



## Gesammelt Gammeln war früher, jetzt wird gehandelt



Was zu viel ist, ist zu viel: Rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel geht in der Schweiz zwischen Feld und Teller verloren. Die Privathaushalte sind dabei mit rund 28% einer der Hauptverursacher der schweizweiten Lebensmittelverschwendung. Dem wirkt **Madame Frigo** mit öffentlichen Kühlschränken und Sensibilisierungsmassnahmen entgegen.

### Öffentliche Kühlschränke

Als Tauschplattformen für Lebensmittel sind die Frigos eine praktische Massnahme, um selbst aktiv zu werden und Food Waste zu verhindern. Das Konzept ist simpel: Bring, was du selbst nicht mehr brauchst und nimm, was dir zuhause noch gefehlt hat. Die Kühlschränke sind rund um die Uhr für alle Menschen kostenlos zugänglich.

**Madame Frigo** zählt bereits über 130 Standorte in 15 Kantonen der Schweiz. Diese Kühlschrän-

ke werden von interessierten Personen oder Institutionen initiiert und von über 450 freiwilligen Helfer:innen betreut. In mehr als 20'000 Stunden ehrenamtlichem **Engagement** pro Jahr, führen sie Hygienekontrollen durch und halten die Kühlschränke sauber. Oft organisieren sie auch Abholungen bei lokalen Bäckereien oder Lebensmitteläden, um die Frigos zusätzlich zu füllen.

**Wirkung:** Im Jahr 2022 konnten mit den bestehenden Kühlschränken mehr als 175 Tonnen Lebensmittel gerettet werden. Durch die Sensibilisierungsarbeit on- und offline konnte **Madame Frigo** Ihr Wissen rund um das Thema Food Waste an über 15'000 Personen weitergeben.

### Standort Dietlikon

Der **Madame Frigo** Kühlschrank steht an der **Dorfstrasse 5a**, direkt neben dem Berteau-Dorftreff. Die Hygienekontrollen und der Unterhalt von **Madame Frigo** wird ehrenamtlich von der Klunkerei, Restaurant & Bäckerei Nota Bene (Platt-

form Glattal) geführt. Ein herzliches Dankeschön an das Team von Frau Katrin Harprecht.

*Raum, Umwelt + Verkehr*



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