



TRE FALKE SKOLEN FREDERIKSBERG

# Vi vil forhindre, at maden går til spilde



# 36

ELEVER FRA 7. ÅRGANG

# 32

LEKTIONER

# 4

UGER

AUTENTISKE BRUGERE  
& SAMARBEJDE MED  
OMVERDENEN

COOP  
(Kvickly på Frederiksberg Allé)

Chili Milli

McDonalds

Plejhjemmet

OK-fonden

NATURFAG  
DANSK  
MADKUNDSKAB

Hvorfor producerer vi meget mere mad, end vi kan spise - og hvad kan vi gøre for håndtere fødevarerne bedre og undgå madspildet?

Vores to 7.klasser undersøgte, hvorfor vi producerer meget mere mad, end vi kan spise og hvad kan vi gøre for håndtere fødevarerne bedre og undgå madspildet? Planen var, at eleverne skulle ud at besøge "de autentiske brugere" og aktører, der kunne give en forståelse af, hvordan vi producerer fødevarer, og i hvor stort omfang. De skulle undersøge, hvordan fødevarerne håndteres, og hvor og hvorfor madspild sker - og derpå skulle eleverne producere ideer til, hvordan madspildet kan undgås. Vi havde mange ideer til aktiviteter til både forståelses- og realiseringsfasen, bl.a.:

- Lav en madplan for frokost i en uge, hvor målet er, at intet må gå til spilde, og hvor grupperne får sund og billig frokost.
- Undersøg i en uge, hvordan vi håndterer fødevarerne og hvilken mad, vi spiser hjemme hos os selv i familierne. Hvad gør vi med affaldet og emballagen? Er det vi spiser godt for vores sundhed og miljø?
- Undersøg, hvad maden indeholder - jo flere tilsætningsstoffer, jo længere holdbarhed
- Undersøg, hvordan vi bedst opbevarer maden, så den holder sig længst muligt. Hvordan undgår vi emballage, som belaster miljøet?
- Beregn og afprøv: hvad er mest bæredygtigt - økologisk eller ikke-økologisk produktion af fødevarer?
- Beregn hvordan (og hvor meget) påvirker landbruget vores klima, naturressourcer, miljø og sundhed?
- Undersøg hvordan fødevarerproduktionen og vores madvaner har udviklet sig gennem tiden.
- Undersøg: hvordan skabes vores madvaner og -traditioner, og kan og skal vi ændre vores vaner?
- Hvad er de autentiske brugeres situation - og hvilke ideer kan vi komme med, som kan give dem mulighed for at håndtere maden, så der ingen madspild er?

Research:

Indsamling af viden via fagbøger, besøg af fagpersoner/eksperter, websites

Design og gennemførelse af brugerundersøgelser

Anvendelse af statistik og data fra forskellige myndigheder

Forsøg med madopbevaring i naturfag

Opmærksomhed på, hvordan og hvorfra vi får vores viden (kildekritik)

Vores autentiske brugere et supermarked, en producent af mad til skolekantiner, et plejehjem og en fastfoodcafe.

Eleverne skulle realisere deres ideer på en måde, som gav mening for den enkelte gruppe/slutbruger, og kravene til det såkaldte produkt var, at det skulle:

Bygge på den viden og indsigt, gruppen havde opnået i forståelsesfasen tage sin slutbruger og dennes situation seriøst og have værdi for brugeren. Eleverne kunne selv vælge form og præsentationsform.

Se flere forløb og bliv inspireret på

AKTION  
VERDENSMÅL



# 1 | GODT RÅD

- Få eleverne med i projektet tidligt i planlægningsfasen, så de kommer til at føle ejerskab.

## Refleksion & overraskelser |

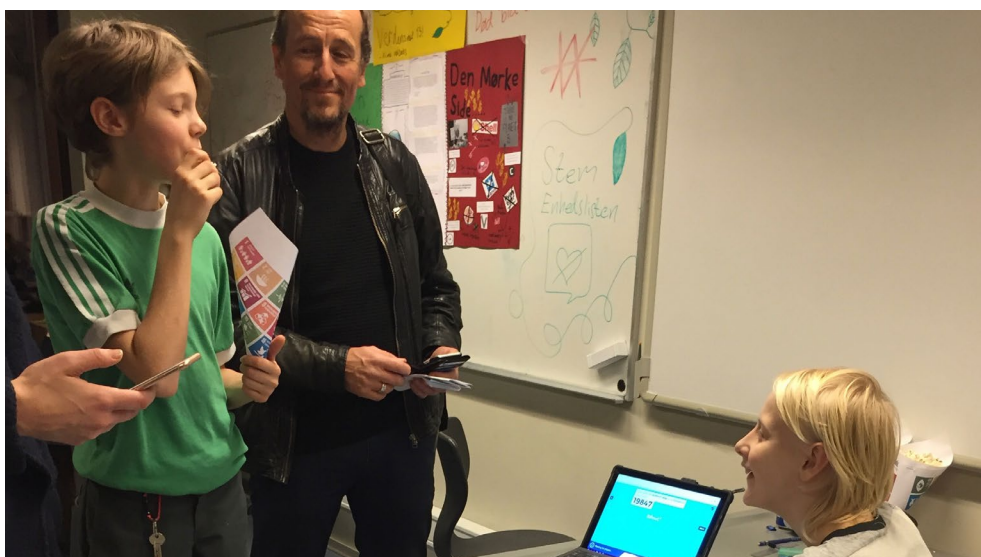
Vi endte med et nedskaleret forløb, ikke mindst fordi det var vanskeligt at komme med gode ideer til at reducere madspild hos vores autentiske brugere. Slutbrugerne viste sig at være længere med at optimere deres produktionsprocesser og reducere madspild, end vi havde forestillet os. Eleverne havde derfor svært ved at finde ideer/udvikle produkter. Virksomhederne havde simpelthen gjort det selv. Vi endte derfor med at omdefinere slutproduktet til et kommunikationsprodukt, hvor eleverne lavede små videofilm om madspild. Vores slutbrugere med i stedet at være eksperter, som gav eleverne yderligere indsigt i håndtering af fødevarer og reduktion af madspild.

## Forbedringsforslag |

- Start i bedre tid, så projektet ikke bliver mast i slutfasen.
- Sørg for at have slutbrugeren på plads inden start.
- Få ledelsen ind over i planlægningsfasen og afstem forventninger.



## Materialer |



### Forløbet er udviklet af

LÆRER | CHARLOTTE HENRIKSEN  
charhenrik@gmail.com

LÆRER | HENRIK KRAGH JØRGENSEN  
henr0655@frbskole.dk