

Ökologische Aspekte

Ausgangslage

Die Lebensmittelkette verursacht über einen Drittel der weltweit ausgestossenen Treibhausgase. Und je nach Art der Produktion ist der negative Einfluss auf die Umwelt (Boden-, Luft- und Wasserqualität, Landverbrauch und Biodiversitätsverlust) ebenfalls hoch. Grundsätzlich gilt, dass eine saisonale, pflanzliche und regionale Ernährung am wenigsten Ressourcen verbraucht.

Die Schülerinnen und Schüler sollen sich deshalb im Vorfeld mit den ökologischen Folgen ihres Konsums auseinandersetzen. Im Zusammenhang mit dem Pausenkiosk stehen folgende Aspekte im Fokus:

- 1. Produktewahl**
- 2. Abfallminimierung**
- 3. Vermeidung von Food Waste**

1. Produktewahl

Regionale und saisonale Produkte

Äpfel aus Südafrika, Bananen aus Costa Rica und Erdbeeren im Winter. Lebensmittel aus dem Ausland und Früchte und Gemüse ausserhalb ihrer Saison sind in den Regale unserer Supermärkte Normalität. Die Lebensmittel werden je nach Transportstrecke mit LKW, Bahn, Flugzeug oder Schiff in die Schweiz transportiert oder in beheizten Gewächshäusern kultiviert. Dies verstärkt die Umweltbelastung enorm.

Indem wir Produkte aus der Region bevorzugen, verbessern wir unsere Ökobilanz. Daher ist beim Einkauf darauf zu achten, dass die Produkte aus der Schweiz stammen. Oder noch besser: Wir beziehen die Produkte vom Bauernhof aus der Region und von der Bäckerei oder der Käserei im Ort.

Der [Ratgeber des WWF](#) gibt Auskunft darüber, wann bei uns welche Obst und Gemüsesorten Saison haben.

Biologische Produkte

Biologisch angebaute Produkte sind frei von Pestiziden und durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel ist die Belastung der Böden gering. Bei der Produktion biologischer Lebensmittel wird Rücksicht auf natürliche Kreisläufe genommen und auf den Erhalt der Biodiversität sowie auf eine artgerechte Tierhaltung geachtet. Für den Pausenkiosk sollen wenn möglich Bio-Produkte verwendet werden.

Die Biolabels der Schweiz können auf der Seite [Labelinfo.ch](#) verglichen werden.

Produkte aus fairem Handel

Um den Preis für die Produkte möglichst gering zu halten und die Gewinnspanne für die Verkäufer möglichst groß, wird an den Arbeitslöhnen gespart. Fair gehandelte Produkte garantieren den Menschen in den Ursprungsländern der Produkte menschenwürdige Arbeitsbedingungen und gerechte Löhne. Fair gehandelte Produkte sind mit entsprechenden Labels gekennzeichnet (siehe auch Labelinfo.ch).

Fleischkonsum und Umwelt

Die Auswirkungen des Fleischkonsums auf Umwelt und Klima sind vielfältig. Die wichtigsten sind:

- Hoher Flächenverbrauch und damit verbunden die Zerstörung von natürlichen Lebensräumen, wie tropischen Regenwäldern, vor allem für den Anbau von Futtermitteln,
- hoher Wasserbedarf und Wasserverschmutzung,
- Emissionen von Treibhausgasen (CO₂, Methan, Lachgas).

Beim Pausenkiosk sollte daher Fleisch nur selten angeboten werden.

2. Abfallminimierung

Jede Schweizerin und jeder Schweizer verbraucht jährlich 127 Kilogramm Plastik und total 700 Kilogramm Abfall. Einen Grossteil davon lässt sich mit einem schlaun Einkauf und einer guten Planung vermeiden. Hier ein paar Tipps für den Pausenkiosk:

Der Einkauf

- Produkte mit wenig Verpackung oder offen kaufen
- Wenn möglich Plastikverpackungen meiden
- Keine Mehrfachverpackungen
- Einkaufstasche oder Korb selber mitbringen
- Leitungswasser statt Flaschenwasser anbieten

Der Verkauf

- wiederverwendbare Becher, Schalen und Löffel benutzen
- Znüni auf einem Brett zur Selbstbedienung präsentieren
- Servietten nur wenn nötig abgeben
- Lamierte Bons verwenden (wiederverwendbar)
- Kein Aluminium oder Folien als Verpackung oder zur Lagerung verwenden

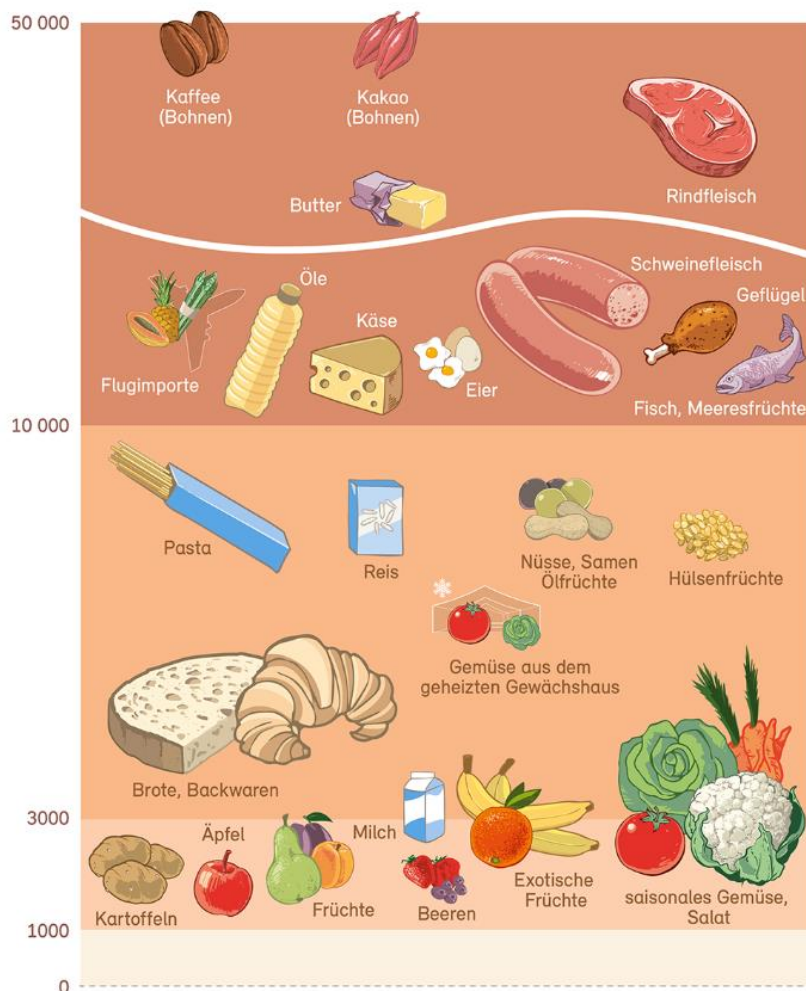
Die Entsorgung

- Tablar für wiederverwendbares Geschirr bereitstellen für die Rückgabe
- Mülleimer bereitstellen
- Den Müll trennen und wenn möglich recyceln

3. Vermeidung von Food Waste

Wenn Lebensmittel hergestellt, aber nicht konsumiert werden, führt dies zu unnötigen Umweltbelastungen (CO₂- Ausstoss, Biodiversitätsverlust sowie Land-, Energie- und Wasserverbrauch). 25% der Umweltbelastung durch Ernährung sind in der Schweiz auf Food Waste (vermeidbare Lebensmittelverluste) zurückzuführen. Rund 90kg Lebensmittel werden pro Person und Jahr weggeworfen. Mehr Infos: foodwaste.ch

Die Grafik zeigt die Umweltbelastung vermeidbarer Lebensmittelabfälle (Quelle: BAFU)



So vermeiden wir Food Waste:

- Nur so viel kaufen, wie wir benötigen.
- grössere Verpackungen nur bei haltbaren Produkten kaufen
- Reste beim nächsten Pausenkiosk wiederverwerten oder verschenken
- Lebensmittel richtig lagern

