



MADAME
FRIGO

Jahresbericht 2022



Editorial

Liebe*r Leser*in

Mal ist es der Rest hartgewordenes Brot, mal die angefangene Konfitüre hinten im Kühlschrank, die vergessen ging. Es passiert so schnell, obwohl es unzählige Tipps und Tricks gibt, um Food Waste zu verhindern. Der positive Einfluss auf unsere Umwelt ist gross und vergleichsweise einfach zu erreichen – ohne auf etwas verzichten zu müssen!

Aktuell trägt das Ernährungssystem in der Schweiz mit bis zu 28% des Gesamt-fussabdruckes massgeblich zur Belastung der Umwelt bei. Ein Viertel davon ist auf Food Waste zurückzuführen. Das Vermeiden von Food Waste ist sicherlich nicht der einzige Weg, sich in Zeiten des Klimawandels nachhaltig zu verhalten. Aber es ist ganz bestimmt Teil der Lösung, zu der wir alle etwas beitragen können.

Ein einfacher und praktischer Weg, genau das zu tun, sind unsere öffentlichen Kühlschränke. Gestartet sind wir mit dem Gedanken den Schweizer Haushalten eine Möglichkeit zu bieten, ihren Food Waste zu reduzieren. Heute werden die Frigos von ganz verschiedenen Akteur*innen genutzt: Es wird Gemüse aus dem eigenen Garten getauscht, Brot aus der nahegelegenen Bäckerei, Lebensmittel aus dem Laden um die Ecke oder seit neuestem und nach Absprache mit offizieller Seite die übrigen Mittagessen aus der Mensa einer Hochschule.

Die vielfältige und rege Nutzung unserer Frigos und die konstant hohe Nachfrage nach weiteren Standorten sind ein riesiger Ansporn für unsere Arbeit. So setzen wir uns tagtäglich mit vollem Engagement dafür ein, dass noch mehr Menschen aktiv werden und ihren Food Waste reduzieren können. Gemeinsam tragen wir zu einer nachhaltigeren Zukunft bei, in der wir Lebensmittel und alle darin steckenden Ressourcen wertschätzen und unseren Konsum auf die planetaren Grenzen ausrichten.

Im Namen des Teams von Madame Frigo danken wir allen, die uns in unserer Arbeit unterstützen – insbesondere unserer grossartigen Community von freiwilligen Helfer*innen! Was bei uns im letzten Jahr alles los war und was wir erreichen konnten, möchten wir dir in diesem Jahresbericht näherbringen. Viel Spass beim Lesen!

Das Madame Frigo Team

Inhalt

Einleitung	Food Waste geht uns alle an	06 – 07
Madame Frigo	Zeitstrahl Sensibilisierung als Schlüssel Community und Kühlschrannetzwerk Eröffnung 100. Standort Standortkarte Stimmen aus der Community	08 – 19
Wirkung	Wirkung unserer Arbeit Unser Wirkungsmodell Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung Madame Frigo in Zahlen	20 – 29
Partner*innen	Unsere Partnerschaften Partnerschaften im Fokus	30 – 33
Jahresrechnung	Geschäftsjahr 2022	34 – 37
Organisation	Organisation	38 – 39



Food Waste geht uns alle an

Food Waste bedeutet übersetzt nichts anderes als Lebensmittelverschwendung. Gemeint sind damit alle essbaren Anteile von Nahrungsmitteln, die für den menschlichen Verzehr produziert, aber nicht von Menschen konsumiert werden. Das ist in der Schweiz bei rund einem Drittel der Lebensmittel der Fall. In der Landwirtschaft und Verarbeitung sind es zum Beispiel die Äpfel, die nicht geerntet werden oder die Molke, die als Nebenprodukt entsorgt wird. Im Gross- und Detailhandel hingegen sind es Transportschäden oder die überschrittene Haltbarkeit und in der Gastronomie die zu viel geschöpften Portionen. Was wir jedoch gerne ausblenden, ist die Rolle, die Haushalte bei der Lebensmittelverschwendung spielen.

In der Schweiz gehen entlang der Wertschöpfungskette insgesamt etwa 2.8 Millionen Tonnen Lebensmittel verloren. Ein Vergleich zu dieser enorm hohen Zahl: Das entspricht rund 4.5-mal dem Gewicht der Schweizer Bevölkerung. Rund 28% dieses Food Waste landen bei uns zuhause in der Tonne statt auf dem Teller. Dazu gehört der hart gewordene Brotrest, die halbe Portion übrig gebliebene Spaghetti, aber auch die Rüeblichale, die wir nicht so mögen und deshalb entsorgen.

Doch schon mit kleinen Verhaltensänderungen und etwas Kreativität können wir einiges erreichen: Sei es die Einkaufsliste, abgestimmt auf die bereits vorhandenen Lebensmittel zuhause oder der richtige Umgang mit der Haltbarkeit, der voreilige Entsorgen von Lebensmitteln verhindert. Wir alle tragen nicht nur Verantwortung, sondern können einen echten Impact haben.

Darauf macht die Arbeit von Madame Frigo aufmerksam – und gibt uns mit öffentlichen Kühlschränken eine praktische Handlungsmöglichkeit, falls trotz Einkaufsliste und Resteessen doch mal etwas übrig bleibt. Denn die Reduktion von Food Waste trägt gemäss dem SDG 12.3 der UNO massgeblich zu einer nachhaltigeren Zukunft bei. Es geht im Grundsatz darum, Lebensmittel und die dafür aufgewendeten Ressourcen wertzuschätzen.

Quellen:

Bundesamt für Umwelt (BAFU): Lebensmittelabfälle.
C. Beretta & S. Hellweg (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. ETH Zürich.
Flanagan, K., Robertson, K., & Hanson, C. (2019): Reducing Food Loss and Waste: Setting a Global Action Agenda. World Resources Institute.
Save Food, Fight Waste: Das Problem Food Waste.

Zeitstrahl

Die Anfänge

2015
Erste öffentliche Kühlschränke werden unter dem Namen Bern isst Bern in der Hauptstadt aufgestellt. Bald schon folgen Berichte im Bund, in der Tagesschau und im 10vor10.

2018

2

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

Viel Aufmerksamkeit

Herbst 2018
Madame Frigo nimmt zum ersten Mal an der KULINATA in Bern teil und organisiert eine Schnitzeljagd von Kühlschrank zu Kühlschrank. Wenig später ist Madame Frigo auch auf der Titelseite des Migros Magazins zu sehen.

2019

4

Von lokal zu national

Januar 2019
Die Expansion der Kühlschränke in die ganze Schweiz beginnt.

5

Big Launch

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

6

Neue Partnerschaft

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

2020

7

Foodtausch trotz Pandemie

Frühling 2020
Auch wenn Covid-19 alles lähmt, dürfen die Frigos immer geöffnet bleiben und es kommen laufend weitere Standorte dazu.

2015

11

Zwischen den Wellen

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

10

Neues Team & Büro

September 2021
Unsere Geschäftsstelle zieht nach Luzern um und ist neu mit drei Personen in hauptberuflicher Festanstellung besetzt - ein weiterer Schritt in Richtung Professionalisierung.

2021

9

Leitungswechsel

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

8

Wissen gegen Food Waste

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

12

Frigos in 10 Kantonen

Dezember 2021
Das Kühlschranknetzwerk wächst weiter. Die Frigos sind bereits in 10 Kantonen der Schweiz anzutreffen.

2022

13

100. Standort

Juni 2022
Diesen Meilenstein feiert Madame Frigo mit der Eröffnung des ersten Kühlschranks in Basel. Eine Pause gibt es nicht, weitere Standorte werden bald eröffnet.

14

UN Tag gegen Food Waste

September 2022
Durch eine gemeinsame Kampagne mit Electrolux schaffen es das Thema Food Waste und Madame Frigo an diesem Tag in unzählige Zeitungen und Radiobeiträge.

15

Anlass um Anlass

Herbst 2022
An Workshops, Foodsave-Banketten und diversen Vorträgen vermittelt Madame Frigo Wissen rund um Food Waste - und was man dagegen tun kann.

16

Noch mehr Aufmerksamkeit

Dezember 2022
In über 300 Medienbeiträgen konnte man in den letzten Jahren über Madame Frigo lesen, hören oder unsere Frigos sehen.

17

Kühlschranknetzwerk

Dezember 2022
Ende Jahr zählt Madame Frigo 110 Standorte in 14 Kantonen.

Sensibilisierung als Schlüssel

Neben dem Lebensmitteltausch in den Frigos, der übriggebliebenem eine zweite Chance gibt, ist die Sensibilisierung der Bevölkerung ein zentrales Ziel unserer Arbeit. Sie ist eine Voraussetzung für die langfristigen Verhaltensänderungen, die es für eine nachhaltige Entwicklung mit weniger Food Waste braucht. Dabei setzt Madame Frigo auf ganz verschiedene Vermittlungsformate und -kanäle, um ein möglichst breites Publikum zu erreichen und alternative Handlungsmöglichkeiten aufzuzeigen.

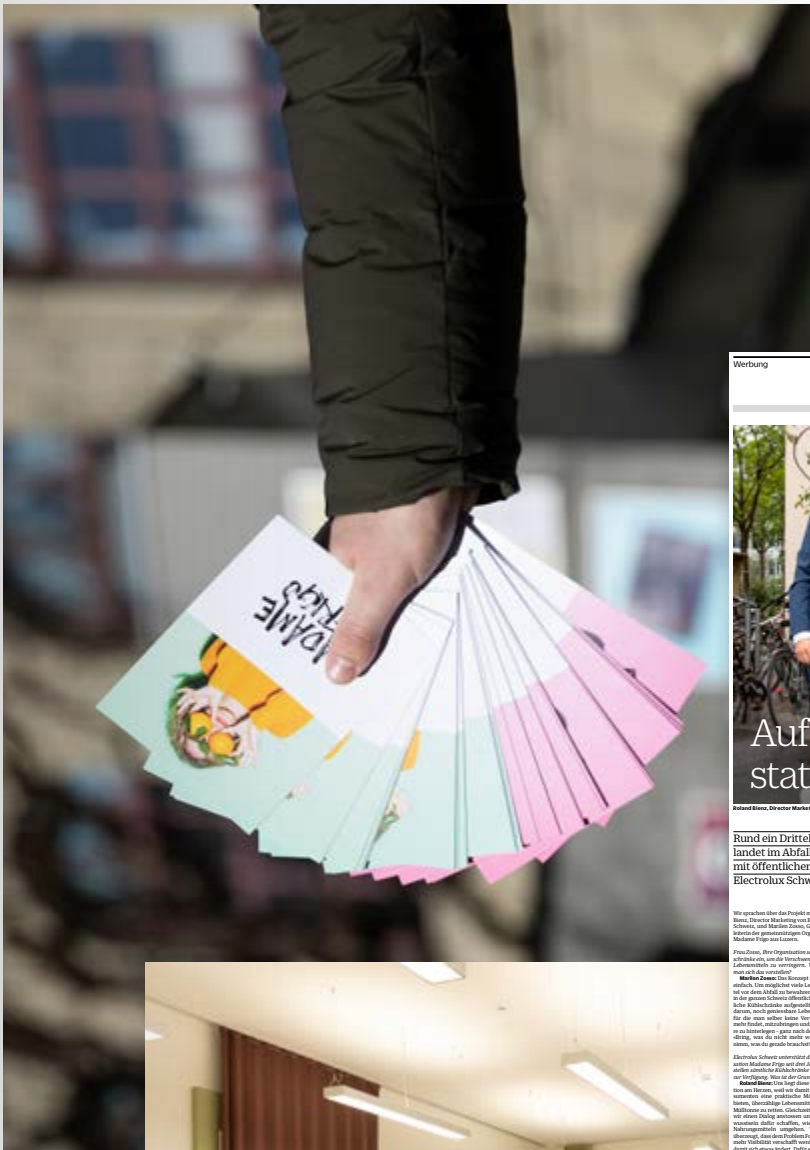
An verschiedenen Vorträgen und Workshops konnten wir so Wissen rund um unsere Ernährung und deren Auswirkung auf die Umwelt vermitteln. Dabei war das Erstaunen über Fakten wie die Menge der Kartoffeln, die in der Schweiz nie auf dem Teller landen (46%) oder die weltweit aufgewendete Ackerfläche für Nahrungsmittel, die als Food Waste enden (Fläche Chinas) immer wieder gross. Die Inputs wurden jeweils mit konkreten Handlungsmöglichkeiten für jede*n Einzelne*n verknüpft – manchmal auch direkt mit einem praktischen Teil, bei dem die Teilnehmer*innen Gemüse schnippeln und selber einmachen konnten.

Einige dieser Anlässe konnten wir gemeinsam mit Partner*innen wie zum Beispiel foodwaste.ch durchführen. Bei den Foodsave-Banketten in verschiedenen Schweizer Städten war Madame Frigo hingegen eine von vielen Organisationen, die zum Festmahl beigetragen haben. Wir sind überzeugt, dass die Bekämpfung von Food Waste den Einsatz und die Zusammenarbeit ganz verschiedener Akteur*innen und Kooperationen verlangt.

Gemeinsam mit unserem Partner PubliBike konnten wir im vergangenen Jahr zudem eine Kampagne der etwas anderen Art durchführen. Bei verschiedenen Frigos in Bern und Zürich wurden Kühlschrankschrankmagnete mit Tipps zu Food Waste und Mobilität angebracht. Interessierte konnten die Magnete mitnehmen und als täglichen Reminder bei sich zuhause am Kühlschrank befestigen. Und natürlich sind auch die Velos und E-Bikes mit den Körben «Next Stop: Madame Frigo» immer noch in ganz Zürich unterwegs!

Erfolgreiche Medienkampagne mit Electrolux

Ende 2019 hat die UNO-Generalversammlung den 29. September zum Internationalen Tag gegen Food Waste (International Day of Awareness of Food Loss and Waste) erklärt. 2022 hat Madame Frigo diesen Tag gemeinsam mit dem langjährigen Partner Electrolux zum Anlass genommen, über das Thema zu sprechen und die Menschen zum Handeln aufzufordern. Es war ein ganz besonderer Meilenstein, das Thema Food Waste so prominent in ganz verschiedenen Medien zu sehen und darüber aufzuklären – von nationalen Medien wie der NZZ am Sonntag oder dem Blick, über verschiedene Radiobeiträge bis hin zu einer Vielzahl Beiträge in Lokal- und Fachmedien.





Community und Kühlschranksnetzwerk

Hinter jedem Kühlschranksstandort von Madame Frigo steht ein engagiertes Team von freiwilligen Helfer*innen. Neben den regelmässigen Hygienekontrollen und der Reinigung der Kühlschranks organisieren sie oft auch Abholungen bei lokalen Lebensmittelgeschäften oder Bäckereien, um die Frigos zusätzlich zu füllen. Bei manchen Standorten teilen sich zwei Helfer*innen diese Aufgaben auf, bei anderen sind es zehn und weitere gedulden sich auf der Warteliste. Das grosse Engagement der über 450 Helfer*innen zeigt, dass sich viele Menschen eine Lösung wünschen, um Food Waste in der Schweiz nachhaltig zu reduzieren und dabei auch gerne selbst aktiv werden.

Was uns besonders wichtig ist: Es sind die Freiwilligen, die neue Kühlschranksstandorte initiieren. Das heisst, diese entstehen immer da, wo die Nachfrage an Madame Frigo herangetragen wird. Mehrheitlich sind es Privatpersonen, die sich bei uns melden. Doch auch Gemeinden, Kirchen, Unternehmen und Vereine wünschen sich immer öfter einen eigenen Madame Frigo Standort. Im vergangenen Jahr kamen so 32 neue Standorte zum Netzwerk dazu und Ende 2022 zählten wir 110 Frigos. Dabei freut uns besonders, dass mit den Kantonen Basel-Stadt, Schwyz und Thurgau gleich drei neue Kantone ihren ersten Frigo erhielten.

Viele der neuen Frigos wurden im vergangenen Jahr mit einem Eröffnungsfest eingeweiht. Diese waren so individuell wie die Standorte: von Apéro und Suppe aus geretteten Lebensmitteln über eine offizielle Ansprache der lokalen Politikerin bis hin zu Informationsständen rund ums Thema Food Waste. Eines hatten aber alle gemeinsam: Die Freude und Neugier über den neuen Frigo waren überall gross!

Neben den verschiedenen Eröffnungsfesten konnten wir uns zudem auch an zwei Community-Anlässen mit den Freiwilligen austauschen. Diese regelmässigen Treffen sind für Madame Frigo sehr wichtig, um die Themen, die unsere Community rund um den Betrieb der öffentlichen Kühlschranks beschäftigt, möglichst gut zu verstehen und die Freiwilligen untereinander zu vernetzen. Gleichzeitig ist es auch eine Gelegenheit, uns für ihren grossartigen Einsatz zu bedanken und etwas zurückzugeben. Im Frühling führten wir einen Einmach-Workshop mit foodwaste.ch durch und im Herbst konnten die Teilnehmer*innen ihr Wissen im Bereich Food Waste bei einem interaktiven Workshop testen und erweitern.

Ein herzliches Dankeschön an alle Helfer*innen rund um unsere öffentlichen Kühlschranks – ob seit vielen Jahren oder neu dazugestossen. Die vielen positiven Rückmeldungen von dankbaren Nutzer*innen, die uns immer wieder erreichen, verdanken wir eurem grossartigen Engagement!

Eröffnung 100. Standort

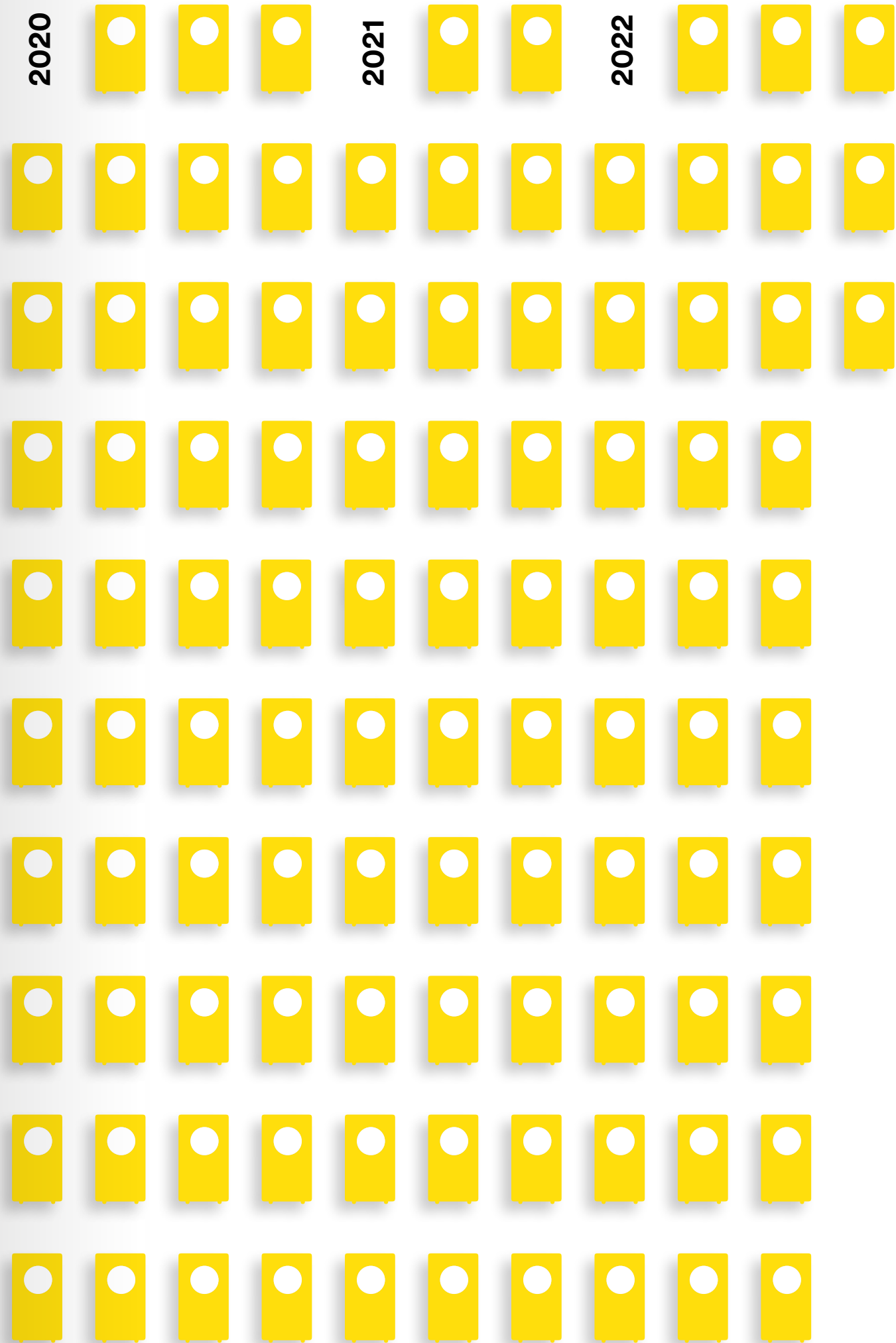
Lange hatten wir diesen Meilenstein vor Augen. Umso grösser war die Freude, als wir Ende Juni 2022 die Eröffnung des 100. öffentlichen Kühlschranks von Madame Frigo feiern konnten. Bei sommerlichem Wetter wurde der Frigo auf dem Klybeckplatz, gleichzeitig der erste im Kanton Basel-Stadt, eröffnet und das symbolische rote Band zerschnitten. Gemeinsam mit vielen tollen Menschen aus unserer Community feierten wir diesen grossen Erfolg und genossen zur Abkühlung die leckeren Foodsave-Glacés von Löööv.

Die Eröffnung des 100. Standortes bedeutet vor allem eines: Das Konzept funktioniert auch sieben Jahre nach der Eröffnung des ersten Frigos und ist weiterhin sehr gefragt. Es war eine spannende und lehrreiche Reise, vom lokalen und ehrenamtlichen Verein in der Stadt Bern hin zur schweizweit tätigen Organisation. Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle an alle, die Madame Frigo auf diesem Weg begleitet und ermöglicht haben! Nun blicken wir gespannt auf die nächste Phase auf dem Weg hin zu unserer Vision, einer Schweiz ohne Food Waste.

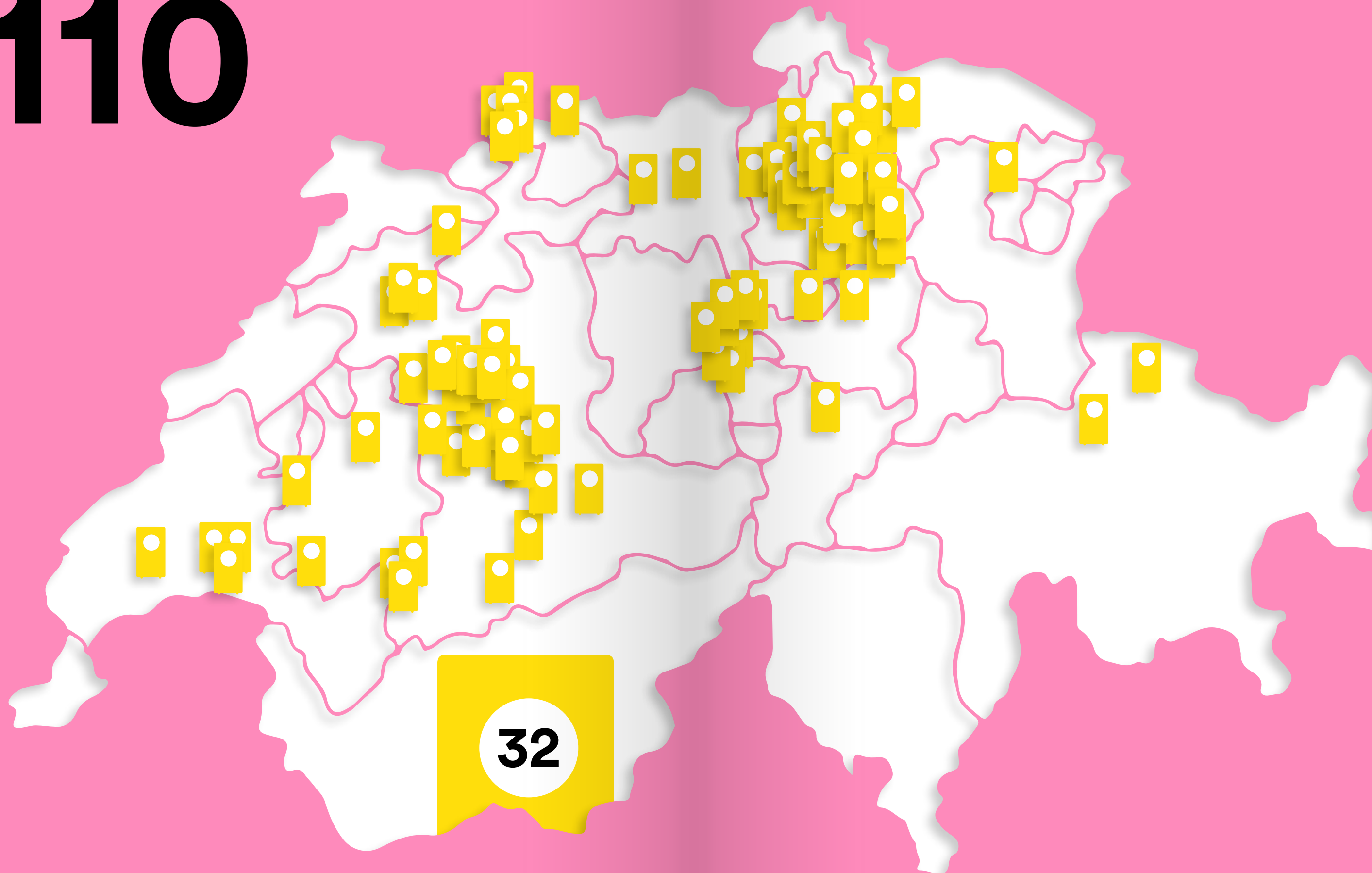


Jährliches Wachstum

Auf der rechten Seite ist die Anzahl Kühlschranksstandorte, die seit 2020 pro Jahr dazukamen, abgebildet.
2020: 39, 2021: 29, 2022: 32



110



2022

Stimmen aus der Community

«Die Leute reagieren positiv auf den Kühlschrank. Lebensmittel werden in den Kühlschrank gelegt, anstatt im Abfalleimer entsorgt. Viele warten schon auf mich, wenn ich am Dienstagabend den Kühlschrank fülle. Das beschäftigt mich schon sehr.»

«Ich konnte durch Madame Frigo viele meiner Freunde/ Bekannten dazu motivieren ihr Konsumverhalten zu ändern (auch meins). Leute bedanken sich für die Möglichkeit einen Frigo in Lenzburg zu haben.»

«Einerseits hatte ich während der Entstehung unseres Standortes tolle Kontakte mit euch und es lief alles schnell und reibungslos. Alles war sehr einfach und unkompliziert. Unser Kühlschrank steht jetzt seit fast einem Jahr und es ist toll zu sehen, in welchen Mengen wir bereits Lebensmittel retten konnten. Ausserdem finden wir immer mehr interessierte Personen und Kooperationen.»

«Man lernt immer neue Leute kennen, die das Angebot schätzen und regelmässig nutzen.»

«Die unglaublich vielen und netten Rückmeldungen, die wir jeweils erhalten, wenn wir den Frigo auffüllen. Die Unterstützung von so vielen Kolleg*innen bei der Kühlschrankbetreuung und den Abholungen. Die Reichweite und die Auswirkung (Sensibilisierung), die man mit der Essensverteilung erreicht.»

«Ich habe letzthin erfahren, dass einige Leute regelmässig von ihren TooGoodToGo-Päckli vom Volg was in den Frigo stellen, weil sie nicht alles brauchen können. Dadurch habe ich gemerkt, dass tatsächlich öfter was im Frigo landet als gedacht - und einfach super schnell (bevor wir es sehen) wieder weg ist. Und immer wieder sagen Leute aus dem Dorf, dass sie den Frigo super finden.»

«Jedes Mal, wenn ich am Kühlschrank bin, treffe ich Leute, die vorbeikommen um zu sehen, ob sie etwas mit nach Hause nehmen können. Das ist jedes Mal ein wunderbarer Austausch, bei dem ich mehr über Lebensmittelabfälle und die Arbeit von Madame Frigo erklären kann. Sehr oft sind sie sehr dankbar.»

«Kurze Begegnungen und ermutigende Gespräche mit Menschen vor dem Kühlschrank. Immer wieder ein unglaublicher Einsatz von Freiwilligen, die mithelfen und sich engagieren!»

«Ich bin überrascht wie rege der Kühlschrank von Jungen bis Älteren genutzt wird.»





Wirkung unserer Arbeit

Die Lebensmittelverschwendung belastet die Umwelt in der Schweiz schätzungsweise gleich stark wie die Hälfte des motorisierten Individualverkehrs. Die Reduktion von Food Waste ist daher zentral, um eine nachhaltige Entwicklung in der Schweiz zu erreichen. Der Verein Madame Frigo hat sich dazu verpflichtet, mit seiner Arbeit einen Beitrag dazu zu leisten und orientiert sich dabei an den folgenden drei Wirkungsfeldern:

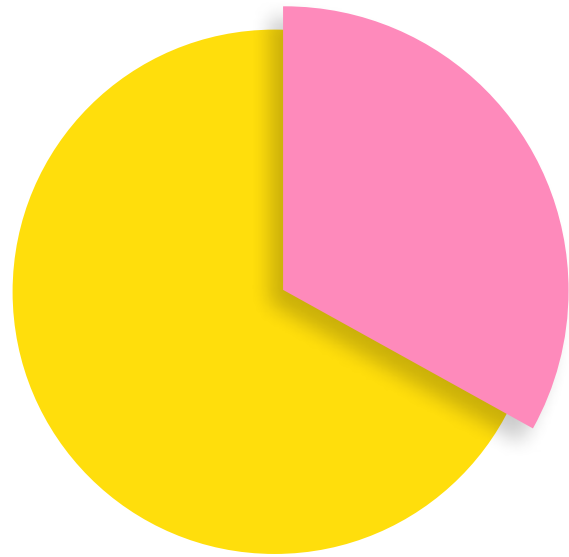
- ① **Food Waste reduzieren:** Als praktische Handlungsmöglichkeit, die allen Menschen zur Verfügung steht, sind die Frigos ein wichtiger Teil der Lösung. Sie ermöglichen Interessierten, mit einem erprobten und einfach umsetzbaren Konzept, selber aktiv zu werden.
- ② **Community:** Die Etablierung eines wachsenden Netzwerks von Freiwilligen und Nutzer*innen der Kühlschränke steht im Fokus. Das partizipative Konzept hinter den öffentlichen Kühlschränken fördert den Austausch in der Gesellschaft und bringt den Tauschgedanken wieder näher zu den Menschen.
- ③ **Sensibilisierung:** Die Wertschätzung von Lebensmitteln und das Bewusstsein für die eigene Verantwortung werden durch die Vermittlung von Wissen gefördert. Sie sind die Voraussetzung für ein nachhaltiges Ernährungssystem.

Um die Wirkung unserer Arbeit nachvollziehen und sie im Kontext der Nachhaltigkeit verorten zu können, erheben wir Zahlen und Schätzungen zu allen drei Wirkungsfeldern. Dies mit Hilfe von Befragungen der freiwilligen Helfer*innen, durch die Zusammenarbeit mit Studierenden verschiedener Hochschulen und Universitäten sowie durch eigene Beobachtungen. In den kommenden Jahren ist eine Professionalisierung dieser Wirkungsmessung geplant.

Da der Lebensmitteltausch in unseren Frigos anonym und rund um die Uhr geschieht, wird ein Grossteil der Nutzung auch von unseren freiwilligen Helfer*innen nicht wahrgenommen. Um den Lebensmitteltausch in den Kühlschränken jedoch besser zu verstehen, möchten wir die Nutzung im Rahmen eines Pilotprojekts genauer verfolgen. So sind unter anderem Sensoren geplant, wodurch die Anzahl der Öffnungen registriert werden kann, oder Waagen, die das Gewicht der getauschten Lebensmittel messen.

Quelle:
Bundesamt für Umwelt (BAFU): Lebensmittelabfälle.

Unser Wirkungsmodell

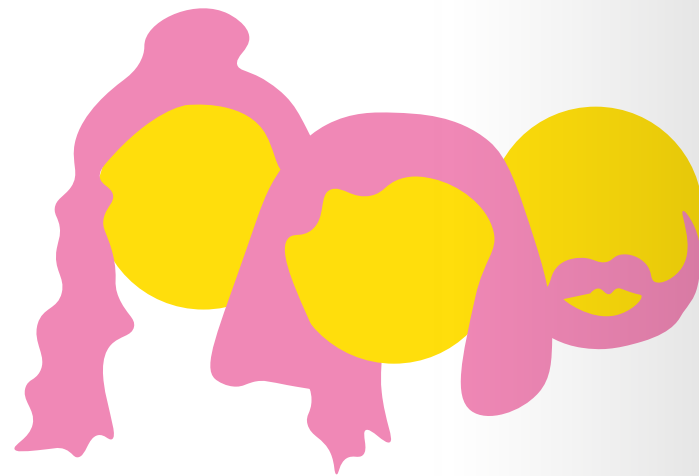


Input – Was wir investieren

- Interdisziplinäres und engagiertes Team
- Ehrenamtlicher Einsatz von über 450 Freiwilligen
- Erfahrung und Expertise
- Netzwerk im Food Save Bereich
- Finanzielle und materielle Ressourcen

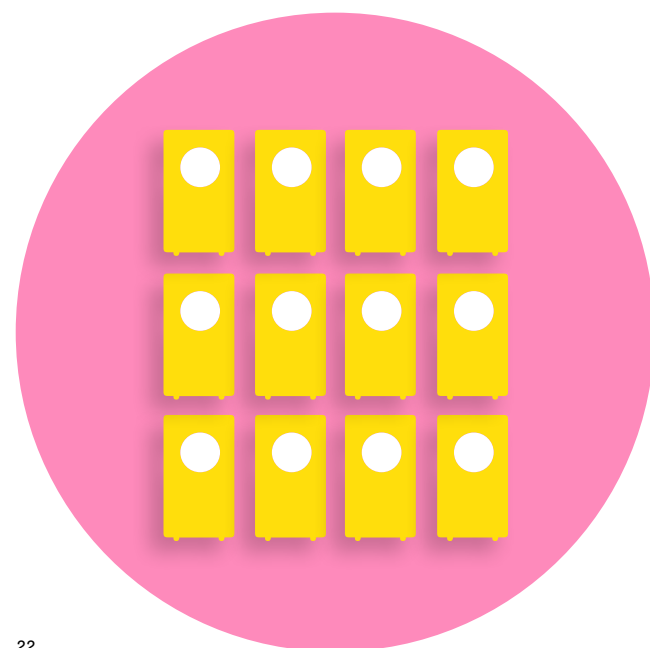
Herausforderung – Food Waste

In der Schweiz landet jedes dritte Lebensmittel nie auf unserem Teller. Bis zu 30% davon - rund 780'000 Tonnen jährlich - landen bei uns zuhause im Abfall. Die dadurch unnötig verschwendeten Ressourcen tragen wesentlich zum ökologischen Fussabdruck bei.



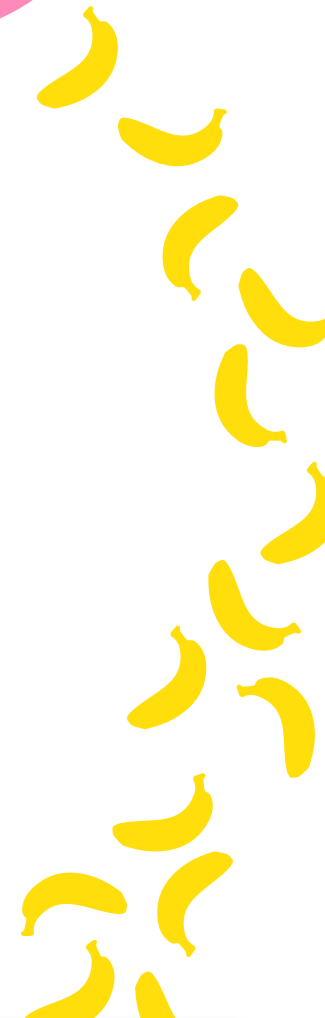
Output – Was wir tun

- Bewirtschaftung von über 100 Kühlschränken
- Umsetzung neuer Standorte
- Verankerung in der Nachbarschaft
- 20'000 Stunden Freiwilligenarbeit pro Jahr durch Helfer*innen
- Befüllen der Frigos durch Food Abholungen
- Austauschmöglichkeiten für Community
- Sensibilisierungsarbeit über Workshops, Events, Onlinekanäle und mehr



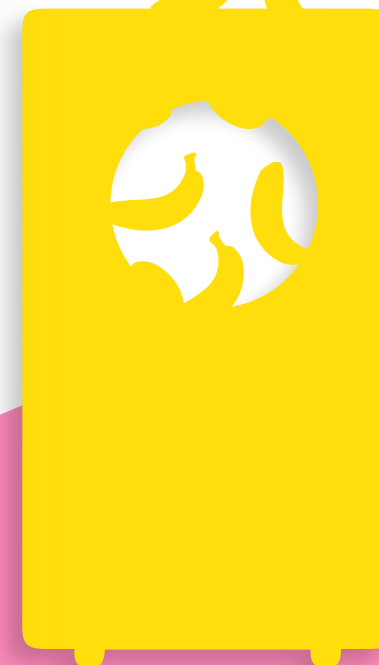
Outcome – Was wir bewirken

- Einfache und praktische Handlungsoption für alle Menschen
- Reduktion von Food Waste in der Schweiz
- Vernetzung der freiwilligen Helfer*innen
- Beitrag zu einem nachhaltigen Ernährungssystem
- Förderung einer integrativen und partizipativen Gesellschaft
- Förderung des Bewusstseins im nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln



Impact – Was wir erreichen wollen

- Food Waste in der Schweiz nachhaltig reduzieren, insbesondere in den Haushalten
- Wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln
- Beitrag zu einem ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltigen Ernährungssystem





Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung

Madame Frigo ist der Überzeugung, dass die Vermeidung von Food Waste Lösungsansätze auf ganz verschiedenen Ebenen voraussetzt. Dementsprechend wurden auch die drei Wirkungsfelder definiert und miteinander verknüpft. So sehen wir die öffentlichen Kühlschränke als praktische Sofortmassnahme, durch die alle Menschen selber aktiv werden und ihren Food Waste reduzieren können. Gleichzeitig braucht es aber auch Sensibilisierungsmassnahmen, um eine langfristige Konsum- und Verhaltensänderung in der Gesellschaft zu erreichen.

Durch unsere Arbeit leisten wir einen direkten Beitrag zu den Sustainable Development Goals (SDG) der Vereinten Nationen. Die SDG sind das Kernstück der Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung auf globaler Ebene. Als Mitglied hat sich auch die Schweiz konkrete Ziele gesetzt. Um diese bis ins Jahr 2030 erreichen zu können, sind wir alle gefragt.



Quelle:
Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten (EDA): 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung



Ziel 2 – Kein Hunger

Jegliche Form von Hunger und Unterernährung auf der Welt soll bis ins Jahr 2030 verschwunden sein. Auch in der Schweiz gibt es immer noch Menschen, die von Armut betroffen sind und für die die Beschaffung von Lebensmitteln eine Herausforderung darstellt.

- Rund um die Uhr und für alle kostenlos zugängliche Kühlschränke



Ziel 12 – Nachhaltiger Konsum und Produktion

Die Weltbevölkerung soll nicht mehr Ressourcen konsumieren, als die Ökosysteme bereitstellen können. In der Schweiz gibt es unter anderem bei der Halbierung von Food Waste und der Schaffung des Bewusstseins für nachhaltige Entwicklung noch Handlungsbedarf.

- Kühlschränke bieten konkrete Handlungsmöglichkeiten für Reduktion von Food Waste und werden durch Sensibilisierungsmassnahmen ergänzt



Ziel 4 – Hochwertige Bildung

Alle Menschen sollen Zugang zu einer hochwertigen Grund- und Berufsbildung erhalten. Dazu gehören unter anderem Themen im Bereich der Nachhaltigen Entwicklung, wo auch in der Schweiz noch Weiterentwicklungspotential vorhanden ist.

- Workshops und Events für jede Altersklasse, um über Food Waste zu informieren und Wertschätzung für Lebensmittel zu fördern



Ziel 13 – Massnahmen zum Klimaschutz

Es sollen umgehend Klimaschutzmassnahmen in die nationale Politik einbezogen werden. In der Schweiz sind Lebensmittelabfälle für einen beträchtlichen Anteil der Umweltbelastung verantwortlich, weshalb die Sensibilisierung in diesem Bereich ein klares Ziel ist.

- mehr als 175 Tonnen gerettete Lebensmittel pro Jahr reduzieren die Umweltbelastung



Ziel 11 – Nachhaltige Städte und Gemeinden

Im Rahmen der zunehmenden Urbanisierung soll die von Städten ausgehende Umweltbelastung pro Kopf gesenkt werden. Unter anderem beim nachhaltigen Umgang mit Abfall und einer partizipatorischen, inklusiven und nachhaltigen Siedlungsgestaltung ist die Schweiz noch nicht am Ziel.

- Tausch von Lebensmitteln reduziert CO2-Belastung und Kühlschränke beruhen von der Initiative bis zur Nutzung auf einem partizipatorischen Ansatz



Ziel 15 – Leben an Land

Die Erhaltung, die Wiederherstellung und die nachhaltige Nutzung von Ökosystemen soll gewährleistet werden. Die Produktion von Lebensmitteln hat eine unmittelbare Auswirkung darauf, nicht zuletzt ist Food Waste ein wichtiger Faktor.

- Sensibilisierung stärkt das Bewusstsein für die globalen Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion und fördert verantwortungsvollen Konsum

Madame Frigo in Zahlen

130

Medien- berichte

130 Medienberichte sind im
vergangenen Jahr zu Madame
Frigo erschienen.

175

Tonnen

Geschätzte 175 Tonnen Lebensmittel werden durch die
Kühlschränke von Madame Frigo jährlich gerettet.

110

Kühlschrank- Standorte

110 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.

5

1.6

Tonnen

Ungefähr 1.6 Tonnen
Lebensmittel rettet jeder
Kühlschrank jährlich.

6

Begleitstudien

Es wurden bereits 6 Begleitstudien zum Projekt
durchgeführt.

20'000

Stunden

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

411

kg

Pro Tag können rund 411kg Lebensmittel
gerettet werden.

19'000

Followers

Auf den Sozialen Medien folgen uns gesamthaft
19'000 Personen.



Unsere Partnerschaften

Die Arbeit von Madame Frigo wird neben dem grossen Engagement unzähliger freiwilliger Helfer*innen auch durch ein vielfältiges Netzwerk an Partner*innen ermöglicht. Sie sind einerseits zentral, weil der Lebensmitteltausch in den Frigos immer kostenlos bleiben und allen Menschen zur Verfügung stehen soll. Andererseits tragen wir alle eine Verantwortung beim Thema Food Waste und Madame Frigo möchte so viele Akteur*innen wie möglich zusammenbringen.

Im vergangenen Jahr sind verschiedene neue Partnerschaften dazugekommen und viele bestehende konnten weitergeführt werden. Gleichzeitig stand mit der Ablösung vom Initialpartner Migros-Pionierfonds Ende 2022 ein grosser Schritt an. Diese Partnerschaft hat massgeblich dazu beigetragen, unser Konzept zum Fliegen zu bringen. Wir sind extrem dankbar, dass die vielen Unsicherheiten unseres Pionierprojekts nicht als Hindernisse, sondern viel mehr immer wieder als Chancen betrachtet wurden. Gleichzeitig sind wir stolz, dass wir in dieser Zeit ein wachsendes Partnerschaftsnetzwerk aufbauen konnten, das uns in der weiteren Umsetzung unserer Ziele tatkräftig unterstützt.

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

Standortpartner*innen

Gemeinnützige Gesellschaft Zug, Katholische Kirche im Kanton Zürich, REAL

Stiftungen

Albert Koechlin Stiftung, Ernst Göhner Stiftung, Stiftung Amphora, Stiftung Corymbo, Stiftung Salientes, SV Stiftung

Öffentliche Institutionen

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

Weitere Partner*innen

beUnity, Europcar, Multi Reflex AG, PubliBike

Partnerschaften im Fokus

Albert Koechlin Stiftung

Das Kühlschrannetzwerk wird aufgrund der vielen Anfragen von interessierten Personen und Institutionen laufend erweitert. Für den Ausbau in der Zentralschweiz darf Madame Frigo auf die wertvolle Unterstützung der Albert Koechlin Stiftung zählen. Dadurch werden auch in diesem Teil der Schweiz immer mehr Lebensmittel gerettet.



Patrick Ambord, Projektleiter

«Wir erleben die Mitarbeitenden sowie die freiwilligen Helfer*innen des Vereins Madame Frigo als sehr motiviert und engagiert. Der Verein agiert professionell und leistet einen wichtigen Beitrag für ein nachhaltiges Ernährungssystem. Der sorgfältige Umgang mit wertvollen Ressourcen entspricht der Zielsetzung und dem Engagement der Albert Koechlin Stiftung in hohem Mass.»



Electrolux

Unser Kühlschrannetzwerk wächst und wächst. Unter anderem ist dies möglich, weil wir nun schon seit über 3 Jahren auf die Unterstützung von Electrolux zählen können. Im vergangenen Jahr war Madame Frigo zudem nicht nur an zwei Nachhaltigkeitsevents des Unternehmens mit dabei, sondern wir führten gemeinsam auch eine erfolgreiche Medienkampagne zum Thema Food Waste durch.



Birthe Hillert, Brand Sustainability Manager

«Die langjährige Partnerschaft mit Madame Frigo ist uns eine Herzensangelegenheit. Bei Electrolux entwickeln wir innovative Technologien, die ein gesundes und genussvolles Leben im Einklang mit unserer Umwelt ermöglichen und Konsument*innen helfen, Food Waste zu vermeiden. Wir gehen noch einen Schritt weiter und inspirieren Menschen dazu, alte Gewohnheiten zu hinterfragen und neue Wege zu gehen. Gemeinsam mit Madame Frigo können wir unseren Wirkungskreis erweitern und den Konsument*innen eine praktische Handlungsmöglichkeit bieten, nachhaltiger zu leben.»



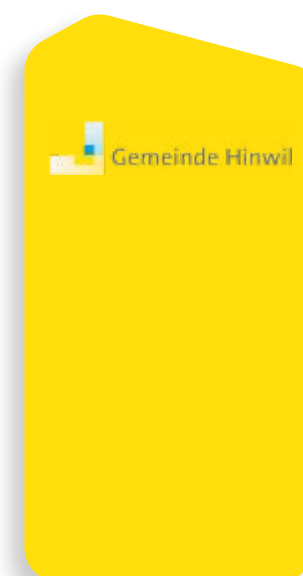
Gemeinde Hinwil

Mit der Idee, ihren Einwohner*innen eine konkrete Handlungsmöglichkeit gegen Food Waste zu bieten, ist die Gemeinde Hinwil auf uns zugekommen. Unterstützt hat sie uns dabei von der Suche der freiwilligen Helfer*innen im Gemeindeblatt, über das zur Verfügung stellen des Standortes bis hin zur grossen Dankbarkeit und Wertschätzung gegenüber dem ehrenamtlichen Engagement des Betreuungsteams.



Gabriela Casutt, Gemeinderätin Ressort Soziales

«Leider ist Food Waste eine Erscheinung unseres Wohlstands. Da in unseren Lebensmitteln sehr viel Arbeit, Herzblut sowie Energie steckt, sollten wir ihnen mehr Sorge tragen. Dabei reicht schon eine Portion Wertschätzung und ein Madame Frigo um Lebensmittel zu retten. Deshalb habe ich mich dafür eingesetzt, dass in Hinwil ein Madame Frigo-Standort realisiert wird. Der Frigo wird erfreulicherweise rege genutzt. Einen herzlichen Dank an die engagierten Helfer*innen; ohne sie wäre der reibungslose Betrieb des öffentlichen Kühlschranks nicht möglich!»



Katholische Kirche im Kanton Zürich

Mit dem Konzept der Standortpartnerschaft unterstützen verschiedene Akteur*innen einzelne Kühlschrannetzwerke sowie die allgemeine Arbeit von Madame Frigo. So setzt sich die Katholische Kirche im Kanton Zürich als Standortpartnerin des Frigos im aki-Garten, gleich unterhalb der ETH Zürich, für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln ein.



Kevin Ischi, Projektleiter Nachhaltigkeit

«Madame Frigo ist aus vielen Gründen wichtig - fürs Klima und für die Menschen. Es geht nicht nur um die Verminderung von Food Waste. Die öffentlichen Kühlschränke sind auch eine gemeinschaftliche und soziale Antwort auf die Herausforderungen unserer Zeit. Die Katholische Kirche im Kanton Zürich freut sich sehr über die generationenübergreifende Zusammenarbeit zur Bewahrung der Schöpfung.»



Geschäftsjahr 2022

Aufgrund der bevorstehenden Ablösung vom Initialpartner Migros-Pionierfonds und dem damit verbundenen Abschluss der Anschubfinanzierung hatte Madame Frigo im Jahr 2021 viele Ressourcen in die Mittelbeschaffung gesteckt. Entsprechend hoch fiel der Ertrag aus, was für den Übergang in eine breiter abgestützte Finanzierung zentral war. Für das Jahr 2022 hatten wir uns zum Ziel gesetzt, Aufwand und Ertrag in ein stabiles Gleichgewicht zu bringen und die Projektarbeit auszubauen. Diese Ziele konnten wir erfolgreich erreichen und den Betrieb für das Folgejahr sichern.

Wachsendes Partnerschaftsnetzwerk

Auch die breit abgestützte Finanzierung wurde 2022 weiter gestärkt. Den Betriebsertrag von CHF 286'268.- konnten wir sowohl durch die Unterstützung von Unternehmen, Stiftungen und öffentlichen Institutionen als auch durch Spenden von Privatpersonen und weitere Erträge erreichen. Die Diversifizierung der Mittelherkunft und die Gewinnung neuer Partner*innen ist und bleibt wichtig, um die Kontinuität unserer Arbeit und das Wachstum über die nächsten Jahre hinweg sicherstellen zu können. Wir bedanken uns an dieser Stelle herzlich bei allen Partner*innen für die wertvolle Unterstützung!

Ausbau der Projektarbeit

Nachdem der Fokus im Vorjahr auf die Mittelbeschaffung gelegt wurde, stand 2022 die Projektarbeit im Zentrum. So konnten wir den Anteil, der für die Projektarbeit aufgewendeten Ressourcen mit 82% (74%) noch einmal erhöhen. Gleichzeitig fiel der Gesamtaufwand mit CHF 286'268.- gegenüber dem Vorjahr (CHF 344'388.-) tiefer aus. Durch die laufende Steigerung der Professionalität und die effiziente Gestaltung der Arbeitsabläufe in der Geschäftsstelle konnte auch der Aufwand für administrative Tätigkeiten gegenüber dem Vorjahr gesenkt werden. Die uns zur Verfügung stehenden Ressourcen möglichst zielorientiert und nachhaltig einzusetzen bleibt auch in Zukunft unser Ziel.

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

Riesiges ehrenamtliches Engagement

Damit der Lebensmitteltausch in den über 100 öffentlichen Kühlschränken funktioniert, zählt Madame Frigo auf das Engagement von mehr als 450 freiwilligen Helfer*innen. Durch die von uns zur Verfügung gestellten Materialien, Infrastruktur und nicht zuletzt durch die persönliche Betreuung durch unsere für die Community verantwortliche Mitarbeiterin, unterstützt Madame Frigo dieses Engagement wo immer möglich. Diese aktive Betreuung und Unterstützung der Freiwilligen führt dazu, dass die für die Projektarbeit aufgewendeten Ressourcen durch das ehrenamtliche Engagement von über 20'000 Stunden in ihrer Wirkung vervielfacht werden.

Bilanz

Aktiven	2022		2021	
	CHF	%	CHF	%
Flüssige Mittel	350'292.24	85	316'314.36	75
Bankguthaben LUKB 1	180'992.24		242'314.36	
Bankguthaben LUKB 2	169'300.00		74'000.00	
Forderungen aus Lieferung und Leistungen	-	0	5'000.00	1
Sonstige kurzfristige Forderungen	-	0	3'300.00	1
Aktive Rechnungsabgrenzung	4'407.61	1	3'297.97	1
Sachanlagen	60'031.05	14	94'265.00	22
Kühlschränke	11'322.54		47'465.35	
Kühlschrankhäuschen	48'708.51		46'799.65	
Total Aktiven	414'730.90		422'177.33	

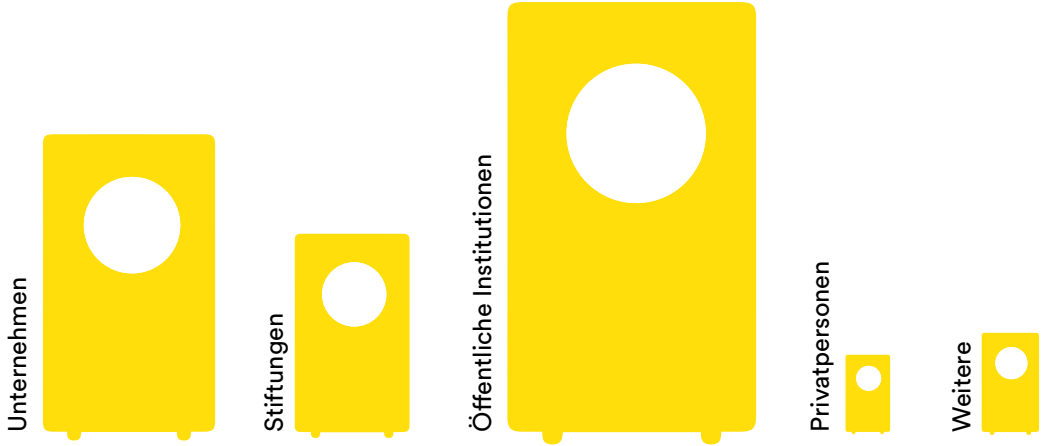
Passiven	2022		2021	
	CHF	%	CHF	%
Verbindlichkeiten aus Lieferung und Leistung	1'656.45	0	3'681.47	1
Passive Rechnungsabgrenzung	207'490.99	50	212'912.40	50
Rückstellungen	70'000.00	17	70'000.00	17
Vereinskapital	135'583.46	33	135'583.46	32
Jahresergebnis	-	0	-	0
Total Passiven	414'730.90		422'177.33	

Übersicht Ertrag und Aufwand

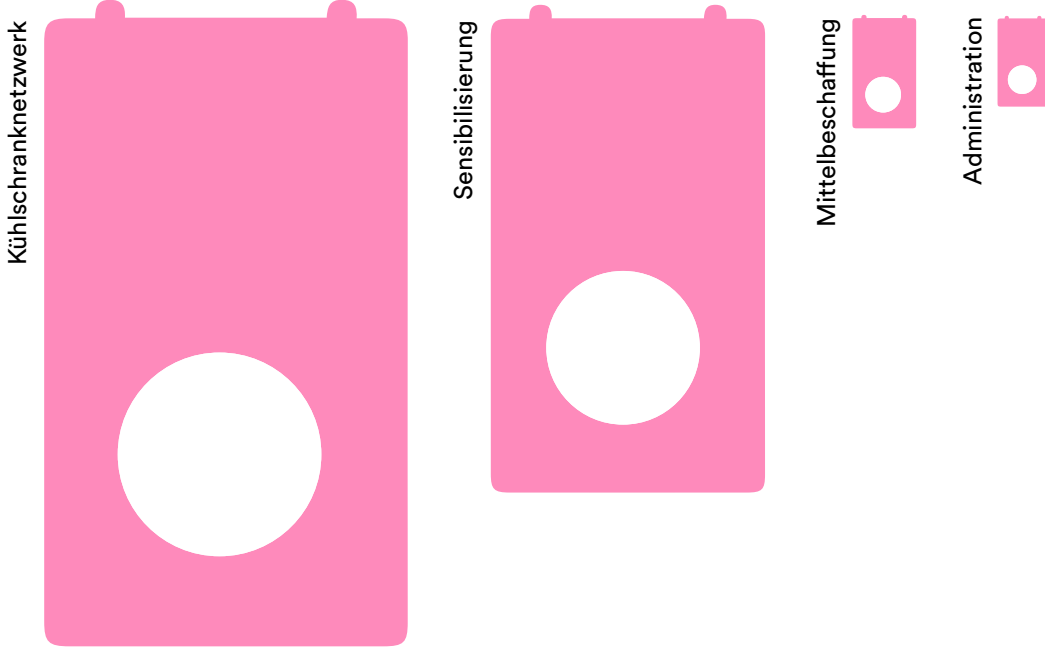
Ertrag	2022		2021	
	CHF	%	CHF	%
Unternehmen	77'150.00	27	272'001.62	49
Stiftungen	50'683.24	18	113'000.00	21
Öffentliche Institutionen	112'946.00	39	151'923.00	27
Privatpersonen	20'509.02	7	13'283.32	2
Weitere	24'980.25	9	5'592.85	1
Betriebsertrag	286'268.49	100	555'800.79	100

Aufwand	2022		2021	
	CHF	%	CHF	%
Ausgaben Projekte	233'175.17	82	255'084.40	74
Kühlschranknetzwerk	134'073.53		177'631.53	
Sensibilisierung	99'101.64		77'452.87	
Ausgaben Mittelbeschaffung	29'796.80	10	45'475.57	13
Ausgaben Administration	23'296.52	8	43'828.43	13
Betriebsaufwand	286'268.49	100	344'388.39	100

Mittelherkunft



Mittelverwendung



Organisation

Die Geschäftsstelle von Madame Frigo ist für alle operativen Aufgaben des Vereins zuständig. So werden hier unter anderem alle Anfragen für neue Standorte, die Betreuung der freiwilligen Helfer*innen, die Organisation von Anlässen und Sensibilisierungsmassnahmen sowie die Zusammenarbeit mit unseren Partner*innen koordiniert. Durch diese vielseitigen Aufgaben war unser dreiköpfiges Team im vergangenen Jahr stark ausgelastet, weshalb wir im Herbst 2022 eine neue Stelle für das Fundraising und die Partnerschaften geschaffen haben.

Das Team wird in in seiner Arbeit durch den Vereinsvorstand und den Beirat unterstützt. Wir bedanken uns herzlich bei allen aktuellen und ehemaligen Mitarbeiter*innen und involvierten Personen für ihr grosses Engagement!

Geschäftsstelle: **Marilen Zosso** (Geschäftsleiterin), **Marlen Stocker** (Community und Standorte), **Moritz Lüchinger** (Kommunikation bis November 2022), **Svenja Chollet** (Kommunikation ab Januar 2023) und **Tina Köhler** (Fundraising und Partnerschaften)

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

Beirat: **Erwin Bachmann** (ehem. CEO und VR-Präsident der LZ Medien), **Joel Dickenmann** (Business Designer bei Fjord) und **Samuel Imbach** (Leiter Mission St. Anna Stiftung)





Impressum

© 2023 Madame Frigo
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