

SNESTRUP HAVE · CAFÉHUSET

Social Dining

Priserne, maden og fællesskabet

Vi vil gerne gøre det lettere at forstå priserne på Social Dining. **Her tager vi udgangspunkt i fakta - ikke meninger eller rygter. Tal lyver ikke, og derfor lægger vi dem åbent frem.**

Vi har samlet historien bag de oprindelige priser, de officielle prisstigninger og et konkret regneeksempel med tydelige forudsætninger, som viser, hvad en middag koster at lave.

Vi håber, I vil læse med. Det handler om, hvordan vi bevarer de gode måltider, rimelige priser og plads til forskellige ønsker og pengepunge.

Priserne begyndte med en idé i 2019

Da vi købte grunden i februar 2019 og arbejdede med idégrundlaget for Snekstrup Have, beregnede vi et prisniveau på **65-95 kr. for et måltid**.

Vi var måske lidt optimistiske, men idéen om fællesskab omkring måltiderne lå os så meget på sinde, at vi tænkte: »**Det må det sgu kunne gøres for :-)**«

Da de første bofæller flyttede ind i juli 2022, åbnede vi med de samme priser. Beregningerne var altså godt tre år gamle. Undervejs havde vi været gennem coronapandemien og store forandringer, men vi havde ikke fået opdateret prisgrundlaget. **Det ansvar ligger hos os.**

Efter knap et år havde vi erfaring og faktiske tal nok til at vurdere økonomien. Vi måtte erkende, at vi havde været for optimistiske. Derfor hævdede vi ad flere omgange minimumskravet til antallet af deltagere ved Social Dining, så kokkens løn kunne fordeles på flere portioner og begrænse underskuddet på den enkelte aften.

PRISERNE FØR OG NU

Er 65 kroner så blevet til 130 kroner?

Enkelte har givet udtryk for, at den generelle holdning er, at et måltid til 65 kr. nu skal koste 130 kr. Det er ikke den udvikling, vi lægger op til.

Her 7-8 år efter, at priserne blev introduceret i projektgrundlaget, arbejder vi snarere med denne sammenhæng:

Tidligere pris	Prisniveau nu
65-75 kr.	Omkring 85-95 kr.
80-95 kr.	Typisk 100-120 kr. , i nogle tilfælde op til 125 kr.
Retter med dyrere råvarer eller særligt store råvarestigninger	Omkring 125-130 kr. , i enkelte tilfælde op til 150 kr.

Det er vejledende eksempler. Prisen afhænger af retten, råvarerne og indholdet.

Vi ved godt, at også 15, 20 eller 30 kr. ekstra mærkes, når man gerne vil spise med flere gange om ugen. Derfor er det vigtigt, at der fortsat er billigere hverdagsretter på menuen.

Den samme indkøbskurv er blevet dyrere

Det oplever vi alle i butikkerne. Danmarks Statistiks årsgennemsnit viser:

Udvikling frem til 2025	Siden beregningerne i 2019	Siden indflytningsåret 2022
Fødevarepriser samlet	+30,8 %	+14,8 %
Løn i hotel- og restaurationsbranchen	+19,2 %	+12,3 %

Vi bruger 2025 som seneste afsluttede år. De to sammenligninger fortæller hver sin del af historien: Omkostningerne var allerede steget, da vi åbnede med vores oprindelige priser, og de er steget yderligere siden.

RÅVARER OG ET KONKRET MÅLTID

Der er samtidig stor forskel på råvarerne. Fra **2019 til 2025** steg priserne blandt andet:

Varegruppe	Prisstigning
Oksekød	41,2 %
Mælk, mejeriprodukter og æg	40,5 %
Olier og fedtstoffer	45,8 %
Grøntsager	30,5 %
Korn og kornprodukter	28,9 %
Kartofler	24,6 %
Fjerkræ	23,4 %
Fisk og skaldyr	22,1 %
Grisekød	20,5 %

Så selv om mange af os som børn fik at vide, at vi skulle huske at spise kartofler til, er tilbehøret heller ikke gået fri.

Tallene forklarer den generelle udvikling. Den konkrete pris på en ret afhænger også af portionsstørrelsen, arbejdstiden og antallet af deltagere.

Et eksempel: Herregårdsbøf til 125 kroner

Vi har regnet på en portion med **200 g hakkebøf, hjemmelavet bearnaise, fyldig grøn salat og 250 g ovnstegte kartofler.**

Med fundne butikspriser i oktober 2026 og **40 deltagere** ser det sådan ud:

Det, prisen skal dække	Beløb af salgsprisen inklusive moms
Råvarer	Ca. 40 kr.
Beløbet, der skal sælges for at dække kokkeomkostningen	Ca. 81 kr.
I alt	Ca. 121 kr.

HVAD SKAL SALGSPRISEN DÆKKE?

Hvorfor 81 kr. til kokken? Den beregnede kokkeomkostning er **65 kr. pr. deltager**. Der skal komme **81,25 kr. ind gennem salgsprisen**, for at der efter salgsmoms er 65 kr. tilbage til at betale den.

Ved en pris på 125 kr. er der dermed kun cirka 3 kr. tilbage uden moms til øvrige udgifter. Det er før blandt andet el, vand, varme, opvask, rengøring og forsikringer.

Regnet baglæns med de relevante pris- og lønindeks ville samme portion og arbejdsforbrug kræve cirka:

Prisniveau	Beregnet salgspris inklusive moms
2019	95 kr.
2022	104 kr.
2025	118 kr.
Oktober 2026	121 kr.

Det er en modelberegning, ikke vores historiske indkøbspriser. Men den illustrerer en vigtig pointe: **En pris, der var sat for lavt fra begyndelsen, bliver ikke dækkende alene ved at følge prisstigningerne.**

Flere deltagere gør en forskel, fordi kokkens tid fordeles på flere måltider. Ved færre deltagere bliver udgiften pr. portion højere. Ved flere bliver der bedre mulighed for også at bidrage til husets øvrige udgifter.

Fællesskabsbidraget er med til at skabe liv

En stor del af bofællerne betaler fællesskabsbidrag. Det er med til at understøtte aktiviteter og fælles oplevelser i huset, også ud over Social Dining. Det bidrag sætter vi stor pris på.

Vores mål med Social Dining er, at egenbetalingen som udgangspunkt dækker råvarerne og lønnen til at få maden tilberedt. **Vi ønsker ikke at tjene penge på fællesspisningen, og vi ved godt - og har accepteret - at det kommer vi aldrig nogensinde til.**

Indtægterne fra husets øvrige arrangementer bidrager også til økonomien. Der er samtidig mange udgifter: lokaler, el, vand, varme, forsikringer, egenkontrol, oprydning, rengøring, opvask, nyt service, vedligeholdelse og reparationer.

UDVIKLINGEN OG PLADS TIL FORSKELLIGHED

Fra over en million til omkring 600.000 kroner

Det er udviklingen i CaféHusets årlige underskud fra det første år til det seneste.

Vi har omtrent årligt holdt fællesmøder og fortalt om hverdagen, udviklingen, planerne og økonomien. Interessen har været forskellig. Nogle har været meget optagede af tallene og er kommet med forslag til forbedringer; andre har især været optagede af aktiviteterne og livet i huset. Begge dele har værdi.

Underskuddet er blevet mindre, i takt med at flere har brugt CaféHuset og deltaget i Social Dining og de øvrige arrangementer. **600.000 kr. er stadig et betydeligt underskud**, men vi er på vej.

Der skal være plads til både 25 og 500 kroner

Vi har gennem årene haft tilbud helt ned til **25 kr.** og større fester med drikkevarer til **næsten 500 kr.**

Det spænd ønsker vi at bevare.

Nogle bofæller ønsker først og fremmest billige tilbud. Andre vil gerne betale mere for luksus og forkælelse. Nogle har et begrænset økonomisk råderum, mens andre har mere plads i budgettet. Mange ønsker forskellige ting på forskellige dage.

Derfor ønsker vi en bredde i tilbuddene, så flere kan finde noget, de har lyst og råd til at deltage i.

Når en mindre gruppe giver udtryk for en holdning, er det et vigtigt input, men det behøver ikke være hele fællesskabets opfattelse. Historier kan hurtigt brede sig, især når de er negative eller lyder opsigtsvækkende. Derfor håber vi, at vi sammen kan være nysgerrige på både fakta og hinandens oplevelser og give plads til, at andre kan se anderledes på tingene.

VISIONEN OG FÆLLESSKABET

Vi har stadig hjertet med

Da vi begyndte arbejdet med Snekstrup Have, havde vi en ambition: at skabe Danmarks bedste bofællesskab. Det var en stor ambition, og den betyder stadig lige så meget for os.

Vi er stolte af det sted, der er blevet til. Af boligerne, rammerne og især det liv, I har fyldt dem med. Vi synes faktisk, at vi sammen er kommet rigtig langt.

For os har det aldrig kun handlet om at bygge boliger og leje dem ud. Vi har ønsket at skabe et sted, hvor kvaliteten kan mærkes både i hjemmet og i fællesskabet. Det har vi arbejdet hårdt og vedholdende for, og det gør vi fortsat - med både realisme, smil og hjertet med.

Vi rammer ikke rigtigt hver gang. Men vores engagement og intentioner er de samme som fra begyndelsen: Vi vil Snekstrup Have og jer, der bor her, det bedste.

Vi håber, at I kan mærke det engagement og har lyst til at bygge videre sammen med os. Vi kommer med rammerne, initiativerne og vores vedholdende indsats. I kommer med jeres liv, erfaringer, idéer og forskellige måder at være en del af fællesskabet på. Det er i det samspil, Snekstrup Have bliver det sted, vi alle gerne vil passe på.

Tak, fordi I er med

Tak til alle, der bruger huset. Og tak til jer, der bidrager med frivillighed, praktisk hjælp, idéer og initiativer. Det giver både flere om at bære økonomien og mere liv omkring bordene.

Det var netop det liv, vi drømte om i 2019. Det vil vi gerne passe på sammen med jer.

KILDER OG BEREGNINGSGRUNDLAG

Danmarks Statistik, PRIS01 og SBL01. Statistikoversigterne bygger på årsgennemsnit til og med 2025. Herregårdsbøffen er en modelberegning med fundne butikspriser i oktober 2026, relevante historiske indeks og samme portion, arbejdsforbrug og 40 deltagere. Beregningen omfatter råvarer og kokkeomkostning, uden særskilt tillæg for spild eller øvrig drift. Lønindekset omfatter pension, men ikke samtlige personaleomkostninger. Oplysninger om CaféHusets underskud, priser og beregnede kokkeomkostning er administrationens egne oplysninger.

statistikbanken.dk/PRIS01 · statistikbanken.dk/SBL01