

Nachhaltige Wirtschaft

Der Verein *Rickenbach nachhaltig* beschäftigt sich u.a. auch mit den vielfältigen Aspekten und Auswirkungen der Kreislauf- bzw. Recyclingwirtschaft und des traditionellen, linearen Wirtschaftsmodells. Die Kreislaufwirtschaft (C) ist ein Modell der Produktion und des Verbrauchs, bei dem bestehende Materialien und Produkte so lange wie möglich geteilt, geleast, wiederverwendet, repariert und aufgearbeitet werden. Auf diese Weise wird der Lebenszyklus der Produkte verlängert. Kreislaufwirtschaft ist ein ganzheitlicher Ansatz, der den gesamten Kreislauf betrachtet: von der Rohstoffgewinnung, über das Design, die Produktion und den Vertrieb eines Produkts bis zu seiner möglichst langen Nutzungsphase oder bis zum Recycling (Recyclingwirtschaft B).

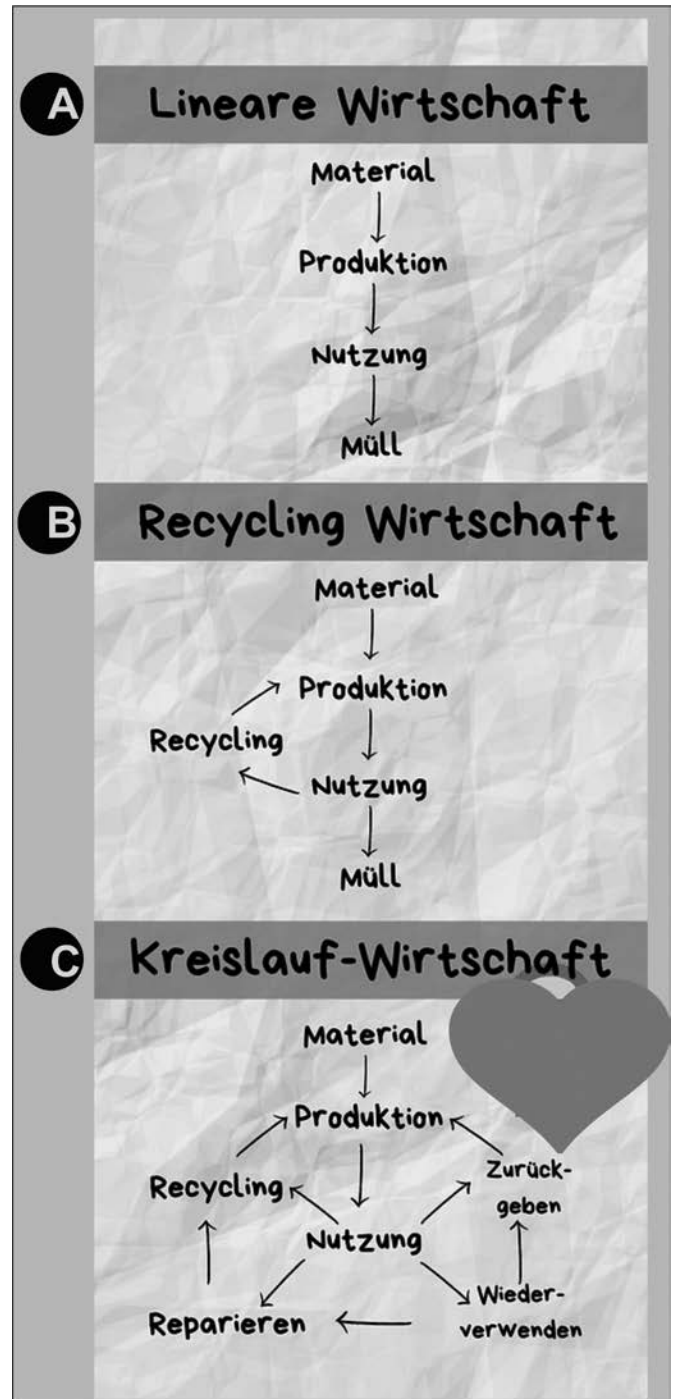
In der Praxis bedeutet dies, dass Abfälle auf ein Minimum reduziert werden. Nachdem ein Produkt das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, verbleiben die Ressourcen und Materialien als Wertstoffe so weit wie möglich in der Wirtschaft. Sie werden also immer wieder produktiv weiterverwendet, um weiterhin Wertschöpfung zu generieren.

Die Kreislaufwirtschaft (C) steht im Gegensatz zum bekannten, linearen Wirtschaftsmodell bzw. der «Wegwerfwirtschaft» (A). Dieses traditionelle Modell setzt auf große Mengen billiger, leicht zugänglicher Materialien und Energie. Ein typisches Merkmal ist die Obsoleszenz in der Wirtschaft und insbesondere in der Industrie, was konkret die bewusste und begrenzte Haltbarkeit z.B. technischer Bauteile bedeutet.

Save the date

Die erste Mitgliederversammlung des Vereins *Rickenbach nachhaltig* findet am Freitag, 08. April, um 19.30 Uhr in der Schütli statt.

Andy Berner



Food Waste Schweiz: 330 Kilogramm pro Person und Jahr

Was ist Food Waste?

Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden, werden als Food Waste bezeichnet. Vermeidbare Lebensmittelabfälle umfassen alle Lebensmittel und Lebensmittelteile, welche essbar und gesundheitlich einwandfrei sind oder waren, aber wegen Verderb, Verfall oder Qualitätsmängeln nicht von Menschen verzehrt werden.

Ein Viertel der Umweltbelastung der gesamten Ernährung der Schweiz wird durch Food Waste verursacht. Dies führt zu unnötigen CO₂-Emissionen, Biodiversitätsverlust sowie Land- und Wasserverbrauch.

CHF 620 pro Jahr

Nebst den ökologischen Folgen hat Food Waste auch ökonomische Konsequenzen. Weggeworfene Lebensmittel verursachen überall entlang der Produktions- und Wertschöpfungskette Kosten, welche letztlich durch alle KonsumentInnen bezahlt werden.

Ein Schweizer Haushalt gibt durchschnittlich sieben Prozent des Jahreseinkommens für Lebensmittel aus. Nach einer Erhebung des Bundesamtes für Statistik sind das rund CHF 636 im Monat. Gleichzeitig werfen wir pro Person und Jahr in der Schweiz CHF 620 weg für Lebensmittel, die wir zwar gekauft, aber nicht gegessen haben.

Der Bund hat folgendes Ziel formuliert: Die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste in der Schweiz bis 2030 im Vergleich zu 2017.

Was können wir tun?

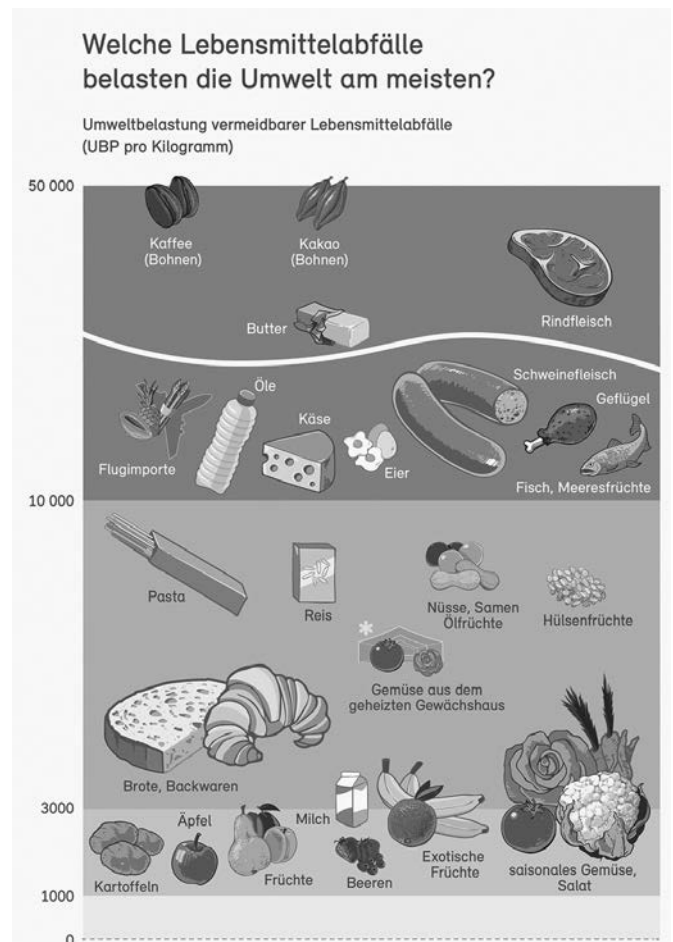
Der Verein *Rickenbach nachhaltig* arbeitet eng mit der *Kommission für Nachhaltige Entwicklung* der Gemeinde zusammen. Gemeinsam wurde für das Jahr 2022 eine Kampagne zum Thema Food Waste lanciert. In den kommenden Ausgaben des Rickenbachers stellen wir geplante Massnahmen vor und zeigen Möglichkeiten auf, Food Waste zu verhindern und vermindern. Unsere Ernährung verursacht 28 Prozent unserer gesamten Umweltbelastung. Im Vergleich dazu belastet unsere Mobilität die Umwelt mit 12 Prozent.

Wie sehr belastet Food Waste unsere Umwelt?

Die Umweltbelastung wird in Umweltbelastungspunkten (UBP) pro Kilogramm gemessen. Es ist ein enormer Unterschied, ob ein Kilo lokal angebaute Kartoffeln auf dem Feld liegen bleibt oder ein Kilogramm importierter Lachs wegen Verderb entsorgt wird.

Je stärker ein Produkt verarbeitet wurde, desto mehr Ressourcen (Wasser, Land, Produktion, Verarbeitung, Verpackung, Transporte, Lagerung) stecken drin. Ebenso verbirgt sich in verarbeiteten Produkten für uns KonsumentInnen «unsichtbarer» Food Waste, der in der Produktions- und Wertschöpfungskette angefallen ist.

Sandra Keel



Quellen: BAFU, foodwaste.ch, savefood.ch