



Online-Ausgabe

nau.ch  
3097 Liebefeld  
0800 81 88 81  
<https://nau.ch/>

Medienart: Online  
Medientyp: Informationsplattformen



Auftrag:  
1084696  
Themen-Nr.:  
800022

Referenz:  
838866b0-eab2-44ed-b9cd-da3d44625c19  
Ausschnitt Seite: 1/2

# Gemeinde startet Foodsharing-Kühlschrank

24.04.2026 Nau.ch Lokal

In Volketswil eröffnet am Samstag, 25. April 2026, ein öffentlicher Kühlschrank bei der Bushaltestelle «In der Au», der Food Waste reduzieren soll.

Wie die Gemeinde Volketswil schreibt, können ab April 2026 Lebensmittel bei der Bushaltestelle «In der Au» beim Gemeinschaftszentrum dank **Madame Frigo** geteilt statt weggeworfen werden. Betrieben und betreut wird der Standort gemeinsam von der Gemeinde und foodsharing Zürcher Oberland.

Die Eröffnungsfeier findet am Samstag, 25. April 2026, um 11 Uhr statt. Der Kühlschrank steht allen Interessierten als Tauschplattform zur Verfügung.

Hier können jederzeit geniessbare Lebensmittel, die man nicht mehr konsumiert, in den Frigo gelegt werden und natürlich auch selbst Produkte mit nach Hause genommen werden. So trägt man dazu bei, den

## Food Waste in der Schweiz

nachhaltig zu reduzieren.

### So funktioniert der öffentliche Kühlschrank

Der Kühlschrank steht allen als Tauschplattform offen: Noch geniessbare Lebensmittel können abgegeben und ebenso mitgenommen werden. Erlaubt sind Obst, Gemüse, Brot sowie verschlossene Produkte, die höchstens das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben.

Nicht erlaubt sind Fleisch, Fisch, Alkohol sowie bereits geöffnete oder gekochte Produkte. Ein Team von Freiwilligen übernimmt die hygienische Pflege und kontrolliert regelmässig die Inhalte.

## Food Waste in der Schweiz

In der Schweiz fallen jährlich rund 2,8 Millionen Tonnen **Lebensmittelverluste** an. Dazu zählen unter anderem Produkte, die optisch nicht den Verkaufsnormen entsprechen, Nebenprodukte aus der Verarbeitung oder auch abgelaufene, jedoch oft noch geniessbare Lebensmittel wie zum Beispiel Joghurt.

Öffentliche Kühlschränke wie jener von **Madame Frigo** bieten eine niederschwellige Möglichkeit, einen Beitrag für weniger «Food Waste» zu leisten und diese Lebensmittel zu retten sowie weiterzugeben.

### Lokale Partnerschaft

Der Standort in Volketswil betreibt die Gemeinde gemeinsam mit Foodsharing Zürcher Oberland. Die gemeinnützige Initiative engagiert sich ehrenamtlich für die Rettung von Lebensmitteln und stellt diese der Bevölkerung kostenlos zur Verfügung.

So entsteht ein lokales Netzwerk, das Ressourcen schont und nachhaltiges Handeln im Alltag fördert. Das Angebot steht allen offen: Lebensmittel können jederzeit abgegeben oder kostenlos mitgenommen werden – ohne Anmeldung und ohne Verpflichtungen.



Eine Person bedient sich am Essen. (Symbolbild) - pixabay