TOMATERNES LANGE VEJ TIL DIN PIZZA

Undervisningsforløb til Madkundskab

Indhold:

Fra jord til bord 3

Hele verden i din indkøbsvogn 4

Bæredygtighed handler om mere end miljø 6

Tomaternes lange vej til din pizza 8

1. Tema: Globale forbrugere og globale varekæder 10
Tomatplukkere arbejder ulovligt til sultelønninger

2. Tema: Mennesker i klemme 12
På job for bandeledere

3. Tema: Samfundsansvar 14
Supermarkederne har et ansvar

Spor dine varer 16

4. Tema: Hvem har ansvar? 18
Lave priser er vigtigere end gode arbejdsforhold

Opskrifter 20

Noter 22

Danskerne er storforbrugere af dåsetomater. De fleste tomater på dåse i Danmark kommer fra Italien. I 2015 købte Danmark for ca. 135 mio. kr. dåsetomater fra Italien.

Fra jord til bord

I Danwatch arbejder journalister med at undersøge, hvordan de virksomheder, der laver vores mad, tøj, og elektronik påvirker mennesker og miljø i de lande, hvor vores forbrugsvarer bliver fremstillet.

Vi undersøger dine varer, fra de bliver lavet på en fabrik eller dyrket på en mark, og til de havner i din indkøbspose. Den lange vej, varer rejser, kalder man en varekæde.

Danwatch har bl.a. set nærmere på varekæden for ris, peber, tun og tomater. Ved at følge disse varekæder har Danwatch dokumenteret, at krænkelser af menneskerettigheder som tvangsarbejde, børnearbejde, jordtyveri, sultelønninger og ulovligt brug af farlige kemikalier finder sted dagligt i den globale produktion af mad og forbrugsvarer.

Det kan være svært for den almindelige forbruger at have indsigt i, hvordan vores mad bliver produceret, da krænkelser af menneskerettigheder i produktionen finder sted langt væk fra os. Derfor er Danwatchs opgave at formidle vores viden og dokumentation til danskerne gennem journalistik.

Hele verden i din indkøbsvogn

Har du nogensinde tænkt over, hvem der har dyrket de tomater, som ender som sovs på din pizza eller pasta? Hvem har mon lavet din mobiltelefon eller syet dit tøj på den anden side af kloden?

I dag rejser de mest basale forbrugsvarer verden rundt, før de havner på vores lokale butikshylder. Vores tøj bliver designet i København eller London, mens bomulden til at lave stof bliver plukket i Uzbekistan, vævet i Indien og senere syet til tøj i Bangladesh, hvorfra det bliver sejlet til Holland og kørt i lastbiler til Danmark.

Vores mobiltelefoner bliver udviklet i Californien, råmaterialerne til dem bliver udvundet fra miner i Congo, og senere sejlet til Kina, hvor delelementer fremstilles for senere at blive samlet på fabrikker i Vietnam, Sydkorea og Taiwan.

Arbejderne, der plukker vores grøntsager og frugter, rejser fra Ghana, Senegal og Mali over Middelhavet til marker i Spanien og Italien, hvor de plukker jordbær og tomater, der senere bliver kørt til fabrikker, hvor de pakkes eller kommer på dåse, for til sidst at blive solgt i danske supermarkeder.

Vi er allesammen i dag globale forbrugere og vores valg, når vi shopper og køber ind, påvirker både direkte og indirekte mennesker og miljø i alle hjørner af verden.

Du har måske hørt, at mennesker i fattige lande, det vi kalder udviklingslande, ofte arbejder i rigtig mange timer til en dårlig løn og under dårlige forhold, som man faktisk kan blive syg af. Millioner af mennesker bliver udnyttet, mens de laver mange af de produkter, som du har i dit hjem og bruger i din hverdag. Man behøver faktisk ikke altid at rejse langt væk for at finde dårlige arbejdsforhold. I Sydeuropa høster mennesker fra fattige lande vores grøntsager og frugt.

Det er vigtigt, at vi allesammen får større viden om, hvordan vores mad og vores ting bliver lavet, så vi kan gå uden om de produkter, vi ikke synes, er lavet på en ordentlig måde. På den måde kan vi alle bidrage til bæredygtige løsninger og til at vores forbrug ikke har en negativ indflydelse på mennesker.

Gå til www.danwatch.dk/undervisning, hvor du kan udforske, hvor de ting du ejer og spiser kommer fra, og hvordan de bliver fremstillet.

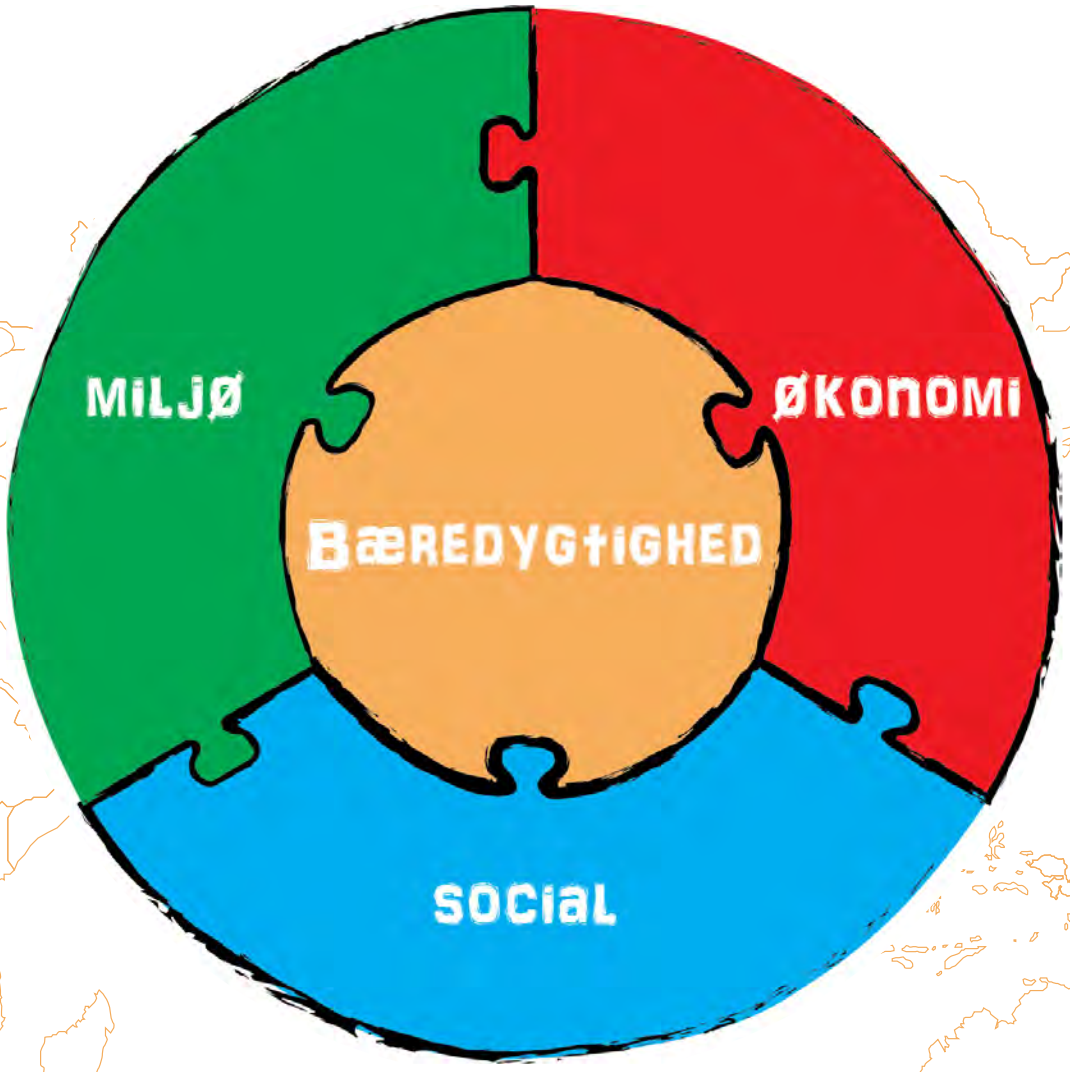
Globalisering:
Engang blev vores varer fremstillet nær os. I dag får vi mad, tøj og elektronik fra hele verden. For eksempel er en stor del af jordbærene i danske supermarkeder dyrket i Spanien, vores tøj bliver syet i Bangladesh i Asien og vores tv bliver lavet i Kina. Det kalder man for globalisering. Globalisering er udveksling mellem forskellige verdensdele, og den sikres af den teknologiske udvikling af kommunikation og transport.

Varekæder:
En varekæde er, den vej en vare rejser fra den kommer op ad jorden eller bliver fremstillet på en fabrik, til den havner i din indkøbspose. Alle arbejdere og virksomheder, der er med til at lave dine varer eller dele af dem, er en del af varekæden.
Se Danwatchs video 'Hvad er en varekæde?' for at blive klogere.
https://www.danwatch.dk/varekaede-video/

Bæredygtighed handler om mere end miljø

Bæredygtighed er et ord, der tit bliver forbundet med miljø og klima. Bæredygtighed handler dog også om, hvordan vi sikrer os at vores udvikling ikke sker på bekostning af mennesker og fattige landes økonomier.

Når virksomheder ikke betaler deres arbejdere en løn, der kan dække deres basale leveomkostninger, altså mad og husly, er det ikke bæredygtigt. Det er heller ikke bæredygtigt, når virksomheder udsætter deres medarbejdere for farlige kemikalier uden god beskyttelse, eller bruger børnearbejdere, diskriminerer kvinder eller begrænser arbejdernes frihed til at samles og kæmpe for deres rettigheder.


MILJØ
ØKONOMI
BÆREDYGTIGHED
SOCIAL

Tomaternes lange vej til din pizza

Danmark importerer dåsetomater for over 200 mio. kr. årligt. De fleste tomater på dåse i Danmark kommer fra Italien. I 2015 købte vi for ca. 135 mio. kr. dåsetomater fra Italien.

Vidste du, at pizza er danskernes næstmeste populære middagsret, og vores alle sammens mest foretrukne fast food? Ifølge en undersøgelse fra Coop, som ejer SuperBrugsen, Irma og Fakta, spiser danskerne pizza til aftensmad hver 20. dag, og unge mennesker spiser tre gange så meget pizza som de ældre.

Pasta med kødsovs og gryderetter er også blandt danskernes top ti favoritretter. En meget vigtig ingrediens i vores favoritretter er dåsetomater, som ifølge Coop er deres næstmest solgte produkt på dåse. Nummer et er fisk (tun og makrel) på dåse.

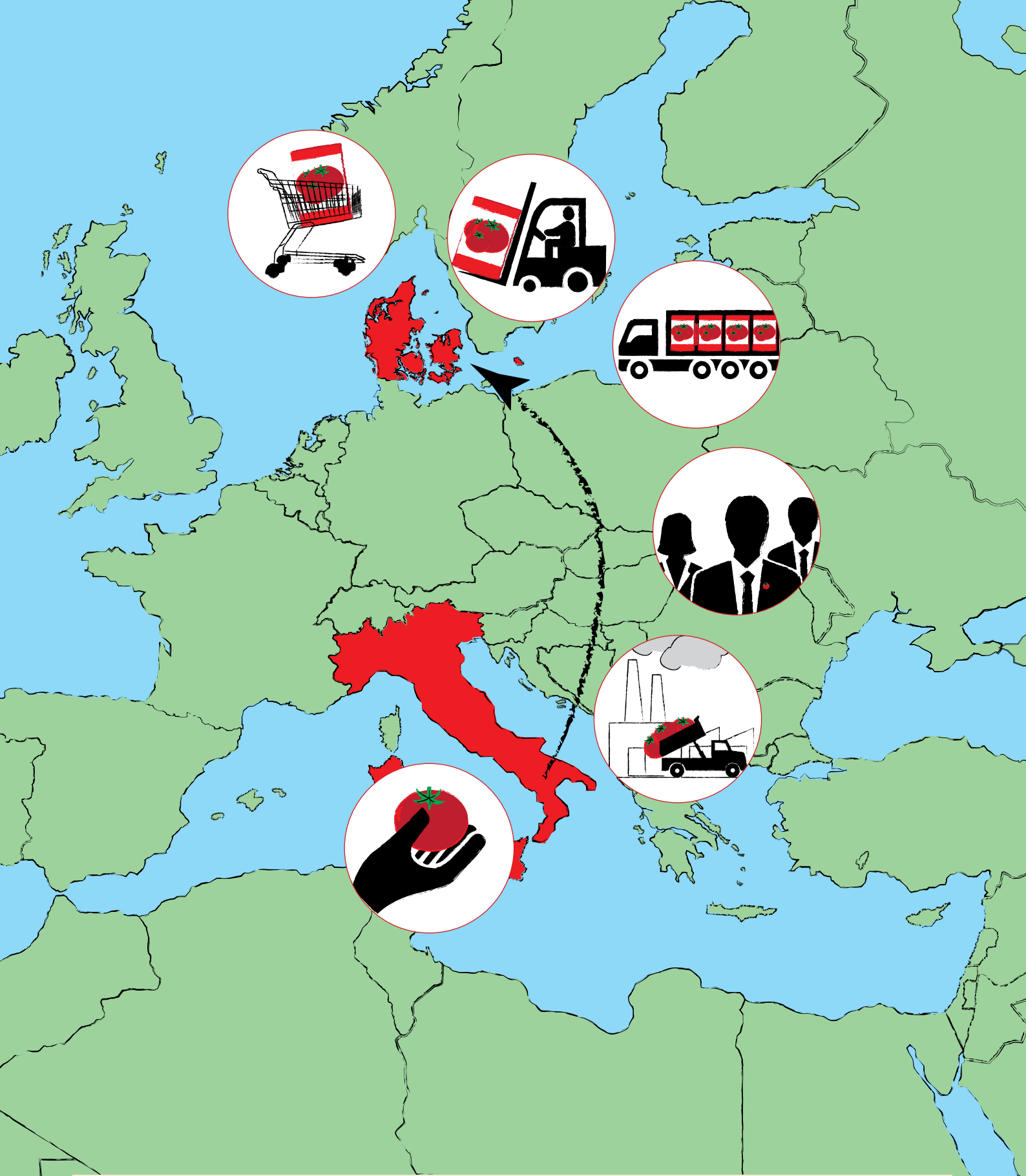
Danwatch, andre medier og organisationer har i flere år dokumenteret, at hundredtusindvis af arbejdere i Italien bliver udnyttet, mens de plukker tomater, som ender på dåse i danske supermarkeder. Selvom danske virksomheder ikke selv udnytter arbejderne direkte, har danske supermarkeder et ansvar over for både arbejderne og forbrugerne for, at de produkter, de sælger, er lavet ordentligt, og de skal respektere menneskerettigheder.

De fire artikler, du kan læse her, handler om, hvordan mennesker der plukker tomater, der ender på dit middagsbord, bliver behandlet.

Det er vigtigt for os alle at få viden om, hvordan vores mad, tøj og elektronik bliver lavet, så vi er bedre rustet til at tage valg, der beskytter mennesker og miljø.

I dette forløb skal du og dine kammerater tale om, hvilke krav I stiller til det, I køber.

I skal lave mad og tale om, hvad bæredygtighed betyder for jer. Og I skal tænke over, hvem, I mener, har ansvar for, at vores forbrug ikke krænker mennesker eller ødelægger miljøet.



Vejen fra tomat i Italien til konservesdåse i et dansk supermarked starter med en landmand. Landmanden sælger sine friske tomater til en fabrik eller til et kooperativ. Et kooperativ er en forening, hvor flere landmænd går sammen. Når landmændene samarbejder om at sælge deres tomater sammen, tjener de mere på deres produkter, end hvis de solgte deres tomater hver for sig, hvor de vil konkurrere mod hinanden om prisen.

Kooperativet sælger tomaterne til fabrikker, der forarbejder tomaterne og kommer dem på dåse. Nogle fabrikker producerer deres eget mærke, mens andre fremstiller dåsetomater til mange forskellige mærker.

Fabrikkerne sælger deres dåsetomater enten direkte til danske supermarkeder, som har bestilt dåsetomaterne, eller de sælger deres produkter til forhandlere, der sælger dåsetomater videre til danske supermarkeder. Derefter bliver de transporteret til Danmark.

OPGAVE:
Du skal sammen med din gruppe forklare resten af klassen, hvad artiklen handler om. Skriv tre-fem sætninger ned om, hvordan tomatplukkere i Italien bliver udnyttet. Derefter fremlægger du sammen med din gruppe pointerne i klassen.

1. Tema: Globale forbrugere og globale varekæder

Tomatplukkere arbejder ulovligt til sultelønninger

Dåsetomater er en uundværlig ingrediens i de fleste danske køkkener, men de færreste forbrugere ved, at dåsetomater i de danske supermarkeder er plukket af fattige, illegale indvandrere, der bliver udnyttet på tomatgårde i Italien.

Danskerne er storforbrugere af dåsetomater. Hvert år køber Danmark dåsetomater for over 200 mio. kr. Pizza, kødsovs, gryderetter og pastaretter er nemlig alle på top ti over danskernes foretrukne retter.

De fleste dåsetomater i Danmarks største supermarkedskæder koster under ti kroner, og de kommer fra Italien. Italienske tomater er kendt for at være smagfulde, men vilkårene for arbejderne i det italienske landbrug kan være meget barske. I Italien høster op til en halv million fattige plukkere tomater under usle forhold uden kontrakt og rettigheder. Det viser undersøgelser fra organisationer som Doctors for Human Rights og Open Democracy.

Frygt for politiet

Tomatplukkerne bliver udnyttet af bandeledere og gårdejere, der truer dem med at ringe til politiet, hvis de ikke adlyder. Tusindvis af tomatplukkerne er illegale migranter, som betyder, at de ikke har tilladelse til at bo eller arbejde i Italien, og derfor er de bange for politiet, da de ikke ønsker at blive sendt tilbage til deres hjemlande. De er kommet til Europa for at finde job, som der ikke er mange af i deres fattige lande.

Tomatgårdene må ifølge italienske love ikke ansætte arbejdere uden opholdstilladelse. Alligevel er brugen af ulovlig arbejdskraft i det italienske landbrug så almindelig, at der er stor sandsynlighed for, at dåsetomater i danske supermarkeder indeholder tomater, der er høstet af arbejdere, hvis rettigheder bliver krænket dagligt.

Organisation Doctors for Human Rights påviste i 2015, at arbejdstimerne for hundredtusindvis af tomatplukkere er langt over det tilladte. De illegale tomatplukkere arbejder op til 12 timer dagligt til en løn på ca. 22 kr. i timen. Lønnen for landbrugsarbejdere i Italien er ellers ca. 60 kr. i timen.

Selvom de danske supermarkeder ikke ansætter og udnytter de fattige migranter direkte, er de ansvarlige for, at de produkter, vi køber i danske supermarkeder, er produceret under ordentlige forhold. Det siger FN's retningslinjer for menneskerettigheder og erhvervsliv, som opstiller klare krav til, at alle virksomheder - uanset størrelse - skal respektere menneskerettighederne i deres egne varekæder.

Menneskerettigheder:
I 1948 samledes alle lande der var med i De Forenede Nationer (FN) for at skrive 30 rettigheder, der skulle beskytte alle mennesker på jorden mod udnyttelse og overgreb. Det blev til Verdenserklæringen om Menneskerettigheder.
Se videoen 'Hvad er menneskerettigheder?' fra Institut for Menneskerettigheder, der beskriver, hvad dine rettigheder er.
https://www.youtube.com/watch?v=XrSBW6p3Bmw

Arbejdstagerrettigheder:
Den internationale arbejdsorganisation (ILO) har også skrevet rettigheder, der gælder specielt for arbejdere. ILO har skrevet 188 regler, som også kaldes konventioner. De skal sikre ordentlige arbejdsforhold for alle. ILO's konventioner forbyder tvangsarbejde og børnearbejde, derimod arbejder ILO for, at alle arbejdere kan få ligeløn, bliver behandlet retfærdigt og har frihed til at udtrykke sig.
I Danmark tager vi ofte disse rettigheder for givet, men i mange lande bliver de rettigheder krænket hver dag - også af danske virksomheder.

I Italien arbejder op til 500.000 fattige tomatplukkere under usle forhold og uden rettigheder. Tomatplukkere arbejder op til 12 timer dagligt til en løn på ca. 22 kr. i timen. Lønnen for landbrugsarbejdere i Italien er ellers ca. 60 kr. i timen.

OPGAVE:
Du skal sammen med din gruppe forklare resten af klassen, hvad artiklen handler om. Skriv tre ulovligheder ned, der foregår ved tomathøsten i Italien, som du derefter fremlægger sammen med din gruppe til resten af klassen.

2. Tema: Mennesker i klemme

På job for bandeledere

Dåsetomater i danske supermarkeder kommer fra Italien, hvor tusindvis af tomatplukkere bliver udnyttet af bandeledere.

Dandilies mistede alt, da krigen i Mali brød ud. Hans familie blev dræbt og hans hjem og ejendele taget fra ham. Han nåede akkurat at flygte med livet i behold.

I dag lever Dandilies i slumbyen Ghetto di Rignano Garganico i Syditalien. Han lever af at plukke tomater i 10-12 timer hver dag for ca. 22 kr. i timen. Om natten sover han i et skur med 20 andre tomatplukkere fra Vestafrika, der ligesom ham har taget den farlige tur fra Nordafrika til Sydeuropa i en båd over Middelhavet.

Tomatplukkerne arbejder uden kontrakter, som betyder, at de arbejder ulovligt og har ingen rettigheder.

Beskyttelse fra politiet

Dandilies er en såkaldt papirløs, som betyder, at han ikke har fået tilladelse til at opholde sig i Italien. Han risikerer at blive sendt tilbage til Mali, hvis politiet finder ham. Hundredetusindvis af tomatplukkere er i samme situation som Dandilies, og det udnytter bandelederne i området.

Bandelederne truer dem med at ringe til politiet, hvis plukkerne ikke betaler "beskyttelsespenge". På den måde bliver arbejderne fanget i et net af organiseret kriminalitet og gæld til bandelederne.

Tala og Karim er ligesom Dandilies papirløse tomatplukkere. De kommer begge fra Senegal i Vestafrika og fortæller, at det ikke er muligt for dem at beholde deres arbejde, hvis ikke de betaler til il caporale, som betyder bandeleder på italiensk.

"Man skal have en il caporale, hvis man vil arbejde", fortæller Tala.

Og Karim bekræfter: "Man betaler altid. Hvis ikke jeg betaler for at arbejde, melder de mig til politiet".

Plukker 3500 kilo om dagen

Tala høster tomater 10-12 timer om dagen og bliver betalt pr. kasse tomater, han plukker. Hver kasse vejer 350 kg. Tala arbejder for en landmand, der betaler ca. 30 kr. per kasse, hvoraf 4 kr. går til bandelederen. I løbet af en arbejdsdag kan tomatplukkere som Tala typisk plukke mellem syv og ti kasser á 350 kg, og tjene mellem 245-300 kr., hvoraf 28-40 kr. skal betales til bandelederen. Derudover tager bandelederne penge for at køre arbejderne rundt på tomatgårdene og skaffe dem mad og bolig.

Hvem er tomatplukkerne?

De fleste tomatplukkere er mænd mellem 20 og 40 år. De er flygtet fra konflikt og politiske uroligheder, eller har forsøgt at flygte fra den konstante økonomiske usikkerhed i deres eget land med et ønske om at få et bedre liv i Europa. Vejen til Europa koster mange penge. En tur gennem Nordafrikas ørken og over Middelhavet kan koste 10.000 amerikanske dollars (ca. 54.000 kr.) - penge der går til transport og menneskesmuglere. Allerede når migranterne ankommer, er de forgældede, og det er en situation, de ikke kommer ud af ved at plukke tomater. Tværtimod forværres gælden.

Hvad betyder migrant?

Migrant er et menneske, der forlader sit hjemland for at søge ophold i et andet land.

I løbet af en arbejdsdag kan tomatplukkerne typisk plukke mellem syv og ti tomater kasser á 350 kg. Det svarer til 2450-3500 kilo tomater om dagen.

OPGAVE:

Du skal sammen med din gruppe forklare resten af klassen, hvad artiklen handler om. Skriv tre ting virksomheder bør gøre ifølge retningslinjer for menneskerettigheder og erhvervsliv for at sikre menneskerettigheder. Derefter fremlægger du og din gruppe svarene i klassen.

3. Tema: Samfundsansvar

Supermarkederne har et ansvar

I Syditalien høster arbejdere tomater under usle arbejdsforhold og uden rettigheder. Tomaterne ender med stor sandsynlighed i danske dåsetomater, derfor har danske supermarkeder et ansvar, siger eksperter.

Når tomatplukkere i Italien arbejder ulovligt og bliver udnyttet og underbetalt, har danske supermarkeder et ansvar, selvom de ikke selv ansætter arbejderne direkte. Det siger FN's retningslinjer for menneskerettigheder og erhvervsliv, som beskriver, hvordan alle virksomheder uanset størrelse har et ansvar for at respektere menneskerettighederne. Danske supermarkeder har også et ansvar over for arbejderne og forbrugerne. De har ansvar for, at de, der leverer varer til supermarkederne f.eks tomatgårde og tomatfabrikker, følger loven og behandler arbejderne rigtigt.

Udover at danske supermarkeder skal leve op til FN's retningslinjer for menneskerettigheder og erhvervsliv, har Coop Danmark (Irma, Fakta og Superbrugsen) og Dansk Supermarked (Netto, Føtex og Bilka) skrevet under på FN's Global Compact for virksomhedsansvar, som forpligter dem til at respektere menneskerettigheder i hele deres varekæde.

Dagligvarekoncernerne forsikrer de danske forbrugere om, at de lever op til deres sociale ansvar. Men de danske supermarkedskoncerner følger ikke deres dåsetomater, fra de bliver høstet til de står på hylderne. De påtager sig heller ikke det fulde ansvar for alle led i deres varekæde, og de sender ansvaret videre til deres forretningspartnere i Italien.

"Når virksomhederne bliver opmærksomme på problemer med udnyttelse af illegale immigranter i Syditalien, skal de handle for at komme problemet til livs. Det er ikke nok at afskrive sig eller sende ansvaret videre til leverandørerne", siger eksperten Sune Skadegaard Thorsen, der er ekspert i samfundsansvar og vejleder danske virksomheder i at leve op til deres samfundsansvar.

Global Compact siger at:

Virksomheder bør sikre, at de ikke medvirker til krænkelser af menneskerettighederne.

- Virksomheder bør opretholde foreningsfriheden.
- Virksomheder bør støtte udryddelsen af alle former for tvangsarbejde.
- Virksomheder bør støtte effektiv afskaffelse af børnearbejde.
- Virksomheder bør afskaffe diskrimination, når det gælder arbejds- og ansættelsesforhold.
- Virksomheden bør respektere og beskytte miljøet.
- Virksomheden bør modarbejde alle former for korruption, herunder afpresning og bestikkelse.

Menneskerettigheder og erhvervsliv

FN's retningslinjer for menneskerettigheder og erhvervsliv blev enstemmigt vedtaget af FN's Menneskerettighedsråd i juni 2011. Retningslinjerne siger at:

- Staterne har pligt til at respektere, beskytte og håndhæve menneskerettighederne.
- Virksomhedernes har pligt til at overholde gældende love og respektere menneskerettighederne.
- Alle borgere skal have mulighed for at klage til myndigheder, hvis deres rettigheder bliver krænket.

Tusindvis af fattige tomatplukkere bor i slumbyer omkring tomatgårdene i Syditalien. De bor i efterladte hus, telte, og selvbyggede barakker af træ og presenninger. I disse slumbyer er der hverken rindende vand eller elektricitet.

Spor dine varer

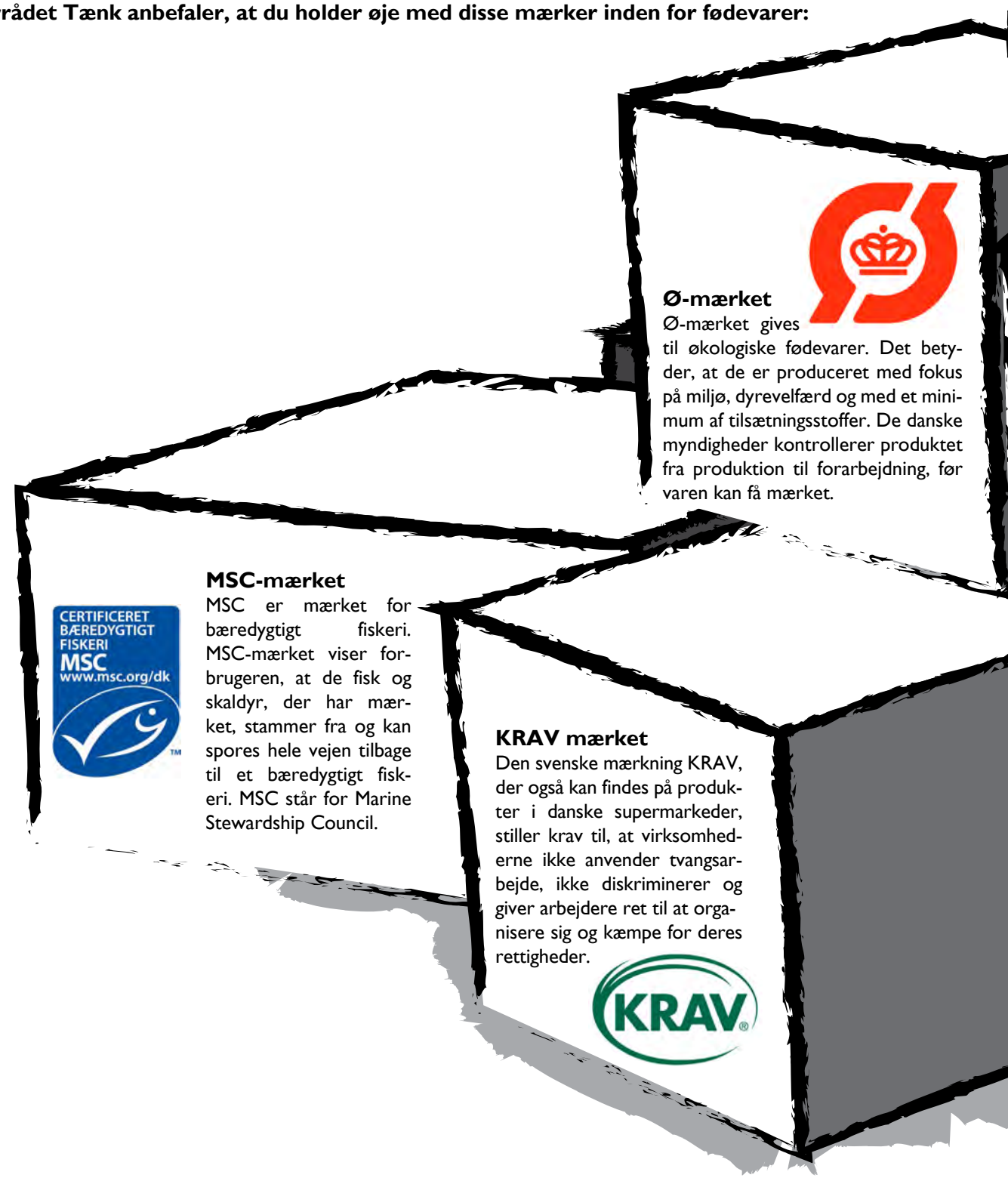
Som forbruger skal man have mulighed for at kunne spore sine varer fra jord til bord. Det kaldes sporbarhed. Det er ikke altid muligt for dig selv at tjekke, hvordan varerne på hylderne er produceret, derfor er det vigtigt, at virksomhederne selv holder styr på deres varekæder, og at de sikrer, at arbejdsvilkårene er ordentlige. Men ikke alle virksomheder er gode nok til at holde styr på deres varekæder.

For at vi kan vide, hvordan varerne i butikker er produceret, er der lavet mærkninger, der fortæller os noget om varen, f.eks om varen er økologisk, eller om den indeholder farlige kemikalier.

Forbrugerrådet Tænk anbefaler en række mærkninger, som forbrugeren kan holde øje med, hvis de ønsker at handle bæredygtigt. Forbrugerrådet Tænk oplyser og vejleder danskerne til at træffe valg om deres daglige forbrug.

Se Danwatchs video 'Hvad er sporbarhed?' på https://www.danwatch.dk/sporbarhed-video/.

Forbrugerrådet Tænk anbefaler, at du holder øje med disse mærker inden for fødevarer:



EU's økologimærke
Alle økologiske fødevarer, der færdigpakkes i EU, skal mærkes med EU's økologimærke. Fødevarestyrelsen og Natur Erhvervsstyrelsen kontrollerer de danske produkter, der skal have EU's økologimærke.

Nøglehullet
Nøglehullet er Fødevareministeriets officielle ernæringsmærke og et fælles nordisk ernæringsmærke for fødevarer, madretter og opskrifter, der lever op til bestemte krav om indholdet af fedt, sukker, salt eller kostfibre.

Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse
Mærket garanterer, at der er tale om produkter, som er produceret med høj dyrevelfærd, for eksempel at dyrene altid skal have frihed til at kunne bevæge sig frit og have adgang til udendørsarealer.

ANBEFALET AF DYRENES BESKYTTELSE

Fairtrade mærket
Fairtrade mærket gives til varer, der er produceret under bæredygtige handelsforhold. Mærket sikrer, at bønder, landmænd og arbejdere får rimelige priser for deres varer samt gode arbejdsforhold og vilkår.
Ud af de mærker, som Forbrugerrådet TÆNK anbefaler, er det kun Fairtrade, der stiller krav til arbejdsvilkår i fødevareproduktion.

FAIRTRADE

Fuldkornsmærket
Fuldkornsmærket skal hjælpe forbrugeren til at finde varer med fuldkorn.

VÆLG FULDKORN FØRST

OPGAVE:
Udvælg tre mærker, du synes, er vigtige for dig i din hverdag og lav din egen mærkningsordningsplanche, så du let kan genkende bæredygtige mærker, når du køber ind.

OPGAVE:

Du skal sammen med din gruppe forklare resten af klassen, hvad artiklen handler om. Skriv ned hvem der har ansvar for, at arbejderne bliver behandlet ordentligt. Skriv hvad supermarkederne kan gøre for at sikre, at de varer, de får, er lavet ordentligt. Derefter fremlægger du og din gruppe jeres svar i klassen.

4. Tema: Hvem har ansvar?

Lave priser er vigtigere end gode arbejdsforhold

Det er svært for forbrugerne at gøre noget ved udnyttelse af arbejdere på italienske tomatgårde. Det er supermarkedernes ansvar, at dåsetomater i danske supermarkeder er fremstillet ordentligt, siger eksperter.

Tomatgårde i Italien hyrer ulovlig arbejdskraft til at høste tomater under kummerlige forhold. Tomaterne ender i Danmark, hvor de sælges som dåsetomater i supermarkeder som Kvickly, Fakta, Netto og Føtex, hvor de oftest koster mellem fem og ti kroner.

Men problemet med ulovligt producerede dåsetomater i danske supermarkeder er svært for forbrugerne at gøre noget ved. Det mener direktør for Danske Producenter, Bo Eilskov Knudsen.

"Man kan godt stille krav til forbrugerne om at være mere kritiske, men jeg tror ikke, at det vil virke. Når forbrugerne har valget mellem den billige og den dyre vare, vil husholdningsøkonomien ofte komme før etikken", siger Bo Eilskov Knudsen til DR efter Danwatchs undersøgelse om usle arbejdsforhold på italienske tomatgårde.

Samfundsansvar:
Alle virksomheder skal følge loven, uanset hvor de laver forretninger. Men virksomheder har også et samfundsansvar. Samfundsansvar er alt det, en virksomhed gør for at beskytte miljøet, skabe gode arbejdsforhold for sine arbejdere og bidrage positivt i de lande, som de arbejder i. Se Danwatchs video 'Hvad er samfundsansvar?' på https://www.danwatch.dk/sanfundsansvar-video/

Bo Eilskov Knudsen mener, at ansvaret ligger hos de danske supermarkeder, som må stoppe med at gøre forretninger med gårde eller fabrikker, der bryder reglerne, hvis ikke problemerne bliver løst.

"Problemet skal stoppes ved kilden med kontrol og inspektion. Hvis supermarkedet ikke vil aftage varen, kan man komme problemet til livs", siger Bo Eilskov Knudsen.

Det røde guld

Danske supermarkedskæder køber dåsetomaterne fra italienske fabrikker, hvor tomater bliver forarbejdet og kommer på dåse.

Ansvarlighedschef i Irma, Signe Frese, siger: "Det er svært, hvis ikke umuligt, at garantere, at vores samarbejdspartnere overholder alt i vores kontrakt. Leverandøren skriver under på, at de efterlever vores regler for samfundsansvar, og det stoler vi naturligvis på, at de overholder".

Også Dansk Supermarked stiller krav til sine leverandører om at sikre rimelige arbejdsforhold, men de mener også, at det er deres samarbejdspartnere, der har ansvar for at sikre, at plukkerne bliver behandlet ordentligt på tomatgårdene.

"Vi gør alt, hvad vi kan for at sikre, at vores partnere overholder vores aftale, men vi må også erkende, at det er svært at kontrollere hele varekæden," siger Dansk Supermarkeds pressechef Mads Hvitved Grand.

Sune Skadegaard Thorsen, der er ekspert i samfundsansvar, mener, at danske virksomheder bør gøre meget mere, hvis de ønsker at leve op til deres samfundsansvar.

"Hvis en virksomhed offentligt udtrykker, at den respekterer menneskerettighederne, så forpligter den sig også over for forbrugeren til at tage ansvar for hele varekæden", siger Sune Skadegaard.

Danske eksperter mener, at danske supermarkeder har et samfundsansvar over for både tomatplukkerne og forbrugerne til at stoppe den grove udnyttelse af arbejdere på italienske tomatgårde.

Opskrifter

Opskrifterne stammer fra Helle Brønnum Carlsens og Annelise Terndrup Pedersens bog 'Madkundskab' (Akademisk forlag, 2014). Helle Brønnum Carlsen har samarbejdet med Danwatch og kvalitetssikret undervisningsmaterialet 'Tomaternes lange vej til din Pizza'. Helle Brønnum Carlsen har givet Danwatch tilladelse til at bruge opskrifterne.

Her finder du vejledning til, hvilke mærker dåsetomater du kan købe:
- Gode råd om at vælge dåsetomater, Madmagasinet DR.

Danwatchs undersøgelse 'Bagsiden af dåsetomater' viser:
- Ud af 13 mærker er det kun mærket Bioltalia, der har certificeret sporbarhed i sin varekæde. Samme brand, Bioltalia, er det eneste brand, der eksplicit tager fuld ansvar for varekæde.
- Agri Genus og Mutti er de eneste af de besvarende virksomheder, der kan garantere, at deres tomater ikke er plukket af ulovlige sæsonarbejdere.
- Mærkerne Irma Hverdag, Coop x-tra, La Campagna, Monte Rey, First Price, Grøn Balance lægger alt ansvar for arbejdsforhold over på leverandørerne.

Pizza

Ingredienser:
(2 pers.)

Dej:
10 g gær
3 dl koldt vand
2 tsk. salt
2 tsk. olivenolie
Ca. 350 g mel (blanding af durum og hvedemel)

Tomatsovs:
½ løg, hakket
1 fed hvidløg, hakket
1 spsk. olivenolie
½ dåse hakkede flåede tomater

Fyld:
peberfrugt
porre
kartofler
spinat
chorizo
skinke
ost i klods til at rive
frisk mozarellaost i kugle til at skære i skiver og lægge over
krydderurter

Fremgangsmåde:
1. Lav en gærdej ved at blande alt, undtagen den sidste mængde mel, der tilsættes lidt ad gangen, til dejen er blød og til at ælte på bordet. Ælt 200 tag. Del dejen i 2 eller 4 stykker, der hæver.
2. Tænd ovnen på 220 grader.
3. Lav tomatsovsen ved at stege løg og hvidløg i olie, tilsætte tomaterne med væde, evt. blende med en stavblender og smage til med salt og peber.
4. Vælg, hvad der skal på som fyld.
5. Rens og istandgør det, du vil have som fyld.
6. Rul pizzaerne ud, læg dem på en bageplade med bagepapir, og kom først tomatsovs og dernæst fyld på.
7. Bag dem midt i ovnen i 10-15 minutter, til det er gyldent og fyldt med småbobler.

Tomatsuppe med urter

Ingredienser:
(3-4 pers.)

1 hakket skalotteløg
2 fed hakket hvidløg
½ dl hakket basilikum
1 spsk. olivenolie
1 dåse flåede tomater
4 dl vand
saften af ¼ citron
salt og peber
evt. 1 nip sukker

Fremgangsmåde:
1. Sauter løg, hvidløg, persille og basilikum i olie.
2. Kom de flåede tomater med indmad og det hele ved.
3. Når det er blevet vendt godt rundt, tilsætter du vand og citron, og det hele simrer ved middel varm i 20 minutter under låg.
4. Server med hakkede friske krydderurter.

Pynt:
basilikum
tilbehør: flutes eller brød

Lasagne

Lasagne består af tre dele:
1. Pastaplader (der evt. skal koges lidt)
2. En våd sovs som tomatsovs, kødsovs eller andet, der forklistrer pastapladerne, så
de ikke bliver tørre
3. Bechamelsovs.
Man skal gøre hver ting klar, før man kan bygge sin lasagne, der altid har lidt bechamelsovs i bunden og bechamelsovs øverst. Der imellem lægger man pasta, våd sovs og måske mere bechamel. Til sidst kan man drysse med ost og gratinere.

Ingredienser:
(2-4 pers.)

Pasta:
6 plader lasagne (køb en god kvalitet, der holder sig fast)

Kødsovs:
1 spsk. olivenolie
1 hakket fed hvidløg
1 hakket løg
krydderier som oregano og basilikum, ca. 1 tsk. hvis tørret, ½-1 dl hvis frisk
forskellige revne grønsager som gulerødder, selleri, courgette, aubergine (100-300 g)
salt og peber
250 g hakket oksekød (eller mindre, hvis du bruger mange grønsager)
1 dåse hakkede flåede cherrytomater

Bechamelsovs:
30 g smør
30 g hvedemel
4 dl mælk (vi bruger sødmælk for smagens skyld, men du kan bruge let- eller skummetmælk)
salt, peber og lidt revet muskatnød
50 g groftrevet ost

Fremgangsmåde:
Kødsovs
1. Find alle ting frem og mål dem af.
2. Rens og skræl det, der skal ordnes ved vasken.
3. Hak løg og hvidløg.
4. Riv gulerødder og courgetter groft.
5. Kom olie i en stor kasserolle, og tænd på høj varme (først når alt er klar).
6. Kom grønsagerne ned i olien og rør rundt.
7. Kom kødet ved og rør rundt.
8. Tilsæt oregano, basilikum, salt og peber.
9. Kom en dåse flåede tomater ved og rør godt. Skyl dåsen med ½ portion vand, som du også kommer i gryden.
10. Lad den simre for middelvarme i 20 minutter. Vask op imens.
11. Smag til.

Bechamelsovs
1. Find mel, smør og mælk frem, og mål af. Lun evt. mælken i en lille kasserolle til "lillefingervarm" (som du husker fra bagning betyder det lunkent).
2. Kom smør i en stor kasserolle eller gryde og smelt det. Det må ikke brune.
3. Kom melet i og pisk rundt. Det bliver til en klump.
4. Kom lidt mælk i, og pisk, til det er jævnt.
5. Kom så lidt mere mælk i og pisk.
6. Bliv ved sådan, til det er færdigt.
7. Kom salt, peber og meget lidt revet muskatnød i, og smag til.
8. Lad sovsen koge ved laveste varme, mens du rører i den i 3 minutter.
9. Nu samler du lasagnen i en smurt aflang form. Se indledningen.
10. Slut med at drysse med revet ost øverst.
11. Sæt lasagnen i ovnen på 200 grader i ca. 25 minutter.

Pasta med tomatsovs/kødsovs

Ingredienser:
(2-4 personer)

Pasta:
200-400 g pasta

Kødsovs:
1 spsk. olivenolie
1 hakket fed hvidløg
1 hakket løg
krydderier som oregano og basilikum, ca. 1 tsk. hvis tørret, ½-1 dl hvis frisk
forskellige revne grønsager som gulerødder, selleri, courgette, aubergine (100-300 g)
salt og peber
Hvis I su vælger kødsovs: 250 g hakket oksekød (eller mindre, hvis du bruger mange grønsager)
1 dåse hakkede flåede tomater

Fremgangsmåde:
1. Find alle ting frem og mål dem af.
2. Rens og skræl det, der skal ordnes ved vasken.
3. Hak løg og hvidløg.
4. Riv gulerødder og courgetter groft.
5. Kom olie i en stor kasserolle, og tænd på høj varme (først når alt er klar).
6 .Kom grønsagerne ned i olien og rør rundt.
7. Kom kødet ved og rør rundt.
8. Tilsæt oregano, basilikum, salt og peber.
9. Kom en dåse flåede tomater ved og rør godt. Skyl dåsen med ½ portion vand, som du også kommer i gryden.
10. Lad den simre for middelvarme i 20 minutter. Vask op imens.
11. Kog pastaen som anvist i pakken.
12. Smag til.

NOTER:

DANWATCH
Copyright © 2016 Danwatch.

Undervisningsmateriale 'Tomaternes lange vej til din pizza' er baseret på Danwatchs undersøgelse 'Bagsiden af dåsetomater' (2014).
Undervisningsmaterialet er udviklet, researchet, skrevet og tilrettelagt af Danwatch.
Tekst: Norma J. Martinez
Redaktør: Louise Voller og Mikkel Bahl
Layout og grafik: Peter Larsen
Foto: Danwatch, Marco Valli og Medici per i Diritti Umani
Læringskonsulent: Helle Brønnum Carlsen

Undervisningsmateriale er blevet til med støtte fra DANIDA
For mere information om materialet og om Danwatchs undervisningsindsats kontakt undervisningsansvarlig
Norma J. Martinez (Email: njm@danwatch.dk).

Danwatch er et uafhængigt medie- og researchcenter, der undersøger virksomheders påvirkning af mennesker og miljø globalt. Danwatch tilskriver sig nationale og internationale regler og principper for god presseskik og -etik, herunder medieansvarsloven (Danmark) og International Federation of Journalists' Declaration of Principles on the Conduct of Journalists (internationalt).