



## BEKÆMPELSE AF MADSPILD I MIT LOKALOMRÅDE (I KLASSEN)

Dette modul kan kombineres med modul 1.4 Madspild i et samfundsmæssigt perspektiv. Politikker - lokalt, nationalt og globalt (EU).



### Formål med modul

Eleverne får øjnene op for, hvilke madspildstiltag, der eksisterer i kommunen, og de forskellige tiltags relevans i lokalt-, nationalt- og globalt perspektiv.



### Kompetencer

I dette modul øver eleverne sig i at afsøge og håndtere viden, herunder identificere relevant indhold til deres undersøgelse. Gennem processen træner eleverne deres informationssøgnings- og formidlingskompetencer. Eleverne får også erfaring med, hvordan man konkret kan arbejde med en global udfordring som madspild lokalt.



### Tid

2 lektioner a 45 min



### Ressourcer og materialer

*Skabeloner, videoer og præsentationer til brug i modulet.*

- Liste med forslag til forskellige aktører. Listen er generisk, så eleverne skal selv undersøge, hvilke aktører der er i kommunen.
- Refleksionsark til udfyldelse
- Inspirationsfilm:  
Stop Spild Lokalt 1 min 43 sek: <https://vimeo.com/342050966/d7b-41f8ea8?fbclid=IwARot8RZkMWO4SU4QQ8OB1-A7xNDbmsYMY-5QSVNi-r7SaEZ8bgSzvxpUjO4o>



## Introduktion

Madspild er et stort samfundsmæssigt problem. Der er omkring 870 millioner mennesker, der sulter på verdensplan, mens cirka en tredjedel af al mad i verden smides ud. Samtidig er fødevareproduktionen ansvarlig for en stor andel af de drivhusgasser, der udledes i atmosfæren. På verdensplan er de samlede drivhusgasudledninger fra landbrug og skovbrug estimeret til cirka 25 % af den samlede udledning (kilde: CONCITO). Herudover kommer der udledning fra forarbejdelse, transport og opbevaring af fødevarer.

Madspild kan opstå mange steder i fødevarekæden, hvorfor der arbejdes med at bekæmpe madspild i mange forskellige sektorer - blandt andet hos landmanden, i storkøkkener (på hospitaler, plejehjem, institutioner, kantiner m.m.), i detailhandlen, fødevarefællesskaber, private initiativer m.m. I dette modul får eleverne mulighed for selv at undersøge, hvordan der arbejdes med bekæmpelse af madspild i jeres lokalmiljø.



## Sådan gør I

Ud fra vedlagte inspirationsark over aktører, undersøger I, hvilke madspildstiltag, der allerede er i jeres lokalområdet. I kan gøre dette samlet i klassen. Når I har fundet de initiativer, I vil arbejde videre med, deles klassen op i grupper.

Ud fra vedlagte refleksionsark undersøger grupperne de forskellige initiativer nærmere, enten ved at eleverne tager kontakt direkte til aktøren eller gennem søgninger på nettet.

Efter undersøgelsen skal eleverne lave en visuel præsentation, som kan præsenteres for de andre grupper.

Lav en fælles opsamling hvor I kan vende, hvilken ny viden I har fået.

## REFLEKSIONSARK - LOKALE MADSPILDSINITIATIVER

Hvad er de for en organisation?

Hvad er organisationens vision/mission? Hvad er formålet med organisationen?

Hvad arbejder organisationen med?

Hvad er deres mål?

Hvem hjælper de? (*Landmændene? Almindelige danskere? Dyrene og naturen? Andre?*)

Hvem samarbejder de med?

Hvad er deres rolle i samfundet?

Er deres indsats lokal, national eller global?

Vurdér om organisationens arbejde har en markant klimaeffekt? Begrund dit svar.

### FORSLAG TIL FORSKELLIGE LOKALE AKTØRER:

- » Detailhandlen
- » Madproducenter:
  - › Større og mindre fødevarerproducenter
- » Kommunen/rådhuset
- » Landmænd
- » Kantiner/storkøkkener:
  - › Virksomheder
  - › Plejehjem
  - › Daginstitutioner
- » Restauranter
- » Affaldshåndtering:
  - › Biogasanlæg
  - › Forbrændingsanlæg
- » Virksomheder, der arbejder med madspild:
  - › Too Good To Go
  - › GRIM
  - › LØS market
- » NGO'er:
  - › Stop Spild Af Mad
  - › Stop Spild Lokalt
  - › Fødevarerbanken
  - › Folkekirkens Nødhjælp (Wefood)

