgå for mange timers standby-strøm.

Energiforbrug i MWh			
	Vedvarende energiforbrug	Ikke-vedvarende energiforbrug	Total energiforbrug (MWh)
Elektricitet			Ca. 766 MWh
Varmeforbrug			Ca. 296 MWh
Brændstoffer (diesel)		Ca. 17.420 l diesel = 172,46 MWh	Ca. 172 MWh
Total		Ca. 17.420 l diesel = 172,46 MWh	ca. 1234 MWh



Målsætninger for de kommende år

Solceller: Vores solcelleanlæg bidrager med et endnu ukendt antal kWt. Vi håber på at få opdateret vores måler i kommende år, så vi bedre kan følge vores forbrug og bidrag til egen produktion fx via en app.

Restvarme fra køleanlæg: Vi ønsker at udnytte restvarme fra køleanlæg til vores egen virksomhed.

Elbiler: Lige nu, er der ikke en større el-lastbil på markedet, der passer til vores behov. Vores mekaniker overvåger markedet.

Vindmøller: Vi vil undersøge mulighederne for husstands-, mikro- eller minivindmøller, da disse også kunne bidrage til vedvarende energiforbrug, sammen med solcellerne på vores tag.

8. Vandforbrug og miljø

Nuværende situation

Vand er en essentiel del af at opretholde en høj hygiejnestandard i en foodservice virksomhed, idet der stilles høje krav til afvaskning af lokaler og udstyr. Trods det arbejder vi på at spare vand, hvor det er muligt. Samtidig ønsker vi også at bidrage til at bevare det rene drikkevand og skåne miljøet. Vi arbejder på, at alt vores sæbe bliver Svanemærket.

Udtagning af vand	2024
Samlet for alle lokationer	3763,6 m3

Vandforbrug	2024
Samlet for alle lokationer	3763,6 m3

Målsætninger for de kommende år

Vi vil:

- Fylde mindre vand i gryderne, når de rengøres.
- Undlade at skifte vand på sous-vide karet hver gang, hvis ikke vandet er beskidd.
- Drikke vand fra hanen. Vi indkøber drikkedunke til chaufførerne, så de kan drikke vand fra vandhanen, i stedet for at købe vand på flaske.
- Gøre brug af et recirkulerende kølesystem, som ikke bruger vand.
- Tilrettelægge rengøringen, så vandforbruget minimeres.
- Købe flere økologiske råvarer, som er med til at skåne grundvandet for giftstoffer.



9. LCA - Ressourceforbrug, cirkulær økonomi og affaldshåndtering

Nuværende situation

MAD til hver DAG anvender principper fra cirkulær økonomi.

Det gør vi blandt andet ved, at vi sorterer affald i fraktioner til genanvendelse (bio, pap, papir, glas, plastfolie, brændbart) og ved at reducere brændstofforbrug, når vi tilrettelægger ruterne til madudbringning mest effektivt.



Samlet mængde affald årligt (2024)		
Ikke-farligt affald	Samlet mængde affald	Affald der sendes til genbrug eller genanvendelse
Småt Brændbart affald	43.980 kg	
Organisk affald I emballage	32.930 kg	32.930 kg
Bølgepap	13.610 kg	13.610 kg
Plastfolie	1.520 kg	1.520 kg
Papir	610 kg	610 kg
Glas	640 kg	640 kg

Målsætninger for de kommende år

Vi vil:

- Fortsat arbejde på at registrere madspildet i MAD til hver DAG, samt udnytte råvarerne mest muligt.
- Gå mere i dybden med madspild og afdække, hvor spild i alle led af produktionen kan opstå - fra rensesvind til emballeret mad, der ikke når at blive anvendt inden udløb.
- Optimere sortering af plast i forhold til nuværende forhold, hvor det primært er plastfilm, der sorteres.
- Undersøge, om vi kan reducere vores papiraffald ved at bruge skærme mere i produktionen.

10. Emballage - genanvendelse og sortering

Nuværende situation

Det er vigtigt, at emballagens kvalitet er i top, da den er afgørende for madens kvalitet, både ved præsentation, opvarmning og holdbarhed.

De fleste bakker skal kunne tåle opvarmning uden at gå i stykker eller afgive uønsket kemi. Det er derfor begrænset, hvor meget man kan kræve ændret i emballagen for at gøre den mere miljøvenlig i forhold til mængden af plast, der anvendes til bakkerne. SKI-aftalen sikrer til gengæld, at vi modtager plastemballage, der består af 80% genanvendt materiale.



Målsætninger for de kommende år

Vi vil:

- Forbedre vores affaldssortering af plastemballage, der skal kasseres uden det har været i brug, fx bakker der har været på gulvet. Ligeledes vil andre plastformer skulle sorteres, fx mademballage og madkartoner.
- Starte med at sortere hård plast og ubrugt emballage, der skal kasseres i samme container.
- Hele tiden være opmærksomme på at pakke maden mest optimalt, så der ikke anvendes for meget emballage, i forhold til mængden af mad, der skal pakkes og sendes ud.

11. Madspild

Nuværende situation

Vi arbejder kontinuerligt på at mindske madspild og udvikle nye metoder hertil.

Vi planlægger nøje produktionen og producerer kun det, der skal bruges. Vi bestiller råvarer så præcist som muligt, i forhold til de retter, der skal tilberedes.

Rester af retter eller råvarer, der har kort holdbarhed efter tilvirkning eller tilberedning, som eventuelt skulle komme i overskud, anvendes til personalemad. Dette er blandt andet friske salater, dressinger, fisk og kød. Personalet har også mulighed for at købe retter fra produktionen med hjem, som er i overskud.

Langtidsholdbare fødevarer, som tørvarer og konserver, udgør ikke et problem, da de anvendes inden deres udløbsdato.



Målsætninger for de kommende år

Vi vil:

- Fortsat arbejde på at registrere madspildet i MAD til hver DAG, samt udnytte råvarerne mest muligt. I dette mål vil vi bl.a. reducere madspild i hele køkkenet med yderligere 10%.
- Gå mere i dybden med hele produktionskæden, så vi registrerer alt lige fra rensesvind, til mad der ikke bliver anvendt efter emballering.
- Undersøge, om vi kan forbedre måling af madspild med mere sortering, både i grønt, køkkenet, pak og pluk. Dette er omfattende og vil kræve en løbende tilpasning af procedureerne.

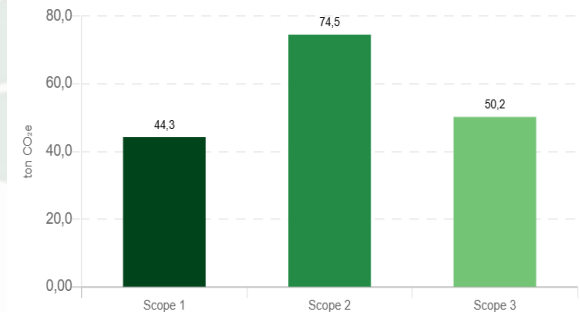
12. CO₂e-udledning

Nuværende situation

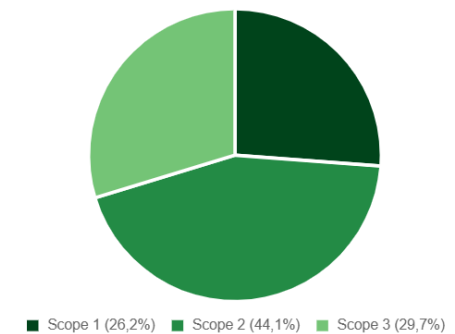
Vores foreløbige beregninger på vores CO₂e-udledninger for 2024 er lavet på Klimakompasset, hvor vi har tastet vores nuværende oplysninger om energiforbrug, affaldssortering, og brændstofforbrug. MAD til hver DAG's samlede CO₂e-udledning er angivet i tabellen nedenfor i ton CO₂-ækvivalenter. Tabellen viser udledningen fordelt på scope 1, 2 og 3 jf. GHG-protokollen.

Oversigt over MAD til hver DAGs CO ₂ e-udledninger		
Scope	Ton CO ₂ e	Andel af udledning
Scope 1 De direkte udledninger fra aktiviteter, som virksomheden selv kontrollerer. Fx emissioner fra egne køretøjer og egne anlæg til varme- og energiproduktion, fx naturgasanlæg.	44,26	26,19%
Scope 2 De indirekte udledninger fra forsynet energi, herunder elektricitet og fjernvarme. Her sker udledningen et andet sted, fx på dit lokale kraftvarme- eller fjernvarmeværk.	74,54	44,10%
Scope 3 Rummer alle de indirekte udledninger fra virksomhedens værdikæde og udgør oftest størstedelen af virksomhedens udledninger. Her arbejder vi på at tilføje mere information, så dette scope bliver mere fyldestgørende.	50,21	29,71%
Total	169,02	100,00%

Figur 1: Virksomhedens samlede CO₂e-udledning i ton fordelt på scopes



Figur 2: Procentfordeling af CO₂e-udledning fordelt på scopes



Målsætninger for de kommende år

Vi vil:

- Udbygge ovenstående beregninger, efterhånden som vi får adgang til oplysninger, som fx energibidraget fra vores egne solceller.
- Udbygge informationen om vores værdikædes opstrøms CO₂e-udledninger, men det kræver mere tid og omfattende oplysninger fra bl.a. vores leverandører af fødevarer og arbejdstøj.

13. Klimarapport på råvareindkøb

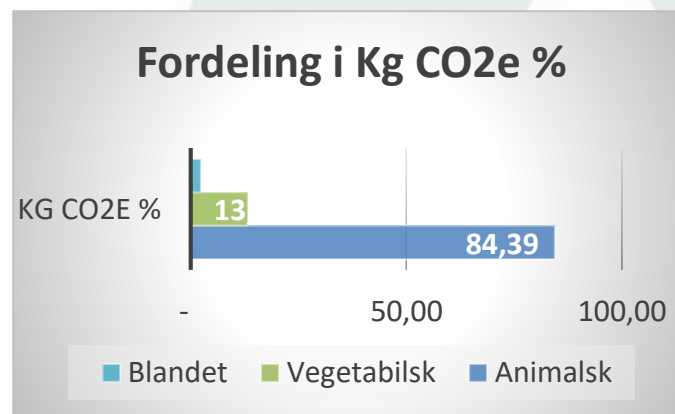
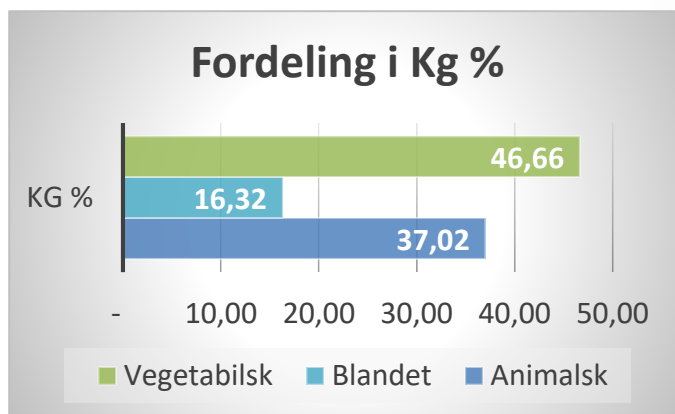
Nuværende situation og målsætninger for kommende år

Vi kan på nuværende tidspunkt ikke undvære kød i vores produktion, da en del af vores borgere er småtspisende, og har et højere proteinbehov, end raske ældre over 70 år. Men vi kan supplere med flere bælgfrugter og grøntsager i vores hovedretter, kager og mellemmåltider. Ligeledes kan vi undersøge, om vi i nogle retter kan erstatte oksekød, kalv eller lam med mere klimavenlige kødtyper, som kylling, kalkun eller gris.

Opgørelse over råvareindkøb hos Hørkram i 2024

Fordelingen mellem indkøb af animalske fødevarer og vegetabilsk er næsten lige fordelt i Kg med en overvægt på de vegetabilsk. CO2e-mæssigt står de animalske produkter dog for næsten 85%. Især kød fra drøvtyggere får CO2e til at stige i vores regnskab.

Fordeling mellem vegetabilsk, animalsk og blandet				
Målte enheder	Kg	Kg %	kg CO2e	kg CO2e %
Animalsk	193.207,00	37,02	1.091.263,20	84,39
Vegetabilsk	243.581,90	46,66	171.604,50	13,27
Blandet	85.173,40	16,32	30.293,00	2,34
Sum	521.962,30	100,00	1.293.160,70	100,00

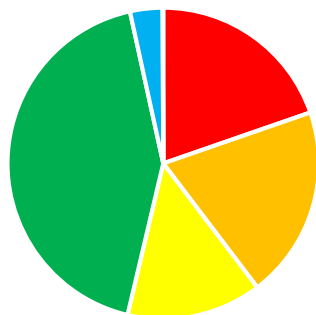


13. Klimarapport på råvareindkøb

Opgørelse fra 2024 over i hovedgruppernes råvareandel i kg og i kg CO2e

Hovedgrupperes råvareandel	Kg	Kg %	kg CO2e	kg CO2e %
Kød	88.382,20	19,69	684.129,20	53,04
Mejeri	89.673,40	19,98	337.758,90	26,18
Øvrigt	62.910,80	14,01	105.423,40	8,17
Frugt og grønt	192.450,20	42,88	93.245,20	7,23
Fisk	15.151,40	3,38	69.375,10	5,38
Ukendt	274,50	0,06	-	-
SUM	448.842,50	100,00	1.289.931,80	100,00

Råvareandel i Kg



Cirkeldiagram 1

■ Kød ■ Mejeri ■ Øvrigt ■ Frugt og grønt ■ Fisk

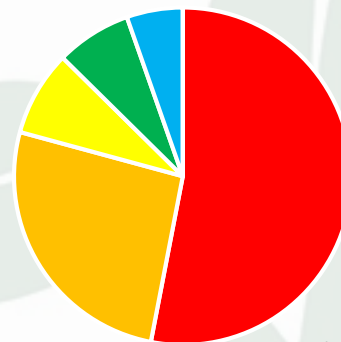
Cirkeldiagram 1:

Andelen af frugt og grønt vejer tungest, hvilket er meget positivt. Dernæst fordeler vores indkøb af kød og mejeri sig ligeligt, som de næststørste andele.

Kategorien øvrigt dækker over vores indkøb af mel, ris pasta, gryn og bælgrugter. Med tiden har vi målsat os at øge vores forbrug af hele kerner og bælgrugter.

Fisk udgør den mindste af vores kategorier i indkøb, til trods for der bliver udbudt 2 fiskeretter pr uge på vores menu.

Råvareandel kg CO2e



Cirkeldiagram 2

■ Kød ■ Mejeri ■ Øvrigt ■ Frugt og grønt ■ Fisk

Cirkeldiagram 2:

Kødet står for den største andel af CO2e. Næstefter kød kommer mejeri. Dette er helt forventeligt, da det er kød og mejeriproduktion, der generelt udgør de største CO2e udledere inden for fødevarer. Til sammen udgør frugt og grønt, fisk og øvrigt den sidste fjerdedel af vores CO2e. Disse tre kategorier er generelt mere klimavenlige og fylder derfor ikke meget i et CO2e regnskab.

14. Det økologiske spisemærke

Nuværende situation

Navn på ESG-certifikat/miljømærke	Dato for udstedelse/gyldighed	Evt. rating	% i 2024	Mål for 2025
Økologiske spisemærke (30-60% økologi)	23/6 2016	bronze	33 %	40 %



Målsætninger for de kommende år

Vi vil:

- Forsat arbejde målrettet med at blive mere bæredygtig som virksomhed.
- Anvende mere kød fra frilandsdyr, hjertemærket eller økologisk kød, hvor dyrevelfærden vægtes højt.
- Øge brugen af bælgrugter i klassiske kødtunge retter og tilbyde vegetariske alternativer.
- Berige mellemmåltider med bælgrugtpure og ærtemel for mere næring, flere planteproteiner og grønnere mad.
- Indkøb af frugt og grønt efter sæson og økologisk, hvor det giver mest mening, i forhold til smag og næringsstofindhold.
- Deltage i projektet "Lokale fødevarerfællesskaber – Brug af sociale, gastronomimetoder til at engagere seniorer i den grønne omstilling". Herigennem ønsker vi at hjælpe med at inspirere 60+ målgruppen til at arbejde med bæredygtighed igennem mad. Ligeledes bidrager vi til at udarbejde grønne opskrifter, som både kan anvendes i private hjem, men også i storkøkkener og andre foodservice virksomheder.

15. FN's verdenssmål

Nuværende situation

MAD til hver DAG ønsker at bidrage til FN's arbejde med de globale verdenssmål.

Vi har udvalgt 4 mål, som vi arbejder med:

- Nr. 3 Sundhed og Trivsel
- Nr. 6 Rent vand og sanitet
- Nr. 12 Ansvarligt forbrug og produktion - ISO 22000:
Fødevarer sikkerhed - DS/ISO 20400: Bæredygtige indkøb
- Nr. 13 Klimaindsats - DS/EN ISO 14060-serien: Drivhusgasser –
Måling af CO₂-aftryk.

Hos MAD til hver DAG arbejder vi på at foretage holistiske fødevarerindkøb. Det betyder, at vi tager hensyn til økologi, biodiversitet, MSC/ASC mærket fisk, samt klimavenlige vegetabiliske alternativer og supplementer til kød, hver gang vi køber ind. På den måde støtter vi alle fire udvalgte verdenssmål samtidig.





Hos MAD til hver DAG påtager vi os et fælles ansvar, hvor alle skal bidrage for at passe på vores planet.

Vi omsætter FN's verdensmål til konkrete og hverdagsnære handlinger.

Med særlig fokus på mål 3, 6, 12 og 13 arbejder vi målrettet for at skabe en vedvarende og mere bæredygtig fremtid hele vejen rundt – lige fra indkøb af råvarer til vores daglige praksis og udvikling i køkkenet.

16. Salg af kostenheder

Kommuner	Købt i 2023	Købt i 2024	2025 Budget
Allerød	61.995	63.598	60.362
Frederikssund	91.428	88.040	87.300
Halsnæs	65.889	64.393	67.000
Hillerød	102.460	103.904	98.783
Albertslund	42.416	50.935	47.100
I alt	364.188	370.870	360.000



Salg fordelt på normalkost og alle diæter

Hjemme-boende	2023	2023	2023	2024	2024	2024
	Diæter	I alt	% diæter	Diæter	I alt	% diæter
Allerød	453.019	1.605.064	28,22 %	774.300	2.231.143	34,70 %
Frederikssund	208.948	1.216.509	17,18 %	386.183	1.342.183	28,77 %
Halsnæs	452.548	2.210.808	20,47 %	454.488	2.185.953	20,79 %
Hillerød	947.828	3.807.669	24,89 %	1.274.078	4.113.921	30,97 %
I alt	2.062.344	8.840.050	23,33 %	2.889.049	9.873.200	29,26 %

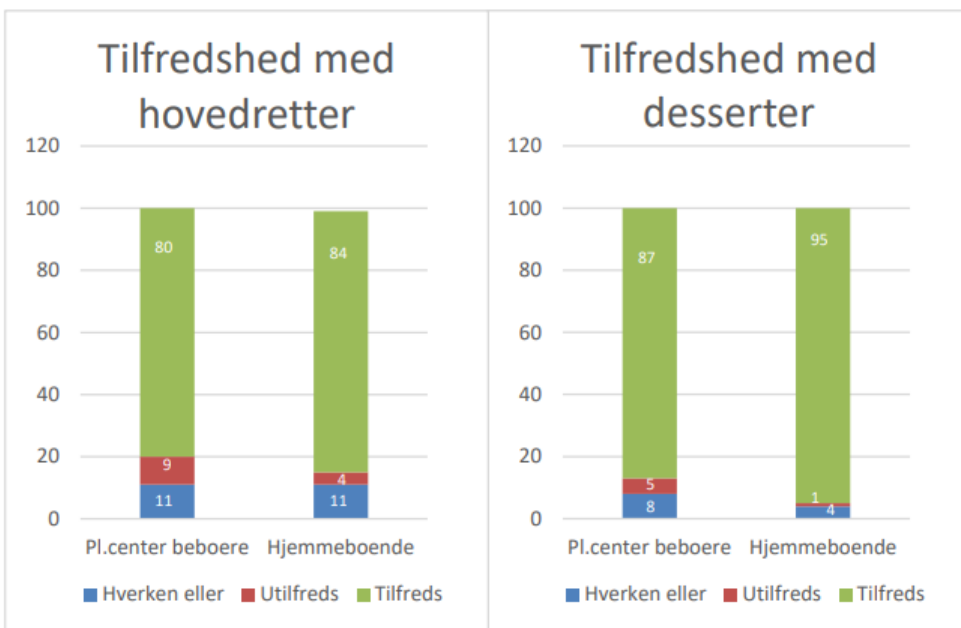
Plejecentre	Juli 2025	Juli 2025	Juli 2025
	Diæter	I alt	% diæter
Allerød	55.551	604.579	9,19 %
Frederikssund	90.120	790.524	11,40 %
Halsnæs	12.949	586.828	2,21 %
Hillerød	54.740	753.623	7,26 %
I alt	289.205	3.215.733	8,99 %

17. Tilfredshedsundersøgelsen 2025

Baggrund

MAD til hver DAG ønsker at levere en madservice, som flest mulige kunder er tilfredse med. Det primære formål med tilfredshedsundersøgelsen er således at afdække den aktuelle tilfredshed med maden blandt plejecenterbeboere og hjemmeboende pensionister bosiddende i kommunerne Allerød, Frederikssund, Halsnæs og Hillerød.

Vi har valgt at tage Albertslund ud af denne undersøgelse, da svarprocenten var meget lav, grundet det fakta, at kommunen træder ud af selskabet ved udgangen af 2025.



Svarprocent	
Pl. centre 2025	Hj. boende 2025
53%	56%
Pl. Centre 2023	Hj. boende 2023
43%	51%

Tilfredshed med
madchauffører:

96%

Tilfredshed med
kundeservice:

98%



17. Tilfredshedsundersøgelsen 2025

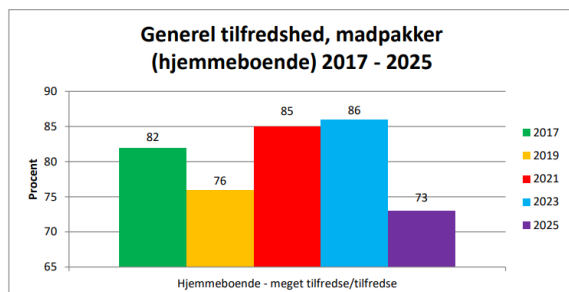


Fig. 26. Udviklingen i tilfredsheden med madpakker fra 2017-2025. Hjemmeboende borgere er i 2025 13 procentpoint mindre tilfredse med madpakkerne, end de var i 2023.

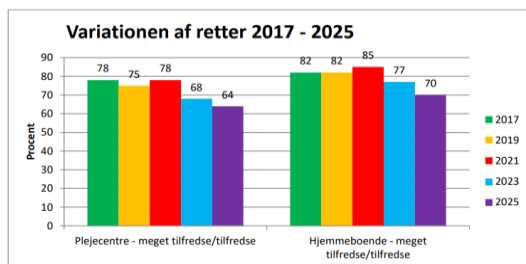


Fig. 27. Udviklingen i tilfredshed med variationen af retterne fra 2017-2025. Både blandt beboerne på plejecentrene og hos de hjemmeboende er tilfredsheden med variationen af retterne faldet.

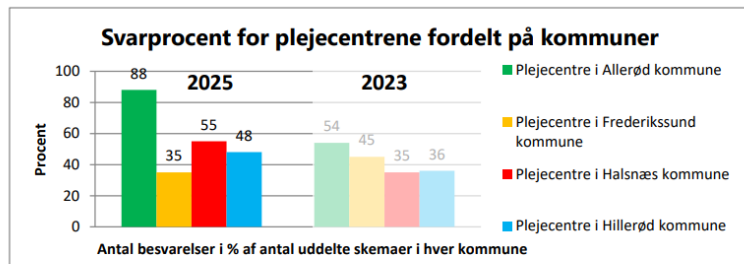


Fig. 2. Svarprocenten for plejecentre i de enkelte kommuner 2025 og 2023

Stor tilfredshed - og muligheder for at øge den

Generelt er tilfredsheden steget. Undtagelsen er vores madpakker, især til de hjemmeboende. Derudover har vi fået nogle tilbagemeldinger fra vores tilfredshedsundersøgelse, som også skal have opmærksomhed. Det drejer sig blandt andet om mørheden af vores kød, udseendet af vores diæter samt variationen i vores retter. Og så er der stor forskel i svarprocenten mellem kommunerne.

Derfor vil vi:

- Gøre madpakkerne til et strategisk fokusområde, som skal udvikles på i de kommende år. Vi vil lave en kvalitativ undersøgelse af tilfredsheden med madpakkerne og herigennem undersøge, hvad der ligger til grund for den mindre tilfredshed med madpakkerne. Det kunne fx være ved at få en projektmedarbejder til at kontakte og lave kvalitative interviews med (nogle af) de borgere, som bestiller madpakker. (Se mere om dette under afsnit 23 i rapporten).
- Kortlægge problemerne med mindre variation. Vi vil undersøge, hvad det skyldes, at borgerne oplever en mindre variation i retterne.
- Undersøge og tage ved lære af, hvordan Allerød får så fin en svarprocent i år, for at kunne vidensdele med de resterende kommuner.

17. Tilfredshedsundersøgelsen 2025

Vi vil (fortsat):

- Sætte en undersøgelse i gang om hele kødstykkers mørhed for at finde ud af, hvordan centrene kan opnå bedre resultater og oplevelser med kødets mørhed.
- Starte en dialog med plejecentrene om at få opfyldt flere af beboernes ønsker til mere traditionelle retter, flere grøntsager, flere retter fra andre madkulturer samt flere lune retter.
- Arbejde på en ernæringsindsats rettet mod hjemmeboende ældre. Knap en tredjedel af de hjemmeboende spiser maksimalt halvdelen af maden. Vi vil lave en kampagne målrettet hjemmeboende ældre, som informerer om vigtigheden af at få tilstrækkelig mad (ernæring). Der er mange årsager til, at ældre ikke får spist deres mad. Det er sjældent, fordi de ikke bryder sig om maden. Appetitløshed, sygdom, prioritering af mellemmåltider eller andre snacks, samt demens kan påvirke kostindtaget. Vi skal have fokus på retter, der indbyder vores borgere til at spise. Samtidig skal vi uddanne plejepersonalet i at præsentere maden optimalt. Det kræver en helhedsindsats for foodservice og plejeområdet at forebygge og behandle underernæring.

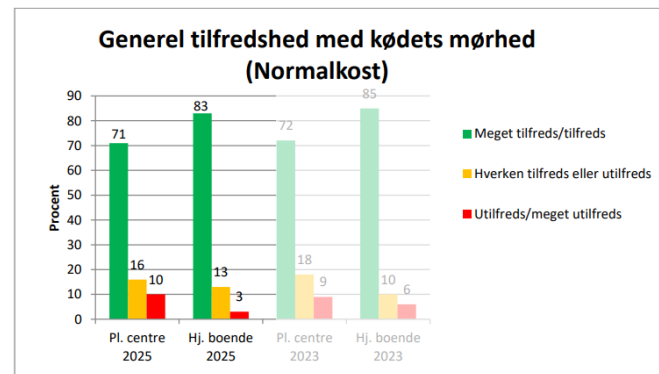
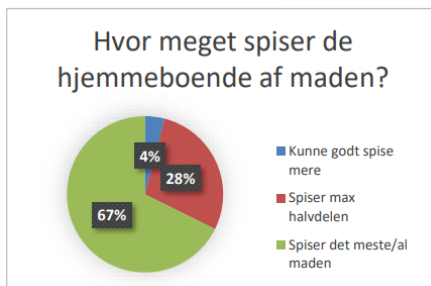


Fig. 11. Den generelle tilfredshed med kødets mørhed (Normalkost). Hjemmeboende borgere er 12 procentpoint mere tilfredse end plejecenterbeboere med kødets mørhed i 2025.

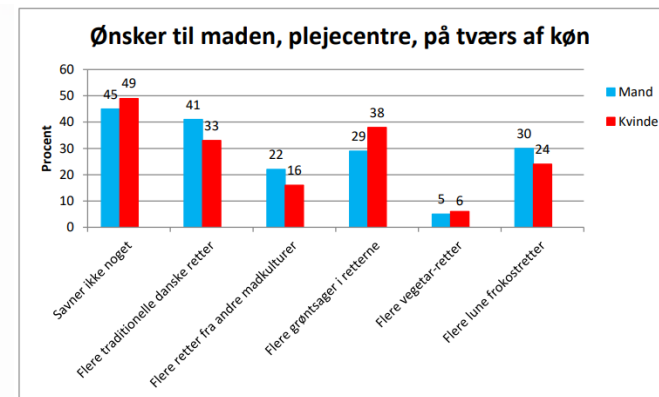


Fig. 22. Ønsker til maden hos plejecenterbeboere fordelt på køn. Flest mandlige beboere ønsker flere traditionelle danske retter, flere udenlandske retter samt flere lune frokostretter. 49% af de kvindelige beboere savner ikke noget, og 38% ønsker flere grøntsager i retterne.

18. Smagspanelet

Ældreministeriet vil styrke måltidskulturen i ældreplejen gennem fire initiativer:

1. Udbredelse af smagspaneler på plejehjem.
2. Tidligere opsporing af sårbare ældre.
3. Styrkede rammer om det gode måltid og sociale fællesskaber om måltiderne i ældreplejen.
4. Værdifuld viden – lige ved hånden.

MAD til hver DAG har taget punkt 1 til sig og etableret et smagspanel bestående af min. 2 repræsentanter fra hver ejerkommune. Repræsentanterne kommer typisk fra ældrerådet eller ældresagen, samt en frivillig borgergruppe, som kan deltage efter ønske.

Smagspanelet bliver inviteret 3-4 gange om året. På dagen smages der bl.a. på nye tiltag, og smagspanelet kan give feedback direkte til os i MAD til hver DAG. Vi spørger ind til ønsker og behov fra smagspanelet til kommende retter eller hvilke retter, de kunne tænke sig at smage på til næste smagspaneltræf.

Alle deltagerne får en smagskasse med hjem til 4 dage til prøvesmagning, ligesom hvis de fik mad som de hjemmeboende.



Strategiske fokusområder 2025 - 2027

SMAG:

Vi vil sætte større fokus på smag og tilsmagning og uddanne to af vores køkkenfaglige til smagsambassadører. De skal fungere som spydspids for den gode smag. Alt smagsarbejde beskrives i vores kvalitetsdokument "Kodex for SMAG" for at sikre mad af høj kulinarisk kvalitet.

SMAGSPANEL:

Vi vil gøre brug af både internt og eksternt smagspanel. Vi vil udarbejde et kommissorium for smagspanelet for at sikre et gensidigt forpligtende og inddragende samarbejde.

GODE RÅVARER:

Vi vil bruge flere friske grøntsager, variere animalske produkter og øge mængden af bælgfrugter. Vi vil arbejde hen i mod, at 80% af alt grønt vi bruger, skal være frisk. Vi vil anvende danske, økologisk bælgfrugter til at proteinberige maden.

MENUPLANER:

Vi vil lave en analyse af vores menuplaner for optimering af tilbud og indhold.

KOSTANSVARLIGE:

Vi vil styrke samarbejdet med vores kostfaglige, herunder en kampagne for Måltidshåndbogen, samt lave dialogkort til vurdering af vores menuer.

MÅLTIDSHÅNDBØGERNE:

Vi vil udarbejde en kampagne for Måltidshåndbogen i samarbejde med de kostansvarlige og for MinMåltidshåndbog i samarbejde med smagspanelet.



Strategiske fokusområder 2025 - 2027



Vi har et bæredygtigt køkken, der i høj grad anvender økologi, og hvor alle køkkenets funktioner og handlinger bidrager til en klimavenlig drift

INDKØB:

Vi vil undersøge mulighederne for at bruge flere lokale leverandører, samt gennemgå vores nuværende udbud.

Vi målsætter os at gøre vores rengøringsprodukter svanemærkede.

BÆREDYGTIGHED:

Vi vil fremme biodiversitet og rent grundvand ved, at 60 % af vores råvarer er økologiske inden udgangen af 2027. Vi vil udarbejde indkøbsanalyser med henblik på at blive mere klimavenlige og økologiske. Vi vil arbejde sammen med Økologisk Landsforening om at etablere et Netværk for økologi i Nordsjælland.

Vi anvender så vidt muligt MSC-mærket fisk og velfærdsgris og -fjerkræ.

KLIMA:

Vi vil reducere klimaafttrykket fra indkøbte fødevarer, ved bl.a. at nedbringe brugen af kød fra drøvtyggere som ko, kalv og lam.

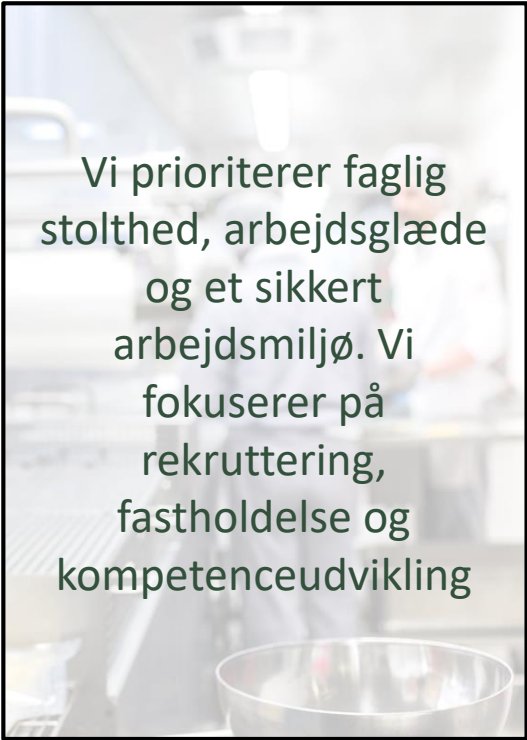
Vi vil kompetenceudvikle medarbejderne til at kunne deltage aktivt i den grønne omstilling .

DATA:

Vi vil udarbejde vores første Bæredygtigheds årsrapport (ESG) ultimo 2025, hvori der også er udarbejdet en CO2 beregning, så vi kan nedbringe CO2 forbruget generelt.

Vi vil være mere energieffektive ved at bruge LED-lys og optimere energiforbrug, bl.a. via solceller eller vindmøller.

Strategiske fokusområder 2025 - 2027



Vi prioriterer faglig stolthed, arbejdsglæde og et sikkert arbejdsmiljø. Vi fokuserer på rekruttering, fastholdelse og kompetenceudvikling

TRIVSEL:

Vi vil være en arbejdsplads med sundhed og trivsel for alle. Sygefraværet skal i 2025 under 5 % og under 4 % 2026. Vi vil fastholde de medarbejdere, der er ansat på særlige vilkår og have et dagligt, tydelig ledelsesfokus på at sikre den gode tone fra morgenstunden til dagens slutning. Vi vil arbejde mere med anerkendende ledelse. Vi skal fortsat efterleve vores leveregler, herunder skal vi fortsat bruge vores "Motto" og vores værdier.

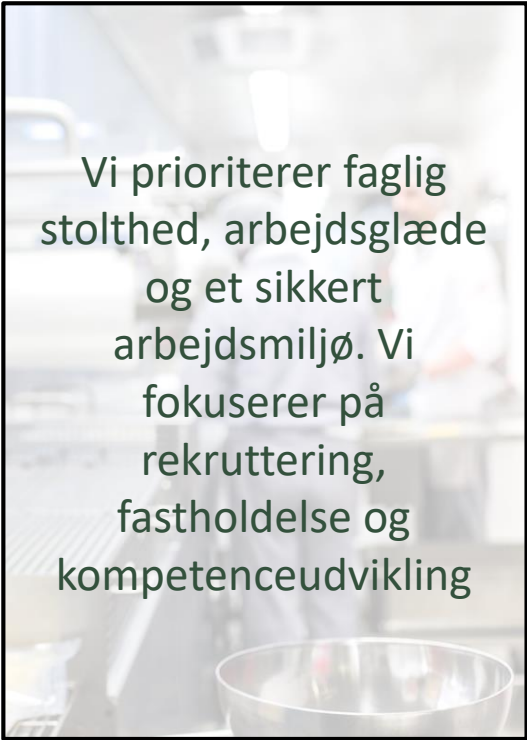
UDVIKLING:

Vi vil invitere eksterne madentusiaster til at undervise hele eller dele af personalet i ny viden/processer - som kompetenceudvikling hen over gryderne. Minimum en gang årligt evaluerer ledergruppen og TR en plan for rokeringer, så medarbejdernes kompetencer bruges bedst muligt.

ELEVER:

Vi skal huske eleverne i alle sammenhænge. Vi laver en elevbog med tjeklister over alle afdelingerne samt et nedskrevet overblik over, hvem der gør hvad og hvornår med eleverne. Kommende ernæringsassistentelever får tilbudt to eksterne kurser/temadage efter eget ønske i deres elevtid. Vores elevplaner skal udvikles, så eleverne får administrativ indsigt i starten af uddannelsen.

Strategiske fokusområder 2025 - 2027



Vi prioriterer faglig stolthed, arbejdsglæde og et sikkert arbejdsmiljø. Vi fokuserer på rekruttering, fastholdelse og kompetenceudvikling

TIL -OG FRATRÆDELSE:

Vi vil nedbringe personaleomsætningen med 10 % i 2026 og yderlige 10 % i 2027. Vi skal altid planlægge buddy-funktionen for nye medarbejdere. Desuden vil vi udvikle et skema til at afholde fratrædelsessamtaler, så MAD til hver DAG kan udvikle sig.

ARBEJDSSTILSYNETS AFTALEFORLØB:

Vi skal minimere den oplevede store arbejdsmængde, og at de ansatte arbejder i et for højt tempo. Samtidig skal vi undgå, at færdslen i køkkenet kompliceres med mange stikvogne og andet udstyr alle vegne. Vi skal forebygge nedbrud af maskiner samt forsinkelser og minimere pakkefejl.

Derudover skal vi have skabt mere forståelse for hinandens arbejde.

KØKKENETS FREMTID:

Vi skal i 2025/2026 opkøbe matriklerne Lokesvej 12 og 14 og investere i de fysiske rammer, som kan forbedre arbejdsmiljøforholdene. Beløbet, der er afsat, er ca. 7 mio. Vi skal hjemtage kredit i kommunekredit til køb af matrikler og udbygningen.

Der skal udfærdiges en analyse og vurdering af det fremtidige og langsigtede kapacitetsbehov.

Strategiske fokusområder 2025 - 2027



Vi sikrer en høj kvalitet
ved at balancere drift
og udvikling

PRODUKTION:

Vi vil "Fylde gryden op" med de langtidsholdbare retter, fx sovse, supper og kartoffelmos – derved optimerer vi vores drift. Ligeledes vil vi indkøbe en grøntsniiter, så vi kan bearbejde alle de friske grøntsager, vi har mål om at købe. Vi vil indkøbe blæstkølere og en sugekop til at løfte med og se på udnyttelse/indretning af opvasken, så der kan blive plads til en granuldisk mere.

MADSPILD:

Vi vil finde 10 % mad- og emballagespild i hele køkkenet, samt anvende overproduktion til personalemad.

KOLDT KØKKEN:

Vi vil lave et LEAN forløb for arbejdet i det kolde køkken for at se på, om vi kan optimere flowet og evt. også udnytte pladsen bedre. Ligeledes vil vi have udviklingsforløb omkring sortiment, holdbarheden på madpakkerne og flere lune retter, som bl.a. kan være med til at forlænge holdbarheden.

BAGER:

Vi vil udvikle på kage- og brødsortimentet, så det bliver billigere og mere saftige kager og brød. Det vil vi blandt andet prøve ved at tilsætte planteproteiner/bælgrugtpure. Vi prøvesmager løbende kager for at vurdere kvaliteten og evt. optimere.

PAK:

Vi vil kompetenceudvikle medarbejdere i pakkeriet til at kunne varetage de fleste funktioner/pladser i PAK. Skabe ro til at pakke, for at få færre pakkefejl og mulighed for, at båndet kører bedre og med færre forstyrrelser.

Strategiske fokusområder 2025 - 2027



Vi sikrer en høj kvalitet
ved at balancere drift
og udvikling

PLUKLAGERET:

Vi vil arbejde på at have en fast kerne om mandagen til kl. 18:30, og skabe ro til at pakke, så vi kan halvere antallet af pakkefejl. Vi vil undersøge, om vi kan bruge mere teknologi til plukkearbejdet, bl.a. scannere.

TRANSPORT:

Vi vil gennemgå brug af bilerne med henblik på at spare brændstof. Fx vil vi kigge på, hvor længe bilerne står i tomgang, kan stand-kølingen anvendes, hvornår skal kølemaskinen på bilen være tændt osv.?

Vi skal lave en afsøgning af markedet ift. transport uden fossile brændstoffer, og lave ruteoptimering og planer for elektriske køretøjer.

TEKNISK AFDELING:

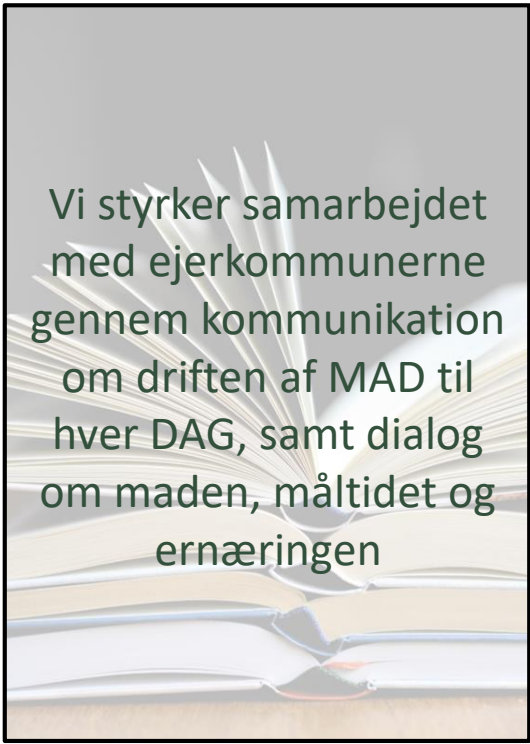
Vi skal registrere reparationer på samtlige maskiner (ID nummer og alder), og så skal vi vurdere, om de trænger til en udskiftning. Listen er udarbejdet. Vi vil evt. ansætte en ny serviceleder på 35 timer, der kan varetage flere funktioner, særligt med henblik på bygningen.

ADMINISTRATION:

Vi vil analysere, hvordan vi kan anvende AI for at optimere vores adm. opgaver fx til diætarbejdet, referater (TEAM's møde) og kreditorer. Vi vil arbejde hen imod et papirløst køkken ved, at alle har en tablet.

Vi vil desuden undersøge og overveje andre IT løsninger end Hillerød Kommunes IT- afdeling. Matilda og tidligere Master Data arbejder ikke hurtigt. Vi vil undersøge, om AI overhaler dem lige om lidt, da MAD til hver DAG overgår til Matilda i 2025-26.

Strategiske fokusområder 2025 - 2027



Vi styrker samarbejdet med ejerkommunerne gennem kommunikation om driften af MAD til hver DAG, samt dialog om maden, måltidet og ernæringen

BESTYRELSE OG STYREGRUPPE:

Vi vil sammen med styregruppen drøfte og revidere retningslinjerne for styregruppen for at sikre effektive, samskabende møder, hvor vi er gensidigt forpligtet til at fremme selskabets virke. Sammen med bestyrelsen vil vi drøfte, hvordan vi kan udvikle formen på bestyrelsesmøderne, således at de har større fokus på medinddragelse/drøftelse. Med den nye bestyrelse i 2026 skal vi revidere forretningsordenen.

Vi vil udgive mail med "Nyt fra Direktøren" (mellem bestyrelsesmøderne) ca. 4 gange årligt til direktører og chefer og bestyrelse.

Slutteligt, vil vi arbejde for, at der kommer en eller flere kommuner med i selskabet fra 2026

INTERNT SAMARBEJDE:

Vi vil tilbyde onlineundervisning for plejepersonale i fx ernæring, madbestilling, måltidsrammer, diæter. Vi overvejer at ansætte/uddanne en kostkonsulent i 2027.

KOMMUNIKATION:

Vi vil udvikle på formen for vores "Åbent hus", så der er mere dialog og formidling af viden til deltagerne. Vi vil rette vores hjemmeside mod borgere og plejehjem både i tekst og layout, så den bliver mere brugervenlig. Ligeledes vil vi udvikle på vores layout, til blandt andet vores hjemmeside/SOME, PowerPoint, ESG, Vision/Mission.

SOME:

Vi skal blive mere synlige på Facebook og Instagram med minimum et opslag om ugen. Målgruppen for dette er borgere, pårørende, studerende på ernæringsuddannelser samt kollegaer.

Professionel synlighed på LinkedIn – her skal fokus være formidling og sparring til branchen.

Slutteligt skal vi være proaktive i forhold til presseomtale fx ved at kommentere opslag i grupper på FB og omtaler og opslag på LinkedIn.

MAD til hver DAG og livet i køkkenet



Motto: "Vi går glade på arbejde og er mindst lige så glade, når vi går hjem"





**”MAD til hver DAG er
mad til alle slags dage,
både til hverdag og til
fest”.**

**”Vi laver mad med
hjertet og er kendt for
vores gode kvalitet og
hjemmelavet mad”!**