

MAD til hver DAG I/S §60 fællesskabets årsregnskab 2019



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 2019	9
Økonomisk status	11
Organisatorisk status	12
Forventninger og mål for 2020	14
Hoved- og nøgletal	18
FÆLLESSKABETS ÅRSREGNSKAB 2019	19
Driftsregnskab (udgiftsbaseret)	19
Driftsregnskab (omkostningsbaseret)	20
Balance	21
Noter til driftsregnskab og balance	22
Anvendt regnskabspraksis	29

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 2019:

1. januar - 31. december 2019

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 2019 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 10. juni 2020


Direktør Mads Aagaard Madsen


Bestyrelsens påtegning

Bestyrelsen for MAD til hver DAG I/S har i dag behandlet og vedtaget årsregnskabet for regnskabsåret 2019.

Hillerød, den 10. juni 2020




Formand Ingo Hvid



Torben Hedelund



Olav B. Christensen



Jesper Holdflod Pallesen




Thue Lundgaard Curry



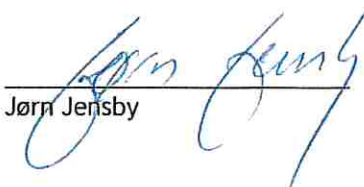
Dragan Popovic



Poul Erik Skov Christensen



Inge Messerschmidt



Jørn Jensby



Nils Jensen

Fællesskabets årsberetning 2019

Årets vigtigste begivenheder

Åbent hus arrangementer

I 2019 har der været afholdt åbent hus arrangement, hvor vi samtidig fejrede husets 10 års fødselsdag med lagkage og Jazzmusik.

Arrangementet var velbesøgt og gav alle interesserede mulighed for at se og smage på maden. Køkkenet modtog efter arrangementet mange positive tilkendegivelser omkring maden.

Facebookside om MAD til hver DAG

Vi har igen i år anvendt Facebook, til at informere og fortælle om de gode historier. Dette for at styrke vores 'branding' og ansigt udadtil.

Workshops med de 5 kommuner omkring muligheder for kompetenceudvikling

Vi har den 23/1 og den 17/6 haft workshops med BDO og en repræsentant fra hver kommune. BDO har efterfølgende udarbejdet en rapport til styregruppen, der beskriver, hvilke behov for kompetence udvikling, der er i forhold til tilberedning og anretning af maden fra MAD til hver DAG.

Strategisk status 2019

MAD til hver DAGs overordnede mission er at være den mest attraktive leverandør af madservice til ældre borgere og til alle vores plejecentre. I løbet af det forgangne år har vi afholdt en række faste og nye aktiviteter, som understøtter arbejdet med at sikre madens gode kvalitet, samt at kunne give den fornødne information/vejledning omkring hele flowet fra indkøb over produktion, til den færdigtilberedte mad er spiseklar på tallerkenen.

Af aktiviteter kan nævnes:

- Tre prøvesmagninger og efterfølgende dialogmøder med smagspanelet
- To dialogmøder med de kostansvarlige på plejecentrene omkring behov og ønsker
- Netværk omkring fødevarer sikkerhed + kurser
- To workshops omkring kompetenceløft vedr. tilberedning og anretning ude på centrene
- 3 prøvesmagninger på Hillerød rådhus for de +75 årige. (den 1/4, 20/6 og 22/11)
- Debatmøde i Grønnegadecentret den 26/2
- Vi har deltaget i møder med 4 nye kommuner vedr. mulighed for levering af madservice versus diæter.
- Gensidig sparring/samarbejde med Bystævneparken
- Nyt design samt nye fotos (af medarbejdere og mad) til vores materialer, herunder etiketter, brochurer og vejledninger.
- Påbegyndt samarbejde med Annette Sams vedr. basiskost, som på den måde involverer både diabeteskosten og normalkosten.

Workshop vedr. kompetenceløft og anretning ude på centrene:

MAD til hver DAG har ud fra styregruppens anbefaling afviklet to workshops i 2019, med henblik på at afdække de forskellige behov for kompetencer ude på centrene. Det indledende arbejde indikerede, at der var mangel på kompetencer omkring både bestilling, sluttilberedning og servering af maden.

Der er blevet udarbejdet en rapport fra hver workshop, som beskriver de anbefalinger gruppen kom frem til.

På det afsluttende opsamlingsmøde i styregruppen blev det af forskellige årsager besluttet, at der ikke pt. skal arbejdes med kompetenceudvikling på centrene. De enkelte kommuner meddeler, at de generelt har fokus på problemstillingen og er i dialog med MAD til hver DAG, og nogle har iværksat forskellige projekter. Det blev besluttet, at MAD til hver DAG skal udvikle nye materialer i form af etiketter/plakater og vejledninger, som på den måde skal hjælpe centrene med at løfte opgaven med måltiderne.

Nyt design og fotos til alle vores materialer, herunder etiketter, brochurer og manualer/vejledninger

Fotograf Camilla Hay har været på opgaven med at tage billeder af både maden, køkkenet og medarbejdere.

Grafisk designer Trine Obitz Simonsen har udført opgaven med at udvikle en ny designguide, samt diverse materialer og vejledninger.

Måltidshåndbogen fra Odense

MAD til hver DAG har indgået et samarbejde med Odense kommune omkring "Måltidshåndbogen". Måltidshåndbogen er et website med 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 ejer kommuner, får et godt og brugbart "videns bibliotek" til rådighed, hvilket vil styrke arbejdet med ernæring og det gode måltid til de ældre.

Implementering af cremet kost

I 2018 og 2019 har der været særligt fokus på at sikre, at personer med dysfagi (tyggesynkebesvær) får den rette ernæring.

Dette har resulteret i udviklingen af den cremede kost. Borgere med dysfagi får sjældent dækket deres energibehov, og derfor har køkkenet gjort et ihærdigt stykke arbejde for at udvikle denne berigede diætform med ensartet konsistens.

Formålet med den cremede kost er, at kunne tilbyde borgere med dysfagi et velsmagende og ernæringsrigtigt måltid, som ligner og smager som det, de andre ved bordet spiser, blot i en tyggesynkevenlig konsistens. På den måde kan beboerne få og dele den samme gode smagsoplevelse rundt om bordet, uanset hvilken kosttype den enkelte borger har behov for.

Temadage, påske- og julefrokoster på plejecentrene

Køkkenet har igen fået meget ros for at gøre lidt ekstra ud af menuen på særlige mærke- og helligdage, fx Dronningens fødselsdag, Fars dag, Sankt Hans mv. Forud for mærke- og helligdagene har køkkenet udsendt en fin invitation/menu til at hænge op. Plejecentrene har på den måde gjort mærkedagene til små *stjernerunder* for beboerne, som giver anledning til både samtaler og forskellige aktiviteter fx i forbindelse med borddækning og pyntning.

De fleste plejecentre har benyttet sig af tilbuddene.

Strategi for fremtidens bæredygtige tiltag

Klimaændringer er på dagsordenen i mange sammenhænge i samfundet.

Maden, vi spiser, er med til at belaste klimaet, så derfor har MAD til hver DAG lavet et notat i henhold til de 17. verdensmål (2,3 og 13) vedr. muligheder og ønsker for at kunne begynde at tilpasse produktionen i MAD til hver DAG i en mere bæredygtig retning, samtidig med at den gode smag og næringsindhold i maden bevares. Bl.a. skal der skæres 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.

Dette fordrer dog, at der skal ændres i leveringsaftalen, forslaget fremlægges for styregruppen for endelig beslutning.

Nye tiltag i forhold til vores diabeteskost

Vi har kontaktet Annette Sams (forsker i diabetes og diabeteskost) da vi ønsker at være på forkant med den nye forskning på området. Samarbejdet vil forhåbentlig give inspiration til både diabetes- og normalkosten i øvrigt.

Økonomisk status 2019

Sygefravær:

Køkkenet har i 2019 været ramt af flere langtidssyge medarbejdere, men har på trods klaret at overholde lønbudgettet.

Udbud/indkøbsaftaler

Der blev 2019 igangsat udbud på fødevarer i samarbejde med Hillerød kommune. Udbuddet endte med at MAD til hver DAG kom med på SKI-aftalen i Hillerød Kommune pr. 16. september 2019.

Det har siden vist sig, at det er meget svært at indkøbe en stor del af de samme produkter, eller erstatningsvare i den samme kvalitet, som vi plejede at købe. Dette betyder, at vi ikke kan handle 100 % på SKI, men har måtte supplere med indkøb af ikke rabatterede vare. Det er en meget lang proces at finde, teste, og kvalitetssikre nye produkter, som kan erstatte de tidligere indkøbte varer.

På trods af en fornuftig drift og en meromsætning 1,1 mil.kr., har vi på fødevarer haft et merforbrug i omkostningerne på 1,6 mil.kr. grundet den manglende fødevarer aftale og i særdeleshed den nye SKI aftale, hvilket betyder, at vi i regnskabet for 2019 ser et under skud på 606 t.kr.

Tøjudbud

Køkkenet har i 2019 gået sammen med Hillerød, Herlev og Egedal kommune om et fælles tøjudbud, som starter op den 1. maj 2020.

Plejecentrene

Der er i alt købt for 325 t.kr. mindre end budgetteret på plejecentrene, hvilket skyldes en forhåndsbudgettering på 800 t.kr. i Frederikssund kommune til det nye Attendo fri Plejecenter, de har dog efterfølgende valgt, at entrere med en anden leverandør.

Hjemmeboende/madservice

Vi har i alle kommuner haft en fremgang på madservice til de hjemmeboende, i alt har kommunernes hjemmeboende borgere købt for 764 t.Kr. mere end budgetteret.

Børnehaver og mødeforplejning

Vi har leveret mad til en vuggestue og børnehave i Frederikssund siden 1. januar 2019, det har betydet et mersalg på 453 t.kr. vi ligeledes haft et merslag på mødeforplejning til kommunerne på 254 t.kr.

Pleje af relationer

Køkkenet har traditionen tro igen i år valgt at give en lille julehilsen i form af hjemmebagte småkager og en lille flaske rødvin til hjemmeboende borgere. Mange henvender sig efterfølgende og udtrykker stor taknemmelighed og glæde over denne hilsen, det er derfor en god investering for vores relation med de ældre borgere.

På plejecentrene har hver afdeling modtaget et lille skærebræt med køkkenets logo, en kalender udarbejdet af MAD til hver DAG, to hjemmebagte brød til prøvesmagning, samt en flaske portvin.

Organisatorisk status 2019

Organisationen

I 2019 har køkkenet haft fokus på rotation. Tanken er, at flere medarbejdere skal kunne varetage hinandens arbejdsopgaver, så produktionen bliver mindre sårbar ved fx sygdom. Og at medarbejderne undgår ensartede arbejdsstillinger, med deraf mulige følge skader. I løbet af året har flere medarbejdere således været i oplæring i andre afdelinger end de plejer.

Optimering af affaldshåndtering

Vi har igen i år arbejdet med at optimere affaldshåndteringen, for at opnå mindst muligt affald, særligt har fokus været på det organiske affald.

Forkortede perioder med langtidssygemeldte

Vi har i 2019 tilbudt langtidssygemeldte medarbejdere nye alternative planer/forløb for at forkorte sygeperioden, så medarbejderen hurtigere kan vende tilbage til jobbet.

Ny ansættelser

Som noget nyt har MAD til hver DAG anvendt et rekrutteringsbureau til at assistere køkkenet i ansættelsen af en ny Distributionsleder og en planlægger i produktionen. De blev henholdsvis ansat den 1. maj 2019 og den 29. april 2019.

Dernæst har vi anvendt de lokale aviser i de 4 kommuner til at ansætte chauffører som tilkaldte vikarer.

Elever

Køkkenet har nu 3 ernæringsassistentelever og 2 EGU-elever. 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.

Integration på arbejdsmarkedet

Vi har haft et fint samarbejde med jobcentrene i omegnskommunerne i forhold til at vi deltager i den Sociale integration i det Danske samfund af både indvandrere, flygtninge og andre, m har været i praktik på forskellig vis.

Øget tilgang af kunder i madservice

Køkkenet har i 2019 igen oplevet en lille tilgang af kunder i madservice. Muligvis skyldes dette alle de forskellige åbent hus arrangementer, samt øget fokus på branding via vores hjemmeside og Facebookside.

Flot tilfredshedsundersøgelse fra MAD til hver DAG for både de hjemmeboende og på centrene

Køkkenet gennemfører hvert andet år en stor tilfredshedsundersøgelse blandt de borgere, som modtager mad fra køkkenet. Modtagerne af mad fordeler sig i to målgrupper: hjemmeboende borgere og beboere på plejecentre, og geografisk dækker undersøgelsen alle 5 kommuner: Albertslund, Allerød, Frederikssund, Halsnæs og Hillerød.

Tilfredsheden med maden er fortsat høj. 87% af de hjemmeboende svarer, at de er tilfredse eller meget tilfredse med hovedretterne, hvor det tilsvarende tal for plejecenterbeboere er 80%.

Tilfredsheden med desserterne er endnu højere, her svarer hele 96% af de hjemmeboende at de er tilfredse eller meget tilfredse med desserterne. På plejecentrene svarer 89% at de er tilfredse eller meget tilfredse med desserterne.

Kort resume af de vigtigste resultater:

- Svarprocenten er samlet set 44% for plejecentrene og 49% for visiterede hjemmeboende borgere.
- Antallet af borgere, der er tilfredse/meget tilfredse med hovedretterne er for plejecenterbeboere 80% (2017: 83%) og for visiterede hjemmeboende 87% (2017: 85%).
- Antallet af borgere, der er tilfredse/meget tilfredse med desserterne er for plejecenterbeboere 89% (2017: 88%) og for visiterede hjemmeboende 96% (2017: 92%).
- Antallet af plejecenterbeboere, der er tilfredse/meget tilfredse med variationen af hovedretterne er 75% (i 2017 var det 78%) - samme tal for hjemmeboende er 82% (i 2017 var det 82%).
- Antallet af hjemmeboende borgere, der er tilfredse/meget tilfredse med servicen fra chauffører og kundeservice er 97-100%

Ingo Hvid formand for bestyrelsen i MAD til hver DAG udtaler:

”Jeg er meget glad for og stolt af vores fælles 5 60 selskab, der igen kommer med en flot brugertilfredshedsundersøgelse. Maden og selve måltidet er et meget vigtigt fokusområde ude på plejecentrene, det er jo altid maden borgerne taler om, altså har måltidet også en meget stor betydning for deres trivsel og livskvalitet ude på plejecentrene, og vi har hele tiden fokus på at forbedre maden og lytte til brugerne”.

Fokus på sluttilberedning, værtsskab og ”rette mad til rette borger” skal øge tilfredsheden på plejecentrene

Selskabets bestyrelse og den faglige styregruppe er opmærksomme på muligheder og forbedringer for de borgere, der modtager mad fra selskabet. Der er allerede et samarbejde i gang i forhold til indsats, der kan øge tilfredsheden yderligere på kommunernes plejecentre. Der er afholdt flere workshops i fællesskab mellem de 5 kommuner, køkkenets ledelse samt en ekstern rådgiver, dette for at få sat nye muligheder og forbedringer i gang. Der er særlig fokus på 3 indsatsområder og forslag til, hvordan der fremover kan arbejdes videre med disse. Det handler om at gøre det lettere at bestille og at gøre det nemmere at sammensætte og tilberede maden. Der skal fremstilles nye letforståelige materialer og personalet på plejecentrene skal tilbydes et kompetenceløft vedr. viden om beboernes

ernæringsbehov, sammensætning og bestilling af måltider fra MAD til hver DAG samt om værtsskabets rolle i det gode måltid.

Personalegoder/ arbejdsmiljø osv.

Den 21/6 var hele køkkenet afsted på en personaledag, hvor alle først besøgte vores leverandør Hørkram i Sorø, dernæst blev vi delt op i to hold, hvoraf det ene hold besøgte "Det Danske Madhus" og det andet hold besøgte "Nemlig.com". Dagen endte med teamwork og fælles hygge.

Projektet "Bord dæk dig"

Projektet "Bord dæk dig" er støttet af puljemidler i alt 12,5 mio. kr. henover en 4 årig periode, bevilliget af Ældreministeriet og målet er, at det skal fremme bedre mad og madoplevelser til ældre i DK. Projektansvarlige er Aalborg Universitet og Fælleskøkkenet I/S i Sakskøbing, Lolland og Guldborgsund.

MAD til hver DAG har været inviteret og deltaget i dette projekt både i opstarten og nu i 2019 midtvejs som ekspertpanel.

Forventninger og mål for 2020

Strategiske mål for 2020

Fornyelse af konceptet

Hele køkkenets koncept skal gennemgås og 'fremtidssikres', for at sikre udviklingen i de forskellige kostbehov, sikre bæredygtighed og et tidssvarende udbud af retter, både til borgere på centre og hjemmeboende borgere.

Ændringerne i konceptet vil betyde at den eksisterende leveringsaftale skal justeres/opdateres, hvilket skal godkendes af flere instanser.

- **Normalkost contra diabeteskost:**

Der sker hele tiden forskning på området, og til januar starter køkkenet et samarbejde med Annette Sams, som er forsker inden for sukker, kost og diabetes. Køkkenets medarbejdere og ledere skal på kursus og have opdateret deres viden. Formålet er at sikre den mest optimale kost til både den almindelig kost og til diabetikerne, sådan at disse to kostformer rammer behovene endnu bredere og dermed gøre det lettere for bestillerne at vælge den rigtige kostform. Arbejdet skal bl.a. gennemføres via Lean-processer, da ønsket bl.a. er at optimere på vores opskrifter og menuplaner.

- **Mere ansvar for miljøet, det bæredygtige og sundhedsmæssige**

Køkkenet vil i 2020 arbejde på at blive mere klimavenligt og bæredygtigt, ved bl.a. at nedbringe mængden af råvarer der er mest CO²-belastende og øge mængden af de råvarer som er mindst CO²-belastende.

Vi mener i høj grad at det bæredygtige går hånd i hånd med en sundere hverdag også for de ældre borgere. Forskning viser, at en kost med mange kostfibre og antioxidanter har en lang række gavnlige virkninger på helbredet, bl.a. sundere tarmfunktion, mindre inflammation i kroppen, dvs. et stærkere immunforsvar og generelt færre sygdomsperioder. Alt sammen positive virkninger, der vil øge de ældres livskvalitet.

Justeringerne i kosten vil gøre køkkenet mere tidssvarende ved at tilbyde sundere mad på en nem måde og uden meromkostninger.

- **Affald og madspild**

Vi vil også fortsat have fokus på at mindske affald og madspild, samt nedbringe brugen af miljøskadelige stoffer.

For at kunne dele viden med andre er vi medlem af en landsdækkende netværksgruppe omkring bæredygtighed i store køkkener

Kundegrundlag: Fastholde eksisterende kunder og tiltrække nye

Der arbejdes fortsat på at fastholde det eksisterende kundegrundlag, ved 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.

Nytænkning på personalesiden

Køkkenet huser mange forskellige stillingsbeskrivelser, og nogle er ekstra sårbare, da kun enkelte medarbejdere kan varetage opgaverne i stillingen. Vi vil arbejde på at oplære flere medarbejdere i de sårbare stillinger, så driften altid kan opretholdes, også ved sygdom og ferier.

MAD til hver DAG er en god arbejdsplads, mange medarbejdere har været ansat i mange år og nærmer sig pensionsalderen med flere skader/sygdomsperioder til følge. Problemer med slidtage kan til dels undgås ved at rotere medarbejderne mellem de forskellige opgaver/afdelinger. Ved ny ansættelser vil der blive taget højde for dette.

Mad- og måltidskvaliteten

MAD til hver DAG er kendt for at producere og levere mad af høj kvalitet til både plejecentre, hjemmeboende borgere, til børneinstitutioner samt mødeforplejning.

Kvaliteten skal fortsat udvikles og forbedres ved brug af gode råvarer i sæson, samt udvikling af nye opskrifter på både traditionelle og mere moderne retter. Præferencerne for "god mad" hos de ældre i samfundet ændrer sig løbende, bl.a. stiger antallet af ældre med anden etnisk baggrund, hvilket giver en efterspørgsel på fx "krydrede retter med ris". Derfor er der brug for en løbende justering af udvalget af retter.

Oplevelsen af måltidet er dog også meget afhængig af sluttillberedningen i de enkelte afdelinger på centrene, samt anretningen og stemningen (værtsskabet) under middagen. MAD til hver DAG vil i 2020 arbejde på at producere nye materialer til hele sluttillberedningen, som kan understøtte og sikre den bedst mulige sluttillberedning, så maden bevarer den høje kvalitet, gode smag og duft.

Der vil være et pilotprojekt forinden, og herefter en implementeringsfase.

MAD til hver DAG er også ved at lancere "Måltidshåndbogen", et website fyldt med viden og inspiration som vil kunne tilgås fra den officielle hjemmeside. "Måltidshåndbogen" henvender sig primært til medarbejdere på plejecentre samt i hjemmeplejen, men alle interesserede

kan gå ind og få opdateret sin viden om nærmest alt omkring ernæring til ældre, fx indkøb, tilberedning, anretning, hygiejne mm.

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 2020

Fødevareudbud

Køkkenet arbejder fortsat med at kunne indkøbe fødevare af en ordentlig kvalitet på SKI aftalen.

Tøjudbud

Den 1. maj 2020 starter vi op på den nye tøjaftale med Berendsen.

Emballageudbud

Køkkenet vil i 2020 gennemføre udbud på emballage og rengøringsartikler.

Nye interessenter

Med udgangspunkt i produktionsmængderne for 2019 er der ledig driftskapacitet til at optage endnu en kommune som interessant i selskabet.

Udskiftning af maskiner

En del af køkkenets maskiner er af ældre dato og vil løbende blive udskiftet.

Organisatoriske mål for 2020

Opfølgning på organisationsmodel

- Der skal fortsat arbejdes på yderligere effektiviseringer af daglige rutiner, herunder rotation, 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.
- Vi vil fortsat arbejde på, at kvalitetssikre hele produktionslinjen. Fejl samt mangler skal registreres og minimeres.
- Vores distributionsafdeling, særligt på chauffør- og vores plukområde, skal kobles langt mere sammen end den er i dag.
- Vi skal have en gennemgang af vores Master Cater system, for bl.a. at optimere systemet til langt mindre manuelt arbejde.

Projekter:

- Udvide dysfagikosten med flere varianter.
- Lave detaljerede udregninger på tidsforbruget i produktionen.
- Udarbejde nye og mere præcise opvarmningsmanualer til centrene.
- Nye brochurer til madservice, herunder informationer generelt og opvarmning af maden.
- Nye fotos til brug i vores nye brochure, 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.
- Vi vil revidere vores brugermanualer på maskinerne, for at sikre arbejdsmiljøet og sikre den optimale vedligeholdelse og udskiftning.
- Der vil blive arbejdet på, at der laves flere menuforslag-sammensætninger af ugens menu
- APV skal gennemføres i det tidlige forår 2020.

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 plantæggerne og de koordinerende medarbejdere. Herudover vil der ske en kontinuerlig opfølgning på MED møderne og gennem MUS-samtaler og GRUS.

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 og 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	Regnskab	Regnskab
	2019	2018	2017
	1.01.-31.12	1.01.-31.12	1.01.-31.12
Regnskabsopgørelsen (udgiftsbaseret)			
Resultat af ordinær driftsvirksomhed	-675.063	-1.056.565	-33.897
Resultatopgørelsen (omkostningsbaseret)			
Resultat af ordinær driftsvirksomhed	-606.440	-948.132	151.628
Balance, aktiver	9.457.429	10.617.935	11.582.393
Anlægsaktiver i alt	2.141.907	2.761.467	2.570.482
Omsætningsaktiver i alt	7.317.295	8.215.125	8.295.780
Likvide beholdninger	-1.773	-358.657	716.131
Balance, passiver	9.457.429	10.617.935	11.582.393
Egenkapital	1.204.442	1.810.882	2.809.012
Langfristet gæld	2.407.831	2.759.605	2.588.282
Kortfristet gæld	5.845.156	6.047.448	6.185.099

Fællesskabets årsregnskab 2019

Driftsregnskab for perioden 1.01. 2019 - 31.12.2019

Noter	Regnskabsopgørelse i kr.	Budget 2019	Korrigeret budget	Regnskab 2019
1	(Udgiftsbaseret)			
2	Indtægter			
	Allerød Kommune	5.862.468		6.247.434
	Frederikssund Kommune	10.712.820		10.736.711
	Halsnæs Kommune	7.543.944		7.748.146
	Hillerød Kommune	8.946.360		9.692.470
	Albertslund kommune	4.827.360		4.614.940
	Andre indtægter			
	Indtægter i alt	37.892.952		39.039.701
3	Driftsudgifter			
4	Lønninger inkl. personaleudgifter	15.568.996		15.443.540
	Fødevarer, emballage og distribution	16.159.144		17.938.066
	Ejendomsudgifter, anskaffelser, maskiner, rengøring	3.728.816		3.960.055
	Forbrugsafgifter	1.530.012		1.427.904
	Administration inkl. erhvervsforsikring	855.984		927.043
	Driftsudgifter i alt	37.842.952		39.696.609
	Driftsresultat før renter	50.000		-656.908
	Renteindtægter			
	Renteudgifter	-50.000		-18.155
	RESULTAT AF ORDINÆR DRIFTSVIRKSOMHED			-675.063
	Anlægsudgifter			
	RESULTAT I ALT	0		-675.063

Resultatopgørelse for perioden 1.01.2019 - 31.12.2019

Noter	Resultatopgørelse i kr. (Omkostningsbaseret resultatopgørelse)	Regnskab 2019	Regnskab 2018
1	Indtægter		
	Allerød Kommune	6.247.434	6.193.504
	Frederikssund Kommune	10.736.711	10.365.018
	Halsnæs Kommune	7.748.146	7.491.354
	Hillerød Kommune	9.692.470	9.453.909
	Albertslund Kommune	4.614.940	4.483.284
	Andre indtægter		
	Indtægter i alt	39.039.701	37.987.068
*)	Driftsudgifter		
	Lønninger inkl. personaleudgifter	15.602.245	15.171.452
	Fødevarer, emballage og distribution	17.774.597	16.923.261
	Ejd. udgifter, anskaffelser, maskiner, rengøring	3.276.636	3.695.993
	Forbrugsafgifter	1.427.904	1.576.679
	Administration inkl. erhvervsforsikring	927.043	799.002
	Driftsudgifter i alt	39.008.426	38.166.387
	Driftsresultat før afskrivninger og renter	31.275	-179.319
	Afskrivninger	-619.560	-743.134
	Driftsresultat før renter	-588.285	-922.453
	Renteudgifter	-18.155	-25.679
	Renteindtægter		
	RESULTAT AF ORDINÆR DRIFTSVIRKSOMHED	-606.440	-948.132
	RESULTAT I ALT	-606.440	-948.132

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

Balance

Noter	Balance i kr.	Ultimo 2019	Ultimo 2018
AKTIVER			
5	MATERIELLE ANLÆGSAKTIVER		
	Køkkenudstyr	990.560	1.150.829
	Finansielt leasede biler	1.039.927	1.237.279
	Finansielt leaset køkkenudstyr	111.420	373.359
	I alt	2.141.907	2.761.467
6	OMSÆTNINGSAKTIVER - TILGODEHAVENDER	7.317.295	8.215.125
7	LIKVIDE BEHOLDNINGER	-1.773	-358.657
	AKTIVER I ALT	9.457.429	10.617.935
PASSIVER			
8	EGENKAPITAL	1.204.442	1.810.882
9	LANGFRISTEDE GÆLDSFORPLIGTIGELSER	2.407.831	2.759.605
10	KORTFRISTEDE GÆLDSFORPLIGTIGELSER	5.845.156	6.047.448
	PASSIVER I ALT	9.457.429	10.617.935

Note 11 Nærtstående parter

Note 12 Eventualposter

Noter til driftsregnskab og balance

Note 1

Omregningstabel fra regnskabsopgørelse til resultatopgørelse	Kr.
Årets resultat efter regnskabsopgørelsen	-675.063
- regulering af feriepengeforpligtigelser	-187.986
- af- og nedskrivninger	-619.560
+ afdrag på leasing	876.169
Årets resultat ifølge resultatopgørelsen	-606.440

Note 2

Driftsindtægter (kr.)	Budget	Korriger et budget	Regnskab
Allerød Kommune hjemmeboende	1.011.564		1.200.728
Allerød Kommune plejecentre	4.850.904		5.046.706
Frederikssund Kommune hjemmeboende	722.556		958.739
Frederikssund Kommune plejecentre, børn, dagcenter	9.990.264		9.777.972
Halsnæs Kommune hjemmeboende	1.940.088		2.046.816
Halsnæs Kommune plejecentre	5.603.856		5.701.330
Hillerød Kommune hjemmeboende	2.364.672		2.609.398
Hillerød Kommune plejecentre, børn og kantine/møde	6.581.688		7.083.072
Albertslund kommune plejecentre	4.827.360		4.614.940
Andre indtægter			
Driftsindtægter i alt	37.892.952		39.039.701

Note 3

Driftsudgifter i kr.	Budget	Forbrug
Lønninger	15.114.996	15.024.092
Madordning personale	-110.004	-102.231
Kurser-uddannelse	100.000	60.145
Personalebeklædning, køb-leje-vask	275.004	285.790
Arbejdsskedeforsikring og barselsfond	189.000	175.744
Lønninger inkl. personaleudgifter i alt	15.568.996	15.443.540
Fødevarer	12.950.004	14.567.867
Fødevarerkontrol	40.000	53.765
Bestyrelse og diverse råd	8.000	0
Emballage	1.400.000	1.414.080
Distribution - lønninger	1.337.980	1.448.769
Distribution - leasingydelser på biler	192.000	192.749
Distribution - drift af biler	231.160	260.836
Fødevarer, emballage og distribution i alt	16.159.144	17.938.066
Ejendomsudgifter	1.963.812	2.046.379
Vedligeholdelse inventar m.m.	375.000	509.847
Rengøring og dagrenovation	440.000	395.626
Anskaffelser	300.000	324.784
Leasingydelser	650.004	683.419
Ejd. Udgifter, anskaffelser, maskiner, rengøring	3.728.816	3.960.055
Forbrugsafgifter - El	1.130.004	1.144.231
Forbrugsafgifter - Vand	200.004	129.964
Forbrugsafgifter - Varme	200.004	153.709
Forbrugsafgifter i alt	1.530.012	1.427.904
Administrationsudgifter	769.980	858.822
Erhvervs- og produktansvarsforsikring	86.004	68.221
Administration inkl. erhvervsforsikring i alt	855.984	927.043

Note 4

Personaleoversigt over antal medarbejdere, omregnet til heltidsansatte			
Område	2019 Pr. 31.12.	2018 Pr. 31.12	2017 Pr. 31.12.
Køkkenpersonale	30,30	29,88	29,03
Administrativt personale	3,05	3,05	3,02
Ledelse	3,14	3,14	3,14
Distributionspersonale	3,05	3,11	2,84
I alt	39,54	39,18	38,03
De samlede lønudgifter i 2019 udgjorde 15.024.092 kr. for køkkenpersonale, adm. og ledelse 1.448.769 kr. for distributionspersonale 16.472.861 kr. i alt.			

Sygefravær

Sygefraværet er 4,83 %.

Note 5

Anlægsoversigt i kr.	Biler	Inventar	I alt
Kostpris 1.01.2019	2.296.109	4.969.165	7.265.274
Tilgang			
Afgang			
Overført			
Kostpris 31.12.2019	2.296.109	4.969.165	7.265.274
Opskrivninger 1.01.2019			
Årets opskrivninger			
Opskrivninger 31.12.2019	0	0	0
Ned- og afskrivninger 1.01.2019	1.058.831	3.444.977	4.503.808
Årets afskrivninger	197.352	422.208	619.560
Årets nedskrivninger			
Af- og nedskrivninger afhændede aktiver			
Ned- og afskrivninger 31.12.2019	1.256.183	3.867.185	5.123.368
Regnskabsmæssig værdi 31.12.2019	1.039.926	1.101.980	2.141.906
Samlet ejendomsværdi 31.12.2019	0	0	0
Finansielt leasede aktiver udgør	1.039.926	111.420	1.151.346
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. 2019	Kr. 2018	Kr. 2017
Debitorer	5.832.001	6.744.972	6.739.483
Forudbetalte leasingydelser	197.868	197.859	135.438
Div. tilgodehavende	58.146		
Momstilgodehavende Hillerød Kommune	1.229.279	1.272.294	1.420.859
Omsætningsaktiver tilgodehavende i alt	7.317.294	8.215.125	8.295.780

Note 7

Finansieringsoversigt i kr.	Regnskab
Likvide beholdninger 1.01.2019	-358.657
Tilgang af likvide aktiver:	
+/- Årets resultat	-675.036
+/- Lånoptagelse	
+/- Øvrige finansforskydninger	1.908.089
Anvendelse af likvide aktiver:	
Afdrag på lån	-876.169
Likvide beholdninger ultimo	-1.773

Note 8

Udvikling i egenkapital	
Egenkapital 1.01.2019	1.810.882
+ Årets resultat	-675.063
- Regulering af feriepengeforpligtigelser	-187.986
- Af- og nedskrivninger	-619.560
+ Afdrag på leasing	876.169
Egenkapital 31.12.2019	1.204.442

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

Note 9

Langfristet gæld	2019 Kr.	2018 Kr.	2017 Kr.
Leasingkontrakt 1 bil fra 2010	29.268	54.855	80.279
Leasingkontrakt 1 bil fra 2017	237.046	284.387	331.481
Leasingkontrakt 1 bil fra 2018	348.567	400.274	
Leasingkontrakt 1 bil fra 2018	454.119	522.660	
Leasingkontrakt Køkkenudstyr	814.011	1.497.429	2.176.522
Feriepengeforpligtelse 1/9 - 31/12 2019	524.820		
Langfristet gæld i alt	2.407.831	2.759.605	2.588.282

Note 10

Kortfristet gæld	2019 Kr.	2018 Kr.	2017 Kr.
Skyldig moms	14.530	12.206	14.233
Feriepengeforpligtelse	1.722.878	2.059.712	2.099.108
Kreditorer	4.107.749	3.975.530	4.071.758
Kortfristet gæld i alt	5.845.157	6.047.448	6.185.099

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 2019 haft følgende transaktioner/samhandel med nærtstående parter:

Leje af Lokesvej 12, i alt kr. 1.737.812, som ejes af Hillerød Kommune

Køb af IT-service og supportydelser, i alt kr. 163.267, hos Hillerød Kommune

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

Køb af kontor rengøringsydelser, i alt kr. 71.768, hos Hillerød Kommune

Fradrag for moms i refusionsordningen sker via Hillerød Kommune

Note 12

Eventualposter

Leasing-forpligtelser (1)

Husleje-forpligtelser (2)

Rammeaftale for fødevarerindkøb (3)

Ad 1: Selskabet har leasingaftale med kommune Leasing vedr. køkkeninventar (note 9 langfristet gæld) Leasingaftalen er afviklet i år 2019 og restgælden på kr. 814.010 skal indfries i 2020.

Selskabet har leasingaftale med kommune Leasing vedr. 1 stk. Iveco Daily kølebil (note 9 langfristet gæld) Leasingaftalen er afviklet i år 2019 og restgælden på kr. 29.268 skal indfries 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 2019 har været 1.737.812. 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 2020.

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 1.01.2019 til 31.12.2019.

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, bortset fra følgende ændring:

Ændring i anvendt regnskabspraksis

Social- og Indenrigsministeriet udsendte den 16. oktober 2019 en orienteringsskrivelse til samtlige kommuner vedrørende den regnskabstekniske håndtering af feriemidlerne i overgangsperioden:

- Selskabet skal for regnskab 2019 og 2020 ved regnskabsafslutningen opgøre de opsparede feriemidler for funktionærer i overgangsperioden, hvorefter disse skal føres direkte på balancen som en langfristet gæld vedrørende Lønmodtagernes Feriemidler med modpost på egenkapitalen.

Den ændrede regnskabspraksis har dermed kun betydning for selskabets balance ultimo 2019 og ultimo 2020.

MAD til hver DAG har således ultimo 2019 optaget en langfristet gæld for perioden 1. september - 31. december 2019 til Lønmodtagernes Feriemidler på XXX mio. kr. og egenkapitalen ultimo 2019 er tilsvarende formindsket.

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. december 2019.

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

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, jvf. dog ændringen i anvendt regnskabspraksis.

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

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.



Tlf: 46 37 30 33
roskilde@bdo.dk
www.bdo.dk

BDO Statsautoriseret revisionsaktieselskab
Ringstedvej 18
DK-4000 Roskilde
CVR-nr. 20 22 26 70

MAD til hver DAG I/S
Revisionsberetning
VEDRØRENDE ÅRSREGNSKABET FOR 2019
Side 82 - 88

1	IDENTIFIKATION AF DET REVIDEREDE ÅRSREGNSKAB FOR 2019	82
1.1	KONKLUSION PÅ REVISION AF ÅRSREGNSKABET FOR 2019	82
1.2	REVISIONENS BEMÆRKNINGER	82
1.2.1	Generelt	82
1.2.2	Revisionens bemærkninger til årsregnskabet	82
1.2.3	Opfølgning på tidligere revisionsbemærkninger	83
2	REDEGØRELSE FOR DEN UDFØRTE REVISION	83
2.2.1	Generelt	83
2.2.2	Manglende funktionsadskillelse	83
2.2.3	Drøftelser med ledelsen om besvigelser	83
3	KOMMENTARER TIL ÅRSREGNSKABET	84
3.1	REGNSKABSOPGØRELSEN	84
3.2	BALANCEN	84
3.2.1	Balancens enkelte poster	84
3.2.2	Anlægsaktiver	84
3.2.3	Omsætningsaktiver	84
3.2.4	Gæld	85
4	JURIDISK-KRITISK REVISION OG LOVPLIGTIG FORVALTNINGSREVISION, JF. STANDARD FOR OFFENTLIG REVISION (SOR 6 OG 7)	86
5	ØVRIGE OPLYSNINGER	87
5.1	HABILITET M.V.	87

Til bestyrelsen for MAD til hver DAG I/S

1 IDENTIFIKATION AF DET REVIDEREDE ÅRSREGNSKAB FOR 2019

Vi har revideret det af ledelsen udarbejdede årsregnskab for 2019

Årsregnskabet viser følgende resultat, aktiver og egenkapital:

• Resultat (udgiftsbaseret)	-675.063 kr.
• Resultat (omkostningsbaseret)	-606.440 kr.
• Aktiver	9.457.429 kr.
• Egenkapital	1.204.442 kr.

1.1 KONKLUSION PÅ REVISION AF ÅRSREGNSKABET FOR 2019

Revisionen har ikke givet anledning til bemærkninger af betydning for revisionspåtegningen.

Vores kommentarer vedrørende revisionen af årsregnskabet fremgår af afsnit 3.

Revisionens formål, planlægning og udførelse er uændret i forhold til tidligere. Vi henviser til vores betretning vedrørende opdatering af revisionsaftale af 1. april 2019.

Hvis bestyrelsen godkender årsregnskabet i den foreliggende form, og der ikke fremkommer yderligere oplysninger under behandlingen af årsregnskabet, vil vi forsyne det med en påtegning uden forbehold.

1.2 REVISIONENS BEMÆRKNINGER

1.2.1 Generelt

Revisionsbemærkninger, der skal behandles af bestyrelsen og fremsendes til tilsynsmyndigheden, er anført under afsnit 1.2.2.

Vi har pligt til løbende at vurdere, om der skal skrives en revisionsbemærkning, hvis

- regnskabets poster ikke er i overensstemmelse med bestyrelsens beslutninger
- der er handlet i strid med gældende love og bestemmelser
- lovligheden af en post eller disposition anses for tvivlsom
- der ved gennemgang af de etablerede forretningsgange konstateres væsentlige mangler i kontrolmæssig henseende, idet revisionen samtidig kan fremsætte forslag til udbedring af konstaterede mangler
- foreskrevne forretningsgange i øvrigt ikke er fulgt
- udførelsen af bestyrelsens beslutninger ikke er varetaget på en økonomisk hensigtsmæssig måde.

1.2.2 Revisionens bemærkninger til årsregnskabet

Den udførte revision har ikke givet anledning til bemærkninger.

1.2.3 Opfølgning på tidligere revisionsbemærkninger

Ved den afsluttende revision har vi foretaget opfølgning på tidligere revisionsbemærkninger samt andre forhold omtalt i tidligere revisionsberetninger.

Der er ikke afgivet revisionsbemærkninger i den seneste revisionsberetning.

2 REDEGØRELSE FOR DEN UDFØRTE REVISION

2.1 RISIKOVURDERING OG REVISIONSSTRATEGI

Revisionen gennemføres med udgangspunkt i en af os udarbejdet revisionsstrategi.

Revisionsstrategien skal sikre, at revisionen fokuseres mod de væsentligste og mest risikofyldte forretningsmæssige og administrative områder af betydning for årsregnskabet.

Baseret på vores drøftelser med ledelsen og vores kendskab til MAD til hver DAG I/S's aktiviteter og forhold i øvrigt, har vi i forbindelse med planlægningen og udførelsen af revisionen udvalgt relevante revisionshandlinger.

2.2 REGSKABSFØRING OG INTERNE KONTROLLER

2.2.1 Generelt

Som en del af revisionen har vi undersøgt og vurderet, om rapporteringssystemer, forretningsgange og interne kontroller fungerer forsvarligt. Formålet hermed er at påse, hvorvidt der forefindes korrekte, troværdige og rettidige bogholderiregistreringer som grundlag for regnskabsaflæggelsen.

For at efterprøve dokumentationen for regnskabsføringens rigtighed har vi revideret et antal bogføringsbilag.

Det er vores vurdering, at de tilrettelagte og beskrevne forretningsgange samt interne kontroller henset til selskabets størrelse er indrettet på en god og hensigtsmæssig måde.

Der er tilrettelagt et fornuftigt ledelsestilsyn, og det er vores vurdering, at de forskellige procedurer og forretningsgange løbende tilpasses organisationens udvikling.

2.2.2 Manglende funktionsadskillelse

På grund af virksomhedens størrelse, herunder antallet af ansatte, der er beskæftiget med administrative opgaver, er der ikke etableret en egentlig intern kontrol, der er baseret på en hensigtsmæssig fordeling af arbejdsopgaverne mellem de ansatte. Vores revision er derfor kun i mindre omfang baseret på virksomhedens forretningsgange og interne kontroller. Vi må derfor fremhæve, at der ingen eller kun begrænsede muligheder er for at opdage fejl, der er opstået som følge af, at samme person bestrider såvel udførende som kontrollerende funktion.

Vi har dog ikke under vores revision konstateret fejl som følge af besvigelser.

2.2.3 Drøftelser med ledelsen om besvigelser

Under revisionen har vi forespurgt ledelsen om risikoen for besvigelser, og ledelsen har over for os oplyst, at der efter dennes vurdering ikke er særlig risiko for, at årsregnskabet kan indeholde væsentlig fejlinformation som følge af besvigelser.

Ledelsen har endvidere oplyst, at den ikke har kendskab til besvigelser eller igangværende undersøgelser af formodede besvigelser.

Vi har under vores revision ikke konstateret forhold, der kunne indikere eller vække mistanke om be-
svigelser af væsentlig betydning for informationerne i årsregnskabet.

3 KOMMENTARER TIL ÅRSREGNSKABET

3.1 REGNSKABSOPGØRELSEN

Vi har foretaget kontrolarbejder med henblik på en vurdering af, om de indtægter, der tilkommer MAD
til hver DAG I/S, indgår i årsregnskabet og er optaget i overensstemmelse med den fastlagte regnskabs-
praksis.

Vi har analyseret resultatopgørelsen, undersøgt udvalgte konti og gennemgået bilag i det omfang, vi
har fundet det nødvendigt, bl.a. med henblik på at vurdere, hvorvidt omkostninger er korrekt indreg-
net i balancen.

Vi har påset, at lønninger, der er udbetalt til det personale, der forestår lønudbetalinger eller foreta-
ger edb-indberetninger, er korrekte.

Afregning, afstemning og lønoplysning af de ansattes A-indkomst, A-skat og andre udbetalte ydelser fo-
retages af Hillerød Kommune.

Der udbetales ikke vederlag til bestyrelsen.

3.2 BALANCEN

3.2.1 Balancens enkelte poster

Vi har undersøgt aktivernes tilstedeværelse, ejendomsretten og vurderingernes forsvarlighed. Det er
ligeledes kontrolleret, at de forpligtelser, der påhviler MAD til hver DAG I/S, og som er revisionen be-
kendt, er kommet korrekt til udtryk i årsregnskabet.

3.2.2 Anlægsaktiver

Vi har gennemgået anlægsaktiverne og vurderet, hvorvidt indregning og måling stemmer overens med
den fastlagte regnskabspraksis, og herunder at aktiverne vurderes at være til vedvarende brug.

Vi har stikprøvevis kontrolleret den fysiske tilstedeværelse af de i anlægskartoteket opførte aktiver.

Der har ikke været tilgange eller afgang i 2019.

Endelig har vi gennemgået de foretagne afskrivninger og påset, at anlægsaktiverne afskrives i overens-
stemmelse med anvendt regnskabspraksis. De foretagne afskrivninger er efter vores vurdering tilstræk-
kelige til dækning af årets værdiforringelse, og vi anser vurderingen af anlægsaktiverne som forsvarlig.

3.2.3 Omsætningsaktiver

Omsætningsaktiverne består af tilgodehavender og likvide beholdninger.

Den 4. november 2019 foretog vi et uanmeldt revisionsbesøg, hvor bl.a. de likvide beholdninger blev
optalt. Beholdningernes tilstedeværelse konstateredes.

Vi har påset, at mellemværender med pengeinstituttet er optaget til saldiene pr. 31. december og er
afstemt med pengeinstituttets noteringer. Vi har indhentet engagementsoversigt fra pengeinstituttet.

Vi har gennemgået forretningsgangen for afstemning af konti i pengeinstituttet. Forretningsgangen skal
bl.a. sikre, at der jævnligt foretages afstemning med pengeinstituttets noteringer i henhold til den

vedtagne forretningsgang. Det er påset, at de interne regler overholdes, og at afstemningerne er af god kvalitet.

Vi har gennemgået debitorlisten. Det er efter gennemgangen af debitorerne vores opfattelse, at debitormassen ikke indeholder væsentlige tabsrisici.

3.2.4 Gæld

Vi har gennemgået de finansielle dispositioner.

Vi har kontrolleret, at den optagne, langfristede gæld er i overensstemmelse med kreditgiverens noter.

Udover leasinggæld består den langfristede gæld af optjente feriepenge for perioden 1. september - 31. december 2019 i henhold til ny ferielov.

Den kortfristede gæld består især af feriepengeforpligtelsen samt sædvanlige gældsposter. Vi har gennemgået afstemningerne og stikprøvevis foretaget sammenholdelse til eksterne kontoudtog mv.

Endvidere har vi kontrolleret, om der er foretaget korrekt momsafløftning.

Vi har gennemgået gæld og skyldige beløb samt påset, at alle væsentlige gældsposter er afstemt med oplysninger fra kreditorerne.

For skyldige og afsatte beløb har vi gennemgået og vurderet grundlaget for de foretagne reservationer.

3.3 NOTER

Årsregnskabet indeholder de nødvendige noter i forhold til aflæggelse af årsregnskabet i henhold til reglerne bekendtgørelse om Budget- og Regnskabssystemer for kommuner.

Vi har gennemgået noterne og anser disse for korrekte med henblik på at være en uddybning/supplement i forhold til driftsregnskabet og balancen.

3.4 PANTSÆTNINGER OG EVENTUALPOSTER

Vi har gennemgået pantsætninger og eventualposter, og vi har i den forbindelse modtaget en ledelseserklæring.

3.5 FORSIKRINGSFORHOLD

Forsikringsforhold er normalt ikke omfattet af revisionen, men ledelsen har over for os oplyst, at der er tegnet forsikringer i et sådant omfang, at aktiver og driften skønnes rimeligt dækket i eventuelle skadesituationer.

3.6 BESTYRELSESPROTOKOL

Bestyrelsens beslutningsprotokol indtil mødet den 2. december 2019 har vi gennemgået og påset, at beslutninger af økonomisk karakter er indarbejdet i regnskabet.

Endvidere er det påset, at de trufne beslutninger er gennemført inden for de givne forudsætninger.

Vi har påset, at revisionsprotokollat vedrørende sidste regnskabsår har været forelagt og er godkendt af bestyrelsen.

3.7 LEDELSENS REGNSKABSERKLÆRING OG IKKE-KORRIGEREDE FEJL I ÅRSREGNSKABET

I forbindelse med revisionen af årsregnskabet har vi anmodet den daglige ledelse om at bekræfte en række oplysninger inden for særlige vanskeligt reviderbare områder, eksempelvis eventualforpligtelser og retssager samt regnskabsposter, hvortil der knytter sig særlig risiko eller usikkerhed.

Samtlige konstaterede fejl er rettet i årsregnskabet.

4 JURIDISK-KRITISK REVISION OG LOVPLIGTIG FORVALTNINGSREVISION, JF. STANDARD FOR OFFENTLIG REVISION (SOR 6 OG 7)

Den lovpligtige revision omfatter ifølge Styrelsesloven både finansiel revision, juridisk-kritisk revision og løbende forvaltningsrevision.

Forvaltningsrevisionen og den juridisk-kritiske revision er udført integreret og sideløbende med den finansielle revision på udvalgte lovmæssige og væsentlige områder.

Følgende temaer er valgt i 2019:

- Gennemførelse af salg
- Mål- og resultatstyring

Gennemførelse af salg - Juridisk kritisk revision

Vi har foretaget en gennemgang og vurdering af MAD til hver DAG I/S' s salg.

MAD til hver DAG I/S har i 2019 udelukkende foretaget salg til interessentkommunerne.

Vi har foretaget en gennemgang af prisfastsættelsen af de solgte ydelser. Prisfastsættelsen sker i forbindelse med budgetlægningen og med udgangspunkt i indmeldinger om kostenheder fra interessentkommunerne.

Vi har endvidere undersøgt, om salget genererer et overskud. På trods af et mersalg i forhold til det forventede, har salget i 2019 ikke genereret overskud. Dette kan primært henføres til den nye SKI-aftale, som har betydet, at MAD til hver DAG I/S har haft svært ved at skaffe de relevante fødevarer. Der har derfor været behov for køb uden for SKI-aftalen til priser, der har været betydeligt højere. Udgifterne til indkøb af fødevarer har derfor været højere end forventet i forbindelse med budgetlægningen og prisfastsættelsen. MAD til hver DAG I/S har ikke mulighed for at regulere dette i priserne, da disse beregnes på årsbasis.

Mål- og resultatstyring - Forvaltningsrevision

Vi har foretaget gennemgang af MAD til hver DAG I/S' s mål- og resultatstyring.

MAD til hver DAG I/S' s overordnede styringsværktøj er budgettet. Herudover er der opstillet konkrete mål i forhold til fastholdelse af kunder, tiltrækning af nye kunder, madspild, brugertilfredshed mv.

MAD til hver DAG I/S følger løbende op på både budgettet og udviklingen i madspild. Der laves månedlige budgetopfølgninger og statistikker for madspild.

Herudover har MAD til hver DAG I/S i 2019 gennemført en brugertilfredshedsundersøgelse, der sammenlignet med 2017 generelt udviser en positiv udvikling.

MAD til hver DAG I/S gør løbende tiltag for at tiltrække nye kunder, bl.a. med åbent hus-arrangementer, deltagelse i ældresamlinger i interessentkommunerne, tilbyder foredrag / oplæg i børnehaver mv.

Konklusion

Juridisk Kritisk revision

Det er vores samlede vurdering, at MAD til hver DAG I/S's salg og prisfastsættelse generelt er foretaget i overensstemmelse med gældende retningslinjer.

Forvaltningsrevision

Det er vores samlede vurdering, at MAD til hver DAG I/S har tilrettelagt en god mål- og resultatstyring med fokus på løbende budgetopfølgninger samt opfølgning på øvrige mål.

5 ØVRIGE OPLYSNINGER

5.1 HABILITET M.V.

Vi skal i forbindelse med revisionen erklære:

1. at vi opfylder lovgivningens habilitetsbestemmelser, og
2. at vi under revisionen har modtaget alle de oplysninger, vi har anmodet om.

Roskilde, den 10. juni 2020

BDO Statsautoriseret revisionsaktieselskab

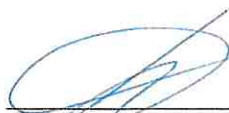


Lasse Jensen
Statsautoriseret revisor

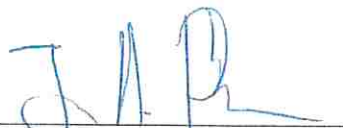


Michael S. Nielsen
Registreret revisor

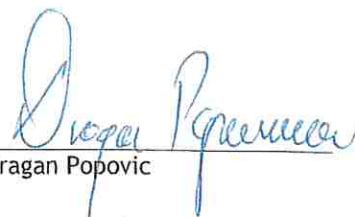
Hillerød, den 10. juni 2020



Ingo Hvid, formand



Jesper Holdflod Pallesen



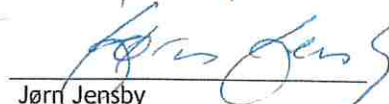
Dragan Popovic



Poul Erik Skov Christensen



Inge Messerschmidt



Jørn Jensby



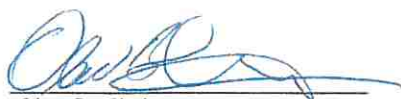
Nils Jensen



Thue Lundgaard Curry



Torben Hedelund



Olav B. Christensen