



Institutionsaftale for Mad & Måltider



Gældende fra: 1. januar 2026

1. Indledning	3
2. Grundoplysninger.....	3
2.1 Institutionstype, antal pladser og lovgrundlag.....	3
2.2 Ledelse og medarbejdere.....	4
3. Rammerne for Social & Sundheds arbejde.....	5
3.1 Politiske målsætninger	5
3.2 Kerneopgave	6
3.3 Politiske effektmål.....	6
4. Kvalitets- og udviklingsmål.....	7
4.1 Styring	7
4.2 Kvalitet	8
4.3 Ledelse	9
4.4 Rehabilitering som læring	12
4.5 Rekruttering, fastholdelse og fremmøde	14
4.6 Kompetencer	15
4.7 Trivsel	17
4.8 Velfærdsteknologi og digitale løsninger	17
4.9 Bæredygtighed.....	19
5. Økonomi og aktivitetsmål	21
5.1 Aktivitetsmål	21
5.2 Budget	22
5.3 Aktivitetsmål kantiner	23
5.4 Budget.....	24
6. Underskrifter	26

1. Indledning

Formålet med udarbejdelsen og indgåelsen af institutionsaftalen er at understøtte en styreform i Aabenraa Kommune, hvor central styring kombineres med decentral ledelse.

Institutionsaftalen omsætter Aabenraa Kommunes udviklingsplan samt politikker på ældre-, handicap- og sundhedsområdet og Social & Sundheds kerneopgave til beskrivelse af og aftale om rammer, mål og aktiviteter i 2026.

Aftalen indgås mellem Karen Storgaard Larsen, direktør for Social & Sundhed og Randi Bendix Keller Mortensen, lederen af Mad & Måltider. Ansvar for den løbende opfølgning på institutionsaftalen er uddelegeret til afdelingschef Christian Schrøder. Ultimo juni gennemføres opfølgings-dialogmøder mellem direktøren for Social & Sundhed og afdelingschef Christian Schrøder. på baggrund af midtvejsopfølgningsrapporter for de enkelte driftsafdelinger.

Aftalen træder i kraft 1. januar 2026.

2. Grundoplysninger

2.1 Institutionstype, antal pladser og lovgrundlag

Mad og Måltider er det kommunale madtilbud til hjemmeboende ældre og borgere på plejehjem samt enkelte bosteder. Derudover står Mad & Måltider for drift af tre rådhuskantiner.

Mad & Måltider består af et produktionskøkken og ni modtagerkøkkener placeret på plejehjemmene og på Rehabiliterings- og Korttidscenteret. Der produceres i alt til ca. 1.100 brugere dagligt, hvor kerneydelsen er til ældre under paragraf 83 i serviceloven. Derudover produceres til Center for Hjerneskode og Beskæftigelse og Tinglev, bostedet Mejerihaven, cafeer på plejehjem, arrangementer, interne og eksterne mødeaktiviteter og til kantinebespisning.

Navn	Adresse	Lovgrundlag for primær ydelse	Antal borgere/ pladser
Madservice	Produktionskøkken	Serviceloven § 83, Ældreloven § 13	Ca. 650 - 680
Plejehjem	Modtagerkøkkener	Serviceloven § 83, Ældreloven § 14	349
ROK	Modtagerkøkken	Serviceloven § 83	26
Center for Hjerneskode & Beskæftigelse	Produktionskøkken	Serviceloven § 83	24
Bo & Aktivitet (Mejerihaven)	Produktionskøkken og modtagerkøkken	Serviceloven § 83	5
Øvrig produktion (Cafe, intern og ekstern mødeaktivitet m.v.)	Produktionskøkken og modtagerkøkkener		
Kantinedrift	Rådhuset		Ca. 400 brugere
Kantinedrift	Kallemosen		Ca. 200 brugere
Kantinedrift	Tinglev Rådhus		Ca. 100 brugere

2.2 Ledelse og medarbejdere

- **Centerleder:**

Randi Bendix Keller Mortensen – centerleder

Tlf. 73767734 / 51141592

E-mail: rbm@aabenraa.dk

- **Driftsledere:**

Glenn Sean Mitchell – driftsleder for produktionskøkken og madudbringning

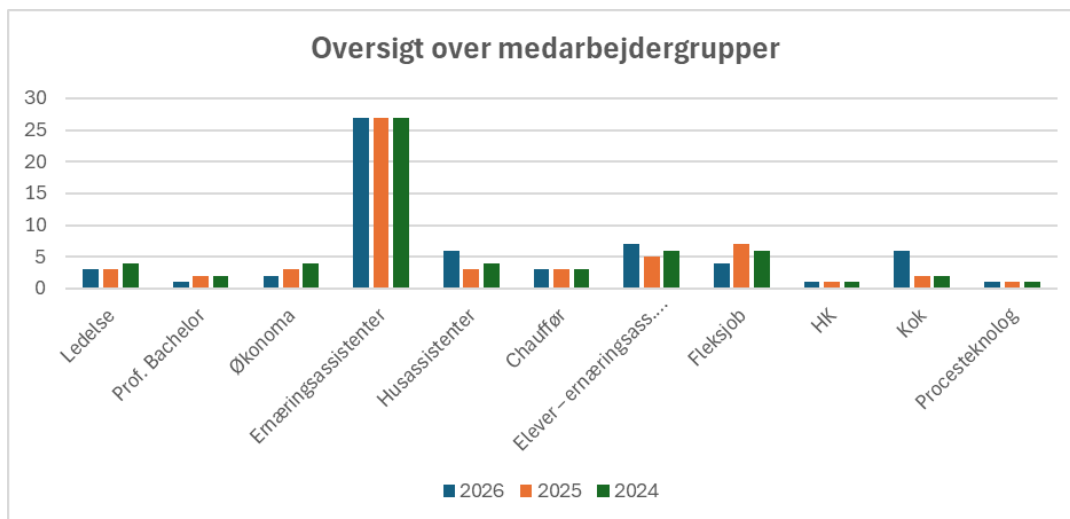
Tlf. 20355939

E-mail: gsmi@aabenraa.dk

- Steffen von Weiss – driftsleder for modtagerkøkkener og kantinen

Tlf. 73768751

E-mail: svo@aabenraa.dk



Oversigt over medarbejdergrupper	2026	2025	2024
Ledelse	3	3	4
Prof. Bachelor	1	2	2
Økonoma	2	3	4
Ernæringsassistenter	27	27	27
Husassistenter	6	3	4
Chauffør	3	3	3
Elever – ernæringsass. Og Cater	7	5	6
Fleksjob	4	7	6
HK	1	1	1
Kok	6	2	2
Procesteknolog	1	1	1
I alt	61	57	60

3. Rammerne for Social & Sundheds arbejde

I dette afsnit gøres rede for det, der sætter rammerne for alt arbejde i Social & Sundhed. Der lægges ud med den politiske målsætninger på nationalt plan, som gælder for alle kommuner, dernæst kommer de politiske målsætninger i politikker og politisk godkendte strategier og temahandleplaner gældende for Aabenraa Kommune.

3.1 Politiske målsætninger

3.1.1 Nationale politiske målsætninger

Nationalpolitiske beslutninger sætter retning for vores arbejde på social- og sundhedsområdet. Det kan for eksempel være nationale reformer, aftaler eller handleplaner, hvor et flertal af politikerne i Folketinget sætter en retning for, hvordan vi skal arbejde i kommunerne.

I overgangen mellem 2025 og 2026 er der flere større reformer og aftaler i spil, som får indflydelse på, hvad de enkelte centre skal arbejde med i 2026:

- Sundhedsreform, som implementeres via forskellige lovpakker i løbet af 2025 og 2026, herunder flytning af opgaver fra kommunerne til regionerne pr. 1. januar 2027.
- Ældreformen, som blandt andet udmøntes i en ny ældrelov, er trådt i kraft den 1. juli 2025
- Rammeaftale på handicapområdet, som indeholder en række initiativer, som forventes implementeret i lovgivningen i 2024-2026
- Aftale om en samlet 10-årsplan for psykiatrien 2020-2030 fra 2025.

Reformerne kan få indflydelse på de kvalitets- og udviklingsmål som aftales for 2026.

3.1.2 Målsætninger i lokale politikker

Social & Sundhed arbejder med udgangspunkt i politiske målsætninger beskrevet i

- [Det Gode Liv - Udviklingsstrategi 2035](#)
- [Sundhedspolitikken - Sundt liv i trivsel](#)
- [Ældre- og værdighedspolitikken - Det gode ældre liv](#)
- [Handicappolitikken - Lige muligheder og trivsel](#)

3.1.3 Målsætninger i strategier

Social & Sundhed arbejder også med udgangspunkt i en række politisk godkendte strategier:

- [Strategi for udvikling af bosteder i Aabenraa Kommune 2025-2035](#)
- [Plejeboliganalyse af det fremtidige behov](#)
- [Demensstrategi 2026-2030](#)
- [Velfærdsteknologistrategi 2025-2030 - En hverdag med teknologi](#)
- [Strategi for samarbejde med pårørende.](#)
- [Strategi for Det Gode Liv i Det Nære Sundhedsvæsen.](#)
- [Strategi for arbejdet med socialt udsatte borgere i Aabenraa Kommune](#)

3.1.4 Temahandleplaner

Temahandleplanerne udspringer fra Aabenraa Kommunes "Sundhedspolitik – Sundt liv i trivsel". For at sikre realisering af sundhedspolitikens vision og målsætninger skal forvaltningerne arbejde med tværgående temahandleplaner, der inden for afgrænsede temaer nedbryder sundhedspolitikens fokusområder til mål og indsatser samt angiver en tidsramme og fordeling af arbejdet.

- [Temahandleplan for mental sundhed 2025-2027.](#)
- [Temahandleplan for rusmidler 2025-2026.](#)
- [Temahandleplan for kost 2025-2027.](#)
- [Temahandleplan for hygiejne 2024-2026.](#)
- [Temahandleplan for nikotin 2026-2028](#)
- [Temahandleplan for fysisk aktivitet 2026-2028](#)

3.2 Kerneopgave

Med afsæt i ovenstående politiske målsætninger målrettes alle handlinger i Social & Sundhed den fælles kerneopgave "Sundhed – Mestring – Fællesskabelse" med henblik på at understøtte borgernes gode liv, hvor færrest mulige borgere får og har behov for hjælp fra kommunen. Kerneopgaven består i "at understøtte borgerens sundhed, evne til at mestre eget liv og ønske om at deltage i sociale fællesskaber".

Ved **sundhed** forstår vi både det at være i en tilstand af fysisk, mentalt og socialt velvære (WHO) og fravær af sygdom. Sundhed betragtes desuden som en grundressource hos borgeren. Ved **mestring** forstår vi selvhjulpenhed og evnen til at håndtere hverdagens opgaver og udfordringer. Ved **fællesskabelse** forstår vi tre ting: Deltagelse i sociale fællesskaber, som fremmer meningsfuldhed og livskvalitet i tilværelsen, det nære fællesskab med det personlige netværk og andre ressourcepersoner i borgerens omgivelser, som fremmer uafhængighed af hjælp fra kommunen og endelig samarbejdet mellem borger og medarbejdere i forbindelse med indsatser, som fremmer den positive udvikling hos borgeren.

Alle borgerrettede indsatser er baseret på en sundhedsfremmende og **rehabiliterende tilgang med et læringsfokus**. Det betyder, at der altid tages udgangspunkt i at udvikle borgernes egne kompetencer via læring og dermed muligheden for at kunne selv. Dette gælder uanset, om der er tale om en kort afgrænset indsats, en midlertidig indsats eller en varig indsats.

3.3 Politiske effektmål

Med udgangspunkt i ovenstående politiske målsætninger og kerneopgaven har de politiske udvalg besluttet, at der skal arbejdes med nedenstående effektmål:

- **Flere sunde borgere**, uanset uddannelse, tilknytning til arbejdsmarkedet, sociale og økonomiske forhold
- Flere borgere er **fysisk sunde og trives**
- Flere borgere opnår og besvarer en **god mental sundhed**
- Færre borgere ryger, så **færre bliver syge af tobaksrøg**
- Flere børn opbygger **sunde vaner**
- Flere borgere bliver **mere selvhjulpne**
- Flere borgere lever et **værdigt liv på plejehjem**
- Flere borgere oplever øget **tryghed i plejen**
- Flere borgere med demens oplever øget **trivsel og livskvalitet**
- Færre borgere føler sig **ensomme**
- Flere borgere har **meningsfyldt beskæftigelse**
- Flere borgere oplever at have tillid til **inddragelse og samarbejde**
- Flere borgere opretholder en **velfungerende hverdag trods misbrugsproblematikker**

4. Kvalitets- og udviklingsmål

Kvalitets- og udviklingsmålene er centreret om de organisatoriske forudsætninger, der skal til for at lykkes med det borgerrettede arbejde og dermed opnå effektmålene.

Kvalitets- og udviklingsmålene dækker derfor en række indsatsområder: Styring, kvalitet, ledelse, rekruttering, fastholdelse og fremmøde, kompetencer, trivsel, velfærdsteknologi og digitale løsninger samt bæredygtighed.

4.1 Styring

Mål nr. 01	Handlemuligheder
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Mad & Måltider vil i første kvartal 2026 i samarbejde med Visitation & Understøttelse beskrive, hvordan de, som en del af Social & Sundheds lokale beredskab i forhold til Budget 2027, via bl.a. effektivisering og optimering af arbejdsgange vil finde handlemuligheder svarende til 2 % af enhedens samlede budget, dvs. både den aktivitetsbestemte og den ikke-aktivitetsbestemte del af budgettet. Der efterspørges forslag til handlemuligheder, der sikrer opgaveløsningen på en mindre indgribende måde for borgeren. Handlemulighederne skal understøtte • mere midlertidig hjælp frem for varig hjælp • flere gruppetilbud frem for individuel hjælp • borgeren kommer til støtten fremfor at støtten kommer til borgeren og • tværgående opgaveløsning. Det lokale MED-system kan med fordel inddrages i arbejdet med at finde handlemuligheder. De foreslåede handlemuligheder skal være forslag til • Effektivisering og optimering inden for rammerne af det politisk fastsatte serviceniveau • Prioritering af visse opgaver frem for andre inden for rammerne af det politiske fastsatte serviceniveau eller • Reduktion af serviceniveauet.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Dokumentationen af målopfyldelse består i den aftalestyrede enheds eventuelle bidrag til handlemuligheder 2027 i Social- og Seniorudvalgets eller Sundheds- og Forebyggelsesudvalgets budgetforslag.

4.2 Kvalitet

Mål nr. 02	Lokalt mål om kvalitet – omlægning af produktionen på produktionskøkkenet
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Mad & Måltider gennemfører i 2026 en arbejdsgangsanalyse med følgende formål: • Kortlægge og vurdere alle arbejdsgange i både det varme og kolde køkken for at identificere styrker og svagheder • Ud fra vurderingen, optimere arbejdsgange så øget efterspørgsel kan udføres med nuværende bemanding. • Fastholde optimerede arbejdsgange i opvask og køkken, der blev gennemført i 2025.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Pr. 1. august 2026 forventes arbejdsgangsanalysen at være gennemført og optimerede arbejdsgange er implementeret senest ved udgangen af oktober 2026.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej

Mål nr. 03	Lokalt mål om kvalitet – Levering af skolemad til Kliplev Skole
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Mad & Måltider vil i 2026 sikre en velfungerende skolemadsordning for Kliplev Skole (0.-3. klasse) som en del af den nationale forsøgsordning etableret af Børne- og Undervisningsministeriet, der løber fra skoleåret 2025/2026 til første halvdel af 2028/2029. Målet er: • At levere mad én gang ugentligt til ca. 80 elever og 4 lærere. Den ugentlige levering dækker ugens fem hverdage. • At opnå en tilslutning på minimum 50 elever pr. levering. • Maden leveres efter Fødevarestyrelsens anbefalinger for skolemad. • At skabe erfaringer med organisering og logistik, som kan bruges til evaluering af ordningen.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	• Antallet af tilmeldte elever pr. levering registreres månedligt af skolen og indrapporteres til Mad & Måltider. • Ved udgangen af 2026 foreligger en statusrapport med data for tilslutning og eventuelle justeringer.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Ja, samarbejde med Kliplev skole

Mål nr. 04	Lokalt mål om kvalitet – Indsats målrettet dysfagi
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Dysfagi er en samlet betegnelse for problemer med at tygge og synke kost, hvilket kan have store ernæringsmæssige konsekvenser, samt øge risikoen for lungebetændelse. Derfor er det vigtigt, at kosten til borgere ramt af dysfagi imødekommer den enkeltes behov og udfordringer. Dette mål er videreført fra 2025, da vi ikke kom i gang målet Derfor vil Mad & Måltider i 2026 arbejde med konsistensen af kosten, samt det visuelle udtryk af den varme mad, for at: • Sikre den rette konsistens til hhv. blød, gratin og cremet konsistens, • Sikre at det er den rette mængde i bakken af kartoffelmos, sovs, kød og grøntsager, • Borgerne kan se hvilken grøntsager der i bakken, • Borgerne kan se hvilken kødkomponenter der er i bakken. Dette arbejde lægger sig op ad kommunens kvalitetsstandard for madservice, der definerer rammerne for portionsstørrelser.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	• I udgangen af august 2026 er der udviklet koncept for kød og grøntsager i bakkerne. • Ved udgangen af 2026 er der udarbejdet koncept for mængder og konsistenser.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej

4.3 Ledelse

Reformstorm, frisættelse og helhed. Disse år præges af lovændringer og reformer på de fleste kommunale opgaveområder. Frisættelse og deregulering er et gennemgående element i mange af lovændringerne. Samtidig forventes det, at reformerne kan skabe større sammenhæng for borgerne, ikke mindst for de borgere, der møder det offentlige i flere opgavesøjler på samme tid. Derfor skal kommunerne omstille og udvikle hele opgavekompasset. Der skal gennemføres faglige forandringer, og det skal ske på en måde, så der skabes større fagligt handlerum gennem frisættelse og løsninger, der hænger bedre sammen på tværs af fagsøjlerne.

Det kræver mere og anderledes faglig ledelse. Derfor skal der i 2026 arbejdes med nedenstående to mål i alle centre.

Mål nr. 05	Lokalt mål om forankring af Aabenraa Kommunes nye ledelsesgrundlag – temadag med drøftelser på tværs
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Mad & Måltider vil i 2026 arbejde med implementering af Aabenraa Kommunes nye ledelsesgrundlag. Ledelsesgrundlaget har følgende fokusområder: • Vi sætter fælles retning og skaber mening • Vi er ambitiøse og opnår resultater • Vi leder med fokus på nærvær, ansvar og respekt • Vi tager økonomisk ansvar med blik for helheden.

	Konkret vil centerleder og driftsledere deltage i tværgående drøftelser af dilemmaer i ledelsesgrundlaget på den halve temadag, som Sundhedschefen arrangerer i 2. kvartal 2026, og hvor en ledelseskonsulent fra Personaleafdelingen bidrager med facilitering. Derudover vil centerleder deltage i den opfølgning på drøftelserne på temadagen, som der reserveres en time til på ledermødet i Sundhed i oktober eller november måned. Her vil der blive gjort status på graden af forankring af ledelsesgrundlaget og vurderet, om lederne i Sundhed anbefaler, at målet om forankring af ledelsesgrundlaget skal indgå i institutionsaftalerne for 2027 eller ej.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målopfyldelsen dokumenteres via opfølgningsnotat fra den halve temadag samt via en mundtlig tilbagemelding fra centerlederne i Sundhed på det møde i Centerlederforum, hvor der er mulighed for at give input til chefgruppens foreløbige overvejelser om målemner i det kommende år.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Ja, det kræver samarbejde med de andre centerområder i Sundhed og det er drøftet og aftalt.

Mål nr. 06	Lokalt mål om mere faglig ledelse
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Mad & Måltider vil i 2026 iværksætte indsatser, der styrker, faglig ledelse og sikrer kvalitet i forhold til diætetik og egenkontrol. Dette sker ved: • Etablering af et fælles fagligt mindset i forhold til diætetik og egenkontrol. • Oplæring af nye medarbejdergrupper med kulinariske kompetencer i diætetik og egenkontrol, herunder tæt opfølgning i daglig drift. • Involvering af ledere og medarbejdere i udviklingen af styringsværktøjer og dokumentationskrav, der understøtter faglig ledelse. • Kompetenceudvikling af ledere i forhold til nyt ledelsesgrundlag
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Kompetencetest: Der gennemføres test i diætetik og egenkontrol for at sikre, at de nødvendige kompetencer er tilegnet og forstået af de nye medarbejdergrupper. Erfaringsdeling: I 2026 etableres en stafetordning på 3 af de 5 møder i Centerlederforum, hvor én eller flere centerledere præsenterer deres valgte indsats under målet som inspiration for de øvrige ledere.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej

Mål nr. 07	Lokalt mål om Mad & Måltiders rolle i forhold til ældrelov
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	I løbet af 1. halvår vil Mad & Måltider i samarbejde med Visitation & Understøttelse udarbejde notat om Mad & Måltiders rolle i forhold til helhedsplejen. Notat skal danne baggrund for at styregruppen skal træffe beslutning om målsætninger. Notatet skal omfatte: • Opgaver, herunder f.eks. ernæringsvejledning, • Afklaring omkring finansiering af opgaveløsning. Ernæringsvejledning er altid væsentligt særligt ved bl.a. opstart af borgere, underernæring, sygdom, operation og diæter. Ældreloven sigter mod at skabe en ældrepleje, der er præget af livsglæde, selvhjulpenhed og tid til omsorg og nærvær. Ernæring har her en væsentlig betydning. For at borgere kan deltage i rehabiliterende forløb, opnå livskvalitet og sikre fysisk og psykisk velbefindende er ernæring væsentlig, hvorfor Mad og Måltider skal have en mere fremtrædende rolle ved tværfaglige møder i hjemmet. Handling: Leverandører af helhedspleje samt Mad og Måltider orienteres via Nexus opgave fra Visitation og understøttelse, når dette vurderes relevant i forhold til den konkrete borger. Leverandører af helhedspleje og Mad & Måltiders kostkonsulent har derefter ansvar for at etablere et fælles opstartsmøde. HoS orienteres via opgaver om opstartsmøder i hjemmet, hvor der er valgt mad fra Mad og Måltider og hvor det vurderes som relevant eller hvor ernæring ses som et væsentligt punkt indkalder HoS Mad & Måltider kostkonsulent til opstartsmøde.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Ved udgangen af 2. kvartal har styregruppen truffet beslutning om målsætninger for Mad & Måltider i forbindelse med ældreloven. Ved udgangen af 3. kvartal 2026 trækkes data på hvor mange opstartsmøder Mad & Måltider har deltaget i holdt op i mod hvor mange opgaver Leverandører af helhedspleje har modtaget Der kan måles på hvor mange opstartsmøder Mad og Måltider har deltaget i.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Visitation & Understøttelse Leverandører af helhedspleje som arrangerer opstartsmøder

4.4 Rehabilitering som læring

I Aabenraa Kommune arbejder vi for, at alle borgere kan leve det gode liv. Det gode liv er at være fri til at kunne selv.

I Aabenraa vil vi med en rehabiliterende tilgang være med til at skabe rammerne for det gode liv hos borgerne. Når vi rehabiliterer, har vi bl.a. fokus på at lære eller genlære borgeren kompetencer til at mestre det liv, de har fået med en nedsat funktion.

Vi kalder det rehabilitering som læring - fordi det afgørende er, at kommunens borgere igennem os får støtte til at generhverve så mange tabte evner som muligt, og bliver frie til at skabe det gode liv for sig selv.

Som medarbejder skal du i samarbejde med borgere, kolleger i hele organisationen og borgerens nærmiljø være med til, at borgeren bliver i stand til at leve det gode liv, så selvstændigt som muligt.

Kommunens opgave er at understøtte, at borgerne er sunde, kan mestre det frie liv, de ønsker, og har mulighed for fællesskab med hinanden. Du skal være imødekommende og turde tænke nye veje for samarbejde og måden at arbejde på.

Mål nr. 08	Lokalt mål om tværfaglighed og/eller tværorganisatorisk samarbejde – Afprøvning af måltidsfællesskaber for hjemmeboende borgere
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Mad & Måltider, Aktivitet & Forebyggelse og plejehjemmene vil i 2026 samarbejde for at understøtte rehabilitering som læring og/eller faglig ledelse via følgende indsats: • Samarbejde mellem opgaveområder om levering af mad og organisering af fællesspisninger. • Samarbejde med andre centre i Social & Sundhed om opsporing af borgere gennem forebyggende hjemmebesøg, hjemmepleje, sygepleje og demensteam. • Samarbejde med frivilligområdet om rekruttering af frivillige til støtte ved fællesspisninger. Konkret vil vi afprøve kommunalt faciliterede måltidsfællesskaber for hjemmeboende borgere, der er berettiget til madservice, med én ugentlig fællesspisning på fem lokationer fordelt på by- og landområder, på aktivitetscentre og på plejehjem. Afprøvningen skal skabe erfaringer med måltidssituationen som platform for socialt samvær og tidlig opsporing af mistrivsel.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målopfyldelsen dokumenteres via • Registrering af antal afholdte fællesspisninger og deltagere • Statusrapport udarbejdes og fremsendes til orientering i udvalget
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Samarbejde mellem Mad & Måltider, Aktivitet & Forebyggelse og plejehjemmene.

Mål nr. 09	Lokalt mål om rehabilitering som læring – spisesituation på ROK
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Mad & Måltider vil i 2026 arbejde med rehabilitering som læring via følgende indsats: • Udvikling af borgernes egne kompetencer i forhold til spisesituationer og mestringsevne i forhold til måltidssituationen i eget hjem. Konkret er målet at: • Borgerne på ROK skal være selvhjulpne i forhold til spisesituationen, hvor de blandt andet selv kan tage mad i køleskab, samt fastholdelse af evne til selv at kunne håndtere koldt frokostmåltid og mellemmåltider i eget hjem.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målopfyldes dokumenteres gennem stikprøve blandt borgere, der er kommet tilbage til eget hjem i forhold til om de bruger de tillærte kompetencer i dagligdagen.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Rehabiliterings- og Korttidscenter.

4.5 Rekruttering, fastholdelse og fremmøde

Mål nr. 10	Rekruttering, fastholdelse og fremmøde
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Mad & Måltider fortsætter arbejdet med tiltagene i den lokale handleplan for rekruttering, fastholdelse og fremmøde, , og justerer handleplanen i det omfang, det vurderes at være nødvendigt. I forhold til rekruttering er det målet, at Mad & Måltider fortsat kan ansætte faglærte medarbejdere, når stillinger slås op, så andelen af ufaglærte medarbejdere ikke overstiger 20 % i forhold til kompetencesammensætningen. Der gøres opmærksom på at dette er inklusive medarbejdere ansat på særlige vilkår, såsom fleksjobbere. I forhold til fastholdelse er det målet, at: Personaleomsætningen overstiger ikke 17 %. Det gøres ved forebyggende fastholdelsessamtaler og fortsat fokus på god kultur på arbejdspladsen. I forhold til sygefravær* er det målet, at det i 2026 samlet set ikke overstiger 4,5 % for Mad & Måltider inkl. de tre rådhuskantiner. Mad & Måltider vil fortsat have særligt have fokus på at fastholde et lavt niveau at korttidssygefravær (1-3 dage).
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Rekruttering: Der følges op på personalesammensætningen i de enkelte centerlederområder i forbindelse med årsopfølgningen på institutionsaftalen. Fastholdelse: Der følges op på personaleomsætningen i de enkelte centre i forbindelse med årsopfølgningen på institutionsaftalen. Sygefravær: Sygefraværet trækkes af centerlederen og fremgår af Min Portal og består af elementerne § 56 sygdom, delvis § 56 sygdom, arbejdsskade, delvis arbejdsskade, nedsat tjeneste/delvis syg samt sygedage. Der følges op i forbindelse med årsopfølgningen på institutionsaftalen.

4.6 Kompetencer

Strategiske overvejelser om fremtidig kompetencesammensætning

Mad & Måltider leverer i dag mad til beboere på plejehjem, hjemmeboende og brugere af rådhuskantinerne. Der er forsat forventning til, at plejehjemsbeboerne og de hjemmeboendes kostønsker/behov bliver mere individuelle de kommende år. Det skyldes bl.a., at fremtidens madservicekunder er vokset op med andre madvaner og traditioner end nuværende brugere af madservice. Det betyder, at fremtidens brugere vil have forskellige individuelle, ideologiske og kulturelle præferencer i forhold til den mad, de ønsker at bestille. Der vil derfor være vidt forskellige kvalitetskrav til maden, som også kan komme fra pårørende til madservicekunderne. Mad & Måltider skal i fremtiden i stigende grad også tage højde for øgede krav til klimabevidsthed og bæredygtighed. Den grønne omstilling vil formentlig medføre, at flere brugere vil efterspørge mindre kød og alternative proteinkilder. Det kræver, at Mad & Måltider besidder høj faglig viden om ernæringsammensætning og er i stand til at samarbejde med brugerne om deres ønsker til maden. Det forudsætter kompetencer i forhold til rådgivende kommunikation til både brugere og pårørende målrettet den enkeltes behov og ønsker.

Mad & Måltider ønsker at have fokus på de gode kommunikative kompetencer i mødet med borgere og pårørende, så medarbejderne er i stand til at have en god forventningsafstemning omkring den leverede mad og krav og rammer fra den nye ældrelov.

Generelt er Mad & Måltider forpligtet til at overholde gældende ernæringsanbefalinger. Mad & Måltider arbejder kontinuerligt med at tilpasse maden efter madservicekundernes behov og samtidig sikre overholdelse af kostanbefalinger til de forskellige målgrupper f.eks. i forhold til kost til ældre, dysfagi og diabetes m.v.

Kantinebespisningen adskiller sig herfra ved at være et tilbud, som kan til- og fravælges af kommunens medarbejdere i Jobcentret i Kallemosen og på rådhusene i Aabenraa og Tinglev. Erfaringerne fra de første år med kantinedrift peger dog i retning af, at brugerne også her stiller individuelle og højere krav til maden, herunder produktionsform, bæredygtighed m.v.

Mad & Måltider har også fokus på at udvikle medarbejdernes digitale kompetencer, så Mad & Måltider er i stand til at fastholde fokus på kerneopgaven i en tid, hvor der ofte kommer nye digitale løsninger og krav.

For at være gearet til udviklingen, skal Mad & Måltider forholde sig til en stadig mere bredt sammensat målgruppe bestående af:

1. Beboere på plejehjem
 1. De 'gamle' ældre beboere generelt
 2. 'Unge' ældre fx ældre med udviklingshæmning eller senhjerneskade m.v.
 3. Ældre med anden etnisk baggrund end dansk
2. Hjemmeboende madservicekunder
 1. Hjemmeboende som får personlig og praktisk hjælp
 2. Hjemmeboende, som kun har brug for madservice i kortere eller længere perioder
3. Kantinebespisning
 1. Interne medarbejdere
 2. Intern mødeforplejning
 3. Ekstern mødeforplejning herunder politisk betjening

Strategisk kompetenceudvikling og rekruttering

Mad & Måltider vil i det strategiske afsæt for kompetenceudvikling og rekruttering tage højde for feltet mellem stordriftsfordele i produktionen, unikke ønsker til kosten og brugernes bevidsthed om kost, som skal bidrage til sunde og selvhjulpne borgere. Den strategiske kompetenceudvikling af medarbejdergruppen skal understøtte en robust og bæredygtig udvikling og bl.a. anvende nye metoder til at fremme udviklingen af lederpotentiale blandt medarbejdergruppen. Fremtidens medarbejder har mod på og føler sig inspireret til at involvere sig på en måde, der favner bredere end den daglige produktion og vil være med til at forme Mad & Måltider kreativt og nytænkende.

Mad & Måltider vil derfor arbejde strategisk med:

1. Mad som en del af rehabiliteringen så borgerne kan klare sig i eget hjem længere gennem god ernæringsstatus.
2. At bringe kompetencer og viden om kostens betydning for borgeren i spil på tværs af medarbejdere i hjemmeplejen og på plejehjem.
3. Smag og kvalitet som fokusområde på køkkenmøder på plejehjem, som inddrager brugere og pårørende.
4. "Nye ældre borgere" – fælles forståelsesramme og muligheder for at være på forkant med tendenser og efterspørgsel.
5. Løbende tilpasning af kompetenceprofil i forhold til nuværende forventninger til optimal faglig sammensætning i Mad & Måltider.
6. Kantinebespisningen som en strategisk og vigtig faktor i forhold til det fælles ansvar for og brugeradfærd/bestilling/udvikling af mad og ernæring, som er bæredygtig og minimerer madspild mest muligt.

Mad & Måltider vil også fremover have et stort fokus på sikker drift og rette sammensætning af kompetencer. Derfor vil fremtidige ansættelser først og fremmest blive besat med faglærte kompetencer, som sikrer at produktionen altid er økonomisk bæredygtig.

Mad & Måltider skal være opmærksom på udfordringen med at rekruttere faglært køkkenpersonale og samtidig arbejde for at tiltrække faglærte med andre relevante kompetencer. Derudover skal der sikres intern faglig opkvalificering

Mål nr. 11	Kompetenceudviklingsplan for 2026 for Mad & Måltider
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Mad & Måltider vil i 2026 arbejde med følgende kompetenceudviklingstiltag / have fokus på at relevante medarbejdere tilegner sig kompetencer inden for følgende: • Medarbejderne klædes på til at kunne skabe konstruktiv dialog med pårørende og afstemme forventninger. • Faglig opkvalificering: Sikre, at medarbejdernes kompetencer matcher opgavens krav. • Oplæring af elever: Styrke fokus på oplæring og udvikling af deres faglige kompetencer elever i organisationen. • IT-kompetencer: Uddanne medarbejdere i digitale færdigheder gennem skræddersyede interne kurser.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målet er nået, når nedenstående er gennemført: • Individuelt tilpassede kursusforløb. • Målrettede kurser med fokus på IT-kompetencer på individniveau. • Intern undervisning i de faglige kompetencer, der er nødvendige for at løse opgaverne.

Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej
--	-----

4.7 Trivsel

Mål nr. 12	Trivselsundersøgelsen 2026
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	På baggrund af resultaterne i Trivselsundersøgelsen 2024 har Mad & Måltider fastlagt følgende mål for resultatet af Trivselsundersøgelsen 2026. - Parameter 1: At vi har tillid til hinanden på arbejdspladsen, hæves fra 82,9 % til 88 % i 2026. - Parameter 2: At vi hjælper hinanden på arbejdspladsen, hæves fra 90,2 % hæves til 95 % i 2026. Mad & Måltider vil i 2026 gennemføre aktiviteter i overensstemmelse med den handleplan, som de i første halvår 2025 udarbejdede og godkendte i regi af MED-systemet for at nå målet/målene. I 2026 og 2027 vil enheden gennemføre aktiviteter i overensstemmelse med denne handleplan.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Resultaterne i Trivselsundersøgelsen fremgår af den rapport, som den enkelte centerleder modtager i uge 43 2026. Gennemførelse af aktiviteter dokumenteres ved kort beskrivelse i årsopfølgningen.

4.8 Velfærdsteknologi og digitale løsninger

I Social & Sundhed arbejder vi med velfærdsteknologi og digitale løsninger med udgangspunkt i "Velfærdsteknologistrategi 2025-2030 - En hverdag med teknologi". Arbejdet med velfærdsteknologi tager udgangspunkt i tre styrende principper:

1. Teknologi først – Teknologiske løsninger skal i højest mulige grad prioriteres som førstevalget
2. Vi bidrager til fremtidens velfærd – vi arbejder proaktivt med velfærdsteknologi og ønsker at være med til at forme den til gavn for vores borgere og medarbejdere
3. Vi skaber værdi på flere bundlinjer – med velfærdsteknologi vil vi skabe værdi på flere bundlinjer: Borger, medarbejder, ressourcer, bæredygtighed og vækst.

Der er i 2026 som i 2025 bl.a. fokus på indsatser, der fremmer "Rehabilitering som læring" og mindsker behov for arbejdskraft, og som dermed reducerer de rekrutteringsudfordringer, der opleves i Social & Sundhed.

Velfærdsteknologi og digitale løsninger vil ofte kunne have et positivt samspil med rehabilitering som læring. Det gør sig gældende både i sammenhæng med en kort afgrænset indsats for borgeren, en midlertidig indsats for borgeren eller en længerevarende indsats for borgeren.

Mål nr. 13	Afklaring omkring fagsystemet Matilda
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Mad & Måltiders nuværende fagsystem kan ikke håndtere overgangen til M365. Derfor kører dette stadig på Citrix-plattformen, som kommunens IT-afdeling ønsker at lukke helt ned så hurtigt som muligt. På baggrund af dette, har Mad & Måltider været i dialog om indkøb af systemet Matilda. Her er udfordringen dog, at der ikke er mange kommuner der benytter det allerede, og derfor er der begrænsede erfaringer i forhold til integration til kommunens økonomisystem. Målet for 2026 er at afklare integrationen mellem Matilda og kommunens økonomisystem og på den baggrund fastlægge en tidsplan for implementering.
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målet er nået, når der er: • Afklaring om, hvorvidt Matilda kan integreres med kommunens økonomisystem eller ej, • Udarbejdet og besluttet en eventuel tidsplan for implementering.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Ja, It- og økonomiafdelingen.

4.9 Bæredygtighed

Mål nr. 14	Reduktion af energiforbrug – varme og el																														
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	På baggrund af ambitionerne i Aabenraa Kommunes Strategi for Bæredygtig Udvikling, vil Mad & Måltider i 2026 fastholde sit forbrug af varme og elektricitet.																														
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Forbruget af den eller de energikilder, som det er vurderet muligt at reducere, opgøres for perioden januar-oktober 2026. I november 2026 sammenholdes dette med forbruget i januar-oktober 2025. <table border="1"> <thead> <tr> <th>El forbrug Lundsbjerg</th><th>El år 2025 i KWH</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Januar</td><td>21.995</td></tr> <tr><td>Februar</td><td>20.623</td></tr> <tr><td>Marts</td><td>22.335</td></tr> <tr><td>April</td><td>21.425</td></tr> <tr><td>Maj</td><td>21.406</td></tr> <tr><td>Juni</td><td>21.731</td></tr> <tr><td>Juli</td><td>22.979</td></tr> <tr><td>August</td><td>21.870</td></tr> <tr><td>September</td><td>23.180</td></tr> <tr><td>Oktober</td><td>22.558</td></tr> <tr><td>I alt</td><td>220062</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fjernvarme Lundsbjerg</th><th>1. januar 2025 til og med oktober 2025</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td>I alt</td><td>204</td></tr> </tbody> </table>	El forbrug Lundsbjerg	El år 2025 i KWH	Januar	21.995	Februar	20.623	Marts	22.335	April	21.425	Maj	21.406	Juni	21.731	Juli	22.979	August	21.870	September	23.180	Oktober	22.558	I alt	220062	Fjernvarme Lundsbjerg	1. januar 2025 til og med oktober 2025			I alt	204
El forbrug Lundsbjerg	El år 2025 i KWH																														
Januar	21.995																														
Februar	20.623																														
Marts	22.335																														
April	21.425																														
Maj	21.406																														
Juni	21.731																														
Juli	22.979																														
August	21.870																														
September	23.180																														
Oktober	22.558																														
I alt	220062																														
Fjernvarme Lundsbjerg	1. januar 2025 til og med oktober 2025																														
I alt	204																														
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej.																														

Mål nr. 15	Lokalt mål om bæredygtighed – Understøttelse af medarbejdere med forskellige behov
Hvilket resultat vil vi opnå i 2026?	Målet er, at Mad & Måltider i 2026 styrker sin position som en rummelig arbejdsplads, hvor alle medarbejdere trives. Indsatsen omfatter: • Høj andel af fleksjobbere og borgere i praktik • Tilpasning til individuelle behov og livssituationer • Kollegialt ansvar for oplæring og støtte til medarbejdere med særlige behov • Fokus på fastholdelse gennem fleksibilitet og udvikling
Hvordan måles og dokumenteres målopfyldelsen og hvem gør det?	Målopfyldelsen dokumenteres via at medarbejderne fastholdes på arbejdspladsen og ikke har højere fravær end gennemsnittet for Mad & Måltider.
Kræver dette mål samarbejde med andre centerområder?	Nej

5. Økonomi og aktivitetsmål

5.1 Aktivitetsmål

Aktivitetsmål for forplejningspakker til plejehjem og ROK.

Levering af forplejningspakker	Enhed	Opr. Budget 2025	Budget 2026-2029
Forplejning (brugerbetaling)	kr./mdr.	4.260	4.390
Antal døgnkost	Antal dage/døgn	134.838	134.838
Antal plejeboliger (incl. ROK)	Antal	379	379

Tabel 1. Forventet levering af forplejningspakker på plejehjem i 2026

Fordelingen, i tabel 1, er 349 plejehjemspladser, 26 pladser på ROK samt 5 pladser på Mejerihaven. Der er forudsat en belægning på 98% på plejehjem, 90% på ROK og 100% på Mejerihaven.

Øvr. Indtægter i kr.	2022	2023	2024	2025	2026
Cafe	195.849	208.465	328.757	314.887	325.000
Arrangementer	81.156	57.108	74.657	128.043	110.000
Møder	107.286	66.862	27.829	1.564	10.000
I alt	384.291	332.434	431.243	444.494	445.000

Tabel 2. Udviklingen indtægter, udover forplejningspakker og madservice

Tabel 2 viser den øvrige omsætning Mad & Måltid har på plejehjemmene, fordelt på cafe-indtægter, arrangementer og diverse møder.

Levering 2026	Antal borgere	Antal portioner	Pris pr. portion	Produktionsudgifter	Brugerbetaling	Godkendt budget
Hovedretter	665	152.950	57,00	8.757	-8.718	
Biretter	665	39.900	14,00	921	-910	
Udbringning (uge)	665		36,00	1.183	-1.183	
I alt				10.861	-10.811	51

Tabel 3. Forventet levering af madservice til hjemmeboende

Aktivitetsmål for madservice til hjemmeboende. Der forudsættes i gennemsnit 665 borgere, der hver bestiller ca. 4,6 hovedretter og 1,2 biretter pr. uge i 50 uger.

Antallet af borgere til madservice inkluderer 9 borgere på Bo & Aktivitet i Tinglev og 15 borgere på Center for Hjerneskade & Beskæftigelse, Bostedet Klipleve.

Mad & Måltider varetager håndtering og afregning af borgere, der får madservice, leveret af Det Danske Madhus. Mad & Måltider varetager administrationsopgaven for Visitation og Understøttelse. Mormors Køkken stoppede som leverandør i 2025.

Det forventes, at DDM leverer til gennemsnitlig 90 borgere, der hver bestiller ca. 4,3 hovedretter og 1,2 biretter pr. uge, i 50 uger.

Det Danske Madhus Levering 2026	Antal borgere	Antal portioner	Pris pr. portion	Produktionsudgifter	Brugerbetaling	Godkendt budget 2026
Hovedretter	90	19.350	57,00	1.140	-1.103	
Biretter	90	5.400	14,00	80	-76	
Udbringning (uge)	90		36,00	162	-162	
I alt				1.381	-1.341	41

Tabel 4. Forventet levering af madservice til hjemmeboende af Det Danske Madhus

Mad & Måltiders priser er baseret på en gennemsnitsproduktion. Her er ikke beregnet eller afregnes særskilte priser for diætkost.

Der analyseres fortsat på den faktiske prisudvikling, der ikke opleves at balancere i forhold til pris- og lønfremskrivningen. Den aktuelle pris- og lønfremskrivning fra 2025 til 2026 er på 1,5 % på fødevarer. Her bliver tillagt en regulering vedr. 2025 på 1,71 %, så den samlede fremskrivning fra 2025 til 2026 er på 3,2 % på fødevarer.

5.2 Budget

Oversigt over budget 2026-2029:

	1.000 kr. i 2026-priser					
	Regnskab 2024	Opr. budget 2025	Budget 2026	Budget 2027	Budget 2028	Budget 2029
Mad og Måltider						
Ledelse og administration	3.317	3.441	3.441	3.441	3.441	3.441
Driftsudgifter	3.588	3.153	3.250	3.250	3.250	3.250
Afregning Enggården	517	583	583	583	583	583
Afregning Danske Madhus	938	837	1.381	1.381	1.381	1.381
Produktion, løn	15.249	15.359	16.275	16.275	16.275	16.275
Produktion, råvarer m.v.	10.660	10.171	10.924	10.924	10.924	10.924
Udgiftsbudget	34.270	33.545	35.856	35.856	35.856	35.856
Forplejningspakker, indtægter	-18.930	-19.344	-19.617	-19.617	-19.617	-19.617
Madservice, indtægt DDM	-946	-824	-1.341	-1.341	-1.341	-1.341
Madservice, indtægter	-10.311	-9.276	-10.811	-10.811	-10.811	-10.811
Indtægtsbudget	-30.187	-29.444	-31.768	-31.768	-31.768	-31.768
Bruttobudget	4.083	4.100	4.087	4.087	4.087	4.087
Afregning fra V&U (DDM)	-13	-13	-41	-41	-41	-41
Afregning fra V&U (Madservice)	-48	-51	-51	-51	-51	-51
Nettobudget	4.023	4.037	3.995	3.995	3.995	3.995

Tabel 5 Oversigt over regnskab 2024, oprindelig budget 2025 og vedtaget budget 2026-2029 – alt i 2026-prisniveau

Specifikation af budget 2026:

	1.000 kr. i 2026-priser			
	Aktivitet	Ramme	Drift	
Mad og Måltider	Produktion	Produktion	Ledelse og adm.	Samlet budget 2026-2029
Madservice (indtægter)	-10.811			-10.811
Forplejningspakker (incl. Cafe-drift) (indtægter)		-19.617		-19.617
Produktion, løn	5.564	10.712		16.276
Produktion, råvarer m.v.	4.958	5.966		10.924
Fælles udgifter	340		6.350	6.690
Afr. Enggården (netto)		583		583
Afr. Det Danske Madhus (netto)		41		41
Bruttodriftsbudget	51	-2.314	6.350	4.087
Afregning V&R	-51	-41	0	-92
Nettodriftsbudget	-	-2.355	6.350	3.995

Tabel 6 Specifikation af budget 2026 for Mad & Måltider

Mad & Måltiders budget omfatter

- Et aktivitetsbudget for produktion og afregning af Madservice. Afregningen omfatter det kommunale tilskud til Madservice.
- Et rammebudget, der omfatter produktion, levering og afregning af forplejningspakker på plejehjem samt produkter til cafe-drift.

- Et driftsbudget, der omfatter ledelse, udvikling administration, bygningsdrift og kontorhold.

Mad og Måltiders rammebudget omfatter også nettoafregning til Enggård, for Enggårdens levering af forplejningspakker til de 40 plejehjemspladser på Enggård, samt nettoafregning til Det Danske Madhus for levering af Madservice.

Den gennemsnitlige pris- og lønfremskrivning fra 2025 til 2026 udgør 3,1%.

5.3 Aktivitetsmål kantiner

Kaffeordning (gns. antal)	Antal ansatte	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Kantine, Skelbækvej	300	228	230	221	200	188	185
Kantine, Kallemosen	180	83	85	72	70	68	70
Kantine, Tinglev	100	-	70	73	73	71	73
Kaffeordning i alt	580	311	385	366	343	327	328
Kaffeordning (gns. I %)	Antal ansatte	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Kantine, Skelbækvej	300	76%	77%	74%	67%	63%	62%
Kantine, Kallemosen	180	46%	47%	40%	39%	38%	39%
Kantine, Tinglev	100	0%	70%	73%	73%	71%	73%
Kaffeordning i alt	580	54%	66%	63%	59%	56%	57%

Tabel 7. Medarbejdernes kaffeordning i perioden 2021-2026, i antal og %

Det gennemsnitlige antal for 2025 er opgjort pr. 31. oktober 2025 og fremskrevet til årsvirkning. Antal ansatte pr. arbejdssted er opgjort pr. november 2023.

Niveauet er faldende, men forventes at være stabilt omkring ca. 325 tilmeldte.

Der arbejdes, i MED-systemet, med at afskaffe den nuværende kaffeordning og indføre ny håndtering af personalekaffe.

Status for kantinens personalesalg er opgjort pr. 31. december 2025.

Der var været begrænset udbud i kantinerne i ugerne 32-42 pga. personalemangel.

Salg pr. dag er vist excl. moms.

Personalesalg kantine 2025	Pr. dag i kr.	Antal dage	Omsætning i alt
Kantine, Rådhus	1.649	217	357.775
Kantine, Kallemosen	573	217	124.389
Kantine, Tinglev	259	174	45.110

Tabel 8. Personalesalg i kantinerne i 2025

Der forventes samme niveau for personalesalget i 2026, med fuldt udbud i åbningsdagene. Salg pr. dag er excl. moms.

Personalesalg kantine 2026	Pr. dag i kr.	Antal dage	Omsætning i alt
Kantine, Rådhus	1.845	221	407.745
Kantine, Kallemosen	750	221	165.750
Kantine, Tinglev	260	177	46.020

Tabel 9. Forventet personalesalg i kantinerne 2026

Omsætning møder 2025	Gns. salg pr. md.	Omsætning i alt
Rådhus/Kallemosen (incl. moms)	207.067	2.277.739
Rådhus/Kallemosen (excl. moms)	165.654	1.822.191
Tinglev (incl. moms)	31.924	351.165
Tinglev (excl. moms)	25.539	280.932

Tabel 10. Omsætningen på mødeaktivitet i 2025

Omsætningen for møder i 2025, er opgjort pr. 31. oktober 2025

Der forventes det samme niveau i 2026.

Omsætning møder 2026	Gns. salg pr. md.	Omsætning i alt
Rådhus/Kallemosen (incl. moms)	250.000	2.500.000
Rådhus/Kallemosen (excl. moms)	200.000	2.000.000
Tinglev (incl. moms)	40.000	400.000
Tinglev (excl. moms)	32.000	320.000

Tabel 11. Forventet omsætning på mødeaktivitet i 2026

Samlet oversigt over indtægter fra 2022 til 2026.

Indtægter	2022	2023	2024	Forv. 2025	Mål 2026
Kantinesalg Personale	627.769	572.342	608.755	524.591	600.000
Mødeforplejning	1.669.617	2.096.738	2.276.338	2.211.586	2.320.000
Kaffeordning	181.438	180.366	183.364	191.438	184.000
I alt	2.478.825	2.849.445	3.068.457	2.927.616	3.104.000

Tabel 12. Kantinernes samlede indtægtsforventning for 2026

5.4 Budget

Mad & Måltider har driftsansvaret for kommunens samlede kantiner.

1.000 kr. i 2025 priser						
Mad og Måltider (kantiner)	Regnskab 2024	Opr. budget 2025	Budget 2026	Budget 2027	Budget 2028	Budget 2029
Adm., personale og moms	156	186	237	237	237	237
Produktion, løn	3.256	3.051	3.052	3.052	3.052	3.052
Produktion, råvarer m.v.	994	961	843	843	843	843
Transportmidler	-	-	51	51	51	51
Inventar og maskiner	320	86	282	282	282	282
Bygning (rengøring/el)	82	88	103	103	103	103
Udgiftsbudget	4.808	4.373	4.569	4.569	4.569	4.569
Indtægter	-3.118	-2.852	-3.022	-3.022	-3.022	-3.022
Indtægtsbudget	-3.118	-2.852	-3.022	-3.022	-3.022	-3.022
Nettobudget	1.691	1.521	1.547	1.547	1.547	1.547

Tabel 13. Oversigt over regnskab 2024, oprindelig budget 2025 og vedtaget budget 2026-2029 – alt i 2026-prisniveau

Oversigt over budget 2026-2029

Kantiner	Kantine	Kaffeordning	Total
Løn	3.019.054	33.253	3.052.307
Personale	15.932		15.932
Fødevarer	714.020	128.646	842.667
Moms	153.761		153.761
Administration og IT	67.551		67.551
Inventar/maskiner	234.548	47.820	282.368
Transportmidler	51.254		51.254
Bygning	103.373		103.373
Udgifter i alt	4.359.493	209.719	4.569.212
Indtægt Personalesalg	-620.452	-209.718	-830.170
Indtægt Møder	-2.192.299	-	-2.192.299
Indtægter i alt	-2.812.751	-209.718	-3.022.470
Netto	1.546.742	0	1.546.743

Alle kantiner er lagt sammen til en produktionsenhed. Hovedparten af hovedretter produceres på Lundsberg og mindre anretninger produceres på Skelbækvej. Der er anskaffet en bil, så maden distribueres, dagligt, til Kallemosen og Tinglev kantiner.

Produktionen fra Lundsberg til kantinerne afregnes månedsvis til faktisk pris, således borger-finansieret produktion kan adskilles fra medarbejder-finansieret.

Kaffeordningen er lagt i balance, ved prisstigning på 10 kr. til 62 kr. pr. måned/pr. medarbejder – incl. moms og tilførsel af 0,042 mio. kr. årligt.

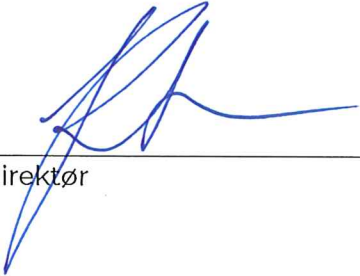
Det samlede nettobudget for kantine, møder samt kaffeordning udgør, i 2026, 1,547 mio. kr.

6. Underskrifter

19/1-26
Dato

Randi Mortensen
Centerleder

22/1-26
Dato


Direktør