

Topthemen: Getränkekarton-Recycling mit Zukunft | RAZ modernisiert | Food Waste in der Schweiz | Neuer Verwaltungsrat gewählt

Nachhaltig und innovativ



Liebe Leserinnen und Leser

Getreu dem Leitsatz «Abfälle vermeiden, vermindern, verwerten» setzt der Verband KVA Thurgau alles daran, seinen Kunden zukunftsorientierte und nachhaltige Entsorgungsmöglichkeiten zu bieten. Besonders wichtig ist, dass sich Ökologie und Ökonomie die Waage halten, um einen möglichst wertvollen Beitrag für die Bevölkerung und die Umwelt leisten zu können.

Seit diesem Jahr wird die Sammlung von Getränkekartons im Rahmen eines Pilotversuchs getestet. Die Bevölkerung hat nun die Möglichkeit, in den Regionalen Annahmезentren Hefenhofen, Kreuzlingen, Frauenfeld und Weinfelden die Getränkekartons kostenlos abzugeben. Durch das Recyceln werden wertvolle Sekundärrohstoffe gewonnen, die für neue Produkte wiederverwendet werden können.

Im Bereich neue Medien kann die KVA Thurgau einen Erfolg verzeichnen. Für die Entsorgungs-App ist der Verband mit dem Award «Best of Swiss Apps 2014» ausgezeichnet worden. Die App konnte die Jury durch das moderne Design und die einfache Handhabung überzeugen.

Zusammen mit dem neu gewählten Verwaltungsrat freue ich mich, den Verband KVA Thurgau weiterhin auf innovativem, zukunftsorientiertem Kurs führen zu dürfen.

Reto Stäheli
Präsident Verband KVA Thurgau

Recycling von Getränkekartons in Sicht

In der Bevölkerung steigt die Nachfrage nach dem Getränkekarton-Recycling. Ein entsprechender Pilotversuch läuft erfolgreich. Momentan herrscht aber bei verschiedenen Gremien sowie beim Handel noch Uneinigkeit in Bezug auf den ökologischen Nutzen und die Finanzierung.

Zur Diskussion steht ein vorgezogener Recyclingbeitrag für diese Verpackungen, wie zum Beispiel bei den PET-Getränkeflaschen. Damit könnte ein flächendeckendes Sammelsystem aufgebaut und auch finanziert werden. Bis das System aber eingeführt wird, kann es noch zwei bis drei Jahre dauern. Der Verein Getränkekarton-Recycling Schweiz führt bereits an über 80 Sammelstellen (Gemeinden, Entsorger und Handel) erfolgreich einen Pilotversuch zur Sammlung von Getränkekartons durch.

Ab sofort Sammlung bei den RAZ

Versuchshalber stellt auch der Verband KVA Thurgau ab sofort bei den Regionalen Annahmезentren (RAZ) in Hefenhofen, Frauenfeld, Kreuzlingen und Weinfelden (KVA) die grünen Sammelbehälter auf. Die Bevölkerung hat somit die Möglichkeit, dort neben den anderen Getränkeverpackungen auch die als «Tetrapak» bekannten Getränkekartons kostenlos abzugeben (siehe Seite 2).

Was sind Getränkekartons?

Der Getränkekarton ist eine stabile Verpackung für flüssige Nahrungsmittel – vorwiegend Getränke wie Fruchtsaft, Eistee und Milch. Vermehrt werden auch Saucen und Suppen sowie andere Produkte darin verpackt. Ökologisch sinnvoll ist diese Verpackung darum, weil der grösste Bestandteil aus circa 75 Prozent Kartonfasern besteht. Die restlichen 25 Prozent setzen sich aus etwa 21 Prozent Polyethylen und 4 Prozent Aluminium zusammen. Es handelt sich also um einen Verbundstoff, der sich aufgrund des hohen Kartonanteils trotzdem recyceln lässt. Die Kartonfasern bestehen aus dem nachwachsenden Rohstoff Holz und stammen vorwiegend aus den Wäldern Skandinaviens. Bei der Holzgewinnung wird darauf geachtet, dass sich das Ökosystem des Waldes immer wieder erneuern kann. Da der Weg des verwendeten Holzes, vom Wald bis zum Endprodukt, lü-



Bei den vier Regionalen Annahmезentren der KVA Thurgau können nun auch Getränkekartons kostenlos abgegeben werden.



Bild links: Getränkekartons und daraus zurückgewonnene Sekundärrohstoffe: Alu-Kunststoffgemisch (links) und hochwertige Kartonfasern (rechts).

Bild rechts: Sie erregen Aufmerksamkeit: die Recycling-Behälter für Getränkekartons.

Quelle: Verein Getränkekarton-Recycling

ckenlos nachweisbar ist, wurde der kostbare Rohstoff FSC-zertifiziert.

Recycling und Sekundärrohstoffe

Die Sekundärrohstoff-Verwertung der ökologischen Verpackung findet in Weinfelden statt. Die Thurpapier – ein Unternehmen der Model AG – bereitet sämtliches Material aus den Pilotsammelstellen zur stofflichen Verwertung auf. Dort werden die Getränkekartons im grundsätzlich gleichen Verfahren wie Altkarton recycelt. Die Getränkekartons liefern lange, reissfeste Fasern, die in der Weiterverarbeitung begehrt sind. Mit diesem zurückgewonnenen Sekundärrohstoff

werden Well- und Hülsenkartons sowie Wellkartonroh papier produziert. Der Restanteil der Verpackung, das heisst Aluminium- und Polyethylenfolien, wird momentan noch thermisch verwertet.

Verein Getränkekarton-Recycling

In der Schweiz gibt es drei grosse Systemanbieter von Getränkekartons: Tetra Pak (Schweiz) AG, SIG Combibloc (Schweiz) AG und Elopak Systems AG. Sie haben im Jahr 2010 den Verein Getränkekarton-Recycling Schweiz gegründet. Auf der Website www.getraenkekarton.ch finden Sie viele Informationen zum Pilotprojekt.

RAZ Hefenhofen jetzt noch attraktiver



Wichtiges Annahmезentrum in der Region Amriswil: Das RAZ Hefenhofen verzeichnete letztes Jahr rund 9000 Kunden pro Monat.



Die Optimierungen im Überblick

Nachfolgende Innovationen ermöglichen den Besuchern des RAZ Hefenhofen eine einfache, bequeme und sichere Entsorgung von Abfällen und Wertstoffen:

Erhöhte Sicherheit für Kundschaft und Personal

Der brennbare Abfall wird nicht mehr mechanisch vorzerkleinert (Schredder), sondern im Bunker direkt in Grosscontainer abgefüllt. Die Bevölkerung kann ab sofort auch Sperrgutabfälle direkt in den Bunker entsorgen. Die Entsorgung wird somit erheblich vereinfacht.

Stetig steigende Grünabfallmengen

Um den enormen Mengenanstieg im Bereich der Grünabfälle bewältigen zu können, wurden die Seitenwände des Sammelplatzes erhöht. Nun können auch grosse Mengen problemlos entladen und gelagert werden.

Kostenpflichtige und kostenfreie Abgabe gekennzeichnet

Durch die farblich klare Trennung von kostenpflichtigen und kostenfreien Abfällen und Wertstoffen findet sich der Kunde rasch zurecht. Fährt er in den Bereich der rot markierten Flächen, bedeutet dies, dass der angelieferte Abfall zu bezahlen ist (Kehricht, Holz, Bauschutt u. a.). Entsorgung in den grün markierten Bereichen bedeutet kostenfreie Abgabe. Das gilt für Wertstoffe wie Papier, Karton, Glas, Metall, Elektronikschrott und vieles mehr. Diese Unterteilung findet sich auch in der Beschilderung wieder: Kostenfreie Stoffe sind mit einem grünen und kostenpflichtige Abfälle mit einem roten Schild gekennzeichnet. Zusätzlich weist eine neue Beflaggung sowie eine klare Kennzeichnung der Öffnungszeiten, Parkplätze usw. auf die Modernisierung des RAZ Hefenhofen hin.

Seit über 17 Jahren ist das RAZ Hefenhofen in Betrieb. Brennbarе Abfälle, Wertstoffe wie Papier, Karton, Elektronikschrott, Altmetall, Grünabfälle und vieles mehr bringt die Bevölkerung aus der Region ins Annahmезentrum.

KVA Thurgau unter Berücksichtigung der ökologischen Vorschriften verwertet werden. Die Bevölkerung schätzt das Angebot und beweist dessen Notwendigkeit durch ihre Kundentreue.

Übersichtlicher und effizienter

Um das Angebot noch kundenfreundlicher zu gestalten, hat der Verwaltungsrat entschieden, das RAZ Hefenhofen zu optimieren. Gleichzeitig wird damit dem Umstand Rechnung getragen, dass sich das wirtschaftliche Umfeld durch neue Marktteilnehmer verschärft hat. Der KVA Thurgau sind ihre Kunden sehr wichtig, und Investitionen in diesen Bereich sind deshalb unumgänglich.

Mit rund 8000 Tonnen (inkl. Recycling und Grüngut) im Jahr 2014 sind die Entsorgungen im Regionalen Annahmезentrum (RAZ) im Vergleich zum Vorjahr gestiegen. Die wichtigste Aufgabe des Zentrums ist die Annahme von brennbaren Abfällen und Wertstoffen aus privaten Haushalten und gewerblichen Betrieben. Die Kunden haben die Möglichkeit, eine breite Palette an Wertstoffen und Abfällen zu entsorgen, die von der



NEU: So funktioniert das Getränkekarton-Recycling!

Wann und wo: Während der Öffnungszeiten in den Regionalen Annahmезentren der KVA Thurgau in Frauenfeld, Kreuzlingen, Hefenhofen und Weinfelden.

- Wie:**
- Restflüssigkeit entleeren, Getränkekarton zusammendrücken, verschliessen (wenn Deckel vorhanden) und idealerweise innert Wochenfrist in die Sammelstelle bringen.
 - Getränkekartons mit dickflüssigem Inhalt (zum Beispiel Suppe) vor dem Zusammendrücken kurz ausspülen.
 - **Wichtig:** Getränkekartons nur in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter werfen.
 - Nicht mit anderen Verpackungen mischen. Nicht der Kartonsammlung zuführen.



**RAZ Hefenhofen
RAZ Weinfelden
RAZ Kreuzlingen
RAZ Frauenfeld**



www.kvatg.ch

Zu viele Nahrungsmittel im Kehrachtsack

Gemäss der Welternährungsorganisation FAO werden weltweit jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel in den Abfall geworfen. Dies ist ein Drittel der für die Bevölkerung produzierten Nahrung. Mit dieser könnten rund 3,5 Milliarden Menschen ernährt werden.

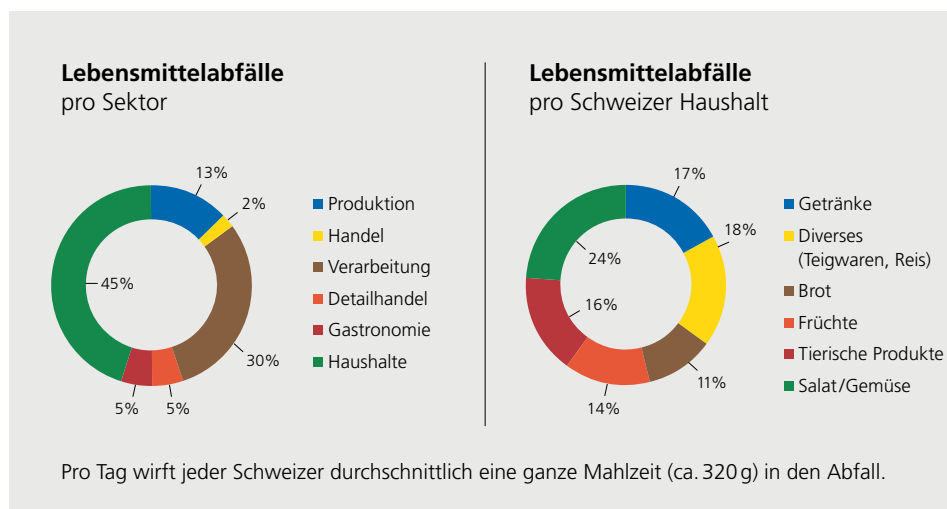
Nicht weniger als ein Drittel der Lebensmittel geht für den Konsum verloren. Der grösste Verlust entsteht in der Lebensmittelverarbeitung mit 30 % und im Privathaushalt der Konsumenten mit 45 %. Somit wirft jeder Schweizer Haushalt pro Jahr 1000 bis 1500 Franken in Form von Lebensmitteln in den Abfall. Die meisten Produkte, die weggeworfen werden, sind in einem einwandfreien Zustand und für den Verzehr immer noch geeignet. Durch das Mindesthaltbarkeitsdatum hat sich in den Köpfen der Bevölkerung die Einstellung verankert, dass Produkte, die dieses Datum bereits überschritten haben, nicht mehr konsumiert werden können.

Einkaufsliste schreiben

Beim Einkaufen ist man von Aktionen und Schnäppchen umgeben. Das Widerstehen ist schwierig, und schon kauft man Lebensmittel, die man gar nicht benötigt. Zu Hause kommt die frische Ware vorne in den Kühlschrank und wird auch zuerst gegessen. Die älteren Produkte gehen vergessen und landen, sobald sie das Ablaufdatum überschritten haben, im Abfall, obwohl sie noch geniessbar wären.

Weniger ist mehr

Um den inneren Schnäppchenjäger zu überlisten, hilft es, Einkaufslisten zu schreiben und einen Menüplan für die ganze Woche zu erstellen. Wenn man dann im Lebensmittelgeschäft in Versuchung kommt, kann man sich strikt an die Einkaufsliste halten und entgeht so der Gefahr, wahllos Aktionen oder Multipacks einzukaufen. So landen nur Lebensmittel im Einkaufswagen, die man wirklich benötigt und innerhalb einer bestimmten Frist verbraucht. Das Anhäufen von Produkten wird verhindert, und man wird sich bewusst, wie wenig man eigentlich zum Leben braucht.



Exakte Einkaufsplanung und bewusstes Konsumieren helfen, Ressourcen zu schonen und Food Waste zu verhindern.

Auf das Datum kommt es (nicht) an

Bei der Datierung der Lebensmittel ist es wichtig, zwischen «Mindestens haltbar bis» und «Verbrauchen bis» zu unterscheiden. Lebensmittel mit der Kennzeichnung «Verbrauchen bis» sollten nach dem Ablaufdatum nicht mehr gegessen werden. Dies gilt insbesondere bei Fleisch- und Fischprodukten. Steht auf der Verpackung «Mindestens haltbar bis», kann das Produkt auch nach diesem Datum noch konsumiert werden und ist immer noch einwandfrei. Leider wird das Mindesthaltbarkeitsdatum von vielen Menschen als Grund gesehen, Lebensmittel voreilig in den Abfall zu werfen, ohne das Produkt überhaupt auf Geschmack, Geruch und Aussehen zu prüfen.

Richtig lagern und kreativ verwerten

Die richtige Aufbewahrung verhindert rasches Verderben. Besonders Gemüse bleibt im richtigen Kühlschrankfach länger frisch und knackig. Äpfel und Birnen fördern den Reifeprozess von anderen Früchten, deshalb sollten sie separat gelagert werden.

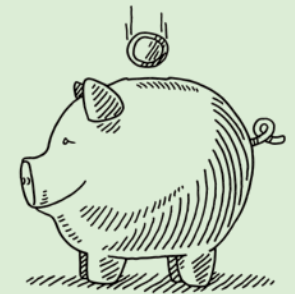
Auch der Gault-Millau-Koch Philipp Rochat weiss, dass gute Köche nichts wegwerfen: Man kann Fleischreste für Suppen verwenden, aus Gemüseabfällen Saucen machen, Früchte einkochen und altes Brot rösten oder zu Paniermehl verarbeiten. Es gibt Tausende von guten Ideen, um zu verhindern, dass Lebensmittel im Abfall landen. Auch er ist überzeugt: Mit gutem Willen geht hier viel!

Tipps für bewussten Umgang mit Lebensmitteln

1. Bewusst einkaufen und kochen
Das spart Geld und stoppt die Verschwendung von kostbarer Nahrung. Durch kreative Kochideen können auch Reste schmackhaft verwertet werden.

2. Möglichst keine Fertigprodukte
Bei der Herstellung von Fertigprodukten fällt viel «Lebensmittelabfall» an. Hier können wir frischen Lebensmitteln den Vorzug geben.

3. Food-Check
Bevor man spontan ins Restaurant geht, lieber noch einen Blick in den Kühlschrank werfen und zum Beispiel einen gemütlichen Kochabend mit Freunden veranstalten. Das spart nicht nur Geld, sondern auch natürliche Ressourcen und macht erst noch Spass.



Linktipps

- www.foodwaste.ch
- www.chefkoch.de
> Resteverwertung
- www.wwf.ch
> Ratgeber-App

Jetzt erhältlich auf iTunes:
App zum Thema Food Waste!

Kompostierkurse im Jahr des Bodens

Im Jahr 2015 feiern wir das Jahr des Bodens. Der richtige Moment, um mit der Kompostierung im Hausgarten zu starten oder sein Wissen zu vertiefen. Der Verband KVA Thurgau bietet spannende Kurse unter fachkundiger Leitung an.

Nutzen Sie die Gelegenheit und begleiten Sie die Kursleiterinnen auf eine spannende Reise in die Welt des Bodenlebens und Kompostierens! Die Kursreihe beginnt im Frühling mit Kurs 1 (Einstieg), wird im Sommer ergänzt durch Kurs 2 (Aufbau) und findet im Herbst ihren Abschluss mit Kurs 3 (Bodenpflege). Die Kurse dauern jeweils drei Stunden und sind kostenlos.

Gachnang (Region Frauenfeld)

Samstag, 8.30 bis 11.30 Uhr:
Kurs 1: 25. April, Kurs 2: 27. Juni

Romanshorn

Samstag, 8.30 bis 11.30 Uhr:
Kurs 1: 28. März, Kurs 2: 6. Juni,
Kurs 3: 5. September

Dienstag, 18.00 bis 21.00 Uhr:

Kurs 1: 31. März, Kurs 2: 2. Juni

Linktipps

- KVA Thurgau, Kompostberatung:
www.kvatg.ch/kompostinfos
- Jahr des Bodens 2015:
www.boden2015.ch
- Bodenkundliche Gesellschaft der Schweiz:
www.soil.ch

Kreuzlingen

Samstag, 8.30 bis 11.30 Uhr:
Kurs 1: 14. März, Kurs 2: 9. Mai

Weinfelden

Samstag, 8.30 bis 11.30 Uhr:
Kurs 1: 21. März, Kurs 2: 9. Mai,
Kurs 3: 12. September

Mittwoch, 18.00 bis 21.00 Uhr:

Kurs 1: 1. April, Kurs 2: 3. Juni,
Kurs 3: 9. September

Jetzt anmelden und die Genialität des natürlichen Gartenkreislaufs entdecken:

Verband KVA Thurgau
Corinne Imhof Stieglmaier
Tel. 071 626 96 26 (vormittags)
corinne.imhof.stieglmaier@kvatg.ch



2015
Internationales
Jahr des Bodens



Kursgruppe in Weinfelden beim theoretischen Teil

Neuer Verwaltungsrat für die KVA Thurgau

Am 3. Dezember 2014 hat die KVA Thurgau ihren neuen Verwaltungsrat gewählt und den alten gebührend verabschiedet. Neu reduziert sich der Rat auf 7 Mitglieder.

Mit Inkrafttreten des neuen Organisationsreglements wurde die Anzahl der Verwaltungsräte von 14 auf 7 Personen reduziert. Anlässlich der Budgetversammlung vom 3. Dezember 2014 wurden darum 10 Verwaltungsratsmitglieder und der langjährige Vertreter des Amtes für Umwelt, Dr. Jürg Hertz, feierlich verabschiedet. Spannend und humorvoll liess alt Regierungsrat Ulrich Schmidli zu Beginn der Feier die Anfangszeiten des Verbands Revue passieren. So erinnerte er auch daran, dass zwar der Bau einer KVA von allen Gemeinden begrüsst worden sei, jedoch niemand die Anlage bei sich in der Ortschaft haben wollte.

Geschäftspartner und Freund

Anton Pfiffner (ehem. Vize-Präsident) würdigte die grossen Verdienste des scheidenden VR-Präsidenten Alfred Wechsler in seiner Laudatio: Er habe ihn als einen Verwaltungsrats-Präsidenten mit eisernem Willen, Zielstrebigkeit und Mut zu Auseinandersetzungen schätzen gelernt. Rund 180 Verwaltungsrats-Sitzungen sowie eine Vielzahl von Ausschuss- und Kommissionssitzungen habe Wechsler gut vorbereitet und mit Geschick geleitet. Es sei nicht immer einfach gewesen, die vielen Persönlichkeiten auf einen gemeinsamen Nenner zu bringen. Als geselliger und verlässlicher Geschäftspartner und Freund sei er bis in den süddeutschen Raum bekannt und übergebe seinem Nachfolger ein Heizkraftwerk, das schweizweit als Vorbild gelte. Während 22 Jahren habe er sich mit Leib und Seele für den Verband eingesetzt, um nun seinen wohlverdienten Ruhestand zu geniessen.

Langjährige Zusammenarbeit

Der scheidende VR-Präsident Alfred Wechsler bedankte sich beim abtretenden Verwaltungsrat für die langjährige Zusammenarbeit und verabschiedete die ausscheidenden Mitglieder. Max Buri, Anton Pfiffner und Hans Ziegler waren bereits bei der Verbandsgründung 1992 mit dabei. Sie haben massgeblich mitgeholfen, zukunftsweisende Entscheidungen zu fällen. Mit Stolz können sie dem neuen Gremium einen gut funktionierenden Verband übergeben.



Verabschiedung der Ausscheidenden, von links: Hans Ziegler, Anton Pfiffner, Jürg Hertz, Boris Binzegger, Erich Baumann, Urs Müller, Urs Fischer, Elisabeth Sulger Büel, Max Buri, VR-Präsident Alfred Wechsler; nicht auf dem Foto: Andreas Netzle.



Alfred Wechsler (rechts im Bild) überreichte dem neuen VR-Präsidenten Reto Stäheli einen Feldstecher, damit er stets über den nötigen Weitblick verfügt.

Reto Stäheli und das neue VR-Team

Flexibel und effizient soll der neue Verwaltungsrat in seiner Tätigkeit sein. Neben den bisherigen Reto Stäheli, Urs Schär, Patrik Fink und Max Vögeli engagieren sich neu auch Reto Fürst, Frank Gertsch und Franz Zaugg für den Verband.

Infos

Dienstjubiläen

15 Jahre:

- Hanspeter Maurer, Leiter Werkstatt
- Dieter Nägeli, Abteilungsleiter Logistik und Deponien

Neue Mitarbeitende

Karin Bissegger, Mitarbeitende RAZ Hefenhofen

Besichtigungen KVA Thurgau 2015

Einzelpersonen und Kleingruppen, jeweils am Samstag um 14.00 Uhr:
11. April, 12. September und 14. November

Auskunft /Anmeldung

Telefon 071 626 96 00

Besichtigungen für Gruppen ab 10 Personen

Jeweils von Montag bis Samstag.
Bitte frühzeitig anmelden unter www.kvatg.ch/services/besichtigung

Impressum

Herausgeber

Verband KVA Thurgau,
8570 Weinfelden

Redaktion

Corinne Imhof Stieglmaier,
Verband KVA Thurgau

Konzept, Gestaltung, Schlussredaktion

Koch Kommunikation, Frauenfeld

Druck

Heer Druck AG, Sulgen
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier
FSC-zertifiziert, CO₂-neutral

KVA App gewinnt Bronze am Best of Swiss Apps 2014



Seit Januar 2014 gibt es die KVA Thurgau App: ein Abfuhr- und Entsorgungsplan fürs Smartphone mit praktischen, benutzerfreundlichen Funktionen. Ende 2014 wurde die App mit dem Bronze-Award in der Kategorie Public Affairs von Best of Swiss Apps 2014 ausgezeichnet.



Kostenloser Download | www.kvatg.ch/iphone | www.kvatg.ch/android



Wettbewerb

Diese drei Fragen können Sie leicht beantworten, wenn Sie den «augenblick» aufmerksam lesen. Einfach den Talon ausfüllen und einsenden an:

Verband KVA Thurgau, Wettbewerb, Rütelholzstrasse 5, 8570 Weinfelden.

Folgende Preise gibt es zu gewinnen:

Offizielle Gebührenkehrsäckchen des Verbands KVA Thurgau: 3 x 4 Rollen im Wert von je 80 Franken, 10 x 3 Rollen im Wert von je 60 Franken, 30 x 1 Rolle im Wert von je 20 Franken

Einsendeschluss: 31. Mai 2015. Die 43 Gewinnerinnen und Gewinner werden unter den richtigen Einsendungen ausgelost.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Mitmachen und gewinnen!

Talon ausfüllen und einsenden.

Frage 1 Welche Getränkeverpackung wird neu ab 2015 kostenlos bei den Regionalen Annahmезentren gesammelt?

- PET-Getränkeflaschen Glasflaschen Getränkekartons

Frage 2 Wie heisst der neue Verwaltungsratspräsident der KVA Thurgau?

- Ulrich Schmidli Reto Stäheli Alfred Wechsler

Frage 3 Wann findet dieses Jahr der erste kostenlose Kompostierkurs statt?

- Mai März April

(Pro Frage gibt es eine richtige Antwort)

Name/Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Telefon: