

# KONSUM

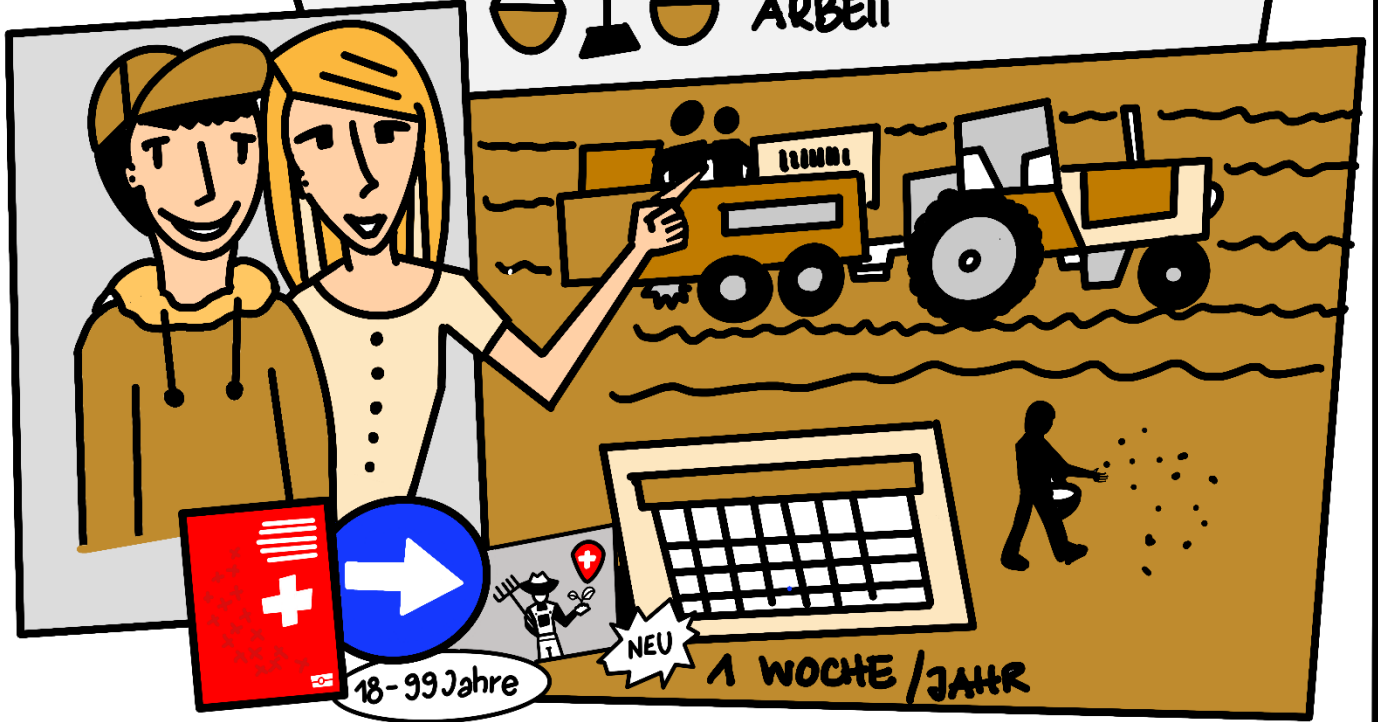
SDG 12

SoLaDi

MILITÄR



LANDWIRTSCHAFTLICHE ARBEIT



## Food School (22 Likes)

Neues Schulfach: Gemüseanbau. Schule stellt Gartenflächen zur Verfügung → Betreuung 1.-9. Klasse in Gruppen Ziel: frühe Sensibilisierung für Ressourcen, Saisonalität und Wert der Lebensmittel. Verbreitung/Start in Gemeinden → Schneeballsystem.

## Wochenmarkt fördern (18 Likes)

Es gibt täglich einen "Märit" der von 16-20 Uhr offen hat und keine Verpackungsmaterialien hat.

## Soladi (Solidarischer Landwirtschaftsdienst) (17 Likes)

Jeder Schweizer und Schweizerin wird jährlich für eine Woche Landwirtschaftsdienst aufgerufen. Auf kantonaler Ebene werden diese

Landwirtschaftsbetriebe geführt und sind dem Handel angeschlossen. Die 100%ige Wertschöpfung wird gelernt und gelebt.

## SoLaDi (15 Likes)

Äquivalenz zu Militär: ab 18 Jahren wird jeder Bürger und jede Bürgerin verpflichtet, einmal im Jahr eine Woche in der Landwirtschaft zu arbeiten - "Aushebung" gemäss Kompetenz, Alter, Geschlecht: sähen, ernten, transportieren, etc.

## "Keep your sheep" (10 Likes)

Kreislaufwirtschaft pro Quartier - Schafe, Schweine, Hühner zur Verwertung von privaten Küchen pro Quartier - Sicherheitskontrollen Lebensmittelreste-Mischungen - Aufklärung, Bildung zum "How to".

### **Sensibilierungspflicht (9 Likes)**

Wer Essen verkauft (gekocht oder ungekocht/verarbeitet oder unverarbeitet) muss seine Käufer\*innen über Foodwaste sensibilisieren

---

### **Cooking matters (7 Likes)**

Obligatorische Hauswirtschaftslehre für 8./9./10. Klasse in öffentlichen Schulen - Curriculum: Wertschöpfungskette Lebensmittel (Anbau, Tierfütterung, etc.)

---

### **Green Points (7 Likes)**

Anreiz für jede Station in der Wertschöpfungskette - Produkte aus nachhaltiger Produktion - Vergl. Cumulus Punkte.

---

### **Food Trophy (4 Likes)**

Preis für abfallfreie Haushalte (keine Essensreste). Food Champions kriegen eine eigene SRF-Serie.

---

### **Sharing is caring (4 Likes)**

App mit Geopling, um die eigenen Essensreste in der Nachbarschaft zu verschenken.

---

### **Bewusstsein ist da! (1 Likes)**

Bei den Kindern anfangen - Gemeinschaftssinn für Essen wecken - Rezepte aus Resten teilen - Quartier Wettbewerbe wer am wenigsten Food Waste hat - Austausch untereinander.

---

### **Smart Fridge (0 Likes)**

Kühlschrank ist so programmiert, dass nur die notwendigen Nahrungsmittel reinpassen, sonst gibt es einen Alarm.

---

### **Grössere Essgemeinschaften sind nötig (0 Likes)**

Nur so können Essenresten auch sinnvoll wiederverwertet werden.

---

### **Keine Werbung für Esswaren (0 Likes)**

Das heizt nur unnötig den Konsum an.

---