

MAD MED OMTANKE

Madselskabets bæredygtighedsprofil 2025

Råvarer · mennesker · ressourcer



Bæredygtighed i hverdagen

Ikke et projekt ved siden af driften – men en del af de valg, vi træffer hver dag.

Hos Madselskabet ligger bæredygtighed i måden, vi køber ind, planlægger produktionen, bruger råvarerne, vælger emballage og samarbejder med mennesker omkring os.

NÆRHED

Vi ser først efter råvarer tæt på os.

GENNEMSIGTIGHED

Vi er åbne om råvarer, produkter og valg.

RESSOURCER

Vi vil have mest muligt ud af det, vi bruger.

ORDENTLIGHED

Vi vil drive virksomhed på en ordentlig måde.



Vi prøver ting af i praksis, lærer af erfaringerne og justerer løbende.

Respekt for råvaren

God mad handler også om at bruge ressourcerne godt.



Vi prioriterer økologiske, lokale og sæsonbaserede råvarer, når det er muligt og giver faglig og økonomisk mening. Samtidig arbejder vi aktivt med at få mest muligt ud af det, vi køber ind.

8.689 kg

affald i 2025

78 %

gik til genanvendelse

Madspild vejes og registreres, portionsstørrelser kan tilpasses, og opskrifter planlægges med fokus på råvareudnyttelse.

Mindre spild handler ikke kun om affald. Det handler om at bruge ressourcerne bedre.

Vi er begyndt at sætte tal på klimaet

Målingen giver et udgangspunkt for at træffe bedre beslutninger.

1,26 ton

CO₂e · Scope 1

41,14 ton

CO₂e · Scope 2, market-based

42,40 ton CO₂e

Scope 1 + 2 · market-based

Klimaberegningen er lavet i Klimakompasset og omfatter egen drift og indkøbt energi – ikke et fuldt Scope 3-klimaregnskab.



≈ 1,5 ton CO₂e

reduceret via elektrisk varebil

Ressourcerne omkring maden tæller også

Energi, vand, emballage og affald er en del af det samlede billede.



105,82 MWh

energiforbrug i 2025

654 m³

vandforbrug i 2025

Vi arbejder med affaldssortering og emballagevalg og anvender blandt andet emballage af genanvendt plast.

Der er ikke registreret væsentlige tilfælde af forurening af luft, vand eller jord. Den direkte påvirkning af biodiversitet vurderes som begrænset.

En arbejdsplads med plads til mennesker

Fleksibilitet, tryghed, læring og plads til forskellighed.



Madselskabet har en fast kerne af medarbejdere og giver samtidig plads til unge i fx sabbatår eller mellem uddannelser. Nye medarbejdere lærer arbejdet gennem sidemandsoplæring, praktisk erfaring og tæt samarbejde.

8

medarbejdere

0

arbejdsulykker

1,5

sygedage i gennemsnit

37 timer

uddannelse i gennemsnit

En god arbejdsplads handler om mennesker, der har mulighed for at lære, bidrage og trives.

ORDENTLIGHED OG NÆSTE SKRIDT

Vi har ikke en politik for alting. Men vi har en klar ambition om at drive Madselskabet med ansvarlighed, åbenhed og ordentlighed.

2025 har givet os et bedre billede af, hvor vi står. Herfra fortsætter arbejdet med at bruge råvarerne bedre, reducere spild, bruge ressourcerne klogere, mindske klimaaftrykket og udvikle en god arbejdsplads.

**Det handler ikke om at være i mål.
Det handler om hele tiden at blive lidt bedre.**

Om tallene: Data er baseret på tilgængelige oplysninger for 2025. Madselskabet havde aktiviteter på to adresser i en del af året. Klimaberegningen omfatter Scope 1 og 2 og er udarbejdet med Klimakompasset.

