

Klimatpositiva burgare



Varje tugga bidrar till ett bättre klimat

MAX[®]

Sveriges godaste burgare



”Ja! Vi försöker hjälpa till att rädda klimatet genom att servera riktigt god snabbmat.”



I år fyller MAX 50 år och det viktigaste vi kan göra för att hedra vår historia är att blicka framåt. Den present vi ger till världen på vår 50-årsdag är att vi gör det hela världen behöver göra de kommande 50 åren – att stabilisera klimatet. Därför lanserar vi nu världens första klimatpositiva burgare. Det innebär att varje tugga på en burgare från MAX bidrar till ett bättre klimat.

I PARIS 2015 enades världens länder om att den globala temperaturökningen ska stanna under två grader till år 2100. Det är viktigt för att undvika stigande havsnivåer på kanske en-två meter till år 2100, vilket kan leda till uppåt en miljard klimatflyktingar, hungersnöd, väpnade konflikter tilltar och att en tredjedel av världens arter dör ut.

För att ha en chans att nå Parisavtalets mål räcker det inte med att bara minska utsläppen. Vi måste också börja tömma atmosfären på en del av den koldioxid vi redan släppt ut. Allt fler experter anser att det redan är för sent att kunna nå tvågradersmålet eftersom minskningarna av utsläpp går så långsamt och eftersom tekniken för att binda koldioxid från atmosfären fortfarande är på experimentstadiet. Att börja suga ned koldioxid från atmosfären kallas negativa utsläpp. Frågan är vem det är som ska skapa de negativa utsläppen och när vi ska börja?

VÅRT ENKLA SVAR PÅ DEN FRÅGAN är att det är vi på MAX och nu! Vi finns till för att göra världen lite godare, det gäller både smaken och samhället. Redan 1969 valde Curt och Britta, eller som vi kallar dem – pappa och mamma, att investera i en aluminiumlåda för att återvinna wellpapp istället för att köpa vinterdäck, trots att de bodde i Gällivare norr om polcirkeln. Det var en stor investering på den tiden.

Hållbarhetstänket har varit med från start men nu har vi i familjen tröttnat på att det ska vara så svårt för vanliga människor att göra rätt i vår tids kanske största ödesfråga. Därför lanserar vi nu världens första klimatpositiva burgare. Det innebär att när du äter en burgare från MAX så blir klimatet bättre än innan du åt den. Det funkar så att vi suger ner mer koldioxid från atmosfären än våra produkter släpper ut totalt sett. Vi skapar på så sätt negativa nettoutsläpp. Vi gör det genom att låta plantera träd som binder koldioxid när de växer.

I framtiden kan andra klimatstabiliserande metoder bli aktuella. Till exempel deltar MAX nu i pilotförsöket Carbon Valley som handlar om att använda biokol för att binda koldioxid i svensk jordbruksmark. Men vi kan inte vänta på de perfekta metoderna för att skapa negativa utsläpp. Det är bråttom att komma igång och vi alla måste göra så mycket vi kan redan nu.



Vi skapar negativa utsläpp, men kallar våra burgare för klimatpositiva. Hur hänger det ihop? Jo, vi säger att våra produkter är klimatpositiva, eftersom vi binder mer koldioxid än vi släpper ut. Och för att effekten på klimatet är positiv.

En viktig del av att skapa klimatpositiva måltider är att ständigt arbeta för att minska utsläppen. Det är därför vi har det bredaste och, enligt svenska folket, godaste utbudet gröna burgare. Dessa vegetariska och lakto-ovo vegetariska burgare har en mycket låg klimatpåverkan. Därför är det viktigaste vi kan göra för att fortsätta minska våra utsläpp att se till att våra gröna burgare smakar minst lika bra som våra nötköttsburgare.

MEN DET ALLRA VIKTIGASTE vi kan göra i klimatfrågan är att inspirera andra att göra mer. För tänk om vi i framtiden också kan köpa klimatpositiva soffor, klimatpositiva kläder och klimatpositiva mobiltelefoner? Då kan konsumenterna bli klimathjältar genom att välja klimatpositiva produkter. Då kan vi tillsammans förändra berättelsen om klimatförändringarna – från att det är för sent att nå målen till att vi kommer att klara av dem om vi jobbar på. Att fixa klimatet börjar med tanken om att det faktiskt är möjligt. Om våra burgare kan bidra till att ge hopp om framtiden så gör vi världen lite godare.

Bästa hälsningar,

Richard och Christoffer Bergfors
VD / Vice VD



Sveriges godaste burgare

TRE STEG

Om världen ska kunna nå det globala klimatmålet att begränsa uppvärmningen till under två grader behöver vi både minska utsläppen av klimatgaser till atmosfären och samtidigt tömma atmosfären på en del av den koldioxid vi redan släppt ut. Det räcker alltså inte att bara vara neutral. Vårt arbete för att skapa klimatpositiva burgare består av tre delar:

1

Vi analyserar 100 % av utsläppen

Alla utsläppen av klimatgaser räknas in. Vi räknar på allt från lantbrukarens jord till gästens bord. Vi inkluderar också gästens resa till och från restaurangen, gästens avfall och en massa annat.

2

Vi minskar utsläppen

Genom åren har vi genomfört hundratals åtgärder för att minska våra produkters utsläpp av klimatgaser och nya åtgärder tillkommer hela tiden.

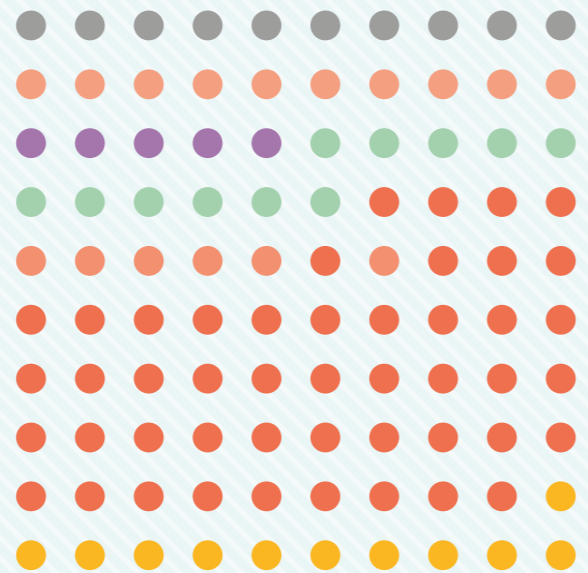
3

Vi binder minst 110 % av utsläppen

Vi planterar träd som suger ned och lagrar koldioxid ifrån atmosfären när träden växer. Vi kompenserar för alla våra produkters utsläpp och suger dessutom ner ytterligare 10 procent. Resultatet är att vi bidrar till att minska halterna av klimatgaser i atmosfären.

Så funkar det:

1 + 2



100 % utsläpp bestående av:

- Transporter, resor, hemleveranser
- Förpackningar och engångsmaterial
- Elektricitet, värme, köldmedium, avfall
- Växtbaserad mat
- Nötkött
- Övrigt animaliskt

100 % utsläpp

3

110 % bindning

växande träd absorberar koldioxid

NEUTRAL

POSITIV

100 %

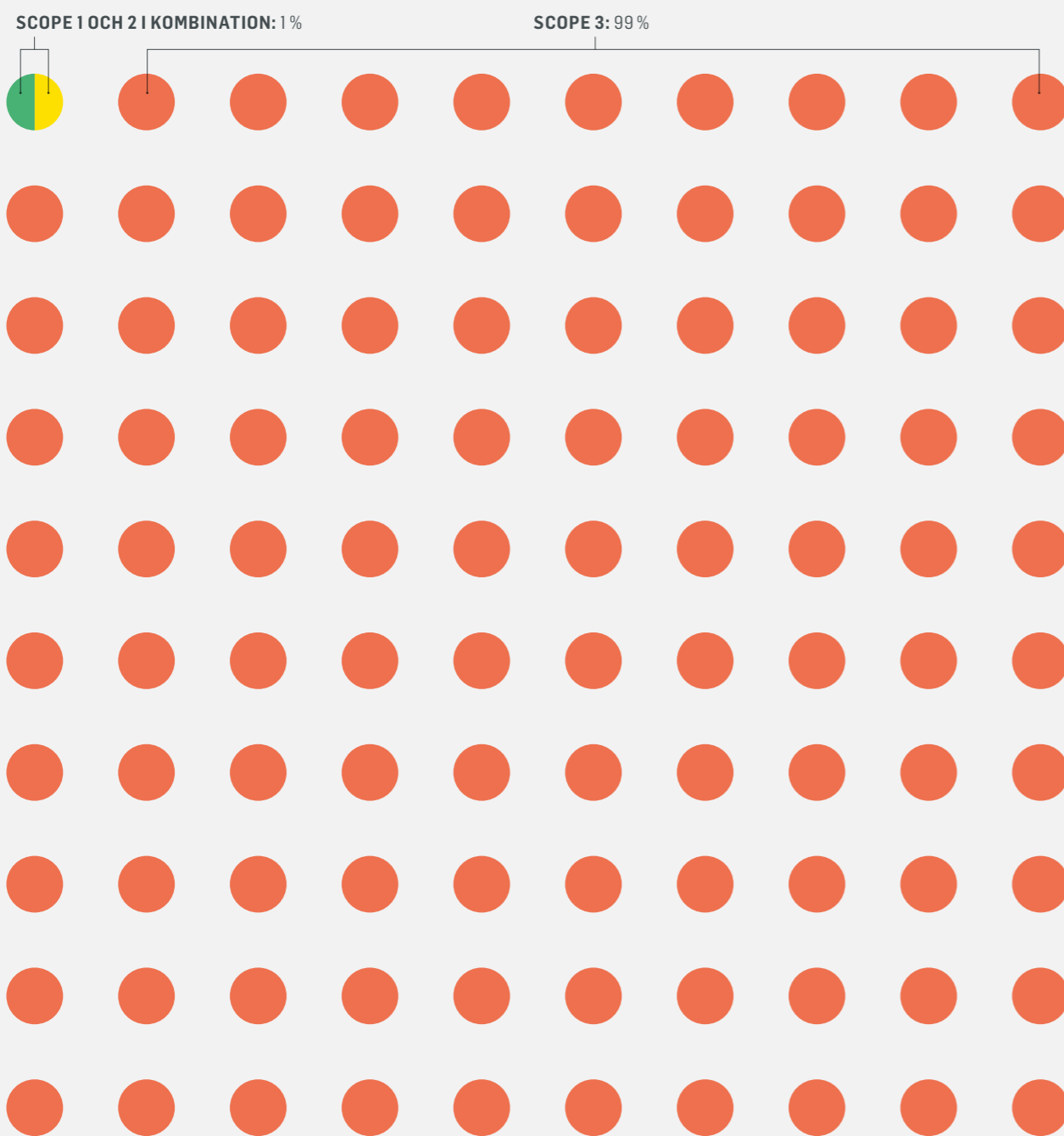
10 %

Hur kan vi vara säkra på att burgarna blir klimatpositiva?

Vi följer världens enda oberoende standard för klimatneutral – ISO 14021. Men istället för att binda 100 % CO₂e som ingår i standarden så binder vi 110 % för att våra burgare ska bli klimatpositiva. Vi har låtit företaget EY göra en oberoende granskning för att kontrollera siffrorna. Bindningen av kol sker idag genom Plan Vivo-certifierade trädplanteringsprojekt i Afrika.

1

Hur vi analyserar en burgare



● SCOPE 1: Direkt påverkan; tjänstebilar, köldmedium

● SCOPE 2: Direkt energi; elektricitet, uppvärmning

● SCOPE 3: Allt annat; mat, transporter, förpackningar

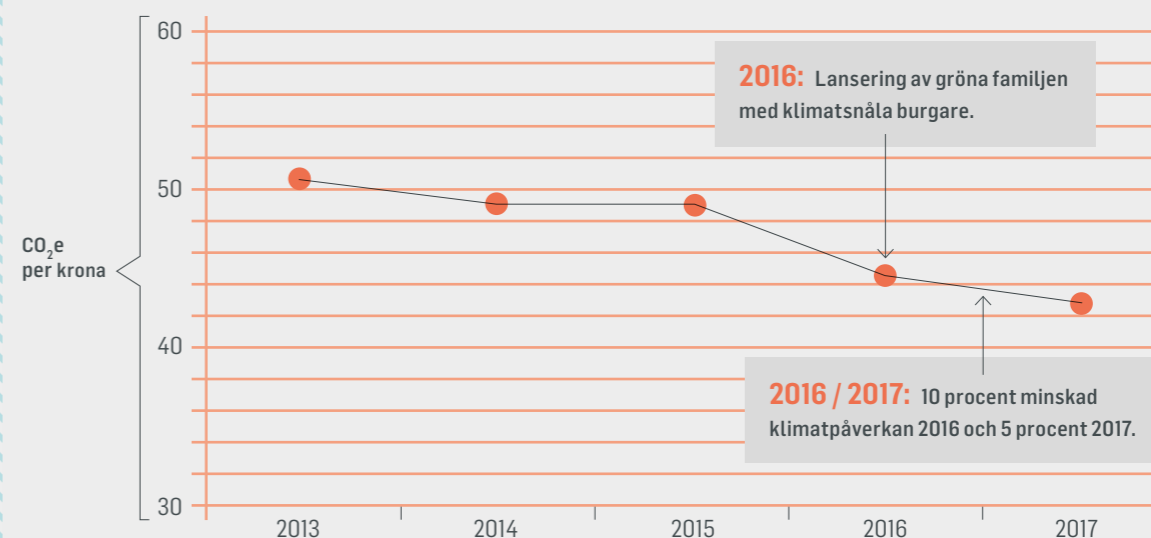
Restaurangbranschens bredaste klimatanalys sedan 2008

VI HAR sedan 2008 den bredaste öppet publicerade klimatanalysen i restaurangvärlden. Under 2017 gjorde vi analysen ännu bredare. Tidigare omfattade den allt från lantbrukarens jord till gästens bord. Nu har vi också med till exempel gästens resa till och från restaurang, gästens avfall och medarbetarnas resor till och från jobbet. Vi beräknar utsläppen utifrån standarderna ISO 14067 och

The Greenhouse Gas Protocol som delar in utsläppen i tre delar – Scope 1, 2 och 3. Många företag räknar bara på Scope 1 och 2. Om MAX hade gjort likadant hade vi blundat för 99 procent av vårt klimatavtryck där bland annat matens påverkan ingår. Tänk om vi inte hade gjort den stora analysen? Då hade vi missat vår mest effektiva klimatåtgärd någonsin – våra smaskiga gröna burgare! ●

Vårt klimatavtryck

Under de sista 17 åren har MAX fördubblat sin omsättning ungefär vart fjärde år och våra totala klimatutsläpp har också ökat från 95 000 ton CO₂e 2013 till 135 000 ton 2017. Det är sånt som sker när många gillar vår mat och vi växer. Desto viktigare då att vi lyckats minska vår klimatpåverkan per tjänad krona med 10 procent 2016 och 5 procent 2017.



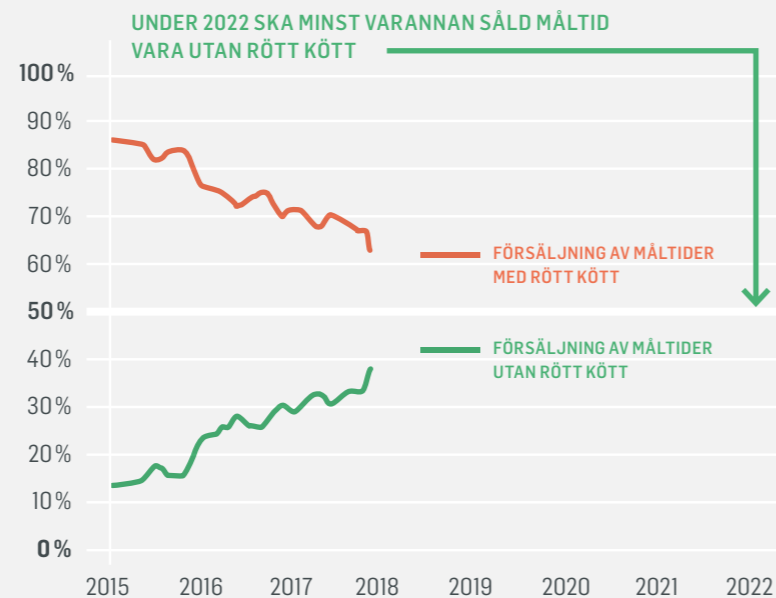
- MAX totala klimatavtryck (scope 1, 2 och 3) uttryckt som gram CO₂e per krona i omsättning.
- Historiska data för 2013 till 2016 har blivit omräknat utifrån 2017 års förhållanden för att kunna bli jämförbara.
- Totala utsläppen 2017 var 135 000 ton CO₂e.

2

Minska våra utsläpp

Grunden för vårt klimatarbete är att hela tiden arbeta för att minska våra utsläpp.

MAX har de senaste två årtiondena dubblat sin omsättning ungefär vart fjärde år. Därför har våra totala utsläpp av CO₂e ökat. Så kan det gå när gästerna gillar vår mat. Vi försöker hitta sätt som gör att vi kan växa och öka vår omsättning utan att vår klimatpåverkan växer lika mycket. Det kallas för frikoppling. Vår satsning på gröna burgare har varit ett viktigt steg för att nå detta mål. Att lägga ned hela vår verksamhet är förstås ett sätt nolla våra klimatutsläpp men då hade någon annan serverat den mat vi nu serverar. Vi vill istället växa så att vi konkurrerar ut mat med högre klimatpåverkan än vår. ●



Vår mest framgångsrika produktlansering någonsin

Satsningen på Green-familjen har varit en succé för oss. Den har varit vår mest framgångsrika produktlansering sedan 1968. Den har lockat nya kunder till MAX och den har fått många köttälskare att ändra beteende och beställa gröna burgare. Vårt mål är att under 2022 ska varannan måltid bestå av annat än rött kött, alltså av fisk, kyckling, lakto-ovo eller helt växtbaserade burgare. När vi det målet kan skiftet ha lett till 30 procent lägre utsläpp av klimatgaser från MAX på bara sju år. Idag har vi massor av gott

att äta som ligger under WWF Sveriges riktlinjer för den mat som ligger inom klimatets gränser – 0,5 kilo CO₂e till lunch och till middag. Du kan till exempel äta en smarriga vegansk BBQ Sandwich med dryck och fries och ändå ha klimatutrymme kvar till en efterrätt. Frågan är bara om det finns plats i magen.



Åtgärder för att minska utsläppen

Redan 1969 valde Curt och Britta att investera i en aluminiumlåda för att återvinna wellpapp istället för att köpa vinterdäck, trots att de bodde i Gällivare norr om polcirkeln. Det var en stor investering på den tiden. Så hållbarhetsfrågan har funnits med sedan start. Här är några andra saker som vi har gjort för att minska vår klimatpåverkan.

- Världens första restaurang som satte **KLIMATMÄRKNING DIREKT PÅ MENYN** (2008). På det sättet har vi försökt hjälpa våra gäster att göra mer medvetna val.
- Enbart **EL FRÅN VINDKRAFTVERK** i Sverige (2008).
- Vi genomför kontinuerligt en mängd olika **ENERGIBESPARANDE ÅTGÄRDER** i våra restauranger och på kontoret, till exempel scheman för avstängning av grillar och återvinning av värme.
- I Sverige är vi den enda rikstäckande burgarkedjan som bara använder **SVENSKT KÖTT**. Det kostar oss cirka 30 procent mer än motsvarande EU-råvara men vi ser det som en investering eftersom svenskt nötkött har EU:s lägsta antibiotikaanvändning, svensk lagstiftning inom djursköt är en av världens hårdaste och eftersom svenskt kött har en lägre klimatpåverkan än snittet i EU.
- Vi har tagit bort **ONÖDIGA FÖRPACKNINGAR**. Till exempel är det inte längre standard att få lock och sugrör till muggarna när du äter på restaurangen. Vi tog bort boxen som var till barnens måltider redan 2009.
- Vi **ÅTERVINNAR FRITYROLJAN** så att den omvandlas till biodiesel.
- Vi är **PALMOLJEFRIA** på våra restauranger i Europa. Det är en seger både för klimatet och den biologiska mångfalden.
- I våra kök är **MATSVINNET UNDER EN PROCENT**. Det tjänar både miljön och vi på.
- Och så förstås **GREEN-FAMILJEN** – vårt breda utbud av lakto-ovo och helt växtbaserade måltider. Idag har vi massor av gott att äta som ligger under WWF:s riktlinjer för den mat som ligger inom klimatets gränser – ett halvt kilo CO₂e till lunch och till middag.

3

Binda koldioxid

Vi har arbetat hårt i många år för att minska vårt klimatavtryck och ändå har vi, precis som alla andra, långt kvar innan utsläppen hamnar på noll. Därför har vi sedan 2008 klimatkompenserat alla de utsläpp som uppstått i vår leverantörskedja. När vi nu lanserar våra klimatpositiva burgare så ökar vi dessutom klimatkompensationen till att omfatta fler delar, till exempel gästens resa till och från restaurang.

ETT EFFEKTIVT SÄTT att dammsuga atmosfären på koldioxid är genom växternas finurliga process "fotosyntesen", där koldioxid tas upp och lagras i växtdelarna. Så har naturen jobbat i fyra miljarder år. Men det finns gränser för hur mycket koldioxid en växt kan ta upp och för att ta upp mer koldioxid från atmosfären behöver vi fler växter. Gärna träd som binder koldioxiden under en lång tid.

Sedan 2008 har vi låtit plantera 1,5 miljoner träd i Afrika, framförallt i projektet Trees for Global Benefits i Uganda. Det motsvarar en yta på 4 700 fotbollsplaner eller som om vi tagit bort 180 000 bilsbilar från gatorna under ett år.

Vi kompenserar genom Plan Vivo-certifierade trädplanteringsprojekt. Träden som planteras tar upp och lagrar koldioxid i

biomassan. Det är själva klimatnyttan. Men det finns fler fördelar med trädplanteringen, för dessutom tar rötterna upp näring, binder vatten och förbättrar jordmånen. Och så skapar projekten social nytta för de jordbrukare som är med. Det känns extra viktigt, eftersom det är människor som redan är utsatta och sårbara för klimatförändringar. ●



Vi behöver mer träd och mer skog

VISSTE DU ATT en stor del av världens utsläpp av klimatgaser kommer från att vi hugger ned skog för att odla mat istället? Världens tropiska skogar är viktiga för att reglera klimatet både lokalt och globalt och de lagrar enorma mängder kol. På grund av snabb avskogning har skogarna

gått från att binda kol till att bli de största utsläppskällorna av växthusgaser. Idag är jordbruk och matproduktion den största orsaken bakom avskogning. Det känns extra viktigt för oss som är en del av livsmedelsbranschen att hjälpa till att få tillbaka en del av de träd som nu försvunnit. ●

5 frågor om trädplantering:

1. KOMMER TRÄDEN ATT STÅ KVAR FÖR EVIGT?

Nej. Och det är inte meningen heller. När ett träd tas ned för att till exempel bli till en stol eller ett hus, så planteras nya träd som också binder koldioxid.

2. MEN OM DET BLIR SKOGSBRAND DÅ?

Om ett stort antal träd dör i en eld, finns det tillräckligt med buffert av träd planterade på andra ställen så att rätt mängd koldioxid fortfarande är bunden. Det äldsta Plan Vivo-projektet är från 1994 och blomstrar fortfarande.

3. DET TAR TID FÖR TRÄD ATT VÄXA, ÄR DET VERKLIGEN RÄTT ATT TILLGODORÄKNA SIG KLIMATNYTTAN REDAN NU?

Det tar ungefär 20 år för ett träd att bli fullvuxet, beroende på vilken art pratar om. Samtidigt kan de mänskliga utsläppen av klimatgaser ta 100 år på sig att verka. Det betyder att träden klarar av sitt jobb 80 år före utsläppen gör det.

4. KONKURRERAR TRÄDPLANTERING MED MATPRODUKTION?

Nej. Småbrukarna som vill delta gör det frivilligt och bestämmer själva över sin mark. Men innan projektet drar igång säkras Plan Vivo att det inte finns någon konflikt mellan produktion av grödor och träd. Dessutom ger träden direkta inkomster.

5. FÖRSÖKER MAX KÖPA SIG ETT RENT SAMVETE?

Nej. Genom vår klimatkompensation tar vi direkt ansvar för våra utsläpp, samtidigt som vi arbetar med att minska vår klimatpåverkan. Det är inte antingen eller utan både och. Alla måste göra så mycket de kan för att bidra till att lösa klimatfrågan. Om vi inte hade klimatkompenserat hade vi tagit mindre ansvar.



VISSTE DU ATT:

Företag som klimatkompenserar minskar sina utsläpp snabbare än företag som inte gör det? Det är inte så konstigt eftersom:

- Dessa företag redan är mer engagerade i klimatfrågan än snittet.
- Analysen driver kunskap och engagemang för att minska utsläppen.
- En kostnad för utsläppen driver ytterligare på engagemanget för att minska.

ENLIGT "THE BOTTOM LINE REPORT 2015" FRÅN ECOSYSTEM MARKETPLACE SOM INKLUDERAR FÖRETAG SOM RAPPORTERAR TILL GDP (CARBON DISCLOSURE PROJECT) SÅ MINSKAR FÖRETAG SOM KLIMATKOMPENSERAR SINA SCOPE 1 UTSLÄPP TRE GÅNGER SNABBARE ÄN FÖRETAG SOM INTE KLIMATKOMPENSERAR.

Hur vi binder koldioxid i framtiden

Vi tror på trädplantering men är också öppna för andra sätt att binda koldioxid på i framtiden. Vi är därför med i pilotprojektet Carbon Valley som innebär att matrester från vår restaurang i Ystad i södra Sverige används för att skapa biokol i en pyrolysugn hos Skånefrö i Östra Tommarp. Biokolet kvantifieras av företaget Ecoera och sprids sedan ut på Skönadals gård på Österlen.

KOLET som fanns i matresterna kommer ursprungligen från atmosfären, som koldioxid. Det togs upp genom fotosyntesen av de växter som blev vår mat. När biokolen sedan sprids ut på åkermarken på Österlen ska den ligga kvar där i minst 100 år samtidigt som åkermarken blir bördigare. Resultatet hoppas vi blir att

skördarna blir bättre, att lantbrukaren kan använda mindre mängd konstgödsel och andra kemikalier och att vi hittat ett sätt att binda koldioxid i Sverige under lång tid. Helbra, tycker vi, eftersom vi då skulle både samla in koldioxid och få en mer hållbar matproduktion. Men vi får vänta på vad testresultaten säger. Det finns fortfarande frågetecken att rätta ut. ●



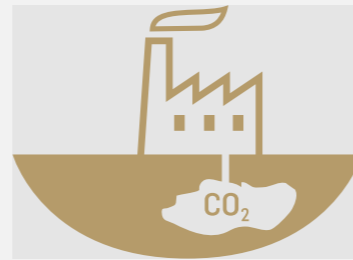
IDAG!

TRÄDPLANTERING



I MORGON?

BIOKOL



I FRAMTIDEN?

BECCS

Vad är det?

Träd tar upp CO₂ från atmosfären när de växer.

Biokol lagrar kol i jordbruksmark i minst 100 år.

Teknik för att pumpa ned koldioxid från förnybara bränslen i berggrunden.

Kan vi använda det nu?

Ja. Det är väl utvecklat, finns certifierat och är spritt över världen.

Både ja och nej. Tekniken för att skapa biokol är väl beprövad men det finns ingen standardiserad metod för att räkna på nyttan.

Nej. Detta är fortfarande på experimentstadiet. Ingen kommersiell anläggning har kommit igång ordentligt.

Hur mycket koldioxid kan det binda?

Upp till 100 procent av människans utsläpp i minst några årtionden.

Kanske 9–15 procent av mänsklighetens årliga utsläpp.

Kanske 9–15 procent av mänsklighetens årliga utsläpp.

KÄLLA: CARBON TRACKER, ROYAL SOCIETY: "GEOENGINEERING THE CLIMATE" (2009) OCH EGNA BERÄKNINGAR.

"Både biokol och BECCS är spännande satsningar framåt i tiden."



Den här svarta röken kommer inte från avgasröret. Det är biokol som sprids ut för att stanna kvar i marken i hundratals eller till och med tusen år som ett sätt att binda koldioxid på.

EXEMPEL FRÅN VERKLIGHETEN: Pilotexperimentet Carbon Valley

BÅDE BIOKOL OCH BECCS är spännande satsningar framåt i tiden – när de kan skalas upp – men eftersom vi måste börja binda koldioxiden nu, så är trädplantering ett mer beprövat och realistiskt alternativ. Dessutom är trädplantering så kostnadseffektivt att många kan våga investera i det. I framtiden blir det dessutom lättare att gå över till biokol och BECCS ju mer träd, skogar och vegetation vi har. För oss kostar det motsvarande omkring en fjärdedels procent av vår totala omsättning. Våra gäster uppskattar att vi tar ansvar för klimatet

och vi vet att det lönar sig även om det kräver investeringar. I framtiden hoppas vi kunna välja från ett myller av innovativa tekniska lösningar. Metoderna för negativa utsläpp är kanske ungefär där vindkraft och solceller var för 30 år sedan – det vill säga att vi ännu inte riktigt vet om de kommer att utveckla sig till kostnadseffektiva lösningar i framtiden. Ifall fler företag skapar klimatpositiva produkter kan efterfrågan på negativa utsläpp öka och det borde snabba på den tekniska utvecklingen. Så att vi kan nå de globala klimatmålen. ●

With climate positive burgers MAX challenges our easy assumptions about what is possible. Climate positive must be the new goal for every brand committed to climate action. If a burger company can do it, then so can you.

SOLITAIRE TOWNSEND
CO-FOUNDER OF FUTERRA & CO-FOUNDER OF CLIMATE OPTIMIST CAMPAIGN

Climate change is for real. Our carbon emissions are the cause. By measuring, reducing and capturing our carbon emissions we are fighting climate change. MAX's Green Family and Climate Positive Burgers are positive actions against climate change. In the fight against climate change, MAX is an inspiration for others.

ALASDAIR SKELTON
PROFESSOR, GEOCHEMISTRY AND PETROLOGY, STOCKHOLM UNIVERSITY

It is great to see MAX Burgers developing and promoting their collection of vegan and lacto-ovo vegetarian burgers that have a much smaller carbon footprint than a beef burger. This is the direction the world needs to travel.

PAUL DICKINSON
EXECUTIVE CHAIR, CDP (CARBON DISCLOSURE PROJECT)

"Rich world diets are screwing the planet – with ever-worsening impacts on climate, water, soil and biodiversity. So just imagine a burger – that epitome of Western diets – that addresses all these issues head-on, and even achieves a positive outcome for the climate rather than a negative one. That's what MAX Burgers is now promising to deliver – got to be worth sniffing out!"

JONATHON PORRIT
FOUNDER FORUM FOR THE FUTURE, FORMER DIRECTOR OF FRIENDS OF THE EARTH, AUTHOR OF EIGHT BOOKS ON SUSTAINABILITY

MAX är en föregångare när det gäller hållbarhet och klimat i ett av världens mest moderna länder – Sverige. Att nu bli först i världen med att servera klimatpositiva burgare som bidrar till att minska halten av koldioxid i atmosfären är banbrytande och ger hopp om att vi kan klara klimatfrågan. Jag hoppas innerligt att fler företag följer efter.

KARL-HENRIK ROBÈRT
PROFESSOR I STRATEGISK HÅLLBAR UTVECKLING OCH GRUNDARE AV DET NATURLIGA STEGET

MAX tar nu tar nu ytterligare ett steg i sitt klimatarbete. De gör det som resten av världen också måste göra – inte bara arbeta för "nolla" utsläppen av växthusgaser utan också börja "dammsuga" atmosfären på koldioxid så att koncentrationen av växthusgaser i atmosfären på sikt faktiskt minskar. Det är ett imponerande och viktigt steg mot framtiden.

SVANTE AXELSSON
NATIONELL SAMORDNARE FÖR FOSSILFRITT SVERIGE OCH TIDIGARE GENERALSEKRETERARE FÖR SVENSKA NATURSKYDDSFÖRENINGEN

The future is an economy that stores carbon rather than emits it, purifies soils and waters rather than pollutes them and enhances biodiversity rather than harms it. MAX is creating the future. I'm in.

OWEN GAFFNEY
CO-FOUNDER FUTURE EARTH MEDIA LAB, GLOBAL SUSTAINABILITY ANALYST AT STOCKHOLM RESILIENCE CENTRE

Många frågar mig vad de kan göra för klimatet som är lätt, inte för dyrt och kan göras nu. En del av mitt svar är att äta på MAX. Deras klimatresultat är imponerande och med Klimatpositiva burgare gör de klimataktivism enkel, snabb och god!

MATTIAS GOLDMANN
VD FÖR TANKEMEDJAN FÖRES, UTSEDD TILL MÄKTIGAST I HÅLLBARHETSSVERIGE 2016

"Consumer brands around the globe are struggling to innovate in a way that not only helps save the planet, but also gives consumers an immediate sensation of coolness. MAX does both by bringing climate positivism in to an indulgent fast food-world."

CHRISTINA CHENG
LEADING SWEDISH TREND EXPERT, FOUNDER SPRILLO

Så blir du klimatpositiv

Det är inte bara produkter och företag som kan bli klimatpositiva, det kan du också bli. Så här kan du som privatperson bli klimatpositiv i tre steg:

- 1 Analysera dina utsläpp.**
Med hjälp av klimatkalkylatorn.se.
- 2 Minska dina utsläpp.**
Börja med att svara på frågan "Vilka tre saker kan jag göra för att minska mina utsläpp under det kommande året?". Inspirationen får du från steg 1. Jobba sen på för att minska.
- 3 Bind minst 110 % av utsläppen.**
Det finns många sätt att klimatkompensera. Vi på MAX gör det via www.zeromission.se. Men det finns alternativ som till exempel www.myclimate.org, www.southpole.com och www.tricorona.se.



På clipop.org hittar du fler klimatpositiva produkter

- Du hittar ett register över världens klimatpositiva produkter på www.clipop.org. Clipop är en akronym för Climate Positive Products. Det är inte så många produkter registrerade där ännu men de kan snabbt bli fler. Särskilt om du är med och driver på genom att berätta för de företag du handlar av eller jobbar på att de borde skapa klimatpositiva produkter.
- Clipop.org är en webbplats konstruerad av MAX och Mevo som är pionjärer inom klimatpositiva produkter. MAX erbjuder klimatpositiva burgare i sex länder (Sverige, Norge, Danmark, Polen, Egypten och Förenade Arabemiraten) och Mevo erbjuder klimatpositiv bildelning på Nya Zeeland. Tänk att två företag på exakt motsatta sidor av klotet tänkte samma tanke samtidigt. Det är nog ett tecken på att tiden är mogen för andra företag att också skapa klimatpositiva produkter. Den som är en del av problemet ska också vara en del av lösningen.
- Syftet med clipop.org är att registrera alla världens klimatpositiva produkter så att människor som vill rösta på klimatet med plånboken kan hitta produkterna. MAX och Mevo vill att clipop.org ska ägas av en icke-vinstdrivande organisation så småningom och de planerar att ge bort den till rätt partner när de har hittat den.