

Offener Kühlschrank



„Besser verschenken
als wegwerfen!“

Astrid Meyer-Ericher
Ehrenamtliche in Dornbirn

Täglich werden viel zu viele Lebensmittel weggeworfen, weil sie nicht gegessen werden. Beim „Offenen Kühlschrank“ geht es um den **bewussten Umgang mit unserem Essen**. Was zuhause nicht gegessen wird, wird beschriftet in den Kühlschrank gestellt. Oder man nimmt mit, was gebraucht werden kann. Am besten VOR dem Einkauf. Bei uns heißt es also: NIMM und BRING!

- Kühlschrank und Strom
- Öffentlich zugänglicher Standort (ansonsten Öffnungszeiten)
- Werbung
- Anleitung am Kühlschrank (z.B. Was darf rein, was nicht?)
- Verantwortliche / Team, das den Kühlschrank in regelmäßigen Abständen kontrolliert und reinigt



Tip: Lieber ein Stück zu wenig einkaufen, als zu viel! Ansonsten gibt es zum Glück den „offenen Kühlschrank“. Tipps auch unter: <https://offener-kuehlschrank.at>