



DIN KØBMANDS MADSPILD (MED BESØG)



Formål med modul

Eleverne opnår kendskab til, hvordan den lokale købmand arbejder for at mindske madspild ved at undersøge butikkens politikker og indsatser mod madspild



Kompetencer

I dette modul træner eleverne deres evner til at kommunikere og formulere deres tanker og idéer samt at planlægge og gennemføre et interview. De får også viden om, hvordan madspild kan forebygges lokalt i en virksomhed.



Tid

2 lektioner a 45 min



Ressourcer og materialer

Skabeloner, videoer og præsentationer til brug i modulet.

- Hjelpeark med spørgsmål til forberedelse af interview
- Rapport udarbejdet af blandt andet Netto og Fødevarerbanken vedrørende danskernes bedste idéer mod madspild i detailhandlen: https://nettodk-prodstorage.blob.core.windows.net/media/1634/20170609_netto-madspildside-er-rapport-web.pdf
I kan blandt andet se, om den lokale købmand eller det lokale supermarked har iværksat nogle af de foreslåede initiativer i rapporten.
- Arranger besøg hos lokal købmand eller lokalt supermarked



Introduktion

Madspild i detailhandlen er estimeret til at stå for 23 % af det årlige danske madspild, hvilket svarer til cirka 163.000 tons madspild om året. Detailhandlen inkluderer engroshandlen, store supermarkeds kæder og specialbutikker som bagerier, slagtere og frugt- og grøntforretninger.

Det handler især om fødevarer såsom frugt, grønt, brød, kager, kød, fisk og mejeriprodukter. Madspild i denne sektor kan blandt andet skyldes fejlmærkninger, beskadiget emballage og bestilling af for store mængder varer. Dertil er forventninger om bugnende hylder helt op til lukketid og krav om helt friske varer af høj kvalitet også nogle af grundene til, at fødevarer bliver kasseret, selvom de endnu er spiselige. Tiltag med nedsatte priser på madvarer tæt på udløbsdatoen ses i stigende grad i flere kæder.

Af andre tiltag mod madspild i detailhandlen kan nævnes salg af varer efter vægt, afskaffelse af mængderabatter, donering af mad til velgørenhed, udnyttelse af varer tæt på udløbsdatoen til færdigretter i butikken (eksempelvis rugbrød til rugbrødscroutoner) og oplysningskampagner. Den største udfordring ved at reducere madspildet i detailhandlen er manglende økonomisk gevinst ved at indføre tiltag, foruden lovgivningsmæssige barrierer (kilde: www.madspild.dk).

Ved at besøge en lokal købmand kan eleverne se, hvordan der i praksis arbejdes på at begrænse madspild. Her kan de også få en indføring i, hvad der sker bag kulisserne, og se hvor meget der reelt bliver smidt ud. Eleverne kan få en forståelse for, hvordan de selv som forbrugere kan tænke anderledes for at mindske eget madspild. Samtidig kan de reflektere over, hvordan den lokale købmands indsats spiller ind i løsningen på et samfundsmæssigt problem.



Sådan gør I

Tag kontakt til en lokal købmandsbutik eller et lokalt supermarked og arranger et besøg for klassen. Send gerne en kort beskrivelse med til købmanden/supermarkedet, hvor du beskriver, hvad formålet er med besøget og beder butikken forberede et mundtligt oplæg, som forklarer butikkens lokale indsats mod madspild. Det kan for eksempel være, at eleverne får en rundvisning i butikken hvor de ser konkrete tiltag, håndtering af madspild når det kasseres m.m.

Inden besøget forbereder eleverne spørgsmål til købmanden, gerne med henblik på forskellige udfordringer i detailhandlen.

Efter besøget laves en fælles opsamling i klassen, hvor eleverne reflekterer over deres svar fra købmanden. Hvad fik I ud af besøget? Var der aha-oplevelser?

HJÆLPEARK TIL INTERVIEW AF KØBMAND

Arbejder I med konkrete målsætninger for at mindske madspild?

Hvorfor har I valgt at arbejde med madspild? Hvordan ser I jeres egen rolle i samfundet i forhold til madspild?

Samarbejder I med andre aktører i processen omkring bekæmpelse af madspild?

Hvilke eksisterende madspildsinitiativer arbejder I med?

Hvad kræver den/de eksisterende løsning(er)?

Hvad koster den eksisterende løsning? (tab på varen/afregning til eksterne samarbejdspartnere/løn til flere ansatte osv.)

Hvor effektiv er den/de eksisterende løsning(er)? Tænk både lokalt, nationalt og globalt.