



ESG

OPGØRELSE 2025

MAD til hver DAG



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. FNs 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 interentselskab.

Køkkenet ligger på Lokesvej 12, 3400 Hillerød.

Selskabet består af kommunerne:

Hillerød

Allerød

Halsnæs

Frederikssund

Albertslund (ophørt 30/11-25)

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.



Halsnæs
Kommune



Albertslund Kommune



2. MAD til hver DAG – til for borgerne

Hvem er vi som virksomhed

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

En del af 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

PRODUKTER: Vi vil selv producere flere mellemmåltider, som er beriget med bl.a. 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 og madfællesskaber og dels projekter, hvor vi selv udvikler os i en mere plantebaseret retning.

Vi har derfor søgt midler fra Fonden for Økologisk Landbrug til projekt "Madhåndværk 2.0" i 2026, der bl.a. skal øge andelen af økologi, reducere produktionssvind og madspild og udnytte brugen af AI-teknologi til at understøtte planlægning og ressourceoptimering.

ØKOLOGI: Vi vil arbejde på at øge vores økologiprocent, ved at omlægge til flere friske grøntsager og ved at anvende flere økologiske planteproteiner fra bælgfrugter. Vi er bevidste om samspillet imellem ernæring og klima. Dette gør vi ved at afstemme vores borgeres ernæringsmæssige krav med behovet for mere klimavenlig kost. Således arbejder vi også med begrebet Eco Nutrition.

INSPIRATION: Vi søger inspiration til at omstille vores produktion gradvist til flere planteproteiner, 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 alle trives.

Bæredygtighed: Vi arbejder med bæredygtige og grønnere retter, under hensyntagen til vores borgers 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 arbejdsgange og arbejdsprocesser – og ikke mindst for at sikre glade medarbejdere.

4. Arbejdsstyrke og udgifter

Arbejdsstyrke

Faggrupper:	Ernæringsassistenter, økonomaer, professionsbachelor i ernæring og sundhed, kokke/gastronomer, konditorer, bagere, slagtere, økonomiske medarbejdere, rengøringspersonale, ledere, ernæringsteknologer, husassistenter
--------------------	--

Mænd i %	Kvinder i %	Anden etnisk i %
31,5	68,5	15

PERSONALE	
Antal ansatte	67
Omregnet til fuldtidsstillinger	46,42
Her af elever	1,5
Heraf flexjob/særlige vilkår	8
Heraf afløsere	8
Praktikanter	løbende
Studerende eksternt	Sporadisk, vi målsætter 1-2 studerende pr. år

ÅRLIGE UDGIFTER	
Lønudgifter	21,5 mio. kr.
Råvarer	17,4 mio. kr.
Emballage + rengøring	2,2 mio. kr.
Øvrig drift	7,9 mio. kr.
Distribution	2,5 mio. kr.
Samlet budget	51,5 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 én arbejdsulykke i 2025. 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.



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. Vi har også reduceret standby-tid på nogle mindre maskiner, som først tændes når man skal bruge dem, fremfor at starte dem op fra morgenstunden.

Energiforbrug i MWh			
	Vedvarende energiforbrug	Ikke-vedvarende energiforbrug	Total energiforbrug (MWh)
Elektricitet	-	-	680 MWh
Varmeforbrug	-	-	295 MWh
Brændstoffer (diesel)	-	14.021 l diesel	151 MWh
Total	-	-	1126 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 størrelse 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. Vi afventer fortsat svar om vi kan få godkendt mikro- eller husstandsvindmøller på matriklen.

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 så meget som muligt af vores rengøring bliver Svanemærket. Desinfektions forefindes dog ikke som svanemærket.

Udtagning af vand	2025
Samlet for alle lokationer	3480,7 m3

Vandforbrug	2025
Samlet for alle lokationer	3480,7 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 beskidt.
- Undersøge muligheden for at 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 (se tabellen).

Der kom i 2025 nye affaldskategorier til, som reducerede den samlede mængde affald, der blev bortskaffet som småt brændbart.

Samlet mængde affald årligt (2025)			
Ikke-farligt affald	Samlet mængde affald	Affald der sendes til genbrug eller genanvendelse	Difference fra 2024 til 2025
Småt Brændbart affald	30.270 kg		-13.710 kg
Organisk affald I emballage	36.230 kg	36.230 kg	+3.300 kg
Bølgepap	9.630 kg	9.630 kg	-3.980 kg
Plastfolie	1.360 kg	1.360 kg	-160 kg
Papir	500 kg	500 kg	-110 kg
Metal og jern	2.000 kg	2.000 kg	1. Sorterings år
Emballage plast/karton	3.670 kg	3.670 kg	1. Sorterings år
Glas	690 kg	690 kg	+50 kg

Målsætninger for 2026

Vi vil:

- I 2026 registrere alt vores madspild, først en forsøgsordning på 3 uger, dernæst skal det implementeres som en fast rutine.
- Ved at afdække vores totale madspild, lettere kunne se, hvor der skal gøres en indsats for at reducere den mængde mad, vi kasserer.
- Undersøge, om vi kan reducere vores papiraffald, ved at bruge skærme mere i produktionen.
- Arbejde på at sortere i flere affaldsfraktioner, som fx blød plast.



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:

- Fortsætte med at eksperimentere med at pakke vores mad i mindre emballageløsninger.
- Undersøge markedet for genanvendelig emballage.

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 2026

Vi vil:

- Reducere madspild med 30% med baseline 2026.
- Reducere emballagespild i hele køkkenet med 10% med baseline 2025.
- Reducere madspild fra personalemad med 30%.
- 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 procedurerne.

12. CO₂e-udledning

Nuværende situation

Vores beregninger af vores CO₂e-udledninger for 2025 er lavet på Klimakompasset, hvor vi har tastet vores nuværende oplysninger om energiforbrug, affaldssortering, indkøb af råvarer og emballage samt brændstofforbrug. MAD til hver DAG's samlede CO₂e-udledning er angivet i tabellen nedenfor i ton CO₂-ækvivalenter.

E-nøgletal

CO ₂ e-udledning	Resultat	Enhed
Scope 1-udledning	(Ikke angivet)	Ton CO ₂ e
Scope 2-udledning	55,64	Ton CO ₂ e
Samlet udledning (scope 1+2)	55,64	Ton CO ₂ e
CO ₂ -intensitet (scope 1+2 / omsætning)	1,13	Ton CO ₂ e / mio. DKK
Scope 3-udledning	32.467,86	Ton CO ₂ e
Samlet udledning (scope 1+2+3)	32.523,49	Ton CO ₂ e
CO ₂ -intensitet (total / omsætning)	661,13	Ton CO ₂ e / mio. DKK

Målsætninger for de kommende år

Vi vil:

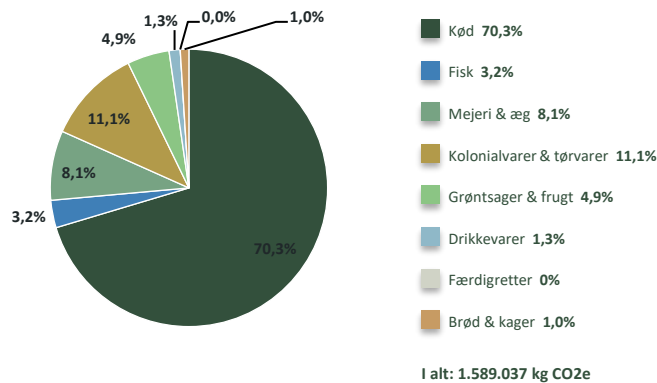
- Udbygge ovenstående beregninger, efterhånden som vi får adgang til oplysninger, som fx energibidraget fra vores egne solceller. I 2026 vil vi månedligt registrere vores solcellers effekt.
- Udbygge informationen om vores værdikædes opstrøms CO₂e-udledninger, men det kræver mere tid og omfattende oplysninger fra bl.a. vores leverandører af fødevarer og arbejdstøj.

13. Klimarapport på råvareindkøb

Opgørelse over i hovedgruppernes råvareandel i kg og i kg CO2e fra 2025

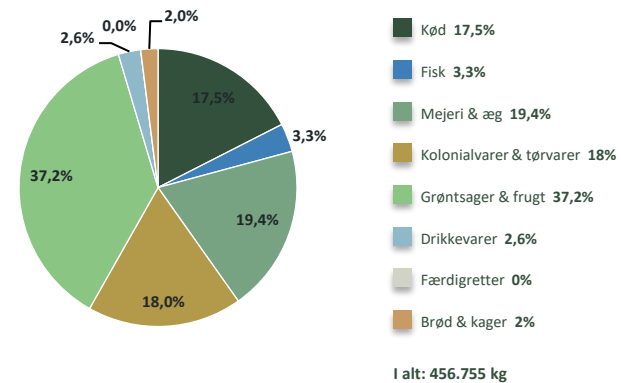
Fødevarergrupperfordeling

Indkøb efter kategori i kg CO2e



Fødevarergrupperfordeling

Indkøb efter kategori i kg



Ovenstående figurer viser vores indkøb fordelt i kg fra 2025 og vores indkøb i kg CO2 pr. fødevarergruppe. Kødet står for den største andel af CO2e. Dette er helt forventeligt, da det er kød, der generelt udgør de største CO2e udledninger inden for fødevarergrupperne. Til sammen udgør fisk, frugt og grønt en meget lille andel af kg CO2e. Disse to kategorier er generelt mere klimavenlige og fylder derfor ikke meget i et CO2e regnskab, trods frugt og grønt vejer tungest i vores indkøb kilomæssigt.

14. Det økologiske spisemærke

Nuværende situation

Navn på ESG-certifikat/miljømærke	Dato for udstedelse/gyldighed	Rating	% i 2025	Mål for 2026
Økologiske spisemærke (30-60% økologi)	23/6 2016	bronze	34,95 %	60 %

Målsætninger for de kommende år

Vi vil:

- Fortsat 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.
- Projekt madhåndværk, som beskrives på de følgende sider, beskriver vores målsætning for vores økologiprocent i 2026.



Projekt "Madhåndværk 2.0: Nye veje til økologi, begejstring, innovation og bæredygtige måltider"

Vi har søgt og fået midler fra Fonden for Økologisk Landbrug til projektet i 2026.

Formålet med projektet er at øge andelen af økologiske og bæredygtige måltider produceret i MAD til hver DAGs køkken. Det vil vi gøre gennem et systematisk, praksisnært kompetenceløft af køkkenpersonalet, så de får brugbar viden og værktøjer til at:

- Lave velsmagende måltider med flere lokale, økologiske råvarer i sæson
- Reducere køkkenets svind og madspild
- Anvende flere lavt forarbejdede økologiske råvarer
- Udnytte AI-teknologi til at understøtte planlægning og ressourceoptimering

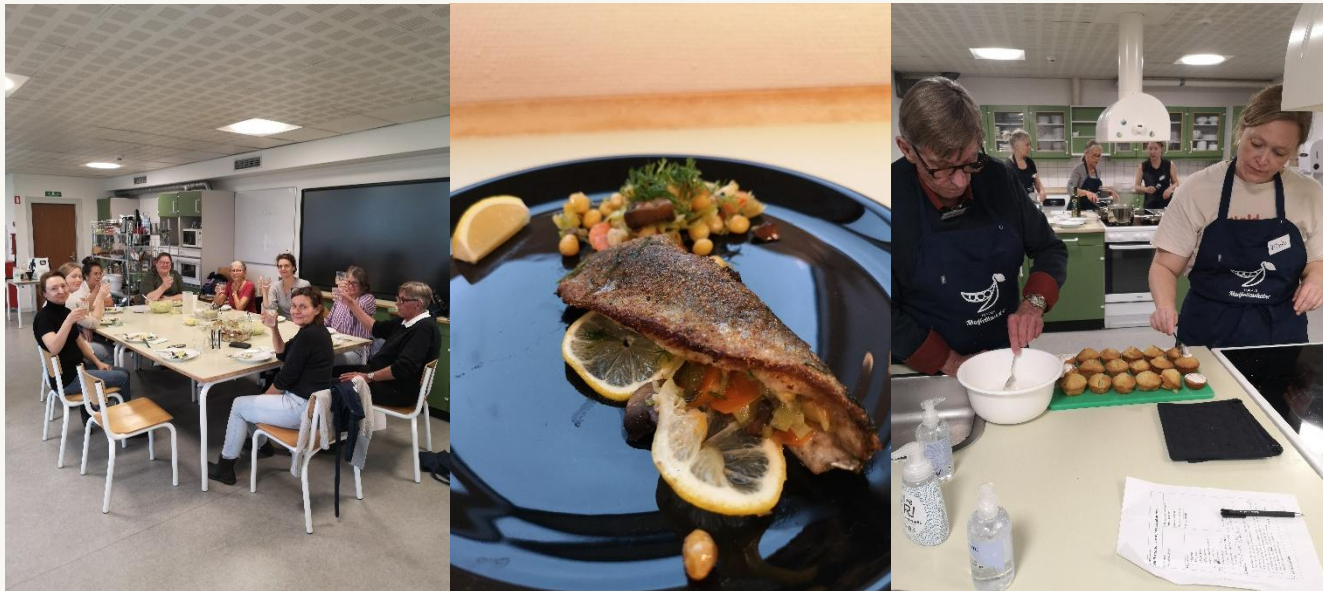
Igennem projektet vil vi følge udviklingen af økologiprocenten.
Derudover er det vores mål at:

- Reducere produktionssvind og madspild med 30%
- Reducere CO₂-aftryk med 20%
- Minimere mængden af frost grønt med 40% og erstatte med frisk grønt
- Øge andelen af økologisk kød inden for budgetrammen
- Øge andelen af lokale økologiske råvarer



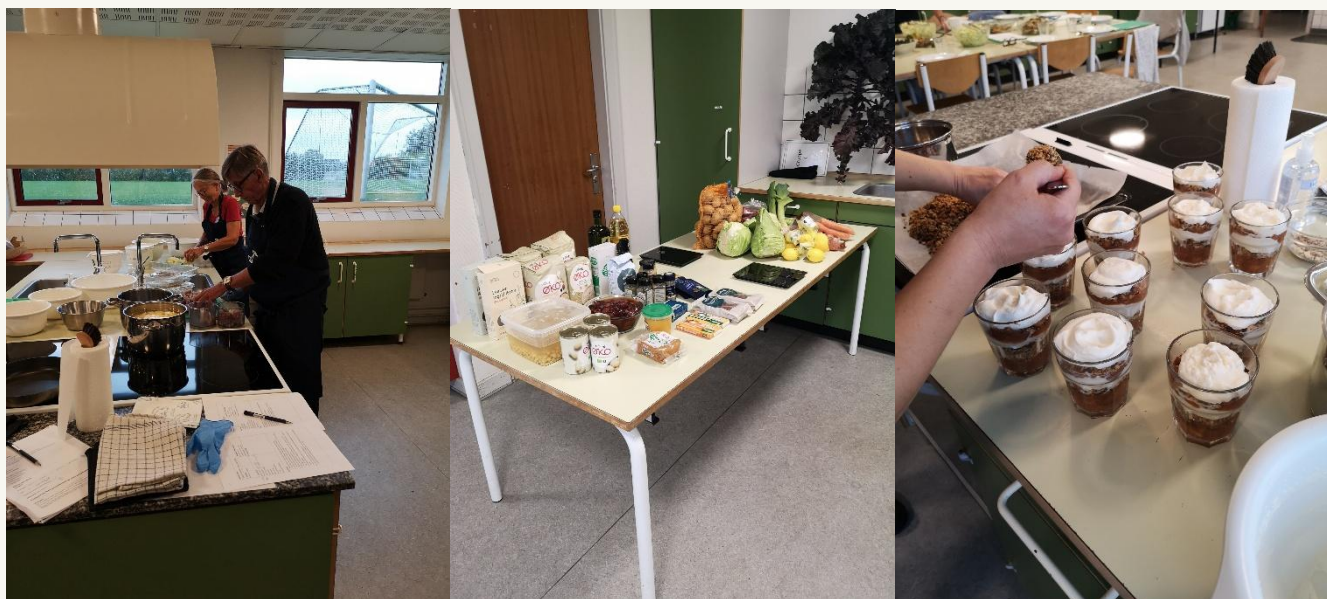
15. Projekt Lokale Madfællesskaber for seniorer

- 2025 blev året hvor vi tog hul på Projekt "Lokale Madfællesskaber for seniorer".
- I samarbejde med Frivilligcenter Hillerød, Hillerød Kommune og Københavns Professionshøjskole har vi hos MAD til hver DAG deltaget i rekruttering af Madambassadører, som skulle uddannes i bæredygtig madlavning med flere grønne elementer. Dette blev de uddannet i igennem 4 workshops i efteråret 2025. For hver workshop arbejdede vi med et tema, som lokale producenter og råvarer, tilberedningsmetodik, tilsmagning, og planlægning af spiseevents.
- Hillerøds deltagere greb hurtigt interessen for at arbejde med meget vegetariske retter, og det blev en stor succes. Vi fik brugt mange bælgrugter, både i salater, fars, lune retter og søde kager.
- Der blev i alt etableret to madfællesskaber efter vores workshops i efteråret 2025. Det ene på plejecenteret Sophienborg, og det andet i en i forvejen etableret klub fra Frivilligcenter Hillerød.



15. Projekt Lokale Madfællesskaber for seniorer - Fortsat

- I 2026 skal vi gentage succesen med at gennemføre 4 workshops for kommende madambassadører.
- Vores rekrutteringsstrategi vil fokusere på at skabe interesse for projektet hos i forvejen etablerede fællesskaber. Vi håber blandt andet, at interessen for at danne flere Madfællesskaber på bl.a. plejecentre øges i det kommende projektår.
- Vi vil også arbejde med at simplificere de opskrifter, der skal bruges til vores workshops, så tiden holdes og der er mere tid til refleksioner undervejs, for vores deltagere.
- For at fremme adgangen til lokale råvarer fra lokale producenter i Nordsjælland, arbejdes der på, med hjælp fra Hillerød kommune, at få Økoskabet etableret centralt i Hillerød.



16. Salg af kostenheder

Kommuner	Købt i 2024	Købt i 2025	2026 Budget
Allerød	63.598	66.207	60.666
Frederikssund	88.040	81.305	85.300
Halsnæs	64.393	65.588	63.744
Hillerød	103.904	100.892	98.824
Albertslund	50.935	46.830	0*
I alt	370.870	360.822	308.534

*I december 2025 trådte Albertslund Kommune ud af selskabet

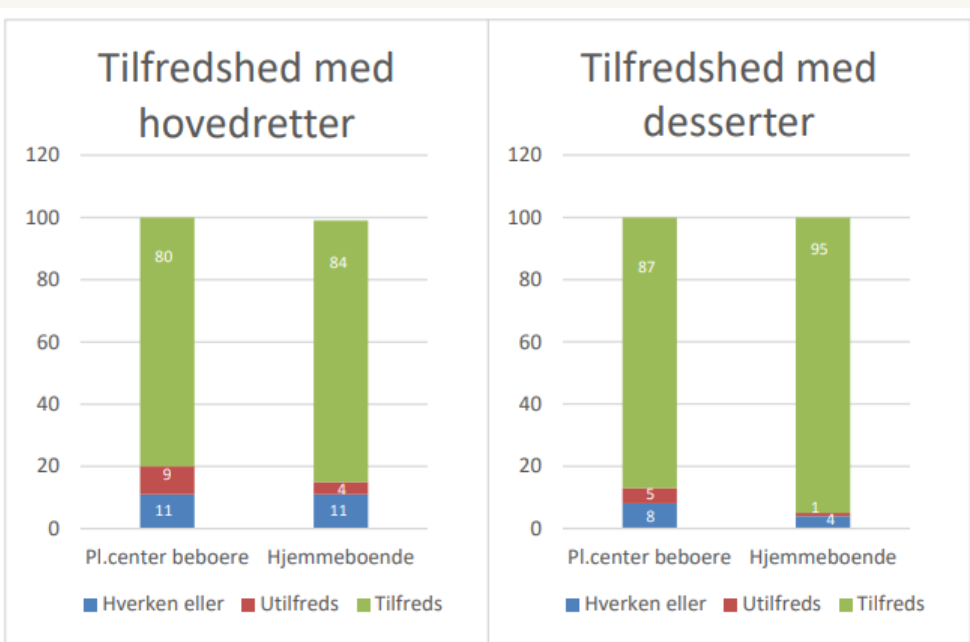


17. Tilfredshedsundersøgelsen 2025

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 borgere 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.



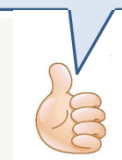
Svarprocent	
Pl. centre 2025	Hj. boende 2025
53%	56%
Pl. Centre 2023	Hj. boende 2023
43%	51%

Tilfredshed med madchauffører:

96%

Tilfredshed med kundeservice:

98%



17. Tilfredshedsundersøgelsen 2025

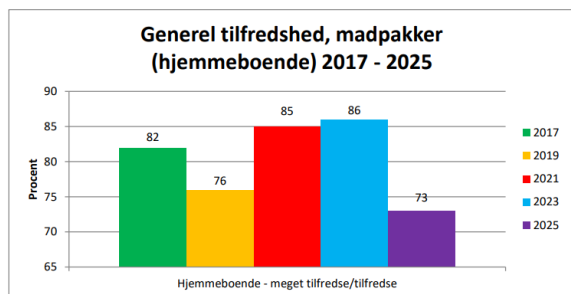


Fig. 26. Udviklingen i tilfredsheden med madpakker fra 2017-2025. Hjemmeboende borgere er i 2025 13 procentpoint mindre tilfredse med madpakkerne, end de var i 2023.

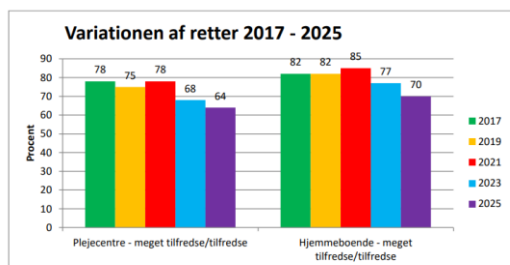


Fig. 27. Udviklingen i tilfredshed med variationen af retterne fra 2017-2025. Både blandt beboerne på plejecentrene og hos de hjemmeboende er tilfredsheden med variationen af retterne faldet.

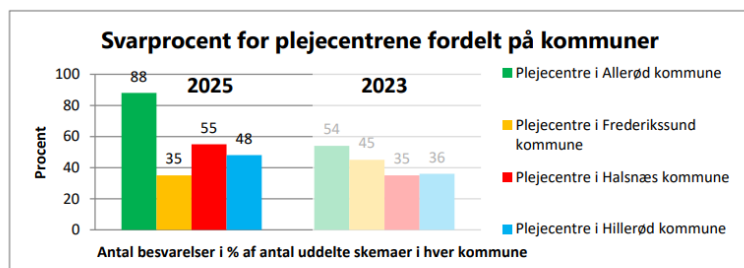


Fig. 2. Svarprocenten for plejecentre i de enkelte kommuner 2025 og 2023

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:

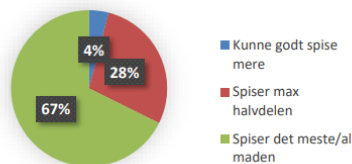
- Gøre madpakkerne til et strategisk fokusområde, som skal udvikles på i de kommende år. Vi vil lave en kvalitativ undersøgelse af tilfredsheden med madpakkerne og herigennem undersøge, hvad der ligger til grund for den mindre tilfredshed med madpakkerne. Det kunne fx være ved at få en projektmedarbejder til at kontakte og lave kvalitative interviews med (nogle af) de borgere, som bestiller madpakker
- 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.

Hvor meget spiser de hjemmeboende af maden?



Generel tilfredshed med kødets mørhed (Normalkost)

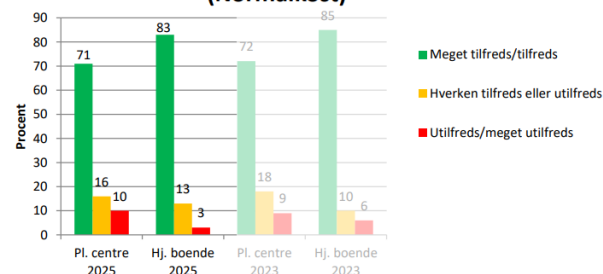


Fig. 11. Den generelle tilfredshed med kødets mørhed (Normalkost). Hjemmeboende borgere er 12 procentpoint mere tilfredse end plejecenterbeboere med kødets mørhed i 2025.

Ønsker til maden, plejecentre, på tværs af køn

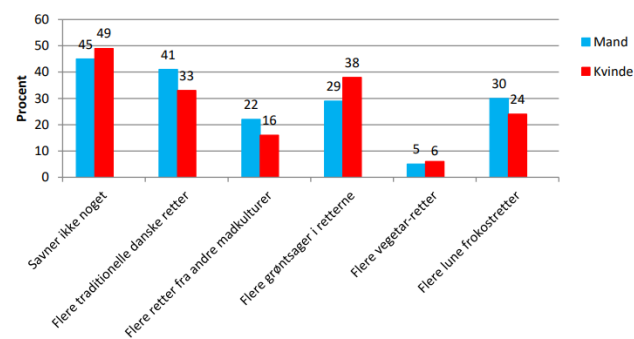


Fig. 22. Ønsker til maden hos plejecenterbeboere fordelt på køn. Flest mandlige beboere ønsker flere traditionelle danske retter, flere udenlandske retter samt flere lune frokostretter. 49% af de kvindelige beboere savner ikke noget, og 38% ønsker flere grøntsager i retterne.

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.

I 2025 gik det gamle smagspanel af, og et nyt valgt ind i forbindelse med valget regions- og kommunalvalget i 2025. Vi glæder os til at byde det nye panel velkommen i 2026.

Målsætninger for de kommende år

Der er blevet et smagskommisorium til det nye smagspanel, hvor de bl.a. bliver undervist i smagning af vores retter. På denne måde ensretter vi deres tilgang til vores smagsprøver.



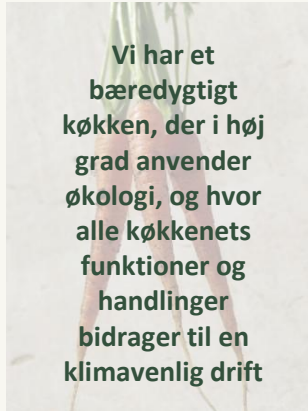
Strategisk fokusområder for 2026

Afslutningsvis vil ESG rapporten gennemgå de strategiske fokusområder, som MAD til hver DAG arbejder med i 2026. Fokusområderne arbejder vi både løbende med i hverdagen og via projekter som "Madhåndværk".

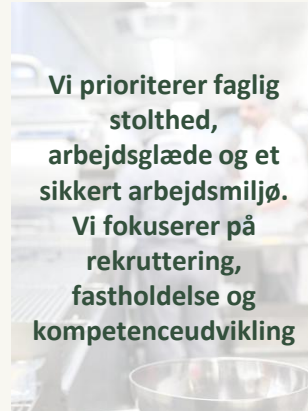
Strategisk fokusområder:



Vi leverer smagsfulde mad- og måltidsoplevelser med den rette ernæring



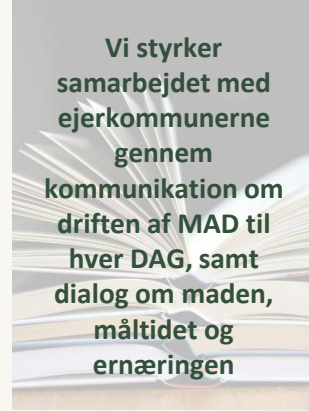
Vi har et bæredygtigt køkken, der i høj grad anvender økologi, og hvor alle køkkenets funktioner og handlinger bidrager til en klimavenlig drift



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, 2026 - Handleplan

SMAG:

Vi vil sætte større fokus på smag og tilsmagning.

- Alle medarbejdere skal gennemføre et kursus i grundsmage og tilsmagning af maden.
- Vi vil uddanne min. to af vores køkkenfaglige til smagsambassadører. De skal fungere som spydspids for den gode smag.
- Vi finder de bedste plancher over de forskellige grundsmage, som hænges op ude i køkkenet til inspiration.
- Vi søger inspiration fra kollegakøkkener, evaluerer og videreudvikler vores smagsvurderingsskemaer.
- Alle smagsvurderingerne drøftes på udviklingsmøderne.
- Alt smagsarbejde beskrives i vores kvalitetsdokument "Kodex for SMAG" for at sikre mad af høj kulinarisk kvalitet.

SMAGSPANEL:

Vi vil:

- Uddanne smagspanelet i grundsmagene således, at de bliver bedre kvalificeret til at smage på maden.
- Udarbejde et kommissorium for smagspanelet for at sikre et gensidigt forpligtende og inddragende samarbejde.



**Vi leverer
smagsfulde mad-
og
måltidsoplevelser
med den rette
ernæring**

Strategisk fokusområde 1, 2026 - Handleplan

GODE RÅVARER:

Vi vil:

- 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.
- Indkøbe en grøntsagssnitter.
- Udvikle vores retter med flere grøntsager, så smagsretningen bidrager til den samlede menus kulinariske kvalitet.
- Nedbringe mængden af kød i vores retter med 10 gram for at få penge til mere økologi, dyrevelfærd og kvalitet.
- Anvende danske, økologiske bælgrugter til at proteinberige maden (kartoffelmos, kager, brød, fars, pålægssalater m.)

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.
- Indsamle viden fra andre storkøkkener for at lade os inspirere af deres praksis. (løbende)
- Reducere antallet af retter med okse, kalv og lam. I 2026 arbejder vi med at reducere hyppigheden af okse/kalv på vores menuplaner. Derudover sænkes mængden med ca. 10 g på kød i vores hovedretter.
- Producere flere hjemmelavede retter til gratinkost og på den måde reducere indkøb af færdigretter med 25% (grønt og kød) (2026)



Strategisk fokusområde 1, 2026 - Handleplan

KOSTANSVARLIGE:

Vi vil:

- Styrke samarbejdet med de kostansvarlige og inddrage dem i køkkenets udviklingsarbejde. (løbende)
- Bruge de kostansvarlige som rådgivere og ambassadører for MTHD. (løbende)
- Motivere kommunerne til at udpege flere kostansvarlige. (2026)
- Udarbejde et introduktionsprogram for MTHD for nye kostansvarlige. (2026)
- Udarbejde et kommissorium for samarbejdet med de kostansvarlige for at sikre et gensidigt forpligtende og inddragende samarbejde. (2026)
- 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:

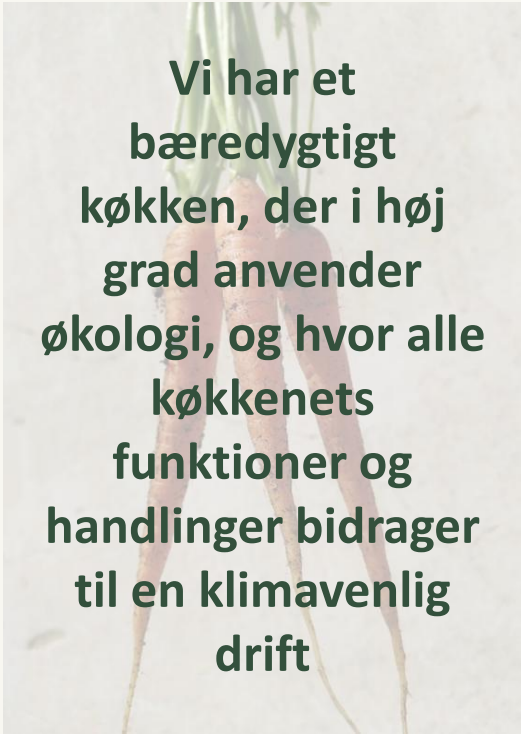
Vi vil udarbejde en kampagne for Måltidshåndbogen i samarbejde med de kostansvarlige (2026) og for MinMåltidshåndbog i samarbejde med smagspanelet. (2026)

DIALOG om maden:

Vi vil undersøge, udarbejde og implementere en procedure for vurdering af vores mad, som kan udfyldes af de ældre og plejecentre. (2026)



Strategisk fokusområde 2, 2026 - 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. (2026).
- Arbejde os hen imod udelukkende at købe svanemærkede rengøringsprodukter. (2026)
- Øge andelen af lokale råvarer med baseline 2025. Lokale råvarer definere vi bl.a. som danske råvarer. (2027)

ØKOLOGI:

Vi vil:

- Udarbejde indkøbsanalyser med henblik på at blive mere klimavenlige og økologiske. (2026)
- Vi anvender så vidt muligt MSC-mærket fisk og velfærdsfjerkræ. (2026)

DATA:

Vi vil:

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

Strategisk fokusområde 3, 2026 - Handleplan

TRIVSEL:

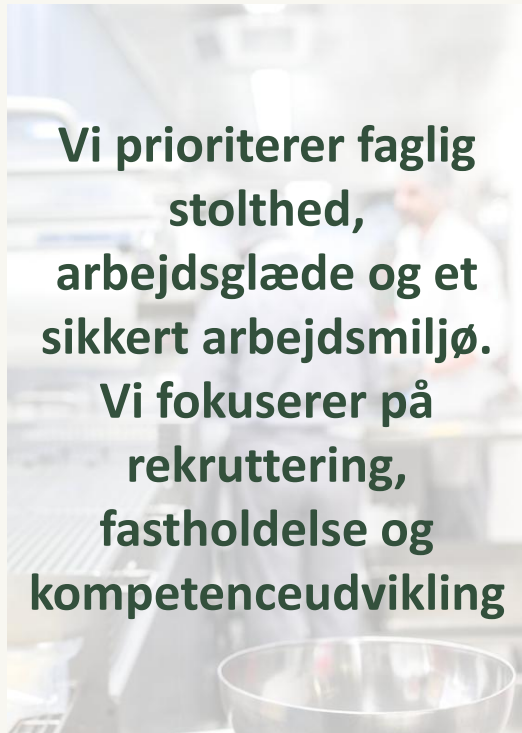
Vi vil:

- Have et sygefravær, der er under gennemsnittet for det kommunale område
- Afholde temamøde i MED om indsatser for den gode trivsel og have et dagligt, tydelig ledelsesfokus på at sikre den gode tone fra morgenstunden til dagens slutning.
- Fastholde antallet af medarbejdere, der er ansat på særlige vilkår. (løbende)
- Arbejder målrettet med anerkendende ledelse og fortsat efterleve vores leveregler, herunder skal vi fortsat bruge vores "Motto" og vores værdier. (løbende).
- Sørge for, at der tilbydes sociale arrangementer for alle, og indføre en trivselsambassadør, der har det fokus (løbende)

UDVIKLING:

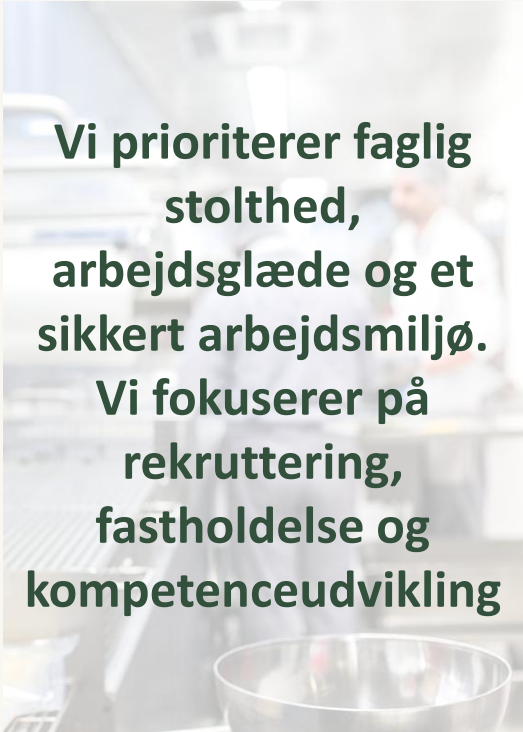
Vi vil:

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



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

Strategisk fokusområde 3, 2026 - Handleplan



Vi prioriterer faglig stolthed, arbejdsglæde og et sikkert arbejdsmiljø.

Vi fokuserer på rekruttering, fastholdelse og kompetenceudvikling

ELEVER:

Vi vil:

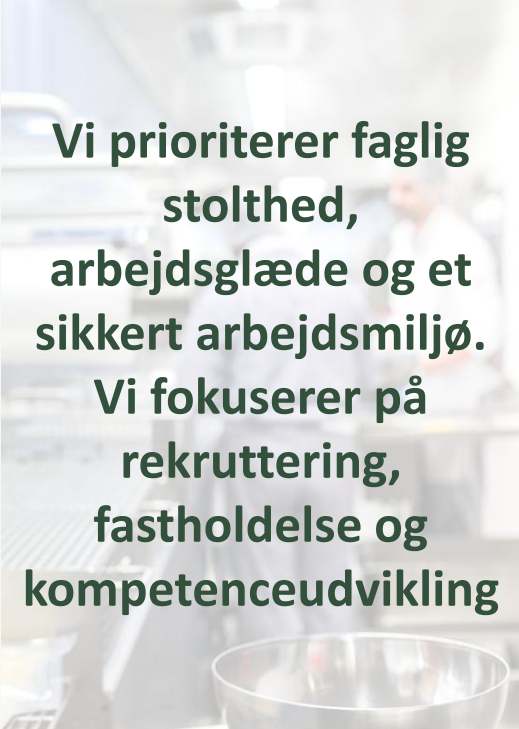
- Har minimum to ernæringsassistentelever ansat. (løbende)
- Vil udarbejde en elevbog med tjeklister over alle afdelingerne (a la den vi har til nye medarbejdere) samt et nedskrevet overblik over, hvem der gør hvad og hvornår med eleverne.
- Tilbyder kommende ernæringsassistentelever to eksterne kurser/temadage efter eget ønske i deres elevtid. (løbende)
- Udvikler vores elevplaner, så eleverne får administrativ indsigt i starten af uddannelsen.
- Vi skal udarbejde plan for hvordan vi kan være mere synlige for dermed nemmere at kunne rekruttere elever fremover.

ANSÆTTELSE OG FRATRÆDELSE:

Vi vil:

- Nedbringe personaleomsætningen med 10 % i 2026.
- Beskrive og implementere buddy-funktionen for nye medarbejdere.

Strategisk fokusområde 3, 2026 - 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. (løbende)
- Minimere pakkefejl.
- Have skabt mere forståelse for hinandens arbejde.

KØKKENETS FREMTID:

Vi skal:

- I 2026 opkøbe matriklerne Lokesvej 12 og 14.
- Investere i de fysiske rammer som kan forbedre arbejdsmiljøforholdene. Beløb afsat ca. 7 mio.
- Analyse og vurdering af det fremtidige og langsigtede kapacitetsbehov.

Strategisk fokusområde 4, 2026 - Handleplan



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, der er fast i menuplanen – derved optimere vi vores drift.
- Tænke "ude fra og ind", når vi laver ændringer. Vi har kundernes behov i fokus og tænker altid "Hvad siger Hr. Hansen".

MADSPILD:

Vi vil:

- Reducere madspild med 30% med baseline 2026.
- Reducere emballagespild i hele køkkenet med 10% med baseline 2025. Reducere madspild fra personalemad med 30%.

KOLDT KØKKEN:

Vi vil:

- Have mere egenproduktion.
- Have udviklingsforløb omkring sortiment, holdbarheden på madpakkerne og flere lune retter, som bl.a. kan være med til at forlænge holdbarheden.
- Have egenproduceret leverpostej eller andre produkter for at få bedre holdbarhed.

Strategisk fokusområde 4, 2026 - Handleplan



BAGER:

Vi vil:

- Udvikle på kage- og brødsortimentet, så det bliver billigere og mere saftige kager og brød med 20 % bælgfrugter.
- Analysere hele sortimentet i bageren med henblik på indkøb og produktionsflow.

PAK:

Vi vil:

- Kompetenceudvikle medarbejdere i pakkeriet til at kunne varetage de fleste funktioner/pladser i pak.

PLUKLAGERET:

Vi vil:

- Nedbringe antallet af plukkefejl med 40%.
- Undersøge, om vi kan bruge virtuelle/AI briller til at pakke efter (Hvad gør de andre steder? Fx Nemlig.com).
- Undersøge muligheder for scanning i pluk.

Strategisk fokusområde 4, 2026 - Handleplan



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.?
- Afsøgning af markedet ift. transport uden fossile brændstoffer.

TEKNISK AFDELING:

- Vi vil evt. ansætte en ny serviceleder, der kan varetage flere funktioner, særligt med henblik på bygningen. Kenneth er mest på maskinerne.

Strategisk fokusområde 4, 2026 - Handleplan



ADMINISTRATION:

Vi vil:

- Analysere, hvordan vi kan anvende AI for at optimere vores adm. opgaver fx til diætarbejdet, referater (TEAM's møde) og kreditorer.
- Udarbejdelse af plan for oprydning, LEAN. (Der skal ryddes meget mere op alle steder)
- Anvende One-Note i hele administrationen på kryds og på tværs.
- Se på mulighederne for at arbejde med fladskærme i hele køkkenet

Strategisk fokusområde 5, 2026 - 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.
- 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 forretningsordenen.
- Udgive mail med "Nyt fra Direktøren" til direktører og chefer og bestyrelse minimum 10 gange om året

INTERNT SAMARBEJDE:

Vi vil:

- Tilbyde onlineundervisning for plejepersonale i fx ernæring, madbestilling, måltidsrammer, diæter. Tjekke om der er noget, som er udviklet-

Strategisk fokusområde 5, 2026 - 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.
- Rette vores hjemmeside mod borgere og plejehjem både i tekst og layout.
- Udvikle på vores layout til blandt andet vores hjemmeside/SOME, PowerPoint, ESG, Vision/Mission m.m.

SOME:

Vi skal:

- Være proaktiv i forhold til presseomtale fx på at kommentere opslag i grupper på FB.
- Øge antallet af følgere på Facebook og 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”!

MAD til hver DAG I/S

CVR-nummer: 34161526

Lokesvej 12, 3400 Hillerød

Driftschef Helle Thyge