

Slide 1: Økologiens vej - fra produktion til foodservice

Underviserens noter:

Forklar eleverne, at dette oplæg giver en fælles grundforståelse af økologi på tværs af fødevareruddannelser. Understreg, at økologi ikke kun handler om holdninger, men om faglig viden, regler og praksis.

Slide 2: Myter om økologi.

Underviserens noter:

Indled med at spørge eleverne, hvilke forestillinger eller myter de allerede har om økologi.

Herefter kan du stille et skilt med **JA** i den ene ende af lokalet og et skilt med **NEJ** i den anden ende. Eleverne skal fysisk placere sig i rummet alt efter, hvad de mener er det rigtige svar. Den fysiske bevægelse er med til at aktivere eleverne og gøre deres holdninger synlige, hvilket giver et godt udgangspunkt for dialog og fælles refleksion. Når eleverne har placeret sig, kan underviseren udvælge nogle få og bede dem forklare, hvorfor de har valgt ja eller nej. Samtalen kan bruges til at synliggøre, at økologi ikke er én fast størrelse, men kan opleves forskelligt afhængigt af, om man ser det fra landmandens, kokkens, forbrugerens eller lederens perspektiv.

Slide 3: Hvad er økologi?

Underviserens noter:

Gør det klart, hvad økologi er. Brug Landbrug & Fødevarer som reference. Forklar f.eks. også her forskellen på *økologisk* og *lokalt* eller *bæredygtigt*.

Slide 4: De fire økologiske principper

Underviserens noter:

Forklar hvert princip med et praksiseksempel fra elevernes fag. Understreg, at principperne bruges internationalt og danner grundlag for reglerne. Brug Økoportalen som reference.

Slide 5: Det økologiske kredsløb

Underviserens noter:

Gennemgå kredsløbet. Brug f.eks. videoen som forklarer kredsløbet. Brug også gerne en tegning eller lad eleverne nævne eksempler på restprodukter og genanvendelse.

Slide 6: Regler og kontrol

Underviserens noter:

Giv konkrete eksempler: sprøjtefri marker, mere plads til dyr, dokumentation og kontrol. Henvis til Fødevarestyrelsen og Ø-mærket.

Slide 7: Danmarks mål med økologi:

Underviserens noter:

Fremlæg de konkrete mål Ministeriet for Grøn Trepert har fremlagt. Find mere inspiration her:

<https://mgtp.dk/arbejdsomraader/vaekst-og-baeredygtig-landbrugsproduktion/multifunktionelt-landbrug-/oekologi>

Slide 8: Hvad betyder økologi for kvalitet?

Underviserens noter:

Tal om smag, sæson og faglighed. Spørg eleverne, hvilke udfordringer og muligheder de ser ved økologiske råvarer.

Slide 9: Værdien af økologi for samfund og fødevarersektor

Underviserens noter:

Giv konkrete eksempler: miljø og natur, fødevarer sikkerhed og tillid, nye krav, forventninger fra forbrugere og de offentlige køkkener. F.eks. kan der henvises til vores seneste markedsanalyse, der findes her: <https://goderaavarer.dk/groent-oekologi/oekologi-foodservice/menuer-med-omtanke-gaesternes-valg-af-groent-og-koed/>

Slut her af med en åben dialog eller gruppespørgsmål.

Slide 10: Økologi i foodservice og offentlige køkkener

Underviserens noter:

Relatér til storkøkkener, kantiner og restauranter. Tal om menuplanlægning, indkøb og madspild. Igen kan der trækkes på markedsanalysen her.

Slide 11: Kommunikation på tværs af værdikæden

Underviserens noter:

Giv eksempler på misforståelser mellem fagene. Diskutér, hvordan bedre dialog kan forbedre kvaliteten.

Slide 12: Refleksion og spørgsmål

Underviserens noter:

Brug spørgsmålene til fælles opsamling eller makkerøvelse. Formålet er, at eleverne kobler økologi til deres eget fag.

