



WORKSHOPS OM MADSPILD - FOR SKOLER

rub
& stub

BOOKING, PRIS OG SPØRGSMAÅL

MARIA ABRAHAMSEN

+45 23435640

MARIA@SPISRUBOGSTUB.DK

SOCIALE MEDIER

FACEBOOK: @BRUGRUBOGSTUB

INSTAGRAM: @RUBOGSTUB

LINKEDIN: RUB & STUB GROUP APS

Rub & Stub sætter madspild på dagsordenen på folkeskoler, efterskoler, højskoler samt ungdomsuddannelser. Aktiviteterne giver eleverne håndgribelige værktøjer og viden til at blive bevidste medborgere og kritiske forbrugere, som sætter bæredygtighed og madspildsreduktion højt.

MAD PÅ OVERSKUDSVARER - EN WORKSHOP

Indhold: Først giver vi en kort introduktion til madspildsproblematikken. Herefter skal vi lave mad på overskudsvarer, som vi tager med. Eleverne får erfaring med overskudsvarernes forunderlige verden, og de udfordres på gængse køkkenmetoder. Workshoppen munder ud i et fælles måltid.

Varighed: 3-4 timer

Antal elever: Max. 35

DET KOMPLEKSE MADSPILD - ET FOREDRAG

Indhold: Foredraget understreger hårde facts, afviser myter og diskuterer forskellige aspekter af madspildsproblematikken. Vi berører klima og miljø, men også storpolitik og hverdags- aktivisme. Foredraget læner sig op ad slides, billeder, filmklip og musik.

Varighed: 30-45 minutter inkl. spørgsmål

Antal elever: 100+