

Eine Erfolgsgeschichte, die erst ihren Anfang geschrieben hat

Nach dem Start des Projekts im Mai 2023 wurde am vergangenen Donnerstag ein zweiter Standort eröffnet

Gehören Sie auch zu den Leuten, die die Tür des gelben Holzhäuschens bei der katholischen Kirche an der Friedeggstrasse 12 in Burgdorf mindestens schon einmal geöffnet haben? Seit Mai 2023 trägt «Madame Frigo», der öffentliche Kühlschranks dazu bei, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden. Denn in der Schweiz geht ein Drittel aller Esswaren zwischen Feld und Teller verloren. Es ist unglaublich, aber wahr: 38 Prozent dieser Lebensmittelverschwendung entstehen in Privathaushalten. Um dem entgegenzuwirken, brachten

in den vergangenen Monaten verschiedenste Leute überschüssige, aber noch geniessbare Waren zu «Madame Frigo»: Brot, Tomaten, Salat, Mayonnaise, Nüsse und vieles mehr. Meistens dauerte es nur sehr kurze Zeit und die Esswaren fanden in einem anderen Haushalt Verwendung. Das Konzept ist simpel: «Bring, was du selbst nicht brauchst, und nimm, was dir zu Hause noch fehlt.»

Für die Feiertage wurde oftmals zu viel eingekauft und man erhielt mehr als genug geschenkt. Wer weiss, vielleicht haben auch Sie zu viele Zutaten

für das Kochen eines Festmahls eingekauft? Oder Sie mögen die Pralinen nicht, die Sie erhalten haben? Sicher ist, dass sich andere «Madame Frigo»-Nutzer/innen darüber freuen werden.

Seit vergangendem Donnerstag gibt es an der Thunstrasse 22–24 in Burgdorf einen zweiten «Madame Frigo»-Standort.

Die beiden «Madame Frigo» in Burgdorf werden regelmässig überprüft und gereinigt. zvg

Mehr Informationen unter www.madamefrigo.ch oder www.kath-burgdorf.ch.



Das Projekt hilft, Food Waste zu verhindern. Bild: Stéphanie Schafer



Der erste «Madame Frigo»-Standort an der Friedeggstrasse 12.