

# Frigo gegen Food Waste

Mit über hundert öffentlichen Kühlschränken in der ganzen Schweiz kämpft der Verein Madame Frigo gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Dank dem Engagement von zahlreichen Freiwilligen und der Unterstützung der teilnehmenden Gemeinden konnten so schon Tonnen von Lebensmitteln gerettet werden.

von Moritz Lüchinger

Auf dem Weg vom Acker auf den Teller fallen in der Wertschöpfungskette mit jeder Etappe mehr Emissionen an (beispielsweise im Transport, der Verarbeitung oder der Lagerung). Das heisst, je später ein Produkt weggeworfen wird, desto höher ist seine verschwendete Umweltbelastung. Deshalb will Madame Frigo die Lebensmittelabfälle in Schweizer Haushalten reduzieren. Dazu stellt der Verein in der ganzen Schweiz öffentliche Kühlschränke auf, die als Tauschplattformen für übrig gebliebene Lebensmittel dienen. Das Prinzip dahinter ist simpel: Man bringt, was man nicht mehr benötigt, und nimmt mit, was man allenfalls noch brauchen kann. Die Kühlschränke sind rund um die Uhr zugänglich. Spezielles Vorwissen oder eine Mitgliedschaft sind für ihre Nutzung nicht nötig.

Ein paar wenige Regeln gilt es beim Lebensmitteltausch mit den Frigos allerdings zu beachten. So sind bestimmte Ess- und Genusswaren wie Fleisch, Fisch, bereits Gekochtes und Alkohol nicht zugelassen. Zudem müssen die Produkte verschlossen sein und sollten ihr Verbrauchsdatum nicht überschritten haben. Das Mindesthaltbarkeitsdatum allerdings darf überschritten sein. Die genaue Ausgestaltung der Regeln ist von Kanton zu Kanton verschieden und beruht auf der Absprache zwischen Madame Frigo und den jeweiligen Behörden.

## Engagement und Herzblut

Madame Frigo lebt von der Community. Dazu gehören über 400 freiwillige Helfer:innen in der ganzen Schweiz, die sich in mehr als 20 000 Stunden ehrenamtlicher Arbeit pro Jahr um die Kühlschränke kümmern. Sie halten die Geräte sauber, überprüfen die darin abgelegten Produkte und füllen sie teilweise auch gleich selbst wieder auf.

Auch die Initiative für neue Standorte kommt oft vonseiten der Freiwilligen. Einmal eingerichtet, sind die Standorte nicht nur ein Ort des Lebensmitteltauschs, sondern auch ein Herzensprojekt der Initiant:innen. Ob als Projekt von Schulklassen, als Familienprojekt oder auf einem Areal von sozialen Einrichtungen betrieben – hinter jedem Frigo stecken engagierte

Menschen, die sich in Teams von drei bis fünf Personen um die Betreuung des jeweiligen Standorts kümmern.

## Die Rolle der Gemeinden

Neben Spender:innen, Partner:innen und Freiwilligen unterstützen auch immer wieder Gemeinden die Arbeit von Madame Frigo. Hinwil (ZH) und Oberägeri (ZG)

Fotos: Madame Frigo



Die Kühlschränke in den auffälligen Häuschen sind das Markenzeichen von Madame Frigo.

stellen dem Projekt zum Beispiel einen Standplatz sowie den benötigten Strom zur Verfügung. Darüber hinaus haben diese beiden Gemeinden auf ihren Kommunikationskanälen eigens Freiwillige für die Betreuung der Standorte gesucht und den einmaligen Realisierungsbeitrag in Form einer Spende übernommen.

Für Gemeinden gibt es auch die Möglichkeit einer offiziellen Partnerschaft mit Madame Frigo. Diese beinhaltet eine mehrjährige finanzielle Unterstützung sowie ein gezieltes Thematisieren von Food Waste gegenüber der Bevölkerung. Diesen Weg geht etwa die Stadt Zürich, die Madame Frigo bei der Eröffnung neuer Standorte finanziell unterstützt und eine Sensibilisierungskampagne zum Thema Food Waste finanziert. Auf diese Weise wird das Bewusstsein für die Problematik von Lebensmittelabfällen erhöht und zugleich eine praktische Lösung angeboten. Ein



Im Jahr 2021 konnte der Verein Madame Frigo rund 150 Tonnen Lebensmittel vor dem Abfall retten.



ganzheitlicher Ansatz, in dem Theorie und Praxis verknüpft sind.

### Ein Projekt mit Wirkung

Die Arbeit von Madame Frigo zieht Kreise: Seit 2015 konnte das Kühlschranks-Netzwerk aufgrund der grossen Nachfrage laufend erweitert werden. Inzwischen gibt es schweizweit über hundert Standorte, an denen Lebensmittel getauscht werden können. In der Hälfte aller Kantone – von der Aare bis zum Rhein, von der Limmat bis zur Rhone – sind öffentliche Kühlschränke zu finden. Und das zeigt Wirkung: Im Jahr 2021 konnten mit dem Projekt rund 150 Tonnen Lebensmittel gerettet werden. Diese Menge entspricht mehr als eineinhalb Tonnen pro Frigo. Insgesamt werden täglich durchschnittlich über 400 Kilogramm Nahrungsmittel vor dem Abfall bewahrt. Der gemessene Spitzenwert für einen einzelnen Standort liegt bei fünfzig getauschten Lebensmitteln an einem Tag.

### Madame Frigo und die Agenda 2030

Die Produktion von Lebensmitteln und unser Umgang mit ihnen sind zentrale Bestandteile in den globalen Bemühungen um eine nachhaltige Entwicklung. Die Kühlschränke von Madame Frigo sind gewiss nicht die alleinige Lösung des Problems. Als praktische Sofortmassnahme sind sie aber ein bedeutender Teil davon. Indem Madame Frigo das Problem Food Waste auf verschiedenen Ebenen angeht, leistet der Verein einen Beitrag zur Erreichung mehrerer der 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Develop-

ment Goals, SDG), die in der Agenda 2030 der Vereinten Nationen festgehalten sind:

- > SDG 2: Kein Hunger
- > SDG 4: Hochwertige Bildung
- > SDG 11: Nachhaltige Städte und Gemeinden
- > SDG 12: Verantwortungsvolle Konsum- und Produktionsmuster
- > SDG 13: Massnahmen zum Klimaschutz
- > SDG 15: Leben an Land

Madame Frigo versteht sich als Teil einer internationalen Bewegung hin zu einer nachhaltigen Entwicklung. Aus diesem Grund will der Verein in Zukunft noch intensivere Sensibilisierungsarbeit leisten und gegen die Unwissenheit und das mangelnde Bewusstsein hinsichtlich unserer Nahrungsmittel, ihrer Lagerung und Haltbarkeit vorgehen.

Zudem wird natürlich auch in Zukunft eifrig am Ausbau des Kühlschranks-Netzwerkes gearbeitet. Die öffentlichen Frigos sind und bleiben das Kernelement von Madame Frigo. Dank ihnen sollen immer mehr Menschen die Möglichkeit erhalten, Lebensmittel zu tauschen, ihr Gemeindeleben zu bereichern und sich gemeinsam für eine nachhaltigere Welt einzusetzen.



### Moritz Luechinger

Verantwortlicher Kommunikation und Marketing, Madame Frigo, moritz.luechinger@madamefrigo.ch, www.madamefrigo.ch