

SE UPP FÖR KORKAD DESIGN

”DESSA FÖRBANNADE FÖRPACKNINGAR”. Så låter det ofta, och jag är beredd att hålla med. Men inte av skäl som de flesta utgjuter sig över. Då handlar det oftast om att det är för mycket material, miljökasst material eller varför man förpackar varan över huvud taget.

Förpackningar ska bland annat skydda varan så att den håller och inte förfärs. Det klarar de flesta förpackningar i dag, effektivt och resurssnålt.

Problemet är ofta ett annat. Förpackningsdesignen.

Exempel 1. Jag säger bara ”takåsförpackning”. När vi tömmer förpackningen är det svårt att få ut 8–10 procent av yoghurten och hopplöst att pressa ihop kartongen. Mängder av yoghurt kastas. Slängd yoghurt som på sin väg från ko till slaskhink har förorsakat massor av utsläpp till luft och vatten, helt i onödan.

Det finns mycket mer lättömda yoghurtförpackningar, till exempel tegelstens- eller tetratopp. Men allt fler mejerier går över till takåsen. Vi konsumenter gillar dem bäst enligt alla undersökningar. Må så vara. Men jag är övertygad om att vi skulle föredra de lite tristare förpackningarna om vi bara visste vilket svinn takåsförpackningarna bidrar till. Inte sant?

Det finns mycket mer lättömda yoghurtförpackningar... Men allt fler mejerier går över till takåsen.

Exempel 2. Alla stora, och de flesta små företag med självaktning har i dag ambitiösa miljöprogram. Så även kosmetikaföretagen. Så även Beiersdorff/Nivea. Jag begriper inte hur ett så stort och skickligt företag då tänker så fel och gör en förpackning dubbelt så stor som innehållet. Det innebär ju många fler lastbilar för att transportera varorna. Och mängder av mer diesel som spår på växthuseffekten. Eller hur?

Louise Ungerth, är chef för konsumentfrågor på Konsumentföreningen i Stockholm.



Louise lovar...

...att göra färre flygresor 2010, även om det kommer bli svårt!

Inköpslista till en wok med svenska gryn:

Kycklingwok med matkorn (4 PORT.)
6 dl matkorn, 4 kycklingfiléer,
1 röd chili, 1 liten purjolök, 2 morötter,
2 stjälkar selleri, 2 vitlöksklyftor,
soja, salt, peppar, five spices, rapsolja,
2 dl soyghurt, citronsaft. Läs på
lantmannen.se hur du lagar rätten.



Vi tror att bra mat kan vara hälsosam och odlas nära dig. Få svar på dina frågor om bra mat på lantmannen.se



Bra mat från
Lantmännen