



Foodsharing wurde vor zwölf Jahren in Deutschland gegründet und setzt sich dafür ein, dass noch geniessbare Lebensmittel abgeholt, weitergegeben, gegessen und nicht weggeworfen werden.

Vor vier Jahren haben zwei motivierte Foodsaver begonnen, dieses Konzept im Zürcher Oberland zu verbreiten. Obschon die meisten Läden mit einer karitativen Organisation zusammenarbeiten, bleibt immer noch vieles zurück, was die unterdessen über 100 ausgebildeten und verifizierten Foodsaver in Läden, Bäckereien und Restaurants abholen.

Bei kleinen Läden gehen sie zu Fuss oder mit dem Velo vorbei, bei grösseren mit dem Auto. Es ist ihnen freigestellt, wie sie die Lebensmittel verteilen, sie dürfen einfach nicht verkauft werden. Nebst Familie, Freunden, Nachbarn, Flüchtlingen etc., bringen sie meistens einen Teil davon zu einem öffentlichen Kühlschrank von «Madame Frigo».



Eine Abholung von Foodsaverin Erika Ruff aus Ottikon.

Wir alle arbeiten Hand in Hand gegen Food Waste.

Links:

www.madame-frigo.ch

www.foodwaste.ch

www.foodsharing.de



Film Kassensturz:

www.youtube.com/watch?v=UB7qH6m40n8

Food Waste

Lebensmittel-Verschwendung in der Schweiz und was wir dagegen tun können!

Ein Drittel unserer Lebensmittel gehen zwischen Feld und Teller verloren Das sind 2.8 Millionen Tonnen pro Jahr. Dies entspricht der Ladung von 150'000 Lastwagen, die aneinander gereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben würden.



Wo geschieht Food Waste?

- Einiges bleibt auf dem Feld liegen oder wird aussortiert, weil es nicht den Abnahmenormen entspricht
- Überproduktion
- Verlust bei Transport und Lagerung
- Fehlkalkulation der Lebensmittelbetriebe
- Zu viel gekocht in Restaurants oder zu grosse Portionen serviert

Der grösste Anteil von Food Waste geschieht aber in unseren Privathaushalten: 3x mehr als im Einzelhandel und sogar 4x mehr als in der Gastronomie:

- weil zu viel oder falsch eingekauft
- oder zu viel gekocht und Resten nicht verwertet wurden.

Food Save

Wie wir Lebensmittelverschwendung vermeiden können!

Wie vermeiden wir Food Waste im eigenen Haushalt und schonen damit Umwelt und Ressourcen?

- Indem wir einen Menüplan erstellen,
- eine Einkaufsliste machen und den Vorrat im Kühlschrank berücksichtigen,
- nicht hungrig einkaufen,
- uns nicht von Aktionen zu übermässigem Kauf verleiten lassen,
- nur die benötigte Menge kochen
- **vor allem aber: allfällige Reste nicht wegwerfen, sondern verwerten, denn diese machen den grössten Teil der weggeworfenen Lebensmittel aus!**



Food Sharing – Lebensmittel teilen

Lebensmittel, die wir zu viel gekauft haben, die aber noch einwandfrei sind, können wir in einen öffentlichen Kühlschrank legen, wo sie von jedermann abgeholt werden können.



Solche öffentlichen «**Madame Frigo**» **Kühlschränke** und Regale gibt es in der Schweiz mittlerweile über 150. Im Zürcher Oberland steht je einer in Wetzikon (Bild), Uster, Hinwil, Tann, Hombrechtikon, Rüti, Rapperswil und wer weiss, **vielleicht bald auch in Gossau**, sofern es Interessenten für ein solches Projekt gibt.

Zu diesen öffentlichen Frigos werden oft auch grössere Mengen Lebensmittel gebracht von freiwilligen Lebensmittel-Rettern, sogenannten Foodsavern der Umweltorganisation «foodsharing.ch», die nach Ladenschluss bei verschiedenen Läden im Zürcher Oberland einsammeln, die sonst im Abfall landen würden.