

Årsrapport 2021

Madkulturen

Indholdsfortegnelse

Institutionsoplysninger	Side
1 - Institutionsoplysninger	x
 Påtegninger	
2 – Ledelsespåtegning	x
3 – Den uafhængige revisions revisionspåtegning	x
 Ledelsesberetning	
4 – Ledelsesberetning	x
 Afrapportering på handlingsplan 2021	
5 – Afrapportering på handlingsplan 2021	x
 Årsregnskab 1. januar – 31. december 2021	
6 – Anvendt regnskabspraksis	x
7 – Resultatopgørelse 2021	x
8 – Balance 31. december 2021	x
9 – Noter	x

1 - Institutionsoplysninger

Selskabet	Madkulturen Maglegårdsvej 12 4000 Roskilde
	CVR-nr.: 33 56 03 38 Stiftet: 1. april 2011 Hjemsted: Roskilde Regnskabsår: 1. januar 2021 - 31. december 2021
Bestyrelse	Fie Hansen-Hoeck, formand Ghita Parry Signe Wenneberg Trine Hahnemann Carsten Kjær Joensen Paolo Drostby Lisbeth Dalgaard Leif Wilson Laustsen Charlotte Rønhof Charlotte Bach Thomassen Anthony Aconis Susanne Hovmand Helle Müller Petersen
Direktion	Judith Kyst
Revision	Dansk Revision Roskilde Godkendt revisionsaktieselskab Køgevej 46A 4000 Roskilde

2 - Ledespåtegning

Bestyrelsen og direktion har dags behandlet og godkendt årsrapporten for 1. januar – 31. december 2021 for Madkulturen.

Årsrapporten aflægges i overensstemmelse med årsregnskabsloven og institutionens vedtægter.

Det er vores opfattelse, at årsregnskabet giver et retvisende billede af institutionens aktiver, passiver og finansielle stilling pr. 31 december 2021 samt af resultatet af institutionens aktiviteter for regnskabsåret 1. januar – 31. december 2021.

Ledelsesberetning indeholder efter vores opfattelse en retvisende redegørelse for de forhold, beretning omhandler.
Roskilde den 28. marts 2022.

Direktion:

Judith Kyst

Bestyrelse:

Fie Hansen-Hoeck, formand

Ghita Parry

Signe Wenneberg

Trine Hahnemann

Carsten Kjær Joensen

Paolo Drostby

Lisbeth Dalgaard

Leif Wilson Laustsen

Charlotte Rønhof

Charlotte Bach Thomassen

Anthony Aconis

Susanne Hovmand

Helle Müller Petersen

4 - Ledelsesberetning 2021

I 2021 satte Madkulturen streg under fokuspunkterne bæredygtighed og klima, hvor Madkulturens viden om barrierer og løsninger for en mere bæredygtig madkultur blev omsat i flere projekter, bl.a. understøttet af Madtankens bidrag og af lanceringen af De officielle Kostråd. Derudover har året budt på en udbygning af projekter, der understøtter øgede madkompetencer blandt danske børn og unge, så fremtidens voksne rustes til at kunne træffe informerede og bæredygtige fødevalg.

Året var, ligesom det foregående, præget af COVID-19-pandemiens restriktioner. Ikke desto mindre har Madkulturen formået at nå størstedelen af sine strategiske og faglige handlingsmål. Samtidig er der skabt kontakt til nye aktører, der gerne vil bidrage til arbejdet med at styrke den danske madkultur, heriblandt kommercielle aktører, der ser et potentiale i at bringe Madkulturens særegne faglighed i spil som led i at adressere sundheds- og klimaudfordringer i relation til deres virksomhed.

På trods af pandemiens indvirkning på Madkulturens aktiviteter, kommer Madkulturen ud af 2021 med et overskud på kr. 447.630, hvilket er i overensstemmelse med årets økonomiske målsætning. Overskuddet bruges til at udbygge Madkulturens egenkapital til kr. 1.2 mio.

Effekt- og tilfredshedsmålingen fra 2021 vidner om, at Madkulturens samarbejdspartnere vurderer Madkulturens arbejde som tilfredsstillende, og at det fremkalder den ønskede effekt i projekterne.

Strategisk fokus på skalering, forankring og videreudvikling

I tråd med det strategiske fokus på at udvikle greb og værktøjer, der kan forankre og skalere Madkulturens indsatser, blev flere af Madkulturens kerneydelser udviklet og videreført. 'Det eksperimenterende madværksted' og 'train-the-trainer' metoderne er eksempler på Madkulturens faglige tilgange til at sikre blivende forandringer. Desuden har 'forundersøgelser' som værktøj været anvendt til at understøtte en vidensbaseret kvalificering af udviklings- og pilotprojekter med ambitionen om at kunne underbygge større fondsansøgninger med relevant data.

Med forlængelsen af samarbejdsaftaler med Efterskoleforeningen om 'Efterskolernes Køkkentjans' og professionshøjskolerne om 'Madkamp' har Madkulturen styrket og bygget videre på eksisterende partnerskaber. Samtidig har Madkulturen med disse projekter, og med projektet 'Mindre Madspild Blandt Unge', bygget videre på indsatsen for at øge madkompetencer i næste generation og bidraget til opdyrkelsen af madmod og know-how blandt børn og unge.

Ligeledes er der etableret nye længerevarende samarbejder med DGI og Fødevarestyrelsen om at løse større samfundsudfordringer knyttet til sundhed og bæredygtighed.

Bæredygtig og klimavenlig mad som centralt fokusområde

I 2021 formåede Madkulturen at manifestere bæredygtig hverdagsmad som centralt fokuspunkt i projektarbejdet, hvor mere end halvdelen af projekterne oversatte kompleks viden om bæredygtige fødevalg til letforståelige handlingsanvisende greb i hverdagens madlavning.

Det gælder fx 'Det Rullende Sommerkøkken'. Gennem Folketingets sommer- og erhvervs-pakke 2021 bidrog projektet til at skabe madliv i de fire største danske byer og øge opmærksomheden om storbyernes gastronomi- og restaurationsscene. I løbet af 25 aktivitetsdage i juli og august fik over 3.700 gæster prøvet kræfter med selv at lave klimavenlig hverdagsmad med bælgrugter og lokale råvarer. Fødevarerminister Rasmus Prehn og lokale kokke deltog i sommerkøkkenets eksperimenterede madværksted, hvor vejene til sunde og velsmagende, klimavenlige måltider blev formidlet i øjenhøjde understøttet af Madkulturens kulinariske vejledere.

Viden og kommunikation

Gennem flere strategiske kommunikationsindsatser har Madkulturen i årets løb aktualiseret sine dagsordener med talrige medieomtaler og en stærk tilstedeværelse på de sociale medier. I foråret blev Madkulturens 10-års jubilæum markeret med to webinarer, der eksponerede Madkulturens projekt- og videnskompetencer for eksisterende og potentielle partnere. I efteråret udkom 'Madtanker #2' og podcastserien 'Hver tallerken tæller', hvor Madtankens medlemmer kom med anbefalinger til omstillingen mod en klimavenlig madkultur, og Madkultur21 blev præsenteret til et større lanceringsevent, hvor den danske madkulturs tilstand igen i år blev genstand for nyheder og klummer i landsdækkende medier.

Madkulturens rolle, som den førende vidensorganisation i relation til danskernes madpræferencer- og praksisser, er blevet forstærket gennem udarbejdelsen af et katalog, der indeholder andre vidensinstitutioners publikationer om fødevarer og bæredygtighed samt igangsættelsen af et nyt dashboard, som samler og systematiserer Madkulturens vidensproduktion i et lettilgængeligt visuelt værktøj. Dashboardet forventes færdiggjort i løbet af første kvartal i 2022.

Med dette afsæt er der grobund for, at Madkulturen i 2022 har de fornødne forudsætninger og virkemidler til at stadfæste rollen som den organisation, der har mest kendskab til danskernes hverdagsmad og er bedst til at aktivere den viden for at skabe blivende forandringer, der styrker madkulturen i Danmark.

5 - Afrapportering på handlingsplan 2021

Aftale om Madkulturens handlingsplan 2021 er indgået med Fødevarestyrelsen og godkendt af Madkulturens bestyrelse. Afrapportering på handlingsplanen sker på baggrund af de ni opstillede handlingsmål, der har fungeret som strategiske pejlemærker for Madkulturens arbejde i 2021.

Nedenstående opgørelse viser, at Madkulturen delvist har opfyldt et og helt har opfyldt syv ud af ni handlingsmål.

Handlingsmål	Mål opfyldt
1. Effekt og tilfredshed	Ja
2. Ekstern finansiering	Ja
3. Skalering	Ja
4. Opbygge længerevarende partnerskaber	Ja
5. Fremme bæredygtig hverdagsmad	Ja
6. Øge madkompetencer i næste generation	Ja
7. Aktualisere dagsordener i den offentlige debat	Ja
8. Øge kendskab	Nej
9. Styrke vidensgrundlaget	Delvist

1) Effekt og tilfredshed

Madkulturens effekt- og tilfredshedsmåling er en årlig undersøgelse af tilfredsheden blandt Madkulturens partnere om samarbejdet, og om samarbejdet med Madkulturen skaber de ønskede resultater. Undersøgelsen sendes ud til kontaktpersoner fra gennemførte projekter. I 2021 er målingen udsendt til kontaktpersoner fra 10 projekter.

Handlingsmålet er indfriet, da målingen viser, at 81 % mener, at det er sandsynligt eller meget sandsynligt, at Madkulturen har skabt de ønskede resultater. Derudover viser målingen, at 97 % af samarbejdspartnerne er meget tilfredse eller tilfredse med deres samarbejde med Madkulturen. Tilfredsheden fremgår ligeledes i besvarelserne om fremtidigt samarbejde og anbefalinger. 87 % af respondenterne angiver, at det er meget sandsynligt eller sandsynligt, at de vil samarbejde med Madkulturen igen, og 88 % vurderer, at det er meget sandsynligt eller sandsynligt, at de vil anbefale Madkulturen til andre.

2) Ekstern finansiering

Kravet til ekstern finansiering udgjorde i 2021 kr. 12 mio., svarende til 100% af tilskuddet fra Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, jf. Tilsagnsskrivelse. COVID-19 situationen førte imidlertid til aflysninger og periodeforskydninger, hvilket har begrænset mulighederne for eksekvering og hjemtagelse af eksterne midler. På denne baggrund opnåede Madkulturen en undtagelse fra Fødevarestyrelsen, hvor 2021 ekstraordinært bliver undtaget for kravet om kr. 12 mio. i ekstern finansiering. Året udgår således af balancekravet, hvor Madkulturens eksterne finansiering altså skal ses over en fireårig periode. Den **eksterne finansiering** udgjorde i 2021 kr. 9.85 mio.

3) Skalering

Gennem projekterne 'Det Rullende Sommerkøkken' og 'Efterskolernes Køkkentjans' har Madkulturen indfriet målet om at skalere **to nøglemetoder**, der kan overføres, forankres og tilpasses i fremtidige indsatser.

1. Madkulturens metodiske greb **det eksperimenterede madværksted** har været centralt i projektet 'Det Rullende Sommerkøkken' og bygger videre på erfaringer høstet under 'Det Rullende Madværksted' fra 2020 med et nyt formidlingsparameter om bæredygtig hverdagsmad. Her præsenteres gæsterne for basissammensætninger og teknikker, der kan anvendes hjemme i de private køkkener med udgangspunkt i friske plantebaserede råvarer. Metoden opererer desuden som et udstillingsvindue for mulige partnere, hvor fremvisningen af Madkulturens særegne tilgang til formidling, råvarer og bæredygtig hverdagsmad lægger trædesten for nye B2B samarbejder. Dette har bl.a. udmøntet sig i samarbejdet med Økologisk Landsforening i projekterne 'Grøn Gejst i professionelle køkkener' og 'Madværkstedet på grossistmesser'.
2. **Train the trainer**-metoden er blevet skaleret og overført til udvikling af et overbyggende kompetenceudviklingsforløb. Metoden er Madkulturens kulinarisk-pædagogiske kompetenceudvikling blandt andet anvendt i Efterskolernes Køkkentjans, der opkvalificerer køkkenpersonale fagligt og didaktisk til at få unge motiveret til at gå i køkkenet. COVID-19 har i 2021 ført til udfordringer i afviklingen af planlagte aktiviteter, hvorfor metodens skaleringsmuligheder har været begrænsede af aflysninger og periodeforskydninger. Arbejdet ved indgangen til 2022 har været rettet mod færdiggørelse af justeringer, der sikrer, at forløb blot skal kopieres og materiale kan genoptrykkes. Minimeringen af driftsomkostningerne lægger grundstenene for, at antallet af skoler der kan komme på kompetenceudviklingsforløb forventes øget i 2022.

4) Opbygge længerevarende partnerskaber

Madkulturen har indfriet målsætningen om at opbygge længerevarende partnerskaber. For det første har Madkulturen arbejdet med at konkretisere, definere og kortlægge længerevarende partnerskaber i et notat. Definitionen af et partnerskab er baseret på en differentieret forståelse, hvor der skelnes mellem 'strategiske partnerskaber' og 'partnerskaber' hvilket er blevet integreret i tilføjelsen til effekt- og tilfredshedsmålningen. For det andet har Madkulturen forlænget og styrket eksisterende partnerskaber med Efterskoleforeningen i videreudviklingen af kursusmodulerne i Efterskolernes Køkkentjans og med professionshøjskolerne i samarbejdet om Madkamp. Ligeledes er fundamentet for to nye partnerskaber blevet etableret i 2021:

1. **Samarbejde med Fødevarestyrelsen** om at udbrede viden om De officielle Kostråd i folkeskolen. Samarbejdet bygger på en fælles ambition om at understøtte den grønne omstilling ved at anvende De officielle Kostråd til udviklingen af undervisningsforløb om sunde og klimavenlige fødevarervalg.
2. **Indsatssamarbejde med DGI** med en fælles vision om at løse presserende sundhedsudfordringer i samfundet med kombination af bevægelses- og måltidsaktiviteter i kommende projekter. Første projekt er en overbygning af DGI's projekt 'Jump4fun' som integrerer måltidsaktiviteter i bevægelsesindsats for motionsuvante børn og deres familier. Ansøgning til Novo Nordisk Fonden forventes afsendt medio april 2022.

5) Fremme bæredygtig hverdagsmad

Madkulturen har **fremmet bæredygtig hverdagsmad**, da det udgør et centralt aspekt i mindst halvdelen af projektporteføljen. Indskrivningen af bæredygtig hverdagsmad i projekternes formåls- og aktivitetsbeskrivelser gør det muligt for Madkulturen at udbrede og aktivere Madkulturens viden om bæredygtig hverdagsmad, så danskerne kan få indlemmet grønne madvaner i hverdagen. **Ud af 16 projekter i 2021 har 10 projekter indskrevet bæredygtig hverdagsmad i formålsbeskrivelsen**, hvoraf tre har det delvist indskrevet. Dermed er målsætningen indfriet.

6) Øge madkompetencer i næste generation

Madkulturen har bidraget til at **øge madkompetencerne hos næste generation**, hvor 'børn og unge i alderen 12-24 år' har været målgruppen i tre indsatsler. Ligeledes er et **nyt projekt rettet mod målgruppen udviklet i 2021**, der styrker indsatsen for at sikre viden og dannelse om mad blandt danske unge. Følgende indsatsler kan fremhæves:

1. 'Efterskolernes Køkkentjans' understøtter fortsat, at køkkentjansen på landets efterskoler er en kilde til læring, nysgerrighed og maddannelse blandt efterskoleelever.
2. 'Mindre Madspild Blandt Unge' bidrager til, at unge mellem 18-24 år får styrket deres husholdningskompetencer og tilegner sig redskaber til at reducere deres madspild.
3. 'Madkamp' underbygger folkeskoleelevers madkompetencer med innovation, kreativitet og medbestemmelse i madkundskabsundervisningen, så kommende generationer styrkes i at tage vare på eget forbrug og sundhed.
4. 'Undervisning om kostråd' er et nyt projekt udviklet i samarbejde med Fødevarerstyrelsen. Projektet sætter De officielle Kostråd på skemaet i grundskolen, hvilket danner grundlag for, at danske børn og unge får viden og kompetencer om mad i relation til sundhed, bæredygtighed og klima.

7) Aktualisere dagsordener i den offentlige debat

Den strategiske kommunikationsindsats har i 2021 særligt haft fokus på at aktualisere Madkulturens dagsordener i relation til bæredygtighed, madkompetencer i næste generation samt betydningen af tendenserne i madkulturen, bl.a. mod mindre hjemmelavet mad. Coronapandemien og det intensiverede fokus på klimadagsordenen i samfundsdebatten har udgjort en vigtig kontekst, som Madkulturens budskaber er blevet aktualiseret i relation til. Madkulturen har i særlig grad aktualiseret sine dagsordener gennem tre store anledninger, hvor den aktuelle viden, indsigter fra projekterne og Madtankens arbejde og medlemmer er bragt i spil.

1. **Madkulturens 10-års jubilæum** blev brugt til at sætte fokus på maden og måltidets betydning i forhold til samfundsudfordringer knyttet til især klimakrise og næste generations madkompetencer, bl.a. ift. at undgå madspild. Krogen over for pressen var en tidslinje for de seneste 10 års madkultur, en fremskrivning af tendenserne og offentliggørelsen af tre tematiske rapporter. Overfor interessenterne var omdrejningspunktet især to webinarer om fremtidens bæredygtige oksekødsforbrug og om unges madspild.
2. **"Hver tallerken tæller"** var en kampagne i efteråret 2021 med publikationen Madtanker#2, syv podcastepisoder og en annoncekampagne som omdrejningspunkt. Her udfoldede Madtankens medlemmer deres bud på løsninger for en mere klimavenlig madkultur. Budskaberne nåede bl.a. ud gennem helsidesannoncer i 320.000 trykte aviser, tusindvis af SoMe-visninger og over 1.900 lytninger af podcastserien.
3. **Madkultur21** satte udviklingen i danskernes måltidsvaner på medielandskabet. Lanceringen og pressearbejdet om rapportens budskaber skabte stor opmærksomhed om Madkulturens viden og de aktuelle tendenser med bl.a. øget fokus på fællesskab i kølvandet på coronapandemien, fald i det hjemmelavede måltid og øget mediebrug ved måltidet. Opmærksomheden har åbnet for anledning til at udfolde flere dagsordener og positionere Madkulturen som vidensorganisation.

8) Øge kendskab

Det har ikke været muligt at udvikle og implementere tre eller flere markedsføringsaktiviteter, hvorfor handlingsmålet ikke er indfriet. Dette skyldes, at

udarbejdelsen af indtægts- og markedsføringsstrategi er udsat til 2022 grundet COVID-19 periodeforskydninger.

9) Styrke vidensgrundlaget

Målet om at **styrke vidensgrundlaget** i Madkulturen er delvist indfriet. Oprettelsen af et brugervenligt og visuelt redskab i form af PowerBI og Dashboard til at systematisere eksisterende viden har været en del af arbejdet i 2021, hvor Madkultur undersøgelserne er blevet samlet. Arbejdet forventes færdiggjort i Q1 2022, når en aftale med en ny dataindsamlingsleverandør indgås. Udarbejdelsen af et videnskatalog baseret på en samling af andre vidensinstitutioners relevante publikationer om bæredygtighed er færdiggjort. Videnskataloget giver Madkulturen en fælles referenceramme for andre institutionernes viden om bæredygtighed og styrker den faglige ekspertise Madkulturen har som vidensorganisation.

6 - Anvendt regnskabspraksis

Generelt

Årsrapporten for Madkulturen for 2021 er aflagt i overensstemmelse med den danske årsregnskabslovs bestemmelser for virksomheder i regnskabsklasse A samt bekendtgørelse og vedtægter for Madkulturen.

Anvendt regnskabspraksis er ændret på følgende områder:

Den anvendte regnskabspraksis er uændret i forhold til sidste år.

Generelt om indregning og måling

I resultatopgørelsen indregnes indtægter i takt med, at de indtjenes. I resultatopgørelsen indregnes ligeledes alle omkostninger.

Immaterielle anlægsaktiver udgiftsføres i anskaffelsesåret. Forpligtelser indregnes i balancen, når det er sandsynligt, at fremtidige økonomiske fordele vil fragå selskabet, og forpligtelsens værdi kan måles pålideligt.

Ved første indregning måles aktiver og forpligtelser til kostpris. Efterfølgende måles aktiver og forpligtelser som beskrevet for hver enkelt regnskabspost nedenfor. Ved indregning eller måling tages hensyn til forudsigelige tab og risici, der fremkommer inden årsrapporten aflægges, og som be- eller afkræfter forhold, der eksisterede på balancedagen.

RESULTATOPGØRELSEN

Tilskud

Tilskud fra Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri er medregnet i resultatopgørelsen med et beløb svarende til omkostningsforbruget i 2021 ud fra retserhvervsprincipper.

Salg af ydelser

Salget af ydelser indregnes i resultatopgørelsen, såfremt fakturering har fundet sted inden årets udgang og med de ydelser, som hører 2021 til.

Andre eksterne omkostninger

Andre eksterne omkostninger omfatter direkte produktionsomkostninger, omkostninger til kommunikation, lokale og administration mv.

Personaleomkostninger

Personaleomkostninger omfatter løn og gage samt sociale omkostninger, pensioner mv. til Madkulturens personale.

Finansielle indtægter og omkostninger

Finansielle indtægter og omkostninger er for den selvejende institution Madkulturen opgjort efter Finansministeriets rentesatser for SKB/OBS konti, hvilket betyder at Madkulturen som udgangspunkt hverken oppebærer finansielle indtægter eller finansielle omkostninger. I de tilfælde hvor Madkulturen måtte oppebære sådanne, indregnes finansielle indtægter og omkostninger i resultatopgørelsen med de beløb, der vedrører regnskabsåret.

Skat og moms

Den selvejende institution Madkulturen er ikke skattepligtig, hvorfor der ikke indregnes skat i resultatopgørelsen. Madkulturen er momsregistreret. Der foretages en momsvurdering af det enkelte projekt, og hvorvidt det enkelte projekt opfylder momslovens bestemmelser. Der løftes moms af momspligtige projekter. For fordelingsomkostninger løftes fordelingsmoms.

BALANCEN

Materielle anlægsaktiver

Materielle anlægsaktiver måles til kostpris med fradrag af akkumulerede afskrivninger. Der foretages lineære afskrivninger baseret på en vurdering af de enkelte aktivers forventede brugstider og restværdi.

Afskrivningsgrundlaget er kostpris med fradrag af forventet restværdi efter afsluttet brugstid. Kostprisen omfatter anskaffelsesprisen samt omkostninger direkte tilknyttet anskaffelsen indtil det tidspunkt, hvor aktivet er klar til at blive taget i brug.

Afskrivningsperioden og restværdien fastsættes på anskaffelsestidspunktet og revurderes årligt. Overstiger restværdien aktivets regnskabsmæssige værdi, ophører afskrivning. Ved ændring i afskrivningsperioden eller restværdien indregnes virkningen for afskrivninger fremadrettet som en ændring i regnskabsmæssigt skøn.

Der indgår forventede brugstider og restværdier som følger:

	Brugstid	Restværdi
Andre anlæg, driftsmateriel og inventar	2 - 5 år	0 %

Fortjeneste eller tab ved afhændelse af materielle anlægsaktiver opgøres som forskellen mellem salgspris med fradrag af salgsomkostninger og den regnskabsmæssige værdi på salgstidspunktet. Fortjeneste eller tab indregnes i resultatopgørelsen under andre driftsindtægter eller andre driftsomkostninger.

Finansielle anlægsaktiver

Deposita måles til kostpris.

Tilgodehavender

Tilgodehavender måles til amortiseret kostpris, hvilket sædvanligvis svarer til nominal værdi. Værdien reduceres med nedskrivning til imødegåelse af forventede tab.

Igangværende projekter

Igangværende projekter måles til kostpris, som omfatter alle direkte omkostninger, herunder bl.a. materialer og løn. De enkelte igangværende projekter indregnes i balancen under tilgodehavender eller gældsforpligtelser. Nettoaktiver udgøres af summen af de igangværende arbejder, hvor kostprisen overstiger de modtagne tilskud mv. Nettoforpligtelser udgøres af summen af de igangværende projekter, hvor modtagne tilskud mv. overstiger kostprisen.

Periodeafgrænsningsposter

Periodeafgrænsningsposter, som er indregnet under aktiver, omfatter afholdte omkostninger vedrørende efterfølgende regnskabsår.

Likvide beholdninger

Omfatter likvide beholdninger.

Gældsforpligtelser

Gæld måles til amortiseret kostpris svarende til nominal værdi.

7 - Resultatopgørelse 2021

	Note	2021 kr.	2020 kr.
INDTÆGTER			
Tilskud fra Fødevarestyrelsen		13.500.001	13.000.000
Ekstern finansiering		9.857.678	12.586.804
Andre indtægter		0	0
Regulering fordelingsindtægter		-13.808	-1.740.710
INDTÆGTER I ALT	1	23.343.871	23.846.094
OMKOSTNINGER			
Direkte projektkomkostninger	2	-6.091.208	-5.971.573
Kommunikation og andre omkostninger	3	-763.232	-679.581
Lokaleomkostninger	4	-588.831	-651.631
Administrationsomkostninger	5	-1.022.453	-1.766.441
Personaleomkostninger	6	-14.342.103	-14.176.749
OMKOSTNINGER I ALT		-22.807.826	-23.245.975
DRIFTSRESULTAT		536.044	600.119
Afskrivninger	7	-75.841	-99.750
RESULTAT FØR FINANSIELLE POSTER		460.203	500.369
Finansielle omkostninger	8	-12.573	-7.427
ÅRETS RESULTAT		447.630	492.943

8 - Balance 31. December 2021

AKTIVER	Note	2021 kr.	2020 kr.
Driftsmidler og Inventar	7	326.696	74.811
Materielle anlægsaktiver i alt		326.696	74.811
Depositum Maglegården	9	82.464	82.464
Finansielle anlægsaktiver I alt		82.464	82.464
ANLÆGSAKTIVER		409.160	157.275
Tilgodehavender fra salg og tjenesteydelser		1.168.926	1.737.432
Periodeafgrænsningsposter		215.672	110.031
Tilgodehavender		1.384.599	1.847.463
Likvide beholdninger		7.008.832	3.811.672
OMSÆTNINGSAKTIVER		8.393.430	5.659.135
AKTIVER I ALT		8.802.590	5.816.410
PASSIVER			
Egenkapital	10	1.218.553	770.923
Leverandører af varer og tjenesteydelser	11	1.457.514	1.473.943
Igangværende projekter		1.295.815	1.282.007
Anden gæld	12	4.830.708	2.289.537
Kortfristede gældsforpligtelser		7.584.037	5.045.487
GÆLDSFORPLIGTELSE		7.584.037	5.045.487
PASSIVER I ALT		8.802.590	5.816.410
Pantsætning og sikkerhedsstillelser	13		
Eventualforpligtelser	14		

9 - Noter

	Note	2021 kr.	2020 kr.
Indtægter	1		
Tilskud fra Fødevarestyrelsen		13.500.001	13.000.000
Ekstern finansiering		9.857.678	12.586.804
Fordelingsindtægter		-13.808	-1.740.710
Momsrefusion tidligere år		0	0
Indtægter i alt		23.343.871	23.846.094
Direkte projektomkostninger	2		
Konferencer / events		1.194.033	1.161.412
Konsulentassistance og honorarer		1.450.861	1.745.963
Grafisk design, layout		629.717	394.068
Fotograf og fotografier		261.355	196.442
Kommunikation		426.452	771.893
Analyse og evaluering		279.800	383.013
Mødeomkostninger		84.401	72.785
Rejseomkostninger		264.589	245.998
Tilsynsopgaver		1.500.000	1.000.000
Direkte projektomkostninger i alt		6.091.208	5.971.573
Kommunikation og andre omkostninger	3		
Website og drift		1.540	2.200
Kommunikation		592.370	288.772
Forretningsudvikling		126.920	345.861
Transport og mødeomkostninger		42.402	42.749
Kommunikation og andre omkostninger i alt		763.232	679.581
Lokaleomkostninger	4		
Husleje		363.731	359.913
Forbrugsomkostninger		27.354	52.144
Rengøring og renovation		28.096	116.501
Andre lokalelejerelaterede omkostninger		169.650	123.072
Lokaleomkostninger i alt		588.831	651.631
Administrationsomkostninger	5		
Kontorhold		12.593	17.921
Telefon, IT hosting og internet		263.404	276.117
Konsulentassistance		256.763	902.809
Leje og drift af driftsmidler		2.259	6.273
Anskaffelser		23.339	10.844
Kontingenter		155.891	221.524
Bestyrelsesomkostninger		0	1.321
IT hardware og software		132.788	175.137
Porto og gebyrer		5.019	11.543
Revision		60.000	60.000
Diverse		110.398	82.953
Administrationsomkostninger i alt		1.022.453	1.766.441

	Note	2021 kr.	2020 kr.
Personaleomkostninger	6		
Løn og gager		11.229.257	11.963.073
Bestyrelshonorar		321.911	291.030
Omkostninger til social sikring		204.433	178.238
Pensioner		1.968.121	1.867.692
Annoncering/Køb af HR		249.240	108.930
Andre personaleomkostninger		328.211	530.028
Regulering hensættelser til skyldig løn m.m.		40.929	-762.242
Personaleomkostninger i alt		14.342.103	14.176.749
Anlægsaktiver	7		
Driftsmidler, Edb & Software, Indretning lejede lokaler, primo		146.557	174.561
Driftsmidler, Edb & Software, Indretning lejede lokaler, årets tilgang		255.980	0
Afskrivninger		-75.841	-99.750
Anlægsaktiver i alt		326.696	74.811
Finansielle omkostninger	8		
Øvrige renteudgifter		12.573	7.427
Finansielle omkostninger i alt		12.573	7.427
Finansielle anlægsaktiver	9		
Lejedeposita		82.464	82.464
Finansielle anlægsaktiver i alt		82.464	82.464
Egenkapital	10		
Primosaldo		770.923	277.980
Årets resultat		447.630	492.943
Egenkapital ultimo		1.218.553	770.923
Leverandører af varer og tjenesteydelser	11		
Samlekonto kreditorer		1.381.509	1.392.321
Skyldige omkostninger		16.005	21.622
Skyldig revision		60.000	60.000
Leverandører af varer og tjenesteydelser i alt		1.457.514	1.473.943
	Note	2021 kr.	2020 kr.
Anden gæld	12		
ATP og sociale omkostninger		18.581	19.038
Andre Hensættelser		3.750.149	0
Hensat vedrørende pension i tidligere år		0	0
Feriepengeforpligtelse		416.798	627.425
Skyldige feriepenge i overgangsperioden		810.990	1.081.278
Skyldig løn		386.810	346.017
Skyldig moms		-552.618	215.778
Anden gæld i alt		4.830.709	2.289.537

Pantsætning og sikkerhedsstillelser 13
Ingen

Eventualforpligtelser 14
Lejekontrakt er indgået med opsigelsesvarsel på 3 måneder. Huslejeforpligtelsen pr. 31. december 2021
Huslejeforpligtelsen pr. 31. december 2021 udgør kr. 87.116.