

飲食永續 共享冰箱成解方 2023.8.17 第12版 文／檸檬

(SDGs目標2確保糧食安全，消除飢餓，促進永續農業) (SDGs目標17建立多元夥伴關係，協力促進永續願景)

【本報綜合外電報導】為了不讓消費者浪費食物，瑞士日內瓦非營利組織「Free-Go」推廣共享冰箱（Sharing Fridge），讓餐廳、家庭可以免費擺放即將要丟掉的食物，讓更需要的人拿取。去年啟動計畫時，日內瓦西部的試辦社區只有1台公共冰箱擺在街邊，目前已經有4台，今年將增加至5台。計畫發起人德萊沃（Marine Delevaux）說，第一台公共冰箱去年一共減少了3.2噸食物的浪費，僅有3%食物最後因為沒有人想要而遭丟棄。

「Free-Go」的公共冰箱計畫，每年營運費用約4萬美元（約新台幣127萬元），在受到政府及慈善團體支持的狀況下，免費食物計畫順利運行；德萊沃說，冰進去的食物約一小時內就會拿完，不過，為了把關人們健康與符合法規，共享冰箱禁止存放冷凍食品、開放式容器食品，或是做好的料理以及酒精類飲品等。

設立熱線 推到府收送食物

目前「Free-Go」也嘗試安排定時到府收送食物的服務，促使更多人可以更輕鬆參與計畫，更設立「熱線」，讓餐廳老闆直接打電話通知，要回收哪些未使用過的食物。德萊沃說，「早上當從餐廳、商家收集來的食物抵達時，就已經有人在等了」。

「Free-Go」表示，私人業者如餐廳或食品商等，必須確保食物是安全可食用，以瑞士法規而言，超過「建議使用期限」後的食物，一年之內仍可持續食用或利用。瑞士當局統計，所有食物消費類的品項，每年有3分之1遭浪費。歐盟認為，浪費食物不僅是一個道德與經濟問題，最重要的是，有限的自然資源會因此而耗盡。

英國倫敦南部的布里克斯頓區（Brixton）也設置一台「人民冰箱」（People's Fridge），盼透過捐贈多餘的食物減少浪費，同時餵飽飢餓的人。這項計畫由一群居民與集市商人協力，透過募資將「人民冰箱」帶進社區，讓小商販及在地民眾捐出剩餘的食品，但不接受生肉、鮮魚或已開罐的牛奶，且只有登記的食品商可捐獻預製或煮熟的食物；一般民眾須放入包裝合格或完整未食的農產品。

除了英國、瑞士，德國、阿根廷以及阿拉伯聯合大公國也出現了社區冰箱。其中杜拜許多藍領工人從「共享冰箱」獲得免費的冰水、簡餐。該計畫的發起人認為，穆斯林在齋戒月期間，每天齋戒結束後吃的晚餐，往往有許多剩餘的食物，不如開設一個公共冰箱分享給收入低的外地工人；位於美國加州的城市瓦列霍（Vallejo），也同樣有社區冰箱服務。創始人之一凱瑟琳（Catherine Nguyen）說：「希望讓人們能夠隨時獲得食物。」

享食台灣 由德國青年發起

此外，台灣也有共享冰箱計畫「享食台灣（Foodsharing Taiwan）」，2016年4月由德國青年賽蒙（Stefan Simon）創辦臉書平台；該計畫的共享冰箱，主要與店家合作，由網站的義工收集並重新分配這些食物，重要的是簽約後店家無需負擔後續責任，由義工負起全責。

小百科共享冰箱

共享冰箱（Sharing Fridge）首創於西班牙的加爾達考鎮（Galdakao），該計畫由當地食物銀行的主持人賽茲（Alvaro Saiz）發起，並在2015年4月正式啟用。共享冰箱不可放置生肉、鮮魚或雞蛋；民眾提供熟食須標明烹飪日期，並於4天後丟棄。

【閱讀資料請勿做任何劃記，請於早修晨讀結束後由圖書股長連同資料套統一收齊交回設備組】

