

Änglamarksprisets finalister

Temat för Änglamarkspriset 2011 är resurshushållning. Fram till den 31 maj kan man gå in och rösta på finalisterna på www.coop.se.

För ytterligare information kontakta Coops pressjour, tel. 08-743 23 33.



1. Lars Benon Globala gymnasiet

Globala gymnasiet startade år 2004 på Lars Benon initiativ och han är sedan dess skolans rektor. Gymnasiet är till för elever som vill lära sig mer om, förstå och påverka de globala miljöfrågorna och orättvisorna i världen.

Utbildningen är ledande i Sverige då det gäller lärande för hållbar utveckling och är en av 20 skolor i Sverige som har spetsutbildning med riksintag.

Eleverna på skolan arbetar med ämnesövergripande projekt för att skaffa sig en helhetssyn på hur jordens resurser ska kunna användas på ett hållbart sätt. Till exempel genomför alla elever projektet Lokalt där de lär sig om samband mellan lokal konsumtion och dess påverkan på den globala resursanvändningen.

Skolan är utsedd av Världsnaturfonden WWF att vara en modellskola för att genom goda exempel inspirera andra skolor. Ett exempel är att skolan endast tillagar vegetarisk skollunch med stor andel närproducerade råvaror och KRAV-märkta produkter. Allt för att skollunchen ska göra en så liten miljöpåverkan som möjligt.

Ett aktuellt exempel på lärande för hållbar utveckling är projektet Hållbara städer. Eleverna tar fram förslag på hur Stockholm kan bli en mer hållbar stad och i projektet ingår även samarbete med forskare från Stockholm Resilience Centre på Stockholms Universitet och med skolor från USA, Afrika och Asien.

Dessutom ordnar och deltar Lars Benon i konferenser samt tar emot många studiebesök för att sprida kunskap om hur skolan kan arbeta för att öka elevers engagemang och kunskap om lärande för hållbar utveckling. Eleverna på Globala gymnasiet skaffar sig handlingsberedskap för att arbeta för bättre lokal och global resurshushållning.



2. Simon Eisner Allwin

Det som började med att Simon Eisner tog med sig överblivna bullar från en 7-Elevenbutik till ett kafé för hemlösa i Göteborg, har idag utvecklats Allwin till ett företag som tar hand om överproduktion av mat och ser till att den når utsatta grupper i samhället.

Varje år når 100 000 ton mat i Sverige inte konsumenten utan används istället som bränsle för biogasproduktion. Denna mat motsvarar ett värde på 2 miljarder kronor. Simon Eisners idé är att skapa ett alternativ som tar tillvara dessa resurser bättre eftersom mycket energi går förlorad vid förbränning. Det bästa är att dessa livsmedel används i sitt rätta syfte – som mat för människor.

I en storskalig produktion är det i stort sett ofrånkomligt att mat av olika skäl inte når slutkonsumenten. Det kan handla om utgångsdatum som närmar sig, felmärkning eller ren överproduktion. För många livsmedelsföretag har det hittills varit för krångligt och dyrbart att hitta mottagare och leveransvägar för överproduktionen.

Simon Eisners har med Allwin skapat ett alternativ till återvinningsföretagen. Allwin tar på sig arbetet att hitta mottagare i sitt nätverk av personer, organisationer och grupper som arbetar med välgörenhet och socialt arbete. Allwins kunder är medvetna företag som vill att produktionen ska komma till nytta.

Idag erbjuder Allwin sina tjänster i Stockholm, Göteborg och Öresundsregionen. På varje ort skapas en transportorganisation och ett lager. Många gånger är en obruten kylkedja ett villkor för fullgod kvalitet när varan når mottagaren. Företaget ägs av Stiftelsen för gemensamt engagemang, vars initiativtagare är Simon Eisner.



3. Jenny Harlen Bokashi

Jenny Harlen har tagit komposteringsmetoden Bokashi till Sverige och utvecklat en specialhink som gör det möjligt att kompostera matavfall hemma i köket.

Bokashihinken gör matjord av matavfall. Det är ett nytt sätt att köskompostera som gör matåtervinning möjlig hemma i köket utan att det är tungt, jobbigt och luktar illa. Och det går att göra jord av alla matrester – räkskal, köttfärs, äggskal, kaffesump och kycklingben.

Med Bokashihinken hanteras matavfallet i två steg. I hinken konserveras avfallet med hjälp av bokashikli. När det sedan i steg två blandas med jord förvandlas avfallet på några veckor till kompost. Hur fort det går beror på hur varmt det är i jorden. Sedan kan jorden användas för att plantera i – på balkongen, på bakgården, på kolonilotten eller i grönsakslandet.

Bokashi är en del av ett större projekt kring användning av naturliga mikroorganismer. Det utvecklades i början av 80-talet av professor Teruo Higa i Japan. Finessen med Bokashi är att de goda mikroberna fortsätter att göra nytta i jorden och att ingen näring går förlorad. Inget utsläpp av kol i luften som koldioxid eller metan. Allt kommer ner i jorden och gör nytta.

Bokashi används i stort sett hela världen. För människor i utvecklingsländer är Bokashi ett billigt sätt att ge liv åt utarmade jordar. På många håll i världen stöds Bokashi köskompostering av kommuner och i stora städer som London, Seoul och Tokyo finns offentliga program för hämtning av Bokashi.

Jenny Harlen har sitt ursprung på Nya Zeeland, där Bokashi är vanligt förekommande. Hon upptäckte, när hon kom till Sverige, att Bokashi var en okänd företeelse. Orsaken är bland annat de långa vintrarna som gör att man inte kan gräva ner bokashiavfallet direkt. Nu har man på Jenny Harlens initiativ utvecklat metoder för att utnyttja Bokashi även på kallare breddgrader.



4. IKEA Peter Agnefjäll

IKEA:s grundläggande idé bygger på att hushålla med resurser för att minska kostnaderna. Idag har denna värdering även bäring på arbetet med en hållbar konsumtion.

Peter Agnefjäll, VD för IKEA Svenska Försäljnings AB, representerar det engagerade arbete med hållbarhetsfrågor som medarbetarna utför i alla delar av företaget.

IKEA:s produktutveckling bygger på att allt tas tillvara och transporterna utnyttjas maximalt. För många produkter är användningen mer resurskrävande än själva tillverkningen. Peter Agnefjäll framhåller IKEA:s arbete med att inspirera kunderna till nya beteenden, som att byta till lågenergilampor, snålspolande kranar och induktionshällar. Bland annat säljer IKEA enbart lågenergilampor, vilket under ett år sparar lika mycket el som 100 000 lägenheters årliga energiförbrukning.

Alla IKEA:s varuhus ska på sikt drivas med förnybar energi och i Sverige kommer redan 98 % av energin från förnybara källor. Ett annat initiativ är samarbetet med Blocket som ska göra det enklare att köpa och sälja begagnade IKEA-möbler.

I övrigt driver IKEA ett aktivt arbete för en hållbar konsumtion. Genom IKEA Sustainability Direction fastställs riktlinjer för hållbarhetsarbetet. IKEA Sustainability Score Card är ett verktyg för produktutveckling och IKEA investerar kontinuerligt i miljöutveckling.

Genom IKEA Foundation och i samarbete med Rädda Barnen och UNICEF driver IKEA projekt som når omkring 100 miljoner barn och ungdomar i utsatta områden. Genom Better Cotton Initiative arbetar IKEA för mindre resurskrävande jordbruksmetoder bland 80 000 jordbrukare i Indien och Pakistan.



5. Lånegarderoben Emelie Dahlström

Lånegarderoben arbetar för en hållbar klädkultur genom att fungera som ett klädbibliotek för sina 150 medlemmar, som kan förnya sin garderob utan att bidra till ökad konsumtion.

Lånegarderoben drivs ideellt av Emelie Dahlström, Hanna Nyberg, Lina Lundin, Ida Palmgren och Kim Jüllig Sedvall och sponsras av flera kända modeskapare och modeföretag som Anna Zander, J. Lindeberg, Matilda Wendelboe och Nudie Jeans Co.

För 400 kronor i halvåret erbjuder Lånegarderoben sina medlemmar att låna och botanisera bland närmare 2 000 plagg. Som låntagare kan man låna upp till tre plagg under maximalt tre veckor. Tvättråd medföljer för att undvika tvättmissöden och förstörda eller försvunna plagg måste precis som på ett bibliotek ersättas.

Klädutlåningen är navet i en mer omfattande klädkulturell verksamhet. Lånegarderoben var till exempel en av arrangörerna av Klädbytdagen i samarbete med Naturskyddsföreningen, Studieförbundet, Dress Off Dress On, Medveten Konsumtion och Modemanifestet – de stilsmartas handbok.

Emelie Dahlström medverkade även på International Prewaste workshop i Bryssel i början av 2011 där idén om en gemensam garderob fick stående ovationer. Där presenterades flera projekt i samma anda och i Sverige har Lånegarderoben inspirerat till liknande initiativ.

Synergierna mellan mode, konst och konsumtion och är en viktig drivkraft i verksamheten. Lånegarderoben har vid flera tillfällen medverkat med sin idé på Ekoteket i Kulturhuset, föreläst och hållit workshops vid arrangemang på Norrköpings Konstmuseum, Sörmlands och Dalarnas Museum samt vid flera tillfällen deltagit i både radio och tv.



6. Heléne Stjernlöf Returhuset **Lena Tidblom Macken i Araby**

Med små medel kan möbler, kläder och prylar få ett nytt liv. Det är den gemensamma grundtanken i två skilda initiativ – Macken i Araby utanför Växjö och Returhuset i Kretsloppsparken Alelyckan utanför Göteborg.

Macken i Araby tar inte bara emot saker som annars skulle ha slängts. Runt arbetet med att ta tillvara, rusta upp och återanvända har det skapats en mångsidig och kreativ företagsmiljö i form av verkstäder, utbildning och konstnärlig verksamhet.

Många personer med utländsk bakgrund får genom Macken en möjlighet att ta sig in på arbetsmarknaden. Inte minst tack vare en nyskapande sfi-utbildning, som utgår från det faktum att man lär sig ett språk bäst när man samtidigt måste använda det för att lära sig något annat. Lena Tidblom är den drivande kraften bakom denna framgångsrika metodik samt ordförande och en av ledarna för verksamheten.

Macken är ett privat initiativ och en innovativ plats, full av idéer och projekt. Grundaren Fredrik Bergman utsågs 2010 till årets entreprenör. Finansieringen kräver stor kreativitet och projekt drivs genom finansiering från bland andra Allmänna Arvsfonden, Flyktingfonden och EU.

Returhuset är en kommunal verksamhet i Östra Göteborg som sedan 2007 är samlokaliserad med en ny typ av återvinningsstation i Kretsloppsparken Alelyckan. Här får möbler, cyklar och mängder av olika material nytt liv och design. Verksamheten stöttar långtidsarbetslösa personer på sin väg ut i arbetslivet genom arbetsträning i verkstäderna och i eko-kaféet med sin skrotträdgård och butik, men också bl.a. genom det lokala gemenskapsföretaget Grogrunden som erbjuder anställningar i uppdrag med grön profil. Idégivare och ledare är Heléne Stjernlöf som har en mångårig erfarenhet av sociala utvecklingsprojekt genom Returhusets verksamhet. Samhällsengagemang och helhetssyn är en av faktorerna bakom Returhusets succé. Det är uppenbart att många vill ta miljöhänsyn och t.ex. shoppa begagnat samtidigt som de slänger något som inte behövs. Denna framgång stärker självkänslan hos de Returhuset är till för och bidrar till att fler kommer i arbete.

Den gemensamma nämnaren för Macken och Returhuset är deras förmåga att runt verksamheten med att ta tillvara och återvinna, bygga upp en verksamhet som tar tillvara och utvecklar medarbetarnas kunskaper, kreativitet och engagemang. En sorts mänsklig resurshushållning parallellt med den materiella.



7. Bengt Sörling Hasopor

Bengt Sörling är VD för Hasopor Hammar. Företaget driver tillverkning och försäljning av skumglas, ett nytt sätt att förvandla svåransvänd returglasråvara till attraktivt byggmaterial.

Skumglas är ett så kallat lättfyllnadsmaterial som kan användas vid markisolering vid grundläggning av småhus och vid grundförstärkning av byggnader och vägar. Den första skumglasfabriken startades i Schweiz 1986. Till Sverige kom skumglaset 2008 då den första fabriken byggdes i Hammar.

Bengt Sörling är VD och en av delägarna i Hasopor Hammar som driver tillverkning och försäljning. Han har tillsammans med marknadschefen Stefan Nordahl sedan starten arbetat med att få produkten etablerad på marknaden. Lanseringen har gått över förväntan och efterfrågan är nu så stor att Hasopor Hammar beslutat att fördubbla kapaciteten.

Skumglas liknar stenar, men varje bit skumglas innehåller 85 procent tomrum, vilket gör att materialet är mycket lätt. Det är ett alternativ till cellplast och leca lättklinker och kännetecknas av hög stabilitet och bärighet, samtidigt som det är lätt samt har en dränerande och isolerande förmåga.

Anläggningen i Hammar ligger vägg i vägg med Svensk Glasåtervinning som är leverantör av det återvunna glaset. Tillverkningen bygger på en process där glaset mals till ett fint pulver som blandas med ett jäsmedel. Pulvret värms sedan upp till drygt 900 grader varvid materialet expanderar drygt fem gånger och får sin karakteristiska form och lätta vikt.

Skumglas har bland annat använts vid bygget av Bromma Center och nya nationalarenan i Solna.



8. Mathilda Tham

Mathilda Tham är gästprofessor på Beckmans Designhögskola, där hon leder arbetet med hållbarhetsfrågor och framhåller att modet är en viktig dörr för förändringar eftersom det handlar om våra vardagsval.

Köp färre plagg och mer secondhand, låna av vänner och bekanta samt tvätta mindre och på lägre temperatur, är Mathilda Thams tumregler för ett miljövänligt mode. 85 % av den energi som går åt under ett plaggs livstid kan gå åt till tvätt.

Det är nödvändigt att integrera design och hållbarhetsfrågor. Designern har mycket stor påverkan på plaggets hållbarhet genom val av material, färger och tillskärning. Det är också nödvändigt att tänka på plaggets hela livscykel vid formgivningen.

Man måste ta hänsyn till upplevelsen när man diskuterar hållbarhet och mode. Mode måste alltid bygga på lust, men det behövs en attitydförändring till konsumtionen av mode. Om vi stället för konsumenter ser oss som kreatörer förändras vår relation till modet.

Att vintage och second hand har fått ny status är ett tecken på detta. Att det är accepterat att återanvända vittnar om att en attitydförändring är möjlig. Mode handlar mer och mer om personlig smak. Fler och fler gör individuella och kloka val – inte minst väljer bort.

Mathilda Tham har bidragit till en stor satsning på forskning om hållbart mode med inriktning på bland annat nya affärsmodeller, design och innovativa material. Hon arbetar med Sustainable Fashion Academy är en stor inspirationskälla för modebranschens arbete för ett mer resurssnålt mode.



9. Petra Wadström Solvatten

Petra Wadström har utvecklat och tagit patent på produkten Solvatten, en metod att rengöra vatten med hjälp av enbart solenergi.

Rent dricksvatten är ingen självklarhet för stora delar av världens befolkning. Många allvarliga och livshotande sjukdomar orsakas av infektioner på grund av otjänligt vatten. För att göra vattnet drickbart har kokning hittills varit den vanligaste metoden. Mängder med ved, kol och annat bränsle har använts med skogskövling och markerosion som följd.

Petra Wadström har utvecklat och tagit patent på en vattenreningsprodukt, Solvatten, som bygger på en innovativ kombination av mekaniskt filter, pastörisering och UV-sterilisering. Det behövs inga kemikalier eller annan energi än den solen ger. Produkten riktar sig främst till hushåll i tredje världen.

En Solvattenbehållare kan producera 20-30 liter rent vatten per dygn. Man fyller behållaren och lägger den i solen, efter 2-6 timmar är vattnet drickbart. Detta kan göras 2-3 gånger per dygn och behållaren signalerar själv när vattnet är tjänligt. Man kan också använda Solvattenbehållaren till att värma vatten.

I många kulturer är det kvinnornas arbete att skaffa dricksvatten och laga mat och Solvatten kommer att underlätta deras arbete markant. Väsentligt mindre tid behövs till insamling av bränsle och arbete med att elda och koka smutsigt vatten. Solvatten är ett viktigt bidrag till att ge kvinnorna ökad frihet, jämställdhet och möjlighet till försörjning.

Petra Wadström grundade företaget Solvatten för fem år sedan och har hängivet arbetat med vattenfrågan i den fattiga delen av världen. Hon framhåller betydelse av Solvatten för många familjer – bättre hälsa, mindre utgifter för medicin, mindre tid för att vakta elden, mer tid för annat. Idag samarbetar Petra Wadström och hennes sex anställda med flera biståndsorganisationer för att få spridning på sin uppfinning.