



MAD til hver DAG



”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”!

Mission, vision, strategiske fokusområder og handleplan for 2025 – 2027

Mission:

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

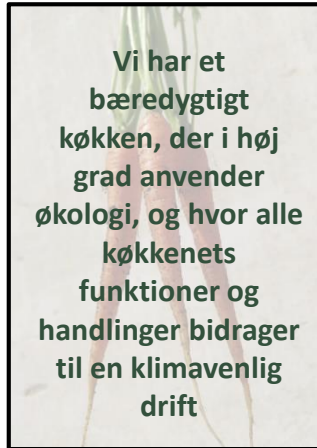
Vision:

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.

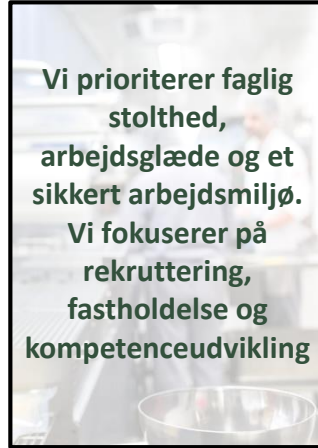
Strategiske fokusområder



Vi leverer
smagsfulde mad- og
måltidsoplevelser
med den rette
ernæring



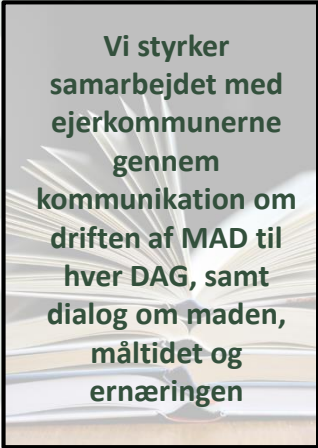
Vi har et
bæredygtigt
køkken, der i høj
grad anvender
økologi, og hvor alle
køkkenets
funktioner og
handlinger bidrager
til en klimavenlig
drift



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



Vi sikrer en høj
kvalitet ved at
balancere drift og
udvikling



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

Strategisk fokusområde 1 - Handleplan

SMAG:

Vi vil sætte større fokus på smag og tilsmagning. (2025/2026)

- Alle medarbejdere skal gennemføre et kursus i grundsmage og tilsmagning af maden. (2026)
- Vi vil uddanne to af vores køkkenfaglige til smagsambassadører. De skal fungere som spydspids for den gode smag. (2026)
- Vi finder de bedste plancher over de forskellige grundsmage, som hænges op ude i køkkenet til inspiration. (2025)
- Der skal altid være minimum to køkkenfaglige til at smage alle retter til. Hvis der ikke opnås enighed, skal der konsulteres en smagsambassadør eller produktionsleder. (2025)
- Samtlige af ugens retter smagstestes hver mandag af en leder/planlægger og en medarbejder. (2025)
- Vi tester smagen af maden på udløbsdatoen. (2025)
- Vi søger inspiration fra kollegakøkkener, evaluerer og videreudvikler vores smagsvurderingsskemaer. (2025)
- Alle smagsvurderingerne drøftes på udviklingsmøderne. (2025-)
- Alt smagsarbejde beskrives i vores kvalitetsdokument "Kodex for SMAG" for at sikre mad af høj kulinarisk kvalitet. (2025/26)

SMAGSPANEL:

Vi vil:

- Bruge smagspanelet til at vurdere vores retter.
- Uddanne smagspanelet i grundsmagene således, at de bliver bedre kvalificeret til at smage på maden. (2025)
- Udarbejde et kommissorium for smagspanelet for at sikre et gensidigt forpligtende og inddragende samarbejde. (2026)



Strategisk fokusområde 1 - Handleplan

GODE RÅVARER:

Vi vil:

- Beskrive fisk i menuplanen som "Dagens fisk" i kategorien pandestegt, ovnbagt eller dampet for at sikre, at vi anvender "bedste fangst". (2025)
- Arbejde hen i mod, at 80% af alt grønt vi bruger, skal være frisk. Vi bruger hele råvaren, så fx yderblade, stilke og stokke bruges til fx grønne olier, fonder, farsretter og hummus. (2026)
- Indkøbe en grøntsagssnitter,
- Udvikle vores retter med flere grøntsager, så smagsretningen bidrager til den samlede menus kulinariske kvalitet (2026)
- Minimere vores brug af industrielle bouilloner og i stedet udvikle opskrifter på fond, som kan koge om natten. (2026)
- Nedbringe mængden af kød i vores retter med 10 gram for at få penge til mere økologi, dyrevelfærd og kvalitet (2025/2026)
- Anvende danske, økologisk bælgrugter til at proteinberige maden (kartoffelmos, kager, brød, fars, pålægssalater m.) (2025/2026)

MENUPLANER:

Vi vil:

- Analysere, om vi kan reducere vores tilbud og optimere vores måde at udvikle menuplaner på, for at få mere tid til kvalitetsarbejdet af vores mad. (2025/26)
- Indsamle viden fra andre storkøkkener for at lade os inspirere af deres praksis. (2025/2026)
- Reducere antallet af retter med okse, kalv og lam. Oversigt udarbejdes fra xx til xx på en måned (2025)
- Producere flere hjemmelavede retter til gratinkost og på den måde reducere indkøb af færdigretter med 25% (grønt og kød) (2025/2026)



Strategisk fokusområde 1 - Handleplan

KOSTANSVARLIGE:

Vi vil:

- Styrke samarbejdet med de kostansvarlige og inddrage dem i køkkenets udviklingsarbejde. (2025-2027).
- Bruge de kostansvarlige som rådgivere og ambassadører for MTHD. (2025/2026)
- Motivere kommunerne til at udpege flere kostansvarlige. (2025)
- Udarbejde et introduktionsprogram for nye kostansvarlige. (2025)
- Udarbejde et kommissorium for samarbejdet med de kostansvarlige for at sikre et gensidigt forpligtende og inddragende samarbejde. (2025)
- Afholde et større årligt møde (udover de to almindelige årlige møder), hvor der er indlæg og debat om aktuelle emner. Til disse møder kan de kostansvarlige vælge at invitere deres leder eller kollegaer med. (2026)

MÅLTIDSHÅNDBØGERNE:

Vi vil udarbejde en kampagne for Måltidshåndbogen i samarbejde med de kostansvarlige (2026) og for MinMåltidshåndbog i samarbejde med smagspanelet. (2026)

DIALOGKORT:

Vi vil sende dialogkort ud til vores borgere og plejehjem, hvor de kan skrive deres vurdering af menuerne og sende dem retur til køkkenet. Dette skal anvendes i køkkenets udviklingsarbejde. (2025)



Strategisk fokusområde 2 - Handleplan



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:

- Opsøge og lave aftaler med lokale leverandører, som kan levere de mængder, vi skal bruge – primært økologiske varer. (2025/2026).
- Undersøge fordele og ulemper ved SKI/egne udbud eller kombination (2025/2026).
- Arbejde os hen imod udelukkende at købe svanemærkede rengøringsprodukter (2025/2026)

ØKOLOGI:

Vi vil:

- Fremme biodiversitet og rent grundvand ved at anvende 60 % økologiske råvarer inden udgangen af 2027.
- Udarbejde indkøbsanalyser med henblik på at blive mere klimavenlige og økologiske (2025/2026)
- 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. (2025/2026)

Strategisk fokusområde 2 - Handleplan



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

KLIMA:

Vi vil:

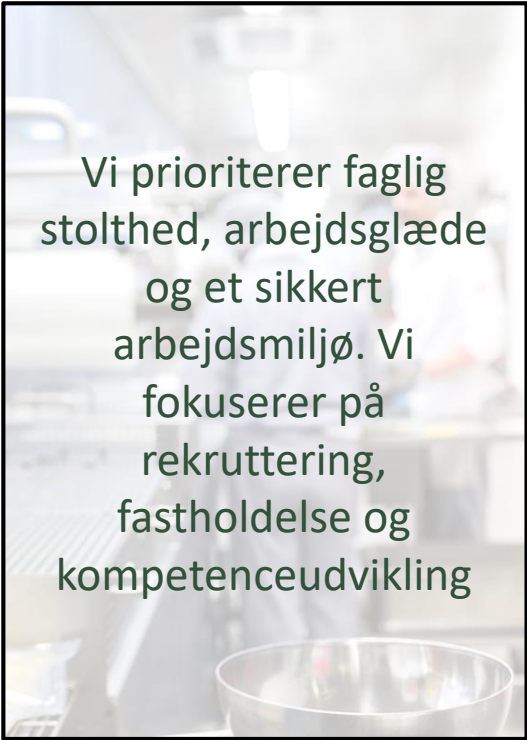
- Reducere klimaaftrykket fra indkøbte fødevarer med 25 % inden udgangen af 2026 – med 2024 tal som baseline.
- Reducerer brugen af det klimatunge klovdyrskød med 25 % inden udgangen af 2026, med 2024 tal som baseline. Vi vil i stedet udvikle indkøb med alternative kødstykker, uden klove.
- Kompetenceudvikle medarbejderne til at kunne deltage aktivt i den grønne omstilling – og lave mad fra bunden. Dette vil vi gøre ved at søge midler fra Plantefonden og Fonden for økologisk landbrug.

DATA:

Vi vil:

- Udarbejde vores første Bæredygtigheds årsrapport (ESG) ultimo 2025
- Udarbejde en CO2 beregning, så vi kan nedbringe CO2 forbruget generelt. (2025)
- Være mere energieffektive ved at bruge LED-lys og optimere energiforbrug, bl.a. via solceller (2025/2026)

Strategisk fokusområde 3 - Handleplan



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

TRIVSEL:

Vi vil:

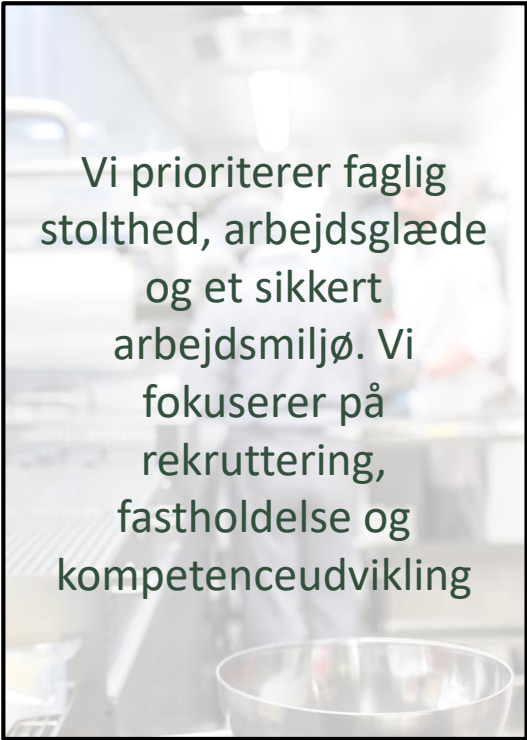
- Være en arbejdsplads med sundhed og trivsel for alle. (2025/2027)
- Have sygefraværet under 5 % i 2025 og under 4 % i 2026/2027
- Fastholde de medarbejdere, der er ansat på særlige vilkår. (2025-2027)
- Have et dagligt, tydelig ledelsesfokus på at sikre den gode tone fra morgenstunden til dagens slutning. (2025-2027)
- Arbejder mere med anerkendende ledelse, især fordi vi nu får ekstra travlt med køb af køkken, udbygning, færre mennesker osv. (2025-2027) ´
- Sørge for, at der tilbydes sociale arrangementer for alle, så vi kan blive rystet sammen. (2025-2027)
- Vi skal fortsat efterleve vores leveregler, herunder skal vi fortsat bruge vores "Motto" og vores værdier. (2025-2027)

UDVIKLING:

Vi vil:

- Tænke bæredygtighed ind hele vejen rundt. (2025-2027)
- Invitere eksterne madentusiaster til at undervise hele eller dele af personalet i ny viden/processer som kompetenceudvikling hen over gryderne. (2026/2027)
- Udfolde medarbejdernes kompetencer optimalt. Minimum en gang årligt evaluerer ledergruppen sammen med TR en plan for rokeringer og anvendelse af medarbejders kompetencer bedst muligt. (2025-2027)

Strategisk fokusområde 3 - Handleplan



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

ELEVER:

Vi:

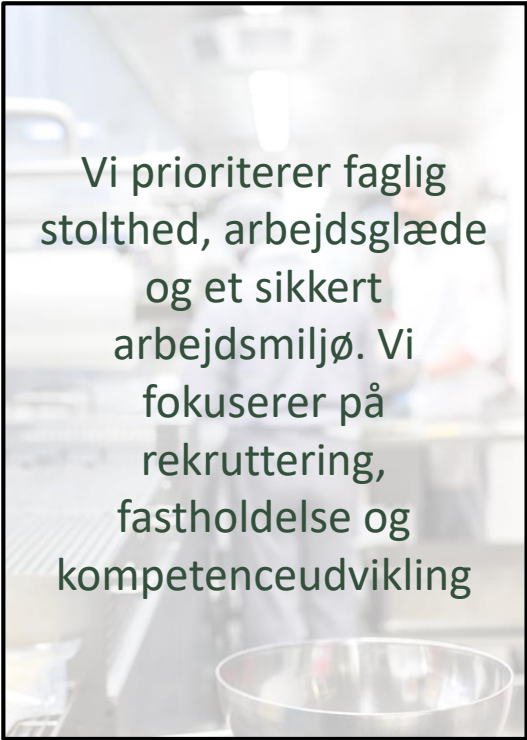
- Vi vil altid huske eleverne i alle sammenhænge.
- Har to ernæringsassistentelever ansat. (3?)
- Vil laver en elevbog med tjeklister over alle afdelingerne (a la den vi har til nye medarbejdere) samt et nedskrevet overblik over, hvem der gør hvad og hvornår med eleverne. (2025)
- Tilbyder kommende ernæringsassistentelever to eksterne kurser/temadage efter eget ønske i deres elevtid.
- Udvikler vores elevplaner, så eleverne får administrativ indsigt i starten af uddannelsen.

ANSÆTTELSE OG FRATRÆDELSE:

Vi vil:

- Nedbringe personaleomsætningen med 10 % i 2026 og yderlige 10 % i 2027.
- Altid planlægge buddy-funktionen for nye medarbejdere.
- Afholde og udvikle et skema til fratrædelsessamtaler, så MAD til hver DAG kan udvikle sig. (2025)

Strategisk fokusområde 3 - Handleplan



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

ARBEJDSTILSYNETS AFTALEFORLØB: (2025-2026)

Vi skal:

- Minimere den oplevede store arbejdsmængde og tidspres.
- Minimere at de ansatte arbejder i et for højt tempo, samtidig med at færdslen i køkkenet er meget kompliceret med mange stikvogne og andet udstyr alle vegne, som skal flyttes rundt på.
- Minimere nedbrud af maskiner samt forsinkelser
- Minimere pakkefejl
- Have skabt mere forståelse for hinandens arbejde.

KØKKENETS FREMTID:

Vi skal:

- I 2025/2026 opkøbe matriklerne Lokesvej 12 og 14
- Investerer i de fysiske rammer som kan forbedre arbejdsmiljøforholdene. Beløb afsat ca. 7 mio.
- Hjemtage kredit i kommunekredit til køb af matrikler og udbygningen
- Analyse og vurdering af det fremtidige og langsigtede kapacitetsbehov

Strategisk fokusområde 4 - Handleplan

PRODUKTION:

Vi vil:

- "Fylde gryden op" med de langtidsholdbare retter, fx sovse, supper og kartoffelmos, der er fast i menuplanen – derved optimere vi vores drift. (2025)
- Indkøbe en grøtnsnitter, så vi kan bearbejde alle de friske grøntsager, vi har mål om at købe. (2026)
- Indkøbe blæstkølere og en sugekop til at løfte med. (2026)
- Tænke "ude fra og ind", når vi laver ændringer. Vi har kundernes behov i fokus og tænker altid "Hvad siger Hr. Hansen" (2025-2027)
- Indkøbe rullereoler til omklædningen og koloniallageret og måske andre afdelinger (2025)
- Se på udnyttelse/indretning af opvasken, så der kan blive plads til en granuldisk mere. (2025)

MADSPILD:

Vi vil:

- Finde 10 % mad- og emballagespild i hele køkkenet.
- Bruge 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. (2025)
- Have udviklingsforløb omkring sortiment, holdbarheden på madpakkerne og flere lune retter, som bl.a. kan være med til at forlænge holdbarheden. (2025)
- Selv lave leverpostej og andre produkter for at få bedre holdbarhed. (2026)



Strategisk fokusområde 4 - Handleplan

BAGER:

Vi vil:

- Udvikle på kage- og brødsortimentet, så det bliver billigere og mere saftige kager og brød. (Der skal løbende indkøres med 20 % planteproteiner/bælgfrugter)
- Analysere hele sortimentet, som bageren laver i dag med henblik på at vurdere:
 - Hvad vi skal producere fremover
 - Hvordan vi udvikler opskrifter på det, vi ønsker
 - Hvilke råvarer vi ønsker at anvende. (fx skal vi fortsat bage rugbrød og skal vi udfase margarine og kun anvende smør?)
- Prøvesmage samtlige kager igen for at vurdere kvaliteten

PAK:

Vi vil:

- Kompetenceudvikle medarbejdere i pakkeriet til at kunne varetage de fleste funktioner/pladser i pak (2025-2026)
- Skabe ro til at pakke for at få færre pakkefejl og mulighed for, at båndet kører bedre og med færre forstyrrelser (2025/2026)

PLUKLAGERET:

Vi vil:

- Arbejde på at have en fast kerne om mandagen til kl. 18:30. (2025)
- Skabe ro til at pakke, så vi kan halvere antallet af pakkefejl (2026)
- Undersøge, om vi kan bruge virtuelle/AI briller til at pakke efter (Hvad gør de andre steder? Fx Nemlig.com) (2026)
- Undersøge muligheder for scanning i pluk (2026)



Vi sikrer en høj kvalitet
ved at balancere drift
og udvikling

Strategisk fokusområde 4 - Handleplan



Vi sikrer en høj kvalitet
ved at balancere drift
og udvikling

TRANSPORT:

- Gennemgang og optimering af brug af bilerne med henblik på at spare brændstof. Kig fx på hvor længe bilerne står i tomgang, kan standkølingen anvendes, hvornår skal kølemaskinen på bilen være tændt osv.? (2025)
- Afsøgning af markedet ift. transport uden fossile brændstoffer. (2026)
- Ruteoptimering og planer for elektriske køretøjer. (2026)
- Omlægning af ruter, når Albertslund træder ud (2025)

TEKNISK AFDELING:

- Vi skal registrere reparationer på samtlige maskiner (ID nummer og alder), og så skal vi vurdere, om de nu trænger til en udskiftning. Liste er udarbejdet. (2026)
- Vi vil evt. ansætte en ny serviceleder på 35 timer, der kan varetage flere funktioner, særligt med henblik på bygningen. Kenneth er mest på maskinerne. (2025)

Strategisk fokusområde 4 - Handleplan



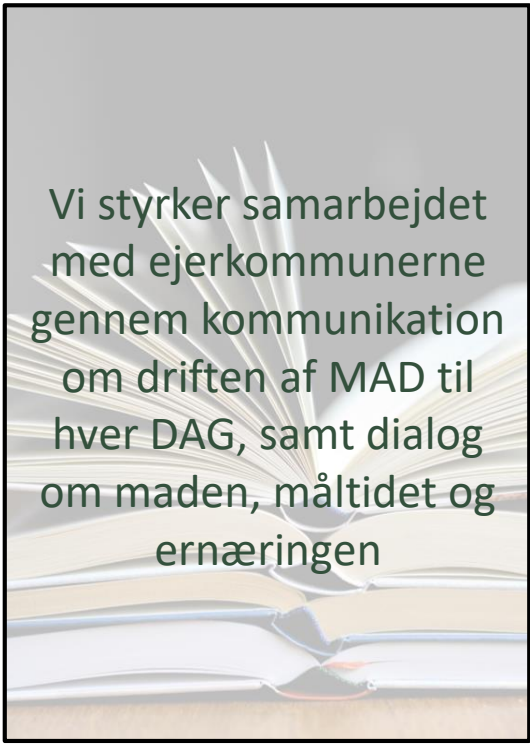
Vi sikrer en høj kvalitet
ved at balancere drift
og udvikling

ADMINISTRATION:

Vi vil:

- Analysere, hvordan vi kan anvende AI for at optimere vores adm. opgaver fx til diætarbejdet, referater (TEAM's møde) og kreditorer (2027)
- Arbejde hen imod et papirløst køkken ved, at alle har en tablet (2026/2027)
- LEAN. (Der skal ryddes meget mere op alle steder) (2026)
- Anvende One-Note i hele administrationen på kryds og på tværs. (2025)
- Se på mulighederne for at arbejde med fladskærme i hele køkkenet (2026)
- Undersøge og overveje andre IT løsninger end Hillerød Kommunes IT-afdeling. Matilda og tidligere Master Data arbejder ikke hurtigt. Det er som om, at AI overhaler dem lige om lidt. (2026)
- MAD til hver DAG overgår til Matilda i 2025/2026

Strategisk fokusområde 5 - Handleplan



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:

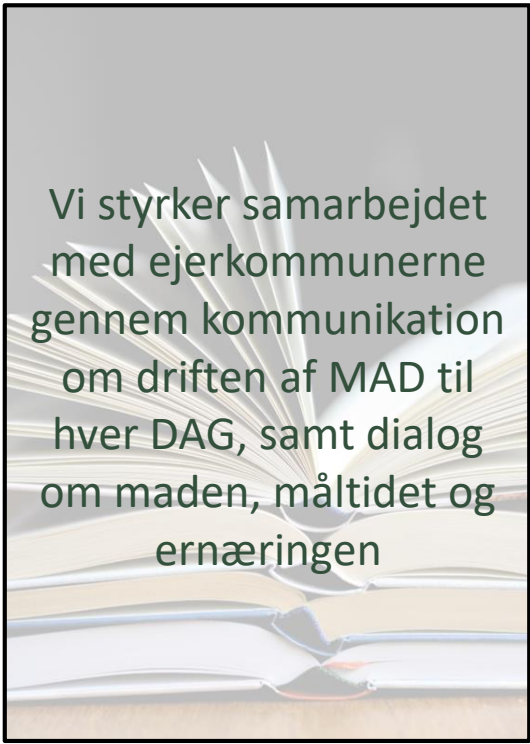
- Sammen med styregruppen drøfte og revidere retningslinjerne for styregruppen for at sikre effektive, samskabende møder, hvor vi er gensidigt forpligtet til at fremme selskabets virke. (2025)
- Sammen med bestyrelsen drøfte, hvordan vi kan udvikle formen på bestyrelsesmøder, således at de har større fokus på medinddragelse/drøftelse. Med den nye bestyrelse i 2026 skal vi revidere forretningsorden.
- Udgive mail med "Nyt fra Direktøren" (mellem bestyrelsesmøderne) ca. 4 gange årligt til direktører og chefer og bestyrelse (2025)
- 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 (2026/2027) Tjekke om der er noget, som er udviklet
- Overveje at vi ansætter en kostkonsulent i 2027 hvis økonomien kan holdes

Strategisk fokusområde 5 - Handleplan



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

KOMMUNIKATION:

Vi vil:

- Udvikle på formen på vores "Åbent hus", så der er mere dialog og formidling af viden til deltagerne (2025/2026)
- Rette vores hjemmeside mod borgere og plejehjem både i tekst og layout (2025/2026)
- Udvikle på vores layout til blandt andet vores hjemmeside/SOME, PowerPoint, ESG, Vision/Mission m.m. (2025/2026)

SOME:

Vi skal:

- Være på Facebook og (Instagram) med minimum et opslag om ugen. Målgruppen er borgere og pårørende samt kollegaer (2026)
- Være på LinkedIn – formidling til branchen evt. fra 2027
- Være proaktiv i forhold til presseomtale fx på at kommentere opslag i grupper på FB (2025)



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.

MAD til hver DAG og livet i køkkenet



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

