



## EWWR good practices and case studies

### 1. Details of Action:

EWWR Organiser: Avfall Sverige  
Country/Region: Sweden  
Name of nominated project developer: Bjurhovdaskolan  
Name of nominated action: Reduce food waste in school restaurant  
Place: Bjurhovdaskolan  
Town: Västerås  
Region: Västmanland  
Country: Sweden  
Nominee **category**: Educational establishment  
Dates of action: 22-26 November  
Year: 2010

### 2. Please select the **theme(s)** highlighted in the action:

- Too Much Waste
- Better Consumption
- Better Production
- A Life for Products
- Less Waste thrown Away

### 3. Type of Action

- Action open to general public
- Action open to a target group
- Action based on the production of communication tools
- Other, please specify:

### 4. Please give a detailed and precise description of the nominated action:

In 2010, the school restaurant started a project to decrease waste in the school restaurant. During this period, the amount of food waste thrown away from the school restaurant decreased with 40 %. During European Week for Waste Reduction, the school has organised a follow-up of this project, to make sure that the amount of food waste did not increase again. The school weighed the food waste thrown away. The school made sure that all students are involved in the project, by for example arranging a competition to reduce food waste. Students were also informed by the school radio, which all students listen to. Students also got different kinds of rewards when they threw away little waste (like being served their favourite dishes).

The social scientist Martin Larsson was involved in the project. Martin is working for the IDA-project (the letters stands for Idea, Participation and Activity), a project initiated and founded by the city of Västerås in cooperation with MSU (the authority for school development). The IDA project aims to increase the students achievements. In this particular project in the school restaurant in Bjurhovdaskolan, Martins' task was to find different ways to encourage students to reduce waste.



With the support of  
the European Commission

[www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu)





**5. Please describe the target audience and how the action motivated its public/target audience, as well as the number of participants:**

We do not have this information.

**6. Please explain why you have decided to nominate this action for a EWWR Award, following the main criteria listed here below (you can add your criteria if needed):**

- 1) visibility and communicational aspects
- 2) good practice, originality and exemplarity
- 3) quality of content and focus on waste prevention,
- 4) European reproducibility
- 5) follow-up in long-term and lasting impact

1. The social scientist Martin Larsson has been involved in the project. His work task has been to find different ways to motivate the students to reduce waste. The project has been reported in local media in Västerås.
2. The idea of reducing waste in school restaurants is not new in Sweden. But this project differ to other projects as a social scientist is involved in the project to make sure that students are motivated to reduce waste. Bjurhovdaskolan has managed to decrease food waste generated in the school restaurant by 40 % since the project started about 10 months ago. This is a very good result.
3. The project focuses completely on how to reduce food waste in the school restaurant.
4. If other schools in Europe have school restaurants, they could use the same method as Bjurhovdaskolan to reduce waste.
5. The school plan to arrange follow-up-periods every year to make sure that waste does not increase and that students and staff continue to be motivated to reduce waste.



With the support of  
the European Commission

[www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu)



7. Please provide us with photos, videos, weblinks or any other material that would help the jury to better understand the nominated EWWR action. Where possible, provide basic translation into English.

CIRKULERA 3/10 

## EUROPA MINSKAR AVFALLET

# Mycket mindre matrester på Bjurhovdaskolan

Bjurhovdaskolan i Västerås har jobbat med att minska matresterna från matsalen. När projektet startades slängdes ca 10 kg per dag. Nu är man nere på ca 6,8 kg. Det motsvarar en besparing på 640 kg per år. Idén kom från köket men barnen har hjälpt till att hitta idéerna för att lyckas.

Cirkulera kommer till skolans matsal en dag i oktober. Det senaste målet för minskade matrester är nått, barnen ska informeras och få en överraskning.

En webkamera filmar från matsalen och sänder till klassrummens smart-board. Alla elever kan följa vad som händer i matsalen, där ett femtiotal förskolebarn sitter förväntansfulla som publik.

### Sparar nu 140 kg mat på ett år

Martin Larsson berättar i webbkameran att barnen i den senaste mätningen sparar så mycket mat som man bunkrat upp på en vagn bakom honom.

- Det är nu ytterligare 140 kg mat vi sparar på ett år, berättar Martin.

De sista kulorna läggs i ett rör som några barn gjort i slöjden. Nu blir röret fullt. "Köket överraskar" står det högst upp på röret. Vad kan det bli för överraskning?

-Det blir pannkaka till lunch! meddelar Eva Kaneberg som är kock i köket. Barnen jublar.

Röret har fyllts på efter hur mycket mat barnen slängt. I den senaste mätningen har man utgått från ett snitt på 7,5 kg mat. När barnen slängt under 7,5 kg per dag har personalen lagt i ett antal kulor.

### Feedback och belöning

Martin är beteendevetare och jobbar med IIDA i Västerås stad. Det handlar om att utveckla verksamheten i skolan genom att vara en igångsättare och inspiratör. Han är ett stöd till lärare, personal och elever. Ofta är han ute i klasserna.

Det här är första gången han varit med i ett



På ett halvår har barnen sparat motsvarande: 10769 st köttbullar eller 2333 pannkakor. Från vänster Anders Jansson, Eva Kaneberg och Martin Larsson. Foto: Maria Nordström

projekt i ett kök.

- Vi har jobbat mycket med feedback till barnen, berättar Martin. Varje vecka har resultatet meddelats i skolradion som alla elever lyssnar på. Och på en tavla i matsalen sitter resultatet för gårdagens lunch. Att få positiv respons direkt på det man gör förstärker beteendet, så att man vill fortsätta göra rätt.

### Populär mat slängs mer

När slängs det mest mat? En gissning är att det är när maten inte är populär. Men så är det inte.

- När det är god mat tar barnen mycket. Och orkar inte alltid äta upp. Då blir det mycket svinn, säger Martin. Här har barnen själva kommit på att genom att ta små portioner, ofta två-tre gånger så tar man inte åt sig mer än man orkar äta upp.

- Det vi också ser är att det blir mer svinn när maten är blandad, t ex grytor med kött och grönsaker, säger Anders Jansson, kock. Vi kommer att prova servera mer ren mat. T ex kycklinggryta med wokgrönskerna bredvid.

### Tips för att lyckas

- Jobba för att få optimal chans att lyckas genom lagom högt mål. Det ska inte gå för fort men inte heller ta för lång tid
- Idén med röret kan nästan inte misslyckas, det blir ju fullt någon gång
- Bygg på sånt som fungerar
- Sätt upp delmål
- Ge feedback så ofta du kan, men du ska ju ha nåt nytt att säga
- Ge belöning när målet är uppnått. Det kan vara enkla grejer. Som pannkaka.

Bjurhovdaskolan kommer att göra ytterligare en mätvecka av sina matrester under veckan "Europa Minskar Avfallet". Kanske blir det en rekordvecka?

7