

Finalisten um den Faktor-5 Publikums- Preis 2019

Das sind die Projekte:

Revento AG: Mit upcycling den Elektroschrott minimieren!

Das Konzept: Computer- und Smartphone-der Marke Apple werden repariert und weiterverkauft Die Firma ist mit ihrem so genannten Upcycling-Zyklus ein Musterbeispiel dafür, dass solchen Geräten das Leben verlängert werden kann – das reduziert den Elektroschrott erheblich.

Coopérative d'Ateliers: Erlenmatt Ost Baustein 5.

Das Konzept: Das Atelier-Haus in der Erlenmatt Ost kommt ganz ohne Heizung aus. Die Miete ist sensationell günstig, weil die Mieter die Innengestaltung selbst übernehmen. Die Materialien sind aus regionalen Hölzern und Recyclingbeton so nachhaltig wie es Bauen zulässt. Ein Projekt mit Vorbildcharakter in ökologisches und sozialer Hinsicht.

Kompotoi: Kompotoi

Das Konzept: Einfache WC-Häuschen in Holzbau – mobil für grosse und kleine Events. Die dort anfallenden Ausscheidungen werden nicht der Kanalisation übergeben die Fäkalien werden getrennt gesammelt und so verwertet, dass daraus sehr nährstoffreiche Erde wird. Der Kreislauf der Natur wird so Realität und wertete einen eher unangenehmen Rohstoff zu Humus auf.

baubüro in situ ag: Aus Alt mach Neu!

Das Konzept: Bestandteile aus Abbruchbauten werden wiederverwendet. Die Planung denkt quasi andersherum: was steht an Material – Fenster, Dachteile, Treppen – zur Verfügung? Darum herum wird das Gebäude geplant. Denn warum soll in die Mulde, was noch gut zu gebrauchen ist? Gebäude werden auch mit den erneut verwerteten Baustoffen genau so robust stehen aber ressourcenschonender.

Tischlein deck dich: Tischlein deck dich Basel

Das Konzept: Der Verein sammelt nicht nur Speisen ein, die bei Grossverteilern oder Detaillisten nach Ladenschluss in den Abfall wandern würden, er verteilt diese auch effizient weiter. Das Projekt setzt damit mehr als nur ein Zeichen gegen Food Waste, also Lebensmittelverschwendung: Dank der Ausbildungsarbeit, die dazu gehört, werden Firmen und Verbraucher gleichermassen sensibilisiert. Bedürftige können mit Lebensmitteln versorgt werden.

Stadtpilze: Stadtpilze

Das Konzept: Kaffeesatz ist die Grundlage von frisch gezüchteten Speisepilzen. Der Kaffeesatz wird in verschiedensten Gastronomiebetrieben eingesammelt, in Aufzuchtessel gepackt und mit Pilz-Mycel versehen. Aus dieser Pilz-Zucht entstehen marktfrische Pilze, aus Basel, für allerhöchste Qualitätsansprüche.