



3. September 2024

## MEDIENMITTEILUNG

### AKTIONSWOCHE – GEMEINSAM GEGEN «FOOD WASTE»

**Ein Drittel aller Lebensmittel landet in der Schweiz im Abfall – wohl auch in den Illnau-Effretiker Haushalten. Illnau-Effretikon sagt dem «Food Waste» den Kampf an und lanciert vom 9. bis 14. September 2024 eine Aktionswoche zum Thema. Die Woche umfasst verschiedene Informationsangebote, die sich allesamt im wahrsten Sinne des Wortes um den Effretiker Märtplatz «konsumieren» lassen können.**

#### «FOOD WASTE» ENSTEHT ZU EINEM DRITTEL IN DEN PRIVATHAUSHALTEN

Rund ein Drittel unserer Lebensmittel wird nicht konsumiert. Darunter aussortierte, nicht der Norm entsprechende Früchte und Gemüse, Tellerreste oder Produkte, die irgendwann im Kühlschrank ganz nach hinten gerutscht und abgelaufen sind.

Pro Person landen so jährlich mehr als 300 Kilogramm Nahrungsmittel im Kehrriech. Da die Produktion von Lebensmitteln Umwelt und Klima belasten, stellt die Vermeidung von Food Waste auch einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz dar – ein sehr aktuelles Thema.

Die Stadt Illnau-Effretikon zeigt der Bevölkerung mit verschiedenen Informationsangeboten auf, wie sie die Lebensmittelverschwendung eindämmen kann.

#### AUSSTELLUNG AUF DEM EFFRETIKER MÄRTPLATZ

Welche die Gründe für Food Waste sind und was jede und jeder von uns dagegen tun kann, zeigt die Organisation «foodwaste.ch» in ihrer interaktiven Ausstellung «Aus Liebe zum Essen». Der Besuch der Ausstellung setzt keine Vorkenntnisse voraus. Sie richtet sich an Erwachsene und Kinder ab 11 Jahren.

Die Ausstellung besteht aus 7 Stationen, welche entweder das Verhalten mit Lebensmitteln anhand von Alltagssituationen thematisieren oder allgemeines Wissen zum Thema Food Waste vermitteln und auf die Probe stellen. So führt der spielerische Rundgang vom «Clever Einkaufen» über «Optimal Lagern» zum «Perfekt Portionieren», Spass am (Resten-)Kochen und dem sinnvollen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum.

Die Ausstellung ist zu bestimmten Zeiten frei zugänglich; für Vereine, Gruppen und Schulklassen sind geführte Zeitfenster verfügbar. Weitere Informationen dazu sind unter [www.ilef.ch/foodwaste](http://www.ilef.ch/foodwaste) verfügbar.

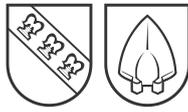
#### Kontaktperson

Reto Loosli  
Direkt 052 354 23 87  
[reto.loosli@ilef.ch](mailto:reto.loosli@ilef.ch)

#### Hauptsammelstelle

Vogelsangstrasse 18  
8307 Effretikon

Telefon 052 354 23 99  
[hauptsammelstelle@ilef.ch](mailto:hauptsammelstelle@ilef.ch)  
[www.ilef.ch/entsorgung](http://www.ilef.ch/entsorgung)  
[facebook.com/stadtilef](https://facebook.com/stadtilef)



## **VORTRAG**

### **«FOOD WASTE – URSACHEN UND HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN»**

DIENSTAG, 10. SEPTEMBER 2024

19.30 - 21.00 UHR

STADTHAUSSAAL EFFRETIKON

Im Schnitt geht jedes dritte Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Dabei hat unsere Ernährung und insbesondere auch unsere Lebensmittelverschwendung weitreichende Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Mit unserem aktuellen Verhalten verschwenden wir in der Schweiz jährlich fast drei Millionen Tonnen Lebensmittel.

Was Food Waste ist, wieso wir Lebensmittel verschwenden und was die Lebensmittelverschwendung mit der Umwelt, dem Klima und uns selber zu tun hat, erklärt an diesem Anlass Vera Geissbühler, Projektleiterin von foodwaste.ch, an eindrücklichen Fakten und Beispielen.

Der Vortrag vermittelt praktische Tipps für den täglichen Umgang mit Lebensmitteln – sei es bei der Menüplanung, beim Einkauf, bei der Lagerung zu Hause, bei der Verwertung von Resten oder wenn es darum geht, Lebensmittel mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum auf ihre Essbarkeit zu beurteilen. Das Referat orientiert sich nahe an der Praxis und vermittelt einfache, anwendbare Tipps und Tricks, damit auch bei zu Hause kein Food Waste mehr anfällt.

Im Anschluss findet eine Degustation statt.

## **ERSTER «MADAME FRIGO-KÜHLSCHRANK» IN ILLNAU-EFFRETIKON**

EINWEIHUNG, 11. SEPTEMBER 2024, 18.00 UHR

BEI KATHOLISCHER KIRCHE ST. MARTIN, EFFRETIKON

Das Forum 21 Illnau-Effretikon, die Stadt Illnau-Effretikon und die beiden Landeskirchen übernehmen gemeinsam mit der Organisation «Madame Frigo» die Initiative, um dem «Food Waste» entgegenzuwirken: Die Institutionen lancieren Effretikon einen ersten «Madame Frigo»-Kühlschrank. Der Standort wird ab 11. September 2024 bei der Katholischen Kirche, St. Martin, Effretikon – in der Verlängerung der Einkaufspassage des Effi-Märt-Komplexes an der Lindauerstrasse – eingerichtet; gleich bei der dortigen Veloabstellanlage.

## **OPENAIR-KINO**

### **FILM: «ANDERS ESSEN – DAS EXPERIMENT»**

MITTWOCH, 11. SEPTEMBER 2024

START 20.30 UHR

MÄRTPLATZ EFFRETIKON

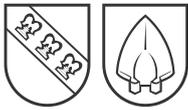
Ein Film über unsere Art einzukaufen, zu kochen und zu essen – und die Folgen für unsere Umwelt. «Anders Essen – das Experiment» zeigt, wie man mit wenig Aufwand Vieles verändern kann.

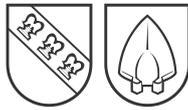
## **FOOD-FESTIVAL**

FREITAG BIS SONNTAG, 13. BIS 15. SEPTEMBER

MÄRTPLATZ EFFRETIKON

Im Rahmen der Kulturwochen organisiert der gleichnamige Verein ein Food-Festival auf dem Effretiker Märtplatz. Lassen Sie sich von den verschiedenen kulinarischen Köstlichkeiten einnehmen.





## **EINFACHE MASSNAHMEN FÜHREN ZU EINER VERBESSERUNG**

Organisiert wird die Aktionswoche durch den Bereich Entsorgung der Abteilung Tiefbau unter Mitwirkung verschiedener anderer stadtinternen, aber auch externen Institutionen. «Es ist uns ein Anliegen, mit einem niederschweligen Informationsangebot auf die Problematik von Food Waste hinzuweisen. Mit einfachen Massnahmen lässt sich auch in diesem Bereich viel bewirken», sagt Stadtrat Erik Schmausser, zuständig für das Ressort Tiefbau.

Alle Informationen finden Sie auch unter [www.ilef.ch/foodwaste](http://www.ilef.ch/foodwaste)

KONTAKTINFORMATION FÜR WEITERE AUSKÜNFTE  
Für weitere Auskünfte stehen Ihnen bereit:

Stadtrat Erik Schmausser  
Ressort Tiefbau, [erik.schmausser@ilef.ch](mailto:erik.schmausser@ilef.ch), 078 833 93 80

Reto Loosli  
Leiter Entsorgung / Umwelt, [reto.loosli@ilef.ch](mailto:reto.loosli@ilef.ch), 052 354 23 87