



Evaluering af "Unge mod madspild - højskolerne bruger Rub & Stub

1. Projektets titel og sagsnummer

Unge mod madspild - højskolerne bruger Rub & Stub / MST-774-00175

2. Projektets formål:

Overordnet var projektets formål at oplyse om og reducere madspildet på de danske højskoler og derigennem at skabe ressourcebevidste institutioner og forbrugere, der kan sætte madspilddagsordenen højt i egen husholdning.

Workshoppens formål var således todelt: Dels det konkrete og målbare om at minimere madspild på højskolerne. Dels det at oplyse og motivere køkkenet, lærere og elever til kritisk stillingtagen til vores eksisterende madkultur, ressourceforbrug og henimod en mere bæredygtig forbrugermentalitet med fokus på mindre madspild.

Workshoppens formål havde ydermere to tidsperspektiver. Der var den målbare ambition om at undervise og inspirere den enkelte højskole til at reducere madspildet her og nu. En indsats med en direkte spillover-effect, som skulle ses ved, at workshoppen inspirerede eleverne til bæredygtige tilgange til indkøb og madlavning i deres fremtidige husholdninger. Således forventede vi reducere af madspildet på skolerne, men også en langsigtet adfærdsændring som skulle kunne bidrage til fremtidigt mindre madspild i husholdningerne.

3. Projektets forventede forløb og resultater:

Forventet forløb: Projektet var sat til at indebære 12 workshops på 12 forskellige højskoler. Udgangspunktet var, at en workshop skulle involvere hele skolen så vidt muligt, dvs. samtlige elever, flere lærere og det praktiske personale. Antallet af deltagere pr. workshop var dog sat til ikke at overstige 100 personer. Altså havde projektet potentiale til at nå direkte ud til 1.200 forbrugere/deltagere i alt.

En workshop skulle være todelt: første del, skulle ligge i starten af et ophold. Her var det planlagt, at der skulle undervises, inspireres og arbejdes. Omdrejningspunktet skulle være madspildsproblematikken i Danmark generelt og konkret madspildet på højskolen samt, hvad man kan gøre ved det. Ligeledes ville vi igangsætte en måling af elevernes spild. Anden del skulle placeres i slutningen af et ophold, som et opfølgende og evaluerende besøg på det mellemliggende madspiltsreducerende arbejde og måling af skolens og elevernes spild.

Forventede resultater: Vi forventede, at projektet ville få en målbar madspiltsreducerende effekt på den enkelte skole. Særligt når det kom til elevernes tallerkenspild. Værdien og mængden af det reducerede madspild forventede vi, baseret på tidligere udførte pilotprojekter, ville ligge på en ca. 15% reduktion. Vi så således, at dette projekt ville skabe mindre madspild i køkkenerne og mindre madspild hos elever, lærere og andre spisende gæster på skolen. Ydermere antog vi, at det oplysende og debatterende arbejde på skolerne ville have en madspiltsreducerende effekt ved, at eleverne efter højskoleopholdet får redskaber og viden til at kunne agere mere bevidst.

4. Projektets faktiske forløb og resultater:

Overordnet var en madspiltsworkshop inddelt i tre dele A) en fælles introduktion og et oplæg, B) delworkshops C) et fælles måltid, der var produceret af eleverne. Madspiltsworkshoppen skulle kunne tilpasses den enkelte skole, og derfor udviklede vi nogle forskellige komponenter, som vi mente både kunne rammesætte og oplyse om selve madspiltsproblemet og derudover involvere og inspirere elever til at tænke over og (fremadrettet) handle på uhensigtsmæssig adfærd - samtidig skulle alle dele tilpasses den enkelte skoles ønsker, profil og fokus.

A) Det fælles oplæg varede mellem 20-45 min. og havde fokus på madspilts fup og fakta og lagde op til en dialog om de afledte konsekvenser det store madspild har for miljø, klima og samfund. På flere skoler blev det fælles oplæg efterfulgt af madspiltsdokumentar 'Just Eat It'. Filmen var et godt visuelt supplement til oplægget. B) Vi havde udviklet delworkshops, som varede 2,5-3 timer, som eleverne skulle tilmelde sig på forhånd. Vi udviklede i alt fire forskellige delworkshops: 1) Overskudsmiddag: Elever skulle lave mad på rester og overskudsvarer i samarbejde med skolens køkkenpersonale, 2) Madspiltsrollespil: Inddelt i

grupper skulle elever agere repræsentanter fra forskellige led i fødevareværdikæden og diskutere løsninger på lokale madspildsudfordringer. 3) Casearbejde: Eleverne skulle se nærmere på deres eget madspild på skolen - hvor opstår det, og hvad kan der gøres ved det. 4) Madspildsquiz: Elever svarer på spørgsmål relateret til oplægget og filmen, de skulle udvikle på madspildskampagner, høre og vurdere madspildsdilemmaer og have deres paratviden testet. På nogle skoler blev der afviklet tre delworkshops, på andre to. På alle skoler - på nær én - blev der lavet en middag eller frokost på rester og overskudsvarer. C) En workshop blev afsluttet med en fælles middag eller frokost, hvor eleverne præsenterede deres retter og hvilke rester og/eller overskudsvarer, de havde arbejdet med.

Vores oplevelse var, at kombinationen af et kortere oplæg på ca. 20 min, efterfulgt af visning af madspildsdokumentaren med efterfølgende dialog virkede godt som indledning. Af delworkshops var middag/frokost på rester og overskudsvarer samt madspildsquizen, det der fangede eleverne bedst. Samtidig synes vi også, at netop disse to delworkshops gav elever mere håndgribelig viden, god indsigt i problems omfang og elever blev også inviteret med til at drøfte løsninger og/eller forebyggende tiltag og handlinger, som blev meget virkelighedsnære.

Afvikling: Det lykkedes os at få solgt og afviklet otte workshops på syv forskellige skoler. På skolen, hvor vi var to gange, var der kommet et nyt hold elever, så det gav fin mening at gentage samarbejdet. Der har deltaget mellem 90-100 elever per workshop og hertil køkkenpersonale, så vi har været i berøring med i omegnen af 800 mennesker. I løbet af projektperioden har vi løbende justeret og tilpasset workshoppens indhold og effektmåling. Vi havde indledningsvis lagt op til, at en workshop var to-delt - at vi ville besøge hver enkelt skole to gange, hvor anden del (måling på effekten af den første del af workshoppen) lå i slutningen af et ophold. Vi fandt hurtigt ud af at udover at begrænse perioden, hvor vi kunne afholde første del af workshoppen, så ville et opfølgende besøg på skolerne ikke fortælle os ligeså meget, som et målrettet spørgeskema ville. Selve indholdet af workshoppen har vi justeret en anelse på undervejs. Der har fortsat været fokus på det samme indhold (et oplæg med efterfølgenden delworkshops) som planlagt, men metode og arbejdsformer har vi tilpasset efter erfaring og baseret på den enkeltes skole ønsker og behov. Se evt. testimonials fra to undervisere her: <http://spisrubogstub.dk/da/testimonials/>

Resultater: En del af målingen var at engagere køkkenerne i at veje elevernes tallerkenspild i forbindelse med frokosten - før og efter workshoppen. Vi sendte derfor en kuffertvægt ud til køkkenerne og afholdte telefonmøde med køkkenlederne, som blev instrueret i målingsarbejdet. Det viste sig at være en stor udfordring at få køkkenpersonalet til at gennemføre og indberette vejninger i et fyldestgørende omfang. Det har været svært for os at fjernstyre vejningerne, og vi har derfor ingen brugbare data, som vi kan analysere på. Dog skal det siges, at i samtaler med køkkenpersonalet på de forskellige skoler, er der blevet udtrykt stor interesse for at synliggøre

elevernes tallerkenspild og gennem måling af spildet kunne tage dialogen med eleverne om deres tallerkenspild og buffet-manerer. Vi undrer os over, at køkkenpersonalets umiddelbare interesse for dataindsamlingen ikke blev fulgt op med vejning og indberetninger. Vi ser det mest som udtryk for, hvordan hverdagens opgaver og rutiner prioriteres og ikke en manglende interesse for målingsarbejdet.

Vi oplevede god energi, spørgelyst og nysgerrighed hos eleverne. Det var tydeligt, at emnerne 'madspild' og 'bæredygtighed' ikke var nyt for dem, men kompleksiteten bag det store spild, vi oplever og nye tendenser og metoder at komme det livs var interessante for dem. En vigtig erfaring fra spørgeskemaerne er, at eleverne generelt set understreger et ønske om at ville leve mere bæredygtigt og med mindre spild i deres liv også efter højskolen. I samme omgang udtrykkes der behov for kontinuerlige oplysning om, hvordan dette kan gøres.

Derudover har vi helt konkret målt på effekterne af workshoppen og den her form for oplysende arbejde. Det har vi gjort ved at gennemføre spørgeskemaundersøgelser med eleverne i forbindelse med projektet. Vi har undersøgt, om workshoppen har haft en betydning for højskoleelevernes syn på bæredygtighed og adfærd i forhold til at forebygge madspild. Hermed lidt resultater fra undersøgelsen:

Metode og deltagere:

Evalueringen er lavet på baggrund af et spørgeskema udsendt til højskolerne 1-6 uger efter workshoppen. 143 elever fra fem af de deltagende højskoler har svaret på spørgeskemaet. Vi har ikke præcise tal på, hvor mange elever der har deltaget i workshops, men vurderer at det er cirka 800 elever og hertil køkkenpersonale og lærere. Det vil sige, at evalueringen bygger på svar fra ca. en fjerdedel af de elever, som har deltaget.

Højskoleeleverne, der har deltaget i workshoppen har primært været unge under 22 (78 procent), der boede hjemme, inden de tog på højskole. 68 procent boede inden højskolen sammen med mindst en forælder, 16 procent boede alene og 18 procent boede sammen med andre. To tredjedele af deltagerne stod for at købe ind og lave mad mindst en gang om ugen, inden de tog på højskole.

En vigtig opdagelse er, at eleverne udtrykker, at de besidder en stor viden om bæredygtighed, men synes det er svært at efterleve i praksis. Evalueringen viser, at højskoleeleverne i forvejen har fokus på bæredygtighed. 69 procent var allerede inden højskolen meget bevidste om madspildsproblematikken og 57 procent siger, at de altid har gået meget op i bæredygtighed. Men samtidig giver 61 procent udtryk for, at det kan være besværligt at efterleve bæredygtige principper.

Det tyder altså på, at de unge oplever et modsætningsforhold mellem viden, holdninger og adfærd. Undersøgelser har tidligere vist, at danske unge (18-29 år) vægter bæredygtighed højt, når de køber madvarer ('Bæredygtighed betyder mest for de unge,' Landbrug og Fødevarer,

2016), men at de samtidig er den aldersgruppe, der smider mest mad ud (Rapport udarbejdet for Siemens, 2013. Rub & Stub har originalen, den findes ikke online).

Vores evaluering med eleverne viser, at 71 procent har en intention om at bruge rester, men samtidig mangler konkrete metoder, der kan hjælpe dem i hverdagen. Som en højskoleelev skriver:

"Jeg har brug for noget mere håndgribeligt, som hjælper mig praktisk. Hvordan smider jeg fx emballage ud, hvordan finder jeg ud af, hvordan man gør i min kommune og på min genbrugsplads? Hvordan kan jeg bedst opbevare mad efter det er åbnet, og hvad kan fryses/ikke fryses - hvad kan jeg helt håndgribeligt gøre her? Jeg har brug for rammer og retningslinjer, der ikke er så diffuse". (Højskoleelev)

Workshoppens betydning:

Netop det konkrete arbejde med at reducere madspild i husholdningen er omdrejningspunktet for delworkshoppen om at lave mad på overskudsvarer. Otte ud af ti af de elever, som har deltaget i madlavningen oplever, at de har lært noget nyt af det. 61 procent af deltagerne syntes, at workshoppen var "brugbar", ca. 35 procent syntes, at den var henholdsvis "engagerende" og "inspirerende". Og selvom det kunne tænkes, at eleverne kendte til principperne bag at reducere madspild i husholdningen er det kun 12 procent af deltagerne, der synes, at arbejdet i køkkenet var "banalt".

Ændret syn på madspild – og inspiration til at handle:

Overordnet set tyder evalueringen på, at Rub&Stubs workshop har påvirket elevernes syn på madspild:

- 51 procent synes i højere grad, at det er vigtigt at bruge madrester
- Ca. halvdelen siger, at de er blevet mere nysgerrige på, hvordan de kan minimere deres eget madspild

Derudover ser det ud til, at workshoppen har givet eleverne redskaber til at undgå madspild. 44 procent siger, at de har fået inspiration til at undgå madspild i fremtiden.

Ændret adfærd og spredning:

Evalueringen tyder også på, at eleverne ikke bare har taget holdninger og viden med fra workshoppen, men allerede er begyndt at omsætte det til praksis. 58 procent fortæller, at de har ændret adfærd ved buffetten på højskolen. De tænker i højere grad end før på ikke at øse mere op, end de kan spise.

Og det ser ud til, at eleverne tager opmærksomheden på bæredygtighed med sig – både konkret i deres egen husholdning, men også som en mentalitet, som de diskuterer med de mennesker, de omgiver sig med.

- 72 procent forestiller sig, at de i fremtiden kommer til at bruge resterne, fx i madlavningen næste dag.

- 66 procent siger at de efter højskolen vil gøre en større indsats end før for at bruge madresterne.

Bæredygtighedsproblematikken har fyldt noget i samtalerne efter workshopen. Ca. halvdelen har ofte eller flere gange snakket med andre elever om overskudsmad og/eller hørt lærere og køkkenpersonale snakke om det i undervisningen.

Samtidig har mere end halvdelen af eleverne diskuteret overskudsmad med familie eller venner udenfor højskolen. Det tyder altså på, at højskoleeleverne bærer workshoppens fokus på overskudsmad med sig – også udenfor højskolens rammer.

Selvom man ikke kan afgøre det længeresigtede perspektiv om at opnå adfærdsændringer hos eleverne i forbindelse med workshops, er der, baseret på spørgeskemaundersøgelserne, meget der tyder på, at workshopforløbet lever op til Rub & Stubs antagelser om, at denne form for oplysende og praktisk arbejde kan have en effekt, når det kommer til netop adfærdsændringer.

5. Årsag til eventuelle afvigelser mellem projektets forventede forløb og resultater og projektets faktiske forløb og resultater:

De største afvigelser fra det forventede projektforløb er antallet af skoler, vi fik mulighed for at besøge samt ændringen af effektmålingsmetoden. Grunden til det ikke er lykket os at få afsat de sidste fire besøg på relevante skoler er dels økonomisk og dels handler det om en konservativ skemalægning på skolerne. Trods den økonomiske støtte fra puljen har vi mødt flere afslag netop på grund af prisen på workshopen - mange syntes, at 8.750 kr. var for dyrt og ville ikke prioritere denne aktivitet. Derudover har vi oplevet at en del skoler har arbejdet med en relativ konservativ skemalægning, hvor der ikke har været plads til at indtænke udefrakommende workshops.

Udfordringen med effektmåling/affaldsvejning i køkkenerne har været tydelig. Det er et udtryk for, at de køkkener, vi har samarbejdet med, allerede har arbejdsdagen fyldt op med opgaver og at få dem til at tilføje endnu en opgave i deres dagsprogrammer. Vi mødte generelt velvilje når vi var tilstede på skolen og i køkkenet, men målingen efterfølgende besøget har været svært at opretholde.

6. Eventuelle erfaringer fra projektet som kan være til gavn for andre projekter:

Ud fra vores erfaringer, det udfyldte spørgeskemaet og vores evalueringer med skolernes undervisere og køkkenpersonale, synes vi godt, vi kan

slutte, at workshop-formen er en god måde at rammesætte den konstruktive dialog om og det konkrete arbejde med forebyggelse af mad- og ressourcespild. Det praktiske ved workshoppen - at lave mad på overskudsvarer og udarbejdelse af madspiltsforebyggende initiativer - og det teoretiske, hvor vi udvidede elevernes viden om mad- og ressourcespild udgør tilsammen en god kombination.

7. Eventuelle initiativer til opfølgning på projektet:

Vi vil fortsætte med at tilbyde både madspiltsworkshops og oplæg/foredrag om madspild, madkultur og maddannelse til kostskoler. Formen og indholdet af både workshops og oplæg kan være fleksibelt og kan nemt tilpasses forskellige skoler, deres hverdag og indholdet af workshoppen kan nemt reflektere et igang fokus på klima, miljø eller madkulturelle tendenser.