



## Öffentliche Kühlschränke gegen Food Waste

Mal ist es ein abgelaufener Joghurt, mal die angefangene Konfitüre hinten im Kühlschrank, die vergessen ging. Es passiert schnell, wenn man zu viel eingekauft hat.



Ein einfacher und praktischer Weg, Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen, sind die öffentlichen Kühlschränke von **Madame Frigo**, ein gemeinnütziges **Projekt**. Es handelt sich dabei um Kühlschränke auf öffentlichen Flächen, in welche Anwohner:innen ihre unverbrauchten noch essbaren Lebensmittel abgeben können. Das Konzept ist simpel: Bringen, was man selber nicht mehr braucht und holen, was zuhause gerade noch gefehlt hat. Inzwischen gibt es 130 Gemeinschaftskühlschränke in der ganzen Schweiz verteilt. Die Nachfrage nach weiteren Standorten ist konstant.

Es wird Gemüse aus dem eigenen Garten getauscht, Brot aus der nahegelegenen Bäckerei, Lebensmittel aus dem Laden um die Ecke oder seit neuestem und nach Absprache mit offizieller Seite die übrigen Mittagessen aus der Mensa einer Hochschule. Auf diese Weise werden Lebensmittel und alle darin steckenden Ressourcen wertgeschätzt und den Konsum auf Grenzen ausgerichtet. Dank der Unterstützung von über 450 freiwilligen Helfer:innen werden mit diesen Kühlschränken jedes Jahr mehr als 175 Tonnen Lebensmittel vor der voreiligen Entsorgung gerettet.