

Dato: 10. august 2021

FRØ OG GLOBALT ANSVAR SPIRER I LOKALT "JORD TIL BORD" KONCEPT

Selvom billederne stort set taler for sig selv, tilføj teksterne lidt baggrundsinformation....



Grundsten

Bæredygtighed, ansvar, bevidsthed, lokal og global er nøgleord for initiativer mange af os tager, for at gøre vores til at verden bliver mere sund og sikker i fremtiden. Og det er præcis, hvad en lokal

skole har gjort - Øster Åby Friskole i Vejstrup.

MADSPILD

1/3 AF AL MAD I VERDEN BLIVER SPILDT
DU KAN GØRE EN FORSKEL OG REDUCERE DIT MADSPILD - FOR KONSEKVENSERNE ER STORE!

Planlæg ... handler. Så køber du kun det, du har brug for, og ender med at smide mindre ud.

Se, duft og smag. Mad med datomærkningen "bedst før" er ofte god efter. Brug dine sanser for at vurdere, om maden stadig er god.

Har du mad, der er ved at være for gammelt? Blev der ikke spist op? Så frys maden ned til senere.

Gå på jagt i dit køleskab. Har du rester liggende fra tidligere? Så lav et restemåltid.

Hele 8 % af al den CO₂, der udledes i verden, kommer fra produktionen af den mad, der smides ud!

I verden er der 870 millioner mennesker, der dagligt sulter. Det svarer til 145 gange Danmarks befolkning.

Hvert år spildes der mad for 7.920 mio. kr. For det beløb kunne man bygge Storebæltsbroen 203 gange.

The Good To Go

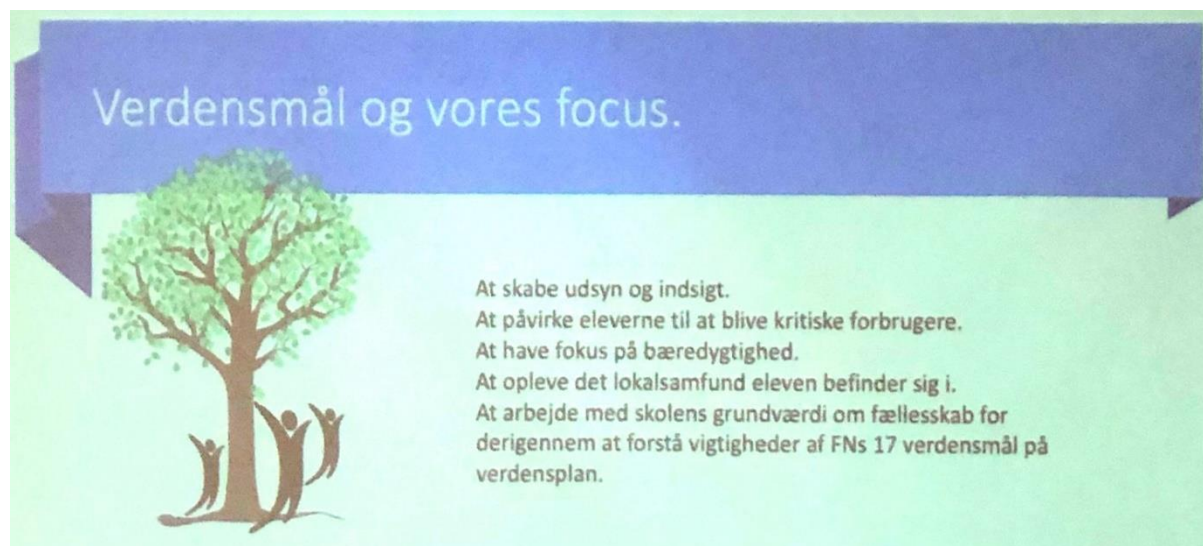
GLÆDELIG

1

FN's Verdensmål i Læseplaner

Skolen uddanner næste generation til at tage ansvar for sine handlinger, og for at styrke det budskab har

Øster Åby Friskole implementeret FN's 17 verdensmål for bæredygtig udvikling i sine læseplaner og visualiseret nøglebudskaberne som en del af skolens udsmykning.



Medsponsor af Nyt Køkken

For yderligere at understøtte strategien om, at der både socialt, lokalt, globalt og erhvervmæssigt bliver taget

ansvar, er Svendborg Brakes blevet sponsor for et nyt køkken i en lokal skole. Det gør det muligt for skolen at

indarbejde praktisk bæredygtighed som en del af børnenes uddannelse.

Alle som er med til at støtte skolens videre vækst og udvikling, står nævnt i træet (skolens logo).



Hvorfor

Børnene planter, plejer og dyrker urter og grøntsager, udvikler opskrifter, tilbereder og serverer maden – alt sammen baseret på at minimere affald og forbrug af ressourcer. Hos Svendborg Brakes støtter vi dette initiativ og den proaktive holdning, som er helt i tråd med vores egen tilgang til forbedring af produktionsprocesser, supply chain-processer osv.



Øvelser og Læring Gør Mester

Repræsentanter for Svendborg Brakes var så heldige at opleve en fantastisk to-retters menu fra nogle

7. klasses-elever (i alderen 12 - 13 år), der demonstrerede deres færdigheder og fortalte om læringsprocessen. Eleverne bliver professionelt guidet og uddannet af deres lærer, tidligere kok Henriette Færch,

som desuden er en af hovedpersonerne i driften af skolens arbejde med fødevarer i relation til FN's verdensmål.





Flyveklar

De unge mennesker vil uden tvivl forlade skolen med solid og praktisk forståelse for bæredygtighed samt det at tage lokalt og globalt ansvar.



Tak!

Skoleleder Per Vendelbo siger tak.

