FORUM 21
ILLNAU-EFFRETIKON

GEMEINSAM GEGEN FOOD WASTE

FÜR IHRE AGENDA

STÄDTISCHE AKTIONSWOCHE
GEGEN «FOOD WASTE»
9. bis 14. September 2024
Märtplatz Effretikon:
Alles rund ums Thema
«Food Waste»

«MADAME FRIGO»
Mittwoch, 11. September 2024, 19.00 Uhr
Einweihung Erster «Madame Frigo»- Kühlschrank und Apéro; Erstmaliges «Kühlschrank-Abfüllen».
Bei der Katholischen Kirche St. Martin, Effretikon

ERSTER STANDORT
«Madame Frigo»,
Birchstrasse 20, 8307 Effretikon
Kath. Kirche, St. Martin

Katholische Kirche St. Martin
Illnau-Effretikon · Lindau · Brütten

reformierte kirche illnau-effretikon

Stadt Illnau-Effretikon

Wir alle wissen es:

In jedem Nahrungsmittel stecken wertvolle Ressourcen, die verschwendet werden, wenn wir wegwerfen, was wir nicht brauchen. Ein grosser Anteil dieses «Food Waste» entsteht bei uns zu Hause – in den Privathaushaltungen. Pro Kopf werfen wir pro Jahr rund 170 kg Lebensmittel weg.

Wir alle kaufen hin und wieder zu viel ein.

Wir alle essen ab und zu nach Lust und Laune statt nach Verbrauchsfristen.

Aber was tun, mit dem, was «zu viel» und übrig ist?

Bestimmt kennen Sie das: Ihr Kühlschrank ist gut gefüllt – und Sie essen spontan bei Freunden, bestellen eine Pizza oder verreisen bald in die Ferien. Die Esswaren in Ihrem Kühlschrank häufen sich an, wandern in den Hintergrund und schliesslich in den Abfall. Schade, bestimmt hätte jemand Ihre Einkäufe verwerten können. Genau hier setzen wir an:

Das Forum 21 Illnau-Effretikon, die Stadt Illnau-Effretikon und die beiden Landeskirchen übernehmen gemeinsam die Initiative, um dem «Food Waste» entgegenzuwirken: Die Institutionen lancieren ab September in Effretikon einen ersten «Madame Frigo»-Kühlschrank.

WAS IST EIN «MADAME FRIGO»-KÜHLSCHRANK?

Mit dem «Madame Frigo»-Kühlschrank finden Sie einen Ort, um zu deponieren, was bei Ihnen «zu viel» ist und eigentlich im Abfall landen würde. Bieten Sie Lebensmittel an, die Sie nicht mehr, jemand anders aber noch nutzen kann.

Oder nehmen Sie etwas mit, das Sie noch gebrauchen können.

Am 11. September geht es los. Ab dann heisst es:

- Zu viel Brot, Käse und Joghurts eingekauft für den Sonntagsbrunch?
- Zu viele Früchte und Gemüse eingekauft?
- Ihr Garten produziert gerade eine Zucchetti-Schwemme?
- Bei der Kaffeeaktion irrtümlich zu viel bestellt?
- Der Guetzli-Vorrat ist zu gross für die selbst auferlegte Verzichtszeit?

Bringen Sie Ihre Ware zu «Madame Frigo».

SO FUNKTIONIERT'S:

BRINGEN SIE

- Obst und Gemüse,
- Brot
- oder verschlossene Produkte, die höchstens das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum erreicht haben,

zum «Madame Frigo»-Kühlschrank.

NICHT ERLAUBT SIND:

- Fleisch oder Fisch,
- Alkohol
- sowie bereits geöffnete oder verarbeitete (z. B. gekochte) Produkte.

Nehmen Sie mit, was Sie gebrauchen können und retten Sie es so vor dem Verderben und somit vor dem Abfall.

Niemand registriert, was Sie im «Madame Frigo» (Kühl-)Schrank deponieren und niemand registriert, was Sie von dort mitnehmen. Wichtig ist beides: Abgeben und Mitnehmen!

WIR SUCHEN SIE:

Damit das Projekt «Madame Frigo» funktioniert, sind wir auf Mitverantwortliche angewiesen: Ein Team von Personen, die regelmässig überprüfen, ob alles im Kühlschrank (noch) den «Madame Frigo»-Regeln entspricht oder leider doch entsorgt werden muss. Der Kühlschrank muss regelmässig gewartet und auch gereinigt werden.

Mögen Sie sich mitengagieren?

Könnten Sie mehrmals pro Monat zum Beispiel mit einem Kontrollgang mithelfen, die Qualität sicherzustellen?

Oder liegt es Ihnen, Koordinationsaufgaben zu übernehmen?

Wir freuen uns über Ihr Mitmachen! Je mehr Personen sich beteiligen, umso besser können wir die Arbeit aufteilen und umso ernsthafter sorgen wir für den Austausch und eine Nutzung noch brauchbarer Nahrungsmittel.

Bitte melden Sie sich bei Christine Gerber Wüst, Forum 21
christine_gerberwuest@forum21.ch

PS: Sie wohnen zum Beispiel in Illnau und würden sich gerne dort für einen «Madame Frigo» Standort engagieren? Das passt prima! Wenn wir genügend Mitwirkende finden, lassen sich auch weitere Standorte einrichten.