



MADAME
FRIGO

Jahresbericht 2021



Editorial

Liebe*r Leser*in

2021 war ein prägendes Jahr für Madame Frigo. Vieles hat sich getan in den letzten 12 Monaten. Wir sind umgezogen, haben neue Teammitglieder begrüsst, alte verabschiedet, viele weitere Standorte eröffnet und spannende Partnerschaften gebildet.

Diese Partnerschaften tragen dazu bei, unser Ziel von 150 öffentlichen Kühlschränken im Jahr 2022 zu erreichen. Auch wenn das Thema Food Waste zunehmend Eingang in den öffentlichen Diskurs findet, gibt es im Kampf dagegen noch viel zu tun. Allein in Schweizer Haushalten werden jährlich fast 800'000 Tonnen Nahrungsmittel weggeworfen, die für rund 1,6 Millionen Tonnen ausgestossene CO₂-Äquivalente verantwortlich sind.

Mit den öffentlichen Kühlschränken bieten wir eine einfache und praktische Lösung für übrig gebliebene Lebensmittel. Ganz nach dem Motto «bring, was du nicht mehr willst und nimm, was du gerade brauchst» können in den rund um die Uhr nutzbaren Kühlschränken Lebensmittel getauscht werden. Die gelben und grauen Häuschen, in denen unsere Frigos untergebracht sind, sehen nicht nur schön aus, sondern werden auch rege frequentiert. Bis zu dreissigmal am Tag kommen Menschen vorbei, holen oder bringen etwas und leisten damit einen Beitrag gegen Food Waste.

Madame Frigo ist stolz, in ihrem Engagement gegen Food Waste von vielen verschiedenen Organisationen, Stiftungen, Institutionen und Spender*innen unterstützt zu werden. Und natürlich von unseren freiwilligen Helfer*innen. Sie pflegen unsere Standorte, führen Hygienekontrollen durch und füllen die Kühlschränke zum Teil auch gleich selbst auf. Sie machen das Projekt Madame Frigo erst möglich. Vielen Dank an alle, die sich gemeinsam mit uns gegen Food Waste einsetzen!

Alles, was uns im Jahr 2021 sonst noch beschäftigt hat, kann im folgenden Bericht nachgeschlagen werden. Viel Spass beim Lesen!

Das Madame Frigo Team

Inhalt

Einleitung	Food Waste – ein globales Problem	06 – 07
Madame Frigo	Gemeinsam gegen Food Waste Zeitstrahl Die Organisation Madame Frigo Community und Kühlschrannetzwerk Standorte und Betreiber*innen	08 – 19
Wirkung	Madame Frigo – Was bewirken wir? Wirkungsmodell Madame Frigo Unser Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung Wirkungsmessung Madame Frigo in Zahlen	20 – 31
Partner*innen	Unsere Partnerschaften Partnerschaften im Fokus	32 – 35
Jahresrechnung	Das Geschäftsjahr 2021	36 – 39



Food Waste – ein globales Problem

Weltweit werden laut der Food and Agriculture Organization (FAO) der Vereinten Nationen schätzungsweise 1,3 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel pro Jahr weggeworfen. Das entspricht ungefähr einem Drittel der globalen Nahrungsmittelproduktion und ist für etwa 8 bis 10 Prozent der globalen Treibhausgase verantwortlich. Und auch die Schweiz trägt ihren Teil dazu bei. Hierzulande gehen Jahr für Jahr rund 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel verloren und führen so zu etwa vier Millionen Tonnen ausgestossenen CO₂-Äquivalenten.

Food Waste indes passiert an allen Stellen entlang der Wertschöpfungskette. Vom Acker über die Händler*innen bis auf den Teller geht überall etwas verloren. Doch fast nirgendwo landet so viel Essen in der Tonne wie in den Haushalten. Global gesehen verschwenden Private rund 570 Millionen Tonnen Lebensmittel jedes Jahr. Und auch in der Schweiz sind es mit fast 800'000 Tonnen ungefähr 28 Prozent aller produzierten Lebensmittel, die zuhause weggeworfen werden. Es ist aber nicht nur die Menge, die auf die CO₂-Bilanz drückt. Die Haushalte sind die letzte Station der Wertschöpfungskette, das heisst hier stecken am meisten Energie und Aufwand drin (beispielsweise für Transport oder Kühlung). Das führt dazu, dass weggeworfene Produkte im heimischen Abfall die Umwelt am stärksten belasten.

Diese Zahlen zeigen, dass Food Waste ein nicht zu unterschätzender Faktor im Klimawandel ist. Doch nicht nur aus diesem Grund gehört er bekämpft. Die Fläche beispielsweise, die für die Produktion der Lebensmittel benötigt wird, die gar nie den Weg auf unsere Teller finden, entspricht 28 Prozent der weltweit verfügbaren Ackerflächen und das jährlich dafür aufgewendete Wasser könnte den Genfersee dreimal füllen. Food Waste ist aber nicht nur in ökologischer Hinsicht ein Problem, er hat auch wirtschaftlich und sozial negative Folgen. So wirft in der Schweiz jede Person durchschnittlich Esswaren im Wert von CHF 620.- pro Jahr weg, während gleichzeitig weltweit mehr als 800 Millionen Menschen an Hunger leiden.

Genug Gründe also, sich gegen Food Waste einzusetzen. Das haben auch die Vereinten Nationen erkannt und den Kampf gegen Food Waste in ihre Agenda 2030 aufgenommen. Madame Frigo sieht sich als Teil einer internationalen Bewegung hin zu einer nachhaltigen Entwicklung und will zu diesen Zielen beitragen. Die öffentlichen Kühlschränke sollen der Gesellschaft eine einfache und unkomplizierte Möglichkeit bieten, ihren persönlichen Food Waste und somit ihren ökologischen Fussabdruck zu verringern und so ihren Teil zu den Sustainable Development Goals (SDG) beitragen.

Quellen:

<https://www.unep.org/thinkeatsave/get-informed/worldwide-food-waste>

<https://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>

<https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html>

United Nations Environment Programme (2021). Food Waste Index Report 2021

C. Beretta & S. Hellweg (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. ETH Zürich

Gemeinsam gegen Food Waste

Food Waste ist ein Problem, das uns alle betrifft und für das wir alle Verantwortung tragen. Die fast 800'000 Tonnen noch geniessbaren Lebensmittel, die in Schweizer Haushalten jährlich weggeworfen werden, sind eine direkte Folge unseres Ernährungssystems und -verhaltens.

Mit dem simplen Konzept der öffentlichen Kühlschränke setzt Madame Frigo dieser Verschwendung etwas entgegen. Dafür braucht es nur einen geeigneten Standort, Strom und einen Frigo – und schon kann es losgehen. Egal ob jung oder alt, alleinlebend oder als Familie, Student*in oder im Berufsleben: Jede*r kann Teil von Madame Frigo werden und mit Hilfe unseres Kühlschranknetzwerkes Lebensmittel tauschen. So sollen möglichst viele Produkte eine*n neue*n Verwender*in finden und vor einer voreiligen Entsorgung gerettet werden.

Die Kühlschränke sind eine simple Lösung für ein akutes Problem. Um auf lange Sicht Food Waste bei den Haushalten zu vermeiden, setzen wir neben der praktischen Arbeit auch auf Sensibilisierung. So haben wir 2021 an Anlässen wie der KULI-NATA, verschiedenen Foodsave-Banketten und dem step into action Summit teilgenommen. Im nächsten Jahr sollen zusätzlich auch noch Workshops dazukommen. Alles mit dem Ziel, das Thema Food Waste weiter in die Köpfe der Menschen und in die Gesellschaft zu tragen und so einen Beitrag dazu zu leisten, dass in Zukunft weniger Nahrungsmittel weggeworfen werden.

Mach auch du mit!

Haben wir dein Interesse geweckt? Möchtest du einen Gemeinschaftskühlschrank aufstellen, oder dich in einer anderen Form ins Projekt einbringen? Hilf uns, die ganze Schweiz zu erobern und engagiere dich zusammen mit uns gegen Food Waste.

Gerne sind wir per Email info@madamefrigo.ch für dich da. Für den Fall, dass du uns finanziell unterstützen möchtest, findest du alle weiteren Informationen unter www.madamefrigo.ch/spenden.



Zeitstrahl

Die Anfänge

2015
Erste öffentliche Kühlschränke werden unter dem Namen Bern isst Bern als Pilotprojekte in Bern aufgestellt.

2015

2

Das Projekt bewegt

September 2015
Nachdem wir bereits im Juli Sendezeit in der Tagesschau erhielten, bekommen nun auch die Zuschauer*innen vom 10 vor 10 einen Einblick in die Arbeit von Madame Frigo.

2018

Erste Schritte

Juli 2018
Der Verein Madame Frigo wird gegründet, unterzeichnet den Partnerschaftsvertrag mit dem Migros-Pionierfonds und bezieht sein erstes Büro in Bern.

3

4

KULINATA

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

5

Noch mehr Aufmerksamkeit

November 2018
Madame Frigo zielt die Titelseite des Migros Magazins.

2019

6

Von lokal zu national

Januar 2019
Madame Frigo expandiert ihre Standorte in die ganze Schweiz.

7

Big Launch

August 2019
Mit einem Flashmob, vielen Videos und Schulungen machen wir auf die Thematik Food Waste und Madame Frigo aufmerksam.

2020

8

Neue Partnerschaft

Januar 2020
Von nun an unterstützt Electrolux den Ausbau des Kühlschranknetzwerks und sponsert die Geräte.

9

Foodtausch trotz Pandemie

März 2020
Auch wenn Covid-19 das Land lähmt, dürfen unsere Frigos weiterhin geöffnet bleiben.

10

Wissen gegen Food Waste

Mai 2020
Gemeinsam mit PUSCH und #Movethedate engagieren wir uns gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.

11

Madame Frigo baut aus

Dezember 2020
62 Kühlschrankstandorte zählen wir Ende Jahr.

2021

12

Wir werden wahrgenommen

Januar 2021
Über 100 Pressebeiträge sind bereits über Madame Frigo erschienen.

13

Leitungswechsel

Juli 2021
Die Mitgründerin und langjährige Geschäftsleiterin Jana Huwyler übernimmt das Vereinspräsidium und übergibt die Geschäftsleitung an Marilen Zosso.

14

Neues Team

September 2021
Unsere Geschäftsstelle startet mit zwei neuen Teammitgliedern in hauptberuflicher Festanstellung – ein weiterer Schritt in Richtung Professionalisierung.

15

Zwischen den Wellen

Herbst 2021
Endlich dürfen wir wieder an Sensibilisierungs-Events wie der KULINATA, dem Foodsave-Bankett oder dem step into action Summit teilnehmen.

16

Neue Räumlichkeiten für Madame Frigo

Oktober 2021
Nach längerer Zeit im Homeoffice zieht Madame Frigo in ein neues Büro im Herzen von Luzern.

17

Kühlschranknetzwerk

Dezember 2021
Unglaubliche 87 Standorte zählt Madame Frigo in der ganzen Schweiz.

Die Organisation Madame Frigo

Der gemeinnützige Verein Madame Frigo ist im Jahr 2021 durch so manche Veränderung gegangen. Sowohl in der Geschäftsstelle, dem Vereinsvorstand als auch beim Beirat. In der Geschäftsstelle wurde aus mehreren tiefprozentigen Stellen ein Team aus drei Festangestellten mit klaren Aufgabenbereichen geformt. Die langjährige Geschäftsleiterin und Mitgründerin von Madame Frigo, Jana Huwyler, hat ihre operativen Aufgaben abgegeben und das Vereinspräsidium übernommen. Jana hat Madame Frigo seit der Gründung geprägt und mit unerschütterlichem Pioniergeist weitergebracht. Wir danken ihr herzlich für ihren unermüdlichen Einsatz im Kampf gegen Food Waste und ihre tolle Arbeit für Madame Frigo. Die Geschäftsleitung hat sie an Marilen Zosso abgegeben, die vorher verantwortlich für die Finanzen und das Sponsoring war. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und wünschen Marilen viel Erfolg in ihrer neuen Position.

Alle Aktivitäten von Madame Frigo, wie beispielsweise die Organisation neuer Standorte, die Koordination der Freiwilligenarbeit oder die Konzeption von Sensibilisierungsanlässen werden an der neu aufgestellten Geschäftsstelle in Luzern gebündelt. Bei seiner Arbeit darf das Team auf die kompetente Unterstützung des Vereinsvorstandes, des Beirats und vieler externer Partner*innen zählen. Wir möchten uns bei allen aktuellen und ehemaligen Mitarbeiter*innen und involvierten Personen bedanken, ohne deren tatkräftigen Einsatz Madame Frigo nicht möglich wäre.

MADAME
FRIGO



Geschäftsstelle

Unser Team setzt sich aus jeweils einer verantwortlichen Person für Community und Fundraising, Kommunikation und Marketing sowie für Finanzen und Geschäftsleitung zusammen.

Von links nach rechts: **Marilen Zosso** (Geschäftsleiterin), **Marlen Stocker** (Community und Fundraising), **Moritz Luchinger** (Kommunikation und Marketing)

Vereinsvorstand

An der Vereins-GV im Frühsommer hat der Vorstand auf das vergangene Jahr zurückgeblickt und die Planung für das kommende abgesegnet. Zudem wurde der Wechsel von Jana Huwyler ins Vereinspräsidium vollzogen, welches sie vom langjährigen Präsidenten Erwin Bachmann übernahm. Was uns besonders freut: Erwin bleibt uns mit seinem Knowhow und seinen wertvollen Inputs als Beirat erhalten. Wir danken ihm für sein grosses Engagement für Madame Frigo. Weiter wurde beschlossen, dass Cedric Zellweger neu im Vereinsvorstand sitzt – als ehemaliger Mitarbeiter ist er immer noch nah am Organisationsgeschehen dran und wir sind glücklich, weiterhin von seinem Ideenreichtum profitieren zu dürfen.

Jana Huwyler (Vereinspräsidentin), **Annica Huwyler**, **Cedric Zellweger**, **Claudia Bachmann** und **Dita Srkala** (Vorstandsmitglieder)

Beirat

Mit dem Beirat hat 2021 ein neues Gremium seine Arbeit aufgenommen. Aktuell setzt er sich aus drei Mitgliedern mit verschiedenen Expertisen und beruflichen Hintergründen zusammen. Die Beiräte stehen dem Team von Madame Frigo mit wichtigen Inputs und Feedback zur Seite. Wir freuen uns auf viele spannende Diskussionen und danken herzlich für das Engagement!

Erwin Bachmann (ehem. CEO und VR-Präsident der LZ Medien Holding AG)
Joel Dickenmann (Business Designer bei Fjord)
Samuel Imbach (Programmleiter Ostafrika bei der St. Anna Stiftung)



Community und Kühlschrannetzwerk

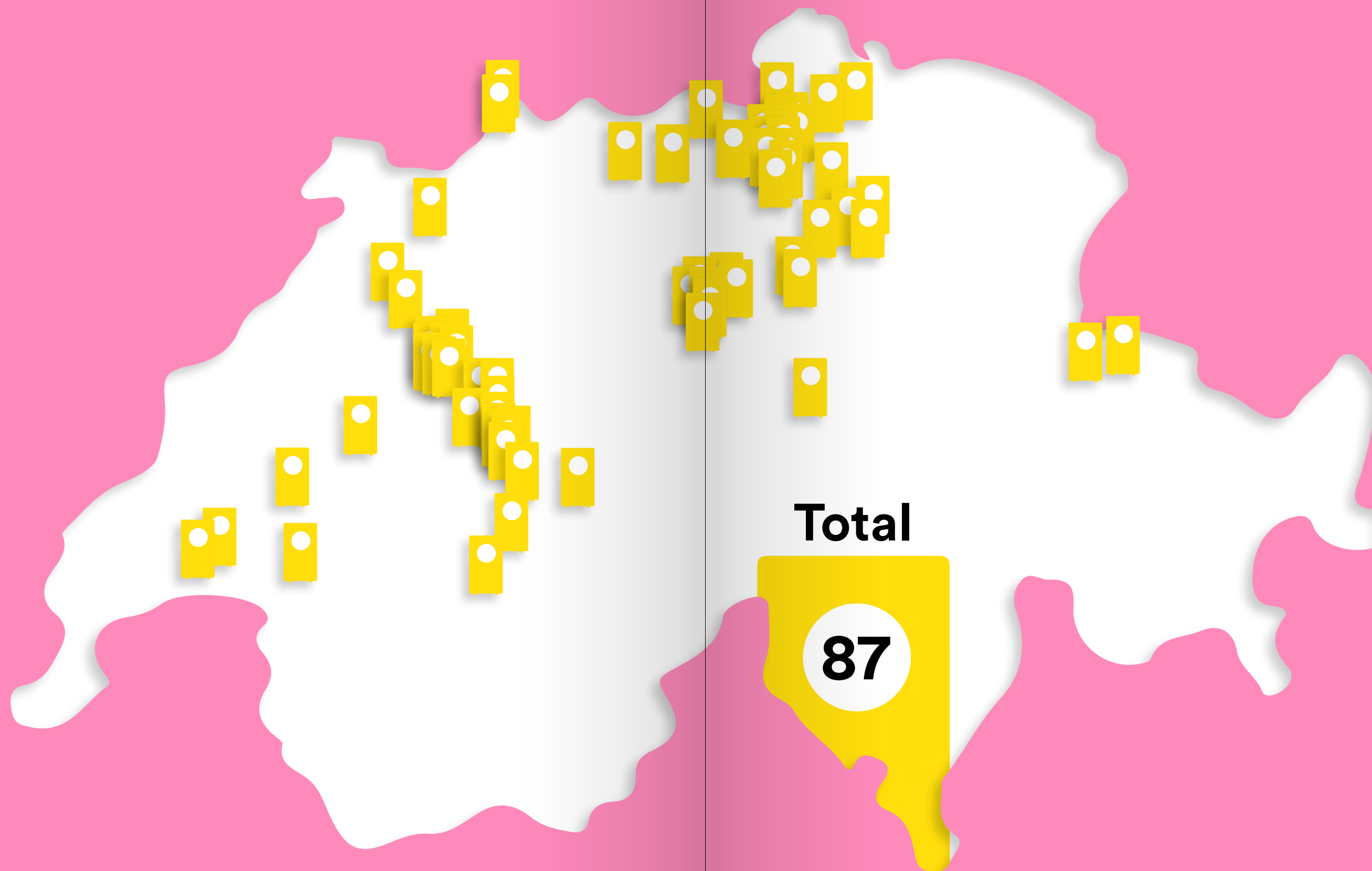
Ohne unsere grossartige Community wäre Madame Frigo heute nicht da, wo sie ist. In über 20'000 Stunden unbezahlter Arbeit pro Jahr kümmern sich die mehr als 400 Freiwilligen mit Herzblut um unsere öffentlichen Kühlschränke. Jeder Standort hat sein eigenes Team, bestehend aus einem/eine*r Betreiber*in und den Helfer*innen. Durch regelmässige Kontrollen sorgen sie dafür, dass die Standorte sauber, hygienisch und in Stand bleiben. Und nicht selten kümmern sie sich auch gleich um Food Abholungen in der Region.

Die Betreuungsteams zeigen mitunter ein enormes Engagement, wenn es um ihre Kühlschrannstandorte geht. So setzen sie sich vor der Eröffnung mit der Gemeinde in Kontakt – beispielsweise für eine Unterstützung oder einen geeigneten Standplatz. Und manche bauen sogar das Häuschen gleich selbst. Der Kreativität in Aussehen und Farbe sind keine Grenzen gesetzt. Obwohl unsere Standardfarben gelb und grau sind, haben wir auch weisse, holzfarbene, ein lilanes und sogar ein blaues Häuschen. Nicht minder bunt wie unsere Standorte sind deren Betreiber- und Helfer*innen. Die Frigos werden als Klassenprojekt von Schulen betrieben, als Familienprojekt geführt, stehen auf dem Areal von sozialen Einrichtungen oder werden als Gemeinschaftsaktivität verschiedener Organisationen betreut.

87 Standorte zählt Madame Frigo Ende 2021, das sind 25 mehr als vor einem Jahr. Und wir wachsen weiter! Wöchentlich erreichen uns neue Standortanfragen und das mit Erfolg: Mittlerweile stehen die Kühlschränke in fast der Hälfte aller Schweizer Kantone – Tendenz steigend. Es freut uns unheimlich, dass sich immer mehr Menschen für Madame Frigo und ein Engagement gegen Food Waste begeistern. Für viele Helfer*innen aus unserer Community ist es ausserdem eine Herzensangelegenheit, auf das Problem Food Waste aufmerksam zu machen. Aus diesem Grund dürfen wir auch bei der Sensibilisierungsarbeit immer wieder auf ihre Unterstützung zählen. Zum Beispiel wenn es darum geht, Madame Frigo an Anlässen wie der KULINATA zu vertreten.

Der Austausch mit den Freiwilligen ist uns ein wichtiges Anliegen, nicht nur um der Kühlschränke Willen, sondern auch weil es jedes Mal wieder ein Ansporn ist zu sehen, wie engagiert und mit wie viel Leidenschaft sie dabei sind. Um einen reibungslosen und unkomplizierten Kontakt zu gewährleisten, haben wir eine verantwortliche Person im Team, die sich um alle Belange rund um die Community kümmert. Zusätzlich laden wir zweimal im Jahr zu einem Austausch ein, an dem alle am Projekt beteiligten Kühlschrannbetreiber*innen und ihre Helfer*innen teilnehmen können.

Von Herzen ein riesengrosses Dankeschön an alle freiwilligen Helfer*innen da draussen, die Madame Frigo möglich machen. Ihr seid grossartig!



Total

87

Standorte und Betreiber*innen

Aargau	Pinto	Bienzugut	Strättlingen (Markuskirche)
Kirchgasse	3007 Bern	3018 Bern	3600 Thun
5000 Aarau	Silvio	Vera	Hanna
Lukas			
	Unia Sulgenau	Café Mondial Betlehem	Schönau
Kalle	3007 Bern	3027 Bern	3600 Thun
5415 Nussbaumen	Hannah	Roswitha	Andrea
Brigitte			
	LOLA Mattenhof	Villa Bernau	AKuT
Bahnhofstrasse	3007 Bern	3084 Wabern	3600 Thun
5600 Lenzburg	Aglaja	Sarina	Marcel
Sanela			
	Heiliggeistkirche	BALU	Chrischona
Baselland	3011 Bern	3098 Köniz	3600 Thun
Lärchenstrasse	Andreas	Daniëlle	Ursula
4142 Münchenstein			
Christine	Effinger	Bernstrasse	Dählenweg
	3011 Bern	3110 Münsingen	3603 Thun
Jugendcafi Paradiso	Meret	Isabelle	Elisabeth
4153 Reinach			
Nina	PROGR	Bahnhofstrasse	Xung macht Yung
	3011 Bern	3127 Mühlethurnen	3604 Thun
Habshagstrasse	Meta	Eliane	Nicole
4153 Reinach			
Eveline	SUB-Hüsli	Alter Viehmarkt	Schulstrasse
	3012 Bern	3250 Lyss	3627 Heimberg
Bern	Verena	Romy	Corinne
Contact Biel			
2503 Biel	Länggase	dear.beer	Kirchstrasse
Brigitte	3012 Bern	3250 Lyss	3672 Oberdiessbach
	Marianne	Romy	Reto
Rue de l'Hôtel-de-Ville			
2740 Moutier	vonRoll	Inselstrasse	DorfHus
Aude	3012 Bern	3510 Konolfingen	3700 Spiez
	Andrea	Aline	Jsa
Berner Generationenhaus			
3001 Bern	Breitsch	CONTACT SPUT	Widi
Anna	3013 Bern	3600 Thun	3714 Frutigen
	Anina	Simone	Olivia
Marzilli			
3005 Bern	LOLA	Waisenhausstrasse	Zelgstrasse
Isabel	3013 Bern	3600 Thun	3715 Adelboden
	Lara	Andrina	Bruno
Strunk			
3006 Bern	Zentrum 44	Seefeld	Blago Bung
Magali	3014 Bern	3600 Thun	3800 Matten bei Interlaken
	Victoria	Thomas	Anett

Freiburg	Zentrum Bruder Klaus	Kalkbreite	Hertiweg
Les Paccots	6020 Emmenbrücke	8003 Zürich	8180 Bülach
1619 Les Paccots	Regula	Fred	Lucas
Andrea			
	Celtastrasse	Hubertus	Gleis 5
Maison vert	6020 Emmenbrücke	8003 Zürich	8302 Kloten
1680 Romont	Claudia	Sandra und Gabriela	Selina
Florent			
	Zentralstrasse	Kernstrasse	Klunkerei
Le NeighborHub	6036 Dierikon	8004 Zürich	8304 Wallisellen
1700 Fribourg	Katja	Lucia	Katrin
Nicole			
	Schössligasse	Sihlquai (Innenhof)	Pfarrei St.Josef Töss
Graubünden	6044 Udligenswil	8005 Zürich	8406 Winterthur
Stall Palottis	Seline	Melanie	Norbert
7220 Schiers			
Iris	Uri	Freiestrasse	Holzschopf
	Schmiedgasse	8032 Zürich	8542 Wiesendangen
Werkhof Landquart	6460 Altdorf	Diana	Noémie
7302 Landquart	Chiara		
Ursina		WipWest	Zeughausgasse
	St. Gallen	8037 Zürich	8610 Uster
	Zeughausareal	Eryca	Franz
Luzern	8640 Jona		
Sentigarten	Christian	Wonderland	Kirchgemeindehaus Nauen
6003 Luzern		8041 Zürich	8632 Tann
Raphael	Waadt	Lidia	Monika
	Le frigo'go de l'Aventure		
Helvetiaplatz	1007 Lausanne	Zehntenhausstrasse	Altes Bahnhoffli
6003 Luzern	Chiara	8046 Zürich	8634 Hombrechtikon
Nina		Monica	Maria
Bourbaki	Place de la Croix-Blanche		
6004 Luzern	1066 Epalinges	Dialogweg	Gerbestrasse
Kaja	Nadia	8050 Zürich	8820 Wädenswil
		Angelika	Nico
	Zug		
Tribschen	Oberdorfparkplatz	GZ Oerlikon	Chrüzacher
6005 Luzern	6314 Unterägeri	8050 Zürich	8953 Dietikon
Marianne	Rahel	Aaron	Kerstin
HSLU Soziale Arbeit			
6005 Luzern	Alti Post	Stüssistrasse	Opfikerpark
Rahel	6315 Oberägeri	8057 Zürich	8152 Glattbrugg
	Yvonne	Leonor	Sharon
Jugendanimation Kriens	Zürich	Rohrholzstrasse	
6010 Kriens	Aki-Garten	8152 Opfikon	
Markus	8001 Zürich	Matthias	
	Rachel		



Madame Frigo – Was bewirken wir?

Das Vermeiden von Food Waste ist ein wichtiger Faktor in den Bestrebungen für eine nachhaltige Entwicklung. Madame Frigo möchte mit ihrem Kühlschranksnetzwerk zu einer solchen beitragen. Doch was genau bewirken wir?

Das primäre und zentrale Ziel von Madame Frigo ist die unmittelbare Reduktion von Food Waste mithilfe eines Netzwerkes von öffentlichen Kühlschränken, freiwilligen Helfer*innen und Kühlschranknutzer*innen. Ausserdem wollen wir dazu beitragen, Food Waste und seine Auswirkungen bekannter zu machen und so eine Veränderung im Umgang mit Lebensmitteln herbeiführen.

Aus diesen Zielen ergeben sich die drei zentralen Wirkungsfelder, an denen sich Madame Frigo orientiert:

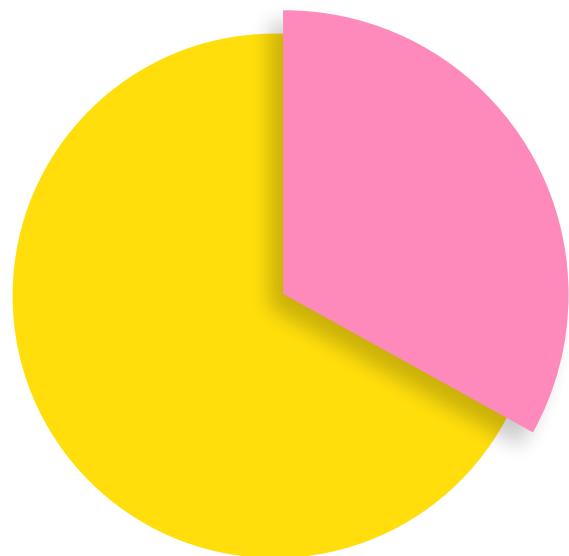
1. Kühlschränke & Lebensmittel (Food Waste)

2. Kühlschranknutzer*innen (Community)

3. Sensibilisierung (Wissen)

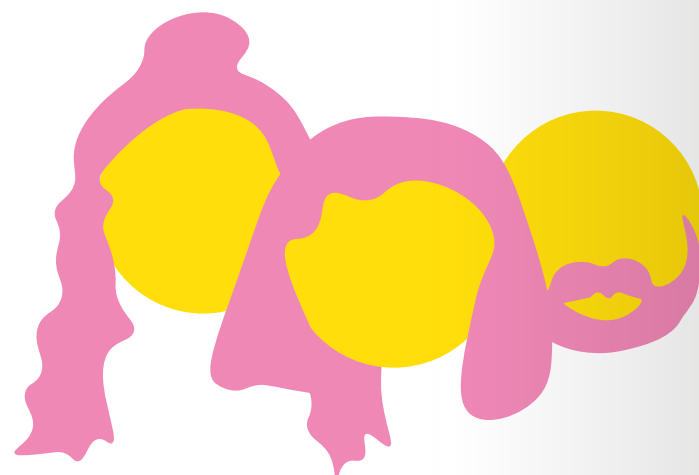
An diesen drei Bereichen messen wir die Wirkung unserer Arbeit. Ausgehend vom gesellschaftlichen Problem Food Waste ist auf den folgenden Seiten zu sehen, welches übergeordnete Ziel wir erreichen wollen, was wir dafür investieren und welche Wirkung wir dabei erzielen.

Wirkungsmodell Madame Frigo



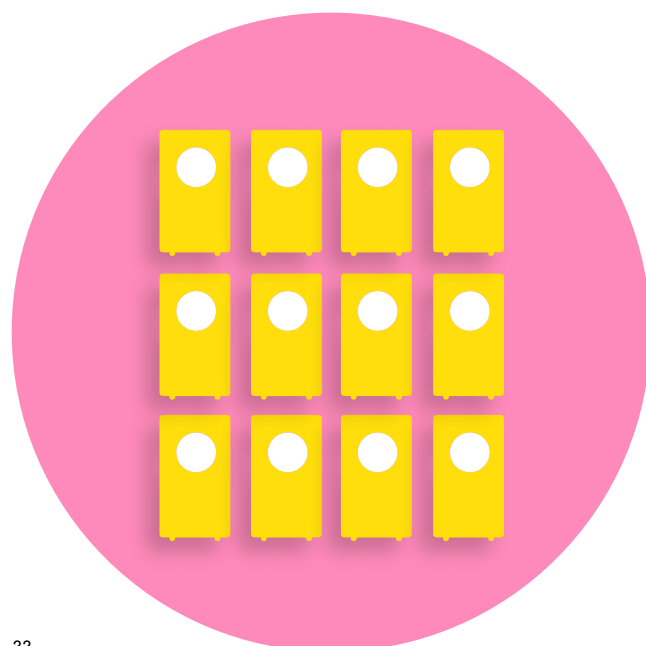
Problem erkennen – Food Waste

In der Schweiz werden 2,8 Millionen Tonnen Nahrungsmittel pro Jahr weggeworfen, ca. ein Drittel davon in den Haushalten. Allein in der Schweiz verursacht Food Waste so insgesamt rund vier Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente und trägt wesentlich zum ökologischen Fussabdruck bei.



Input – Was investieren wir?

- Engagiertes Team von drei Festangestellten
- Ehrenamtliches Engagement von über 400 Freiwilligen
- Know-How und Expertise
- Schweizweite Vernetzung mit anderen Akteuren im Food Save Bereich
- Finanzieller Input
- Materieller Input



Output – Was tun wir?

- Bewirtschaftung unseres Kühlschranksnetzwerkes von rund 90 Standorten
- Umsetzung neuer Standorte
- Verankerung der Kühlschränke in den Nachbarschaften
- 20'000 Stunden freiwillige Arbeit pro Jahr durch die Helfer*innen
- Food Abholungen um Kühlschränke aufzufüllen
- Austauschplattformen für Community
- Wissensvermittlung und Sensibilisierungsarbeit auf verschiedenen Kanälen

Outcome – Was bewirken wir?

- Handlungsoptionen für Privathaushalte im Bereich Food Waste
- Weniger Food Waste, der durch Schweizer Haushalte verursacht wird
- Vernetzung freiwilliger Helfer*innen
- Beitrag zu einem nachhaltigen Ernährungssystem
- Förderung einer integrativen und partizipativen Umwelt
- Sensibilisierung von Schulen, Organisationen und Institutionen für die Thematik Food Waste



Impact – Was wollen wir erreichen?

Madame Frigo hat sich zum Ziel gesetzt, Food Waste in den Schweizer Haushalten zu verringern und so zu einer ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltigen Entwicklung beizutragen.

Unser Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung

Die Produktion von Lebensmitteln und unser Umgang mit ihnen sind zentrale Bestandteile in den globalen Bemühungen hin zu einer nachhaltigen Entwicklung. Die Welt steht vor einer schwierigen Aufgabe – und komplexe Probleme verlangen nach umfangreichen Antworten. Die Frigos sind in unseren Augen nicht die alleinige Lösung des Problems Food Waste. Als praktische Sofortmassnahme sind sie aber ein bedeutender Teil davon. Ein wichtiger Schritt hin zu weniger Lebensmittelabfällen liegt in unseren Augen in der Sensibilisierung der Gesellschaft, denn Food Waste und die damit verbundenen Umweltauswirkungen könnten mithilfe einiger Änderungen in unserem Konsum- und Einkaufsverhalten schon um einen beträchtlichen Teil vermindert werden. Dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) zufolge ist das Problem aber, dass viele Menschen in der Schweiz über eine fehlende Wahrnehmung des eigenen Food Waste, mangelndes Bewusstsein für den Wert von Nahrungsmitteln sowie unzureichendes Wissen über die Haltbarkeit, Lagerung und Methoden zur Resteverwertung verfügen. Wir wollen dazu beitragen, dass diese Wissenslücken geschlossen werden.

Wie die Wirkungsfelder von Madame Frigo zeigen, wollen wir das Problem Food Waste auf verschiedenen Ebenen angehen. Wir leisten so einen direkten Beitrag zu den Sustainable Development Goals (SDG), dem Kernstück der Agenda 2030 der Vereinten Nationen für eine Strategie der nachhaltigen Entwicklung auf globaler Ebene.



Quellen:
<https://www.eda.admin.ch/agenda2030/de/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung.html>



Ziel 2 – Kein Hunger

Bis ins Jahr 2030 sollen jegliche Form von Hunger und Unterernährung auf der Welt verschwunden sein. Uns erreichen immer wieder Nachrichten, dass unsere Kühlschränke für Menschen, die sich aktuell in einer schwierigen Lebenssituation befinden, eine Erleichterung sind.

- Rund um die Uhr und ohne Vorwissen oder Mitgliedschaft nutzbare öffentliche Kühlschränke
- Jede*r kann etwas hineinlegen und/oder etwas herausnehmen
- Kühlschränke werden regelmässig befüllt
- Lebensmittel im Kühlschrank sind kostenlos



Ziel 12 – Nachhaltiger Konsum und Produktion

Unter anderem soll bis 2030 der weltweite Food Waste um die Hälfte reduziert werden. Die rund 90 Madame Frigo Standorte tragen dazu bei, dass Lebensmittel weiterverwendet anstatt weggeworfen werden.

- Retten von 150 Tonnen Lebensmittel über unser Kühlschranknetzwerk
- Kooperationen mit Lebensmittelhändler*innen, um deren aussortierte Lebensmittel zu verteilen
- Sensibilisierung für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln



Ziel 4 – Hochwertige Bildung

Es wird gefordert, dass alle Menschen Zugang zu einer hochwertigen Grund- und Berufsbildung erhalten. Wir möchten mit unseren Sensibilisierungsangeboten dazu beitragen, dass Nachhaltigkeitsthemen noch mehr Eingang in unser Bildungssystem halten.

- Durchführung von Schulprogrammen
- Durchführung von Sensibilisierungskampagnen
- Teilnahme an Sensibilisierungsevents
- Wissensvermittlung über Soziale Medien



Ziel 13 – Massnahmen zum Klimaschutz

Es sollen umgehend Massnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels ergriffen werden. Durch das Weitergeben der Lebensmittel wird weniger CO₂ durch Food Waste ausgestossen.

- Lebensmitteltausch reduziert persönlichen CO₂-Abdruck von Nutzer*innen
- Food Abholungen reduzieren Emissionen von Partnerläden
- Bewusstsein für Klimawirkung der Nahrungsmittelproduktion fördern



Ziel 11 – Nachhaltige Städte und Gemeinden

Die von Städten ausgehende Umweltbelastung soll gesenkt werden, etwa durch einen nachhaltigeren Umgang mit Abfall oder mit partizipatorischer Siedlungsplanung. Mit den Kühlschränken reduzieren wir einerseits Lebensmittelabfälle, andererseits wird die Gesellschaft bei der Planung und Realisierung der Standorte miteinbezogen.

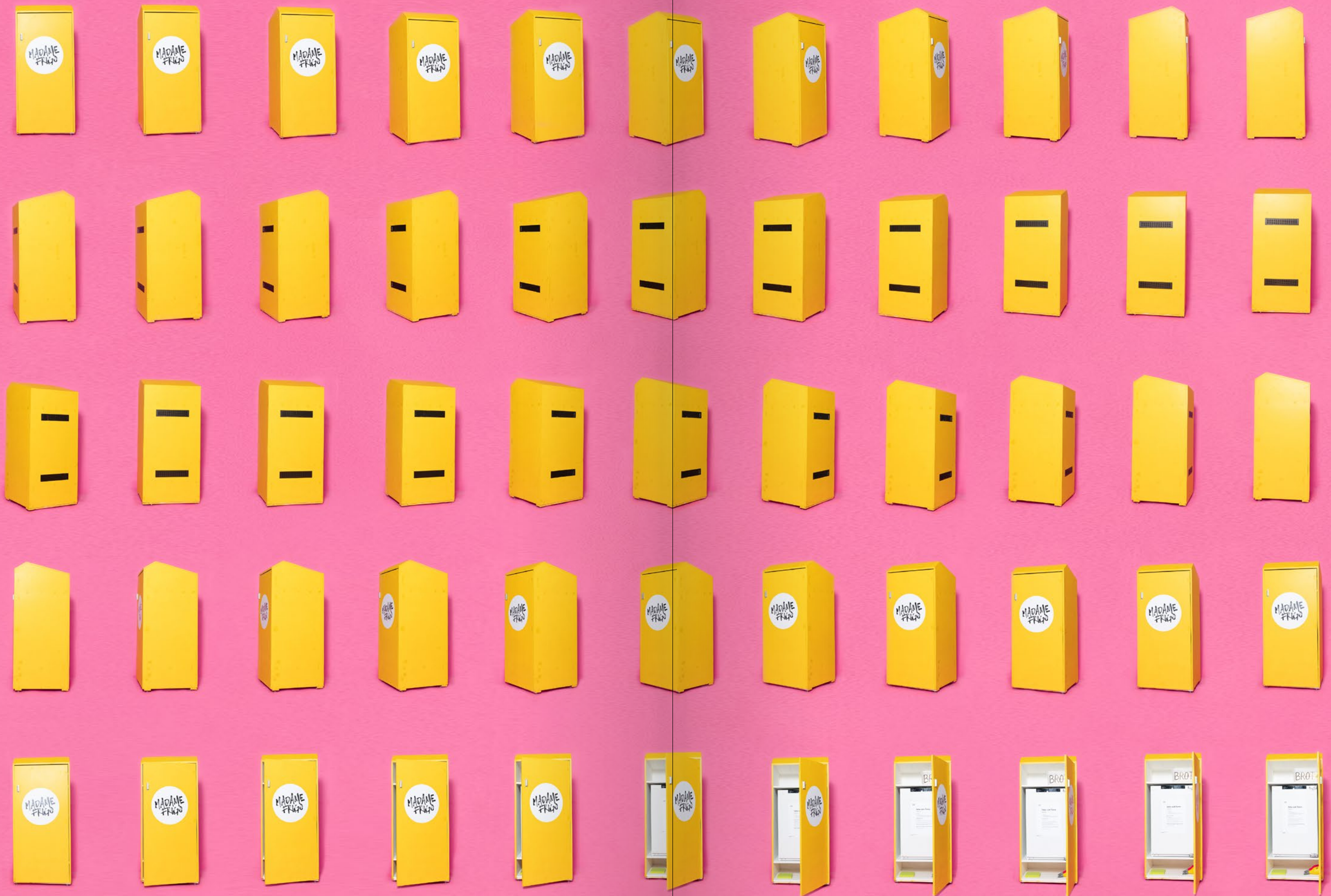
- Food Waste Vermeidung durch Lebensmitteltausch
- Reduktion der Pro-Kopf CO₂-Belastung durch die Weitergabe von Lebensmitteln
- Partizipation der Gesellschaft, weil Kühlschrankstandorte durch Eigeninitiative entstehen und von Freiwilligen betrieben werden



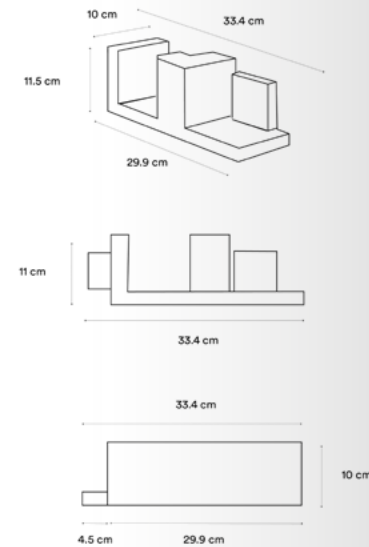
Ziel 15 – Leben an Land

Die Erhaltung, die Wiederherstellung und die nachhaltige Nutzung von Ökosystemen soll gewährleistet werden. Madame Frigo trägt mit der Sensibilisierung dazu bei, dass die Auswirkungen der Lebensmittelproduktion bekannter werden, was zu verantwortungsvollerem Konsum und somit zu weniger Food Waste führt.

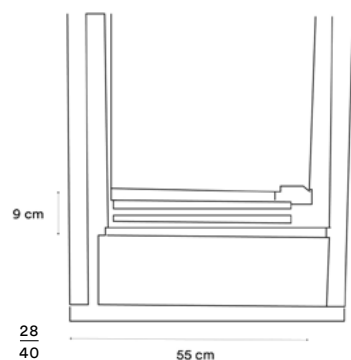
- Bewusstsein für die globalen Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion stärken
- Alternativen zu Food Waste aufzeigen
- Verantwortungsvolles Einkaufen und Konsum durch Sensibilisierungsmassnahmen



Wirkungsmessung



Um in Zukunft unser Kühlschrannetzwerk weiter ausbauen zu können und noch mehr Lebensmittel zu retten, wollen wir so viel wie möglich über die verschiedenen Tätigkeiten von Madame Frigo herausfinden. Dazu gehören zum einen unsere Kühlschränke und ihre Betreuungsteams, zum anderen aber auch die Wirksamkeit unserer Sensibilisierungsarbeit. Um die Wirkung von Madame Frigo zu erfassen, arbeiten wir immer wieder mit Studierenden verschiedener Hochschulen und Universitäten zusammen. Die so erhobenen Daten dienen einerseits dazu, neue Kühlschränke ideal zu platzieren, andererseits sollen sie uns dabei helfen, die Organisation im Kontext der Nachhaltigkeit zu verorten und unsere Aktivitäten den aktuellen Umständen anzupassen. Der Fokus liegt dabei darauf, wie wir zu einem nachhaltigen Ernährungssystem in der Schweiz beitragen können und wo das Potential aktuell noch nicht voll ausgeschöpft wird.



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

2018: Studie zum Bekanntheitsgrad von Madame Frigo
Projektintern

2019: Projektbericht – Mit teilentautarken Kühlschränken gegen Food Waste
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

2021: Nudging in Food Consideration – A Field Experiment with Public Refrigerators
Masterarbeit
Universität Zürich – Department of Economics (Econ)

Madame Frigo in Zahlen

74

Medien- berichte

74 Medienberichte sind im
vergangenen Jahr zu Madame
Frigo erschienen.

150

Tonnen

Ungefähr 150 Tonnen Lebensmittel werden durch die
Kühlschränke von Madame Frigo jährlich gerettet.

87

Kühlschrank- Standorte

87 Kühlschränke stehen in Schweizer
Städten und Ortschaften.

50

Lebensmittel- tausch

50 an einem Tag getauschte Lebensmittel im
Kühlschrank Progr sind bis jetzt der (gemessene)
Spitzenrekord.

1 Mio.

Kühlschrank- Besuche

Alle Kühlschränke zusammen zählen
ca. 1. Mio. Besucher*innen im Jahr.

20'000

Stunden

400 Freiwillige leisten 20'000 Stunden ehrenamtliche Arbeit pro Jahr.

1.6

Tonnen

Ungefähr 1.6 Tonnen Lebens-
mittel rettet jeder Kühlschrank
jährlich.

6

Begleitstudien

Es wurden bereits 6 Begleitstudien zum Projekt durchgeführt.

20'000

Stunden

400 Freiwillige leisten 20'000 Stunden ehrenamtliche Arbeit pro Jahr.

411

kg

Pro Tag können rund 411kg Lebensmittel
gerettet werden.

240

Stellenprozent

Die Geschäftsstelle wird von einem dreiköpfigen
Team mit insgesamt 240 Stellenprozenten geführt.



Unsere Partnerschaften

Das Thema Food Waste geht uns alle etwas an. Deshalb möchte Madame Frigo mit einem möglichst grossen Partnerschaftsnetzwerk zusammenarbeiten. Wir sind stolz, so viele verschiedene Institutionen, Stiftungen, Unternehmen und weitere Organisationen zu unseren Partner*innen zählen zu dürfen. Dank ihres Engagements stehen in der Schweiz bereits rund 90 öffentliche Kühlschränke im Einsatz gegen Food Waste. Sie unterstützen uns im Standortausbau, bei der Sensibilisierung oder versorgen uns mit Material. Herzlichen Dank an alle, die Madame Frigo dabei helfen, Food Waste in der Schweiz zu reduzieren. Im Jahr 2021 konnte das Partnerschaftsnetzwerk von Madame Frigo erfolgreich erweitert werden.

Alle Unterstützer*innen unserer Arbeit sind auf der Webseite zu finden:
www.madamefrigo.ch/partner

Standortpartner*innen

Diese Partner*innen unterstützen die Arbeit von Madame Frigo über mehrere Jahre finanziell und sind unter anderem mit ihrem Logo auf einem Kühlschränkhäuschen präsent:

Gemeinnützige Gesellschaft Zug, Katholische Kirche im Kanton Zürich und REAL

Dienstleistungspartner

Bei Druckaufträgen und Auslieferungen neuer Kühlschrankstandorte erhält Madame Frigo tatkräftige Unterstützung durch diese Partner:

Europcar und Multi Reflex AG

Stiftungen

Die Realisierung verschiedener Projekte wird durch nachfolgende Stiftungen unterstützt:

Albert Koechlin Stiftung, Ernst Göhner Stiftung, Stiftung Amphora, Stiftung Corymbo, Styner-Stiftung und SV Stiftung

Öffentliche Institutionen und Unterstützungen

Der Ausbau der Kühlschrankstandorte wird sowohl auf kantonaler als auch auf Gemeindeebene gefördert:

Gemeinnütziger Fonds des Kantons Zürich, Lotteriefonds Kanton Bern, Lotteriefonds Kanton Zug, Loterie Romande, Stadt Thun, Stadt Zürich, Swisslos-Fonds Basel-Landschaft und Swisslos-Fonds Basel-Stadt

Partnerschaften im Fokus

Migros-Pionierfonds

Madame Frigo ist eines von bereits über 100 Projekten im Bereich der gesellschaftlichen Innovation, das durch den Migros-Pionierfonds mit Rat und Tat unterstützt wird. Gemeinsam konnten wir die Partnerschaft dieses Jahr noch einmal vertiefen und sind dankbar für das zusätzliche Engagement des Migros-Pionierfonds im Jahr 2022.



Pablo Villars, Projektleiter Migros-Pionierfonds

«Der Migros-Pionierfonds unterstützt Madame Frigo seit 2018 beim Verhindern von Food Waste. In dieser Zeit hat das Team dank bemerkenswerter Anpassungsfähigkeit den beachtlichen Standortausbau und Wechsel in der Vereinsführung bravourös gemeistert. Die Segel für die schweizweit wachsende Madame-Frigo-Flotte sind gehisst.»



Electrolux

Das Kernstück von Madame Frigo sind natürlich die Kühlschränke. Und bei rund 90 Standorten sind das nicht wenige. Seit 2020 unterstützt uns das weltweit tätige Unternehmen Electrolux grosszügig mit Geräten für den Lebensmitteltausch. Wir sind dankbar für dieses wertvolle Engagement und freuen uns auf die gemeinsamen Projekte in den kommenden Jahren.



Andreas Martinis, Marketing Activation Manager Electrolux

«Wir bei Electrolux erleben Madame Frigo als einen hoch-professionellen Verein, der sich für eine grossartige Sache einsetzt. Wir sind sehr stolz, Madame Frigo als Produkt-Partner seit einigen Jahren im Kampf gegen Food Waste zu unterstützen. Den sorgfältigen Umgang mit wertvollen Ressourcen zu fördern, ist ein wichtiger Pfeiler im Engagement von Electrolux für eine nachhaltigere Zukunft.»



PubliBike

Wir freuen uns, mit PubliBike eine Partnerin gefunden zu haben, die uns dabei unterstützt, unsere Arbeit sichtbarer zu machen. An über 100 PubliBikes in der Stadt Zürich ist das Logo von Madame Frigo angebracht. Gemeinsam sorgen wir mit unserer Kommunikationspartnerschaft dafür, dass nachhaltige Mobilität und nachhaltiger Konsum weiter Eingang in die Gesellschaft finden.



Rebecca Barth, Marketing Spezialistin PubliBike

«Als Bikesharing-Unternehmen liegt uns die Öko-Verantwortung besonders am Herzen. Wir sind bestrebt, eine sanfte und ökologische mobile Lösung anzubieten, um uns für die Umwelt und eine nachhaltige Entwicklung einzusetzen. Als Partnerin von Madame Frigo ist es uns daher sehr wichtig, sie beim Ausbau der Standorte zu unterstützen, um weiterhin gemeinsam gegen Food Waste vorzugehen.»



Stadt Zürich

Auch in der Limmatstadt ist die Nachfrage nach Madame Frigo Standorten gross. Die Stadt Zürich unterstützt uns deshalb dabei, der Bevölkerung die Möglichkeit zu bieten, ihren Food Waste zu reduzieren. So konnten wir mit ihrer Hilfe weitere Standorte eröffnen und eine Videokampagne realisieren, die auf uns aufmerksam machen und gleichzeitig die Bevölkerung dazu animieren soll, sich gegen Food Waste zu engagieren. Wir sind bereits gespannt auf die zukünftigen Projekte!



Rahel Scheidegger, Projektleiterin Fachbereich Ernährung, Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich

«Madame Frigo leistet einen direkten und vernetzten Beitrag zu einem nachhaltigen Ernährungssystem in Zürich. Sie ermöglicht niederschwellig Zugang zu kostenlosem und sicherem Essen für alle und rettet dabei wertvolle Ressourcen vor der Entsorgung. Ein herzliches Dankeschön an alle Helfer*innen, durch sie werden zahlreiche Haushalte für das Thema Lebensmittelverluste sensibilisiert und das Reste-Essen wertgeschätzt.»



Das Geschäftsjahr 2021

Madame Frigo blickt in vielerlei Hinsicht auf ein erfolgreiches Jahr zurück. Dank dem Engagement zahlreicher Unterstützer*innen und Partner*innen ist uns erstmals der Aufbau eines relevanten Organisationskapitals gelungen. Das ist ein grosser und wichtiger Schritt, um die Kontinuität unserer Arbeit und das Wachstum von Madame Frigo über die nächsten Jahre hinweg sicherstellen zu können. Aufgrund der ausserordentlichen Zusammensetzung der dafür bestimmten Mittel wurde eine Vorauszahlung für den Betrieb im Jahr 2022 gebucht.

Breit abgestützte Finanzierung

Der Betriebsertrag betrug CHF 555'801. Im Vergleich zum Vorjahr konnte er um mehr als das 2.5-fache gesteigert und durch das wachsende Partnerschaftsnetzwerk breiter abgestützt werden. Madame Frigo befindet sich in der Ablösung vom Initiaipartner Migros-Pionierfonds, weshalb der Diversifizierung der Mittelherkunft und der Gewinnung neuer Partner*innen im vergangenen Jahr eine besondere Aufmerksamkeit zukam. Um diese Ziele zu erreichen, wurden 13% der Ressourcen für den Bereich Mittelbeschaffung aufgewendet. Da wir verschiedene Unterstützungsbeiträge erhalten haben, die für spezifische Projekte oder eine längere Zeitdauer gesprochen wurden, haben wir zudem ein zweites Konto für zweckgebundene Mittel geschaffen.

Professionalisierung der Geschäftsstelle

Um unserem Anspruch an Professionalität nachzukommen, haben wir die Geschäftsstelle im Herbst 2021 neu aufgestellt. Erstmals sind alle Mitarbeiter*innen hauptberuflich festangestellt, wodurch die Teamgrösse reduziert werden konnte. Diese Veränderung hat dazu geführt, dass wir die Effizienz verbessern konnten, was wiederum zu einem Rückgang der Aufwände im Bereich Administration geführt hat (von 19% im Vorjahr auf 13%). Wir sind bestrebt, die Ressourcen in unserer wachsenden Organisation auch in Zukunft möglichst nachhaltig und zielorientiert einzusetzen.

20'000 Stunden Freiwilligenarbeit

Die Arbeit von Madame Frigo beruht zu einem sehr grossen Teil auf dem Engagement von über 400 freiwilligen Helfer*innen. Sie sind für die Betreuung der öffentlichen Kühlschränke zuständig und machen den Lebensmitteltausch möglich. Obwohl dieses Engagement in der Jahresrechnung nicht ersichtlich ist, werden die für die Projektarbeit aufgewendeten Ressourcen in ihrer Wirkung dadurch vervielfacht. Vielen herzlichen Dank an dieser Stelle an alle freiwilligen Helfer*innen und Partner*innen von Madame Frigo.

Die Jahresrechnung wurde von der eidgenössisch anerkannten Revisionsstelle ATO Treuhand AG geprüft und für dem Gesetz und den Statuten von Madame Frigo entsprechend befunden.

Bilanz

Aktiven	2021		2020	
	CHF	%	CHF	%
Flüssige Mittel	316'314.36	75	35'317.60	25
Bankguthaben LUKB 1	242'314.36		35'317.60	
Bankguthaben LUKB 2	74'000.00		-	
Forderungen aus Lieferung und Leistungen	5'000.00	1	545.00	0
Sonstige kurzfristige Forderungen	3'300.00	1	-	0
Aktive Rechnungsabgrenzung	3'297.97	1	404.92	0
Sachanlagen	94'265.00	22	107'430.37	75
Kühlschränke	47'465.35		49'640.55	
Kühlschrankhäuschen	46'799.65		57'789.82	
Total Aktiven	422'177.33		143'697.89	

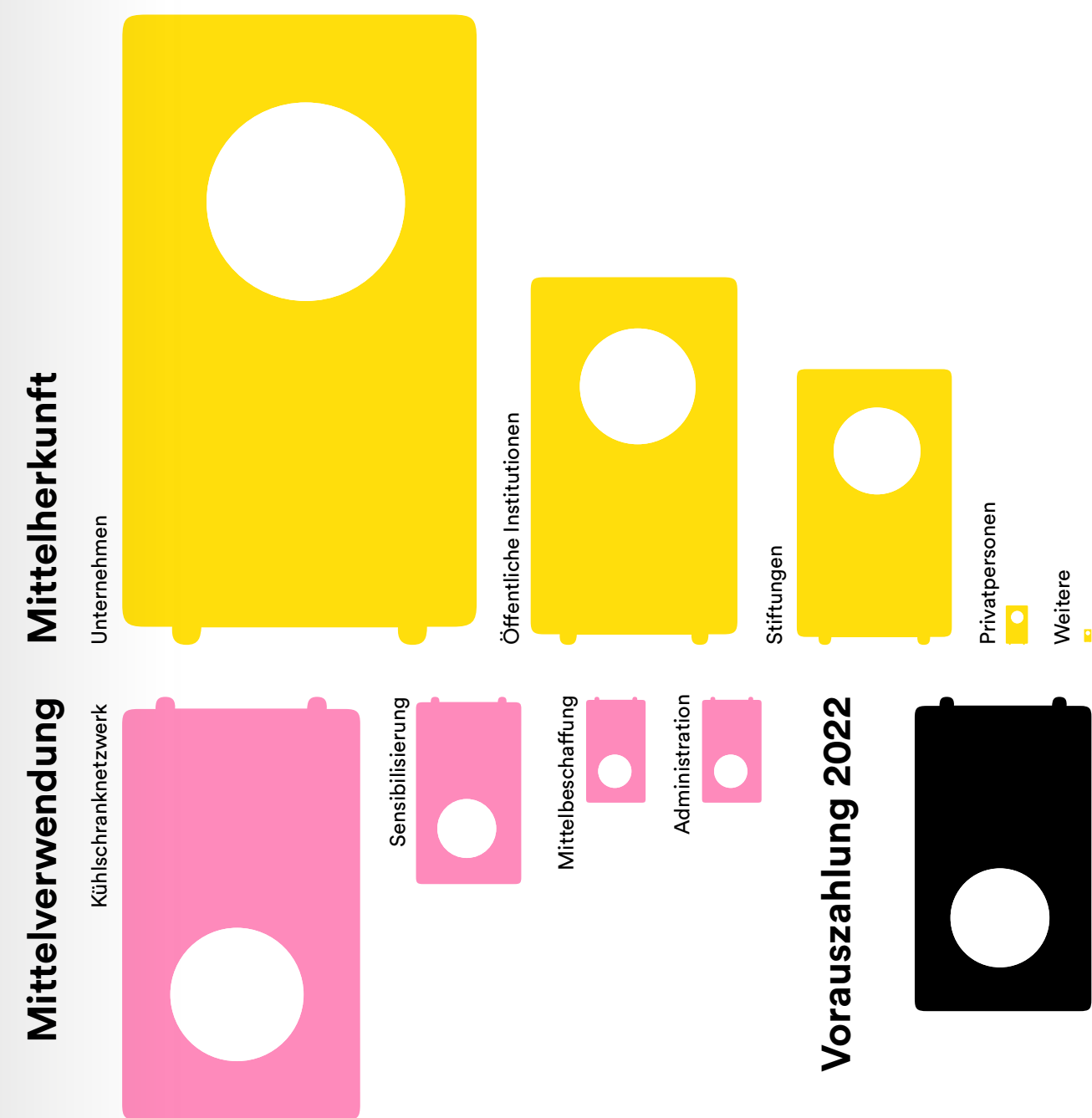
Passiven	2021		2020	
	CHF	%	CHF	%
Verbindlichkeiten aus Lieferung und Leistung	3'681.47	1	2'222.47	2
Passive Rechnungsabgrenzung	212'912.40	50	5'891.96	4
Rückstellungen	70'000.00	17	-	0
Vereinskapital	135'583.46	32	196'357.23	137
Jahresergebnis	-	0	-60'773.77	-42
Total Passiven	422'177.33		143'697.89	

Übersicht Ertrag und Aufwand

Ertrag	2021		2020	
	CHF	%	CHF	%
Unternehmen	272'001.62	49	182'081.38	91
Stiftungen	113'000.00	21	-	0
Öffentliche Institutionen	151'923.00	27	-	0
Privatpersonen	13'283.32	2	10'851.08	5
Weitere	5'592.85	1	7'590.92	4
Betriebsertrag	555'800.79	100	200'523.38	100

Aufwand	2021		2020	
	CHF	%	CHF	%
Ausgaben Projekte	255'084.40	74	161'665.04	62
Kühlschranknetzwerk	177'631.53		96'626.64	
Sensibilisierung	77'452.87		65'038.40	
Ausgaben Mittelbeschaffung	45'475.57	13	49'933.19	19
Ausgaben Administration	43'828.43	13	49'698.93	19
Betriebsaufwand	344'388.39	100	261'297.15	100

Ergebnis vor Vorauszahlung 2022	211'412.40	-
Vorauszahlung Betrieb 2022	211'412.40	-
Jahresergebnis	00.00	-60'773.77





Impressum

© 2022 Madame Frigo
Alpenstrasse 7, CH – 6004 Luzern
Ab 01.08.22: Brandgässli 6, CH – 6004 Luzern

Text: Madame Frigo
Gestaltung: Cedric Zellweger

Kontakt

info@madamefrigo.ch
www.madamefrigo.ch

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