

HEJ FÖRETAGARE SPECIAL : Tema miljö DEL 2:3

Therese Trädgårdsmat



Therese Westlén

Hur kom det sig att du startade företaget och vilka visioner har ni för framtiden?

Företaget startade jag för att jag vill leva ett mer hållbart liv med familjen, med mer tid hemma. Efter att ha arbetat mig sjuk som gymnasielärare i biologi och naturkunskap, insåg jag att jag behövde ställa om och följa mina värderingar om hur jag vill leva mitt liv. Med den utgångspunkten har jag sedan skapat min sysselsättning i dag. Mina visioner för framtiden är att kunna inspirera fler att våga skapa sitt eget liv, där hållbarhet står i fokus. Både i sitt företagande och privat.

Hur arbetar ni med hållbarhetsfrågor och är det viktigt för er att kunderna uppfattar att ni arbetar aktivt kring hållbarhet?

Hållbarhet är tyvärr ett uttjat ord i dag och

Genom sin breda kunskap och sina erfarenheter vill Therese genom sitt företag Therese Trädgårdsmat uppmuntra och inspirera fler att odla sin egen mat. Hennes drivkraft är att fler ska få redskap till att ställa om till en mer hållbar livsstil och producera mat på ett sätt som gör att våra barn och barnbarn kan fortsätta bo på den här planeten. Näringslivs- och utvecklingskontoret ställde med anledning av stundande miljövecka några frågor till företagets ägare Therese Westlén.

som kanske mer är en "statussymbol" i sitt företagande än att man förstår ordet i dess verkliga mening. Som företagare uppmannas man att lyfta fram och visa på hur man jobbar med hållbarhet och där det lätt blir att man jobbar med frågor som skapar mest gilla poäng i stället för att själv fundera på vad hållbarhet är på riktigt och varför det skulle vara en viktig fråga att jobba med. Man brukar prata om tre olika hållbarhetsfaktorer, socialt, ekonomiskt och ekologiskt. Social hållbarhet för mig handlar om att få bibehålla god hälsa genom hela livet. I mitt företagande vill jag jobba för lokalsamhället, skapa en mötesplats, där vi kan mötas kring den Nordiska maten och lokala frågor. Jag vill förmedla hållbart odlade grönsaker, hälsosam Nordisk mat och tankar om lokal mat. Ekonomiskt: i mitt företagande vill jag förmedla att företagande inte behöver handla om att tjäna så mycket pengar som möjligt, utan det kan också handla om att lönearbeta mindre och lägga mer tid på att dra ner på sina kostnader. Ekologiskt: är min hjärtefråga och också delvis därför som jag odlar. Jag försöker bygga upp regenerativa odlingar som alltså regenererar (bygger upp) jorden inte bryter ned den. Som främjar biologisk mångfald och odlingar som kan stå pall vid förväntade framtida klimatscenarior, med långa torrperioder och skyfall av regn. Odling är ett livslångt lärande och ju förr man börjar desto bättre. Det känns viktigt att förmedla hållbarhet och jag vill också att kunderna framförallt ska bli inspirerad till att göra saker mer hållbart själva. Men här har jag mycket att jobba med i mitt företagande. Att synliggöra vad jag gör för att tänka mer hållbart.

Har du något råd kring hur man som nystartat företag kan tänka på kring hållbarhet?

Alla företag behöver på något sätt göra inköp. Om hållbarhet är en viktig fråga för dig och ditt företag, så lägg mycket energi här. Hitta de bästa leverantörerna som jobbar med hållbar produktion. Det finns olika märkningar inom olika branscher som kan vägleda en, men jag skulle även ta kontakt med viktiga leverantörer, eller åtminstone läsa in mig på hur de jobbar kring hållbarhet.

Om företaget arbetar med någon typ av produktion tänk igenom alla dina produktionsled för att se hur du kan jobba så resurssnålt som möjligt och fundera om du på något sätt kan få in återbruk i ditt produktionsled. Fundera också på val av förpackning. Är förpackningar verkligen nödvändiga.

Om jag som konsument vill tänka mer hållbart när det gäller kost, har du några tips på vad jag bör tänka på?

Det ska vara hållbart för den enskilda personen och dess hälsa. Som tur är råkar det falla samman med vad som också kan vara de bästa råvarorna att handla. För mig är kvalitén på råvaror viktigt. Mer direkta kostråd för klimatet kan vara. Ät svenskt, minska köttintaget radikalt, låt animaliska produkter vara en smaksättare i stället för huvudingrediens. Socialt och ekonomiskt hållbara kostråd: ät mer lokalt, engagera dig i livsmedelsproduktion, skapa relationsmat. Då gynnar du lokal samhället, den lokala ekonomin. Du säkrar upp livsmedelsproduktionen även i kristider.

Företag: Therese Trädgårdsmat**Ägare:** Therese Westlén**Grundades:** 2018**Ort:** Lotan**Verksamhet:** Försäljning av grönsaker och utbildning inom odling och matlagning.**Kontakt:** 072-222 47 02

info@theresetradgardsmat.se