

SUSTAINABLE FOOD CONSUMPTION JOURNEY  
WITH SUSCOF PROJECT

# LEARNING TRAIL

## Sustainability and Food Consumption



# Læringsspor 1.

## Bæredygtighed: Fakta & Figurer

Hvad har mad med bæredygtighed at gøre?

**Tag et kig!**

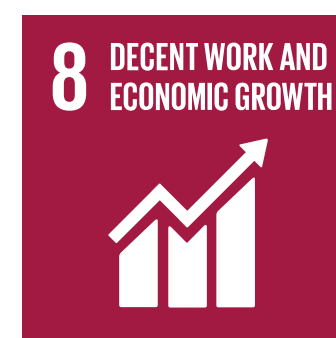
# Om bæredygtig udvikling



- Bæredygtighed handler om at beskytte menneskers fremtid og forbedre livet og sundheden for alle, overalt.
- Dette er et vigtigt mål for FN.
- Målene for bæredygtig udvikling (FN's Verdensmål) er en universel opfordring til handling for at sikre, at alle mennesker nyder fred og velstand inden 2030.
- De blev vedtaget af alle FN-medlemsstater i 2015 \*

## FN's Verdensmål

- Der er 17 verdensmål for bæredygtig udvikling (Sustainable Development Goals)
- Mad påvirker alle 17.





# Ansvarligt forbrug og produktion

- Der er mange aspekter af fødevarerforbrug, der har en væsentlig indflydelse på samfundet
- For eksempel; 2 milliarder mennesker er overvægtige eller svært overvægtige, mens næsten 2 milliarder mennesker er sultne eller underernærede
- I denne app har vi et særligt fokus på Verdensmål 12, 'at sikre bæredygtigt forbrug og produktionsformer'



## Inden 2030, har verdensmålene til formål at...

- Reducere affaldsproduktionen væsentligt gennem forebyggelse, reduktion og genbrug.
- Halvere det globale madspild på detail- og forbrugerniveau per indbygger
- Sikre, at mennesker overalt har information og bevidsthed, der muliggør bæredygtig udvikling og livsstil i harmoni med naturen

# HVORFOR ER MADSPILD VIGTIGT

De fødevarer, der spildes undervejs i forsyningskæden er ofte letfordærlige fødevarer, såsom frugt, grøntsager og animalske fødevarer (FAO, 2020).

8 % af kulstofemissionerne i verden skyldes madspild. På den anden side kan 60 % af madspildet forebygges gennem bevidst praksis.

Affaldshierarkiet giver et hierarki af muligheder, der giver de bedste overordnede miljøresultater.

Som figuren viser, er den bedste mulighed at undgå spild. Hvis det ikke er muligt, er genbrug næstbedst, efterfulgt af nyttiggørelse.

Bortskaffelse af ubrugte fødevarer er den mindst foretrukne handling, selvom det stadig er en vigtig del af affaldshåndteringssystemet





# START MED AT AFSLÅ!

At opnå en mere bæredygtig livsstil er ofte forbundet med 'de 4 R'er': "refuse, reduce, reuse, recycle" - afslå, reducer, genanvend eller genbrug ressourcer og produkter.

Afslå det, du ikke har brug for.

Hvis afvisning ikke er en mulighed, kan du reducere, derefter genanvende og til sidst - når du har opbrugt alle andre muligheder - smid til genbrug.



# HEREFTER: REDUCER

Reducer, hvad du har brug  
for og ønsker.

Før du køber, spørg dig  
selv:

Ved jeg hvordan og hvornår jeg vil  
bruge dette?

Vil det gøre mit liv lettere?

Vil det gøre mig gladere?



# TREDJE MULIGHED: GENANVEND

GENANVEND SELV: Kan du give dine ting en ny chance, før du kasserer dem?

Kan du for eksempel servere gårsdagens rester i dag? Eller give overskudsmad væk til en lokal velgørenhedsorganisation – eller til dine naboer?





# FJERDE MULIGHED: GENBRUG

Genbrug betyder, at det, du smider ud, bliver en ny ressource.

I forhold til mad kan det f.eks. betyde

- Brug af rester til at lave en ny ret
- Sende madaffald til en landmand til dyrefoder
- Kompostering





# SIDSTE MULIGHED: SMID UD

Når alt andet fejler, har vi vores lokale renovations- og bortskaffelsestjeneste.

Mange af dem tilbyder i dag faktisk genbrugstjenester. For eksempel kan madaffald 'fordøjes' for at udvinde metan (bruges f.eks. til brændsel i busser) og derefter komposteres for at producere kompost til kommunale haver eller til videresalg.





# Tillykke!

Godt arbejde! Du har gennemført Læringsstien

Test dig selv med quizen



## Q1. Udfyld de tomme felter

- Jeg \_\_\_\_\_ at købe en vare, der ikke er på min indkøbsliste, selvom den er på tilbud.
- Jeg \_\_\_\_\_ resterne fra aftensmaden ved at fodre hundene udenfor.
- Jeg tager ikke mere mad, end jeg kan spise, så jeg \_\_\_\_\_ madspild.

Reducerer

Afslår

Genanvender

# Q1. Udfylde de tomme felter

- Jeg <sup>Afslår</sup> \_\_\_\_\_ at købe en vare, der ikke er på min indkøbsliste, selvom den er på tilbud.
- Jeg <sup>Genanvender</sup> \_\_\_\_\_ resterne fra aftensmaden ved at fodre hundene udenfor.
- Jeg tager ikke mere mad, end jeg kan spise, så jeg <sup>Reducerer</sup> \_\_\_\_\_ madspild.



## Q2. Kan madspild forebygges?

1. Nej, det er urealistisk.
2. Ikke sikker - fortæl mig!
3. Ikke det hele, men meget.
4. Hvad er madspild?
5. Ingen ide!

## Q2. Kan madspild forebygges?

- 60 % af madspild kan forebygges, og individuelt kan du gøre mere!
- Madspild refererer til mad som madrester, fordærvet mad osv. Det kan komposteres eller anaerobt fordøjes eller bruges til foder til dyr. Som en sidste udvej kan den sendes på lossepladsen.
- Dette er dit wake-up call. Meget madspild kan forebygges.

## Q3. Uundgåeligt madspild

Hvad synes du er bedst at gøre med uundgåeligt madspild?

- A. Jeg smider til genbrug :]
- B. Jeg spilder det endnu engang :)
- C. Jeg smider det ud :/

# Q3. Uundgåeligt madspild

'Uundgåeligt madspild' er et navn for de uspiselige dele af mad, såsom grøntsagsskræller og knogler. Hvad skal der gøres med det?

1. Bruges til dyrefoder
2. Sendes til losseplads
3. Kompost

- Bedst, hvis du har den mulighed
- Som en sidste udvej...
- Ja, det meste, undtagen store dyreknogler, kan komposteres





**SUSCOF-projektet er et EU-projekt n. 2018-1-TR01-KA204-058739 støttet af det tyrkiske nationale agentur. Formålet med projektet er at undersøge og ændre voksnes adfærd i forbindelse med madforbrug og at øge bevidstheden om bæredygtigt fødevarerforbrug.**

**Vi byder dig velkommen til vores hjemmeside og MySusCoF-mobilapp for detaljeret information og beriget indhold.**

**[www.suscof.com](http://www.suscof.com)**

Finansieret af Den Europæiske Unions Erasmus+-program. Men Europa-Kommissionen og det tyrkiske nationale agentur kan ikke holdes ansvarlige for enhver brug, der kan gøres af oplysningerne heri