

Nachhaltigkeit kann nur auf zahlreiche Schultern verteilt funktionieren

«Recircle» will Verpackungsabfall bei Fertiggerichten reduzieren, durch ein System mit Mehrwegbehältern

Jeden Tag werden hunderte Kilogramm Plastikverpackungen weggeworfen. Das Start-up-Unternehmen recircle versucht dies zu ändern, mithilfe der Klimastiftung Schweiz und innovativen Unternehmen. Im Säuliamt ist die Bonstetter Bäckerei Betschart bereits dabei.

VON SALOMON SCHNEIDER

Immer mehr Menschen wird bewusst, dass Ressourcen endlich sind und deshalb ihr sparsamer Verbrauch Sinn macht, auch durch kurze Transportwege. Dies zeigt sich im Säuliamt eindrücklich. Gerade die Volg-Filialen beziehen einen Grossteil des Frischwarenangebots von Produzenten aus der

Region, Hofläden haben Hochkonjunktur und selber Gemüse anpflanzen und Vorräte einmachen liegen wieder im Trend.

Im Lebensmittelbereich stehen Produzenten vor dem Problem, dass die Vorschriften streng sind und der Weg, weg von Wegwerfverpackungen, schwierig ist. Dies haben die Gründer der recircle GmbH erkannt und dutzende Kunststoffe auf ihre Lebensmittelechtheit getestet. «Am Ende hatten wir mehrere gute Kunststoffe zur Auswahl und entschieden uns für das dauerhafteste Produkt für unsere Mehrweg-Gefässe», erläutert Jeannette Morath von «recircle».

Die Gefässe überdauern auch bei industriellen Abwaschmethoden über 100 Abwaschgänge und sind geschmacksecht. Die transparenten Deckel liegen sehr eng an den Gefässen



Der Bonstetter Bäcker Rafael Betschart ist der erste Gastrobetrieb im Säuliamt, der seine Take-away-Fertiggerichte und Salate auch in Mehrwegbehältern von «recircle» abgibt. (Bild Salomon Schneider)

«Share Economy» im Aufwind

Das «Share-Economy» oder Kokonsum-Modell von «recircle», bei dem Ressourcen gemeinsam, bei zeitlich begrenzter Nutzung mehrfach gebraucht werden, hat sich in der Schweiz und international bereits mehrfach durchgesetzt.

Im Bereich des individuellen Personenverkehrs haben sich solche Angebote bereits gut etabliert. Mobility machte den Anfang. Es gibt zahlreiche neue, App-basierte Angebote wie

sharoo.ch oder uber.com, bei denen die eingesetzten Autos Privatpersonen und nicht Organisationen gehören.

Angesichts der Anzahl Start-ups im Kokonsum-Bereich in der Schweiz, kann mit einem regelrechten Boom der «Share Economy» gerechnet werden. Seit 2005 hat sich die Zahl der neu gegründeten Kokonsum-Start-ups in der Schweiz alle drei bis vier Jahre verdoppelt. (sals)

an, damit auch Flüssiges bedenkenlos transportiert werden kann. Zurzeit gibt es bereits Becher und Schalen. Im Herbst kommt noch ein Gefäss mit Trennwand dazu.

Unternehmen und Endkunden müssen mitmachen

Wer bei der Bäckerei Betschart oder einem anderen Geschäft einen Salat, ein Menu oder ein Getränk im recircle-Behälter bestellt, zahlt ein Depot

von zehn Franken. Die Behälter können am nächsten Tag ungerneigt zurückgebracht werden und die Kundschaft erhält das Depot zurück – oder ein neues Menu in einem sauberen Behälter. Gereinigt werden die Behälter von den Verkaufsgeschäften. «Wir sind natürlich froh, wenn die Kundschaft die Behälter vorreinigt und sie zurückbringt, bevor unangenehme Gerüche entstehen. Man kann sich für das Retourieren aber ruhig Zeit lassen und den Behälter anderweitig verwenden,

bis man ihn wieder bringt und einen Neuen erhält», erläutert Rafael Betschart von der Bonstetter Bäckerei.

Momentan ist «recircle» noch auf der Suche nach weiteren Betrieben im Säuliamt, die ihre Behälter abgeben wollen. Denn schlussendlich kann die Idee nur mit einem flächendeckenden Netz von Anbietern optimal funktionieren. Wenn die Konsumenten Produkten regelmässig begegnen, erhöht sich die Chance stark, dass sie sich dafür entscheiden.