

Umweltkonzept Ökotopia 2018 - OK-Team

Nachhaltigkeit im Lager (basierend auf dem „Leitfaden für ein nachhaltiges Lager“ von Faires Lager)

1. Vorbereitung und Planung

Verpflegung | Ressort Verpflegung

- Saisontabelle (Gemüse / Früchte) und saisonale Kochrezepte studieren
- Vegetarische Menüs planen - kein Fleischkonsum als Vorbild
- Lokale Einkaufsmöglichkeiten und Menge an Bio- bzw. regionalem Produkten abklären
- Food Waste vermeiden – kreative Ideen für Resteverwertung

Hinreise | Ressort Infrastruktur-Logistik

- Anreise zum Lagerort Vaumarcus NE mit dem Velo, zu Fuss oder mit öffentlichem Verkehr

Sponsoren | Ressort Finanzen und Pro Natura Praktikantin

- Kontakt zu Sponsoren von Lebensmitteln pflegen
- Mengenrabatte beim Einkauf aushandeln

2. Einkauf von Lebensmitteln | Ressort Verpflegung

Einkaufsort

- Einkauf idealerweise bei lokalem Bauernhof Hofladen, Bäckerei und Käseerei
- Grössere Mengen einkaufen

Einkauf

- Saisonales Gemüse und saisonale Früchte einkaufen

- Bio-Label, Fair-Trade-Label und regionale Produkte berücksichtigen
- Wenig Plastik und Konservendosen
- Bei Ausflügen: Eigene Lunchbox (idealerweise angeschrieben) sowie eigenes Besteck mitnehmen – Lunch mit 100 Plastiksäcken vermeiden

3. Bau- und Bastelmaterial | Ressort Programm

- Farbe und Leim sollen biologisch abbaubar sein
- Lokales Verbrauchsmaterial verwenden
- Altes Bastelmaterial wieder verwerten und Materialien aus der Natur verwenden

4. Recycling | Ressort Infrastruktur-Logistik

Abfallsammelstellen

- Abfallsammelstellen in der Nähe kennen und Lagerung sowie Entsorgung des Mülls planen
 - o Mülltrennung von Glas, PET und Alu
 - o Mülltrennung von Papier und Karton
 - o Organische Abfälle kompostieren

Einkauf recyclebarer Produkte

- Umweltfreundliches, gut biologisch abbaubares Waschmittel verwenden
- Verzicht auf Alupapier und Kauf von Recycling WC-Papier

