

Ekologinen selkäreppu kertoo kiloina sen materiaalmäärän, jonka tuotteen (tai palvelun) aikaansaaminen, käyttö, kuljetus ja jätehuolto ovat kuluttaneet jossakin vaiheessa jossakin päin maailmaa. Ekologinen selkäreppu on siis näkymätön taakka, jonka tuote (tai palvelu) kantaa mukanaan.



Tuotteiden tuottaminen sisältää paljon piilokulutusta, jota ekologinen selkäreppu siis mittaa. Tämä kulutus ei näy suoraan tuotteessa, mutta vaaditaan tuotteen aikaansaamiseksi. Esim. 5g painoinen kultasormus kuluttaa niin paljon luonnonvaroja, että sen selkäreppu painaa jopa 2700kg.

Valintoja....



Esimerkiksi 2dl appelsiinimehulasillisen ekologinen selkäreppu painaa 5kg.

Mustaherukkamehulasillisen selkäreppu on sen sijaan vain 0,5kg painoinen.

Vertaamalla tuotteiden elinkaarta, huomaat, mistä ero johtuu.



Raakaa- aine:

- Appelsiinit on kasvatettu subtrooppisissa olosuhteissa, Usein Afrikassa tai etelä- Euroopassa.
- Appelsiinipuut tarvitsevat paljon hoitoa ja kastelua lämpimissä olosuhteissa.
- Appelsiinipuita lannoitetaan ja ruiskutettava torjunta- aineilla tuholaisia vastaan.
- Appelsiinipuita viljellään alueilla, josta alkuperäinen kasvusto on raivattu pois. Maan eroosio on ongelma.

Käytöstä poisto:

- Tyhjä pakkaus lajitellaan oikeaan jäteastiaan ohjeiden mukaan, joko kartonkiin, lasiin, muoviin tai sekajätteisiin.
- Se kierrätetään tai poltetaan jätelaitoksessa -> energiaa kuluu kuljetukseen, käsittelyyn sekä hävittämiseen.

Käyttö:

- Mehu juodaan, se sisältää ihmiselle tärkeitä vitamiineja, mm. c-vitamiinia 30mg. Usein tuotteisiin lisätään c-vitamiinia ja muita aineita säilyvyyden parantamiseksi.
- Mehu säilyy pakkauksessaan vähintään parasta ennen- päiväykseen saakka.

Appelsiini- mehu

Materiaalin prosessointi:

- Appelsiinien kerääminen on käsityötä, eikä kerääjän palkka ole aina toimentuloa turvaava.
- Appelsiinit kuljetetaan, maanteitse, laivoilla tai lentäen kasvatuspaikalta tuotantopaikalle -> usein fossiilia polttoaineita käyttäen

Tuotteen valmistus ja kuljetus:

- Appelsiinit puristetaan koneellisesti, mehu saatetaan myös pastöroida -> sähkön kulutus, sähkön tuotantotapaa vaikea tietää (uusiutuva vai uusiutumaton energia), päästöjä syntyy
- Tuote pakataan usein kertakäyttöisiin tölkkeihin tai pulloihin -> pakkauksen raaka-ainekulut, valmistus, kuljetus, hävittäminen kuluttavat kaikkiosaltaan luonnonvaroja.
- Valmiita tuotteita kuljetetaan jakeluun, mahd. myös ulkomailta -> syntyy polttoainekulutusta ja päästöjä

Raaka- aine:

- Suomessa, kotipiikan marjapensaassa kasvaneet mustaherukat
- Hoitona leikkaus ja lannoitus (kompostimullalla) aika-ajoin.
- Ei torjunta- aineita

Materiaalin prosessointi:

- Marjat kerätään käsin niiden kypsyttyä, roskat puhdistetaan myös käsityönä.
- Ei kuljetusta, koska jatkojalostus tapahtuu kotona.

Kotoinen Mustaherukka- mehu

Tuotteen valmistus ja kuljetus

- Marjat voidaan keittää, höyryttää, puristaa tai lingota kotona mehuksi.
- Sähkönkulutus on maltillista, esim. lieden levy kuluttaa 2 tunnin käytössä n.1 kWh sähköä.
- Tuotantoon käytettävät laitteet ja astiat kestävät kotikäytössä vuosia, jopa vuosikymmeniä.
- Tuote pakataan uudestaan käytettäviin astioihin.
- Kuljetusta ei tarvita.

Käytöstä poisto:

- Pakkaukset on alun perin valittu kestävästi. Ne saattavat olla esim. kaupasta ostettujen juomien pakkauksia uusiokäytössä.
- Pakkaukset pestään ja säilytetään seuraavaan mehun valmistuskertaan.
- Rikkoutuneet pakkaukset lajitellaan oikeaan jäteastiaan, yleensä vasta usean käyttökerran jälkeen.

Käyttö:

- Usein valmis tuote vielä laimennetaan vedellä ennen nauttimista. Juotava mehu sisältää n. 28mg c- vitamiinia.
- Mustaherukka on ns. superfood, ja se sisältää useita ihmiselle terveellisiä vitamiineja ja hivenaineita.