



## Hilfst du auch mit, Foodwaste zu vermeiden?

Barbara Peterli Wolf

Der offene Kühlschrank **Madame Frigo** an der Teichstrasse 4 beim Restaurant Alti Schrinerei in Therwil hilft, gegen die Lebensmittelverschwendung anzugehen. Täglich können Lebensmittel, bei denen das Verkaufsdatum abgelaufen, aber das Verbrauchsdatum noch gültig ist, hingebraucht werden. Wir müssen dies sonst auf eigene Kosten entsorgen. Ein Team von freiwilligen Helferinnen und Helfern kontrolliert und reinigt den Kühlschrank regelmässig. Es ist

wichtig, dass nur die erlaubten Lebensmittel in den Kühlschrank gelegt werden. Der Standort wird regelmässig vom Kantonalen Lebensmittelinspektorat kontrolliert, ob wir die Richtlinien einhalten. Hier nochmals die Liste der Lebensmittel, die alle in den Kühlschrank gelegt werden dürfen. Erlaubt sind: Obst, Gemüse, Brot (im Brotfach oben), nichtalkoholische Getränke, verschlossene Produkte, die höchstens das

Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum erreicht haben. Nicht erlaubt sind: Fleisch und Fisch, Alkohol, gekochte Lebensmittel, bereits geöffnete Produkte. Bereits geöffnete Lebensmittel oder Fleischprodukte dürfen nicht im Kühlschrank deponiert werden. Non-Food-Artikel können wir leider nicht annehmen. Im Namen des Teams «Madame-Frigo Therwil», Barbara Peterli Wolf