



Inspirationskatalog Mad & klima

coop

Indledning

Alle vil gerne gøre mere for klimaet. Men hvor skal man lige starte, når alt kan virke svært og uoverskueligt? Faktisk er svaret i dit eget køkken – og lige på din tallerken. For selv de små ting, du gør i hverdagen, gør en stor forskel.

I Coop elsker vi mad. Vi tror på madglæde og mad, der smager godt, bliver spist op eller gemt til i morgen. Men vi tror også på, at hvis vi alle sammen skal spise mere klimavenligt, hjælper ingen løftede grydeskeer. Det skal være lysten og madoplevelsen, der får os til at handle og spise grønnere.

Derfor introducerer vi nu Klimaglad Mad. Mad som er bedre for os og bedre for klimaet. Hver dag, et par gange om ugen eller hvad der nu giver mening for dig. Fordi det ikke er det enkelte måltid, der tæller. Men summen af alt, hvad vi gør og spiser. Og bid for bid, bliver lidt pludseligt til rigtig meget.

Her finder I en række inspirationsforslag til aktiviteter, som I i bestyrelsen kan lave for jeres medlemmer med udgangspunkt i de temaer, der gemmer sig i Klimaglad mad.

Idéen i den enkelte aktivitet er beskrevet helt kort. Tanken er, at I blot skal finde inspiration i hæftet her, men selv udvikle aktiviteterne, så de passer til jeres butik, område og medlemmer.

Der er i materialet forslag til aktiviteter, der foregår online, men der er også forslag til aktiviteter med fysisk deltagelse. Sørg altid for at overholde de gældende retningslinjer jf. Coops Corona-instrukser (findes på MitCoopforum) og <https://www.sst.dk/da/corona>

Aktiviteterne opfordrer medlemmerne til at gøre en lille forandring i deres hverdag, som kan være til gavn for klimaet med udgangspunkt i begrebet Hverdagsaktivister:



Find mere inspiration på kampagnewebsiden: <https://tidtilathandle.coop.dk/klimagladmad/>

Grønnere

Vær med til at inspirere medlemmerne til at spise grønnere måltider og øge deres forståelse for klimaaftrykket fra den mad, de indtager. Det kan fx være med eksempler på den lækre, klimavenlige hverdagsfavorit – bare lidt grønnere.

Sæt smag på maden

Invitér en lokal kok til at dele hans/hendes gode tips at sætte smag på grønne retter ved brug af krydderurter, olier, eddiker og meget andet, der kan være med til at fremme smagen i det grønne. I kan sende live fra butikkens grøntafdeling til butikkens medlemmer via Facebook.

Vær opmærksom på, at livestreaming på butikkens Facebook-side sker via butikkens adgang til Facebook. Tag i god tid fat i uddeler/butikkens app-ansvarlige og få en aftale om, hvordan I kan gøre det rent praktisk.

Del din grønne opskrift

Lav en konkurrence via butikkens Facebook side om hvem, der bedst kan omsætte ugens grøntsag til en lækker ret. Lad en fra bestyrelsen starte opslaget på butikkens Facebook-side og kom med en opfordring til alle medlemmer om at dele deres bedste grønne opskrift i kommentarfeltet. Lav en aftale med butikken om, hvilken grøntsag, der er ugens grøntsag og udlod fx en lækker kurv fra frugt og grønt-afdelingen til vinderen.

Madfællesskab

Spis sammen med medlemmerne et måltid, der har fokus på det grønne. Invitér gerne en fra lokalområdet, der dyrker sine egne grøntsager, en lokal kok eller butikkens grøntansvarlig til at fortælle om grønne retter og brug af grøntsager i madlavning. Samarbejd evt. med en lokal efterskole eller en højskole, der kan lægge lokaler og køkkenfaciliteter til.

Samtalemiddag

Som noget ekstra kan I lave samtale-menukort til bordene med forslag til samtaleemner om mad og klima, og på den måde sætte gang i samtalen blandt medlemmerne.

Grøntdetektiv

Lav en skattejagt for børn i grøntafdelingen. Temaerne kan fx være rodfrugter, bælgfrugter eller krydderurter. Giv børnene et skattekort, der viser dem, hvad de skal finde og lad gerne "skattene" til sammen danne en ret, som børnene kan få en opskrift med hjem på eller få smagsprøver på i butikken

Madpyramiden

Sæt fokus på madpyramiden ved at lade medlemmerne bygge madpyramiden af rigtige varer. Lav det evt. som et online event, hvor I opfordrer jeres medlemmer til at bygge madpyramiden derhjemme og dele deres billeder på butikkens Facebook-side. Husk at lade en fra bestyrelsen starte aktiviteten på butikkens Facebook-side og brug kommentarfeltet til at dele billeder i.



Foredrag

Lav en online event på butikkens Facebook-side, hvor I inviterer en lokal fagperson til at fortælle om grøn mad, klima eller lignende. Livestream foredraget på butikkens Facebook-side.

Vær opmærksom på, at livestreaming på butikkens Facebook-side sker via butikkens adgang til Facebook. Tag i god tid fat i uddeler/butikkens app-ansvarlige og få en aftale om, hvordan I kan gøre det rent praktisk.

Den grønne sti

Lad personer fra lokalsamfundet fortælle om deres yndlingsgrøntsag og lav det som opslag i butikken, der kan være med til at inspirere medlemmerne til at afprøve nye råvarer. Skab på den måde jeres lokale grønne sti gennem butikken.

Klimafamilier

Brug klimaberegneren i Coop App'en til at lave en konkurrence blandt jeres medlemmer om, hvem der kan sænke deres Co2 forbrug mest i en given periode. Opret konkurrencen som en event i kappen, hvor man også tilmelder sig. Stil vinderen en flot grøn præmie i udsigt. Lav en opfølgning og omtale både i app'en og på Facebook efterfølgende.

Plast

Vær med til at sætte fokus på forbruget af plast, samt øget genanvendelse/genbrug af plast og rigtig affaldssortering ved at engagere og inspirere butikkens medlemmer til at gøre en indsats.

Klimapatruljen

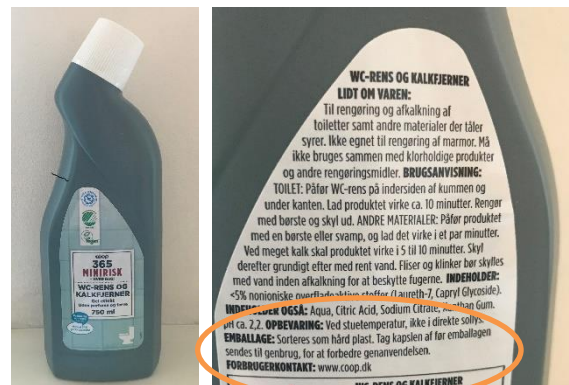
Lav en indsamling af plastik med udgangspunkt i butikken. Invitér medlemmerne til at være med. Giv evt. en genanvendelig pose som tak. I kan også samarbejde med de lokale skoler og institutioner eller andre foreninger om at lave en dag, hvor I i fællesskab fjerner plastik og affald i lokalområdet.

Affaldssortering – del dit bedste tip

Opret en kommentarspor på butikkens Facebook-side, hvor I deler de bedste tips til korrekt affaldssortering. Husk at lade en fra bestyrelsen starte aktiviteten på butikkens Facebook-side og brug kommentarfeltet til at dele tips i.

Skattejagt for større børn: Hvordan skal affaldet sorteres?

Udvælg en række af Coops egne varer, hvoraf det tydeligt fremgår, hvordan de skal affaldssorteres. Lad større børn gå rundt i butikken og finde varerne og svaret på, hvordan de skal sorteres. Lav det fx som en tipskupon, hvor man kan krydse af, eller et skema hvor man skal trække linier mellem varerne og de rigtige svar for bortskaffelse. Lav en kasse til indsamling af besvarelser og træk en vinder en gang om dagen eller ugen.



Madspild

Workshop om madspild

Afhold sammen med fx slagteren, grøntafdelingen, en lokal kok eller en hjemmekundskabslærer fra den lokale skole en workshop, hvor I sætter fokus på, hvordan man kan forvandle resterne i køleskabet til en lækker middag. Lad evt. deltagerne selv tage deres rester med.

Aktiviteten kan også holdes online, hvor der streames eller optages på forhånd. Lav det evt. som en konkurrence, hvor man kan tilmelde sig med sit køleskab – og vinderen får besøg hjemme og en gratis tilberedt middag.

Bag om butikken

Inviter butikkens medlemmer til en tur med ind i butikken efter lukketid og giv dem et indblik i, hvad butikken gør for at mindske madspild. I kan evt. gøre aktiviteten digital ved at invitere medlemmerne til en online event via livestreaming på butikkens Facebook-side.

Vær opmærksom på, at livestreaming på butikkens Facebook-side sker via butikkens adgang til Facebook. Tag i god tid fat i uddeler/butikkens app-ansvarlige og få en aftale om, hvordan I kan gøre det rent praktisk.

Husk at fortælle om det I gør

Alle aktiviteter fortjener opmærksomhed og omtale. Det er op til jer i bestyrelsen at sikre, at det sker. Brug alle kanaler:

- Nyheder og afstemning i app'en
- Nyheder i kædemail
- Opslag på Facebook
- Lokale pressemeddelelser

Der findes på CoopForum en god og grundig vejledning til at skabe synlighed i lokalpressen og på sociale medier.

Link til vejledning om presseindsats og sociale medier:

https://coopforum.dk/media/2398/guide-til-bestyrelser-om-pressearbejde-quickcoop-og-sociale-medier_.pdf

Link til bestyrelsesfunktionerne i QuickCoop og app'en:

<https://coopforum.dk/nyheder>