

## Handla klokt!

**DET SKA VARA LÄTT ATT GÖRA RÄTT!** Så brukar man säga när det gäller att påverka konsumenters val i rätt riktning. Men tyvärr – livet är oftast inte lätt, och framför allt inte när det gäller att välja hållbara produkter.

**TACK OCH LOV** börjar företagen som hjälper oss på traven bli fler och fler! I början av april släppte H&M sin nya strategi för 2030. Det stod inte en rubrik i en enda tidning och ingen pratade om det på nyheterna. Jag önskar att det skulle legat högst upp på alla tidningars förstasida, för det är verkligen positivt och uppmuntrande när ett så stort företag visar ett så långtgående och genomgripande ansvarstagande! H&M är ett av världens största modeföretag med enorm direkt påverkan genom de produkter de säljer och indirekt genom sin påverkan på andra företag i branschen.

Deras nya strategi går bland annat ut på att år 2030 endast sälja produkter som är producerade av återvunna eller hållbart producerade material. Produktionen ska inte orsaka utsläpp av kemikalier (ska vara uppnått redan 2020) och förbruka så lite vatten som möjligt. Hela leverantörskedjan ska vara klimatneutral till 2030, vilket innebär stora energieffektiviseringsprogram bland annat i fabriken samt stora investeringar i förnybar energi. Detta är bara några axplock ur strategin, men jösses vad ambitiöst!! All heder till Karl-Johan Persson som inte bara är ansvarstagande mot miljön, utan också mot sina arvtagare. Han har insett att företaget måste omformas för att klara den nya tidens krav med fortsatt lönsamhet.

**FAKTUM ÄR ATT DET** finns många företag inom klädindustrin som ligger långt framme i miljö- och hållbarhetsarbetet. Ett av mina favoritexempel är Nudie jeans. Inte nog med att de har riktigt snygga jeans, dessutom har de tagit ett helhetsgrepp om verksamheten. All bomull är ekologiskt odlad, de erbjuder gratis lagning av

jeans i sina butiker (tyvärr finns det ännu ingen i Östergötland, men i Stockholm går det bra att lämna in!) och lämnar man in ett gammalt par som inte används längre får man rabatt på ett nytt köp. Om det är möjligt fixas de gamla jeansen och säljs secondhand i butiken. Annars används de som lagningsmaterial i reparationsverksamheten. Känns nästan som en välgärning att köpa ett par jeans av ett sådant företag!!

**KONSUMTION ÄR ANNARS** ett stort problemområde när det gäller flera av våra miljömål, inte minst för att stoppa den globala uppvärmningen. Svensk konsumtion står idag för hälften av våra utsläpp – och de flesta av utsläppen görs i andra länder där produktionen sker. Vad kan vi göra åt det? Förutom att välja mer hållbara produkter är det nog dags att inse att vi måste dra ner på våra inköp. Till exempel är det helt galet att vi i princip måste köpa en ny mobiltelefon vartannat år. Här tar mobiloperatörerna extremt dåligt ansvar med abonnemangsupplägg som helt styr mot detta. För de allra flesta prylar är det billigare att köpa nytt istället för att reparera. I år sänktes visserligen moms för cykelreparationer, lagning av kläder etc. RUT-avdraget har också utvidgats för att även täcka reparation av vitvaror – men av outgrundlig anledning endast om de går att utföra i hemmet. Detta räcker dock inte långt. Jag tror att det är vi konsumenterna som måste ta det stora steget och hela tiden ifrågasätta – måste jag köpa nytt just denna gång?

**NÄR MAN PRATAR OM** konsumtionens konsekvenser för den globala uppvärmningen kommer man inte undan att nämna den helt onödiga konsumtionen i form av matsvinn. Sjukt nog slänger svensken i snitt 100 kilo mat per år! Det inkluderar i och för sig skal och rester som man rensat bort från maten. Detta måste vi kunna förändra! Mat kostar ju pengar, så det blir ju positivt både för miljön och för plånboken att minska mängden slängd mat.

Livsmedelsverket har satt samman ett litet test där man kolla hur ens matsvinn ser ut (<http://www7.slv.se/matsvinn>). Ganska bra för att påminna om en del grejer. Till exempel det där med bäst-före datum. Det tål att upprepas – det betyder inte att maten är dålig efter det datumet, bara att den är garanterat bra innan det datumet.

Igår öppnade jag en kesoburk som gick ut för två veckor sedan. Eftersom den inte hade varit öppnad och stått kallt hela tiden så testade jag. Och den var lika bra som om den varit ny (och jag blev inte sjuk!). Man måste lukta och smaka på mat innan man ratar den. Så länge man har god hygien i köket klarar sig mat oftast längre än man tror. Det är egentligen bara några råvaror man behöver vara försiktig med, exempelvis skaldjur, nötfärs och kyckling. Men mejeriprodukter, ägg, grönsaker etc. håller ofta mycket längre än bäst-föredatum indikerar. Och nästan all mat går ju att frysa om man vet med sig att man inte kommer att kunna äta upp den!

**SÅ VILL DU GÖRA EN GOD** gärning för vår miljö och för din plånbok – försök att undvika ett prylinköp som du hade tänkt göra och fundera över hur du skulle kunna slänga lite mindre mat! Om vi alla hjälps åt med detta kommer vi långt! ■



**MALIN FORSGREN**  
Verksamhetsansvarig,  
Cleantech Östergötland

Eventdetalj  
i **Värmekyrkan**

Vi har detaljerna som sticker ut. Det där som förflyttar dig ur vardagen. Upptäck, upplev och uppnå något nytt. Lär känna någon du aldrig mött, eller någon du jobbar med varje dag.

**louisdegeer.se**

**LOUIS DE GEER**  
Konsert & Kongress i Norrköping