



Kühlschrank gegen Verschwendung

Madame Frigo in Mettmenstetten

Wieso in Mettmenstetten bald ein öffentlicher Kühlschrank mit Brotbox von **Madame Frigo** stehen wird, verraten die Verantwortlichen im Gespräch.

«Anzeiger»: Was hat Sie dazu bewogen, sich für die Einführung eines öffentlichen Kühlschranks gegen Lebensmittelverschwendung in Mettmenstetten einzusetzen?

Jasmin Schmuki*: Mein langjähriges **Engagement** im Verein Foodsharing hat mich dazu bewogen, mich für die Einführung eines öffentlichen Kühlschranks gegen Lebensmittelverschwendung in Mettmenstetten einzusetzen. Bereits seit einem Jahr wird erfolgreich ein Kühlschrank des Vereins Madame Frigo in Bonstetten betrieben.

Marcel Eicher*: Die Anfrage für einen öffentlichen Kühlschrank kam aus der Bevölkerung. Da ich für das Ressort Umwelt zuständig bin, habe ich mich des Themas angenommen. Die Thematik der Lebensmittelverschwendung halte ich für wichtig. Ich habe mich über das Thema informiert und Kontakt mit Bonstetten aufgenommen, um zu erfahren, wie Einführung und Umsetzung verlaufen sind. Im letzten Herbst wurde dann die Umsetzung in Mettmenstetten konkreter. Der Beitrag der Gemeinde bestand zu Beginn vor allem im Koordinieren und Aufgleisen. Da es sich um ein privates Vorhaben handelt, sehe ich das **Engagement** der Gemeinde nach dem Start als abgeschlossen an.

Wie beurteilen Sie die aktuelle Situation bezüglich Lebensmittelverschwendung in Mettmenstetten und welche Rolle kann der öffentliche Kühlschrank dabei spielen, dieses Problem anzugehen?

Jasmin Schmuki: Die Situation bezüglich Lebensmittelverschwendung in



«Die Thematik der Lebensmittelverschwendung halte ich für wichtig.»

Marcel Eicher,
Gemeinderat Mettmenstetten

Mettmenstetten lässt sich vermutlich mit jener in vielen anderen Gemeinden vergleichen. Es ist anzunehmen, dass ein beträchtlicher Teil der Lebensmittel auf dem Weg vom Feld auf den Teller verloren geht. Der öffentliche Kühlschrank von **Madame Frigo** bietet eine praktische und einfache Möglichkeit, überschüssige, aber noch geniessbare Lebensmittel zu teilen, anstatt sie wegzuerwerfen.

Wo soll der Kühlschrank aufgestellt werden, und wann ist die Eröffnung geplant?

Jasmin Schmuki: Dank des Entgegenkommens von Luca Digele, einem jungen und initiativen Mettmenstetter, wird der Kühlschrank und die Brotbox an der Unteren Bahnhofstrasse 18 in einem eigens von **Madame Frigo** entworfenen Häuschen stehen. Aufgrund der zentralen Lage beim Bahnhof ist der Standort für viele gut erreichbar. Der

Projektstart ist für Ende März geplant.

Marcel Eicher*: Eine offizielle Eröffnungsfeier ist angedacht, jedoch befindet sie sich noch in der Planung. Ein Hinweis dazu wird in der Dorfzeitung von Ende März erscheinen.

Wie stehen Sie zu Bedenken hinsichtlich Hygiene und Lebensmittelsicherheit im Zusammenhang mit dem öffentlichen Kühlschrank und wie planen Sie, diese Aspekte anzugehen?

Jasmin Schmuki: Der Kühlschrank und die Brotbox sollen drei- bis fünfmal pro Woche auf Temperatur, Inhalt und Zustand kontrolliert und gereinigt werden. Diese Aufgabe wird von einem Frei-



«Der **Projektstart** ist für Ende März geplant.»

Jasmin Schmuki,
Verein Foodsharing

willigenteam übernommen, das aus rund acht Personen besteht. Weitere Freiwillige sind herzlich willkommen. Am Kühlschrank werden Informationsblätter angebracht sein, die auf den verantwortungsvollen Umgang hinweisen.

Welche Personen dürfen welche Produkte in den Kühlschrank stellen und welche Produkte sollten vermieden werden?

Jasmin Schmuki: Jeder/jede darf Produkte in den Kühlschrank stellen. **Madame Frigo** hat festgelegt, was erlaubt ist. Dazu gehören Früchte, Gemüse, Brot (in der Brotbox), alkoholfreie Getränke und verschlossene Produkte,



die höchstens das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum erreicht haben. Nicht erlaubt sind Fleisch, Fisch, Alkohol, gekochte Speisen und bereits geöffnete Produkte.

Welche Herausforderungen erwarten Sie bei der Umsetzung dieses Projekts und wie planen Sie, damit umzugehen?

Jasmin Schmuki: Die Organisation und Logistik rund um den Betrieb erfordert eine sorgfältige Planung und Koordination. Regelmässige Kontrollen, Reinigungen und die Entsorgung abgelaufener Lebensmittel müssen sichergestellt werden. Natürlich hoffen wir, dass der öffentliche Kühlschrank rege genutzt wird. Dies könnte jedoch zu einem erhöhten Verkehrsaufkommen im Quartier führen, was stören könnte. Durch einen proaktiven Ansatz und eine enge Zusammenarbeit mit allen Beteiligten sind wir zuversichtlich, dass wir die Herausforderungen bewältigen und das Projekt erfolgreich umsetzen können.

*Jasmin Schmuki koordiniert die Betreuung des öffentlichen Kühlschranks von Madame Frigo.

*Marcel Eicher (parteilos) ist Gemeinderat in

Mettmenstetten und für das Ressort Gesundheit und Umwelt verantwortlich.

Weitere Informationen zum öffentlichen Kühlschrank: www.madamefrigo.ch



In Bonstetten steht bereits ein öffentlicher Kühlschrank von Madame Frigo. (Bilder Angela Bernetta)