



STIFTUNG BRUNEGG

Berufsschule: Gemeinsam gegen Foodwaste

Schätzungen zufolge landet ein Drittel aller produzierten Lebensmittel im Abfall. Unsere Ernährung und insbesondere unsere Lebensmittelverschwendung haben Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Ab Montag, 22. Oktober, unternimmt die **Stiftung Brunegg** in Hombrechtikon nun aktiv etwas dagegen. Im öffentlichen Tausch-Kühlschrank am Bahnhofli können Lebensmittel, die zu viel gekauft wurden, abgegeben werden. Ebenso können dort vorhandene Lebensmittel gratis aus dem Kühlschrank genommen werden.

Im Zuge der Organisation einer **Projektwoche** in der Berufsschule der **Stiftung Brunegg** zum Thema «Nachhaltigkeit» kam den Lehrpersonen die Idee, dass sie mit den Schülerinnen und Schülern etwas Längerfristiges, über die Dauer der **Projektwoche** hinaus, machen wollen.

Während der Recherche stiessen sie auf den Verein «**Madame Frigo**», der in der ganzen Schweiz öffentliche Kühlschränke anbietet, wohin man Nahrungsmittel bringen oder holen kann. Momentan sind auf der Homepage 81 Standorte aufgeführt, wobei das Zürcher Oberland noch «leer» erscheint.

Ein solcher Kühlschrank erschien den Lehrerinnen eine gute Option zu sein, um die junge Generation an die Problematik des Foodwaste heranzuführen. Die Schüler sollen Verantwortung (Putzen, Pflegen, «Göttli»-Funktion) übernehmen und gleichzeitig einen Beitrag an die Gesellschaft leisten.

In Zusammenarbeit mit der Gemeinde bestimmten sie den Standort beim Bahnhofli in Hombrechtikon.

Jede Person kann geniessbare Nahrungsmittel wie Obst und Gemüse bringen. Ausserdem Lebensmittel in geschlossenen Verpackungen, die das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht, aber das Verbrauchsdatum überschritten haben.

Auch eine Ablage für Brot, Konserven und andere Trockenprodukte wie Nudeln oder Reis steht zur Verfügung.



Darf in den Kühlschrank: Früchte.
Foto: Felipe Sonic/Pixabay.

Jeder, der möchte, kann sich dann an den Produkten, die im Kühlschrank sind, kostenlos bedienen. Die Schülerinnen und Schüler sowie Mitarbeiter der Brunegg werden den Kühlschrank in Ordnung halten, putzen und aufräumen.

Mit diesem Angebot erhoffen sich alle, dass in Hombrechtikon etwas weniger Lebensmittel im Müll landen werden!

Mehr Informationen auf der Homepage der Brunegg oder auf www.madamefrigo.ch

Thomas Schmitz,
Geschäftsführer **Stiftung Brunegg**



Brote können gut im Gestell gelagert werden.
Foto: congerdesign/Pixabay.

Was darf in den Kühlschrank:

- Obst
- Gemüse
- Geschlossene Verpackungen mit gültigem Verfallsdatum

Auf das Gestell:

- Brot- und Backwaren
- Trockenprodukte wie Reis, Nudeln, Nüsse etc.