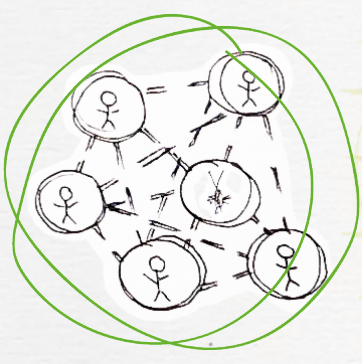
MILJØVENLIG PRODUKTION

Produktionen af spiselige insekter besidder en række miljømæssige fordele, hvilket gør dem til et reelt og tilgængeligt alternativ til kød. I Danmark spiser vi i gennemsnit 25 kilo kød om året per indbygger.

Det kræver over 15.000 liter vand at producere et kilo oksekød. Et kilo fårekylling kræver kun 8 liter vand. Så kan man jo begynde at regne på, hvor mange tusind liter vand det kræver at lave spaghetti med kødsovs. Et kilo oksekød udleder 15 kilo CO2. Et kilo fårekylling udleder 0,15 kilo. Det er hundrede gange så lidt.

Tallene er vilde, og i insekternes favør. Spiselige insekter er en del af løsningen på de helt store problemer, verden står over for, når det kommer til at sikre en stabil og bæredygtig fødevareforsyning til en voksende global befolkning.

IMPOWERMENT & SOCIAL INKLUSION



Vi tror på at spiselige insekter, på grund af deres demokratiske egenskaber, kan tjene som et redskab til social inklusion og empowerment af marginaliserede, sociale grupper. Ingen social klasse, etnicitet eller religion har patent på spiselige insekter. Da insekter er nyt for mange, skaber det nye inkluderende måder at mødes på, hvor alle er lige i omstillingen. Alle har en holdning om insekter. Gennem partner-projekter med blandt andre områdefornyelsen i Fuglekvarteret, Københavns Nordvestkvarter, viser vi, hvordan håndværket at farme spiselige insekter, kan være nøglen til meningsfuld aktivering, kilde til at skabe større livskvalitet for udsatte borgere, samt omdrejningspunkt for mere socialtinkluderende, mangfoldige og demokratiske fællesskaber.

FREMME AF NATURENS SUPER VITAMIN

Vi er eksperter, når det kommer til håndværket i insekt farming. I vores farm i Nordvest i stald i Københavns Nordvestkvarter, stræber vi efter at give vores fårekyllinger de allerbedste levevilkår og det fineste, økologiske foder. Og masser af kærlighed. Udbyttet er sunde, bæredygtige og velsmagende fårekyllinger, fulde af blandt andet omega-3 og omega-6-fedtsyrer, B12 samt specielt jern, calcium, magnesium og en lang række andre vitaminer og mineraler. Insekter indeholder oven i købet mere protein end traditionelle produktionsdyr. Det er i det hele taget svært at finde dårlige ting at sige om dem.

VI GØR SPISELIGE INSEKTER SPISELIGE

Med opskrifter udviklet i samarbejde med en række af Danmarks dygtigste insekt-kokke, gør vi spiselige insekter til en appetitlig kilde til næring, på lige fod med andre fødevarer. mere konventionelle fødevarer. Med insekterne åbner vi op for nye smagsoplevelser, da insekter nemt optager smag af deres foder. Der er derfor ikke uvant at dyrke en basilikum-fårekylling eller en chili-fårekylling, hvor insekters grundsmag er umami og smager af nødder. Ved at fremme de gastronomiske kvaliteter ved spiselige insekter og indføre nye smagsoplevelser, skaber vi appetitvækkende protein-alternativer, der på sigt kan bane vejen for et mere bæredygtigt forbrug og for innovativ kokkekunst.

LOKALT PRODUCERET CO2-VENLIG SUPER FOOD

Insektfarming er en næsten CO2-neutral aktivitet og ved at udnytte restprodukter fra bl.a. husholdninger og restaurationsbranchen som foder, er insektfarming et genialt værktøj til at minimere madspild og til at fremme grøn omstilling. Lokalt producerede insekter kan endda være en mere bæredygitig fødevarekilde end frugt og grønt, hvis madspild anvendes som foderkilde til insekterne.

VI KLÆDER FREMTIDENS BESLUTNINGSTAGERE PÅ TIL GRØN OMSTILLING

Børn er fremtidens kulturskabere og kulturbærere, og i Bugging Denmark mener vi, at det er vigtigere end nogensinde før, at børn og unge lærer at forholde sig kritisk til fremtidens globale udfordringer. Vi ønsker at give dem kompetencer, der gør dem i stand til at tage selvstændig stilling til deres omverden og klæde dem på til at kunne drage ansvar for og tage aktiv del i vores samfund, så de som velinformerede ambassadører, kan blive medskabere af vores fælles fremtid og bidrage med kvalificerede bud på bæredygtige løsningsmodeller på FN's verdensmål. Se vores undervisningspakker her.

Ud over at være planetens arvtagere, har børn en naturlig kreativitet, en fordomsfri indgangsvinkel til fødevarer og en intuitiv forståelse af, hvad bæredygtig omstilling forudsætter. Vi ønsker at støtte børn og unge i at være skabende verdensborgere og benytte deres nysgerrighed, som katalysator for en bæredygtig og grøn omstilling. Børn har masser af gå-på-mod og er fuld af innovative ideer, hvilket gør dem til en vigtig medspiller i at finde ressource når det gælder løsninger på de globale klimaproblematikker.

Ved at tage aktiv del i deres omverden, kan børn udvikler børnene et engagement og en motivation, som øger deres ejerskab og ansvarsfølelse i forhold til miljø, natur og samfund. Gennem en engageret og nærværende undervisning, ønsker vi at klæde børnene på til at blive pionerer for bæredygtig udvikling, der med deres indsigt og handling, kan skabe bølger af grønne initiativer, med insekter som én af dem, som vil kunne give genlyd på samfundsniveau.

OPEN SOURCE OG CO-CREATION

I Bugging Denmark tror vi på, at gennemsigtighed er vejen frem. Derfor er vi stolte over, at Bugging Danmarks tilgang er open source. Partnerskabssamarbejde er en naturlig del af Bugging Denmarks DNA, og ved at etablere open source, har vi mulighed for at invitere interesserede helt ind i maskinrummet, så vi på baggrund af co-creation og gensidig sparring kan optimere og videreudvikle, og sammen skabe fundamentet for endnu bedre løsninger og dele løsningerne med omverdenen.

Bugging Denmark