

Tema — Kost

Fokusområder:

- Bæredygtig kost
- Madspild
- Lokale samarbejdspartnere
- Spar på ressourcerne



Hver dag bruger vi mere end en million kroner på mad, på landets efterskoler. Når vi ønsker at skabe mere bæredygtige efterskoler og skære ned på CO₂-aftrykket er kosten et stort og effektivt område at arbejde med.

Ligesom mange andre områder inden for bæredygtighed, er emnet og de mange tilhørende valg kompliceret at forholde sig til.

Derfor kan det være en stor hjælp for efterskoleeleverne, at en del af valgene er taget for dem allerede ved planlægningen af menu, indkøb og anretning.

Derfor er en vigtig opgave for køkkenet, at gøre det bæredygtige valg lækker, spændende og let tilgængeligt.

Et par andre vigtige faktorer er at indtænke sæsonens råvarer, lokale producenter samt de plantebaserede og økologiske retter.

Det er også vigtigt at tænke på, hvordan I får mest muligt ud af alle råvarer, hvordan I undgår madspild, samt hvad der sker med de rester, som er tilbage.

Har I spurgt eleverne, hvad deres bæredygtige livret er? Og vil I være med til at skabe flere af dem?



Efterskole-fakta



På landets efterskoler spiser vi hver dag mad for mere end 1 million kroner!

Følgende tal og beregning er med afsæt i, at 100 elever spiser 200 gram af den valgte vare en gang om ugen i et år.

200 g en gang om ugen til 100 elever

CO₂/år



Oksekød [udskæringer]	84300 kg
Oksekød [hakket]	33800 kg
Laks, torsk, makrel, rejer	11700 kg
Svinekød	3900 kg
Kylling og fjerkræ	2600 kg
Bønner, linser og kikærter	1700 kg
Grøntsager [ikke tilbehør]	700 kg

Kilde: Vanebrudspalæet



Læs mere om temaet her:

concito.dk/projekter/store-klimadatabase

