

SUSTAINABLE FOOD CONSUMPTION JOURNEY WITH SUSCOF PROJECT

LEARNING TRAIL

Sustainability and Food Consumption



LÆRINGSSPOR 3.

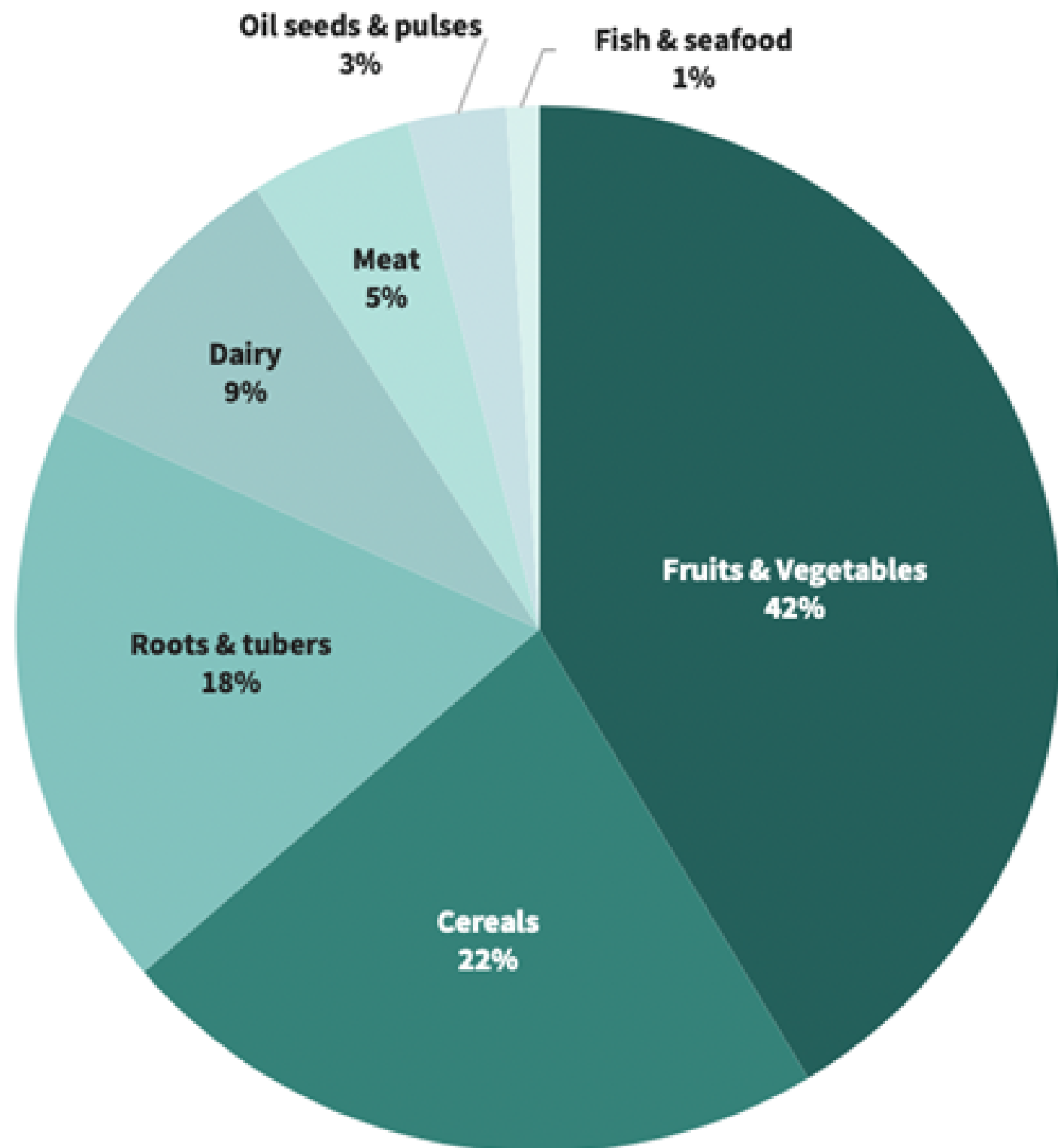
Madspild

MADSPILD



- Ifølge FN's fødevare- og landbrugsorganisation går cirka en tredjedel af al fødevareproduktion til spilde hvert år.
- FN's Miljøprogram anslår, at der i 2019 blev genereret omkring 931 millioner ton madaffald på verdensplan.
- I EU genereres omkring 88 millioner ton madaffald årligt, og omkostningerne er anslået til 143 milliarder euro
- Det har også betydelig indvirkning på miljøet: Madspild er skyld i 8-10 % af alle drivhusgasser

HVAD SPILDES?



- Frugt og grønt: 644 millioner ton (42%)
- Morgenmadsprodukter: 347 millioner ton (22%)
- Rødder og knolde: 275 millioner ton (18%)
- Mejeriprodukter: 143 millioner ton (9%),
- Kød: 74 millioner ton (5%)
- Frø og bælgfrugter: 50 millioner ton (3%)
- Fisk og skaldyr: 22 millioner ton (1%)

Fakta om madspild



- Et areal større end Kina bruges til at dyrke mad, der aldrig bliver spist.
- 25 % af verdens ferskvandsforsyning bruges til at dyrke mad, der aldrig bliver spist.
- I de fleste i-lande sker over halvdelen af alt madspild i hjemmet.

Hvor meget vand bruges til at producere vores mad? Nogle eksempler for at få os til at tænke før vi smider ud:

Bemærk!

At smide et enkelt slice pizza væk koster den samme mængde vand som et 15 minutters brusebad.



Vidste du?

- Hvis blot en fjerdeded af den mad, der spildes lige nu, blev reddet, ville det være nok til at brødføde alle mennesker, der er underernærede.



Hvad kan jeg gøre for at mindske madspild?

VÆR BEVIDST

- Bliv bevidst om den mad, du spilder.
- Mad spildes ikke kun efter indtagelse, men også før og under indtagelse.



Hvad kan jeg gøre for at mindske madspild?

Køb ind med omtanke...

- De fleste af os har en tendens til at købe mere mad, end vi har brug for.

Spis med omtanke...

- De fleste af os indtager flere kalorier, end vi har brug for.
- Du kan bidrage til et mere bæredygtigt miljø ved at spise mindre kød – eller ved at skifte fra konventionelt til 'regenerativt' kød.



Hvad kan jeg gøre for at mindske madspild?



Opbevar korrekt...

- Opbevar fødevarer korrekt, hvad end det er i lufttætte beholdere eller i køleskabet.

Smid ikke ud...

- Hvis du stadig har for meget mad tilbage, så se efter alternative måder at bruge det på. Lav for eksempel kreative måltider med resterne, del dem eller gør dem til noget godt for naturen.



Tillykke!

**Godt arbejde! Du har gennemført
læringsspor 3**

**Hvis du vil have flere, så test
dig selv. Fortsæt!**



Q1

Hvad spildes mest?

- A) morgenmadsprodukter
- B) kød
- C) frugt og grønt
- D) mejeriprodukter

Q1

- A) morgenmadsprodukter
- B) kød
- C) frugt og grønt**
- D) mejeriprodukter

Q2

Hvad er sammenhængen mellem vand og din burger?

- A) Burger smager bedst, når du drikker vand til!
- B) Det kræver meget vand at fremstille en burger.
- C) Der er ingen sammenhæng

Q2

- A) Burger smager bedst, når du drikker vand til!
- B) Det kræver meget vand at fremstille en burger.**
- C) Der er ingen sammenhæng

**Det kræver 2400 liter vand at fremstille én
almindelig burger**



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

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