

TOMATERNES LANGE VEJ TIL DIN PIZZA

Undervisningsforløb til Madkundskab

Baseret på læringsmålstyret undervisning og de forenkledede fælles mål



Indhold:

Forord	3
Globalt forbrug på skoleskemaet	
Introduktion	4
Fødevareproduktion og menneskerettigheder	
Læringsmålstyret undervisning og de forenklede fælles mål	5
Bæredygtighed handler om mere end miljø	
Undervisningsmaterialets elementer	6
Ordforklaring	8
Temaer og undervisningsplan	10
Historien	
1. Tema: Globale forbrugere og global varekæder	12
2. Tema: Mennesker og miljø i klemme	14
3. Tema: Samfundsansvar	16
4. Tema: Hvem har ansvaret?	18
Opskrifter	20
Spor dine varer	22
Inspiration	23

Forord

Danwatch er et dansk uafhængigt medie- og researchcenter, der publicerer undersøgende journalistik om globale forhold i offentlighedens interesse. Danwatch dokumenterer virksomheders og staters internationale aktiviteter, forretninger og deres virkninger på mennesker og natur. Danwatch fokuserer særligt på menneskerettigheder, miljø og social ansvarlighed i et globalt perspektiv.

Til trods for internationale konventioner, retningslinjer og principper, der udpensler virksomheder og investorerers samfundsansvar, medfører danske og internationale virksomheders og investorers globale aktiviteter dagligt krænkelse af mennesker og miljø. Hos Danwatch mener vi derfor, at behovet for journalistik, der afdækker de glo-

bale konsekvenserne af vores lokale valg, er stort, da vores daglige forbrug har direkte og indirekte betydning for mennesker og miljø i alle hjørner af verden.

Danwatchs journalister bruger måneder bag skrivebordet på at researche, men det er centralt for vores journalistik, at vi også rejser hen til de steder, hvor problematikkerne udspiller sig for at få førstehåndskendskab og beretninger. Det arbejde resulterer i journalistiske undersøgelser, der består af artikelsier med billeder og video.

På www.danwatch.dk kan du blandt andet læse, hvordan kinesiske studerende tvinges til at arbejde på elektronikfabrikker, og hvordan brasilianske kaffeplukker havner i gældsslaveri.

Globalt forbrug på skoleskemaet

I ti år har Danwatch været et centralt videns- og referencpunkt for problemstillinger vedrørende menneskerettigheder, miljø og virksomheders og staters sociale ansvar i et globalt perspektiv. Vores grundlæggende tro på, at undersøgende journalistik kan skabe forandring gennem oplysning, forpligter os til at formidle vores arbejde bredt og til forskellige målgrupper. Som et naturligt led i det mener vi, at det er vigtigt at udarbejde undervisningsmateriale til folkeskolen, da unge mennesker i dag er globale forbrugere. Formålet med Danwatchs undervisningsmateriale er at skabe og fremme diskussioner og refleksioner i de danske klasselokaler om unges globale forbrug og øge de unges kendskab til globale varekæder.

Gennem en didaktisk formidling om virksomheders globale aktiviteter og produktionen af fødevarer, tøj og elektronik kan Danwatchs undervisningsmateriale skabe en forståelse for de direkte og indirekte forbindelser mellem elevernes daglige forbrug og globale problematikker såsom krænkelse af menneskerettigheder og miljø.

Udover forløbe 'Tomaternes lange vej til din pizza' kan lærere og elever finde Danwatchs interaktive læringsunivers på www.danwatch.dk/undervisning, hvor eleverne kan dykke ned i specifikke varer og/eller lande for at undersøge de udfordringer, der er forbundet med produktionen af velkendte varer.





Danskerne er storforbrugere af dåsetomater. De fleste tomater på dåse i Danmark kommer fra Italien. I 2015 købte Danmark for ca. 135 mio. kr. dåsetomater fra Italien.

Introduktion: Fødevareproduktion og menneskerettigheder

Danwatch har gennem otte år undersøgt produktionsvilkår for vores fødevarer. Danwatch har bl.a. set nærmere på produktionen af ris, peber, kæmperejer, majs, tun, kaffe, soja, palmeolie og tomater. Ved at følge varekæden for almindelige fødevarer har Danwatch gennem årene dokumenteret, at menneskerettighedskrænkelser som tvangsarbejde, børnearbejde, jordtyveri, sultelønninger og ulovlig brug af pesticider finder sted dagligt i den globale fødevarerproduktion.

Det kan være svært for den almindelige forbruger at få indsigt i, hvordan vores mad produceres, og det er de færreste forbrugere, der har indsigt i de krænkelser af menneskerettigheder, der findes i den globale fødevarerproduktion. De store danske supermarkedskoncerner har retningslinjer og politikker for social ansvarlighed, der skal forsikre for-

brugerne om, at produkterne på hylderne er produceret efter gældende regler og under ordentlige arbejdsforhold. Koncerner som Coop Danmark og Dansk Supermarked har skrevet under på de internationale retningslinjer for virksomhedsansvar (FN's Global Compact). Til trods for det viser flere Danwatch-undersøgelser krænkelser af menneskerettigheder i varekæderne for en række produkter solgt af danske supermarkeder.

Undervisningsforløbet "Tomaternes lange vej til din pizza" tager afsæt i Danwatch undersøgelsen 'Bagsiden af dåsetomater'. Undersøgelsen ser nærmere på produktionsvilkårene for en af Danmarks mest solgte dagligvarer nemlig dåsetomater, hvor krænkelser af menneske- og arbejdsretterretigheder sker på daglig basis.

Læringsmålstyret undervisning og de forenklede fælles mål

Undervisningsforløbet “Tomaternes lange vej til din pizza” er tilrettelagt til faget Madkundskab, og det er baseret på læringsmålstyret undervisning og de forenklede fælles mål. Forløbet egner sig også til tværfaglige forløb mellem Madkundskab og Samfundsfag.

Forløbet er tænkt som 4 undervisningsgange af 2 lektioner

eller som en temadag.

Øvelser i forløbet tager udgangspunkt i en didaktisk ramme om læringsmålstyret undervisning. Det relevante kompetenceområde er fødevarerbevidsthed. I det følgende beskrives færdigheds- og vidensmål samt hvilke læringsmål, der er relevante for forløbet:

Kompetenceområde	Kompetencemål
Fødevarerbevidsthed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Færdighedsområder	Vidensområder	Omsatte læringsmål
<p>Bæredygtighed og miljø: Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen. (Fase 1)</p> <hr/> <p>Bæredygtighed og miljø: Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering. (Fase 2)</p>	<p>Bæredygtighed og miljø: Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed.</p> <hr/> <p>Bæredygtighed og miljø: Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eleverne kan redegøre for forskellige processer i en fødevarer varekæde. - Eleverne kan forklare, hvilke problemer i forhold til bæredygtighed og socialt ansvar, der er forbundet med produktionen af dåsetomater. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - Eleverne kan uddybende forklare, hvordan bæredygtighed også handler om globale sociale og økonomiske forhold og ikke alene handler om miljø. - Eleverne forholder sig til sig selv som globale forbrugere. - Eleverne kan begrunde, hvorfor madvalg og madforbrug har betydning for bæredygtighed.

Bæredygtighed handler om mere end miljø

I dette forløb handler bæredygtighedsbegrebet ikke om miljø eller klima. I Undervisningsministeriets ‘Vejledning for faget madkundskab’ beskrives, hvordan faget madkundskab kan udvide elevernes bæredygtighedsbegreb til at være mere og andet end miljø eller klima: “Bæredygtighed optræder også i samspillet mellem sociale, økonomiske og økologiske forhold samt lokal-global-forhold. (...) Eleverne skal have mulighed for at forholde sig til deres eget forbrug

af mad, og hvordan de kan passe på den natur, vi lever i, samt på vores fysiske og sociale omgivelser. Der fokuseres på, hvordan både madvalg og madforbrug har betydning for miljø og bæredygtighed med henblik på at sikre, at mennesker og naturen trives og understøtter hinandens trivsel”. (<http://www.emu.dk/modul/vejledning-faget-madkundskab>)

I dette forløb er fokuset på krænkelse af menneskerettigheder i fødevarerproduktionen.

Undervisningsmaterialets elementer

Undervisningsmaterialet til forløbet ‘Tomaternes lange vej til din pizza’ består af to dele: En Lærervejledning og et Elevmateriale.

Lærervejledningen består af en introduktion til problematikken omkring rettighedskrænkelser i fødevarerproduktionen. Dette efterfølges af begrebsafklaring af centrale begreber og mærkningsordninger, som læreren skal introducere for eleverne gennem forløbet. Derefter introduceres forløbets bærende historie, der handler om krænkelser af menneskerettigheder i produktion af dåsetomater. Derefter optræder de fire temaer, som undervisningsforløbet består af. Hvert tema indeholder en detaljeret trin for trin undervisningsplan som beskriver, hvad læreren skal, hvad eleverne skal samt forløbets opgaver og fællesdiskussioner.

Undervisningsplanerne indledes med en beskrivelse af læringsmål og tegn på læring samt præcisering af formålet med øvelserne. Der præciseres, hvilke hjælpemidler læreren har brug for, og der henvises til relevante artikler og opgaver,

som findes i Elevmaterialet. Det er muligt at tilrettelægge materialets indhold og sværhedsgrad alt efter den givne klasse eller klassetrin, som undervisningen skal rettes imod.

Lærervejledning afsluttes med en liste over links og anbefalinger til materiale og links til illustrationer, video og andre ressourcer, som læreren kan bruge i undervisningen og til forberedelse.

Den anden del af materialet er Elevmateriale, der består af en kort introduktion af emnet og artikler, som eleverne skal læse i forløbet samt opgaver til gruppearbejde. Elevmaterialet indeholder ordforklaringer samt links til videoer og interaktive databaser, som de skal på opdagelse i gennem forløbet. Indholdet i Elevmaterialet henvender sig både til dig som lærer og til eleverne.



DANWATCH

FØDEVARER | KONFLIKT & SIKKERHED | KULTUR & KRITIK | OFFENTLIGT INDKØB

NYHEDER
TEMAER
UNDERSØGELSER



UNDERSØGELSE BAGSIDEN AF DÅSETOMATER

Dåsetomater er en uundværlig ingrediens i de fleste danske køkkener, men de færreste forbrugere ved, at dåsetomater i de danske supermarkeder er plukket af fattige illegale immigranter.

Er du som danskere er flest, vil du lade et par dåser tomater til under en tjer trille i indkøbsvognen på din næste indkøbstur. Kødsøvs er nemlig på top tre over danskernes foretrukne retter. De fleste dåsetomater i Danmarks største supermarkeds kæder kommer fra Syditalien, hvor op til en halv million fattige og ofte illegale immigranter arbejder uden kontrakt og udnyttes af bandeledere og tomatgårdene.

DanWatch har undersøgt tretten dåsetomat-mærker, der sælges i supermarkeder ejet af Danmarks største dagligvarekoncerner: Dansk Supermarked, Coop Danmark og Dagrofa samt tyske Lidl. Ti af disse mærker indeholder tomater fra Puglia i Italiens hæl.

Udnyttelse af illegal arbejdskraft

Den italienske forening for juridiske studier af immigration (ASGI) peger på, at op mod 65% af alle tomater i Lidl, Indtønder og Coop Danmark er plukket af illegale immigranter.

DOWNLOAD
UNDERSØG
ID BAGSIDEN AF

AF: Charlotte He
Grafik: Kasper S
Dato: 18. nov 20

BAG OM
UNDERSØG
DanWatch har i
gennemført de
og forskning om

MacBook Pro

Ordforklaring

Globalisering

Engang fik vi de fleste af vores varer fra lokale eller regionale producenter, i dag er vores dagligvarer produceret af et netværk af forskellige producenter fordelt over hele verden. For eksempel bliver vores peber dyrket i Indien, vores tun bliver fanget i Mozambique og vores rejer bliver opdrættet i Thailand.

Globalisering er betegnelsen for den hele tiden stigende udveksling mellem forskellige verdensdele. Denne udveksling er både økonomisk, politisk og kulturel og sikres af den teknologiske udvikling på områder som kommunikation og transport.

Import

Import er betegnelsen for indførsel/køb af varer eller tjenester fra udlandet. Når Danmark køber varer og/eller tjenester fra et andet land, hedder det, at Danmark importerer.

Eksport

Eksport er betegnelsen for udførsel/salg af varer eller tjenester til udlandet. Når Danmark sælger en vare og/eller tjeneste til udlandet, hedder det, at Danmark eksporterer.

Varekæder

En varekæde er alle de trin der går forud for, at en vare eller tjenesteydelse ender hos forbrugeren. En varekæde består af alle de trin i produktionen af og handlen med en vare: råvareudvinding, forarbejdningen, produktion af delelementer, samling af hele produktet, transport, lagring, forhandling. Varekæder består af netværk af virksomheder, der tilsammen deler ansvaret for de endelige produkter: forhandlere, producenter, mellemhandlere, leverandører og underleverandører, individer/arbejdere samt teknologi og ressourcer. Når du introducerer eleverne til begrebet, kan du vise Danwatchs animationsvideo 'Hvad er en varekæde?'. (<https://www.danwatch.dk/varekaede-video/>)

Når en virksomhed producerer en fødevarer eller dele af den, har virksomheden ansvar for, at følge varens varekæde. Derfor er princippet om sporbarhed vigtigt. Sporbarhed er muligheden for, at forbrugere og myndigheder kan spore og følge en fødevarer gennem alle produktionsled. Læs mere om sporbarhedsprincippet og mærkningsordninger på side 22.

Menneskerettigheder

Verdenserklæringen om Menneskerettigheder blev vedtaget i 1948 enstemmigt af De Forenede Nationers (FN) Generalforsamling for at beskytte det enkelte individ mod overgreb. Verdenserklæring om Menneskerettigheder garanterer alle mennesker en række grundlæggende menneskerettigheder.

Overgrebene begået under Anden Verdenskrig synliggjorde behovet for, at borgerne også skulle beskyttes mod overgreb fra deres egen stat.

Videoen 'Hvad er menneskerettigheder?' fra Institut for Menneskerettigheder beskriver de universelle menneskerettigheder godt og er egnet til børn og unge i mellemtrinnet og udskoling. (<https://www.youtube.com/watch?v=XrSB-W6p3Bmw>)

Arbejdstagerrettigheder

Den internationale arbejdsorganisation (ILO) er FN's faglige organ for arbejdsmarkedsspørgsmål. ILO fastsætter og vedtager konventioner og retningslinjer, der sikrer internationale rettigheder for arbejdere samt standarder om arbejdsmarkedsforhold. ILO blev oprettet i 1919 og samme år blev Danmark medlem. ILO består af en unik trepartsmodel, hvor regeringer, arbejdsgivere og arbejdstagere er medlemmer på lige fod.

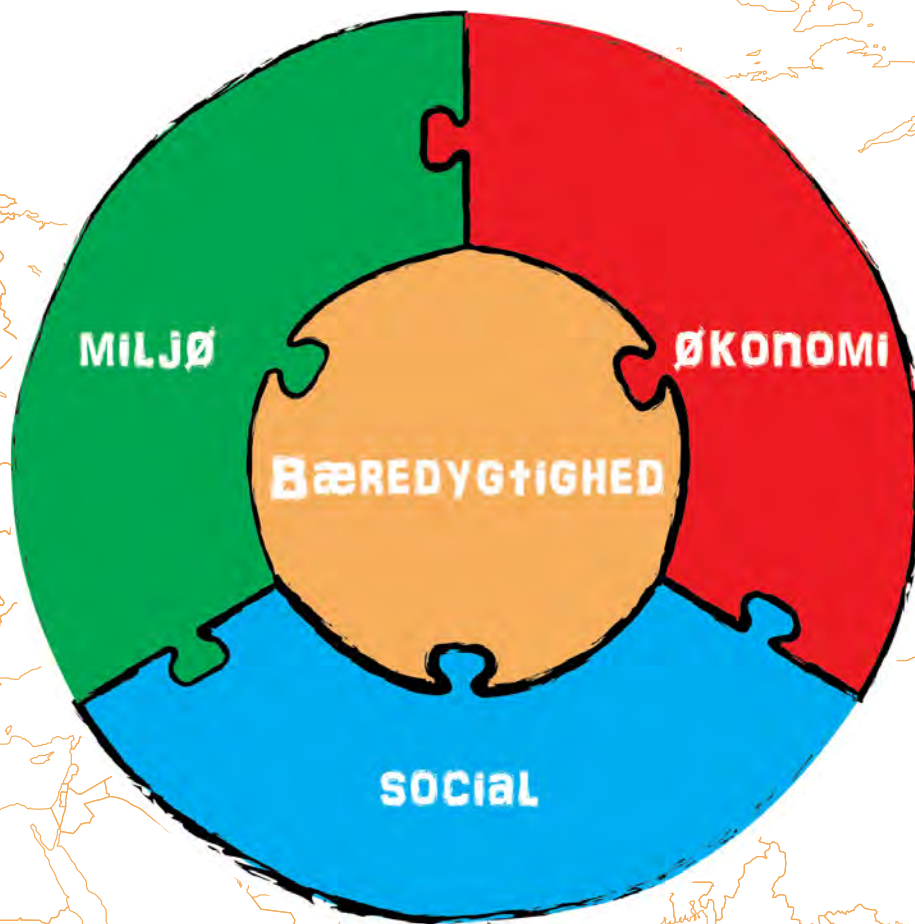
Grundlæggende ILO-konventioner

ILO har vedtaget 188 konventioner vedrørende arbejdsmarkedsforhold. Blandt disse findes følgende otte kernekonventioner:

- Forbud mod og afskaffelse af tvangsarbejde (Konvention nr. 29 og 105).
- Forbud mod og afskaffelse af de værste former for børnearbejde (Konvention nr. 139 og 182).
- Organisations- og foreningsfrihed og ret til at føre frie forhandlinger (Konvention nr. 87 og nr. 98).
- Ligeløn og forbud mod diskriminering (Konvention nr. 100 og 111).

Samfundsansvar

Virksomhedens samfundsansvar også kaldet CSR (Corporate Social Responsibility) er de aktiviteter, som en virksomhed gennemfører for at beskytte miljøet, sikre gode arbejdsforhold og bidrage positivt til de samfund, de arbejder i. CSR handler om, hvordan virksomheder håndterer sociale, miljømæssige og etiske udfordringer i overensstemmelse med internationalt anerkendte principper for miljømæssig, social og økonomisk bæredygtighed, dvs. menneskerettighederne, inklusiv arbejdstagerrettighederne og principper for beskyttelse af forbrugerinteresser samt principper for beskyttelse af miljø og fremme af anti-korruption. CSR kan deles op i fire områder: Miljø, menneskerettigheder, arbejdstagerrettigheder og anti-korruption. I FN's retningslinjer om menneskerettigheder og erhvervsliv og i FN's Global Compact er der opstillet en række principper inden for disse fire områder, som virksomheder kan forpligte sig til at leve op til. Når du introducerer eleverne til begrebet, kan du vise Danwatchs animationsvideo 'Hvad er samfundsansvar?' (<https://www.danwatch.dk/samfundsansvar-video/>)



Bæredygtighed:

I 1980'erne begyndte det internationale samfund at stille sig kritisk over for den negative påvirkning, som den globale udvikling viste sig at have på natur og mennesker. I 1983 besluttede FN derfor at nedsætte en Verdenskommission for miljø og udvikling. I 1987 afleverede kommissionen rapporten 'Vores fælles fremtid' til FN's generalforsamling. Rapporten satte for alvor begrebet bæredygtig udvikling på den internationale dagsorden. I rapporten understreger kommissionen, at den daværende globale udvikling var uacceptabel og ikke-bæredygtig for hverken menneskelivet eller naturen. Kommissionen beskrev bæredygtig udvikling som: "En bæredygtig udvikling er en udvikling, som opfylder de nuværende behov, uden at bringe fremtidige generationers muligheder for at opfylde deres behov i fare."

I dag forbinder mange stadig bæredygtighedsbegrebet med miljø og klima. FN kommissionens bæredygtighedsbegreb er dog mere holistisk og integrerer både sociale og økonomiske aspekter.

Social bæredygtighed lægger vægt på den menneskelige faktor. Det betyder, at eksempelvis virksomheder som absolut minimum skal respektere menneskerettigheder, samt sikre at deres forretninger ikke bidrager til at fastholde mennesker i fattigdom. Økonomisk bæredygtighed kan f.eks. være, at en virksomhed betaler skat i det samfund, hvor virksomheden gør forretning og dermed bidrager til en positiv økonomisk udvikling.

I Italien arbejder op til 500.000 fattige tomatplukkere under usle forhold og uden rettigheder. Tomatplukkere arbejder op til 12 timer dagligt til en løn på ca. 22 kr. i timen. Lønnen for landbrugsarbejdere i Italien er ellers ca. 60 kr. i timen.

Temaer og undervisningsplan

I følgende afsnit beskrives forløbets lektioner med en detaljeret undervisningsplan. Den gennemgående historie for forløbet handler om krænkelser af arbejderes rettigheder, der findes i produktionen af dåsetomater i Syditalien, som senere sælges i danske supermarkeder.

Historien er forløbets røde tråd og er med til at gøre forløbets tematikker håndgribelige og bringe dem tæt på elevernes hverdag. Temaerne er de overordnede emner, som eleverne skal få indblik i gennem forløbet. Temaerne konkretiseres med historien om dåsetomater via teoretiske oplæg, artikellæsning, madlavning, research, videovisning, samt fælles diskussioner og opgaveløsning (individuel og i grupper).

Historien

Danmark importerer dåsetomater for over 200 mio. kr. årligt ifølge den internationale handelsdatabase Trademap. To tredjedele af importerede dåsetomater i Danmark kom i 2015 fra Italien, det svarer til en handel på 135 mio. kr. Pizza, pasta med kødsovs og gryderetter er blandt danskerne mest populære hverdagsretter ifølge Madkulturen, der er en selvejende institution under Miljø- og Fødevarerministeriet. En af de fundamentale ingredienser i vores favoritretter er dåsetomater, som ifølge Coop er koncernens andet mest solgte produkt på konservesdåse. Dåsetomater overgås kun af salget af fiskekonserves som makrel og tun.

En Danwatch undersøgelse fra 2014 påviste, at de fleste dåsetomater i landets største supermarkeds kæder kommer fra Syditalien. Samme Danwatch undersøgelse 'Bagsiden af dåsetomater' dokumenterede, at op til en halv million fattige og ofte illegale immigranter arbejder og bor under kummerlige forhold på Syditaliens tomatgårde. Det svarer til hver tredje ansatte i landbruget i Italien.

De illegale immigranter arbejder uden kontrakt, og de bliver dagligt udnyttet af bandeledere, der afpresser dem til at betale for beskyttelse, ellers bliver de meldt til politiet. De illegale arbejdere plukker tomater i op til 12 timer dagligt til en løn på ca. 22 kr. i timen. Den gennemsnitlige løn for landbrugsarbejdere i Italien er ifølge EU's officielle statistikker ca. 60 kr. i timen.

Danwatchs dokumentation bakkes også op af den italienske organisation Doctors for Human Rights (MEDU), der i 2015 udgav en rapport om forholdene for tomatplukkere

i Syditalien, der påviste arbejdstimer langt over det tilladte samt 30-40% under minimumslønnen. Dette er en del af hverdagen for op mod 500.000 immigranter, der har overlevet en livsfarlig rejse over Middelhavet for i dag at arbejde i Syditaliens landbrug. Danwatchs undersøgelse viser, at danske supermarkeds koncerner som Coop, Dansk Supermarked og Dagrofa er bekendte med krænkelser af arbejderrettigheder i det italienske landbrug, og de kender til problematikken omkring illegal arbejdskraft på tomatmarkederne. Supermarkeds koncernerne kan ikke garantere forbrugerne, at tomaterne i deres dåsetomater ikke er plukket af illegal arbejdskraft, der arbejder under forhold, der krænker deres menneske- og arbejdstagerrettigheder. Det til trods for, at koncerner som Coop Danmark og Dansk Supermarked har skrevet under på de internationale retningslinjer for virksomhedsansvar (FN's Global Compact).

De danske dagligvarekoncerner køber dåsetomaterne fra italienske forarbejdningsfabrikker eller importører. Det er disse forarbejdningsfabrikker, der køber "det røde guld", som tomaterne kaldes i Syditalien. Dagligvarekoncernerne indgår kontrakter med deres leverandører, hvori de forpligter sig til at følge koncernernes etiske retningslinjer. Koncernerne fralægger sig dog det fulde ansvar for, at disse retningslinjers efterleves på tomatgårdene. De mener, at ansvaret for tomatplukkernes arbejdsforhold og rettigheder ligger hos leverandøren.





Tomaternes vej fra Italien til Danmark:

Vejen fra tomat i Italien til konservesdåse i et dansk supermarked starter med en landmand. Landmanden sælger sine friske tomater til en fabrik eller til et kooperativ. Et kooperativ er en forening, hvor flere landmænd går sammen. Når landmændene samarbejder om at sælge deres tomater sammen, tjener de mere på deres produkter, end hvis de solgte deres tomater hver for sig, hvor de ville konkurrere mod hinanden om prisen.

Kooperativet sælger tomaterne til fabrikker, der forarbejder tomaterne og kommer dem på dåse. Nogle fabrikker producerer deres eget mærke, mens andre fremstiller dåsetomater til mange forskellige mærker.

Fabrikkerne sælger deres dåsetomater enten direkte til danske supermarkeder, som har bestilt dåsetomaterne, eller til forhandlere, der sælger dåsetomater videre til danske supermarkeder. Derefter bliver de transporteret til Danmark.

I.Tema:

Globale forbrugere og globale varekæder

I dag rejser de mest basale forbrugsvarer verden rundt, før de havner på vores lokale butikshylder. Vores tøj bliver designet i København eller London, mens bomulden til at lave stof bliver plukket i Uzbekistan, vævet i Indien og senere syet til tøj i Bangladesh, hvorfra det bliver sejlet til Holland og kørt i lastbiler til Danmark. Vores mobiltelefoner bliver udviklet i Californien, råmaterialerne til dem bliver udvundet fra miner i Congo og senere sejlet til Kina, hvor delelementer fremstilles, for senere at blive samlet på fabrikker i Vietnam, Sydkorea og Taiwan. Arbejdskraften, der plukker vores grøntsager og frugter, rejser fra Ghana, Senegal og Mali over Middelhavet til marker i Italien, hvor de plukker tomater, der senere bliver kørt til fabrikker, hvor de kommer på dåse, for til sidst at blive solgt i danske supermarkeder.

Vi er globale forbrugere og vores valg og forbrug har globale konsekvenser både direkte og indirekte. Tidligere var en forbruger typisk et myndigt individ med en indkomst, der varetog sit eget eller sin families daglige forbrug (mad, drikkevarer og tøj). I dag er børn og unge også forbrugere, der tager forbrugsbeslutninger på egen hånd, samtidig med at de spiller en stadig større rolle i familiens indkøb. For at unge kan tage kvalificerede, smagsbevidste valg omkring deres forbrug og samfundsdynamikkerne i en globaliseret verden, er det derfor vigtigt, at de får viden om og reflekterer over de globale produktionsprocesser, deres forbrug er en del af, og de påvirkninger som disse processer har på mennesker og miljø.

Undervisningsplan:

I. Lektion (Teoretiske oplæg med opgaver og gruppearbejde)

- Introducér eleverne for forløbet og forklar dem læringsmålene. Forklar eleverne, at I gennem forløbet skal se nærmere på begrebet bæredygtighed, hvor der tages udgangspunktet i begrebet som forklaret i afsnittet 'Ordforklaring' på side 9. Der findes også en forklaring af begrebet og grafik i Elevmaterialet side 6-7.
- Undervisningsforløbet startes med en fælles gætteleg og brainstorm. Læreren udvælger og opstiller tre produkter, der senere skal bruges til madlavningen. Den ene skal være dåsetomater, mens de to andre kan være olie og oksekød. Spørg åbent ud til klassen, hvor varerne kommer fra.
- Vælg så dåsetomater ud og forklar klassen, at I skal se nærmere på dåsetomater, da kødsovs er en af danskernes foretrukne retter, og dåsetomater er en af de mest solgte varer på danske supermarkeder. Introducér eleverne til fakta om det danske forbrug af dåsetomater. (Se i afsnittet 'Historien' ovenfor. Faktaerne findes også i Elevmaterialet s. 8 og 10).
- Fortsæt fælles brainstormen. Spørg eleverne, hvordan de tror, dåsetomater produceres: Hvor kommer de fra? Hvordan laver man dem? Hvem laver dem? Gennem en guidet diskussion veksler læreren mellem at fortælle om de forskellige produktionstrin og opfordrer eleverne til selv at komme med bud på, hvordan de forestiller sig, at produktionen af dåsetomater hænger sammen. Se varekæden for dåsetomater på side 12. Den findes også i Elevmaterialet på side 9.
- Introducér eleverne for begrebet varekæder. Se i afsnittet 'Ordforklaring' på side 8. Når du introducerer eleverne til begrebet, kan du vise Danwatchs animationsvideo 'Hvad er en varekæde?', som du finder her. (<https://www.danwatch.dk/varekaede-video/>)
- Introducér eleverne for begrebet globalt forbrug. Derefter går eleverne på www.danwatch.dk/undervisning, hvor de finder 'Dit globale forbrug'- interaktivt univers. Eleverne bruger 15 minutter på at udforske deres globale forbrug. Derefter er der fælles diskussion, hvor læreren beder eleverne redegøre for/sætte ord på, hvordan de er forbundet med verden gennem deres forbrug.
- Denne del af forløbet afsluttes med, at eleverne udarbejder en visuel ordbog. Eleverne opdeles i grupper. Hver gruppe vælger et af de centrale begreber, I har gennemgået (varekæder, globalt forbrug). På plancher forklarer eleverne med egne ord, billeder og tegninger deres definition af begreberne. Plancherne hænges på væggen.

Formål med øvelserne:

Formålet med opgaverne i denne del af forløbet er, at eleverne bliver introduceret for begreber som varekæder og globalt forbrug.

Tegn på læring:

- Eleverne beskriver med egne ord deres tanker om at være globale forbrugere.
- Eleverne kan redegøre for, at de varer, de forbruger, gennemgår mange processer, hvor mennesker og miljø kan blive negativt påvirket, inden varerne havner i deres indkøbspose.



I løbet af en arbejdsdag kan tomatplukkerne typisk plukke mellem syv og ti tomaterkasser á 350 kg. Det svarer til 2450-3500 kilo tomater om dagen.

2. Tema:

Mennesker og miljø i klemme

I de globale produktionsprocesser kommer mennesker og natur ofte i klemme. Det er veldokumenteret af forskere, menneskerettighedsorganisationer og medier som Danwatch, ligesom de fleste virksomheder, der arbejder internationalt, erkender, at menneskerettighedskrænkelser ofte finder sted i produktionen af eksempelvis fødevarer, tøj

og elektronik, der ofte produceres i fattige lande.

Lønninger under mindstelønnen, for lange arbejdsdage, manglende beskyttelse mod farlige kemikalier samt undertrykkelse af ytringsfrihed er hyppige arbejdsforhold som journalister og forskere finder i produktionen af vores forbrugsvarer.

Undervisningsplan:

2. Lektion (Teoretiske oplæg og øvelser)

- Læreren introducerer eleverne til begreberne menneskerettigheder og arbejdstagerrettigheder. Her bruger læreren ordforklaringerne på s. 8 i denne vejledning og kan vise videoen "Hvad er menneskerettigheder?" fra Institut for Menneskerettigheder, som egner sig til skoleelever (<https://www.youtube.com/watch?v=XrSBW6p3Bmw>). Begreberne er også forklaret i Elevmaterialet på side 10. Derefter beder læreren eleverne ridse op, hvilke krænkelse af tomatplukkernes rettigheder, de kunne identificere i artiklerne.
- Eleverne deles op i fire grupper. To af grupperne skal læse artikel 1 i Elevmaterialet 'Tomatplukkere arbejder ulovligt til sultelønninger' (s.10), mens to af grupperne skal læse artikel 2 'På job for bandeledere' (s. 12). Artiklerne handler om, hvordan fattige tomatplukkere i Syditalien udnyttedes, mens de plukker tomater, der ender på dåser i danske supermarkeder.
- Efter at have læst artiklerne samler læreren op ved at bede eleverne formulere med egne ord, hvad artiklerne handler om.
- Denne del af forløbet afsluttes med, at eleverne laver et mindmap, som de skal præsentere ved næste lektion.

3. og 4. lektion (Teoretiske oplæg og madlavning)

- Anden del af forløbet starter med en kort opsamling af første del af forløbet. Kort fælles samtale, hvor eleverne i fællesskab beskriver sig selv som globale forbrugere og reflekterer over krænkelse af menneske- og arbejdstagerrettigheder i fødevarerproduktionen.
- Eleverne præsenterer deres mindmap, som de udarbejdede under sidste lektion.
- Madlavning. Pizza. (Se opskrifter på side 20. Opskrifterne findes også i Elevmaterialet på side. 20-21)
- Denne del af forløbet afsluttes med en fælles diskussion af, hvordan madoplevelsen bliver påvirket af den viden, eleverne har fået gennem undervisningen.
- Eleverne formulerer to refleksioner skriftligt, som de gemmer i deres elevmapper, og som de skal arbejde med i næste del af forløbet.

Formål med øvelserne:

Formålet med øvelserne i denne del af forløbet er, at eleverne får indsigt i, at fødevarerproduktionen har en historie, der kan påvirke madoplevelsen.

Tegn på læring

- Eleverne beskriver med egne ord, hvilke tanker de gjorde sig i forbindelse med øvelserne.
- Eleverne opdager, at fødevarer er mere end mad og bliver til i processer, der påvirker mennesker og miljø.
- Eleverne formulerer en mening om rettighedskrænkelser i produktionen af dåsetomater.
- Eleverne beskriver med egne ord, hvordan den nye viden om, hvordan arbejderne i produktionen af dåsetomater behandles, påvirker deres madoplevelse.



Tusindvis af fattige tomatplukkere bor i slumbyer omkring tomatgårdene i Syditalien. De bor i efterladte hus, telte, og selvbyggede barakker af træ og presenninger. I disse slumbyer er der hverken rindende vand eller elektricitet.

3. Tema:

Samfundsansvar

Virksomhedens samfundsansvar, også kaldet CSR (Corporate Social Responsibility), er de konkrete hensyn og aktiviteter, som en virksomhed foretager sig for at beskytte miljøet, sikre gode arbejdsforhold og bidrage positivt i de samfund, de arbejder i. Virksomheder skal som minimum handle i overensstemmelse med national og international lov. At følge lovene er dog ikke CSR, men et krav for virksomheder. CSR handler om, hvordan virksomheder håndterer sociale, miljømæssige og etiske udfordringer i overensstemmelse med internationalt anerkendte principper for samfundsansvar og konventioner for arbejdstagerrettigheder og miljø.

At bygge skoler, hospitaler eller støtte lokalsamfundet med ekstra services er ikke CSR. CSR handler ikke om,

hvordan virksomheder bruger deres profit. CSR handler om, hvordan virksomheder skaber deres profit.

CSR kan deles op i fire områder: Menneskerettigheder, arbejdstagerrettigheder, miljø og anti-korruption. FN har opstillet en række internationalt anerkendte principper inden for disse fire områder, som virksomheder kan forpligte sig til at leve op til. Disse er principper for miljømæssig, social og økonomisk bæredygtighed, dvs. menneskerettigheder, inklusiv arbejdstagerrettigheder, og principper for fremme af anti-korruption, samt principper for beskyttelse af forbrugerinteresser. Principperne er beskrevet i FN's retningslinjer om menneskerettigheder og erhvervsliv og i FN's Global Compact.

Undervisningsplan:

5.-6. lektion (Teoretiske oplæg med opgaver og gruppearbejde)

• Introducér eleverne for begreberne samfundsansvar og bæredygtighed, som er beskrevet på s. 8-9 i 'Ordforklaring'. Definitioner findes også i Elevmaterialet s. 6 og 18, hvor de er forklaret til målgruppen. Vis eleverne Danwatchs animationsvideo 'Hvad er samfundsansvar?'. (<https://www.danwatch.dk/sanfundsansvar-video/>)

• Eleverne deles op i fire grupper. To af grupperne skal læse Artikel 3 'Supermarkederne har et ansvar' i Elevmaterialet (s. 14), mens to af grupperne skal læse artikel 4 'Lave priser er vigtigere end gode arbejdsforhold' (s. 18). Artiklerne handler om, samfundsansvar og danske supermarketers ansvar over for tomatplukkere i Italien, der plukker tomater til danske dåsetomater.

• Eleverne formulerer med egne ord, hvad artiklerne handler om, og læreren bruger artiklerne som udgangspunkt til en diskussion om hvem, der har ansvar for, at de mennesker, der producerer vores fødevarer, ikke bliver udnyttet. Er det statens, virksomhedernes eller forbrugernes ansvar? Hvad siger de internationale retningslinjer?

Tre mulige diskussionsemner:

1. Mange virksomheder lover deres forbrugere, at de overholder reglerne, men når der bliver fundet krænkelse i deres varekæder, har det sjældent store konsekvenser for virksomhederne. Diskutér med eleverne, hvilke konsekvenser, de mener, det burde have for virksomheder, hvis de ikke overholder reglerne (bøder og lign).

2. Prisen for dåsetomater er meget lav. Spørg eleverne, om de er villige til at betale mere for deres varer, hvis det medførte, at arbejderne fik det bedre.

3. Mange argumenterer for, at selvom det ikke er godt, at fattige arbejdere bliver udnyttet af virksomheder, er det bedre, at de har et arbejde og en indkomst, end at de ikke har et arbejde. Diskutér dette argument med eleverne.

• Diskussionen afsluttes med, at eleverne udvider deres visuelle ordbog. Eleverne opdeles i grupper. Hver gruppe vælger et af de centrale begreber, I har gennemgået (bæredygtighed, samfundsansvar, menneskerettigheder). På plancher forklarer eleverne med egne ord, billeder og tegningerne deres definition af begreberne. Plancherne hænges på væggen.

• Introducér eleverne for begrebet sporbarhed. Vis dem animationsvideoen 'Hvad er sporbarhed?' (<https://www.danwatch.dk/sporbarhed-video/>). Begrebet er beskrevet på s. 22 i 'Ordforklaring' og i Elevmaterialet på 16-17.

• Derefter forklar eleverne, hvad mærkningsordninger er, og hvordan de kan guide forbrugeren.

På side 22 og her finder du, de mærkningsordninger Forbrugerrådet Tænk anbefaler forbrugere at holde øje med, når de køber ind. I Elevmaterialet (s. 16-17) findes der et billede og forklaring på mærkningerne.

• Eleverne bruger lidt tid på at undersøge disse. Derefter spørger læreren eleverne, om de kender nogle af mærkningerne, og om de kigger efter dem, når de køber ind, og om de synes, det er vigtigt at have indsigt i, hvordan deres fødevarer produceres.

• Afsluttende laver eleverne plancher med de forskellige mærkningsordninger, som de forklarer med egne ord, og tilføjer dem til deres visuelle ordbog.

HJEMMEOPGAVE:

Efter forløbet kan læreren give eleverne følgende hjemmeopgave, som de skal lægge i deres fagmapper. Eleven skal med sin mor eller far på indkøb og være den, der vælger dåsetomater.

Eleven skal tage et billede af sit valg og skrive en kort tekst, der forklarer baggrunden for valget af dåsetomater.

Formål med øvelserne:

Formål med øvelsen er, at eleverne udvider deres forståelse af bæredygtighed, og at de bliver bekendt med begrebet samfundsansvar. Eleverne lærer om, at der findes mærkninger på fødevarer, der kan guide dem til et bæredygtigt forbrug.

Tegn på læring:

• Eleverne erfarer, at bæredygtighed handler om mere end miljø, men også omfatter arbejdernes vilkår i produktionen af produkter/fødevarer.

• Eleverne formulerer en mening om, hvem, han/hun mener, har ansvar for, at vores fødevarer er produceret bæredygtigt.

• Eleverne forstår, at mærkningsordninger kan guide dem i deres madindkøb.



Danske eksperter mener, at danske supermarkeder har et samfundsansvar over for både tomatplukkerne og forbrugerne til at stoppe den grove udnyttelse af arbejdere på italienske tomatgårde.

4. Tema: Hvem har ansvaret?

Ifølge FN's vejledende principper om virksomheder og menneskerettigheder (UN Guiding Principles on Business and Human Rights eller UNGP) er det stateres opgave at beskytte befolkninger mod krænkelser af menneskerettighederne fra tredjeparter som f.eks. virksomheder. Det er virksomhedernes ansvar at respektere menneskerettigheder, og endeligt skal ofre for menneskerettighedskrænkelser sikres adgang til juridisk og ikke-juridisk kompensation, hvis deres rettigheder krænkes.

Virksomheder og investorer har pligt til at sikre, at deres aktiviteter mindst muligt påvirker mennesker og miljø negativt.

Virksomhederne har pligt til at have indblik i, hvad der foregår i alle led af deres varekæde. Det betyder, at eksem-

pelvis Coop eller Dansk Supermarked ikke kan løbe fra ansvaret for krænkelser i produktionen af deres dåsetomater, blot fordi de ikke selv har produceret dem. De kan altså ikke sende ansvaret videre til fabrikken eller tomatfarmerne. De har alle et medansvar for eventuelle krænkelser af arbejderens rettigheder i produktionen.

Virksomheder og investorer skal lave en risikovurdering, før de går ind på et nyt marked. De skal løbende kontrollere, at aktiviteter i deres varekæde ikke skaber negative påvirkninger for mennesker og miljø, og de skal reagere, hvis de opdager, at krænkelser forekommer. I så fald kan en virksomhed for eksempel bede den/de konkrete leverandører rette op på uoverensstemmelser og stille krav, tids- og handlingsplaner for forandring.

Undervisningsplan:

7. - 8. lektion (Madlavning og afslutning)

- Sidste del af forløbet starter med en kort opsamling af af forløbet. Kort fælles samtale, hvor eleverne i fællesskab beskriver sig selv som globale forbrugere og reflekterer over krænkelse af menneske- og arbejdstagerrettigheder i fødevarereproduktionen og samfundsansvar.
- Madlavning. Tomatsovs/kødsovs med pasta. (Se opskrifter på side 20-21. Opskrifterne findes også i Elevmaterialet på side. 20-21)
- Mens sovsen simrer, og pastaen koger, bruger eleverne tiden på at udarbejde en side med tekst og tegning, der illustrerer den enkeltes tanker omkring bæredygtighed, socialt ansvar og etik i forhold til produktionen af de anvendte fødevarer, samt deres personlige krav til madprodukter og madproducenter omkring bæredygtighed og socialt ansvar
- Efter spising afsluttes forløbet med fremlæggelse og en fælles diskussion om eleverne som globale forbrugere og om madforbrug og madoplevelsen i forhold til bæredygtighed og socialt ansvar.

Formål med øvelserne/diskussionerne:

- Eleverne erkender, at ansvaret for bæredygtighed ligger hos forskellige aktører.
- Eleverne oplever, at viden om fødevarereproduktionen kan påvirke hans/hendes madvalg og hjælpe ham/hende til at tage mere bæredygtige valg.

Tegn på læring:

- Eleverne beskriver med egne ord, hvilke tanker de gjorde sig i forbindelse med øvelserne.
- Eleverne formulerer en mening om, hvem, han/hun mener, har ansvar for at vores fødevarer er produceret bæredygtigt.

Opskrifter

Opskrifterne stammer fra Helle Brønnum Carlsens og Annelise Terndrup Pedersens bog 'Madkundskab' (Akademisk forlag, 2014). Helle Brønnum Carlsen har samarbejdet med Danwatch og kvalitetssikret undervisningsmaterialet 'Tomaternes lange vej til din Pizza'. Helle Brønnum Carlsen har givet Danwatch tilladelse til at bruge opskrifterne.

Her finder du vejledning til, hvilke mærker dåsetomater, du kan købe:

- Gode råd om at vælge dåsetomater, Madmagasinet DR.

Danwatchs undersøgelse 'Bagsiden af dåsetomater' viser:

- Ud af 13 mærker er det kun mærket Biotalia, der har certificeret sporbarhed i sin varekæde. Samme brand, Biotalia, er det eneste brand, der eksplicit tager fuldt ansvar for varekæden.
- Agri Genus og Mutti er de eneste af de besvarende virksomheder, der kan garantere, at deres tomater ikke er plukket af ulovlige sæsonarbejdere.
- Mærkerne Irma Hverdag, Coop x-tra, La Campagna, Monte Rey, First Price og Grøn Balance lægger alt ansvar for arbejdsforhold over på leverandørerne.

Pizza

Ingredienser:
(2 pers.)

Dej:

- 10 g gær
- 3 dl koldt vand
- 2 tsk. salt
- 2 tsk. olivenolie
- Ca. 350 g mel (blanding af durum og hvedemel)

Tomatsovs:

- ½ løg, hakket
- 1 fed hvidløg, hakket
- 1 spsk. olivenolie
- ½ dåse hakkede flæde tomater

Fyld:

- peberfrugt
- porre
- kartofler
- spinat
- chorizo
- skinke
- ost i klods til at rive
- frisk mozarellaost i kugle til at skære i skiver og lægge over krydderurter



Fremgangsmåde:

1. Lav en gærdej ved at blande alt, undtagen den sidste mængde mel, der tilsættes lidt ad gangen, til dejen er blød og til at ælte på bordet. Ælt 200 tag. Del dejen i 2 eller 4 stykker, der hæver.
2. Tænd ovnen på 220 grader.
3. Lav tomatsovsen ved at stege løg og hvidløg i olie, tilsætte tomaterne med væde, evt. blende med en stavblender og smage til med salt og peber.
4. Vælg, hvad der skal på som fyld.
5. Rens og istandgør det, du vil have som fyld.
6. Rul pizzaerne ud, læg dem på en bageplade med bagepapir, og kom først tomatsovs og dernæst fyld på.
7. Bag dem midt i ovnen i 10-15 minutter, til det er gyldent og fyldt med småbobler.

Tomatsuppe med urter

Ingredienser:
(3-4 pers.)

- 1 hakket skalotteløg
- 2 fed hakket hvidløg
- ½ dl hakket basilikum
- 1 spsk. olivenolie
- 1 dåse flæde tomater
- 4 dl vand
- saften af ¼ citron
- salt og peber
- evt. 1 nip sukker



Fremgangsmåde:

1. Sauter løg, hvidløg, persille og basilikum i olie.
2. Kom groft hakkede tomater med indmad og det hele ved.
3. Når det er blevet vendt godt rundt, tilsætter du vand og citron, og det hele simrer ved middel varm i 20 minutter under låg.
4. Server med hakkede friske krydderurter.

Pynt:

- basilikum
- tilbehør: flutes eller brød

Lasagne

Lasagne består af tre dele:

1. Pastaplader (der evt. skal koges lidt)
2. En våd sovs som tomatsovs, kødsovs eller andet, der forklitrer pastapladerne, så de ikke bliver tørre
3. Bechamelsovs.

Man skal gøre hver ting klar, før man kan bygge sin lasagne, der altid har lidt bechamelsovs i bunden og bechamelsovs øverst. Der imellem lægger man pasta, våd sovs og måske mere bechamel. Til sidst kan man drysse med ost og gratinere.

Ingredienser:

(2-4 pers.)

Pasta:

6 plader lasagne (køb en god kvalitet, der holder sig fast)

Kødsovs:

1 spsk. olivenolie
 1 hakket fed hvidløg
 1 hakket løg
 krydderier som oregano og basilikum, ca. 1 tsk. hvis tørret, ½-1 dl hvis frisk
 forskellige revne grønsager som gulerødder, selleri, courgette, aubergine (100-300 g)
 salt og peber
 250 g hakket oksekød (eller mindre, hvis du bruger mange grønsager)
 1 dåse hakkede flåede cherrytomater

Bechamelsovs:

30 g smør
 30 g hvedemel
 4 dl mælk (vi bruger sødmælk for smagens skyld, men du kan bruge let- eller skummetmælk)
 salt, peber og lidt revet muskatnød
 50 g groftrevet ost



Fremgangsmåde:

Kødsovs

1. Find alle ting frem og mål dem af.
2. Rens og skræl det, der skal ordnes ved vasken.
3. Hak løg og hvidløg.
4. Riv gulerødder og courgetter groft.
5. Kom olie i en stor kasserolle, og tænd på høj varme (først når alt er klar).
6. Kom grønsagerne ned i olien og rør rundt.
7. Kom kødet ved og rør rundt.
8. Tilsæt oregano, basilikum, salt og peber.
9. Kom en dåse flåede tomater ved og rør godt. Skyl dåsen med ½ portion vand, som du også kommer i gryden.
10. Lad den simre for middelvarme i 20 minutter. Vask op imens.
11. Smag til.

Bechamelsovs

1. Find mel, smør og mælk frem, og mål af. Lun evt. mælken i en lille kasserolle til "lillefingervarm" (som du husker fra baging betyder det kun lunkent).
2. Kom smør i en stor kasserolle eller gryde og smelt det. Det må ikke brune.
3. Kom melet i og pisk rundt. Det bliver til en klump.
4. Kom lidt mælk i, og pisk, til det er jævnt.
5. Kom så lidt mere mælk i og pisk.
6. Bliv ved sådan, til det er færdigt.
7. Kom salt, peber og meget lidt revet muskatnød i, og smag til.
8. Lad sovsen koge ved laveste varme, mens du rører i den i 3 minutter.
9. Nu samler du lasagnen i en smurt aflang form. Se indledningen.
10. Slut med at drysse med revet ost øverst.
11. Sæt lasagnen i ovnen på 200 grader i ca. 25 minutter.

Pasta med tomatsovs/kødsovs

Ingredienser:

(2-4 personer)

Pasta:

200-400 g pasta

Kødsovs:

1 spsk. olivenolie
 1 hakket fed hvidløg
 1 hakket løg
 krydderier som oregano og basilikum, ca. 1 tsk. hvis tørret, ½-1 dl hvis frisk
 forskellige revne grønsager som gulerødder, selleri, courgette, aubergine (100-300 g)
 salt og peber
 Hvis I vælger kødsovs: 250 g hakket oksekød (eller mindre, hvis du bruger mange grønsager)
 1 dåse hakkede flåede tomater



Fremgangsmåde:

1. Find alle ting frem og mål dem af.
2. Rens og skræl det, der skal ordnes ved vasken.
3. Hak løg og hvidløg.
4. Riv gulerødder og courgetter groft.
5. Kom olie i en stor kasserolle, og tænd på høj varme (først når alt er klar).
6. Kom grønsagerne ned i olien og rør rundt.
7. Kom kødet ved og rør rundt.
8. Tilsæt oregano, basilikum, salt og peber.
9. Kom en dåse flåede tomater ved og rør godt. Skyl dåsen med ½ portion vand, som du også kommer i gryden.
10. Lad den simre for middelvarme i 20 minutter. Vask op imens.
11. Kog pastaen som anvist i pakken.
12. Smag til.

Spor dine varer

Virksomheder har ansvar for at følge, de varer, de producerer, fra start til slut. Sporbarheden er muligheden for, at forbrugere og myndigheder kan spore og følge en fødevarer gennem alle produktionsled. Et sporbarhedssystem er fundamentet for at kunne lave et sikkert og afgrænset tilbagetræk af produkter, i tilfælde af mistanke om sundhedsmæssige problemer, eller at kunne pege på, hvor i produktionen arbejdstagerrettigheder og menneskerettigheder ikke bliver overholdt.

Sporbarhed er ifølge FNs Global Compact: "Evnen til at identificere og spore historien, distributionen, placeringen og anvendelsen af produkter - dele og materialer, for at

sikre pålidelighed i opfyldelsen af krav om bæredygtighed i områder som menneskerettigheder, arbejdskraft (herunder sundhed og sikkerhed), miljø og anti-korruption."

Når du introducerer eleverne til begrebet sporbarhed, kan du vise Danwatchs animationsvideo 'Hvad er sporbarhed?'. (<https://www.danwatch.dk/sporbarhed-video/>)

Mærkningsordninger kan hjælpe forbrugerne med at spore fødevarernes oprindelse og de vilkår, de er produceret under. Forbrugerrådet Tænk anbefaler en række mærkninger, som forbruger kan holde øje med, hvis de ønsker at handle bæredygtigt. Forbrugerrådet Tænk oplyser og vejleder danskerne til at træffe valg om deres daglige forbrug.

Forbrugerrådet Tænk anbefaler, at forbrugerne holder øje med disse mærker inden for fødevarer:

Nøglehullet

Nøglehullet er Fødevarerministeriets officielle ernæringsmærke og et fælles nordisk ernæringsmærke for fødevarer, madretter og opskrifter, der lever op til bestemte krav om indholdet af fedt, sukker, salt eller kostfibre.

(Læs mere: <http://altomkost.dk/noeglehullet/om-noeglehullet/#c33767>)



Fuldkornsmærket

Fuldkornsmærket skal hjælpe forbrugeren til at finde varer med fuldkorn. (Læs mere: <http://www.fuldkorn.dk/om-partnerskabet/71-fuldkornslogoet>)



EU's økologimærke

Alle økologiske fødevarer, der færdiggøres i EU, skal mærkes med EU's økologimærke. Fødevarestyrelsen og Natur Erhvervsstyrelsen kontrollerer de danske produkter, der skal have EU's økologimærke.

(Læs mere: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/EU%E2%80%99s-%C3%B8kologilogo.aspx>)



Ø-mærket

Ø-mærket gives til økologiske fødevarer. Det betyder, at de er produceret med fokus på miljø, dyrevelfærd og med et minimum af tilsætningsstoffer. De danske myndigheder kontrollerer produktet fra produktion til forarbejdning, før varen kan få mærket.

(Bliv klogere her: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/%C3%98-m%C3%A6rket.aspx>)



MSC-mærket

MSC er mærket for bæredygtigt fiskeri. MSC-mærket viser forbrugeren, at de fisk og skaldyr, der har mærket, stammer fra og kan spores hele vejen tilbage til et bæredygtigt fiskeri. MSC står for Marine Stewardship Council.

(Læs mere <https://www.msc.org/om-os/standarder>)



Fairtrade mærket

Fairtrade mærket gives til varer, der er produceret under bæredygtige handelsforhold. Mærket sikrer, at bønder, landmænd og arbejdere får rimelige priser for deres varer samt gode arbejdsforhold og vilkår

(Læs mere her: <http://fairtrade-maerket.dk/bag-om-maerket/hvad-er-fairtrade/>)

Ud af de 11 mærker, Forbrugerrådet TÆNK anbefaler, er det kun Fairtrade, der stiller krav til arbejdsvilkår i i fødevarerproduktion.



**ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE**



Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse

Mærket garanterer, at der er tale om produkter, som er produceret med høj dyrevelfærd, for eksempel at dyrene altid skal have frihed til at kunne bevæge sig frit og have adgang til udendørsarealer.

(Læs mere <http://www.dyrenesbeskyttelse.dk/anbefalet-af-dyrenes-beskyttelse#m3fAktvzU3kWHlj3.97>)

KRAV mærket

Den svenske mærkning KRAV, der også kan findes på produkter i danske supermarkeder, stiller krav til, at virksomhederne ikke anvender tvangsarbejde, ikke diskriminerer og giver arbejdere ret til at samle sig og kæmpe for deres rettigheder.

(Bliv klogere her: <http://www.dn.dk/Default.aspx?ID=43730>)



Inspiration

Ressourcer til at understøtte undervisningsforløbet:

Om dåsetomater og tomatindustrien i Italien:

Italienske bander får illegale indvandrere til at producere danske dåsetomater:

<http://www.dr.dk/nyheder/penge/italienske-bander-faar-illegale-indvandrere-til-producere-danske-daasetomater>

FAKTA: Her er dåsetomaterne plukket af illegale migranter:

<https://www.dr.dk/nyheder/indland/fakta-her-er-daasetomaterne-plukket-af-illegale-migranter>

Gode råd om at vælge dåsetomater:

<http://www.dr.dk/levnu/mad/gode-raad-om-vaelge-daasetomater>

Ghetto Ghana workers and the new Italian 'slaves':

<https://www.opendemocracy.net/beyondslavery/gloria-carlini/ghetto-ghana-workers-and-new-italian-slaves>

Unfair land:

http://www.mediciperidirittiumani.org/pdf/Sintesi_ENG.pdf

Om menneskerettigheder, arbejdstagerrettigheder og erhvervslivets forpligtelser:

Menneskerettighedserklæring:

<http://www.un.org/en/universal-declaration-human-rights/>

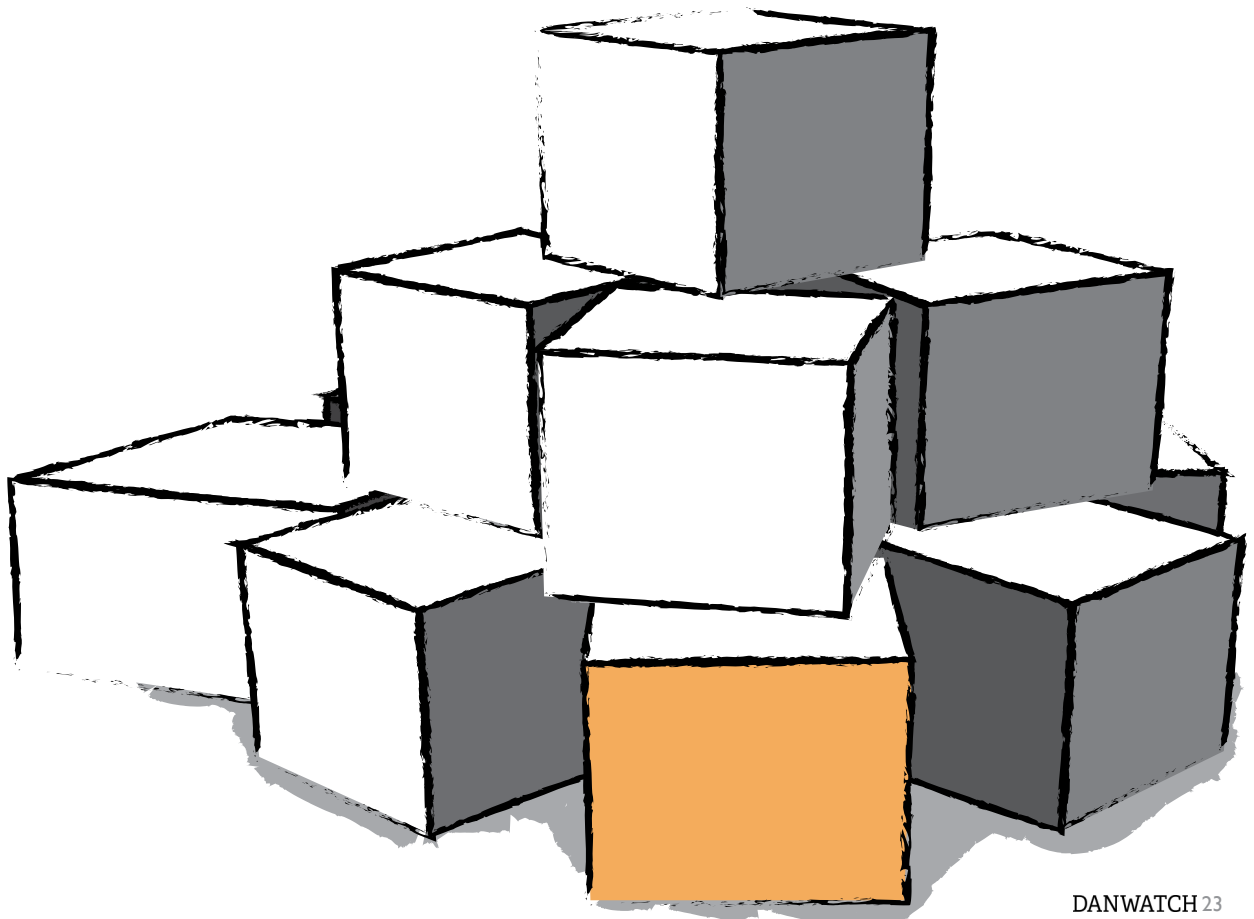
Om FN's menneskerettigheder og Erhverv:

<http://www.ohchr.org/EN/Issues/Business/Pages/BusinessIndex.aspx>

<https://www.youtube.com/watch?v=BCoL6JVZHrA>

ILOs arbejdstagerrettigheder:

<http://www.ilo.org/declaration/lang--en/index.htm>



“Unikt og yderst relevant madkundskabsundervisning”

Anbefaling af ‘Tomaternes lange vej til din pizza’ af konsulent Helle Brønnum Carlsen

Materialet er gennemarbejdet, overskueligt og yderst relevant i Madkundskabsundervisningen i Folkeskolen. Der findes ikke et tilsvarende materiale, hvor der sættes fokus på bæredygtighedens sociale dimensioner, og praksisfeltet er vedkommende for alle uanset økonomisk, kulturel eller symbolsk kapital.

Materialet behandler et emne, alle er forpligtet på at undervise i jvf fælles mål fra Undervisningsministeriet, men da der ikke tidligere har eksisteret materiale, der tog fat om det brede bæredygtighedsbegreb, har det været løst mangelfuldt. Det er der nu kommet en forbedring til i kraft af dette materiale.

Materialet forholder sig eksplicit til de forenklede fælles mål og forankrer sig klart og tydeligt i de to faser der findes i kompetenceområdet fødevarerbevidsthed i færdigheds og vidensområdet: Bæredygtighed og miljø. Det er forbilledligt målrettet mod dette. Indholdet er relevant og de praktiske forløb er nok trivielle, men giver netop denne sammenhæng mening. Materialet er praksisorienteret, så der er god vejledning til lærerne og gode referencer og god fyldig undervisningstekst til eleverne. Nu laver eleverne ikke bare pizza, men pizzaen og pastaen bliver motivationsfaktorer til at deltage i en større, mere videnskabelig, etisk og æstetisk læreproces, hvor målet er en øget kritisk bevidsthed.

Materialet er rettet mod fødevarerproduktionen, som i min personlige optik er det mest centrale og relevante for eleverne at kunne tage stilling til, ikke bare i madkundskab men som verdensborgere i et globaliseret samfund. Det fordrer en øget kritisk bevidsthed, der bl.a kan nås gennem den ansvarlige og lystfyldte måde at arbejde med livet på, som madkundskab bør fremme. Dette materiale og lignende i fremtiden vil være en brik i den rigtige retning.

DANWATCH

Copyright © 2016 Danwatch.

Undervisningsmateriale ‘Tomaternes lange vej til din pizza’ er baseret på Danwatchs undersøgelse ‘Bagsiden af dåsetomater’ (2014). Undervisningsmaterialet er udviklet, researchet, skrevet og tilrettelagt af Danwatch.


Tekst: Norma J. Martinez

Redaktør: Louise Voller og Mikkel Bahl

Layout og grafik: Peter Larsen

Foto: Danwatch, Marco Valli og Medici per i Diritti Umani

Læringskonsulent: Helle Brønnum Carlsen

Undervisningsmateriale er blevet til med støtte fra  DANIDA DANMARKS UDVIKLINGSSAMARBEJDE.
For mere information om materialet og om Danwatchs undervisningsindsats kontakt undervisningsansvarlig Norma J. Martinez (Email: njm@danwatch.dk).

Danwatch er et uafhængigt medie- og researchcenter, der undersøger virksomheders påvirkning af mennesker og miljø globalt. Danwatch tilskriver sig nationale og internationale regler og principper for god presseskik og -etik, herunder medieansvarsloven (Danmark) og International Federation of Journalists' Declaration of Principles on the Conduct of Journalists (internationalt).