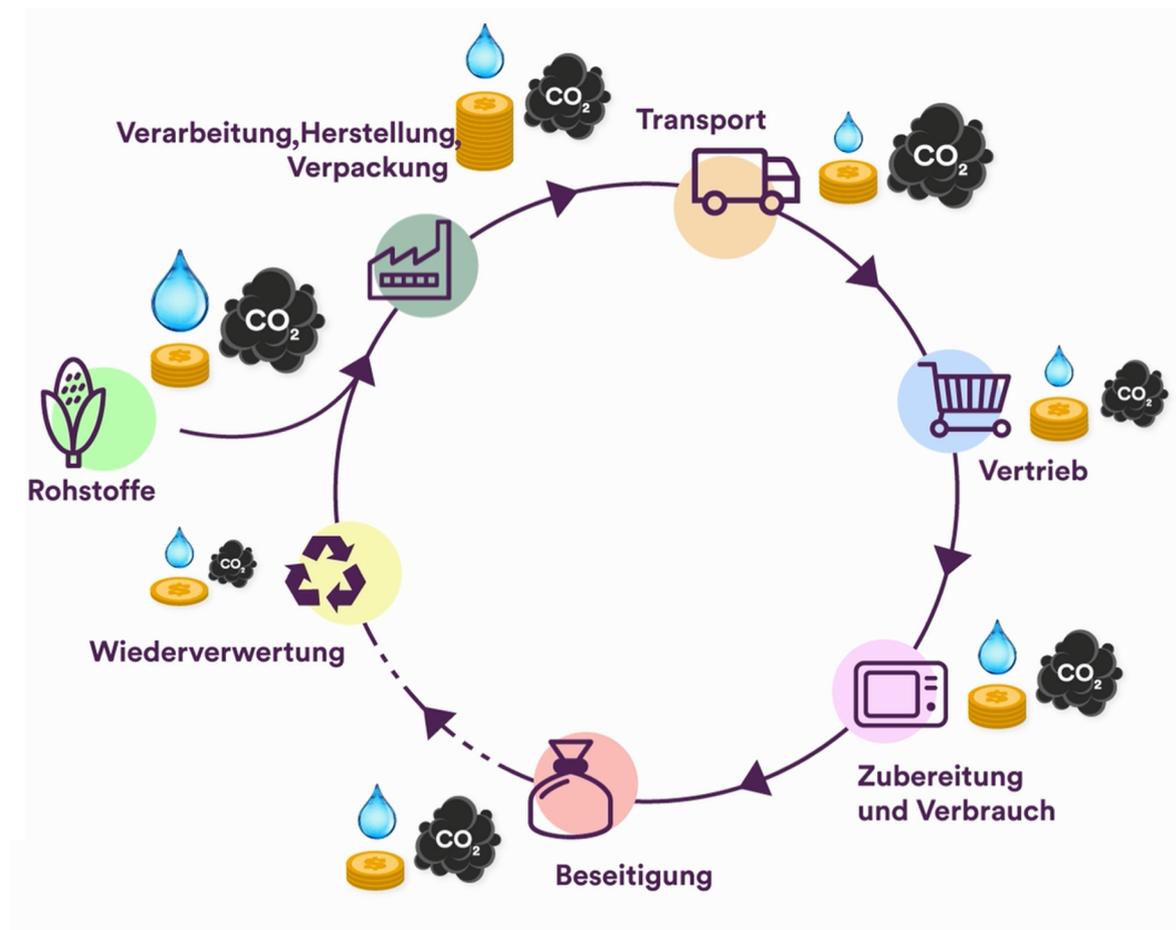


Vom Bauernhof auf die Gabel

DER LEBENSZYKLUS EINES PRODUKTS

Sprechen wir vom Lebenszyklus eines Produkts, sind alle Aktivitäten gemeint, die in jedem Schritt des Produktlebens eine Rolle spielen. Er beginnt mit der Produktion, wenn die Rohstoffe bereits gewonnen oder gesammelt sind. Er endet mit der Beseitigung oder Wiederverwertung als Abfall. Dazwischen umfasst er Verarbeitung, Zusammenstellung, Verpackung, Transport und Nutzung. Man verfolgt also das Leben eines Produkts vom Anfang bis Ende.

Aber warum ist es interessant, den Weg eines Produkts zu kennen? Erstens wird durch eine Analyse der einzelnen Schritte deutlich, was die Produktion wirklich kostet. Zweitens kann jeder Schritt Auswirkungen auf die Umwelt haben z.B. durch Verbrauch von nichterneuerbarer Energie und Wasser oder auch durch den Ausstoss von Treibhausgasen und Schadstoffen. Das Ziel besteht also darin, die Ursachen von Verschmutzung und Verschwendung aufzudecken, um umweltfreundliche Lösungen zu finden.



DER LEBENSZYKLUS EINER PIZZA SCHRITT FÜR SCHRITT

Bleiben wir beim Beispiel der Pizza und gehen wir gemeinsam ihren Lebenszyklus durch. Zur Erinnerung: Die für eine Pizza Margherita benötigten Rohstoffe sind Weizen, Tomaten, Wasser und Milch.



Der Produktlebenszyklus beginnt ab Produktion und Entnahme der für die Herstellung benötigten Rohstoffe. Weizen und Tomaten für unsere Pizza werden mithilfe von Düngern, Wasser und Pflanzenschutzmitteln wie Pestiziden kultiviert. Bei der anschließenden Ernte werden energieverbrauchende Maschinen eingesetzt. Die Milchkühe werden mit Getreide ernährt, das angebaut werden muss, man gibt ihnen Wasser zu trinken, verwendet Melkmaschinen und dann Kühlmaschinen für die Milch.



Im nächsten Schritt müssen die Rohstoffe behandelt oder veredelt werden. Die Tomaten werden zu Tomatenmark, die Milch zu Mozzarella und der Weizen zu Mehl verarbeitet.



Die verarbeiteten Rohstoffe – also Weizenmehl, Tomatenmark, Hefe und Mozzarella – werden danach für den Konsum in Haushalten oder Restaurants zu Verkaufsstellen oder, bei industriell hergestellter Pizza, in andere Fabriken transportiert. Dies ist die dritte Phase im Lebenszyklus unserer Produkte: Transport, Herstellung und Verpackung – all das verbraucht wieder Energie.



Der Verzehr ist der nächste Schritt im Lebenszyklus der Pizza: Hausgemachte Pizza wird dort gegessen, wo sie zubereitet und gebacken wird, während man industrielle Fertig-Pizza direkt in den Ofen schiebt. Vorheizen des Ofens und Backen verbrauchen ebenfalls Energie.



Nach dem Verzehr müssen die Verpackungen entsorgt oder wiederverwertet werden. Die Abfälle werden zu einem Betrieb transportiert, der sie wiederverwertet oder verbrennt. Auch diese letzte Phase im Produktleben verbraucht oft Energie und setzt Schadstoffe in die Umwelt frei.



DIE KOSTEN EINER PIZZA

Ähnlich aussehende Pizzas können sehr unterschiedliche Preise haben. Diese Unterschiede entstehen nicht nur durch die Rohstoffkosten, sondern auch durch Ausgaben, die bei jedem Schritt von Herstellung und Vertrieb anfallen. Der Verkaufspreis gebrauchsfertiger Produkte variiert je nach gewählten Verarbeitungs- und Herstellungsprozessen, Verpackung und Vermarktungsmethode.

Massenhafte Produktion in der Industrie senkt die Herstellungskosten durch Automatisierung und Beschleunigung. Aber auch entlang der gesamten

alimentarium academy

Produktionskette bis zum Verkauf des Produkts können Einsparungen vorgenommen werden.

Mit einer solchen Kostensenkungs-Strategie, die jeden Einzelschritt der Kette überprüft, könnten auch Umweltbelastungen reduziert werden.

Daher ist die Analyse eines Produktlebenszyklus nützlich. Sie ermittelt die Umweltbelastung jeder einzelnen Phase und entscheidet über geeignete Massnahmen zur Verbesserung der Ökobilanz eines Produkts. Dies werden wir im Folgenden sehen.