

MADAME
FRIGO

Jahresrückblick 2020



Schwarzenburgstrasse 12a
CH – 3007 Bern
www.madamefrigo.ch

Editorial

Liebe Madame Frigo Familie

Auch wenn wir uns mitten in der Corona-Krise befinden, teilen wir doch die Hoffnung, dass wir alle zusammen durch gemeinsames Handeln bald wieder einen «Normalzustand» erreichen. Doch was ist dieser «Normalzustand» überhaupt und sollten wir nicht viele Dinge in unserem Alltag fundamental ändern? Neben der Bekämpfung des Virus ist das Aufhalten des Klimawandels die dringlichste Aufgabe unserer Zeit, um den Fortbestand unseres Planeten zu sichern. Deshalb hoffen wir bei Madame Frigo, dass die Corona-Krise auch ein Weckruf dafür wird, dass wir unser Konsumverhalten überdenken und gemeinsam daran arbeiten, weniger CO₂ zu verbrauchen.

Um diese Bewegung anzustossen und um bereits heute konkrete Massnahmen gegen den Klimawandel umzusetzen, engagieren wir uns bei Madame Frigo in der ganzen Schweiz mit öffentlichen Kühlschränken gegen Food Waste in Privathaushalten. Jede*r kann zu viel eingekaufte Lebensmittel hineinlegen und das herausholen, was zu Hause noch fehlt. Dieses Jahr konnten wir damit rund 100 Tonnen Lebensmittel retten und damit einen Beitrag zur Reduktion von CO₂ leisten. Was für ein tolles Resultat!

Das Jahr 2020 wird uns sicher als bewegendes Jahr in Erinnerung bleiben. Neben der ungewohnten Arbeit im Homeoffice, haben wir uns auch im Team strukturell umorganisiert. Mit Electrolux haben wir eine ausgezeichnete Kooperation für den geplanten Standortausbau gefunden und sind gleichzeitig in das dritte Jahr der Unterstützung mit Engagement Migros gestartet. Wir möchten uns an dieser Stelle bei allen Akteur*innen, Stiftungen, Partner*innen und Sponsor*innen bedanken, die dabei helfen, dass sich Madame Frigo so beispiellos entwickelt. Einen ganz besonderen Dank gebührt aber unserer Community: Denn die vielen ehrenamtlich engagierten Betreiber*innen, Kühlschrankgottis und -göttis machen den Lebensmitteltausch durch ihren täglichen Einsatz überhaupt möglich.

Wir bleiben dran und wünschen alles Gute!

Das Madame Frigo Team

(Handwritten signatures of the Madame Frigo team members)



Bild oben: Die ersten neuen, gelben Kühlschränkhäuschen

Kühlschranknetzwerk

Das Kühlschranknetzwerk von Madame Frigo wächst dynamisch, d.h. Standorte entstehen immer da, wo die Nachfrage an uns herangetragen wird. Dieses Jahr konnte die Anzahl der Standorte von 25 auf 66 erhöht werden. Mittlerweile stehen die Kühlschränke in zahlreichen Kantonen der Schweiz und wir freuen uns riesig über das grosse Interesse, gemeinsam Food Waste zu reduzieren.

Alle Kühlschrankstandorte findest du auf unserer [Website](#) oder auf der Seite 12.

Sicher, nachhaltig und gelb: Wir zeigen uns

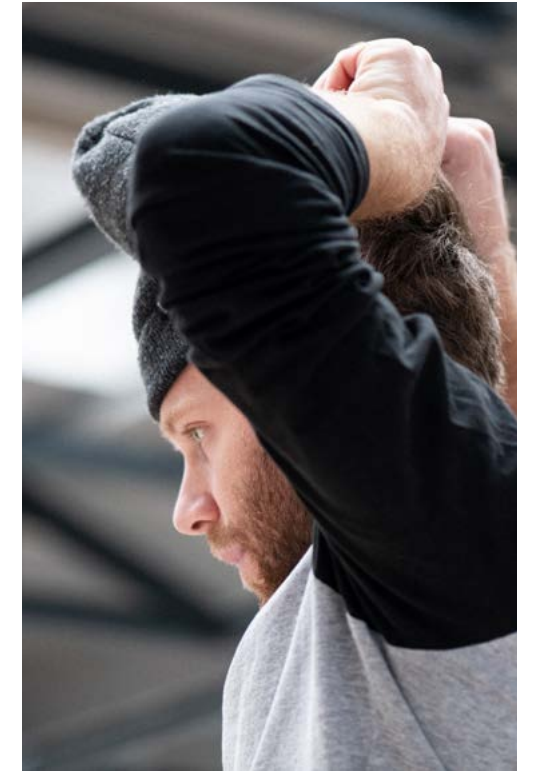
Dieses Jahr war es endlich so weit: Mit der Hilfe von motivierten Freiwilligen machte sich das Madame Frigo Team an den Bau der neuen Kühlschrankhäuschen. Während fünf Tagen wurde geschnitten, gebohrt, geschliffen und gemalt, bis die erste Ladung der

strahlend gelben Kühlschrankhäuschen für die neuen Standorte bereitstanden. Entworfen wurden die neuen Hüsli vom ETH-Architekturstudenten Jan Aeberhard. Uns war es wichtig, dass die Kühlschränke einen optimalen Schutz vor Wind und Wetter bieten und wir mit nachhaltigen Materialien ein auffallendes und Neugier weckendes Erscheinungsbild entwerfen. Deshalb wurden das Design und der Aufbau neu gestaltet und ein ökologischeres Holzhüsli entworfen. Durch den gelben Look sind die neuen Kühlschränke nun von weit her erkennbar.

Unterstützt wurde das Team durch die Schreinerei Benwood, die unsere insgesamt sieben Arbeiter*innen während den ersten Tagen mit dem nötigen Know-how ausstattete und Unterstützung beim Zuschneiden und Zusammenbauen bot. Bei der Entwicklung des neuen Prototyps konnten wir auf die Hilfe des OFFCUT in Bern zählen. Stolz durften wir die ersten fertigen Kühlschrankhäuschen der neuen Linie am Ende des Sommers einweihen.



Bilder oben: Remo und Jana – Annica, Robin, Raphi – Livia – Dita – Marilen beim Streichen der neuen «Hüsli» (UZS)



Bilder oben: Michael und Mätty beim Bau eines Prototyps im OFFCUT Bern



41 neue Kühlschränke im 2020

Die neu designten Kühlschränkhäuschen kamen sogleich zum Einsatz: Es freut uns sehr, dass wir trotz der Pandemie erfolgreich neue Städte und Standorte erschliessen konnten. Insgesamt haben wir dieses Jahr 80 Anfragen von Personen erhalten, die einen Kühlschrank aufstellen möchten. Zudem konnten wir 41 neue Kühlschränkhäuschen aufstellen und viele neue Vereinbarungen für zukünftige Standorte unterzeichnen. Dabei freuen wir uns besonders über die Erschliessung der Kantone Zug und Baselland mit den ersten Kühlschrankstandorten.

> Willst du ebenfalls einen Madame Frigo Kühlschrank bei dir im Quartier aufstellen? Das Antragsformular für einen Kühlschrank findest du auf unserer Website unter: «Bist du dabei?»

Neuer Kühlschrank beim Bourbaki: Das war ganz grosses Kino

Einer dieser neuen Standorte zog ganz besonders viele Blicke auf sich. Die Eröffnung des neuen Kühlschranks beim Bourbaki in Luzern war ein grosser Erfolg. Noch immer sind wir überwältigt von der Flyeraktion, bei der wir auf den neuen Kühlschrank aufmerksam gemacht und viele grossartige Rückmeldungen erhalten haben. Herzlich bedanken möchten wir uns bei Kaja, Nina und ihrem Team für den Einsatz gegen Food Waste in Luzern.

> Über den neuen Kühlschrank berichtete Zentral Plus: «Am Löwenplatz gibt es jetzt gratis Essen zum mitnehmen» und die Luzerner Zeitung: «Öffentliche Kühlschränke in der Region Luzern finden ihr Publikum»

Bild oben: Der neue Kühlschrank beim Bourbaki / Löwenplatz in Luzern
Bild links: Eine Auswahl der neuen Standorte

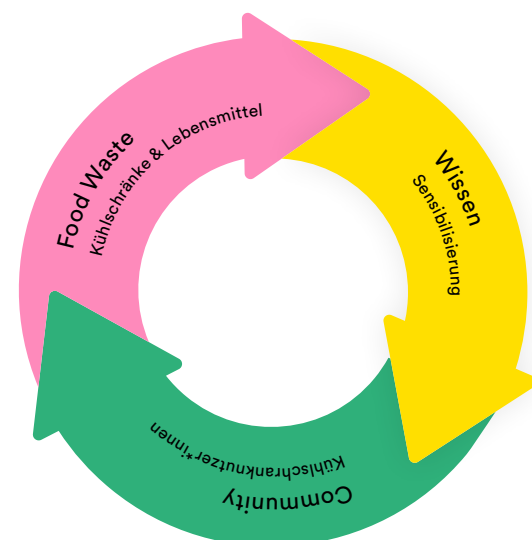
Begleitstudien

Das Aufstellen neuer Kühlschränke und die Erschliessung neuer Standorte war sehr erfreulich. Doch wie und von wem werden diese genutzt? Und noch viel entscheidender: Wie viele Lebensmittel können gerettet werden? Um diesen Fragen nachzugehen, wurden verschiedene Begleitstudien in Zusammenarbeit mit der Universität Bern angesetzt. So konnten die einschneidenden Entwicklungen, wie beispielsweise die des rasanten Netzwerkausbaus und der steigenden Tauschaktivitäten, erfasst werden. Dadurch sollen laufend zukunftsgerichtete Massnahmen zur Optimierung des Projektes implementiert werden können.

Zeitgleich hat unsere Geschäftsleiterin Jana Huwyler ihre Masterarbeit im Haftpflichtrecht als begleitende Studie zu den juristischen Auflagen des Projektes geschrieben.

> Wer sich für die detailreichen Resultate interessiert, darf sich gerne unter info@madamefrigo.ch melden.

> Unser Wirkungsbericht wird ausserdem ab März als Download über madamefrigo.ch erhältlich sein.



Grafik: Die drei zentralen Wirkungsfelder von Madame Frigo

100 Tonnen



Grafik: Madame Frigo rettete dieses Jahr 100 Tonnen Lebensmittel. Das entspricht einem Leergewicht von dreizehn Lastwagen à 7,5 Tonnen.

Einige Facts wollen wir euch an dieser Stelle nicht vorenthalten:

- In einem Kühlschrank werden pro Tag durchschnittlich bis zu 30 Lebensmittel getauscht. So können über die 65 Kühlschränke verteilt täglich rund 274kg Lebensmittel gerettet werden. Das entspricht 100 Tonnen pro Jahr.
- Die Lebensmittel sind im Durchschnitt nicht länger als 2–4 Stunden im Kühlschrank.
- Die über 200 Helfer*innen leisten rund 15'000 Stunden Freiwilligenarbeit pro Jahr.

Bild rechts: Volle Kühlschränke aus Bern



Community



Unsere starke, aktive Community ist das Herz von Madame Frigo. Und wir freuen uns sehr, dass es auch in diesem turbulenten Jahr digital kräftig und sichtbar weiterschlägt.

Zoom in and out: Die zweite Welle rollt

Gerade als wir uns über die interessanten Ergebnisse aus der Begleitstudie freuten, verdüsterten sich die Aussichten in der Schweiz wieder: Mit fallenden Temperaturen stiegen leider auch die Fallzahlen wieder und bescherten der Schweiz eine zweite Corona-Welle. Bei Madame Frigo verlegten wir unsere Arbeitsplätze erneut ins Homeoffice und unsere Austausch- und Informationsgespräche mit Kühlschrankbetreiber*innen auf Zoom. Der persönliche Austausch und die Zusammenarbeit fehlt uns sehr. Wir trösten uns aber damit, dass sich das Homeoffice wenigstens für die Umwelt positiv bemerkbar macht – denn auch das Pendeln mit dem Zug fällt nun weg.

Roundtable: Madame Frigo hat eingeladen

Wir versuchten trotz den erschwerten Kommunikationsbedingungen und der sozialen Distanz die Nähe zu unserer Community zu wahren. Deshalb haben wir zum Roundtable geladen. Ziel war es, den freiwilligen Helfer*innen die Möglichkeit zu geben, sich mit den Mitarbeiter*innen von Madame Frigo zu einem Online-Austausch zu treffen. Dabei wurde im Vorfeld eine Umfrage erstellt, so dass wir mit den Rückmeldungen die Bedürfnisse, Anliegen und Fragen der Betreiber*innen verstehen und uns auf das Treffen vorbereiten konnten. Neben diesen Themen waren der unkomplizierte Austausch und die lockeren Gespräche mit den Kühlschrankbetreiber*innen zentral. Für die Betreiber*innen war es eine perfekte Gelegenheit, um sich gegenseitig kennenzulernen und Erfahrungen auszutauschen.

Bild oben: Ein Screenshot aus einem Austausch-Meeting mit Kühlschrankbetreiber*innen Andreas, Béa und Léonie
Bild rechts: Kühlschrankbetreiber*innen aus verschiedenen Kantonen der Schweiz



Ohne die tatkräftige Unterstützung von unseren Kühlschrankbetreiber*innen würde es Madame Frigo nicht geben. Nur dank ihnen können wir den Hygienestandard der Lebensmittelbehörden einhalten und die Reduzierung von Food Waste vorantreiben. Ein herzliches Dankeschön für das grossartige Engagement.

Standorte und Betreiber*innen

Aargau		
Kirchgasse Lukas Steiner Kirchgasse 6, 5000 Aarau	Effinger Meret Anneler Effingerstrasse 10, 3011 Bern	SUB-Hüsli Hannah Decurtins Lerchenweg 31, 3012 Bern
Lenzburg Sanela Meyer Bahnhofstrasse 5, 5600 Lenzburg	Heiliggeistkirche Andreas Nufer Spitalgasse 44, 3011 Bern	Unia-Sulgenau Daniel Bachmann Monbijoustrasse 61, 3007 Bern
Rheinfelden Béa Bieber Bahnhof SBB, 4310 Rheinfelden	Konolfingen Aline Bachmann Inselstrasse 11, 3510 Konolfingen	Villa Bernau Sarina Baldi Seftigenstrasse 243, 3084 Wabern
Baselland	Kornhaus Antonia Hersche Kornhausplatz 18, 3011 Bern	Villa Stucki Selina Vonarburg Seftigenstrasse 11, 3007 Bern
Jugendcafé Paradiso Nina Rusch Bruderholzstrasse 39, 4153 Reinach	Mühlethurnen Eliane Ruef Bahnhofstrasse 24, 3127 Mühlethurnen	vonRoll Verena Keller Fabrikstrasse 2e, 3012 Bern
Reinach Eveline Frey Habshagstrasse 4, 4153 Reinach	Länggasse Marianne Aeschbach Vereinsweg 27, 3012 Bern	Zentrum 44 Simon Bähler Scheibenstrasse 44, 3014 Bern
Bern	LOLA Isaak Ludi Lorrainestrasse 23, 3013 Bern	Freiburg
Adelboden Bruno Klopfenstein Zelgstrasse 2, 3715 Adelboden	Marzili Isabel Ledermann Brückenstrasse 73, 3005 Bern	Le NeighborHub Léonie Kuhn Passage du Cardinal 1, 1700 Fribourg
Berner Generationenhaus Till Grünewald Bahnhofplatz 2, 3001 Bern	Münsingen Isabelle Maurer Bernstrasse 17, 3110 Münsingen	Maison verte Florent Sugnaux Route de la Gare, 1680 Romont
Bienzugut Vera Schneuwy Bernstrasse 77, 3018 Bern		Luzern
Breitsch Lauren Liebi Kasernenstrasse 29, 3013 Bern	Pinto Silvio Flückiger Sulgeneckstrasse 7, 3007 Bern	Bourbaki Kaja Schmid Löwenplatz 11, 6004 Luzern
Daxelhofer Sabrina Kummer Daxelhoferstrasse 5, 3012 Bern	PROGR Meta Amstad Speichergasse 4, 3011 Bern	Celtastrasse Claudia Bachmann Celtastrasse 12a, 6020 Emmenbrücke
Designbörse Flavia Zihlmann Schwarztorstrasse 83, 3007 Bern	Strunk Magali Kniel Murifeldweg 24, 3006 Bern	Helvetiaplatz Nina Deicher Helvetiaplatz, 6003 Luzern

Kriens Markus Richter Obernauerstrasse 1, 6010 Kriens	Schubertstrasse Reto Kestenholz Schubertstrasse 8, 3600 Thun	Dietikon Kerstin Schmidt Holzmattstrasse, 8953 Dietikon
Tribschen David Bürgisser Anna-Neumann-Gasse 5, 6005 Luzern	Steffisburgstrasse Reto Kestenholz Steffisburgstrasse 8, 3600 Thun	Freiestrasse Anna Citterio Freiestrasse 136, 8032 Zürich
Zentralstrasse Katja Wolanin Zentralstrasse 18, 6036 Dierikon	Strättligen Reto Kestenholz Schulstrasse 45, 3600 Thun	Hertiweg Lucas Habegger Hertiweg 19, 8180 Bülach
Interlaken	Waisenhausstrasse Reto Kestenholz Waisenhausstrasse 19, 3600 Thun	Holzschopf Miriam Fäsi Dorfstrasse 55, 8542 Wiesendangen
Blago Bung Silvia Brunner Hauptstrasse 18, 3800 Matten		
Moutier	Uri	Hubertus André Schumacher Letzigraben 101, 8003 Zürich
Moutier David Jolidan Hotel de Ville, 2740 Moutier	Schmiedgasse Chiara Gisler Schmiedgasse 10, 6460 Altdorf	Kalkbreite Fred Frohofer Kalkbreitestrasse 2, 8003 Zürich
Spiez	Zermatt	Kernstrasse Lucia Arnold Kernstrasse 14, 8004 Zürich
Bahnhof Spiez Simone Santschi Bühlstutz 14, 3700 Spiez	Winkel Kunterbunt Tamara Luck Staldenstrasse 102, 3920 Zermatt	
DorfHus Jsa Wyss Spiezbergstrasse 3, 3700 Spiez	Zug	Oerlikon GZ Aaron Gut Gubelstrasse 10, 8050 Zürich
	Unterägeri Rahel Iten Oberdorfparkplatz, 6314 Unterägeri	Rohrholzstrasse Matthias Otth Rohrholzstrasse 53, 8152 Opfikon
Thun	Zürich	Schwerzenbach Fabienne Wäger, Sonnenbergstr. 66, 8603 Schwerzenbach
AKUT Reto Kestenholz Seestrasse 20, 3600 Thun	Brache Guggach Jann Romer Wehntalerstrasse 109, 8057 Zürich	
Oberdiessbach Reto Schneider Kirchstrasse 12, 3672 Oberdiessbach	Buvette Roger Fleischli Aargauerstrasse 200, 8048 Zürich	Sihlquai Melanie Jovanovski Sihlquai 131, 8005 Zürich
Schönau Reto Kestenholz Bürglenstrasse 15, 3600 Thun	Dialogweg Angelika Watson Holstein Dialogweg 6, 8050 Zürich	Uster César Montezo Zeughausgasse, 8610 Uster

Intern

2020 war ein Jahr des Umbruchs, der Neuorientierung, der Öffnung und des Wandels. Die Corona-Krise stellt die Schweiz schon das ganze Jahr auf den Kopf aber unser Kampf gegen Food Waste ging unbeirrt weiter. Der Wandel war aber nicht nur um uns herum, sondern auch wir haben uns neu aufgestellt. Und gehen nun gestärkt ins neue Jahr.



Bild: Dankeschreiben beim Helvetiagärtli-Kühlschrank in Luzern

Lockdown – Open up

Alles online, oder etwa nicht? Food Waste kann natürlich nur analog gerettet werden. Viele Menschen haben gerade zu Beginn des ersten Lockdowns zu viel gehamstert und eingekauft. Oder hatten doch keine Lust zum Kochen und unterstützten lieber das Take-Away-Angebot ihres Lieblings-Restaurants. Umso wichtiger war es uns, dass die Kühlschränke offenbleiben durften, was nach eingehender Absprache mit dem BAG möglich war. Dabei haben wir die Kühlschrankbenutzer*innen über verschiedene Kommunikationskanäle dazu angehalten, besonders auf die Hygiene zu achten. So haben wir ab Beginn der Einschränkungen eine verstärkte Nutzung verzeichnen können. Denn mit unserer öffentlichen Tauschplattform für Lebensmittel

können wir einen wichtigen Beitrag zur Grundversorgung und Nachbarschaftshilfe leisten. Die Kühlschränkinhalte wurden zum Teil ergänzt durch Lebensmittel von Partner*innen, die ihre Geschäfte schliessen mussten.

Wir haben uns mal selbst organisiert

Den Lockdown haben wir genutzt, um die Stellen bei Madame Frigo zu optimieren und dazugehörige Pflichtenhefte zu erstellen. Darin sind die Arbeitsbereiche der Positionen definiert sowie wichtige Informationen detailliert und abschliessend festgehalten. Unser Arbeitskonzept wurde an vielen Stellen überarbeitet und weiterentwickelt. So entstand beispielsweise ein praxisnaher Ratgeber für alle Mitarbeiter*innen aus dem Team, der sie durch die administrativen Aufgaben des Projekts führt.



Bild: Unser Team bei der Arbeit in der Geschäftsstelle in Bern vor dem Lockdown



Bild: Das Madame Frigo Projektteam vor dem öffentlichen Kühlschrank beim Restaurant Strunk in Bern. Von links nach rechts: Cedric, Marilen, Livia, Annica, Michael, Jana, Dita, Benjamin.

Unser Team – neu aufgestellt

Die Vereins-GV wurde im Sommer durchgeführt. Gemeinsam wurde auf das vergangene Jahr zurückgeblickt, neue Schlüsse gezogen und die nächsten Meilensteine festgehalten. Der Verein freut sich sehr, dass sich Erwin Bachmann, ehem. CEO und VR-Präsident der LZ Medien Holding AG, auch dieses Jahr als Vereinspräsident zur Verfügung stellt. Durch sein weitreichendes Know-how und seine wertvollen Inputs kann sich Madame Frigo optimal entwickeln. Der Vorstand hat sich in diesem Jahr ausserdem neu zusammengesetzt. Wir freuen uns über den Gewinn von weiteren Vorstandsmitgliedern und verabschieden uns mit einem grossen Dank von Nina und Fridolin Fassbind. Nina gehört zusammen mit Jana Huwyler zu den Gründerinnen von Madame Frigo und hat das Projekt als Co-Geschäftsleiterin über mehrere Jahre mit ihrem Ideenreichtum, mit genauem Auge und grossen Engagement geprägt. Wir danken ihr herzlich für die Zeit bei uns und wünschen ihr im Anwaltspraktikum alles Gute!

Nach einer kurzen Sommerpause im August startete Madame Frigo mit einem neuen Team. Dabei wurde die Geschäftsstelle mit kompetenten und engagierten Personen für das dritte Unterstützungsjahr mit Engagement Migros besetzt.

Jana Huwyler
Geschäftsleitung

Dita Srkala
HR & Community

Benjamin Kniel
Marketing & Kommunikation

Livia Lehmann
Administration & Schulen

Marilen Zosso
Finanzen & Sponsoring

Cedric Zellweger
Marketing & Kommunikation

Annica Huwyler
Projektassistenz

Michael Dubach
Transport



Sensibilisierung

Neben der erfolgreichen Expansion und Erweiterung unseres Kühlschranksnetzes, ist und bleibt die Sensibilisierung der Schweizer Bevölkerung auf das Problem Food Waste, ein wichtiges Anliegen. Ein Anliegen, das wir mit verschiedenen Auftritten, Formaten und Aktionen vehement vertreten.

7-Tage-KULINATA

Auch dieses Jahr war Madame Frigo wieder Teil der KULINATA in Bern und wurde dabei tatkräftig von den Kühlschrank-Gottis Selina und Serafina unterstützt. So stand während sieben Tagen ein Kühlschrank von uns auf dem Waisenhausplatz, in dem rege Lebensmittel getauscht wurden. Dabei entwickelten sich Begegnungen und inspirierende Gespräche zwischen Passant*innen und Besucher*innen sowie unseren zwei Kühlschrank-Gottis.

> Mehr Infos zur Kulinata gibt es auf der [Kulinata-Projekt-Website](#)

Sharing is caring: Der Workshop bei Bibliosuisse

Gerade noch vor dem Lockdown hat Madame Frigo einen Workshop bei Bibliosuisse durchgeführt. Gemeinsam mit anderen Vereinen und Organisationen sind wir anfangs Jahr der Einladung von Bibliosuisse zu einem Workshop unter dem Motto «Von der Ausleihe zum Sharing» gefolgt. Dabei haben wir innerhalb des Workshops mit den Teilnehmer*innen erarbeitet, inwiefern sich Bibliotheken gegen die Lebensmittelverschwendung engagieren könnten. Denn Madame Frigo und die Schweizer Bibliotheken teilen die gemeinsamen Werte der Sharing Economy und den Grundgedanken des «Zugänglichmachens». In Zukunft könnte also das schweizweite Bibliotheksnetzwerk aktiv für Food Safe eingesetzt werden, sei es über gezielte Kampagnen, dem Verteilen von Infomaterial oder über das Aufstellen von Madame Frigo Kühlschränken an den jeweiligen Bibliothekstandorten. Das Bibliotheksnetzwerk würde auf diese Weise, zusammen mit Madame Frigo, zur Aufklärung und Sensibilisierung des Themas Food Waste beitragen.

Back to School: Ein Podcast als Lösung für den Fernunterricht

In diesem Jahr ist ein Schulprogramm für Primarschulen und Oberstufen entstanden, welches als interaktiver Workshop zum Thema Food Waste in Privathaushalten konzipiert ist. Dieser Workshop soll den Schüler*innen den Wert von Nahrungsmitteln näher bringen, konnte jedoch aufgrund der Corona-Einschränkungen im Schulwesen nicht wie geplant durchgeführt werden. Neben der physischen Durchführung von Workshops ist eine Podcast-Version für das Jahr 2021 in Entwicklung, welche noch mehr Schulen unkompliziert mit dem Thema Food Waste in Privathaushalten erreichen soll.

Es freut uns sehr, dass uns die Kantonsschule Alpenquai in Luzern zu ihrer Nachhaltigkeitswoche mit Schutzkonzept im März 2021 eingeladen hat. Die ersten Vorbereitungen wurden bereits getroffen, so dass der Workshop im Frühling 2021 durchgeführt werden kann. Gemeinsam mit der Kantonsschule wird auch das Aufstellen eines Kühlschranks vor dem Schulgebäude geplant.



Bild links: Der Frigo an der diesjährigen KULINATA
Bild oben: Annica bei den Vorbereitungen für unser Schulprogramm

Kommunikationsmassnahmen



Bild: Kampagnensujet von SAVE FOOD, FIGHT WASTE

Es ist das «Wir», das bewegt. So sind wir der Überzeugung, dass die Bekämpfung von Food Waste den Einsatz und die Zusammenarbeit aller möglichen Akteur*innen und Kooperationen verlangt. Wir beteiligen uns deshalb tatkräftig an Kampagnen und Projekten unserer Partner*innen.

SAVE FOOD, FIGHT WASTE

Madame Frigo unterstützt die mehrjährige Kampagne SAVE FOOD, FIGHT WASTE von Pusch. Letztere engagieren sich für eine gesunde Umwelt, nachhaltige Nutzung der Ressourcen sowie vielfältige und artenreiche Lebensräume. Die Kampagne selbst setzt beim Verhalten der Konsument*innen an und zeigt, wie Food Waste wirksam vermieden werden kann. Sie lanciert auf nationaler Ebene, in Zusammenarbeit mit unzähligen Partner*innen, drei Bundesämtern, diversen Kantonen, Gemeinden, NGOs, uvm. Massnahmen mit enormem Echo. Durch die gegenseitige Zusammenarbeit hoffen wir, noch ein grösseres Augenmerk auf den angemessenen Umgang mit Lebensmitteln werfen zu können.

> Mehr Infos unter savefood.ch

Madame Frigo und #MoveTheDate

Wir waren dieses Jahr Teil von MoveTheDate, einer digitalen Grossaktion um den Umgang mit natürlichen Ressourcen ins Blickfeld zu rufen. Denn die Schweiz hat die Ressourcen, welche die Natur in einem Jahr regenerieren kann, schon nach weniger als der Hälfte des Jahres verbraucht. Die menschliche Nachfrage überschreitet somit massiv die Kapazität der natürlichen Ressourcen. Die Bewegung #MoveTheDate hat es sich zur Aufgabe gemacht, gemeinsam mit vielen innovativen Unternehmen und engagierten Menschen auf den Tag aufmerksam zu machen, ab dem wir über unseren Verhältnissen leben. Dieser Tag fiel dieses Jahr auf den 8. Mai. Die Botschaft war klar: Mit viel Mut und guten Ideen können wir den Overshoot Day auf Ende des Jahres verschieben.

Viele der interaktiven und mobilisierenden Aktionen, die wir rund um den Overshoot Day vorbereitet hatten, mussten aufgrund der Pandemie-Massnahmen etwas angepasst werden oder konnten nicht wie geplant auf der Strasse stattfinden. In Aarau wurden dennoch Plakate gemalt und in der Stadt aufgehängt.

So haben wir kontaktlos und still für Lärm gesorgt. Auch haben wir zusammen mit vielen Göttis und Gottis in den Briefkästen der Quartiere rund um die Frigos Flyer verteilt und dazu aufgerufen, am Overshoot Day etwas Gutes zu tun: Lebensmittel retten.

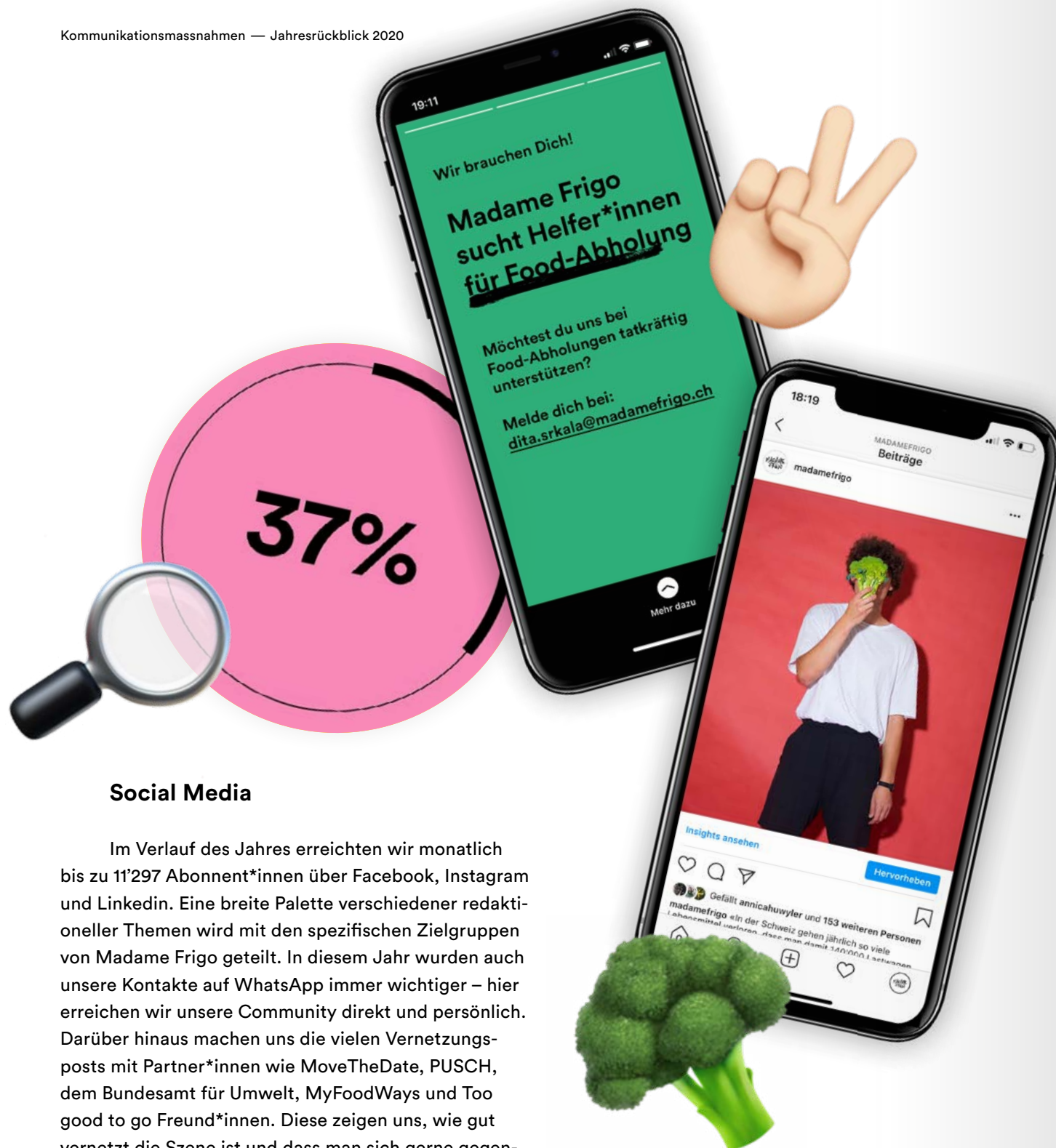
Auch auf den sozialen Netzwerken sorgten unser Team und die zahlreichen freiwilligen Helfer*innen mit verschiedenen Aktionen für Aufmerksamkeit. So fanden zum Beispiel ein digitaler Flashmob und eine gemeinsame Koch-Challenge statt – immer breit gestreut in der Kühlschrank-Community via Instagram und Facebook. Während der ganzen Woche gingen viele verschiedene Aktionen und Tipps online. Sehr erfolgreich waren unsere Homehacks zum Verwerten von allem, was Kühlschrank und Kammer noch hergeben: Aus altem Brot, übrig gebliebenen Kartoffeln, nicht mehr ganz frischem Gemüse sowie Obst, Mehl-, Konserven- und Gewürzresten haben wir Süsskartoffel-Ba-

nanen-Pancakes und einen delikaten Händöpfel-Pie gezaubert. Eine weitere Gourmet-Reste-Challenge gab es zusammen mit unseren Freunden von Too Good To Go, Zum Guten Heinrich, Ässbar und Gmüesgarte, die den Hobbystarkoch Pablo Vögtli herausgefordert hatten, aus fünf Überraschungszutaten ein Gericht zu kochen. Was von den Aktionstagen bleibt, ist hoffentlich bei vielen die Besinnung darauf, mit dem eigenen bewussten Handeln etwas dazu beitragen zu können, dass es unserer Welt besser geht. Und das wertzuschätzen, was wir haben. Jeder Move zählt!

- > Die offizielle Website von #MoveTheDate Switzerland: movethedate.ch
- > Video von Madame Frigo zum Overshoot Day auf YouTube

Bild unten: Der Ressourcenverbrauch wurde im Madame Frigo Stil mit angebissenen Äpfeln visualisiert

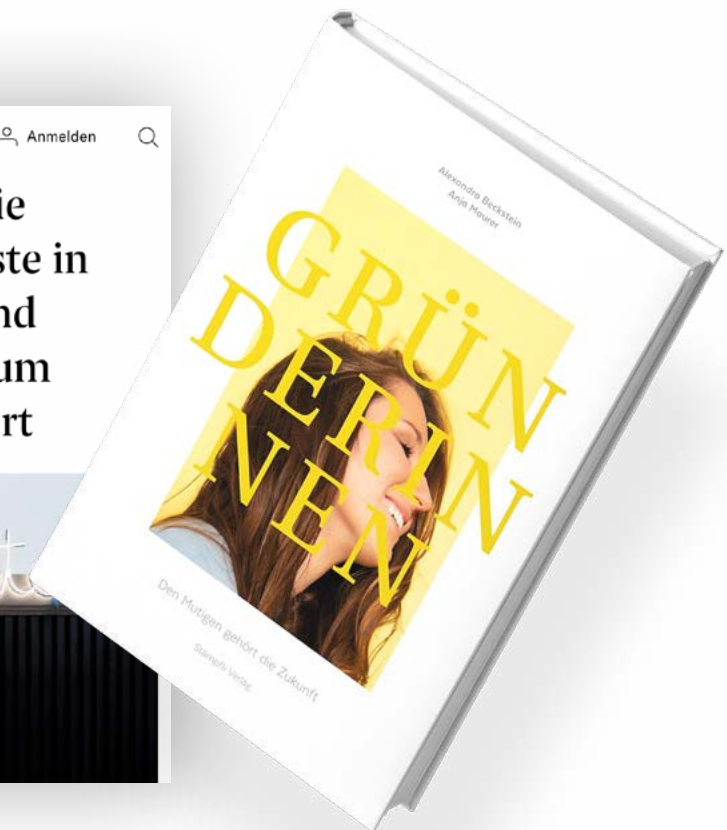




Social Media

Im Verlauf des Jahres erreichten wir monatlich bis zu 11'297 Abonnent*innen über Facebook, Instagram und LinkedIn. Eine breite Palette verschiedener redaktioneller Themen wird mit den spezifischen Zielgruppen von Madame Frigo geteilt. In diesem Jahr wurden auch unsere Kontakte auf WhatsApp immer wichtiger – hier erreichen wir unsere Community direkt und persönlich. Darüber hinaus machen uns die vielen Vernetzungsposts mit Partner*innen wie MoveTheDate, PUSCH, dem Bundesamt für Umwelt, MyFoodWays und Too good to go Freund*innen. Diese zeigen uns, wie gut vernetzt die Szene ist und dass man sich gerne gegenseitig stärkt. Generell ist die Aufmerksamkeitsspanne auf unseren Social-Media-Kanälen hoch und wir bekommen regelmässig positives Feedback.

> Folge uns auf folgenden Socialmedia-Seiten:
[Facebook](#) | [Instagram](#) | [LinkedIn](#) | [YouTube](#)



Pressespiegel

Noch immer staunen wir über die in regelmäßigen Abständen erscheinenden Presseberichte über Madame Frigo. Es waren über 60 Berichte in diesem Jahr! Dabei ist die Berichterstattung so breit wie die Themen, die in den Artikeln vorkommen. Von Quartierzeitungen, Radiobeiträgen bis zu Beiträgen des SRFs oder der Schweizer Familie. Es freut uns ungemein, dass so viele Medien durchwegs positiv über uns berichten.

Einige ausgewählte Presseberichte und Publikationen, die wir dieses Jahr mit Hochgenuss gelesen haben:

- Ein Kühlschrank für alle
NZZ (07.01.2020).
- Überschüssiges bringen, Feines abholen
Schweizer Familie (14.03.2020)
- Mit Madame Frigo gegen Foodwaste
BAFU (25.03.2020)
- Foodwaste in Privathaushalten
Generation M: Chrut und Rüebli Podcast (30.07.2020)
- Gründerinnen: Den Mutigen gehört die Zukunft
Stämpfli Verlag (01.10.2020)

Den kompletten Medienspiegel findet ihr auf unserer Website: madamefrigo.ch

Finanzierung



Bild: Wandgemüse, Poster von Madame Frigo

Der Tauschgedanke ist seit der ersten Stunde zentraler Bestandteil des Konzeptes und der Lebensmitteltausch soll allen Menschen kostenlos zur Verfügung stehen. Madame Frigo möchte die Finanzierung des Projektes breit abstützen und verschiedene Akteur*innen miteinbeziehen.

Spenden durch Privatpersonen

Zusammen mit über 25 Kühlschranksbetreiber*innen haben wir rund 2'000 Menschen mit einer Weihnachtskarte auf das Angebot von Madame Frigo und den gemeinsam erzielten Erfolg in diesem Jahr aufmerksam gemacht. Gleichzeitig haben wir mit der Karte auf unsere Spendenaktion hingewiesen. Auch über die neu an den Kühlschranks angebrachten Twint-Codes kann jede*r der*die möchte, Madame Frigo unterstützen.

> Weitere Infos unter: madamefrigo.ch/spenden

Kooperationen mit Unternehmen

Um die langfristige Finanzierung zu sichern, wurde ein Modell entwickelt, durch welches Unternehmen die Möglichkeit erhalten, einzelne Kühlschranksstandorte oder die Arbeit von Madame Frigo als Ganzes zu unterstützen. Unser Ziel ist es, aktive Kooperationen mit diversen Unternehmen aufzubauen und durch diese neben der Finanzierung auch die Sensibilisierung einen Schritt weiter voranzubringen. So können Unternehmen ihre gesellschaftliche Verantwortung wahrnehmen und ein aus sozialer und ökologischer Sicht sinnvolles Projekt unterstützen.

Öffentliche Institutionen und Stiftungen

Madame Frigo sieht den öffentlichen Sektor als zentrale Akteur*innen bei der Reduktion von Food Waste. Er kann als Vorbild agieren und den direkten Dialog zur Bevölkerung führen. So will Madame Frigo in Zukunft vermehrt mit öffentlichen Institutionen zusammenarbeiten. Für konkrete Projekte wird auch weiterhin die Zusammenarbeit mit Stiftungen angestrebt.



Bild: Drei Sticker aus unserem Merch-Angebot

Für unsere Community

Dieses Jahr wurde intensiv an unseren neuen Merchandise-Produkten gefeilt, die uns bei der Finanzierung des Projektes unterstützen sollen. Eigens dafür haben wir Poster, Alubilder und Sticker produziert. Innert kürzester Zeit fand das 10er Sticker-Set grossen Anklang. Eine echte Freude! Denn die Sticker sind ein geeignetes Kommunikationsmittel und stärken den Community-Zusammenhalt. Unsere Merch-Produkte reihen sich als neue Sprösslinge in die Madame Frigo Familie ein und sind bereit, ein neues Zuhause zu finden. Perfekt für die WG, als Geschenk für Freund*innen oder Familie, am Arbeitsplatz oder an der Uni.

> Interessierte können unsere Merch-Produkte unter shop@madamefrigo.ch bestellen

Unterstützung durch die öffentliche Hand und Stiftungen

Madame Frigo bedankt sich beim Lotteriefonds des Kantons Bern, bei der Yvonne und Alberto Galbiati-Stiftung und bei der St. Anna Stiftung für die wertvolle Unterstützung.

Initiierender Partner Engagement Migros

Madame Frigo wird unterstützt von Engagement Migros, einem Förderfonds der Migros-Gruppe. Der Förderfonds ermöglicht Pionierprojekte im gesellschaftlichen Wandel, die neue Wege beschreiten und zukunftsgerichtete Lösungen erproben. Der wirkungsorientierte Förderansatz verbindet finanzielle Unterstützung mit coachingartigen Leistungen im Pionierlab. So durfte Madame Frigo in den vergangenen Jahren auf die Betreuung von starken Projektleiter*innen und Coaches zählen, die dem Projekt zu einer optimalen Grundlage der Professionalisierung verhalfen. Wir bedanken uns im Namen des ganzen Vereins bei Samira Lütcher, Tenzin Losinger, Robin Born, Johanna Muther, Pablo Villars, Franziska Barmettler, Sibylle Baxter, Martin Glauser, Rahel Gerber, Jürg Fassbind und natürlich Stefan Schöbi für diese einzigartige Unterstützung.

ENGAGEMENT
EIN FÖRDERFONDS DER MIGROS-GRUPPE

Official Partner Electrolux

Der global tätige Haushaltsgerätehersteller Electrolux unterstützt Madame Frigo seit Anfang 2020 mit grosser Freude und Engagement offiziell als Produktesponsor im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung. Electrolux stellt Madame Frigo Kühlgeräte der nachhaltigsten Energieeffizienzklasse A+++ bereit und hilft uns so, unser Projekt weiter voranzutreiben.

Ein Eckpfeiler des 2019 von Electrolux initiierten Nachhaltigkeitsprogramms «The Better Living Program» ist es, nachhaltige Ernährung zur bevorzugten Wahl von uns allen zu machen. Eine Kooperation also, die im Interesse beider Seiten ist und durch die gemeinsame Zusammenarbeit weiter wachsen wird. Vielen Dank der ganzen Electrolux Schweiz AG für die grossartige Unterstützung.





Impressum

© 2020 Madame Frigo

Herausgeberin: Madame Frigo

Redaktion & Gestaltung: Benjamin Kniel madamefrigo.ch

Text: Madame Frigo Team facebook.com/madamefrigo

Korrektorat: Laura Schwab instagram.com/madamefrigo

Bilder: Cedric Zellweger linkedin.com/madame-frigo