



MADSPILD MISSION NR.3

INTRO

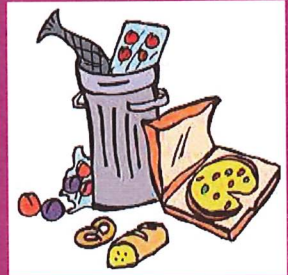
Den 29. september fejres lanceringen af Fødevareministeriets årlige **NATIONALE MADSPILDS DAG**, som er en del FN's internationale madspildsdag : United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste.

Fødevareministeriet vil med dagen engagere os i at mindske madspild. Lad os hjælpe dem!



FAKTA

- ◊ Hver dansker hælder årligt 47 kilo mad direkte i skraldepannen. Det svarer til at vi alene i Danmark, kasserer mad til en hel million mennesker. **HVER DAG!!!**
- ◊ Vi forbrugere står for en tredjedel af det samlede madspild i Danmark.
- ◊ Vores fødevareminister Mogens Jensen udtaler: " Det skal vi gøre noget ved—og vi kan alle sammen være med til at gøre noget for at redde mere af al den god mad, der i dag ender i skraldespanden."



JERES MISSION

Lav en stopmotionfilm, der viser, hvad man som forbruger kan gøre for at mindske madspild, når du er på café, restaurant eller i en kantine.



Jeres navne:



MADSPILD MISSION NR.3

Sådan kommer I i gang:

Skriv jeres forslag/ valg herunder

1. Læs de mange gode forslag til hvad man kan gøre på næste side. Bliv enige om hvilket, der skal danne grundlag for jeres stopmotion film.

Jeres forslag:

Godkendt af:

2. Skriv alle jeres ideer til hvad jeres film kunne indeholde ned på post-it's. Mindst 10! Vælg de bedste ud og tal om hvordan de kunne blive til en film. Vælg den bedste ide.

Jeres forslag

Godkendt af:

3. Nu skal I lave det der hedder en drejebog. Det er planen over handlingen, ordene og billederne i jeres film. Brug de løse ark til at skrive og skitse på.

Godkendt af:

4. Hvem står for hvad?

Hvem opbevarer jeres drejebog og hvor?

Hvilke ting skal I have fundet, lavet, taget med hjemmefra?

Vores aftaler:



MADSPILD MISSION NR.3

Hvad kan du gøre når du er på Cafe, restaurant eller i en kantine:

Når du er på café, restaurant eller i en kantine:

Buffet er en madspildsfælde – bestil hellere enkelte retter (a la carte), i stedet for at kaste dig ud i en buffet.

Tag alt hvad du kan spise – men husk at spise alt, hvad du tager. Hvis der alligevel er kun mulighed for buffet og ikke andet, er det en god idé at starte med små smagsprøver. Første gang du går op til buffeten, kan du tage små smagsprøver på tallerkenen, derved ved du næste gang, hvilke retter du helst foretrækker at spise.

Brug små tallerkener ved buffeten. Fyld lidt mindre på tallerkenen, når du er ved buffeten – det er tilladt at gå flere gange. Og husk at tage en mindre størrelse tallerken, derved levner du mindre og du er heller ikke i fare for at overspise.

Spørg tjeneren om størrelsen på portionen inden du bestiller a la carte – hvis du er usikker på om du kan spise hele retten som du er ved at bestille, så spørg tjeneren om rettens størrelse.

Bestil to forretter i stedet for en forret og en hovedret, hvis du kan fornemme at du ikke kan spise både en forret og en hovedret.

Bed om en doggybag – flere og flere danske spisesteder har bl.a. pga. indsatsen fra Stop Spild Af Mad indført doggybags, så man kan tage maden med hjem – og tjenerne tilbyder dem gerne, så længe man husker at spørge dem.



MADSPILD MISSION NR.3

Eller red maden:

Gør en god gerning og vær med til at donere overskudsmad til udsatte – opfordr dine lokale fødevarer virksomheder, supermarkeder, bagerier og andre til at donere deres gode overskudsfødevarer til hjemløse og socialt udsatte. Husk på at det er et absolut must, at overskudsmaden skal være frisk, korrekt opbevaret og korrekt nedkølet – og skal doneres helt gratis. Her finder du adresser og kontaktinformation på væresteder, herberger, kvindehjem, forsorgshjem for de socialt udsatte samt andre hjælpeorganisationer: <http://www.stopspildafmad.dk/madtilhjemloese.html>

