



## Was mache ich aus altem Brot?

19.01.2024, FN Redaktion

Was tun mit überreifem oder beschädigtem Obst und Gemüse? Wie kann die Lebensmittelverschwendung reduziert werden? Ist es möglich, auswärts zu essen und Verpackungen zu vermeiden? Zero Waste Switzerland organisiert am kommenden Mittwoch im Neighbor Hub auf dem Blue-Factory-Areal einen Informations- und Diskussionsabend zum Thema «Zero-Waste-Küche». Die Teilnehmenden können dabei auch Tipps und Tricks teilen, wie sie die ökologischen Auswirkungen beim Einkaufen und Kochen zu Hause, im Restaurant oder im Freien reduzieren. Anwesend sind zudem verschiedene Organisationen, die sich dem Kampf gegen den Food-Waste verschreiben, wie Les Sauveteurs, die Académie Anti Gaspi, Freegan und der Gemeinschaftskühlschrank von **Madame Frigo**.

Bluefactory, NeighborHub – La Maison Bleue, Passage du Cardinal 1, Freiburg, Mi., 24. Januar, 19 Uhr. Anmeldung: [zerowasteswitzerland.ch/de/event](http://zerowasteswitzerland.ch/de/event)

