

BAGGRUND & ESG-DATA

Madselskabet 2025

Råvarer · mennesker · ressourcer



Indhold

Baggrundsrapporten samler beskrivelser, data og opgørelsesgrundlag for 2025.

01	Om Madselskabet	3
02	Klima og miljø	4–8
03	Medarbejdere	9–11
04	Ledelse	12–13
05	Grundlag for rapporten	14

Om Madselskabet

Takeaway og storkøkkenproduktion med bæredygtige hensyn integreret i den daglige drift.

Madselskabet er en fødevarevirksomhed med fokus på takeaway og storkøkkenproduktion. Virksomheden arbejder med at integrere bæredygtige hensyn i den daglige drift og udvikling af produkter.

Driften tager afsæt i grundlæggende principper om nærhed, gennemsigtighed, ressourceudnyttelse og hensyn til natur og råvarer. Principperne kommer blandt andet til udtryk i indkøb af råvarer, håndtering af madspild, valg af emballage og dialog med kunder.

Madselskabet arbejder med en praksisnær tilgang til udvikling, hvor nye tiltag testes i driften og tilpasses løbende. Bæredygtighedsarbejdet er derfor i høj grad integreret i de daglige beslutninger frem for at være drevet af formelle politikker.



Nye tiltag testes i driften og tilpasses løbende. Bæredygtighed er i høj grad integreret i de daglige beslutninger.

Klima og miljø

Madselskabet arbejder løbende med at reducere miljøpåvirkningen i den daglige drift.



Madselskabet ønsker at drive forretningen med omtanke for klima, miljø og ressourcer og arbejder løbende med at reducere sin miljøpåvirkning i den daglige drift.

Det betyder, at vi arbejder for at:

- begrænse madspild og udnytte råvarer bedst muligt
- prioritere økologiske råvarer, når det er muligt og fagligt/økonomisk forsvarligt
- vælge emballage og materialer med lavere miljøbelastning
- sortere affald og understøtte genanvendelse
- fremme lokale og sæsonbaserede indkøb, hvor det giver mening

Madselskabet har en praksis for indkøb, hvor der så vidt muligt prioriteres økologiske, lokale og sæsonbaserede råvarer. Indkøb tager udgangspunkt i tilgængelighed tæt på virksomheden og udvides derfra, hvilket både understøtter lokale leverandører og reducerer transport.

Madselskabet har fokus på gennemsigtighed omkring råvarer og produktion. Der arbejdes med at skabe klarhed over, hvad der indgår i produkterne, og hvor råvarerne kommer fra. Madselskabet arbejder aktivt med at begrænse madspild i køkkenet. Der anvendes fleksible portionsstørrelser, og der udvikles løbende opskrifter med fokus på at udnytte råvarer bedst muligt. Madspild vejes og registreres som grundlag for forbedringer.

På emballageområdet anvendes der genanvendt plast, og der er fokus på affaldssortering og ressourceudnyttelse i driften.

Energiforbrug

Det totale energiforbrug i 2025 er 105,82 MWh.

105,82 MWh

samlet energiforbrug

Energiforbruget består primært af elektricitet og fjernvarme. Tabellen viser fordelingen mellem vedvarende og ikke-vedvarende energikilder. For elektricitet vises både lokationsbaseret og markedsbaseret opgørelse.

Den lokationsbaserede metode afspejler den gennemsnitlige sammensætning af elnettet. Den markedsbaserede opgørelse viser energiforbruget uden anvendelse af oprindelsesgarantier eller køb af grønne certifikater.

Energiforbrug	Vedvarende (MWh)	Ikke vedvarende (MWh)
Elektricitet (lokationsbaseret)	74,28	14,09
Elektricitet (markedsbaseret)	7,78	80,59
Brændsler	0,35	4,03
Fjernvarme	31,16	8,98

Emissioner

Scope 1 og 2 er beregnet med Klimakompasset.

42,40 ton CO₂e

Scope 1 + 2 · market-based

8,55 ton CO₂e

Scope 1 + 2 · location-based

	Market-based Ton CO ₂ e	Location-based Ton CO ₂ e
Scope 1	1,26	–
Scope 2	41,14	7,29
Total scope 1 og 2	42,40	8,55

Scope 1 udgør 1,26 ton CO₂e og stammer fra brændselsforbrug. Scope 2 udgør den største del af udledningen og er knyttet til virksomhedens energiforbrug, herunder elektricitet og varme.



≈ 1,5 ton CO₂e reduceret transportrelateret udledning ved brug af elvarebil

Luft, vand og jord

Den direkte miljøpåvirkning på disse områder vurderes som begrænset.

654 m³

vandudtag i 2025



Madselskabets vandforbrug er begrænset og vurderes ikke at have væsentlig påvirkning på lokale vandressourcer. Der indvindes ikke vand fra områder med vandstress eller andre følsomme vandområder.

Madselskabet har ikke aktiviteter, der medfører væsentlig forurening af luft, vand eller jord. Der anvendes ikke processer eller materialer, som vurderes at udgøre en væsentlig risiko for miljøforurening, og virksomheden har ikke registreret tilfælde af miljøforurening relateret til driften.

Madselskabet er ikke placeret i eller i nærheden af biodiversitetsfølsomme områder og har en begrænset direkte påvirkning af natur og økosystemer. Biodiversitet er derfor ikke identificeret som et væsentligt område på nuværende tidspunkt.

Affald

Affaldssortering er en del af den daglige drift og hænger tæt sammen med arbejdet med madspild og ressourceudnyttelse.



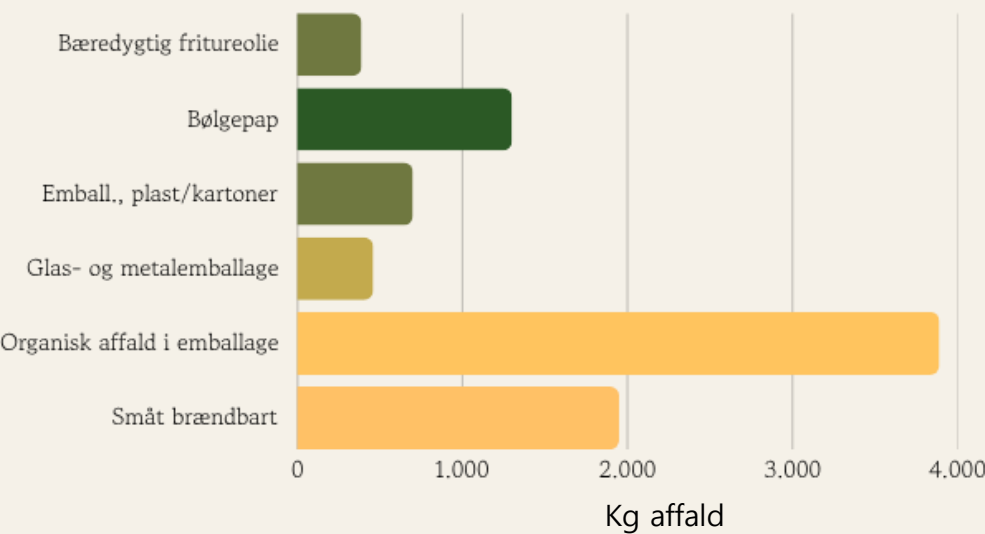
8.689 kg

affald totalt

78 %

til genanvendelse

Affald fra køkken og produktion sorteres med fokus på at understøtte genanvendelse og reducere mængden af restaffald. Arbejdet med affald hænger tæt sammen med virksomhedens fokus på madspild, ressourceudnyttelse og mere cirkulære løsninger i driften.



Medarbejdere

En god og fleksibel arbejdsplads med ordentlige arbejdsforhold og mulighed for udvikling.



Madselskabet har fokus på at skabe en god og fleksibel arbejdsplads med ordentlige arbejdsforhold og mulighed for udvikling. Madselskabet ønsker at være en ansvarlig arbejdsplads, hvor medarbejdere trives og udvikler sig.

Det betyder, at vi arbejder for at:

- Skabe arbejdsforhold med plads til den enkelte
- Sikre et trygt og sikkert arbejdsmiljø
- Give mulighed for oplæring og løbende udvikling
- Fremme diversitet og inklusion i medarbejdersammensætningen
- Samarbejde med leverandører, der lever op til grundlæggende krav om ordentlighed

Madselskabet er opbygget omkring en fast medarbejderkerne, som sikrer stabilitet, kvalitet og kontinuitet i driften. Samtidig ansættes der løbende unge medarbejdere, eksempelvis i sabbatår eller uddannelsespauser. Dette giver fleksibilitet i driften og samtidig bidrager til at give unge erhvervserfaring.

Madselskabet prioriterer oplæring og udvikling af medarbejdere. Nye medarbejdere introduceres gennem sidemandsoplæring med fokus på både faglighed og sikkerhed. Derudover arbejdes der med inspirationsture og løbende udvikling som en del af at styrke medarbejdernes kompetencer og engagement.

Arbejdsmiljøet er et centralt fokusområde. Der gennemføres arbejdspladsvurdering (APV), og der er generelt opmærksomhed på sikkerhed og trivsel i det daglige arbejde.

Madselskabet ønsker en mangfoldig arbejdsplads og tilstræber en ligelig kønsfordeling samt en medarbejdersammensætning med forskellige nationaliteter. Diversitet ses som en styrke i opgaveløsningen og arbejdsmiljøet.

Arbejdsstyrken

Medarbejdersammensætningen i 2025.



Kontrakttype / forhold	Antal
Midlertidig ansættelse	1
Fastansættelse	7
Totalt antal ansatte	8
Løn mindst på niveau med minimumslønnen	8
Dækket af kollektiv overenskomst	0
Mænd	6
Kvinder	2

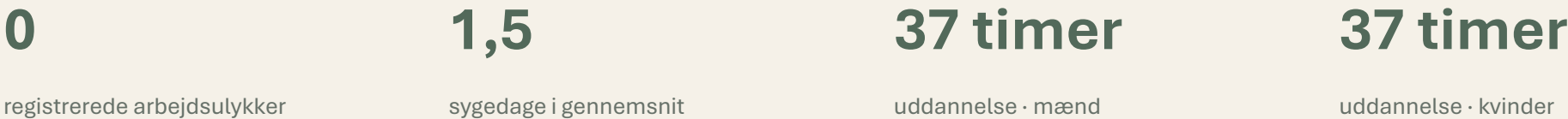
Tabellen viser virksomhedens medarbejdersammensætning i 2025. Madselskabet har en fast medarbejderkerne og medarbejdere ansat i kortere perioder, eksempelvis i sabbatår eller uddannelsespauser. Dette giver fleksibilitet i driften og bidrager samtidig til at give unge erhvervserfaring.

Madselskabet er ikke dækket af kollektiv overenskomst, men arbejder ud fra et princip om ordentlige arbejdsforhold, fleksibilitet og tæt samarbejde i hverdagen. Alle medarbejdere modtager løn, der som minimum svarer til gældende minimumsløn.

Virksomheden ønsker at være en inkluderende arbejdsplads og ser forskellighed i baggrund og erfaring som en styrke i det daglige arbejde.

Sikkerhed, sundhed og uddannelse

Nøgletal for arbejdsmiljø og kompetenceudvikling.



Nøgletal	2025
Registrerede arbejdsulykker	0
Arbejdsrelaterede dødsfald pga. skade/ulykke	0
Arbejdsrelaterede dødsfald pga. arbejdsbetinget dårligt helbred	0
Sygedage (gennemsnit)	1,5
Opfølgning på relevant sikkerhedstræning	Årligt
Uddannelsestimer mænd (gennemsnit)	37
Uddannelsestimer kvinder (gennemsnit)	37

Madselskabet har ikke registreret arbejdsulykker eller arbejdsrelaterede dødsfald i rapporteringsperioden. Der arbejdes løbende med arbejdsmiljø og sikkerhed.

Madselskabet prioriterer oplæring og udvikling af medarbejdere. I 2025 er der registreret gennemsnitligt 37 uddannelsestimer for både mænd og kvinder. Kompetenceudvikling sker blandt andet gennem sidemandsoplæring, praktisk erfaring og løbende udvikling i det daglige arbejde.

Ledelse

Ordentlighed, gennemsigtighed og ansvarlighed i interne forhold og i samarbejdet med omverdenen.

Madselskabet arbejder ud fra et grundlæggende princip om ordentlighed i både interne forhold og i samarbejdet med kunder og leverandører.

Madselskabet ønsker at drive forretningen med gennemsigtighed, ansvarlighed og ordentlighed.

Det betyder, at vi arbejder for at:

- Inddrage medarbejdere i udvikling og forbedringer
- Træffe beslutninger på et oplyst grundlag og teste løsninger i praksis
- Kommunikere åbent med kunder om produkter, råvarer og prissætning
- Handle ansvarligt i samarbejdet med leverandører og samarbejdspartnere

Beslutninger om ændringer træffes gennem en praksis, hvor input indsamles fra medarbejdere, idéer afprøves i driften, og den endelige beslutning træffes af ledelsen. Denne tilgang sikrer både involvering og mulighed for at teste løsninger i praksis, før de implementeres bredere.

Madselskabet prioriterer åben dialog med kunder. Der kommunikeres åbent om ingredienser og produkter, og der deles viden, eksempelvis gennem opskrifter. Der er en løbende dialog med kunder om kvalitet og prissætning, hvor Madselskabet forklarer baggrunden for valg.

Der er ikke etableret en formel whistleblower-ordning eller en systematisk proces for håndtering af klager. Dialog med medarbejdere og kunder sker i dag direkte og uformelt.

Der lægges vægt på ordentlighed i samarbejdet med leverandører, og det forventes, at samarbejdspartnere lever op til grundlæggende sociale og arbejdsmæssige standarder.



Ordentlighed er det grundlæggende princip i virksomhedens ledelse og samarbejder.

Bestikkelse og korruption

Ingen registrerede domme eller bøder i rapporteringsperioden.

0

domme

0

samlet bødestørrelse

Madselskabet arbejder ud fra et grundlæggende princip om ordentlighed, gennemsigtighed og ansvarlig adfærd i samarbejdet med kunder, leverandører og øvrige samarbejdspartnere.

Der er ikke etableret en formel anti-korrupsionspolitik, men området håndteres gennem den daglige ledelse og virksomhedens generelle forretningspraksis.

ORDENTLIGHED

Gennemsigtighed
Ansvarlig adfærd
Daglig ledelse
Tæt samarbejde

Grundlag for rapporten

Data, afgrænsning og virksomhedsoplysninger.

Virksomhedsform	ApS
NACE sektor	472700 Detailhandel med andre fødevarer
Omsætning	1 million euro ekskl. moms

By	Land	Sted	Adresse	Postnr.
Silkeborg	Danmark	Madselskabet	Bavnehøjvej 19	8600
Silkeborg	Danmark	Byens Fisk	Viborgvej 21	8600

Rapporten er udarbejdet på baggrund af dialog med virksomheden samt de data og oplysninger, der har været tilgængelige i rapporteringsperioden.

Virksomheden havde i starten af året aktiviteter på to adresser, hvoraf den ene efterfølgende er lukket. Dette har betydning for energiforbrug og relaterede emissioner i perioden.

Opgørelsen af scope 1 og 2-emissioner er beregnet ved hjælp af Klimakompasset og baseret på virksomhedens forbrug af brændstof, elektricitet og varme.

Rapporten bygger primært på beskrivelser af virksomhedens nuværende praksis og indsatser, da der endnu ikke arbejdes systematisk med ESG-data og faste målsætninger på alle områder.