



Bärn!Magazin  
3095 Spiegel bei Bern  
031/ 972 07 07  
<https://www.baernverlag.com/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 100'000  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 37  
Fläche: 18'518 mm²

Auftrag: 1084696  
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 78234961  
Ausschnitt Seite: 1/1

## Herausgepickt: Vier Berner Veranstalterinnen und Veranstalter stellen sich selbst vor.

### Madame Frigo

Jeden Tag werfen Schweizerinnen und Schweizer im Durchschnitt 252 Gramm geniessbare Lebensmittel in den Müll, das entspricht fast einer ganzen Mahlzeit! Jährlich gehen in der Schweiz so zwei Millionen Tonnen Nahrung verloren. Privathaushalte sind für fast ein Drittel des gesamten Food Waste in der Schweiz verantwortlich.

«Bestimmt kennst du diese Situation: Dein Kühlschrank ist gut gefüllt, du isst aber spontan bei Freunden oder bestellst eine Pizza beim Kurier. Da kann ein Apfel schon mal braune Stellen bekommen, und dein Joghurt läuft ab. Auch kurz vor den Ferien weisst du meist nicht, wohin mit deinen Resten. Das Essen landet schliesslich im Abfall. Schade ... bestimmt hätte jemand eine Verwendung für deine Einkäufe gehabt. Doch wie tauscht man überhaupt Lebensmittel aus? Wir haben die Lösung zum Problem! Mit der Devise «Teller statt Tonne» schlossen wir, eine Gruppe von Studierenden, uns im Jahr 2014 zusammen und entwickelten die Idee von öffentlichen Kühlschränken in der ganzen Schweiz – ein simples und unkompliziertes Konzept, um Lebensmittel vor dem Abfall zu bewahren. Damit setzen wir uns einerseits für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln in Privathaushalten ein, andererseits für mehr **soziale** Interaktion in der Nachbarschaft. Und so funktioniert: Die Kühlschränke sind für jede und jeden rund um die Uhr zugänglich. Es gibt keine Beschränkungen wie Passwörter oder Schlösser. Die folgenden Lebensmittel sind im Kühlschrank erlaubt: Obst und Gemüse, 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. Kühlschrankgottis und -göttis aus dem Quartier übernehmen die Betreuung und hygienische Pflege der Kühlschränke und kontrollieren regelmässig die Inhalte.

Parallel dazu investieren wir kräftig in die Sensibilisierungsarbeit zum Thema Food Waste, beispielsweise bei Veranstaltungen wie der KULINATA oder über die sozialen Netzwerke. Unterstützt wird der gemeinnützige Verein Madame Frigo durch **Engagement Migros**, den Förderfonds der **Migros-Gruppe**, und durch viele grossartige Helferinnen und Helfer, die das **Projekt** mit ihrem Freiwilligeneinsatz erst möglich machen.

Mehr Informationen: [www.madamefrigo.ch](http://www.madamefrigo.ch)