



Nachhaltigkeit bei **ChriguBeck & Brioche**



Schriftliche Vertiefungsarbeit
März 2016

Marina Stucki, Matthias Fehr

BBZ Biel, bakfz2014a

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	2
1. Themenbegründung.....	3
2. Mindmap, Aufteilung der Arbeit.....	4
3. Nachhaltigkeit in unseren Lehrbetrieben	5
3.1 Projektbeschreibung	5
3.2 Projektdurchführung.....	5
3.3 Verkaufsstrategien	6
3.4 Resten	6
3.5 Unsere Meinung.....	6
4. Rezepte	7
4.1 Schoggischnittli.....	7
4.2 Linzertorte	8
5. Interview.....	9
5.1 Brioche.....	9
5.2 ChriguBeck.....	10 – 11
5.3 Unsere Meinung.....	11
6. Reportage	12
7. Theorie.....	13
7.1 Abfalltrennung.....	13
7.2 Recycling	14
7.3 Haltbarkeit.....	15
7.4 Abfallvermeidung	16
8. Schlussbetrachtung.....	17

1. Themenbegründung

Nun steht die VA im allgemeinbildenden Unterricht vor der Türe. Wir erhielten die Aufgabe, ein passendes Thema in Bezug auf unseren Umweltschutz und Energieverbrauch zu finden. Unzählige Gedanken gingen uns durch die Köpfe, bis wir plötzlich diese eine Idee hatten.

→ Abfallentsorgung in der Schweiz

Ein wichtiges Thema, das unsere Gesellschaft beschäftigt. Wie viel landet tatsächlich in der Mülltonne und was wird genau alles entsorgt? Mit diesen Fragen beschäftigten wir uns als erstes.

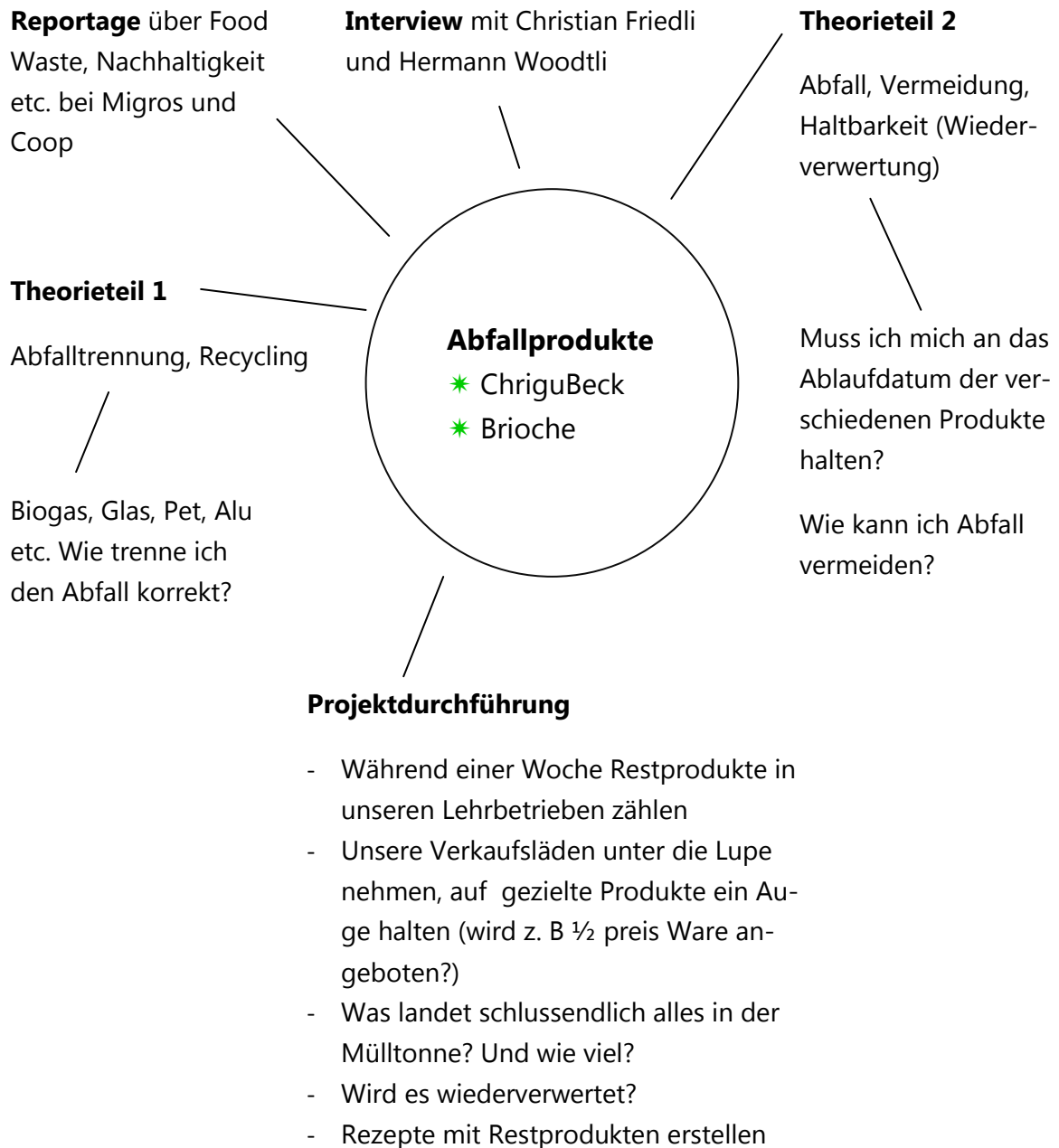
Schon bald war klar, dass wir uns auf ein konkretes Thema einschränken sollten. Da wir beide in der Ausbildung als Konditor-Confiseur sind, wollen wir unsere Lehrbetriebe ChriguBeck und Brioche etwas genauer unter die Lupe nehmen.

Wir selbst entsorgen in der Produktion sehr wenig Lebensmittel, somit konzentrieren wir uns in der Vertiefungsarbeit auf die Abfälle in unseren Verkaufsläden.

Über eine Woche hinweg werden wir in unseren Lehrbetrieben bei Ladenschluss alle Produkte zählen, die im Abfalleimer landen. Gespannt nehmen wir unsere Arbeit in Angriff und sind interessiert, genauere Zahlen und Fakten über das Thema Abfallentsorgung, Abfalltrennung und Recycling zu erfahren.



2. Mindmap, Aufteilung der Arbeit



3. Nachhaltigkeit in unseren Lehrbetrieben

3.1 Projektbeschreibung

Restprodukteauswertung bei Chrigubeck und Brioche.

Unsere Projektdurchführung halten wir über die Resten unserer Bäckereien, kreative Ideen und Rezepte für Restprodukte.

Wir haben eine Woche lang unsere Resten am Schluss des Tages gewogen und zusammengetragen. Somit können wir ermitteln, an welchen Tagen am Meisten weggeworfen wird. Dazu sollte erwähnt werden, dass dieses Projekt jeweils nur in einem Laden durchgeführt wurde.

3.2 Projektdurchführung

ChriguBeck	Brot (Stk)	Mütschli/Gipfeli	Sandwiches/Canape
Montag	10	43	4
Dienstag	4	28	4
Mittwoch	10	56	18
Donnerstag	20	25	11
Freitag	17	29	4
Samstag	13	33	16
Sonntag	20	41	5

Brioche	Brot (Stk)	Mütschli/Gipfeli	Sandwiches/Canape
Montag	7	7	k.A
Dienstag	6	6	k.A
Mittwoch	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Donnerstag	nichts übrig	4	k.A
Freitag	9	5	k.A
Samstag	12	6	k.A
Sonntag	1	9	k.A

3.3 Verkaufsstrategien

Es gibt verschiedene Verkaufsstrategien. Dies erkennt man gut am oben aufgeführten Experiment.

Zum einen kann man den Laden bis zum Schluss gut aufgefüllt haben und kann durch das mehr Brot verkaufen.

Zum Andern kalkuliert man die Brotmengen so, dass bis zum Schluss nicht mehr viele Brote übrig sind, man so weniger Reste hat, aber man durch dies nicht mehr viel verkaufen kann.

3.4 Resten

Doch es gibt heutzutage viele Möglichkeiten, die Resten wiederzuverwerten. Wie zum Beispiel in einer Studentenschnitte oder Punschkugel. Diese Produkte bestehen aus Resten.

Doch wir haben uns einige kreative und spannende Ideen überlegt, um Restwerte ebenfalls genüsslich wiederzuverwerten. Hier eine Liste:

- Ältere Früchte können püriert und zu einem leckeren Smoothie verarbeitet werden, oder in ein Müesli geschnitten werden.
- Braune Bananen können noch zu einer intensiven Bananenglace verarbeitet werden.
- Alte Äpfel werden im Handumdrehen zu Apfelmus.
- Hartes Halbweissmehlbrot wird Paniermehl verarbeitet, und kann zum Kochen von Schnitzel verwendet werden. Leckere, gut gewürzte Croutons für einen speziellen Salat können ebenfalls gemacht werden.

Auf der nächsten Seite sind Rezepte aufgeführt.

3.5 Unsere Meinung

Wir denken, dass sehr viel noch lang geniessbares einfach weggeworfen wird, weil es so auf der Verpackung steht. Die Menschen erkunden sich meist nicht mehr richtig über die Produkte.

Zum Beispiel Produkte wie Salz, Zucker, Honig, Öle etc. bei korrekter Lagerung fast nicht schlecht werden. Es wird wild drauflosgekauft, wenn es `schlecht` oder einige braune Flecken hat wird es ganz einfach entsorgt.

Am besten erkundigt man sich im Voraus über die Produkte und stellt sich dann so individuell seinen eigene, persönliche Einkaufsliste.

4. Rezepte

4.1 Schoggischnittli

Rezept



4 000 g	Zuckerteig
2 400 g	Aprikosenmarmelade
2 900 g	Cremeprodukte (aufgetaut)
1 200 g	Haselnüsse gemahlen
1 600 g	Zucker
600 g	Dextrose
400 g	Eier
20 g	Salz
50 g	Zitronenrapé
40 g	Vanillinzucker
10 g	Zimt gemahlen
2 250 g	Milch
60 g	Trieb Salz
1 100 g	Semmelmehl
80 g	Schokoladenpulver
200 g	Puderschnee (zum Stauben)

Herstellung/Weiterverarbeitung

- 1) Zuckerteig auf 3mm ausrollen, stupfen
- 2) Mit 6 Rahmen 40x48cm und 1 Rahmen 40x54cm ausstechen (gerade Bleche)
- 3) Vorbacken 180°C, 8min, Zug offen
- 4) Zuckerteigböden mit Spachtel lösen, Aprikosenmarmelade dünn aufstreichen, dann Rahmen aufsetzen

Masse

- 5) Cremeprodukte, Haselnüsse, Zucker und Dextrose mit 5-Kantbesen mischen
- 6) Eier, Salz, Zitronenrapé, Vanillinzucker, Zimt mischen, dann beigegeben
- 7) Trieb Salz und Milch mischen, nach und nach beigegeben
- 8) Mehl und Schokoladenpulver mischen, beigegeben
- 9) Silikon mit Klammern am Rahmen befestigen, Masse in Rahmen füllen, mit Spachtel verstreichen
- 10) Backtemperatur: 180 °C / Backzeit: 30 – 35 Minuten
- 11) Nach dem Auskühlen (nicht im Kühler) in kleine Schnittli schneiden 2x3cm, mit Puderschnee stauben



4.2 Linzertorte

Rezept



1 350 g	Kochbutter
900 g	Staubzucker
60 g	Vanillinzucker
20 g	Zitronenrapé
20 g	Zimt gemahlen
6 g	Nelken gemahlen
6 g	Salz
720 g	Vollei
900 g	Haselnüsse gemahlen
720 g	Schraps
1 080 g	Semmelmehl
3 200 g	Linzerteig
4 600 g	Himbeermarmelade (ohne Kernen)

Herstellung/Weiterverarbeitung

- 1) Linzerteig 3mm dick ausrollen, Ringe ausstechen d=20cm und immer 6Stk auf schwarze Silpat legen (gerade, feste Bleche)
- 2) Himbeermarmelade mit 1cm Abstand zum Ring aufdressieren, 160g/Torte, dann Teigböden mit Ring umstellen

Masse

- 1) Butter (Schön WEICH!), Zucker, Vanillinzucker, Zitronenrapé und Gewürze mit 5-Kantbesen schaumig schlagen 2. Vollei nach und nach begeben
- 2) Haselnüsse, Schraps und Mehl mischen, dann Rasch begeben (1.Gang), nur kurz zur Masse mischen!
- 3) Mit Sterntülle 8 Rand und Streifen auf Böden dressieren (2x4Streifen)
- 4) Backtemperatur: 180 °C / Backzeit: 25 Minuten



5. Interview

Wir machten unsere Interviews mit unseren Lehrmeistern und Geschäftsführer. Dabei war unsere Absicht, herauszufinden, wie sie zum Thema Brotabfälle und Recycling in der Bäckerei stehen. Unsere Interviewpartner waren zum einen Hermann Woodtli (Lehrmeister und Inhaber Brioche) und Christian Friedli (Geschäftsführer und Inhaber ChriguBeck).

5.1 Brioche

- 1) Herr Woodtli: „Neu gibt es einige Läden, die Brot vom Vortag von Bäckereien verbilligt verkaufen. Was halten Sie davon?“
 - „Es ist eine gute Sache. Jedoch ist es nicht überall geeignet wie z.B in kleineren Dörfern, da die Produkte vermutlich zu wenig gekauft würden.“
- 2) „Könnten Sie es sich vorstellen, unser Brot an einen solchen Laden abzugeben? Ab welcher Grösse würde es Sinn machen?“
 - „Ich denke, in unserem Betrieb würde es keinen Sinn machen, da der nächste Laden erst in Bern wäre. Die Grösse spielt in diesem Falle prinzipiell keine grosse Rolle. Viel wichtiger sind der Aufwand und der Preis.“
- 3) „Ist es aus Ihrer Sicht eine Verschwendung, den Laden bis Ladenschluss voll mit Brot zu halten?“
 - „Jein. Entweder man kalkuliert es so, dass man am Ende des Tages kein Brot mehr hat, nach dem Prinzip; `es hat solange es hat`, oder man hält den Laden voll, und kann so mehr Brot verkaufen.“
- 4) „Wäre es für Sie eine Lösung, am nächsten Tag die Restprodukte zum ½ Preis zu verkaufen?“
 - „Nein, der Kunde würde mit der Zeit merken, dass diese Produkte noch vollkommen in Ordnung sind und immer erst am nächsten Tag einkaufen kommen. Somit würde sich auch die Gewinnmasche verkleinern.“
- 5) „Was passiert mit unseren Abfällen?“
 - „Die Restprodukte kommen in die Bioanlage. Dort werden sie vergast. Somit wird Energie daraus gewonnen.“
- 6) „Gibt es Produkte, die bis zum Ladenschluss angeboten werden müssen?“
 - „Ja, die meistverkauften und konventionellen Produkte sicherlich. Aber dies ist von Geschäft zu Geschäft verschieden.“
- 7) „Zum Schluss, was halten Sie von der Verschwendung von Lebensmitteln bezüglich der Gesellschaft?“
 - „Die ist alleine dem Kunden seine Entscheidung.“

5.2 ChriguBeck

- 1) „Umweltschutz, Recycling, Abfall. Was geht Ihnen durch den Kopf, wenn Sie diese drei Stichworte hören.“
 - „Es ist durchaus eine sehr schwierige Situation. Finde es aber gut, dass man dieses Thema aufgreift und probiert, das Beste zu machen. Problematisch ist, dass wir dieses Problem der Abfälle selbst erzeugen. Unsere Kunden erwarten immer mehr. Ein weiteres Beispiel sind die technischen Geräte. Heutzutage ist es billiger, einen neuen Drucker zu kaufen, als einen alten zu reparieren. Das Denken der Menschheit geht für mich so nicht auf.“
- 2) „Wie sieht unsere Situation bei ChriguBeck aus?“
 - „Wir haben noch zu viele, Restprodukte, trotzdem versuchen wir diesem Problem entgegenzutreten. Wir erfassen täglich unsere Waren, berechnen dabei eine Kalkulation mit 8% Verlust. Zudem liefern wir unsere restlichen Produkte der Essbar in Bern und Tischlein deck dich.“
- 3) „Was wird denn überhaupt von den Kunden erwartet?“
 - „Grösstes Problem, der Kunde wird immer anspruchsvoller. Ein kleines Sortiment wird ganz klar bis kurz vor Ladenschluss erwartet. Letzthin diskutierte ich mit einer Kundin, ob unsere Butterzöpfe frisch sind. Ich erklärte ihr, dass sie früh morgens gebacken wurden. Darauf sagte sie nur, dass sei für sie nicht Ofenfrisch und stampfte aus dem Laden. Dies ergibt für mich keinen Sinn, da frage ich mich in welcher Gesellschaft wir leben.“
- 4) „Bieten wir ½ Preis Ware an?“
 - „Wir liefern Schulhäusern Restprodukte zum halben Preis. Sandwiches werden bei uns ebenfalls am nächsten Tag reduziert verkauft. Grundsätzlich bin ich gegen Halbpriisware, weil sich die Kunden dann nur noch auf diese Esswaren konzentrieren. Zudem werden unsere Rohstoffmaterialkosten nicht gedeckt → kurz gesagt, wir verdienen nichts an Halbpriisware.“
- 5) „Was passiert mit unseren Abfällen?“
 - „In der Schweiz wurde gerade eben verboten, unsere Abfälle den Schweinen zu verfüttern. Da bin ich ziemlich traurig darüber. Für mich ergab es einen Kreislauf und machte Sinn. Wir gaben ihnen Futter, das wir selber produzierten. Sie frassen es, was schlussendlich uns wieder diente. Momentan werden Brotresten immer noch für Tierfutter verwendet, der Rest geht in die Bioanlage.“
- 6) „Wie schwierig ist es, Ostern zu kalkulieren?“
 - „Sehr schwierig. Wir führen seit Jahren Statistiken. Es wird alles bis aufs kleinste Detail aufgeschrieben. → Wetter, Tag, Konstellation etc. Es wird erfasst wie viel wir von welchen Produkten verkauft haben. Anhand von diesem Umsatzzettel werden die nächsten Ostertage kalkuliert.“

- 7) „Kommt Ihnen eine spontane, kreative Idee für ein neues Produkt mit Restprodukten, das ins Sortiment aufgenommen werden könnte?“
 - „Ja, momentan ist ein neues Produkt in Bearbeitung. Brotchips (aus Parisettes) mit vielen leckeren Gewürzen. Wir müssen uns aber auch ans Gesetz halten, rein rechtlich gesehen, ist es nicht erlaubt, Produkte aus Resten zu verkaufen.“
- 8) „Wie funktioniert die Essbar genau? Was liefern wir alles?“
 - „Die Essbar in Bern hat verschiedene Bäckereien, die ihr täglich ihre Restprodukte liefern.“
- 9) „Sinn und Zweck dieser Essbar?“
 - „Weniger Resten, Worldwaste reduzieren.“
- 10) „Wie lange liefern wir unsere Produkte schon?“
 - „Im Oktober 2015 haben sie mich angefragt, ob ich auch gerne liefern möchte. Ende November 2015 schickte ich dann die Zusage.“
- 11) „Vor-/Nachteile?“
 - „Für uns ist es kein Problem, weil es in der Stadt Bern verkauft wird. Würde diese Essbar jedoch in Burgdorf betrieben, wäre es nicht schlau, dort mitzumachen, Bäckereikonkurrenten für uns. Da wir 5 Filialen haben, benötigen wir ein bisschen mehr Aufwand, als eine Bäckerei, die nur eine Filiale hat. Zudem sind all unsere Standorte ausserhalb von Bern. Deshalb holen sie unsere Produkte in einer bestimmten Filiale von uns. Dies bedeutet natürlich, dass wir zuerst alles in diese Filiale bringen müssen.“
- 12) „Könnte man bei uns noch umweltbewusster Arbeiten?“
 - „Ja, man kann immer an allem arbeiten. Wir sind auch immer dran, zwar kleine aber feine Schritte. Wir arbeiten regional und saisonal. Zudem beziehen wir unseren Strom von schweizer Wasserkraftwerken (erneuerbare Energie).“
- 13) Meine Idee für ChriguBeck: „Was halten Sie von Plastiktrennung?“
 - „Sehr gute Idee, führen wir sehr gerne ein.“

5.3 Unsere Meinung

Für uns war es sehr spannend, einmal die Meinung von unseren Geschäftsinhaber zu hören. Zudem verstehen wir die Kalkulation etwas genauer. Es ist sehr schwierig abschätzen zu können, wie viel man dann wirklich verkauft. Restprodukte sind normal, abschaffen können wir sie nicht, das ist ein wichtiger Punkt, der man berücksichtigen muss.

6. Reportage

Bericht über den Abfall und die guten Taten von Migros und Coop.

Wir wollen die Nachhaltigkeit, den Verbrauch, die Abfälle, die ökologischen und sozialen Aspekte der zwei Verkaufsriesen der Schweiz anschauen.

Migros Massnahmen:

Weltweit wird ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen. Die Migros setzt alles daran, die Verluste so klein wie möglich zu halten. Mit Erfolg: knapp 99 Prozent aller Lebensmittel werden auch als Lebensmittel verkauft oder an gemeinnützige Organisationen abgegeben. Die restlichen 1.4% werden unter anderem für Biogas, Tierfutter oder Kompost verwendet.

Dazu untersucht Migros immer wieder Produkte, bei denen man die Haltbarkeit verlängern kann. Knapp 45% des Umsatzes erwirtschaftet Migros über die Eigenindustrie-Artikel. Rund 12'000 Menschen arbeiten für ihre Eigenindustrie. Migros legt sehr viel Wert auf qualitativ hochwertige Produkte. Dazu ist Migros ein Partner von Mitglied der WWF Seafood Group die sich für die Überfischung von Fischen einsetzt.

<https://report.migros.ch/2014/integrierter-lagebericht/produktion-konsum/>

The logo for Migros, consisting of the word "MIGROS" in a bold, orange, sans-serif font.The logo for Coop, consisting of the word "coop" in a bold, orange, sans-serif font, with the two 'o's overlapping.

Coop Massnahmen:

Dank eines effizienten Abfallmanagements konnte Coop in den letzten Jahren die Kehrichtmenge massiv reduzieren und die Recyclingquote auf 80 Prozent anheben. Verpackungen werden laufend optimiert und Material eingespart, um Abfall zu vermeiden und Ressourcen zu schonen. Coop legt auch sehr viel Wert auf Bioware. So wird jedes 2te Bioprodukt (Schweizerisch) im Coop eingekauft. Dazu hat Coop ein Projekt namens „Taten statt Worte“. Auf ihrer Homepage kann man alle 307 Taten nachlesen. Dabei unterstützen sie z.B Kaffeebauern oder verwenden Fairtrade Produkte.

Coop produziert nur rund 0.2% Abfall. Dazu geben sie Lebensmittel die abgelaufen, jedoch noch einwandfrei sind, kostenlos an soziale Institutionen.

<http://www.coop.ch/content/act/de/taten-statt-worte/tat-nr--168.html>

7. Theorie

7.1 Abfalltrennung

Weshalb trennen wir Abfall?

Abfalltrennung und Recycling sind für eine nachhaltige Wirtschaftsweise notwendig. Jeder wünscht sich saubere Spielplätze, Bahnhöfe, Straßen und Arbeitsplätze. Doch für diese Ansprüche ist erstmals die Abfallentsorgung angesagt. Wenn zudem jeder einzelne diese Abfälle korrekt entsorgt, hat er etwas für unsere Umwelt geleistet.

Abfall beeinflusst auf eine eher diskrete Art unsere Umwelt. Nicht jeder ist sich bewusst, was eine Petflasche im normalen Abfall für Folgen hat. Deshalb benötigen wir eine klar definierte Leitlinie, die uns die richtige Abfalltrennung aufzeigt.

Diese Abfälle werden getrennt entsorgt

Pet, Glas, Karton und Papier, Alteisen und Metalle, Bioorganische Abfälle und Sonderabfälle gehören zu den wichtigsten und häufigsten Abfällen, die wir in unserem Alltag antreffen.

<http://www.rothoshop.ch/magazin/blog/2014/07/25/abfalltrennung-das-können-sie-für-die-umwelt-tun/>

Vorteile

- 1) Das System der Abfalltrennung sorgt für eine übersichtliche Ordnung in unserem Staat. Beispielsweise Glas wird eingeschmolzen und zu neuen Flaschen verwertet, Altpapier wird zu WC- und Zeitungspapier verarbeitet und Kunststoffe werden durch eine gesonderte Entsorgung ebenfalls recycelt.
- 2) Mit der Trennung von Müll, lässt sich die Geruchsbildung deutlich verringern. Nur Bioabfälle verbreiten einen typischen Abfall Geruch.
- 3) Korrekte Abfallentsorgung ist sehr umweltbewusst. Bei der Müllverbrennung entstehen weniger giftige Gase, was sich positiv auf unsere Luftqualität auswirkt.

Nachteile

- 1) Mülltrennung ist nicht besonders platzsparend, wir benötigen dazu mehrere Behälter, die separat aufgestellt werden müssen.
- 2) Abfall korrekt entsorgen, benötigt Wille und mehr Aufwand. Bei jedem Abfallprodukt müssen wir also mindestens einen Gedanken darüber verlieren, um dieses korrekt entsorgen zu können.
- 3) Pro Haushalt werden verschiedene Mülltonnen in Anspruch genommen. Dies führt dazu, dass häufiger Abfahren organisiert werden sollten. Durch das Abholen der Abfälle belasten wir unsere Luft durch Autoabgase stärker.

www.helpster.de/muelltrennung-sinnvoll-vor-und-nachteile_68656

7.2 Recycling

Definition

Recycling ist der Begriff für das Wiederverwerten von Abfällen. Beim Recycling werden Produkte wie Glasflaschen, Zeitungen, Petflaschen oder elektrische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer so zerkleinert, sortiert und aufbereitet, dass ein grosser Teil der enthaltenen Rohstoffe wieder zur Herstellung von neuen Produkten verwendet werden kann. So können unsere natürlichen Ressourcen (Rohstoffe) und die Umwelt geschont werden.

<http://www.gruempel-turnier.ch/wp-content/uploads/2013/07/Faktenblatt-Recycling.pdf>

Die zwei häufigsten Abfallprodukte in unserem Betrieb etwas genauer erklärt:

PET

PET, genannt Polyethylenterephthalat, eignet sich ideal für Getränkeflaschen. Es ist Bruchsticher, meist durchsichtig und kann einfach geformt werden. Pet ist ein Kunststoff, genauer gesagt ein Polyester.

<http://www.swissrecycling.ch/wertstoffe/pet-getraenkeflaschen/>



Petkreislauf genau erklärt:

Als erstes werden die PET-Flaschen abgefüllt, kommen in den Handel und gelangen schliesslich zum Konsumenten. Als nächstes werden sie korrekt entsorgt, anschliessend eingeschmolzen (recyclet) und wieder zu Flaschen verarbeitet.

Bioorganische Abfälle → Biogas

Unter bioorganischen Abfällen versteht man Restprodukte tierischer oder pflanzlicher Herkunft. Sie werden durch Mikroorganismen, bodenlebenden Lebewesen oder Enzyme abgebaut. Diese Abfälle werden kompostiert und gegart. Später werden sie der Umwelt häufig wieder zugeführt, beispielsweise im Gartenbau und der Landwirtschaft. Zudem kann man auch erneuerbare Energie daraus herstellen. Mit Biogasanlagen wird Ökostrom und erneuerbare CO₂ neutrale Energie erzielt. Zudem wird Biogas zum Ausgleich von kurzfristigen Schwankungen im Stromangebot der Wind- und Sonnenenergie benötigt.

<https://de.wikipedia.org/wiki/Biogas>

7.3 Haltbarkeit

Vieles wird in der heutigen Zeit weggeworfen, das noch geniessbar gewesen wäre. Bei vielen Konsumenten herrscht eine regelrechte Datumshysterie. Früher hat man die Produkte selber hergestellt. Man hat daran gerochen, sie probiert und konnte beurteilen, ob ein Produkt noch so schmeckt, wie es sollte. Da heute viele Esswaren industriell produziert werden, geht dieses Wissen verloren und die Haltbarkeitsdaten bekommen einen wichtigen Stellenwert.

Viel wird auch unter «Verbrauchen bis» und «haltbar bis» dasselbe verstanden. Doch dazu gibt es grosse Unterschiede. Mit «zu verbrauchen bis» werden leicht verderbliche Lebensmittel wie zum Beispiel Fleisch und Fisch datiert, die kühl gelagert werden müssen. Diese Angabe sollte man beachten. «Mindestens haltbar bis» datiert Produkte, die relativ lange haltbar sind.

Dazu gibt es keine verbindlichen Regeln zur Datierung, und so legt jeder Hersteller das Haltbarkeitsdatum selber fest.

Hier einige Tipps zur Haltbarkeit:

- Bei Fisch und Fleisch das Verbrauchsdatum unbedingt einhalten.
- Produkte mit Schimmel wegwerfen.
- Joghurtbecher und Büchsen, die aufgebläht sind, gehören in den Abfall. Sie enthalten garantiert Ware, die verdorben ist.

<https://www.ktipp.ch/artikel/d/auf-das-ablaufdatum-ist-kein-verlass/>



7.4 Abfallvermeidung

Um unsere Abfallberge zu reduzieren, können wir Kleidung, Haushaltsgegenstände und Lebensmittel umweltfreundlicher verpacken, ordentlich entsorgen und wiederverwerten. Doch der beste Abfall bleibt der, der gar nicht erst entsteht.

Hier einige Tipps zur Müllvermeidung:

- Alte Sachen lieber verschenken statt wegwerfen.
- Ideal ist es, wenn Supermärkte bevorzugt werden, die offene Waren anbieten.
- Plastikmüll vermeiden, indem man mit Stofftaschen einkaufen geht.
- Wer Leitungswasser trinkt und auf Wasserflaschen verzichtet, trägt viel zur Müllvermeidung bei.

<http://www.rothoshop.ch/magazin/blog/2014/07/25/abfalltrennung-das-konnen-sie-fur-die-umwelt-tun/>



8. Schlussbetrachtung

Schlussbetrachtung von Matthias

Mich hat das Thema sehr interessiert, da man viel dazulernen konnte, wie und was man recycelt, was man wie lange geben kann, und wie viel Abfall unsere Gesellschaft produziert.

Es hat mir sehr gefallen, die Probe-VA mit Marina zu schreiben, da wir etwa gleich denken und handeln. Wir haben gut kommuniziert und aufgeteilt. Dazu arbeiteten wir stets Hand in Hand und konnten uns so gegenseitig helfen.

Ich denke, die Probe-VA ist uns gut gelungen, da wir viel selber herausgefunden haben und das Internet nur wenig nutzten. Dazu war diese Übung lehrreich.

Schlussbetrachtung von Marina

Ein interessantes Thema, worüber ich mich vor Beginn der Probe-VA ehrlich gesagt nicht besonders gekümmert habe. Die Projektführung zeigte mir deutlich, dass Abfall ein grosses Problem für unsere Gesellschaft und Umwelt ist. Zudem verstehe ich die Verkaufsleute und kann jetzt mitdiskutieren, wenn's ums Thema Kalkulation geht.

Die Arbeit mit Matthias zu schreiben war ein Erfolg. Alles klappte. Zudem konnte jeder von uns eigene Ideen einbringen. Für mich war es eine gute Zusammenarbeit.

