



MADSPILD MISSION NR.2

INTRO

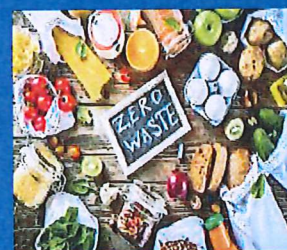
Den 29. september fejres lanceringen af Fødevareministeriets årlige **NATIONALE MADSPILDSDAG**, som er en del FN's internationale madspildsdag : United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste.

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 man er ude at handle i supermarkedet



Jeres navne:

Philip



MADSPILD MISSION NR.2

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.2

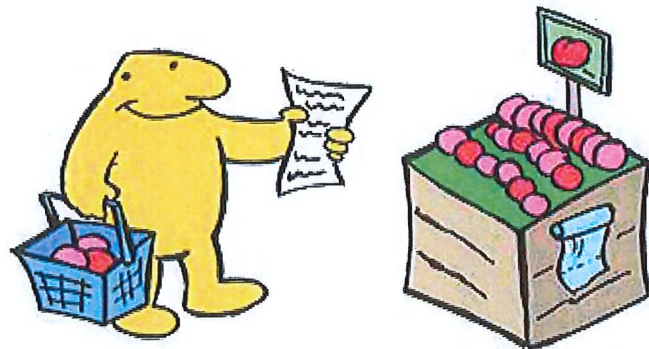
Hvad kan du selv gøre når du handler i supermarkedet?

Planlægning er et godt våben i kampen mod madspild. Inden du køber ind, kan du få lavet en madplan, indkøbsliste eller det allernemteste trick: Tag din smartphone og tag et billede af dit køleskabsindhold. Så ved du hvad du i forvejen har derhjemme, når du i ulvetimen står i butikken og køber ind til aftensmaden.

Køb aldrig ind på tom mave – snup en banan eller en bolle, inden du skal handle. Er du sulten og køber du ind på tom mave, risikerer du at købe mere, end nu har brug for.

Styr din indre hamster – husk at overhamstring, især i jule- og påsketiden, får os til at købe meget mere ind, end vi reelt skal bruge. Pga. den ændrede lukkelov holder mange butikker åbent, også i helligdagene. At købe mad i net-butikker kan også være en god idé.

Vælg mindre størrelse indkøbskurve og indkøbsvogne – en stor indkøbsvogn eller indkøbskurv får dig automatisk til at købe mere ind, end du skal bruge. Har du lyst til at købe kun dét du har brug for, så vælg en mindre størrelse indkøbskurv eller indkøbsvogn. Det er også en god idé at bære indkøbskurven i hånden, i stedet for at trække den efter dig på hjul.



Gå efter datovarer hvis du alligevel skal spise maden i dag. Flere butikker tilbyder i dag datovarer til nedsatte priser. Gå efter datovarerne, hvis du skal bruge maden samme dag – så hjælper du også butikkerne med at mindske madspild og du kan samtidigt spare penge.

Tag den forreste mælk i køledisken, hvis du alligevel skal bruge mælken samme dag.

Mængderabatter er en madspildsfælde – brug mængderabatterne meget fornuftigt og kun hvis du er sikker på, at du får brugt al maden, for ellers er det dine penge ud af vinduet.



MADSPILD MISSION NR.2

Gå efter de "skæve" frugt og grøntsager og vælg for eks. single bananer, for ellers ender de med at blive smidt ud. En skæv agurk eller en krum gulerod smager ligeså godt som de lige. Har du taget et net med ti appelsiner, hvor en af dem er dårlig, så spørg, om du ikke bare kan betale for de ni.

Køb mad til flere dage – køb bevidst mad til flere dage hav en plan for at trylle resterne af for eks. gårsdagens laks om til spændende laksesalat. Det er ren stafetmad.

Sørg for hurtigt at komme hjem med indkøbene – maden i indkøbsposer, som er stået længe fremme i en varm bil i sommerheden kan udvikle sig til en bakteriebombe.