



Auf dem Teller statt im Müll

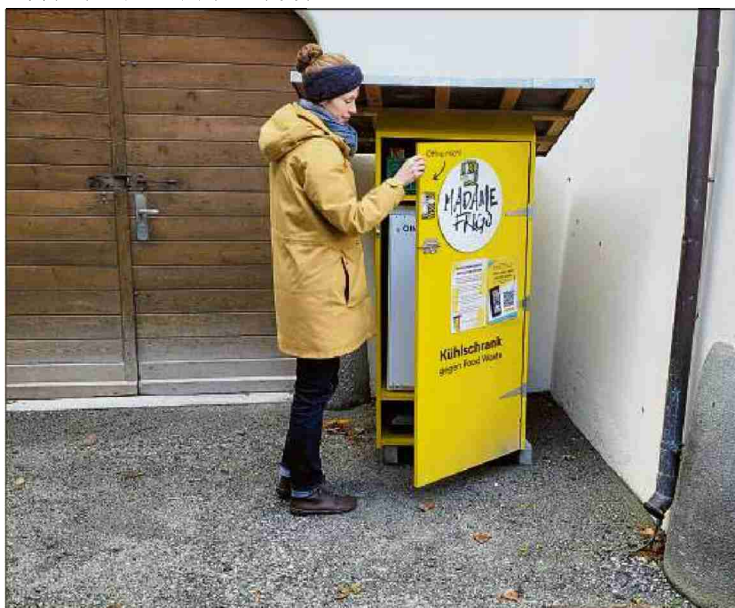
Gemeinschaftskühlschrank anstelle von Food Waste

An der Planaterrastrasse 11 steht ein Gemeinschaftskühlschrank, in welchem nicht benötigte, noch geniessbare Lebensmittel einfach abgegeben und bei Bedarf auch entnommen werden können. Ein gutes Beispiel für die aktive Bekämpfung von Food Waste.

ab- Jährlich gehen rund 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel durch Food Waste verloren. Es handelt sich dabei um Abfälle von Nahrungsmitteln, die auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden. Dazu gehören Lebensmittel, welche den ästhetischen Ansprüchen von Handel sowie von Konsumentinnen und Konsumenten nicht genügen, ungenutzte Nebenprodukte bei der Lebensmittelverarbeitung und Esswaren, die zum Beispiel aufgrund schlechter Planung ungebraucht vom Haushaltskühlschrank in den Müll gelangen.

Gemeinschaftskühlschrank

Bei Letztgenanntem schaffen Gemeinschaftskühlschränke von «Madame Frigo» Abhilfe. Mit schweizweit mehr als 130 öffentlichen Kühlschränken bietet der gemeinnützige Verein der Bevölkerung eine praktische und einfache Handlungsmöglichkeit, den eigenen Food Waste zu reduzieren. Das Konzept ist einfach: Man bringt, was man selber nicht mehr braucht und holt das ab, was zu Hause gerade fehlt. Mit



Der «Madame Frigo»-Gemeinschaftskühlschrank an der Planaterrastrasse 11 in Chur. Bild zVg

diesem einfachen Prinzip werden aktuell jährlich mehr als 175 Tonnen Lebensmittel vor der voreiligen Entsorgung gerettet.

Einfache Handhabung

In Chur steht der Kühlschrank bei der Wohnbaugenossenschaft Bainviver an der Planaterrastrasse 11. Er ist für jede und jeden rund um die Uhr zugänglich und steht allen im Sinne einer Tauschplattform zur Verfügung. Es gibt keine Beschränkungen wie Passwörter oder Schlösser und so können unkompliziert noch geniessbare Lebensmittel in das Kühlfach gelegt und Esswaren zum Eigenverzehr von dort entnommen werden werden.

Damit Interessierte auch erfahren, wann welche Lebensmittel im Kühlschrank zur Verfügung stehen, gibt es eine Whatsapp-Gruppe. Dort können aktuelle Bilder mit dem Inhalt des Kühlschranks geteilt werden. Geeignet für die Abgabe sind Obst und Gemüse oder Brot. Ausserdem verschlossene Produkte, die höchstens das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum erreicht haben.

Nicht erlaubt sind Fleisch und Fisch sowie Alkohol und bereits geöffnete oder verarbeitete – zum Beispiel gekochte – Produkte. Die Benutzung des Gemeinschaftskühlschranks erfolgt eigenverantwortlich.