

AARBURG | Jetzt bei der Bäckerei Felber:

«Frisch vom Vortag»

Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Das entspricht pro Jahr rund 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel oder der Ladung von rund 140'000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben würden. Fast die Hälfte der Abfälle werden in Haushalten und der Gastronomie verursacht: Pro Person landen hier täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Für die Bäckerei Felber ist das Thema Nachhaltigkeit von höchster Wichtigkeit. So werden die Backwaren von Felber täglich frisch aus kostbaren, möglichst regionalen Rohstoffen und mit viel Berufsstolz hergestellt. Eine möglichst umweltfreundliche Produktion ist ein grosses Anliegen. Jeden Abend bleiben aber auch in der Bäckerei Felber einwandfreie Lebensmittel zurück, die entsorgt werden müssen – eben Food Waste. Eine Thematik, mit der sich die Bäckerei Felber auseinandergesetzt hat und zukünftig ihren Teil dazu beitragen will, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden müssen – nach dem Credo «nicht nur reden, sondern handeln».

Die Produkte sind klar gekennzeichnet

Ab sofort werden im Laden an der Oltnerstrasse 95 in Aarburg Backwaren «Frisch vom Vortag» zu fairen Preisen angeboten. Die Produkte sind klar als solche gekennzeichnet und zur Selbstbedienung bereitgestellt. Die Kunden können so von vorzüglichen Produkten zu kleinen Preisen profitieren und so ihren persönlichen Teil zur Verminderung der Nahrungsmittelabfälle beitragen.

(RWI/PD)



Ab sofort werden im Laden an der Oltnerstrasse 95 in Aarburg Backwaren «Frisch vom Vortag» zu fairen Preisen angeboten. Das Bild zeigt Isabelle Brand am Gestell.

REGINA LÜTHI