



MADAME
FRIGO



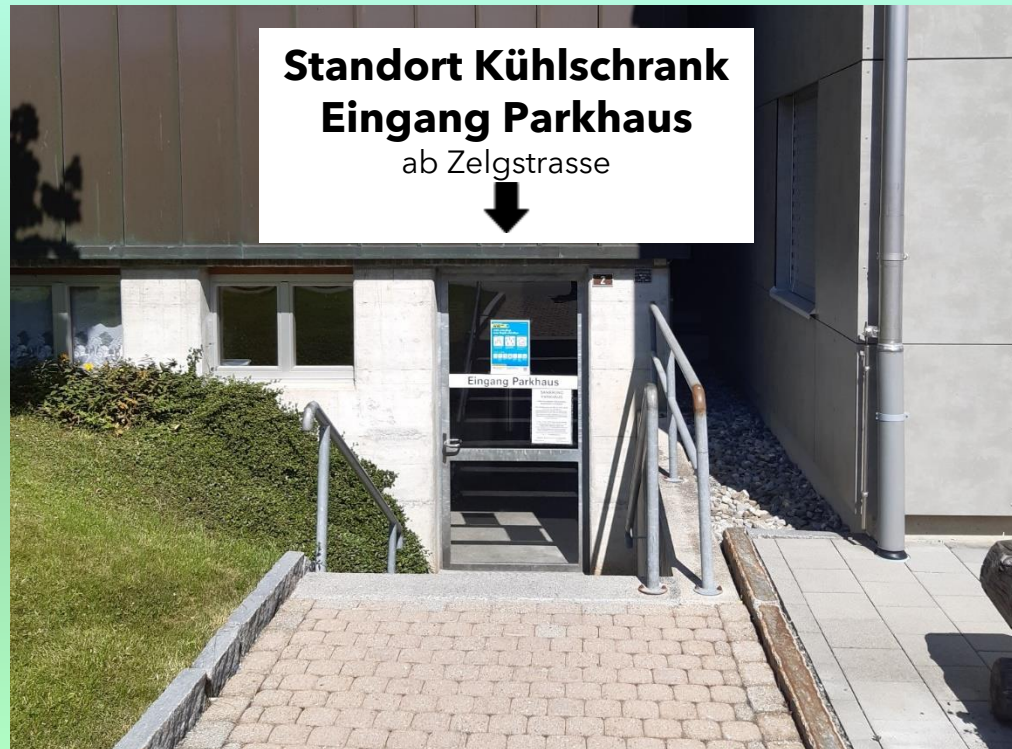
IN ADELBODEN

Gemeinsam gegen Food Waste

Food Waste bedeutet wörtlich übersetzt Lebensmittelverschwendung. Darunter versteht man alle für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel, die auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden. Von all den in der Schweiz produzierten Lebensmittel sind dies rund ein Drittel. Ebenfalls ein Drittel des gesamten Food Waste in der Schweiz geht auf das Konto der Haushalte. Jede Person in der Schweiz wirft so durchschnittlich Essen im Wert von rund CHF 620.00 in die Tonne.

In Adelboden steht einer von mehr als 120 öffentlichen Kühlschränken, welche über den gemeinnützigen Verein Madame Frigo der Schweizer Bevölkerung eine praktische und einfache Handlungsmöglichkeit bieten, den eigenen Food Waste zu reduzieren. Sie stehen allen Interessierten als Tauschplattform zur Verfügung. Es können jederzeit geniessbare Lebensmittel ins Kühlfach gelegt und/oder welche mit nach Hause genommen werden.

Setzen Sie ein Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung und benützen Sie den Kühlschrank im Parkhaus bei der Kasse an der Zelgstrasse.



Regeln, welche es zu beachten gilt:

Die folgenden Lebensmittel sind im Kühlschrank erlaubt: Obst und Gemüse, Brot. Ausserdem verschlossene Produkte, die höchstens das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum erreicht haben. Nicht erlaubt sind Fleisch oder Fisch, Alkohol sowie bereits geöffnete oder verarbeitete (z.B. gekochte) Produkte.

Die Benützung des Kühlschranks erfolgt eigenverantwortlich. Die Personen, welche die Kühlschränke betreiben, übernehmen keine Haftung. Das Gleiche gilt für den Verein Madame Frigo.

Weitere Informationen finden Sie unter www.madamefrigo.ch.

