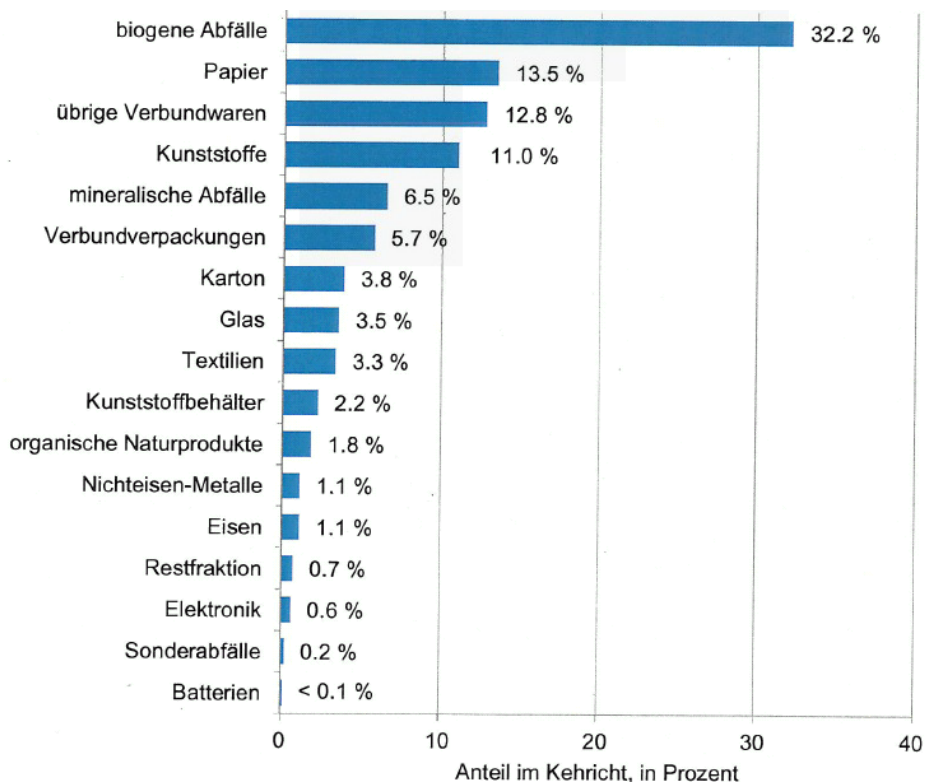


Zusammensetzung des Kehrichts 2012

Im Rahmen der Studie „Erhebung der Kehrlichtzusammensetzung 2012“ des Bundesamtes für Umwelt BAFU wurde bei 33 ausgewählten Gemeinden der Inhalt von jeweils 500 Kilogramm Kehrlichtsäcken sortiert und in 18 verschiedenen Abfallkategorien eingeteilt. Hochgerechnet auf die ganze Schweiz fielen 2012 gut 1.6 Millionen Tonnen Kehrlicht an.

Siedlungsabfälle

Rund 5.6 Millionen Tonnen Siedlungsabfälle pro Jahr fallen in der Schweiz an. Das sind rund 690 Kilogramm pro Person. Davon werden 2.8 Millionen Tonnen separat gesammelt und verwertet. Die andere Hälfte wird in Kehrlichtverbrennungsanlagen verbrannt, wobei die anfallende Wärme genutzt wird. Die verbrannten Siedlungsabfälle umfassen den Kehrlicht aus Haushalten (gut 1.6 Millionen Tonnen) sowie den Kehrlicht aus Industrie- und Gewerbebetrieben (rund 1.2 Mio. Tonnen). Nicht zu den Siedlungsabfällen gehören Produktionsabfälle aus Industrie und Gewerbe, Bauabfälle, Klärschlamm und Sonderabfälle.



Nahrungsmittel im Kehrlicht

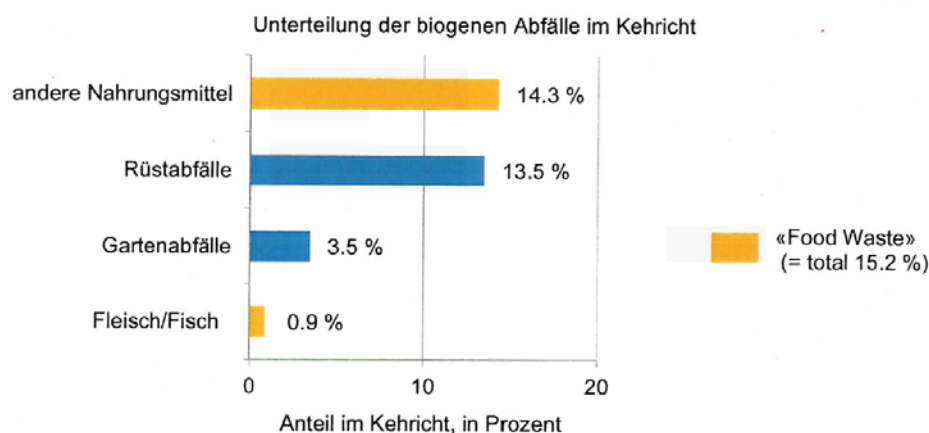
Bei der Erhebung der Kehrlichtzusammensetzung 2012 wurde erstmals auch der Anteil der Nahrungsmittel im Kehrlicht erhoben- als Unterkategorie der biogenen Abfälle. Ergebnis: Fast ein Sechstel des in der Studie untersuchten Hauskehrlichts bestand aus Nahrungsmittel im Kehrlicht. Pro Person landeten im Erhebungsjahr mehr als 30 Kilogramm Nahrungsmittel im Kehrlicht. Hochgerechnet auf die ganze Schweiz sind es 251'000 Tonnen, davon 15'000 Tonnen Fleisch und Fisch sowie 236'000 Tonne übrige Nahrungsmittel.

Der Anteil von Fleisch und Fisch im Kehrlicht betrug knapp 1 Prozent. Dabei handelte es sich vorwiegend um Frischfleisch- und fisch. Bei den übrigen Nahrungsmitteln bestand

der Grossteil aus angebrauchten und ganzen Nahrungsmittel wie Brot, Früchten und Gemüse; rund 10 Prozent bestand aus gekochten Speiseresten; ungeöffnete Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum machten etwa 20 Prozent aus.

Die Nahrungsmittel im Hauskehricht zeigen nur einen Teil der gesamten Nahrungsmittelverschwendung auf. Schätzungen gehen davon aus, dass in der Schweiz rund ein Drittel der Nahrungsmittel weggeworfen werden. Ungefähr die eine Hälfte diese Lebensmittelabfälle fällt bei der Produktion, die andere beim Endkonsumenten. Ein Teil dieser Abfälle wird im Hauskehricht entsorgt. Aber auch in der Gastronomie und Restauration landen Nahrungsmittel im Kehricht anstatt in der separaten Sammlung biogener Abfälle, wo sie noch vergärt und energetisch genutzt werden könnten.

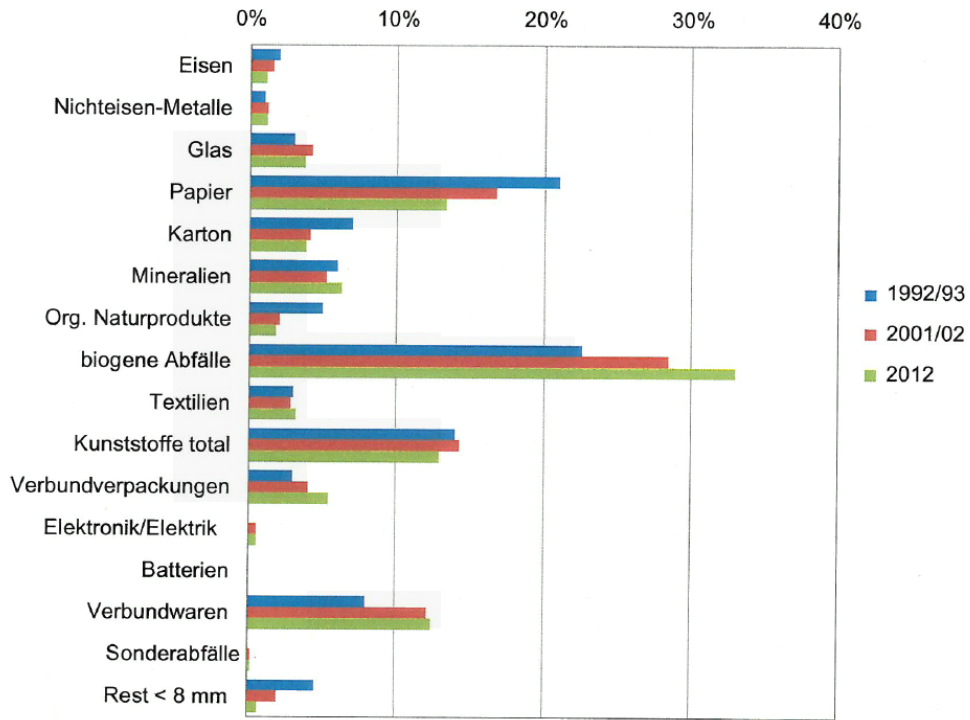
Auf Bundesebene arbeitet eine Projektgruppe der Bundesämter für Landwirtschaft, Umwelt, Gesundheit, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLW,BAFU,BAG und BLV) sowie der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA) daran, das Grundlagenwissen zu Nahrungsmittelabfällen zu erweitern. Zudem erarbeitet die Projektgruppe zusammen mit Marktpartnern und der Zivilgesellschaft Sensibilisierungsmassnahmen, um den sorgfältigen Umgang mit Nahrungsmitteln zu fördern.



Grüne Wirtschaft

Der Bundesrat im März 2013 verabschiedete „Aktionsplan Grüne Wirtschaft“ umfasst 27 bestehende und neue Massnahmen in den vier Bereichen „Konsum und Produktion“; „Abfälle und Rohstoffe“; „Übergreifende Instrumente“ sowie „Ziel, Messung, Information und Berichterstattung“

Die Gewinnung und der Abbau von Rohstoffen können die Umwelt erheblich belasten. Eine effizientere Nutzung der Rohstoffe sowie die Schliessung von Stoffkreisläufen wird in Zukunft ins Zentrum rücken müssen. Güter sollen künftig mit einem geringeren Rohstoffeinsatz und reduziertem Abfallaufkommen produziert werden. Im Aktionsplan Grüne Wirtschaft sind als Massnahmen im Bereich „Abfälle und Rohstoffe“ die Effizienzsteigerung von Abfallanlagen und Produktionsbetrieben vorgesehen. Zudem soll eine Rücknahmepflicht des Detailhandels für Verpackung eingeführt werden. Im Bereich „Konsum und Produktion“ sind Massnahmen zur Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen festgehalten.



Anteil im Kehrriecht in Kehrriichtsäcken, in Prozent