

Food Waste Massnahmen

Gemeinschaftskühlschrank von Madame Frigo

Der öffentliche Gemeinschaftskühlschrank von *Madame Frigo* steht seit dem 12. September bei der katholischen Kirche an der Stationsstrasse 20 in Sulz. Der Kühlschrank steht als Tauschplattform zur Verfügung. Hier können geniessbare Lebensmittel ins Kühl- oder Brotfach gelegt und/oder Produkte mitgenommen werden. Es ist ein leckeres Geben und Nehmen, bei dem Food Waste vermieden wird.

Der Kühlschrank ist für alle rund um die Uhr zugänglich. Kühlschrankgottis übernehmen die Betreuung und hygienische Pflege. Die Benutzung des Kühlschranks erfolgt eigenverantwortlich. Die Kühlschrankbetreiberinnen übernehmen keine Haftung. Das Gleiche gilt für die Vereine *Rickenbach nachhaltig* und *Madame Frigo*.

Erlaubt sind

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

Nicht erlaubt sind

- ✗ Fleisch und Fisch
- ✗ Alkohol
- ✗ gekochte Lebensmittel
- ✗ bereits geöffnete Produkte
- ✗ Produkte mit abgelaufenem Verbrauchsdatum



Ernteaktion Gelbes Band

Wir freuen uns sehr, dass wir mit Familie Weilenmann aus Attikon das erste *Gelbe Band* auf Rickenbacher Boden umsetzen konnten. Nach der Rüebliernte im Oktober wurde das Feld mit einem gelben Band markiert und die restlichen Bio-Rüebli während rund einer Woche für die Nachernte freigegeben. Täglich waren Menschen auf dem Feld anzutreffen, darunter viele Familien mit Kindern. Die Leute freuten sich, dass die Rüebli gerettet werden konnten. Die Kinder waren begeistert und freuten sich besonders, wenn sie ein lustig ausschauendes Rüebli fanden. Wir bedanken uns herzlich bei Familie Weilenmann für ihren aktiven Beitrag gegen Food Waste.



Die Initiative *Gelbes Band* hat das Ziel, die Verschwendung von Lebensmitteln auf Feld und Wiese zu reduzieren. Es eignet sich für unbewirtschaftete Obstbäume oder die Nachernte von Feldfrüchten. Das *Gelbe Band* schafft auch die Möglichkeit, den KonsumentInnen die produzierende Landwirtschaft näherzubringen und die Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln und deren Herstellung zu erhöhen.

Sandra Keel

Weihnachtsfenster

Besuchen Sie unser Weihnachtsfenster am 03. Dezember ab 18.00 Uhr auf dem Chrameschberg. Wir offerieren ein heisses Getränk und stellen ein Feuer zur Verfügung, an dem mitgebrachte Grilladen zubereitet werden können. Wer Lust hat, kann ab 17.00 Uhr beim Basteln der Dekoration mitmachen. Wir freuen uns auf Sie.