

MADAME
FRIGO

Wirkungs— bericht 2020



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

Vorwort



«Die Welt hat bekanntlich einiges an Verbesserungspotenzial. Mit dem Kühlschrank auf dem Helvetiaplatz versuchen wir zumindest einen Bruchteil zu diesem Prozess beizutragen. Wir finden, dass Food Waste uns alle angeht und wir daher auch gemeinsam dieses Problem anpacken müssen. Genau dazu sind die öffentlichen Kühlschränke eine ideale Lösung.»

Nina und Kaja: Betreuerinnen des Kühlschranks am Helvetiaplatz in Luzern



«Die Tatsache, dass Privathaushalte einer der grössten Verursacher*innen von Food Waste in der Schweiz sind, ist für mich nach wie vor unverständlich! Mit meinem Engagement für Madame Frigo kann ich dieser Tatsache etwas entgegenwirken. Danke an all die Personen, welche dies ebenfalls Tag für Tag machen und all denen, die sich uns anschliessen – denn nur gemeinsam können wir den Kampf gegen Food Waste gewinnen.»

Hannah: Betreuerin des Kühlschranks beim SUB Hüsli in der Länggasse in Bern



«Unsere Motivation mitzuwirken ist das gemeinsame WG-Anliegen einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln in Privathaushalten zu schaffen. Außerdem finden wir die Gemeinschafts-Kühlschränke eine super Möglichkeit, mit unseren Nachbar*innen in Kontakt zu treten und damit gegen die Vereinsamung, bzw. Abgrenzung der Einzelnen in unserem Quartier entgegenzuwirken. Sharing is caring – bei Lebensmitteln aber auch bei anderen Ressourcen. Wir sind offen für neue Kontakte, ein Schwätzli oder auch mal einen Kaffee für Menschen in unserer Umgebung.»

Andrina und WG: Betreuungsteam des Kühlschranks an der Waisenhausstrasse 19 in Thun

Inhalt

Einleitung	Zusammen gegen Food Waste Food Waste als gesellschaftliche Herausforderung	04 – 09
Das Projekt	Madame Frigo kurz erklärt Madame Frigo in Zahlen Zeitstrahl	10 – 19
Wirkung	Was wir zur UNO-Agenda 2030 beitragen Wirksamkeitsforschung Wirkungsfelder	20 – 27
Über uns	Das Team Bist du auch dabei? Unsere Partner*innen Standorte und Betreiber*innen	28 – 35

Einleitung

Essen statt vergessen

Zusammen gegen Food Waste

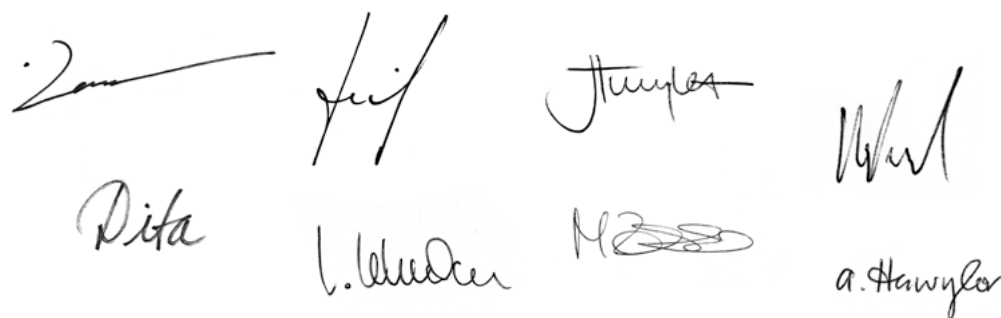
Liebe Leserin, lieber Leser

Wir kennen es alle: Der Magen knurrt, der Kühlschrank Zuhause wird geöffnet, die Augen gleiten den Tablarern entlang und bleiben schliesslich am vergammelten Broccoli oder am abgelaufenen Joghurt hängen. Wie konnte es wieder so weit kommen? Vielleicht lag es am letzten gierigen Einkauf, bei dem aufgrund des grossen Hungers ein paar Nahrungsmittel zu viel mit in den Korb gelegt wurden. Vielleicht auch daran, dass letzte Woche der Pizzaliefersdienst statt das eigene Kochen gewählt wurde oder dich Freund*innen spontan zum Essen eingeladen haben. Die Esswaren in deinem Kühlschrank häufen sich an, wandern in den Hintergrund und schliesslich in den Abfall. So sind es ganze 28% des nationalen Food Waste, die durch die Privathaushalte der Schweiz verursacht werden. Wir können es uns in der Schweiz leisten, Lebensmittel wegzuerwerfen – finanziell. Nicht aber aus ethischer und ökologischer Sicht.

Um möglichst viele Lebensmittel vor dem Abfall zu bewahren, stellt Madame Frigo in der ganzen Schweiz öffentlich zugängliche Kühlschränke auf, welche von freiwilligen Helfer*innen betrieben werden. Die Gemeinschaftskühlschränke stehen allen Interessierten als Tauschplattform für Lebensmittel zur Verfügung. Hier kannst du jederzeit geniessbare Nahrungsmittel, die du nicht mehr konsumierst, ins Kühlfach legen und im Gegenzug auch selbst Produkte mit nach Hause nehmen. So trägst du dazu bei, den Food Waste in der Schweiz nachhaltig zu reduzieren.

Unsere Kühlschrankbetreuer*innen, welche das Vorwort geschrieben haben, zeigen uns, wie einfach ein bewusster Umgang mit den Lebensmitteln im eigenen Kühlschrank und ein soziales Engagement im Bereich der Nachhaltigkeit sein können. Mit den derzeit 200 mitwirkenden Helfer*innen und über 60 Kühlschränken in der ganzen Schweiz kämpft Madame Frigo aktiver gegen Food Waste, denn je. Was bei uns im letzten Jahr genau los war, wer wir sind und was wir schon erreicht haben, möchten wir dir in diesem Wirkungsbericht näherbringen. Viel Spass beim Lesen!

Liebe Grüsse,
Das Madame Frigo Team






Food Waste als gesellschaftliche Herausforderung

Food Waste ist kein seltenes Problem. Die bekannten Bilder aus Grossverteilern, bei welchen Tonnen an Lebensmitteln aus Lastwagen in eine Grube entsorgt werden, sind in unseren Köpfen fest verankert. Doch was, wenn wir dir sagen, dass diese Bilder nur 10% der nationalen Lebensmittelverschwendung repräsentieren? Fakt ist, dass du und ich dagegen jährlich ganze 28% der 2.8 Mio. Tonnen an weggeworfenen Lebensmitteln in der Schweiz verantworten. Statistisch gesehen finden pro Person eines Haushaltes ganze 252g Lebensmittel pro Tag den Weg in die Tonne – das entspricht einem Teller Spaghetti. Dies umfasst insbesondere Lebensmittel wie Brote und Backwaren, Frischgemüse und Früchte¹.

«Das ist eindeutig zu viel!»

Heutzutage landet in der Schweiz entlang der Lebensmittelkette – somit vom Feld bis zum Teller – ein Drittel aller produzierten Nahrungsmittel im Abfall. Die mangelnde Wertschätzung gegenüber unseren Nahrungsmitteln scheint darauf zurückzuführen zu sein, dass das Interesse und der Bezug zur Natur und einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion in den letzten Jahren aufgrund der zunehmenden Urbanisierung weitgehend verloren gegangen ist. Die daraus resultierenden Emissionen entsprechen circa der halben Umweltbelastung durch den motorisierten Individualverkehr in der Schweiz. Da die Privathaushalte am Ende dieser Lebensmittelkette stehen, verursachen wir mit Abstand die meisten Emissionen. Besonders deswegen ist es von absoluter Wichtigkeit, bei uns selbst als Erstes anzusetzen¹.

Im Jahr 2015 verabschiedete die UNO die Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung. Mithilfe der 17 Sustainable Development Goals, auch SDGs genannt, soll die vorausgesetzte nachhaltige Ressourcennutzung auch in der Schweiz umgesetzt werden². Der Verwirklichung dieser Ziele hat sich Madame Frigo mithilfe eines schweizweiten Netzwerks von öffentlichen Kühlschränken als Tauschplattformen für Lebensmittel und der weitreichenden Sensibilisierungsmassnahmen für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln in Privathaushalten mitverpflichtet.

¹ Beretta; Hellweg: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotential. ETH Wissenschaftlicher Schlussbericht. Im Auftrag des Bundesamtes für Umwelt (BAFU). Zürich 2019.

² Sustainable Development Goals. Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. EDA. Bern 2020.

Das Projekt

**Gammeln war
früher, jetzt
wird gehandelt!**

Madame Frigo kurz erklärt

Das Konzept der öffentlichen Kühlschränke ist simpel: Es braucht einen geeigneten Standort, Strom und einen Kühlschrank – und schon kann es losgehen. Egal ob jung oder alt, alleine lebend oder als Familie, Student*in oder im Berufsleben: Jede*r kann Teil von Madame Frigo werden. So sollen möglichst viele Produkte eine*n neue*n Verwender*in finden und damit vor einer voreiligen Entsorgung gerettet werden.

1

Die Gemeinschaftskühlschränke stehen allen Interessent*innen als Tauschplattform zur Verfügung und die Benutzung erfolgt unkompliziert und gleichzeitig effektiv. Es gibt keine Beschränkungen wie Passwörter oder Schlösser. Jede Person kann zu jeder Zeit genießbare Lebensmittel, die sie nicht mehr konsumiert, ins Kühlfach legen und gleichzeitig selbst Produkte mit nach Hause nehmen.

3

Freiwillige Helfer*innen aus dem Quartier übernehmen die Betreuung und hygienische Pflege der Kühlschränke und kontrollieren die Produkte nach ihrem optisch erkennbaren Zustand und ihrer Haltbarkeit. Die Benutzung des Kühlschranks erfolgt eigenverantwortlich.

2

Die folgenden Lebensmittel sind im Kühlschrank erlaubt: Obst, Gemüse und Brot. Ausserdem verschlossene Produkte, die höchstens das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum erreicht haben. Nicht erlaubt sind Fleisch oder Fisch, Alkohol sowie bereits geöffnete oder verarbeitete (z.B. gekochte) Produkte.

4

Die Personen, welche die Kühlschränke betreiben, übernehmen keine Haftung. Das Gleiche gilt für den Verein Madame Frigo.

Unser Projektvideo

→ Für das Erklärvideo [hier klicken](#)



Madame Frigo in Zahlen

3 Jahre

Madame Frigo darf sich seit drei Jahren der Schweiz «präsentieren».

102 Medien-berichte

102 Medienberichte sind in den vergangenen drei Jahren zu Madame Frigo erschienen.
> Unser [Medienspiegel](#)

1000

Tonnen

Ungefähr 100 Tonnen Lebensmittel werden durch die Kühlschränke von Madame Frigo jährlich gerettet.

44%

leisten einen Beitrag

44% unserer Nutzer*innen möchten durch die Nutzung der Kühlschränke einen aktiven Beitrag zur Verhinderung von Food Waste leisten.

5 Begleitstudien

Es wurden bereits 5 Begleitstudien zum Projekt durchgeführt.

60

Kühlschränke

Über 60 Kühlschränke stehen in 13 Schweizer Städten und Ortschaften.

51

Tausche

51 an einem Tag getauschte Lebensmittel im Kühlschrank Progr sind bis jetzt der Spitzenrekord.

15'000

Stunden

200 Freiwillige leisten 15'000 Stunden ehrenamtliche Arbeit pro Jahr.

30

12 Klassen

Unser Projektpitch wurde mit 12 Klassen durchgeführt.

Besucher*innen

Ein Kühlschrank zählt bis zu 30 Besucher*innen am Tag.

274 320

kg

Pro Tag können rund 274kg Lebensmittel gerettet werden.

Stellenprozent

Das Projekt Madame Frigo wird von einem achtköpfigen Team mit insgesamt 320 Stellenprozenten geführt.



Zeitstrahl

2018

Team

Ende 2014
Ein Kernteam aus Student*innen und Freiwilligen setzt sich Ende 2014 zusammen und stellt die ersten öffentlichen Kühlschränke als Pilote in Bern auf.

Vereinsgründung

07. 2018
Am 7. Juli 2018 wurde der Verein gegründet.

Werbevideos

Sommer 2019
Vier grosse Werbevideos wurden zu Madame Frigo erstellt.

Flashmob

08. 2019
Durch einen riesigen Flashmob am Bahnhof Luzern wird auf das Projekt aufmerksam gemacht.

2020

Sponsoring

01. 2020
Unsere Kühlschränke werden nun durch eine Partnerschaft mit Electrolux gesponsert.

Merchandising

11. & 12. 2019
Madame Frigo erstellt ihre ersten eigenen Produkte und bietet diese zum Verkauf an.



Partnerschaftsvertrag

07. 2018
Im Sommer 2018 unterzeichnet der Verein den Partnerschaftsvertrag mit dem Initiierenden Partner Engagement Migros.

Video Welle

08. 2019
Madame Frigo veröffentlicht Kurzvideos mit Schweizer Persönlichkeiten und ihrer Meinung zum Thema Food Waste.



Äss-Bar & Carvelo2go

02. 2020
Unsere Food-Abholungen in Bern können durch eine Partnerschaft mit Carvelo2go mittels Cargovelos getätigt werden.

Erste Geschäftsstelle

07. 2018
Der Verein bezieht ein Büro in Bern und erstellt ein Arbeitskonzept. Bewerbungsgespräche werden geführt und Arbeitsverträge abgeschlossen.

Schulungen

08. 2019
Im Rahmen des Big Launch führen wir verschiedene Workshops zur Sensibilisierung von Schulklassen durch.

Corona

03. 2020
Aufgrund der Corona-Pandemie haben auch wir uns ins Home Office verschoben.



Vernetzung / Medien

Spätsommer 2018
Kurz darauf stand schon die Schärfung des Markenauftritts an. Eine Website und Socialmedia-Seiten wurden erstellt.

Big Launch

08. 2019
Vom 19. bis am 25. August wird die Öffentlichkeit im Rahmen eines Big Launch zum Thema Food Waste sensibilisiert. Ausserdem wird zu diesem Anlass die Partnerschaft mit Engagement Migros verkündet.

PUSCH & #Movethedate

05. 2020
Wir dürfen uns über eine Kommunikationspartnerschaft mit PUSCH und Movethedate freuen.

KULINATA

KULINATA

09. 2018
Madame Frigo darf im September zum ersten Mal an der KULINATA, dem Food Festival in Bern, teilnehmen und organisiert eine Schnitzjagd von Kühlschrank zu Kühlschrank.

Neue Häuschen

07. 2019
Stabile, wetterfeste und isolierende Kühlschrankhäuschen beglücken unsere Kühlschränke.

Die Häuschen werden farbig

07. 2020
Unsere Kühlschrankhäuschen werden farbig: Knallgelb!

Kühlschrank-Netz

Herbst 2018
Bern gilt als Hotspot erster Standorte. Kurz darauf folgen weitere Kühlschränke in Fribourg, Sierre, Thun und Altdorf. Insgesamt werden in einer ersten Phase neun Kühlschränke aufgestellt.

Sky is the Limit

Frühling 2019
Nach und nach kommen neue Städte und Ortschaften dazu: Luzern, Interlaken, Spiez, Zug, Zürich und Zermatt.

Über 60 Kühlschränke

12. 2020
Kurz vor Weihnachten hat Madame Frigo 62 Kühlschränke schweizweit aufgestellt.

Titelseite

11. 2018
Am 12.11.2018 erscheint Madame Frigo auf der Titelseite des Migros Magazins.

2019

Grosse Expansion

Januar 2019
Madame Frigos expandiert nun gesamtschweizerisch.

Big Numbers

Ab 03. 2019
Nun stehen insgesamt bereits 27 Kühlschränke in der gesamten Schweiz.

2021

102 Medienberichte

01. 2021
Seit Beginn des Projektes sind über 100 Pressemitteilungen erschienen – und es werden jeden Monat mehr.

Wirkung

Teller statt Tonne

Was wir zur UNO-Agenda 2030 beitragen

Einen Beitrag zur nachhaltigen Aufbesserung der Schweiz liegt uns am Herzen, weswegen der Verein Madame Frigo mit seinen zahlreichen Ansätzen einen umfangreichen Beitrag zur gesetzten UNO-Agenda 2030 beisteuern möchte. Der Verein regt die Nutzer*innen dazu an, sich mit dem Wert ihrer Lebensmittel und ihrem Konsumverhalten auseinanderzusetzen, bietet Alternativen und liefert umfangreiche Lösungsansätze als Beitrag zur Erfüllung vieler der 17 SDGs. Im Folgenden werden wir unsere Leistungsmöglichkeiten in Bezug auf die UNO-Agenda 2030 im Spezifischen darlegen:

Sustainable Development Goal	Unterziele in Bezug auf den Verein Madame Frigo	Lösungsvorschläge und Kompetenzen durch Madame Frigo
2 Kein Hunger 	Arme Menschen sind stärker von wirtschaftlichen und politischen Krisen betroffen. Die Sicherstellung einer ganzjährig gesicherten Ernährungsgrundlage, auch in prekären Situationen, ist zur Beendigung aller Formen der Mangelernährung von fundamentaler Bedeutung (siehe Unterziel 2.1).	Die Madame Frigo Kühlschränke stehen an geeigneten Standorten jedem*r zur Verfügung. Auch im Rahmen der aktuell andauernden Corona-Krise können sich finanziell schwächere Personen uneingeschränkt an Lebensmitteln aus den Kühlschränken bedienen. Der Verein beteiligt sich folglich anhand geeigneter Standorte an der Bekämpfung von Hunger in der Schweiz.
4 Hochwertige Bildung 	Der Zugang zu einer hochwertigen Grund- und Berufsbildung ist zentral für die Verbesserung der Lebensbedingungen des Einzelnen, der Gemeinschaft und der Gesellschaft als Ganzes. Bis 2030 soll sichergestellt werden, dass alle Lernenden die notwendigen Kenntnisse und Qualifikationen zur Förderung nachhaltiger Entwicklung und Lebensweise erwerben (Unterziel 4.7).	Die von Madame Frigo entwickelten Massnahmen im Rahmen des Sensibilisierungsprogramms sollen Menschen jeder Altersklasse über die Problematik Food Waste informieren und die Wertschätzung von Lebensmitteln umfangreich fördern. Die Sensibilisierung gestaltet sich im Rahmen von Workshops, Schulprogrammen (Teil des Lehrplan21) sowie mithilfe der Social Media Plattformen.
11 Nachhaltige Städte und Gemeinden 	Im Rahmen der zunehmenden Urbanisierung soll die von Städten ausgehende Umweltbelastung pro Kopf gesenkt werden, insbesondere mit Blick auf den Umgang mit Abfall. Die Stadtentwicklung soll nachhaltiger gestaltet werden. Dies soll durch eine partizipatorische, integrierte und nachhaltige Siedlungsplanung (Unterziel 11.3 und 11.6) geschehen.	Als Beitrag zur Errichtung von «Smart Cities» bietet der Verein Madame Frigo als Tauschplattform für Lebensmittel einen Beitrag zur Reduktion der Umweltbelastung unter Einbezug der städtischen Bevölkerung.

Sustainable Development Goal	Unterziele in Bezug auf den Verein Madame Frigo	Lösungsvorschläge und Kompetenzen durch Madame Frigo
12 Nachhaltige/r Konsum- und Produktion 	Damit die soziale und wirtschaftliche Entwicklung im Rahmen der Tragfähigkeit der Ökosysteme stattfinden kann, muss die Art und Weise, wie unsere Gesellschaft Güter produziert und konsumiert, grundlegend verändert werden. Bis 2030 soll die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbiert werden (Unterziel 12.3). Zudem soll die Schweizer Bevölkerung über Informationen und das Bewusstsein für eine nachhaltige Lebensweise und die Auswirkungen der eigenen Konsumentscheidung verfügen (Unterziel 12.8).	Diesem hoch gesteckten Ziel hat sich Madame Frigo mitverpflichtet. Der Verein zielt mit dem schweizweiten Netzwerk an öffentlichen Kühlschränken und der umfassenden Sensibilisierung der Bevölkerung auf einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln und deren zunehmenden Wertschätzung ab. Hierbei werden Optionen zur Reduktion von Food Waste vorgestellt und die Erkenntnis zur eigenen Handlungsfähigkeit gefördert.
13 Massnahmen zum Klimaschutz 	Die Erwärmung der Erdatmosphäre löst Veränderungen im globalen Klimasystem aus. Ziel 13 fordert daher die Schweiz dazu auf, Klimaschutzmassnahmen zu ergreifen. Nach den Angaben der ETH Zürich sind Lebensmittelabfälle für 25% der Schweizer Umweltbelastung verantwortlich und somit zentraler Treiber des Klimawandels ³ . Die Aufklärung und Sensibilisierung der Bevölkerung erhält folglich einen bedeutenden Stellenwert (Unterziel 13.3).	Neben dem schweizweiten Netz an Kühlschränken zur Reduktion von Food Waste in Privathaushalten sollen im Rahmen der Sensibilisierungsmassnahmen durch Madame Frigo die Auswirkungen des Konsums auf die Umwelt dargelegt werden. Die Wertschätzung von Lebensmitteln soll anhand umfangreicher Informationsgebung gesteigert werden.
15 Leben an Land 	Der Erhalt der Biodiversität und die nachhaltige Nutzung der Ökosysteme ist für das Überleben der Menschen entscheidend. Im Rahmen vom Ziel 15 sollen daher umgehende und bedeutende Massnahmen ergriffen werden, um die Verschlechterung der natürlichen Lebensräume zu verringern (Unterziel 15.5), Böden nachhaltig zu nutzen und somit die biologische Vielfalt zu erhalten.	Mithilfe des angeeigneten Wissens über das eigene Konsumverhalten durch den Verein Madame Frigo sollen Ökosysteme durch verantwortungsvolles Einkaufen und einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln sowie mithilfe des Nahrungsmitteltausches nicht unnötig belastet werden.

³ Beretta; Hellweg: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotential. ETH Wissenschaftlicher Schlussbericht. Im Auftrag des Bundesamtes für Umwelt (BAFU). Zürich 2019.

Wirksamkeitsforschung

Das Projekt Madame Frigo wird fortlaufend von Veränderungen geprägt und befindet sich stets in Entwicklung. Durch den kontinuierlichen Ausbau des Netzwerks gestaltet sich das Projektumfeld stetig neu. Begleitende Studien sollen dazu dienen, diese Entwicklungen zu erfassen und zukunftsgerichtete Massnahmen zur Optimierung des Projektes zu implementieren.

Im Zusammenhang mit Forschungsarbeiten und Begleitstudien ist es dem Projektteam möglich, die teilnehmende Community besser kennenzulernen. Uns liegt viel daran, zu erfahren, wer die Madame Frigo Kühlschränke nutzt und was die Gründe und Motivationen dahinter sind. Zugleich möchten wir allen Nutzer*innen und freiwilligen Helfer*innen einen Einblick in die Wirksamkeit des Projektes gewähren.

Weiter werden innerhalb der Wirksamkeitsforschung laufend Standortanalysen durchgeführt, um neue Kühlschränke optimal zu platzieren. Die erhobenen Daten dienen zudem der Verortung von Madame Frigo im Nachhaltigkeitskontext. Hierbei liegen Fokus und Relevanz in der Beantwortung der Frage, inwiefern das Projekt einen Beitrag zu einem nachhaltigen Ernährungssystem in der Schweiz bereits leistet und welche Potenziale zukünftig bestehen.

Folgende Studien und Abschlussarbeiten sind bereits in Kooperation mit Madame Frigo entstanden:

2018: Studie zum Bekanntheitsgrad von Madame Frigo
Projektintern

2019: Projektbericht – Mit teilautarken Kühlschränken gegen Food Waste
Für Madame Frigo
Gruppenarbeit – FHNW – Hochschule für Technik

2020: «Madame Frigo» Juristische Aufarbeitung der Risikolage und präventive Risikobegrenzungsmaßnahmen
Masterarbeit im Haftpflichtrecht
Universität Bern – Rechtswissenschaftliche Fakultät

2020: Die Reduktion von Food Waste in der Stadt Bern
Eine Bestandsaufnahme und Wirksamkeitsanalyse von Politikmassnahmen und -instrumenten
Bachelorarbeit an der Abteilung Geographien der Nachhaltigkeit
Universität Bern – Philosophisch-Naturwissenschaftliche Fakultät

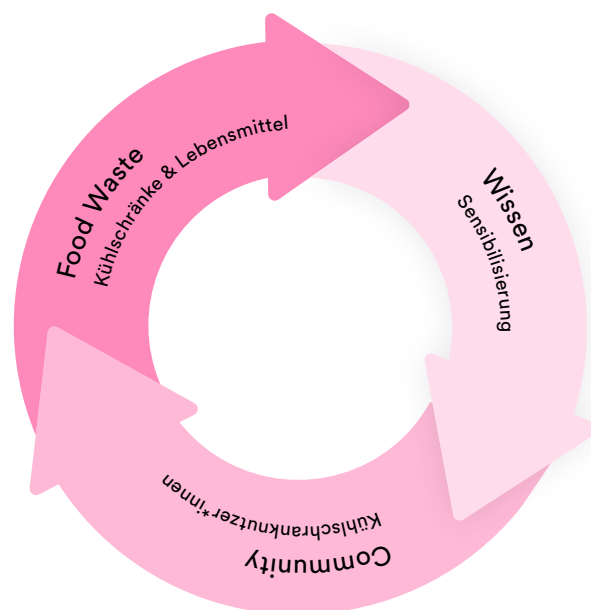
2020: Reduktion von Food Waste in der Schweiz
Eine Analyse der Standorte und Nutzenden der öffentlichen Kühlschränke von Madame Frigo in Bern
Inter- und transdisziplinäre Projektarbeit Nachhaltige Entwicklung
Universität Bern – Philosophisch-Naturwissenschaftliche Fakultät

Wirkungsfelder

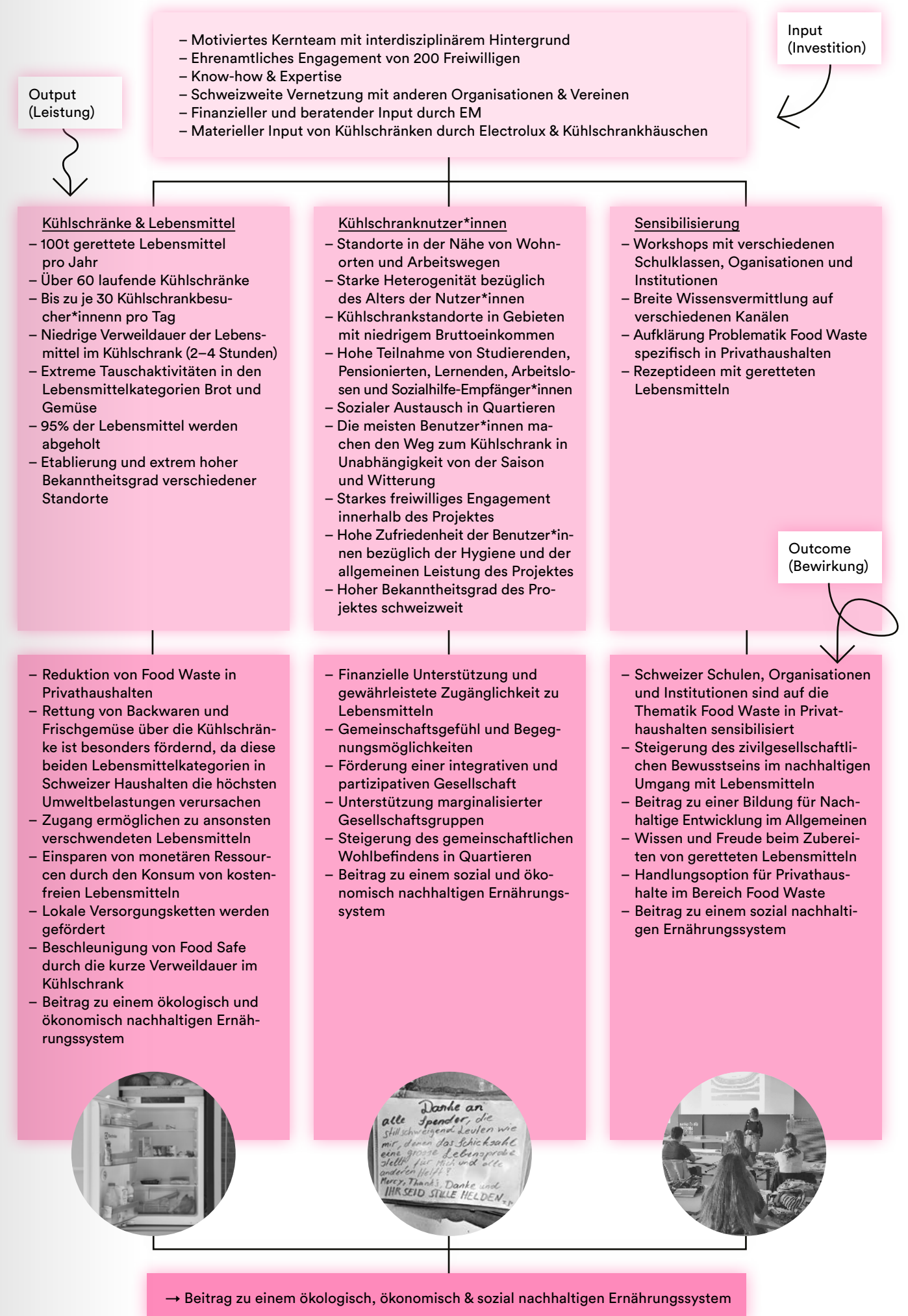
Unsere drei wichtigsten Ziele sind die aktive Reduktion von Food Waste durch die Kühlschränke, die Veränderung des Umgangs mit Lebensmitteln und die Etablierung eines wachsenden Netzwerkes von Kühlschranknutzer*innen. Dadurch ergeben sich für Madame Frigo drei zentrale Wirkungsfelder:

1. Kühlschränke & Lebensmittel (Food Waste)
2. Kühlschranknutzer*innen (Community)
3. Sensibilisierung (Wissen)

Was wir über Jahre in die verschiedenen Bereiche investiert haben und auf den unterschiedlichen Ebenen dadurch leisten und bewirken konnten, kannst du der Grafik auf der nächsten Seite entnehmen.



Bilder rechte Seite:
 1: Madame Frigo Kühlschrank mit Lebensmitteln
 2: Dankeschreiben beim Helvetiagärtli-Kühlschrank in Luzern
 3: Teilnehmende Schulklasse an unserem Workshop



Über uns

Wir geben dir den Rest

Das Team

Gerne möchten wir uns nun noch kurz vorstellen: Madame Frigo ist ein gemeinnütziger Verein. Die Geschäftsstelle, die sich aus einem achtköpfigen Projektteam zusammensetzt, wird durch sehr unterschiedliche berufliche und akademische Erfahrungen geprägt. Geführt wird das Projekt von der Mitgründerin Jana Huwyler. Unterstützt wird das Projektteam des Vereins von starken Partner*innen und ganz vielen grossartigen Menschen, die sich auf freiwilliger Basis für die Reduktion von Food Waste engagieren.



Jana Huwyler
Geschäftsleitung



Marilen Zosso
Finanzen & Sponsoring



Dita Srkala
HR & Community



Cedric Zellweger
Marketing & Kommunikation



Benjamin Kniel
Marketing & Kommunikation



Annica Huwyler
Projektassistenz



Livia Lehmann
Administration & Schulen



Michael Dubach
Transport

Präsidium: Erwin Bachmann, ehem. CEO und VR-Präsident der LZ Medien Holding AG
Beirat: Joel Dickenmann und Samuel Imbach, ehem. Geschäftsleiter Wasser für Wasser

Bist du auch dabei?

Madame Frigo will nicht länger zusehen, wie geniessbare Lebensmittel vor sich hingammeln und schliesslich in der Tonne landen. Du auch nicht? Hilf Madame Frigo die Schweiz zu erobern und engagiere dich zusammen mit uns gegen Food Waste. Möchtest du ein Gemeinschaftskühlschrank aufstellen, oder dich in einer anderen Form ins Projekt einbringen? Gerne sind wir per Email info@madamefrigo.ch für dich da. Für den Fall das du uns finanziell unterstützen möchtest, findest du alle weiteren Informationen unter www.madamefrigo.ch/spenden.

Unsere Partner*innen

Die Tätigkeiten von Madame Frigo basieren auf der Zusammenarbeit mit vielen freiwilligen Helfer*innen, Unternehmenspartnerschaften, Organisationen und Betrieben aller Art. Nur dank der Unterstützung all dieser Akteur*innen können jeden Tag geniessbare Lebensmittel vor dem Abfall gerettet werden.

Initiierender Partner

Der Förderfonds Engagement Migros unterstützt Madame Frigo in der Aufbauphase.



Official Partner

Die Electrolux Schweiz AG unterstützt Madame Frigo seit Anfang 2020 mit Kühlschränken für alle neuen Standorte.



Stiftungen und öffentliche Institutionen

Verschiedene Stiftungen und Partner aus dem öffentlichen Sektor unterstützen Madame Frigo bei der Umsetzung von Projekten.

Lotteriefonds des Kantons Bern, Albert Koechlin Stiftung, Stiftung Corymbo, Yvonne und Alberto Galbiati Stiftung, St. Anna Stiftung, Universität Bern

Supporter

Mithilfe unserer zahlreichen Supporter – sei es durch das Zurverfügungstellen eines Standorts, Transportmittels oder Lebensmitteln – kann das schweizweite Madame Frigo Netzwerk stetig wachsen und Lebensmittel vor der Tonne bewahrt werden.

LOLA, Designbörse & Brockenstube, Wohnenbern, Stiftung PROGR, Begegnungszentrum Bienzugut, Arnold Zentrum-Markt, bluefactory, Neighborhub, Witzig – The Office Company, Blago Bung, Café Hubertus, salut ma Scher, Mia Car, Äss-Bar, Carvelo2Go, Printgraphic, H+H Management

Food Waste Netzwerk

Im Kampf gegen Food Waste tritt Madame Frigo mit zahlreichen gleichgesinnten Gruppen und Kampagnen in Kontakt und lässt sich so weiter inspirieren.

SAVE FOOD, FIGHT WASTE., #MoveTheDate, Transition Zürich, foodsharing



Ohne die tatkräftige Unterstützung von unseren Kühltanksbetreiber*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	Kriens Markus Richter Obernauerstrasse 1, 6010 Kriens	Schubertstrasse Reto Kestenholz Schubertstrasse 8, 3600 Thun	Dietikon Kerstin Schmidt Holzmattstrasse, 8953 Dietikon
Lenzburg Sanela Meyer Bahnhofstrasse 5, 5600 Lenzburg	Heiliggeistkirche Andreas Nufer Spitalgasse 44, 3011 Bern	Unia-Sulgenau Daniel Bachmann Monbijoustrasse 61, 3007 Bern	Tribschen David Bürgisser Anna-Neumann-Gasse 5, 6005 Luzern	Steffisburgstrasse Reto Kestenholz Steffisburgstrasse 8, 3600 Thun	Freiestrasse Anna Citterio Freiestrasse 136, 8032 Zürich
Rheinfelden Béa Bieber Bahnhof SBB, 4310 Rheinfelden	Konolfingen Aline Bachmann Inselistrasse 11, 3510 Konolfingen	Villa Bernau Sarina Baldi Seftigenstrasse 243, 3084 Wabern	Zentralstrasse Katja Wolanin Zentralstrasse 18, 6036 Dierikon	Strättligen Reto Kestenholz Schulstrasse 45, 3600 Thun	Hertiweg Lucas Habegger Hertiweg 19, 8180 Bülach
Baselland					
Jugendcafé Paradiso Nina Rusch Bruderholzstrasse 39, 4153 Reinach	Kornhaus Antonia Hersche Kornhausplatz 18, 3011 Bern	Villa Stucki Selina Vonarburg Seftigenstrasse 11, 3007 Bern	Interlaken Blago Bung Silvia Brunner Hauptstrasse 18, 3800 Matten	Waisenhausstrasse Reto Kestenholz Waisenhausstrasse 19, 3600 Thun	Holzschopf Miriam Fäsi Dorfstrasse 55, 8542 Wiesendangen
Reinach Eveline Frey Habshagstrasse 4, 4153 Reinach	Mühlethurnen Eliane Ruef Bahnhofstrasse 24, 3127 Mühlethurnen	vonRoll Verena Keller Fabrikstrasse 2e, 3012 Bern		Uri Schmiedgasse Chiara Gisler Schmiedgasse 10, 6460 Altdorf	Hubertus André Schumacher Letzigraben 101, 8003 Zürich
Bern					
Adelboden Bruno Klopfenstein Zelgstrasse 2, 3715 Adelboden	Lönggasse Marianne Aeschbach Vereinsweg 27, 3012 Bern	Zentrum 44 Simon Bähler Scheibenstrasse 44, 3014 Bern	Moutier Moutier David Jolidan Hotel de Ville, 2740 Moutier	Zermatt Winkel Kunterbunt Tamara Luck Staldenstrasse 102, 3920 Zermatt	Kalkbreite Fred Frohofer Kalkbreitestrasse 2, 8003 Zürich
Berner Generationenhaus Till Grünewald Bahnhofplatz 2, 3001 Bern	Marzili Isabel Ledermann Brückenstrasse 73, 3005 Bern	Freiburg Le NeighborHub Léonie Kuhn Passage du Cardinal 1, 1700 Fribourg		Zug Unterägeri Rahel Iten Oberdorfparkplatz, 6314 Unterägeri	Kernstrasse Lucia Arnold Kernstrasse 14, 8004 Zürich
Bienzugut Vera Schnewyl Bernstrasse 77, 3018 Bern	Münsingen Isabelle Maurer Bernstrasse 17, 3110 Münsingen	Maison verte Florent Sugnaux Route de la Gare, 1680 Romont	DorfHus Jsa Wyss Spiezbergstrasse 3, 3700 Spiez	Zürich Brache Guggach Jann Romer Wehntalerstrasse 109, 8057 Zürich	Oerlikon GZ Aaron Gut Gubelstrasse 10, 8050 Zürich
Breitsch Lauren Liebi Kasernenstrasse 29, 3013 Bern	Pinto Silvio Flückiger Sulgeneckstrasse 7, 3007 Bern	Luzern Bourbaki Kaja Schmid Löwenplatz 11, 6004 Luzern	Thun AKUT Reto Kestenholz Seestrasse 20, 3600 Thun	Buvette Roger Fleischli Aargauerstrasse 200, 8048 Zürich	Rohrholzstrasse Matthias Otth Rohrholzstrasse 53, 8152 Opfikon
Daxelhofer Sabrina Kummer Daxelhoferstrasse 5, 3012 Bern	PROGR Meta Amstad Speichergasse 4, 3011 Bern	Celtastrasse Claudia Bachmann Celtastrasse 12a, 6020 Emmenbrücke	Oberdiessbach Reto Schneider Kirchstrasse 12, 3672 Oberdiessbach	Schwerzenbach Fabienne Wäger, Sonnenbergstr. 66, 8603 Schwerzenbach	Sihlquai Melanie Jovanovski Sihlquai 131, 8005 Zürich
Designbörse Flavia Zihlmann Schwarztorstrasse 83, 3007 Bern	Strunk Magali Kniel Murifeldweg 24, 3006 Bern	Helvetiaplatz Nina Deicher Helvetiaplatz, 6003 Luzern	Schönau Reto Kestenholz Bürglenstrasse 15, 3600 Thun	Dialogweg Angelika Watson Holstein Dialogweg 6, 8050 Zürich	Uster César Montezo Zeughausgasse, 8610 Uster

Impressum

© 2020 Madame Frigo
Herausgeberin: Madame Frigo
Text: Annica Huwyler & Livia Lehmann
Gestaltung: Benjamin Kniel und
Cedi Zellweger
Korrekturat: Laura Schwab

Bildnachweis

Alle Bilder im Dokument: Madame Frigo

Folgende Ausnahmen:

S.22 & 23: Abbildungen in Anlehnung an
die SDGs der Agenda 2030 für nachhal-
tige Entwicklung vom EDA.

Kontakt

info@madamefrigo.ch
madamefrigo.ch

facebook.com/madamefrigo
instagram.com/madamefrigo
linkedin.com/madame-frigo