

## I kampen mod madspild styrker Vejstrup Efterskole bæredygtighedsindsatsen med en lille konkurrence.

31. AUG 23



På Vejstrup Efterskole er kursen mod en bæredygtig fremtid sat med køkkenchef, Rasmus Skov Lolk, ved roret. Madspildsinitiativet styrker udviklingen af unge på Vejstrup Efterskole, og som noget nyt i år, har Rasmus fået 12 efterskoler med på projektet. Konkurrenceperspektivet i efterskoleverden er med til at styrke elevernes motivation og bæredygtighedsindsats.

Vejstrup Efterskole har de sidste år taget konkrete skridt ned ad bæredygtighedens sti mod at reducere madspild og fremme en kultur af ansvarlighed blandt unge. Efterskolens køkkenchef, Rasmus Skov Lolk, har været tovholder for en ambitiøs indsats med fokus på at minimere ressourceforbruget og skabe positive adfærdsændringer på Vejstrup Efterskole. I år har Rasmus udbredt projektet som en lille bevægelse blandt flere efterskoler. Heriblandt har han fået BGI, Sorø, Viby, Rejsby og flere med ombord på initiativet. Se den komplette liste nederst.

*"Vi håber, at dette projekt kan inspirere andre. Ved at deltage kan vi gøre en meningsfuld indsats, og jeg ser frem til at se, hvordan de forskellige skoler klarer sig."*

RASMUS SKOV LOLK, KØKKENCHEF PÅ VEJSTRUP EFTERSKOLE

Vejstrup Efterskole understreger, hvordan fælles mål kan drive bæredygtige initiativer fremad, og opfordrer andre skoler, institutioner og virksomheder til at deltage i kampen mod madspild og styrke deres individuelle bæredygtighedsindsatser.

## KERNEN AF INITIATIVET

Grundlæggende handler projektet om, at Vejstrup Efterskole vejer det madspild, der ender i spisesalens skraldespande, og har sat sig et mål om at reducere dette med 20 %. Projektet arbejder ud fra madspildsmålninger foretaget siden skoleårets start.

Eleverne har ikke været klar over, at deres madspild er blevet overvåget, for at basere projektet på så autentiske data som muligt. Dataene bliver visualiseret på en storskærm i spisesalen, så efterskolen i realtid kan følge med i deres madspild og fremskridt. Systemet er designet og udviklet af [madspildskrigerne.dk](https://madspildskrigerne.dk), som har været en fast samarbejdspartner siden projektets begyndelse.



Madspildsprojektet har til hensigt at danne ægte adfærdsændringer i stedet for at fortælle eleverne om en ønsket eller tilsigtet opførsel.

## FACILITER OG MOTIVER

Med projektet faciliteret rent praktisk, skal der også noget motivation til, for at eleverne bakker op om indsatsen. Derfor har Vejstrup Efterskole gjort det klart, at indfries målet om at reducere madspildet med 20 %, bliver de sparede penge geninvesteret i elevernes oplevelse på skolen. Denne tilgang illustrerer skolens ønske om at fremme bæredygtighed og lære unge om at tage ansvar. Alt imens at det gør en positiv forskel for årgang 23/24.

*"Vejstrup Efterskole finder det helt centralt, at i udviklingen af unge har vi et ansvar for at lære dem om bæredygtighed og dét at kunne tage ansvar selv. Dette projekt er ikke kun en indsats for at reducere madspild, men også en måde at udstyre vores elever med de redskaber, der er nødvendige for at bidrage til en bæredygtig fremtid."*

MICHAEL BJØRN, FORSTANDER PÅ VEJSTRUP EFTERSKOLE

Projektet har fællesstart fredag den 8. september 2023. Herefter bliver det spændende at se, hvordan de forskellige skoler klarer sig, og hvor meget madspild vi i fællesskab får reduceret.

## KOMPLET DELTAGERLISTE

- BGI Akadamiet
- Bramming Efterskole
- Eisbjerghus Efterskole
- Fårevejle Efterskole
- Hørby Efterskole
- Lyngs Idrætsefterskole
- Nørre Aaby Efterskole
- Rejsby Efterskole
- Rågelund Efterskole
- Sorø Gymnastikefterskole
- Vejstrup Efterskole
- Viby Efterskole

### For mere information

Rasmus Skov Lolk  
// Køkkenchef, Vejstrup Efterskole  
Tel: +45 52 39 06 86  
Email: [rsl@vejstrup.dk](mailto:rsl@vejstrup.dk)

På Vejstrup Efterskole har vi plads til alle, og vi tilbyder vores elever et udviklende efterskoleår med udgangspunkt i den enkeltes ønsker og drømme. Vi har ca. 50 engagerede medarbejdere og 250 dygtige elever på 10. klassetrin. Vi vægter fællesskabet, respekten for hinanden og elevernes faglige, personlige og fysiske udvikling højt.

Se mere om skolen på [www.vejstrup.dk](http://www.vejstrup.dk), Facebook, Instagram og TikTok.