



## Mit **Madame Frigo** gegen Food Waste

2024-10-10, Daniela Geisser

Hast du gewusst, dass 1/3 aller Lebensmittel von Privathaushalten im Abfall landen? Das ist erschreckend! Bei der Postauto Haltestelle beim Volg Tübach steht seit kurzem ein Kühlschrank von **Madame Frigo**. Was das ist? Das ist ein Gemeinschaftskühlschrank, wo alle ihre Sachen – die sie nicht mehr brauchen können oder zu viel gekauft haben – reinstellen können. Es geht darum, Food Waste, also Lebensmittelabfall, zu vermeiden.

Die Idee hinter **Madame Frigo** ist einfach; Lebensmittel sollen geteilt und weitergegeben werden anstatt im Müll zu landen. Gerade wenn du in die Ferien gehst und noch etwas im Kühlschrank hast, ist es schade, wenn noch gute Lebensmittel dann einfachheitshalber entsorgt werden. Nun kannst du die noch haltbaren Sachen einfach in den **Madame Frigo** Kühlschrank stellen. Ein anderer kann es dort wieder aus dem Kühlschrank und mit nach Hause nehmen. Und zack, ist ein Lebensmittel gerettet und es gibt ein bisschen weniger Food Waste in unserer gwusst-Region.

Obst, Gemüse, Brot, alles was noch verpackt ist und nicht abgelaufen. Nicht in den Kühlschrank darf Alkohol, Fleisch und Fisch sowie bereits gekochtes.

Der Standort vom öffentlichen Kühlschrank zwischen Bushaltestelle und Volg ist optimal. Sehr viele Leute gehen oder fahren daran vorbei. Also ist es nicht einmal ein Umweg, um dort einen kurzen Zwischenstopp zu machen. Nutzt diese Möglichkeit, um Food Waste zu vermeiden und denkt auch an euer Portemonnaie. Ich meine 1/3 aller Lebensmittel; das ist ein ganz schöner Batzen.

Falls ihr mehr Informationen zu **Madame Frigo** möchtet, die haben eine informative Homepage: **Madame Frigo** – und die öffentlichen Kühlschränke

