

En bättre Värld

EN TIDNING FRÅN VASAKRONAN • NUMMER 1 • MARS 2019

PROPTech
*Ny digital teknik skapar
smartare arbetsplatser*

MAX VAR FÖRST
*Svenska burgare
sedan 1968*

SPINDELMANNEN
*Skansen-Jonas
kämpar för djuren*

MER KONST
TILL FOLKET

*Gatumålningar ger
trista miljöer liv*

6

FRÅGOR OM
*Svenskarnas
dåliga kondis*

ATT LÖSA UPP EN KNUT

FÖR SJU ÅR SEDAN stod jag och vår IT-chef Sören Sandell i ett konferensrum och spånade loss på en whiteboard hur vår IT-plattform borde se ut. Kort sagt handlade det om att all data till en fastighet borde kopplas till fastigheten och inte till den som just då ägde den. Att man borde se det som en fysisk fastighet och en virtuell fastighet bredvid varandra. Men också att systemen i alla fastigheter skulle kunna prata med varandra på ett enkelt sätt. Med ett garv gick vi ut därifrån och jag tror att Sören precis som jag kände att det var lätt naivt att tro att vi skulle kunna få uppleva en sådan lösning.

Nu sju år senare har vi fått vara med om att skapa RealEstateCore tillsammans med ett antal riktigt kloka människor och kollegor. Ett gemensamt språk som gör att alla system i fastigheterna kan prata med varandra. Varje system har hittills varit en egen inlåst lösning, men nu känns det som att vi brutit upp dörren och gett förutsättningarna för att all data äntligen ska få träffas. Eftersom vi tycker att det vore taskigt om inte alla ska kunna få vara med så finns RealEstateCore som "open source", det vill säga alla får använda det utan kostnad.

NÄR DATA BLIR tillgängligt för många så öppnar sig en fantastisk möjlighet till nya kreativa lösningar. Det fina är att vi inte behöver komma på allt själv. Massor med Proptech-företag blommar upp och

vad vi kommer kunna göra med all data utforskas för fullt på mängder av håll. Givetvis även hos oss. Exakt var vi kommer att landa och vilka lösningar som kunderna kommer att gilla får vi se. Men möjligheterna känns plötsligt oändliga och hela vår bransch är i rörelse.

Så när vi idag jobbar med våra utvecklingsprojekt skrattar vi inte längre åt hur naiva vi är utan snarare hur lätt och kul det känns – och det hade jag aldrig kunnat tro, den där dagen för sju år sedan.



Trevlig läsning!

PETER ÖSTMAN, Kommunikationschef Vasakronan

Enbättre Värld

ges ut av VASAKRONAN

ANSVARIG UTGIVARE OCH CHEFREDAKTÖR: Peter Östman, Tel: 08-566 205 60, peter.ostman@vasakronan.se **REDAKTIONSCHEF:** Pontus Ekholm, Tel: 08-566 205 39, pontus.ekholm@vasakronan.se

REDAKTIONENS ADRESS: Vasakronan AB, Box 300 74, 104 25 Stockholm. Tel: 08-566 20 500 **WEBB:** www.vasakronan.se

OMSLAG: Del av konstverket Artisanal joy av Amanda Berglund, P-hus city, Göteborg. **BILD:** Johannes Berner.

REDAKTIONELL PRODUKTION: Susanne Glennegård och Ewa Lindström, Intellecta.

REDAKTIONSRÅD: Rebecca Liljebladh Thorell, Anneli Dahl, Pontus Ekholm, Daniel Jighede, Sara Råäf och Victoria Wahlberg. **REPRO:** Turbin.

TRYCK: Ineko, 2018. Tryckt på miljögodkänt papper.

NY ADRESS ELLER MOTTAGARE MEDDELAS TILL: adressandring@vasakronan.se



TEMA: PROPTech

Den smarta arbetsplatsen 2.0 är snart här. Ny digital teknik skapar spännande möjligheter att få koll på alltifrån energi och avfall till inomhusklimat och stress...

4



KONSTEN FLYTTAR UT

Parkera bilen och få en konstupplevelse på köpet. Projektet Art made this ger tråkiga stadsmiljöer nytt liv...

11

10 VID KAFFEAUTOMATEN

Fantasifullt i trä...

26 FEM FRÅGOR TILL

Elin Ekblom Bak...

21 SMAKRIKT I SVAVA

Uppsalas egen konditorprofil lämnar inget åt slumpen...

27 VÄRDENS SIDA

Högt satta klimatmål...

24 I HUVUDET PÅ

Jonas Wahlström...

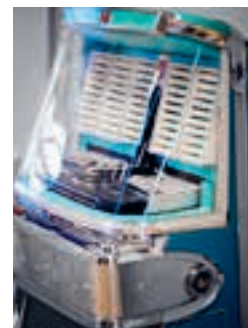
28 DETALJEN

Ta skydd...

PASSION TILL MAX

Max Burgers vill inte vara störst, snabbast och billigast. De vill vara bäst. Både när det gäller smak och hållbarhet...

17





DIREKT TILL TALLRIKEN

FARM ONE i Tribeca, New York City, använder ny teknik för att odla en mängd färska ingredienser utan att använda bekämpningsmedel. Till anläggningen kommer kockar för att få tillgång till pinfärska, fräscha ingredienser som de kan lägga på gästernas tallrikar bara några minuter senare. [farm.one](#)



INRED MED GRÖNT

SNYGG MÖBELDESIGN i kombination med grön funktion. Med Aeva Hydroponic Garden kan grönsakerna få växa som en inredningsdetalj i vardagsrummet. Vattnar gör du via ett smart system som är gömt bakom skåpluckorna. [justvertical.com](#)

I VÄNTAN PÅ VÅREN

DET ÄR INTE BARA SMART och snyggt. Det är också odling på nya sätt. I New York kan kockarna plocka pinfärska örter till dagens meny. Och hemma kan grödorna få växa både i köket och vardagsrummet. Ekonomiskt och hållbart. Grönt är definitivt skönt.



ODLA HEMMA

FLYTTA IN TRÄDGÅRDEN i köket. Sallad, tomater, örter, ja nästan allt du vill kan du odla i AeroGarden Farm. Lysdioder gör att solljus inte behövs och du kan styra ljus, vattning och gödning med hjälp av en app. [aerogarden.com](#)



SPIRAR ÅRET RUNT

ENKLARE KAN det inte bli. Plantui Smart Garden får grönsaker och örter att växa på nolltid. Du behöver bara vattna och göda en till två gånger i veckan. Det optimala ljuset för att växterna ska trivas och vara glada justeras automatiskt. [plantui.com](#)



Digital koll på kontoret

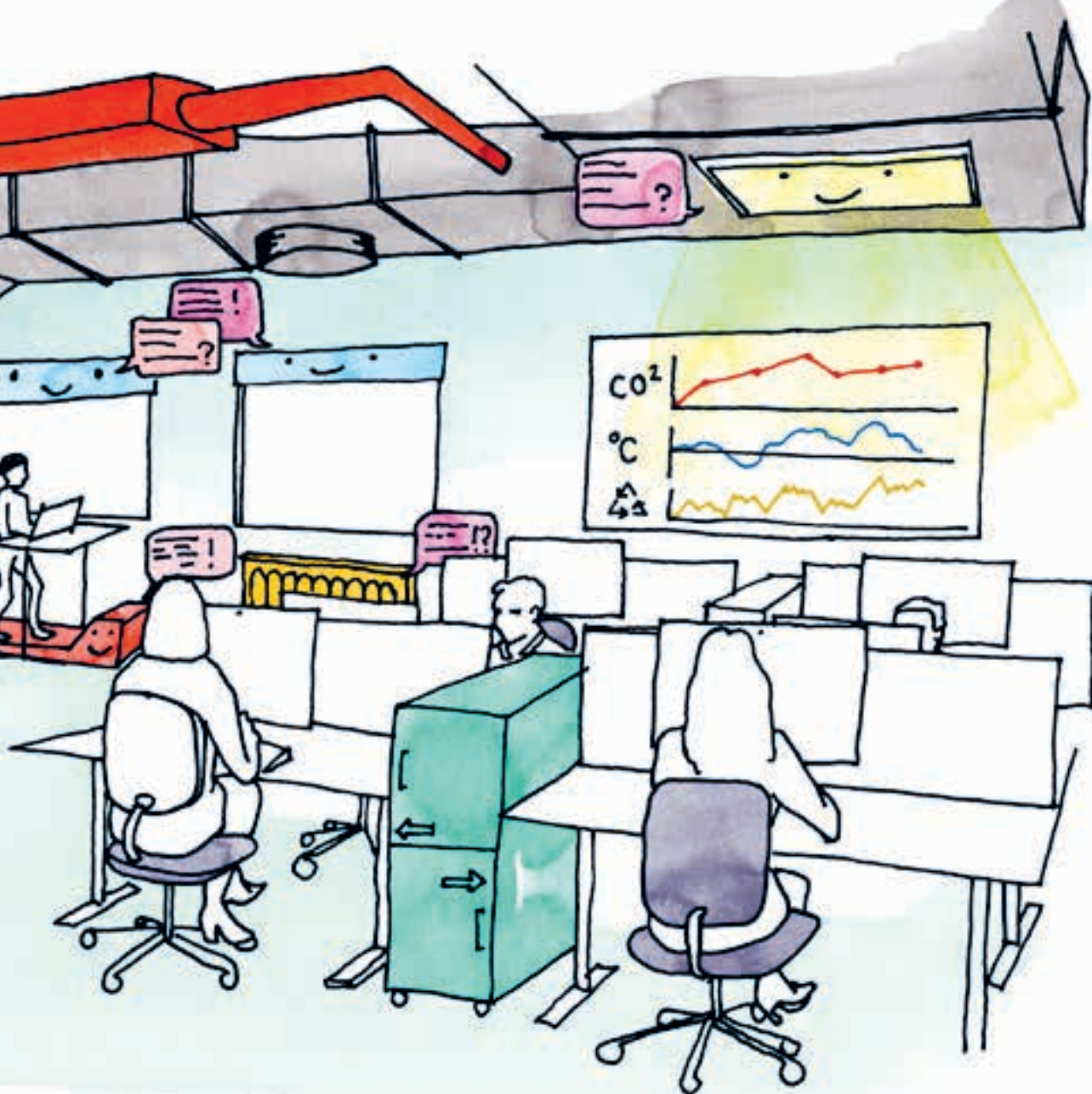
Den smarta arbetsplatsen 2.0 är snart bär. Ny digital teknik skapar spännande möjligheter att få koll på alltifrån energi och avfall till inombusklimat och stress.

TEXT: SUSANNE GLENNEGÅRD, ERIK HÖRNKVIST ILLUSTRATION: ANNE-LI KARLSSON

I MOBILEN surfar du, laddar ner appar och legitimerar dig med Bank-ID. Lika självklart som att du handlar och betalar med ett klick via Swish eller andra lösningar för direktbetalning. Den digitala utvecklingen har förändrat de flesta branscher i grunden. Nu är det fastighetsbranschens tur. Med hjälp av Property

Technology, eller kort och gott proptech, går utvecklingen snabbt. På kort tid har det vuxit fram ett stort antal företag som arbetar med att utveckla applikationer och tjänster.

– Med den nya teknologin går det att knyta ihop information och data från många olika system. Det blir enklare att analysera, förstå



”Med den nya teknologin går det att knyta ihop information och data från många olika system. Det blir enklare att analysera, förstå och visualisera.”

CHRISTOFFER BÖRJESSON, CHIEF DIGITAL OFFICER, FASTIGHETSÅGARNAS SVERIGE

och visualisera. Till exempel hur mycket energi man gör av med på ett våningsplan, hur mycket koldioxid som släppts ut eller hur mycket avfall som sorteras, säger Christoffer Börjesson, Chief Digital Officer, på Fastighetsägarna Sverige.

Den nya tekniken skapar också möjlighet att ta fram en mängd nya digitala tjänster.

– Jämför fastigheten med mobilen. Från början gjorde du det grundläggande, det vill säga ringde. Sedan kom den smarta telefonen med utvecklade plattformar och appar som innebar en mängd funktioner som förenklade vår tillvaro, säger Christoffer Börjesson och fortsätter: – Om den traditionella fastigheten motsva-



”DÄR DEN MÄNSKLIGA DRIFTTEKNIKERN KANSKE JUSTERADE
INSTÄLLNINGARNA NÅGON GÅNG PER HALVÅR, ELLER EFTER ATT
NÅGON RINGT OCH KLAGAT, **SÅ KOMMER VÅRT SYSTEM ATT
UPPDATERA INSTÄLLNINGARNA EN GÅNG PER TIMME.**”

ANDERS KALLEBO, GRUNDARE, MYRSPOVEN



Christoffer Börjesson,
Fastighetsägarna.

rade den gamla mobilen, går vi nu mot en smart fastighet där nya system, applikationer och tjänster kan adderas. Det kan exempelvis handla om att boka och låsa upp rum, styra inpassering och få bättre koll på vilka som ska ha tillträde till lokalen.

Internetbaserade och digitala system kommer helt enkelt att möta och utveckla allt det fastighetsägare alltid jobbat med som uthyrning, drift, förvaltning och övervakning. Men vi kommer också att se nya lösningar för sådant som handlar om människor och komforten på arbetsplatsen. Kan man säga att vi är på väg mot den smarta arbetsplatsen 2.0?

– Ja, absolut. Framtidens arbetsplats måste bli mer flexibel och anpassas efter nya förutsättningar. Ta inomhusklimatet som är en ständig diskussionsfråga. För kallt eller för varmt? Vi vet att människor är olika och att det påverkar hur vi upplever temperatur. Kanske kommer vi kunna styra så att vissa zoner på kontoret är svalare och vissa är varmare.

MÖJLIGHETERNA ATT anpassa och skräddarsy utifrån arbetsuppgift och behov kan också handla om sådant som ljus och ljud.

– Det finns behov av kunskap och information om människors känsla och upplevelse. Kanske behövs lampor som ger dagsljus, kanske behöver bruset från ventilationen maskeras med en annan typ av ljud. Ungefär som bilindustrin på olika sätt jobbar med att dämpa motorljud.

Som en påskyndare av utvecklingen finns nu ett nytt digitalt språk, RealEstateCore, som är framtaget i ett samarbete mellan ett antal

fastighetsägare. Via det kan byggnaders olika system kommunicera och förstå varandra. Det innebär att det blir möjligt att övervaka, styra och optimera driften exempelvis för att spara energi eller skapa ett bättre inomhusklimat.

HOS FÖRSÄKRINGSKASSAN på Telefonplan i Stockholm pågår just nu ett pilotprojekt som handlar just om att förbättra inomhusklimatet. Projektet drivs av startupföretaget Myrspoven. Via en dataplattform hämtas enorma mängder information in från fastigheten. Den används dels för energioptimering via AI (artificiell intelligens), dels för att visualisera inomhusklimatet.

Egentligen är det i ”molnet” det mesta sker. Via dataplattformen hämtas signaler från alla de sensorer som redan är kopplade till det styrsystem som redan finns. Det som sedan sker beskrivs enklast som att en virtuell drifttekniker tar över reglagen som styr de olika flödena.

– Den stora skillnaden är att där den mänskliga driftteknikern kanske justerade inställningarna någon gång per halvår, eller efter att någon ringt och klagat, så kommer vårt system att uppdatera inställningarna en gång per timme, säger Anders Kallebo som tillsammans med Johan Brunius grundat Myrspoven.

Rent praktiskt fungerar det så att AI utifrån all data bygger upp vad som brukar kallas en digital tvilling – alltså en virtuell exakt kopia av den fysiska byggnaden. Programmet sätter genast igång att experimentera med olika inställningar. När den kommit fram till den ultimata lösningen skickas en order att göra samma sak i den verkliga byggnaden.

Fortsättning nästa uppslag.



Via RealEstateCore blir det möjligt för fastigheternas olika system att kommunicera och förstå varandra. Det innebär att det blir möjligt att övervaka, styra och optimera driften exempelvis för att spara energi eller skapa ett bättre inomhusklimat.

”VI VET ATT MÄNNISKOR ÄR OLIKA OCH ATT DET PÅVERKAR HUR VI UPPLEVER TEMPERATUR. **KANSKE KOMMER VI KUNNA STYRA SÅ ATT VISSA ZONER PÅ KONTORET ÄR SVALARE OCH VISSA ÄR VARMARE.**”

CHRISTOFFER BÖRJESSON, CHIEF DIGITAL OFFICER, FASTIGHETSÄGARNAS SVERIGE





– Vi behöver aldrig förklara för AI:n hur den ska göra – det räcker med att definiera vad den ska göra, säger Johan Brunius.

Men med den nya tekniken, behövs inte den mänskliga kompetensen längre?

– Jodå, den kommer att behövas även i framtiden. Men istället för att drifttekniker idag får lägga en stor del av sin tid på brandkårsutryckningar kan de i framtiden jobba mer datadrivet med att verkligen förbättra byggnadens energiprestanda och inomhusklimat, säger Johan Brunius.

Här handlar det alltså om hur man med data som redan genereras i fastigheten skapar ett helt nytt sätt att styra och optimera inomhusklimatet. Data som också kan användas till att få koll på hur vi rör oss i, och använder själva fastigheten. Och det är centralt för att utveckla den nya smarta arbetsplatsen, menar Christoffer Börjesson.

– Sättet vi arbetar på har förändrats. Vi är inte längre knutna till en fast kontorsarbetsplats, vi kan arbeta varsomhelst. Det skapar nya behov av flexibilitet. Dagens kontor är byggda för en viss typ av verksamhet och arbetsrutiner. För att göra anpassningar behöver vi nu veta mer om hur lokalerna utnyttjas. Till exempel om de står tomma vissa tidpunkter, hur mötesrummen används och om det kanske behövs andra typer av ytor.

DE DIGITALA möjligheterna tycks oändliga. Tekniken skulle kunna användas för att få koll på sådant som arbetsbelastning, produktivitet, stressnivåer, hälsa och välmående. Men vad händer då med den personliga integriteten?



– Det är väldigt bra att vi i Europa nu har GDPR som skyddar den enskildes rätt till uppgifter som rör den egna personen.

Att ha stenkoll på IT-säkerhet och infrastruktur är en oerhört viktig aspekt, påpekar Christoffer Börjesson.

– I fastigheterna kommer det att byggas extremt många motorvägar med dataflöden och information om människor och deras beteende. Det gör att allt blir känsligare och mer sårbart. Vad ska vara publikt och inte publikt? Vad är personlig information som ska "tvättas" bort?

Om sensorer exempelvis mäter koldioxiden i luften har det självklart ingen betydelse vem som andats ut den. Eller att veta hur många koppar kaffe varje person dricker. Men kanske hur mycket kaffe som går åt per våningsplan för att planera hur många automater som behövs.

– Det intressanta är att analysera hur de som vistas i lokalerna beter sig, men inte exakt vem som gör vad. Grunden är att all data ska vara anonymiserad och relevant. Till exempel för att förbättra den fysiska arbetsmiljön, säger Christoffer Börjesson. ●

"Det intressanta är att analysera hur de som vistas i lokalerna beter sig, men inte exakt vem som gör vad. Grunden är att all data ska vara anonymiserad och relevant."

CHRISTOFFER BÖRJESSON, CHIEF DIGITAL OFFICER, FASTIGHETSÄGARNAS SVERIGE



– Riktigt intressant blir det om vi kan få besökarna att dela med sig av information. Då kan man exempelvis veta var de som läser samma kurs sitter och pluggar. På så vis blir byggnaden än mer attraktiv, säger Peter Karlsson, innovationsledare på Akademiska hus.

HÄR SKAPAS FRAMTIDEN

DE SOM VISTAS I "A WORKING LAB" FÅR MÖJLIGHET ATT EXPERIMENTERA PÅ BYGGNADEN. SAMTIDIGT BIDRAR DEN DATA SOM ALSTRAS TILL ATT HITTA INNOVATIVA SÄTT ATT ANVÄNDA LOKALERNA PÅ.

VID JOHANNEBERG Science Park (JSP2) på Chalmersområdet i centrala Göteborg är bygget i full gång. I augusti 2019 ska byggnaden tas i besittning. Den är till för både studenter och privata kontorshyresgäster och ska fungera som en arena för innovation och samverkan – både i digitala och analoga möten.

Hur det ska fungera i detalj kommer att utvecklas med tiden, påpekar Peter Karlsson, innovationsledare på Akademiska Hus som bygger huset. Det ligger lite i sakens natur när man döper en byggnad till *A Working Lab*.

– Men allt kommer att kunna mätas och analyseras med hjälp av sensorer runt om i byggnaden. Exempelvis att titta på hur vi kan nyttja huset mer effektivt genom att dela på resurser, som mötesrum och co-workingytor, säger han.

Byggnadens så kallade digitala lager gör det möjligt att mäta flöden och hur besökarna använder ytor.

– Vi funderar mycket kring hur vi ska kunna skapa attraktivitet som inte bara handlar om byggnaden i sig, utan lika mycket om nätverken kring den, säger Peter Karlsson.

BEGREPPET DIGITAL TVILLING är bra om man vill förstå den digitala infrastruktur som gör experiment och analyser möjliga. Det kommer från industrin där man tidigare var tvungen att göra alla tester på dyra och tidskrävande prototyper. Betydligt smidigare blev det när man istället kunde vrida och vända på en digital modell som är en "genetisk" kopia av den fysiska produkten.

På *A Working Labs* har en digital tvilling byggts upp genom att hela inomhusmiljön scannats av. I princip samma sak som exempelvis Google Maps har gjort med utomhusmiljöer. Scanningen sker i tre omgångar, först när allt är rena betongytor, sedan när installationerna

gjorts och sist när alla ytskikt är på plats. Det skapar möjligheter att utnyttja den digitala tvillingen även i förvaltningen.

– Våra drifttekniker kan gå runt med en telefon eller iPad och se vad som finns under tak och väggar.

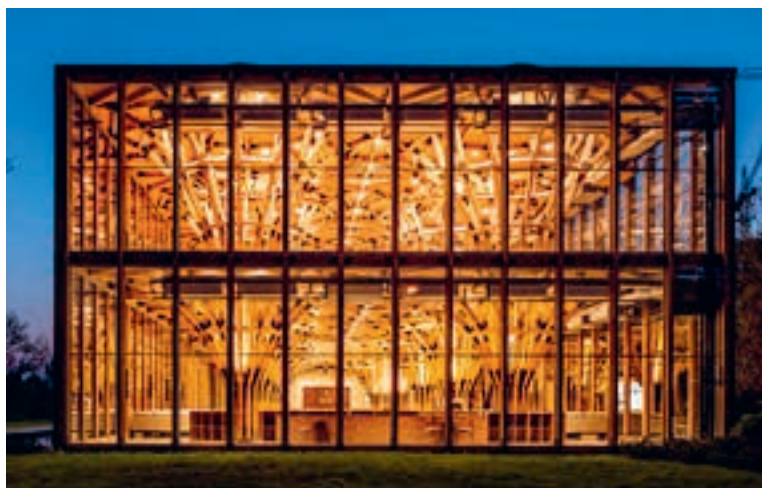
Det är som att utrustas med röntgensyn med andra ord. Och när man hittat vad man söker är det bara att klicka sig fram till den information som behövs. Den digitala tvillingen kommer att bli alltmer lik sin verkliga förlaga ju mer byggnaden används och information återförs.

– Med den digitala infrastrukturen i botten kan allt mätas och analyseras med sensorer. Riktigt intressant blir det om vi kan få besökarna att dela med sig av information. Då kan man exempelvis veta var de som läser samma kurs sitter och pluggar. På så vis blir byggnaden än mer attraktiv, säger Peter Karlsson. ●

ERIK HÖRNVIST

VID KAFFEAUTOMATEN

DIN DOS AV ANVÄNDBAR TRIVIA OCH SPÄNNANDE SAMTALSÄMNER



LUO STUDIO

FANTASIFULLT I TRÄ

DET HÄR försäljningscentret för fastigheter i Puyang i Kina visar en trästruktur som arkitektfirman Luo Studio designat. Den är anpassningsbar, kan enkel utökas, minskas eller demonteras för att byggas upp på en annan plats.

Strukturen består av några få komponenter i form av kolonner som är inspirerade av trädens form. Dessa kan kombineras och byggas ihop på en mängd olika sätt, ungefär som lego. Basen i varje kolonn är liten och det ger möjligheter till en öppen planlösning. På botten våningen har det skapats ett multifunktionellt utrymme både för stora evenemang och små möten och på övervåningen finns ett galleri.



BOK-TIPSET

SPENAT I STAN

Odling och självhushåll för lägenhetsbor

Anna Rökaeus, Olof Söderén, Norstedts

MÅNGA MED gröna fingrar som bor i stan vill gärna odla sin egen mat. Det finns alla möjligheter, på kolonilotter, gårdar, balkonger, terrassstak och i fönster. Det är bara fantasin som sätter gränserna. Den här boken blir din guide. Fokus är att värna naturen och ta hand om våra resurser. Och på att äta bättre och njuta av egen skörd. Goda recept hjälper dig att äta de råvaror som är i säsong.



TNRW

VÄRLDENS MEST HÅLLBARA EKOBY

ÅTERVUNNEN BETONG, trä, glas och smarta energilösningar.

Lendager Group och Årstiderne Arkitekter vill bygga en by i Ørestad strax söder om Köpenhamn. Byggsprojektet ska bli det första i världen som lever upp till FN:s globala hållbarhetsmål. Byn, som kallas UN17 Village, ska bli 35 000 kvadratmeter stor och rymma fem bostadshus med takterrass för att uppmuntra biologisk mångfald.

Det kommer att finnas anläggningar för att samla upp regnvatten och man räknar med att kunna återvinna 1,5 miljoner liter vatten varje år. I området planeras också för ett konferenscenter med evenemang med fokus på hållbarhet, en ekologisk restaurang, och växthus för att inspirera människor att odla sin egen mat.

CHEFER MEST NÄTMOBBADE PÅ JOBBET

NÄTMOBBNING har blivit ett allt större problem, även på våra arbetsplatser. En doktorsavhandling, som nyligen lades fram vid Malmö Universitet, visar att det främst är chefer som utsätts och totalt sett fler män än kvinnor. Mobbningen kan handla om att bli exkluderad från e-postlistor, inte få svar på e-post eller om rena påhopp via sociala medier.

Rebecka Cowen Forssell, som skrivit avhandlingen, konstaterar att mobbningen uttrycks på olika sätt på olika plattformar. Via e-post är den mer subtil och på sociala medier mer öppet aggressiv.

Närmare 3 400 yrkesverk-

samma personer i åldrarna 25 till 65 har deltagit i undersökningen. En tiondel svarade att de drabbats av beteenden som kan kategoriseras som nätmobbing.

Att den digitala utvecklingen och det flexibla arbetslivet suddat ut gränsen mellan jobb och privatliv gör också utsattheten större. Fritiden är inte längre en fristad på samma sätt som tidigare. Rebecka Cowen Forssell tror att vi kommer att se en ökning av arbetsrelaterad nätmobbing. Hon betonar vikten av att varje arbetsplats tar fram policyer och ramverk kring vad som ska gälla för den digitala kommunikationen.

"Som regel undviker jag frestelser. Om de inte är oemotståndliga."

MAE WEST



Konsten flyttar ut

**Parkera bilen och få en konstupplevelse på köpet.
Projektet *Art made this* ger tråkiga stadsmiljöer nytt liv.**

TEXT: SUSANNE GLENNEGÅRD **BILD:** JOHANNES BERNER

En konsthall i minst sagt oväntad miljö.

Parkeringshuset p-hus City i Fredstan Göteborg håller på att förvandlas. Hittills är tio målningar klara och arbetet fortsätter. Tanken är att alla fem våningar ska få konstverk.

Projektet *Art made this* är ett samarbete mellan Vasakronan och kreatören Ali Davoodi. Det startade 2015. Då fick de första kvinnliga konstnärerna i uppdrag att smycka garageportar och fasader med gatukonst. Med olika uttryck omvandlades trista miljöer. Ett sätt att med små medel göra stor skillnad i stadsmiljön och öka trivselen för människorna som rör sig i staden. Konsten fick stor uppmärksamhet och positiv respons.

Sedan dess har över 80 konstnärer förgyllt gråtrista ytor i Göteborg, Stockholm, Uppsala, Malmö och Varberg. Det är ingen slump att *Art made this* valt att lyfta fram kvinnliga konstnärer, de har helt enkelt inte varit lika väl representerade som männen på gatukonstscenen.

För Ali Davoodi var utgångspunkten att konsten måste hitta vägar ut till människorna. Han hade tidigare drivit ett galleri men insåg att det var svårt att få besökare att komma dit. *Art made this* fortsätter. Projektet hittar ständigt nya platser att fylla med liv. Så håll ögonen öppna när ni strosar genom staden. Snart är ännu en tråkig yta fylld med färg och form. ●





"This is how I spend my time"

Josefin Eklund kallar sig själv-
utnämnd neonälskare. Med
starka, intensiva färger och
kreativa konstruktioner ger hon
de mest tråkiga miljöer nytt liv.
Hon har alltid fascinerats av ljuset
och de skuggor som neon skapar
och tycker det behövs i
Skandinaviens mörka klimat.



P-bus City

ADRESS:

Östra Larmgatan 3, Göteborg

PROJEKT:

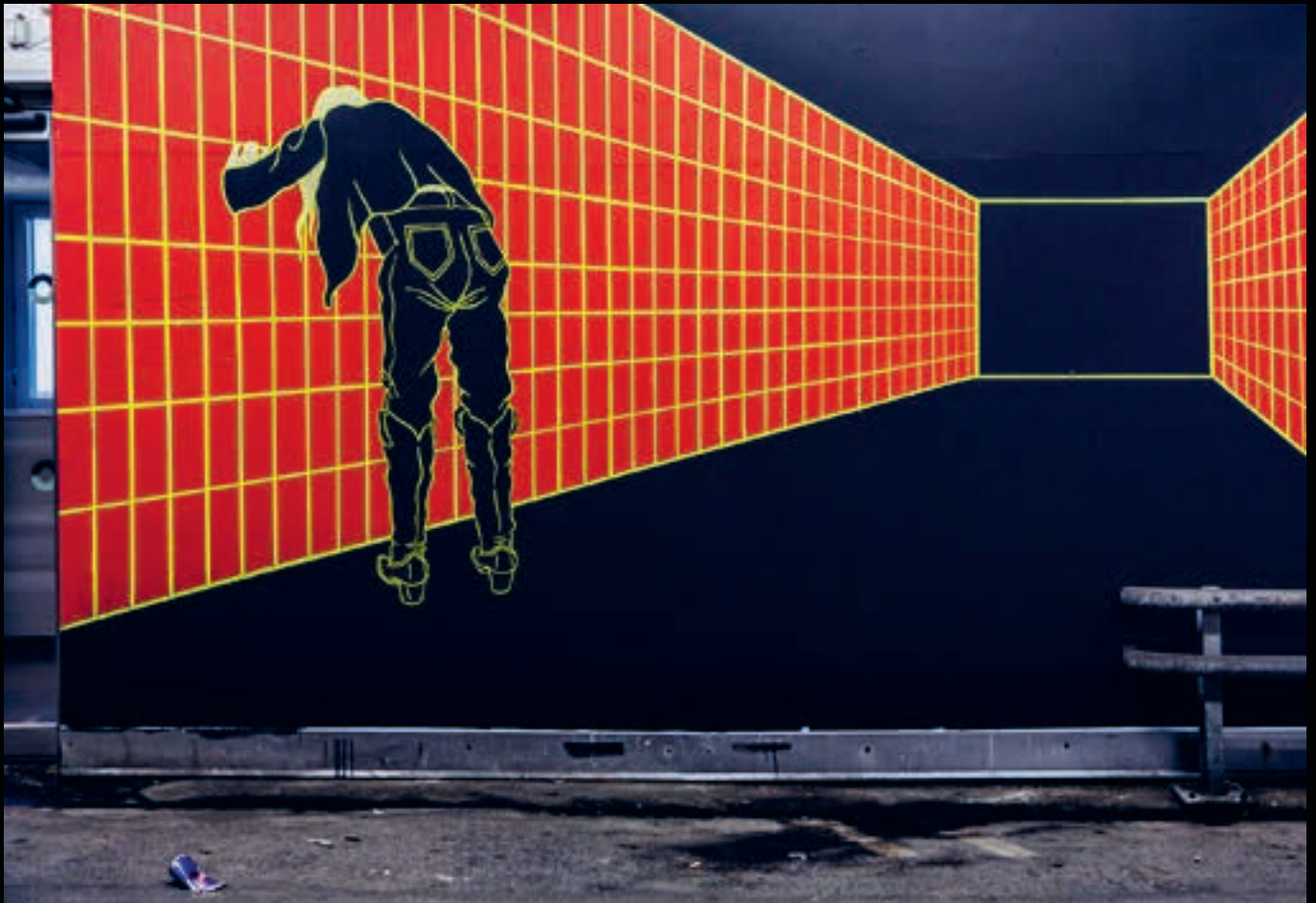
Art made this där kvinnliga
konstnärer smyckar parkerings-
huset med gatukonst.

I NÄRHETEN:

Nordstan, Gustav Adolfs torg
och Centralstationen.



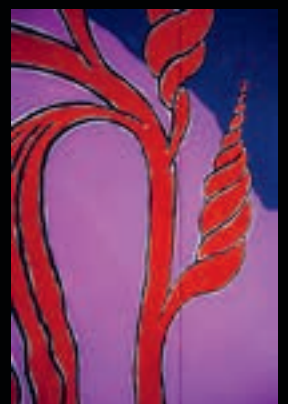


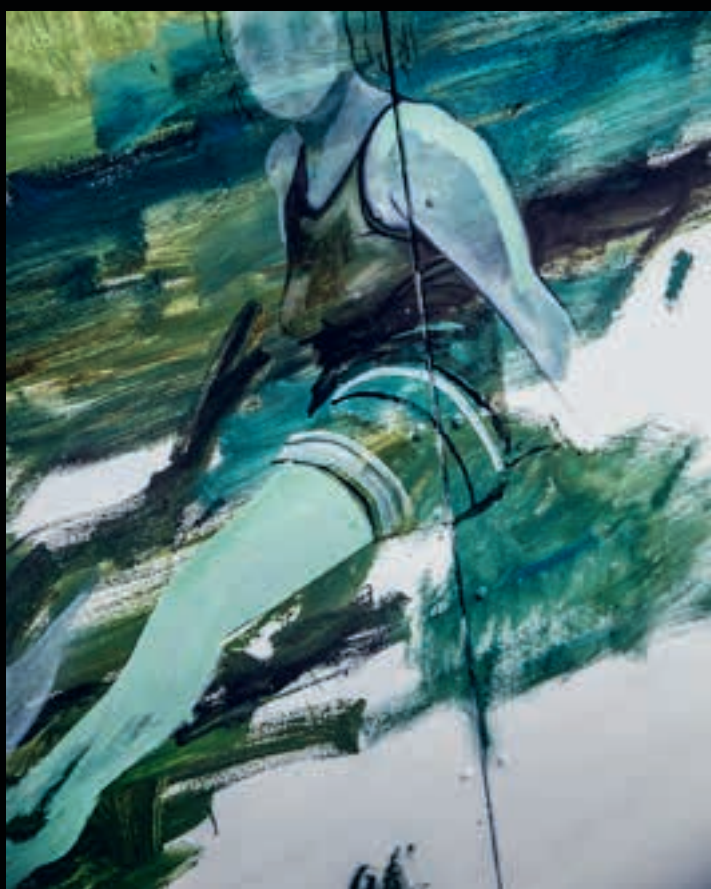


"Dalaplan" Agnes Jakobsson, skildrar verkligheten som hon ser den, med svärta och humor. Hon drivs av lusten att berätta och hennes verk är ofta självbiografiska, präglade av ilska och vardagens tomhet.



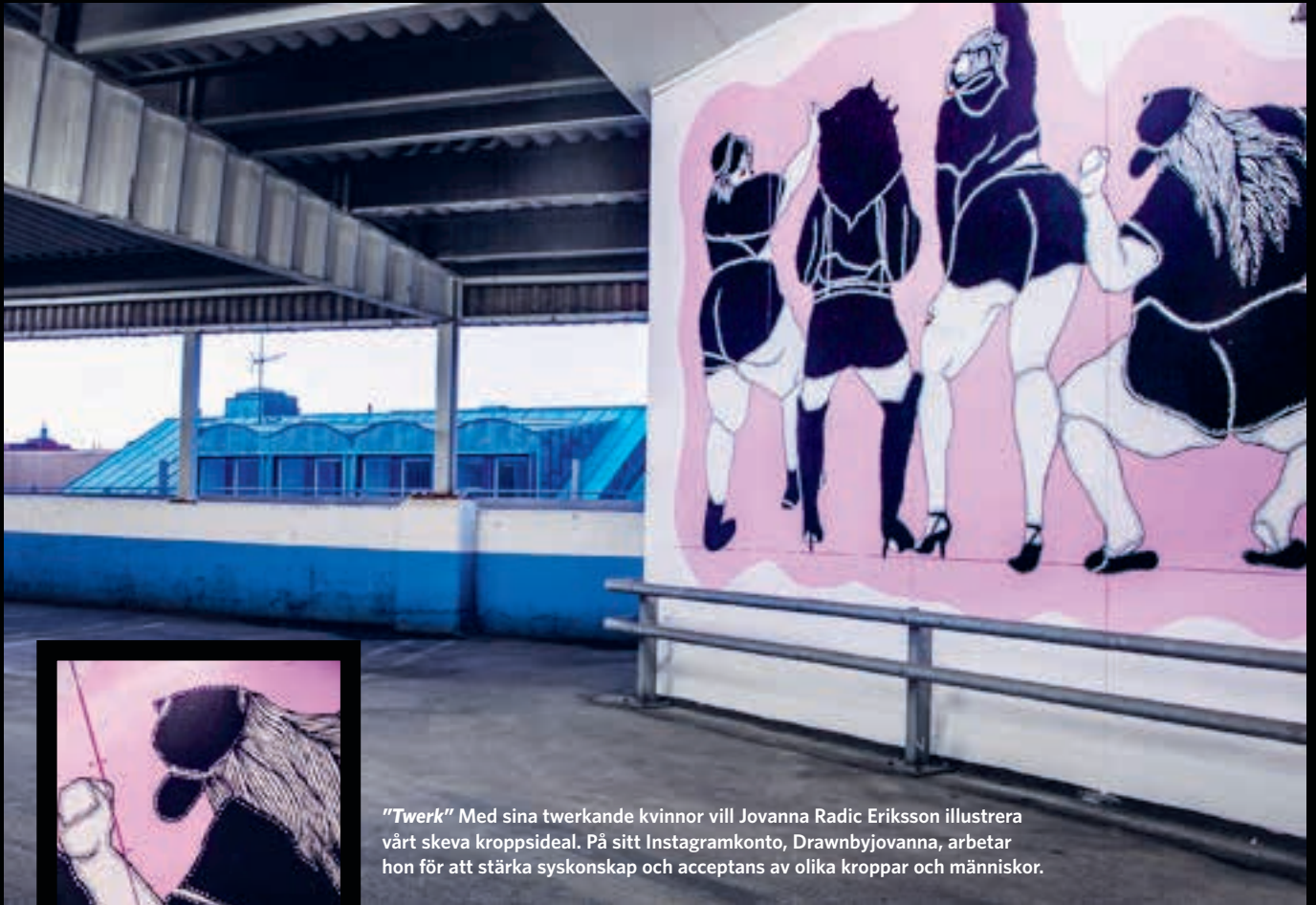
"Ascension from the wind cave"
Ulrika Netzler utforskar känslor
av vilsenhet och ordlös
längtan och drivs av en känsla
av att andra verkligheter svävar
i tysthet precis ovanför
våra huvuden.





"Gathering" Sandra Österberg Brolin ifrågasätter sociala konventioner. Hon utforskar och problematiserar teman kring kroppslighet och inkluderar ofta kvinnokroppen. Hennes konst visar uttryck för sexualitet, dunkelhet och intimitet.





"Twerk" Med sina twerkande kvinnor vill Jovanna Radic Eriksson illustrera vårt skeva kroppsideal. På sitt Instagramkonto, Drawnbyjovanna, arbetar hon för att stärka syskonskap och acceptans av olika kroppar och människor.



"Soft spell" Sandra Zupanics experimenterar med tillfälligheter, lek och imaginära världar. Tid och omvandling är återkommande trådar i hennes arbete.





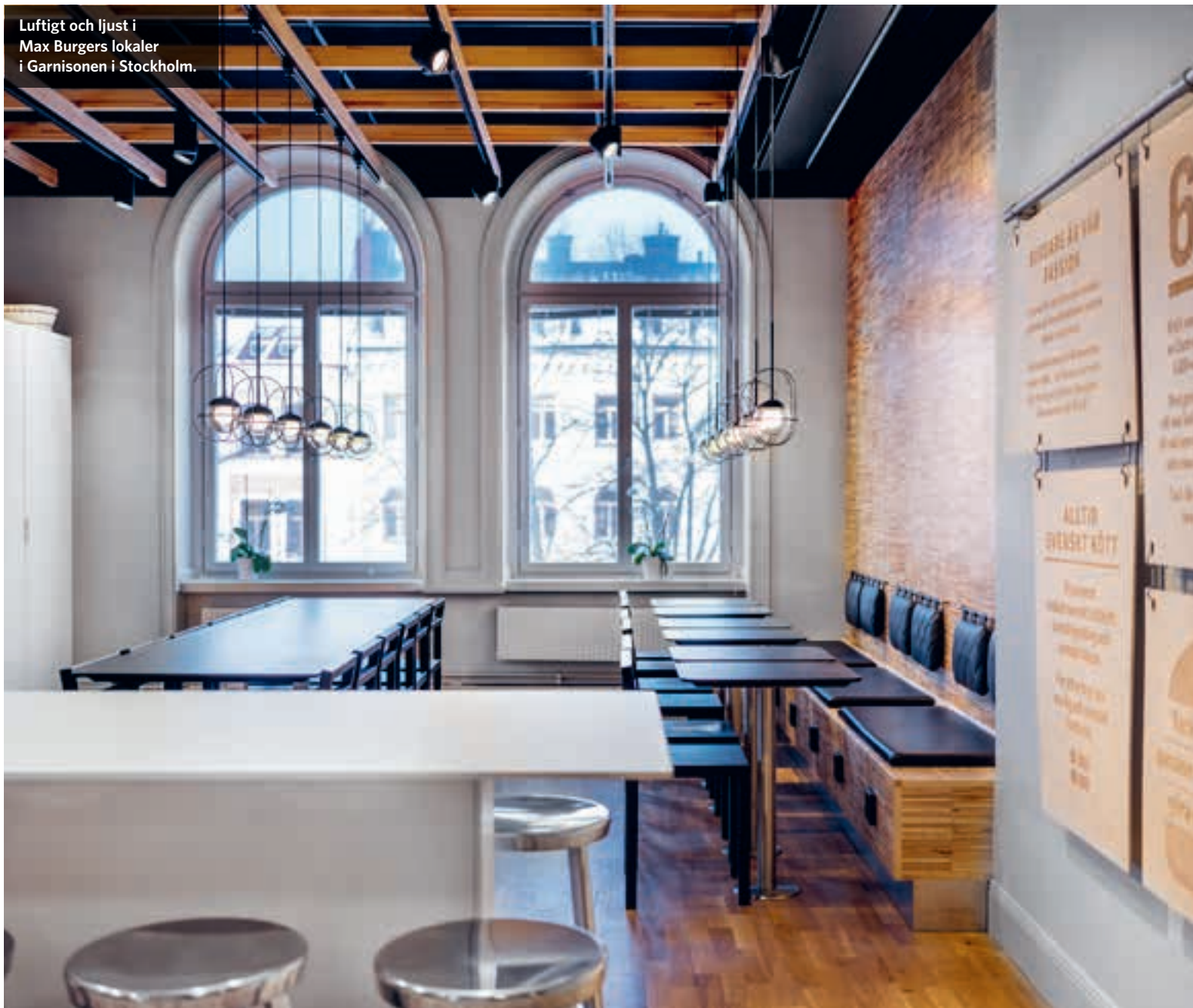
PASSION TILL MAX

MAX BURGERS VILL INTE VARA STÖRST,
SNABBAST OCH BILLIGAST. DE VILL VARA BÄST. BÅDE NÄR
DET GÄLLER SMAK OCH HÅLLBARHET.

TEXT: SUSANNE GLENNEGÅRD **BILD:** GUSTAV KAISER



Luftigt och ljust i
Max Burgers lokaler
i Garnisonen i Stockholm.



”VI VILLE FÅ
KÖTTÄLSKARE ATT ÄVEN
ÄLSKA VÅRA GRÖNA
HAMBURGARE OCH
LYCKADES. **IDAG STÅR
DE GRÖNA BURGARNA
FÖR HELA 40 PROCENT
AV OMSÄTTNINGEN.**”

CHRISTOFFER BERGFORS,
VICE KONCERNCHEF MAX BURGERS.





Utbildning på gång. Max restaurangchefer lär sig mer om schema-läggning.

På väggen i konferensrummet som heter Grand Deluxe hänger en fotoplansch med den gröna familjen, Green Burger. Den lanserades för knappt tre år sedan.

– Vi ville få köttälskare att även älska våra gröna hamburgare och lyckades. Idag står de gröna burgarna för hela 40 procent av omsättningen, säger Christoffer Bergfors, vice koncernchef.

Allt började 1968. Då öppnade Curt Bergfors, 19 år, tillsammans med sambon Britta Fredriksson (då Andersson), grillkiosken x-grillen i Gällivare. Några år senare hade de öppnat ytterligare två och Sveriges första hamburgerkedja var född. Den döptes då till Max som var Curt Bergfors smeknamn. 2018 omsatte Max Burgers knappt 3 miljarder kronor och vinsten var en halv miljard. En rejäl resa, minst sagt.

– Det var aldrig någon självklarhet att vi skulle ta över. Våra föräldrar sa alltid gör det ni känner för och tycker är roligt. Men vi fick med oss deras enorma passion för detta, säger Christoffer Bergfors, som idag driver företaget tillsammans med sin bror Richard Bergfors, vd, och pappa Curt, arbetande styrelseordförande.

Idag finns 136 restauranger i Sverige, Norge, Danmark, Polen och något udda – i Egypten.

– Jo, det låter kanske konstigt. Men vi blev



– En grund är att testa och våga misslyckas. Vi lägger inte en massa tid på att analysera och ta fram rapporter. Vi går på magkänsla, säger Christoffer Bergfors, vice koncernchef.

kontaktade av en bra partner och nu finns tre restauranger i Kairo.

– Vi vill fortsätta expandera men göra det långsiktigt och i sund takt. Vår ambition är att



GODA grannar

HYRESGÄST:

Max Burgers filialkontor.

VERKSAMHET:

Sveriges mest lönsamma burgerkedja. Huvudkontoret ligger i Luleå.

ADRESS:

Banérgatan 16, Stockholm.

YTA: Drygt 900 kvadratmeter.

ANTAL ANSTÄLLDA:

Cirka 5 000.





Test av ny kycklingburgare. Aleksandra Stepień, distriktschef i Polen provsmakar med Jenny Leijonhufvud, Supply Chain Quality Assurance Manager.



– Vi har delat med oss av våra gröna recept till konkurrenterna. Om vi kan inspirera gör vi gärna det, säger Kaj Török, hållbarhetschef.



”Vi var den första restaurangkedjan i världen att klimatmärka menyn.”

KAJ TÖRÖK,
HÅLLBARHETSCHEF,
MAX BURGERS.



öppna cirka 50 nya restauranger de närmaste fem, sex åren, säger Christoffer Bergfors.

MAX BURGERS VISION är inte bara att servera de godaste hamburgarna utan också att bidra till en bättre värld. Hållbarhetsarbetet började faktiskt redan 1969. Då valde Curt Bergfors att investera i en returbehållare för att återvinna wellpapp – istället för att köpa nya vinterdäck till bilen.

– Under många år har vi arbetat målmedvetet med att minska vår klimatpåverkan. Vi var den första restaurangkedjan i världen att klimatmärka menyn och 2008 började vi klimatkompenjera hela verksamheten genom att plantera träd. I juni förra året blev hela vår meny klimatpositiv, säger Kaj Török, hållbarhetschef.

Att äta grönt istället för rött har också handlat om att förändra synen på ”junk-food”.

– Det är ju ett ord med negativ klang. Men snabbmat kan vara så mycket. En burgare är allt som kan stoppas mellan två bröd. Och gröna alternativ är inte längre tråkiga. Vi har till och med delat med oss av våra gröna recept till konkurrenter. Om vi kan bidra till att inspirera andra gör vi gärna det, säger Kaj Török.

Även att ta socialt ansvar genomsyrade tidigt företaget.

– Att ge tillbaka till samhället har alltid legat pappa varmt om hjärtat. När jag var liten minns jag att han var väldigt bekymrad över barn som

svalt i Afrika. Han kunde inte förstå att det inte gick att se till att de fick det överskott av mat som producerades i Sverige, säger Christoffer Bergfors.

ETT SÄTT ATT ge tillbaka är att Max sedan 2006 fördelat 7–10 procent av nettovinsten till projekt i utvecklingsländer. Från och med 2009 sker fördelningen via Stiftelsen Rättvis Fördelning. I pengar handlar det hittills om en kvarts miljard kronor. Max anställer också medarbetare som har det svårt att ta sig in på arbetsmarknaden som exempelvis personer med funktionsvariationer.

Christoffer och Kaj vill visa Max Academy där chefer utbildas och vi får därför kika in i provköket som ligger tvärs över gården. Doften av kryddor kittlar näsan. Det är distriktschefen från Polen som med hjälp av Max produktchef testar en ny variant av kycklingburgare. Christoffer provsmakar genast. Nickar nöjt.

– För det mesta har Christoffer fläckar på skjortan. Ofta sås. Då blir jag glad och tänker att nu har han provat något gott igen. Han delar verkligen kärleken till råvaror och ingredienser med sin pappa, säger Kaj Török.

– Visst är det så. Finns det en hamburgare i sikte måste den inspekteras och ätas. Om jag åker på semester med familjen kollar jag inte in sevärigheterna. Jag testar burgare, säger Christoffer Bergfors. ●



SMAKRIKT I SVAVA

BAGERI UTANFÖR STAN, BUTIK CENTRALT, HÖG NÄRVARO I SOCIALA MEDIER. MEN FRAMFÖR ALLT SAGOLIKA BAKVERK. UPPSALAS EGEN KONDITORPROFIL FRIDA LEIJON LÄMNAR INGET ÅT SLUMPEN.

TEXT: SOFIA WIEVEG BILD: MIKAEL GUSTAVSEN





Många pendlare köper frukost av Julia Forssén i Leijon Stenugnsbageri & Konditoris butik i Svava Matgalleria i Uppsala. För den som vill slå sig ner en stund finns 15 sittplatser.



Yrkesstolthet. Frida Leijon lägger ner sin själ i sina bakverk.

Årets konditor, internationella tävlingar med konditorlandslaget, Operakällaren, Güntherska hovkonditoriet, Vetekatten, Fabrique i Stockholm och London, prins Carl Philips bröllops-tårta.

– Frida Leijons meritlista är full av välrenommerade arbetsplatser, utmärkelser och uppdrag.

2018 utsågs hon dessutom, tillsammans med kompanjonen och sambon Susanna Johansson, till Årets nyföretagare i Uppsala, för att de berikat sin hemstad med ett kvalitetsbageri i Sala backe utanför centrum med tillhörande butik i centrala matgallerian Svava. Motiveringen tog bland annat upp framgång trots stark konkurrens, men också hårt arbete och en aldrig sinande energi.

– Vi har skapat allt med egna händer och pengar. Det krävs väldigt dyra maskiner för att driva bageri, men vi började med så få maskiner vi kunde och köpte begagnat, säger Frida som jobbar i bageriet varje dag. Susanna som även arbetar som flygledare sköter allt administrativt. De har just anställt en konditorchef och en butikschef. Successivt har verksamheten kunnat utvecklas.

Bakverk av högsta kvalitet är kärnan i konceptet Leijon Stenugnsbageri & Konditori.

Det handlar mycket om råvarorna.

– Hos oss ska en hallonbakelse smaka hallon. Vi använder inga halvfabrikat, vilket annars är vanligt i vår bransch. Vi gör till och med



KONDITOR-VM I LYON 2015. På tio timmar ska olika bakverk och skulpturer i choklad, is och socker ta form i de tävlandes händer. Bakom arbetet ligger många månaders träning. Den cirka 1,5 meter höga sockerskulpturen från det svenska konditorlandslaget är gjord av Frida Leijon, och gestaltar en drake och en springande viking med draget svärd. Varje detalj är utformad med stor precision.

– Hantverket påminner om glasbläsning, när sockret är varmt kan du blåsa och forma det. Skulptering är väldigt kul och det är alltid roligt att tävla, säger Frida Leijon, konditor och bagare.



Bröd, bullar och sagolika bakelser. Allt görs med hantverksskicklighet, kreativitet och kärlek. Och gott blir det.

”HOS OSS SKA EN HALLONBAKELSE SMAKA HALLON. VI ANVÄNDER INGA HALVFABRIKAT.”

vaniljkrämen själva, säger Frida Leijon medan hon bakar ut en sats kardemummabullar – cirka 100 stycken på en deg. Tempot är högt i bageriet och produktionen startar redan klockan tre på morgonen. Sex personer arbetar samtidigt i bageriet, alla utbildade konditorer eller bagare. En kock ansvarar för serveringens lättare luncher.

– De tidiga morgnarna är yrkets baksida, men ska du kunna öppna ett bageri vid sju på morgonen så måste någon börja tidigt. Å andra sidan slutar du tidigt och efter jobbet har du nästan hela dagen kvar, säger Frida Leijon.

BAGERIET MED tillhörande butik och servering öppnade i augusti 2017 och det blev snabbt populärt. På helgerna är det ibland kö för att komma in.

– Vi försöker jobba mycket med sociala medier och märker direkt effekt när vi lägger ut något på Instagram. Bra recensioner hjälper förstås också till, säger Frida Leijon.

Expansion har hela tiden varit målet.

– Många bagerier gör felet att de tar en liten mysig lokal som det inte går att växa i. I den här som vi köpt finns både lastkaj och källare.

05.45 varje morgon kommer en lastbil till kajen. Full av allt från levainbröd och croissan-

ter till toscabullar och tårtor rullar bilen in till Svava Matgalleria i Uppsala centrum, där Leijon Stenugnsbageri & Konditori öppnade butik med servering i september 2018.

– Svava är ett bra läge för oss. Många pendlare passerar gallerian när de går från centralstationen, vi har en egen entré och kan öppna redan klockan sju på morgonen. De första månaderna har gått enligt våra förhoppningar, på helgerna har vi bäst kassor på bageriet utanför stan, på vardagarna är de bäst inne i stan. Jag tror också att vårt varumärke är så pass starkt att vi drar kunder till Svava, säger Frida Leijon.

Guld, petrol, sammet och väggar med fina träpaneler. Varje inredningsdetalj i Svava-butiken är noggrant genomtänkt. Butikens visuella koncept ska även föras över till bageriet utanför centrum, där en omfattande renovering pågår. Konditorkurser ska erbjudas i bageriets källare. Mera på gång, alltså?

– Jag har alltid varit rastlös och velat framåt. Men framförallt handlar det om en stor kärlek till yrket. Det är kreativt, du jobbar med färg, form och händerna. Kunderna frågar just nu mycket efter veganska bakverk. Vi tittar på hur vi ska kunna erbjuda mer veganskt som håller vår höga kvalitet. ●



CITY handel

HYRESGÄST:

Leijon Stenugnsbageri & Konditori.

VERKSAMHET:

Konditori, butik och servering i Svava Matgalleria i Uppsala.

ADRESS:

Dragarbrunnsgatan 50 C, Uppsala.

YTA: 46 kvadratmeter.

ANTAL MEDARBETARE:

17-20 i hela verksamheten, inklusive bageriet.

GRANNAR: Chocolat, MoeJoe's juicebar, Zócalo, Forno Romano, Hemköp.

Spindelmannen

REDAN VID ÅTTA ÅRS ÅLDER BÖRJADE HAN SKOLKA FÖR ATT KUNNA VARA PÅ SKANSEN SÅ MYCKET SOM MÖJLIGT. DÄR HEMMA SÅG POJKRUMMET MER UT SOM ETT NATURHISTORISKT MUSEUM MED HYLLORNA FULLA AV UPPSTOPPADE DJUR, KRANIUM OCH FJÄDRAR.

TEXT: MALIN AGE BILD: KARL NORDLUND

I LÄGENHETEN på Rådmansgatan lekte en surikat med mammas garnnystan, grävlingen Ellen rastades i Humlegården och papegojan Jackie, som följde honom i mer än 50 år, blev svartsjuk när han talade i telefon.

För Jonas Wahlström har ett liv med djur alltid varit en självklarhet. Dock var det inte riktigt lika självklart för hans föräldrar, som förutom att de blev bitna av surikaten, oroade sig över vad som skulle bli av deras lilla sladdis.

– Men när Kungen invigde Skansen-Akvariet vände det, säger Jonas Wahlström och ser nöjd ut.

Då var han 26 år och har sedan dess byggt upp Skansen-Akvariet till det som idag är "världens mest annorlunda akvarium". Samtidigt har Jonas Wahlström gjort sig känd för sina dråpliga djurhistorier och tidningsrubrikerna vittnar om att han ofta fått sin vilja igenom trots motsträviga byråkrater.

– Mitt valspråk är att "ett nej bara är ett långsamt ja". Jag har inte någon oerhörd respekt för myndigheter kan man väl säga.

SKANSEN-AKVARIET har specialiserat sig på små-apor, halvapor, nattdjur och lemurer. På så sätt har Sverige blivit världens största

exportör av världens minsta apa och mer än 500 dvärgsilkesapor har exporterats.

Avelsarbetet är efterfrågat. Världsnaturfondens rapport Living Planet 2018 slår fast att bestånden av vilda ryggradsdjur har minskat med 60 procent sedan 1970. Om utvecklingen fortsätter i samma takt riskerar två tredjedelar av världens däggdjur, fiskar, fåglar, groddjur och kräldjur att vara borta om några få år. Jonas Wahlström är bekymrad.

– Människan fortsätter att breda ut sig och konsumera allt mer. Den kinesiska naturmedicinen är ett stort hot mot många arter. Idag är noshörningshorn mer värda än om de vore av rent guld.

Men han ger också exempel på när hotade arter har kunnat återhämta sig mot alla odds.

– På 1920-talet fanns det tolv visenter kvar. Men tack vare de utplanteringar som Skansen och flera andra svenska djurparker har gjort finns det idag över 500 visenter i det vilda. Ofta är de sista djuren de starkaste, smartaste och listigaste – de har kunnat hålla sig undan längst. Det kan faktiskt vara ett fint material att avla från. Men om djuren ska ha en chans kan vi människor inte bara stå och se på. ●



***"Mitt valspråk är:
ett nej är bara ett
långsamt ja."***

JONAS WAHLSTRÖM OM
MOTSTRÄVIGA BYRÅKRATER



FRÅGOR TILL

Elin Ekblom Bak

Elin Ekblom Bak är forskare och medicine doktor i medicinsk vetenskap på Gymnastik- och Idrottshögskolan, GIH i Stockholm. En omtalad studie som

hon varit med att ta fram visar att nästan hälften av svenskarna har bristande kondition och att den dessutom blivit sämre sedan 90-talet.

SÄMRE KONDIS HOS SVENSKARNA

1 46 procent har en hälsovådligt låg syreupptagning. Blev du förvånad över att det var så illa ställt?

– Det som förvånade mig, och som är lite skrämmande, är att konditionen försämrats så mycket på så kort tid. För cirka 20 år sedan var gruppen med dålig syreupptagning 27 procent. Folk säger att de tränar lika mycket eller mer än tidigare, bevisligen överskattar många sin förmåga.

2 Hur kan man förklara det? Tränar vi på fel sätt eller tränar vissa inte alls?

– De som tränar gör det på lägre intensitetsnivå numera, ta ett långlopp som Lidingöloppet, där har sluttiderna i alla delar av loppet försämrats de senaste åren.

– Sedan rör vi oss mindre rent generellt vilket också påverkar konditionen. Det finns mycket i vår vardag som kan höja pulsen: gå raska promenader, gå upp för trappor istället för att ta hissen, bära tunga saker.

3 Rådet att träna lugnt. Är det fel?

– Ska man öka sin syreupptagning och påverka sin kondition är den gyllene regeln att ligga över 60 procent av sin kapacitet, det är då man börjar känna sig varm och andfådd. Sedan finns det självklart andra positiva hälsoeffekter av att bara röra på sig i största allmänhet.

4 Varför är syreupptagning en så viktig faktor för god hälsa och långt liv?

– Syreupptagning är ett mått på hur bra vår kropp är på att transportera ut syre till våra arbetade muskler och andra organ. Man kan säga att värdet är ett tydligt kvitto på hur kroppen har skötts och hur den mår.

5 Hur kan fastighetsägare göra det lättare för folk att röra på sig?

– Det kan handla om hur man bygger. Ett bra exempel är Skanstull tunnelbanestation i Stock-

holm där man lagt rulltrappan en bit åt sidan. Det enklaste alternativet är att gå rakt fram till den vanliga trappan och då är det fler som tar trappan jämfört med stationer där rulltrappan är i mitten.

6 Lever du som du lär?

– Jo, som gammal elitidrottare, (spelade fotboll i AIK, Hammarby, Djurgården och Tyresö FF) försöker jag hitta tiden att hålla kroppen igång. Nu har jag lite sämre syreupptagning, 55 ml/min/kg. När jag var som mest aktiv var det 60 ml. I Sverige är det Gunde Svan som har det högsta uppmätta värdet, 91 ml. Det är lite lustigt att en del unga som lyssnar på mina föreläsningar inte vet om att han har varit skidlöpare, de ser honom som programledare. ●

DAVID GROSSMAN

”Folk säger att de tränar lika mycket eller mer än tidigare, bevisligen överskattar många sin förmåga.”

ELIN EKBLOM BAK ÄR FORSKARE OCH MEDICINE DOKTOR
I MEDICINSK VETENSKAP PÅ GIH I STOCKHOLM.





SOLNA STRAND UTVECKLAS

I **SOLNA STRAND** bygger Vasakronan om och moderniserar kontorskvartret **STRAND**. Projektet är uppdelat i två etapper och omfattar totalt 26 000 kvadratmeter. Etapp ett är klar och alla lokaler är uthyrda. Etapp två har börjat och i lokalerna kommer Statistiska centralbyrån (SCB) och Universitets- och högskolerådet (UHR) att flytta in under andra halvan av 2020.

SKATTEVERKET FLYTTAR

VASAKRONAN HYR ut 42 000 kvm till Skatteverket i fastigheten Nya Kronan i Sundbyberg. Uthyrningen omfattar två nya byggnader och en befintlig som renoveras. Hyresperioden är tio år och när Skatteverket flyttar in i slutet av 2021 får de moderna och effektiva kontor mitt i centrala Sundbyberg.

MINSKA SKRÄPET

473 KILO. Så mycket avfall genererade varje svensk 2017. För att avfallet ska hitta fram till återvinning måste det sorteras. Nu ska ett nystartat projekt ta reda på hur vi kan minska mängden skräp som kommer från våra take away-vanor. Olika lösningar som flegångslådor eller pantsystem för förpackningar ska testas. Projektet är ett samarbete mellan IVL Svenska Miljöinstitutet, Vasakronan, Ragn-Sells och Håll Sverige Rent.



BILD: PETER WESTRUP

TRIANGELN LOCKAR ALLT FLER

SEDAN FLERA ÅR tillbaka har Vasakronan framgångsrikt på egen hand och tillsammans med andra fastighetsägare målmedvetet arbetat för att stärka handeln i centrala Malmö.

Längs med Södra Förstadsgatan är alla handelsytor uthyrda och nu är även nästan hela Triangeln fullt uthyrd. Triangeln är Malmös mest centrala köpcentrum med cirka 120 butiker, restauranger och kaféer. Här finns

också gott om service som till exempel skomakare, kemptvätt och optiker. Triangeln var under 2018 mer populärt än någonsin. Antalet besökare var drygt 6,6 miljoner, en ökning med sju procent jämfört med året innan. Ökningen är ett resultat av mer generösa öppettider och ett utökat butiksutbud. Utvecklingen fortsätter och under maj-juni öppnar de senaste tillskotten Ica Nära och XXL. För XXL är det den första butiken i Malmö.

HÖGT SATTA KLIMATMÅL

VASAKRONAN ÄR ETT av världens mest hållbara fastighetsbolag i kontorssegmentet. Hållbarhetsfrågorna är integrerade i alla aspekter – från gröna hyresavtal och energieffektivisering till finansiering med gröna obligationer och gröna certifikat.

Sedan 2008 har bolaget halverat energianvändningen i sina fastigheter och gått över till förnybar energi, vilket gjort att de direkta utsläppen minskat med över 90 procent.

Vid utgången av 2018 var 85 procent av fastigheterna miljöcertifierade och under året godkändes Vasakronans klimatmål av Science Based

Targets, ett samarbete som bland andra inkluderar FN:s Global Compact och Världsnaturfonden (WWF).

Science Based Targets är en vetenskaplig metod som säkerställer att de företag som godkänns har klimatmål som ligger i linje med Parisavtalets mål om att begränsa den globala uppvärmningen till två grader.



så en sista detalj...



TA SKYDD!

HAN SPRINGER. Ingen tvekan om vart vi ska. Nedåt, till skyddsrummet. Skylten finns i ett trapphus på Södra Förstads-gatan i Malmö, intill en dörr som leder till ett cykelförråd. Huset byggdes 1938. Så troligen var skyddsrummet tänkt som tillflykt under andra världskriget. Ingen vet vem som har gjort "skydds-mannen". Men han är onekligen långt mer konstnärligt utförd än många av de informationsskyltar vi ser idag.