

**MADAME  
FRIGO**

# **Jahresbericht 2023**

Madame Frigo setzt sich für ein nachhaltigeres Ernährungssystem in der Schweiz ein. Durch Sensibilisierung rund um das Thema Food Waste fördert der gemeinnützige Verein die Wertschätzung von Lebensmitteln in unserer Gesellschaft und bietet mit öffentlichen Kühlschränken in der ganzen Schweiz eine Handlungsmöglichkeit, den eigenen Food Waste zu verringern.

Der partizipative Ansatz der öffentlichen Kühlschränke motiviert Privatpersonen, Gemeinden, Siedlungen und viele mehr in ihrem Engagement. Madame Frigo steht ihnen dabei mit Rat und Tat zur Seite. Gemeinsam retten wir jährlich hunderte Tonnen noch geniessbare Lebensmittel vor dem Abfall.



## Inhalt

Einleitung	Super Sache, vielen Dank!	04 – 05
Madame Frigo	Zeitstrahl Vom Wissen zum Handeln Von der Idee zum eigenen Frigo Standortkarte	06 – 13
Wirkung	Wirkung unserer Arbeit Unser Wirkungsmodell Madame Frigo in Zahlen	14 – 19
Partnerschaften	Unsere Partnerschaften Partnerschaften im Fokus	20 – 25
Jahresrechnung	Geschäftsjahr 2023 Bilanz und Betriebsrechnung	26 – 29
Organisation	Die Menschen hinter Madame Frigo	30 – 31

## «Super Sache, vielen Dank!»

Liebe\*r Leser\*in

Im vergangenen Jahr haben sich so viele Interessierte und Sympathisant\*innen bei Madame Frigo gemeldet wie nie zuvor. Mal mit einer Rückmeldung wie «Super Sache, vielen Dank!», mal mit der Frage, ob das Joghurt mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum von gestern noch in den Frigo darf. Und immer öfter mit der Anfrage für einen eigenen Frigo-Standort. 2023 sind so 35 neue öffentliche Kühlschränke zu unserem Netzwerk dazugekommen.

Unsere Frigos stellen dabei eine einfach umsetzbare und konkrete Möglichkeit dar, um selbst ins Handeln zu kommen. Sie vermitteln das Gefühl, dass wir gemeinsam einen Impact haben können und lassen die Menschen ihre eigene Wirksamkeit erfahren. Das ist zentral um angesichts der komplexen und vielfältigen Herausforderungen, vor welchen wir mit unserem aktuellen Ernährungssystem stehen, nicht ein Gefühl der Ohnmacht zu verspüren. Der Anstieg der Anfragen von unterschiedlichsten Akteur\*innen zeigt uns das grosse Interesse, etwas gegen Food Waste zu unternehmen. Jede weitere Kontaktaufnahme bestärkt uns in unserem Vorhaben, gemeinsam eine nachhaltige Veränderung herbeizuführen.

Am Ziel sind wir dabei aber noch lange nicht. In der Schweiz landet weiterhin schätzungsweise jedes dritte Lebensmittel im Abfall statt auf unserem Teller. Das sind jährlich rund 2.8 Millionen Tonnen Food Waste. Welche unnötige Verschwendung von Ressourcen das bedeutet, haben wir im vergangenen Jahr anhand einer Plakatkampagne in der Stadt Zürich aufgezeigt. Denn wir sind der Meinung, dass Lebensmittel mehr Wertschätzung verdienen. Der positive Einfluss auf unsere Umwelt, den wir durch die Reduktion von Food Waste haben können, ist gross und vergleichsweise einfach zu erreichen – ohne auf etwas verzichten zu müssen.

So setzen wir uns tagtäglich mit viel Engagement dafür ein, dass noch mehr Menschen aktiv werden und wir gemeinsam zu einer nachhaltigeren Zukunft beitragen. Im Namen von Madame Frigo danken wir allen, die uns in dieser Arbeit unterstützen – insbesondere unserer grossartigen Community von freiwilligen Helfer\*innen! Gerne lassen wir auch sie in diesem Jahresbericht mit ihren Erfahrungen und Eindrücken zu Wort kommen. Viel Spass bei der Lektüre!

Das Madame Frigo Team



# Zeitstrahl

## Die Anfänge

**1**  
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

### Erste Schritte

**2**  
2018  
Der Verein Madame Frigo wird gegründet, unterzeichnet den Partnerschaftsvertrag mit dem Migros-Pionierfonds und bezieht sein erstes Büro in Bern.

## 2015

### Von lokal zu national

**3**  
2019  
Die Expansion der Kühlschränke in die ganze Schweiz beginnt. Im Sommer sorgt der offizielle Launch für viel Aufmerksamkeit.

## 2019

## 2020

### Neue Partnerschaft

**4**  
Januar 2020  
Von nun an unterstützt Electrolux den Ausbau des Kühlschränknetzwerks und sponsert die Geräte.

### Foodtausch trotz Pandemie

**5**  
Frühling 2020  
Auch wenn Covid-19 alles lähmt, dürfen die Frigos immer geöffnet bleiben und es kommen laufend weitere Standorte dazu.

### Leitungswechsel

**6**  
Juli 2021  
Die Mitgründerin und langjährige Geschäftsleiterin Jana Huwyl übernimmt das Vereinspräsidium und übergibt die Geschäftsleitung an Marilen Zosso.

## 2021

### Neues Team & Büro

**7**  
September 2021  
Unsere Geschäftsstelle zieht nach Luzern um und ist neu mit drei Personen in hauptberuflicher Festanstellung besetzt – ein weiterer Schritt in Richtung Professionalisierung.

### Geschäftsstelle erhält Verstärkung

**11**  
Januar 2023  
Zum Jahresbeginn stösst das vierte Mitglied zum Team dazu. An den Team- und Strategietagen werden Verantwortlichkeiten geklärt und Ziele gesteckt.

## 2023

### UN Tag gegen Food Waste

**10**  
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.

## 2022

### Frigos in 10 Kantonen

**8**  
Dezember 2021  
Das Kühlschränknetzwerk wächst weiter. Die Frigos sind bereits in 10 Kantonen der Schweiz anzutreffen.

### 100. Standort

**9**  
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.

### Wallis als 15. Kanton

**12**  
April 2023  
Mit dem Frigo in Brig stösst ein neuer Kanton zu unserem Netzwerk dazu. Zwischen März und Juni werden 21 neue Standorte eröffnet.

### Plakate in ganz Zürich

**14**  
August 2023  
Auf über 300 Plakaten in der ganzen Stadt wird die Bevölkerung dafür sensibilisiert, wie ressourcenintensiv unsere Lebensmittel sind – und weshalb diese nicht verschwendet werden sollten.

### Erster Volunteering Day

**15**  
September 2023  
Die Mitarbeitenden eines Partnerunternehmens packen mit an. Sie reinigen die Frigos in Luzern und bereiten Snacks aus geretteten Lebensmitteln vor.

### Noch mehr Aufmerksamkeit

**16**  
Dezember 2023  
In über 90 Medienbeiträgen konnte man in diesem Jahr über Madame Frigo lesen, hören oder unsere Frigos sehen.

### Kühlschränknetzwerk

**17**  
Dezember 2023  
Ende Jahr zählt Madame Frigo 135 Standorte in 15 Kantonen.

### Rückenwind durch neue Partnerschaft

**13**  
Mai 2023  
Die Seedling Foundation unterstützt Madame Frigo in den kommenden Jahren als Hauptpartnerin bei der schweizweiten Etablierung.

## Vom Wissen zum Handeln

Wusstest du, dass in einer Portion Spaghetti rund 180 Liter Wasser stecken? Neben Wasser wurden entlang der Wertschöpfungskette z.B. für Produktion, Transport oder Lagerung der Teigwaren natürlich noch viele weitere Ressourcen verbraucht. Wenn wir die zu viel gekochten Spaghetti also einfach wegwerfen, werden auch all diese Ressourcen verschwendet. Genau darauf hat unsere Plakatkampagne in der Stadt Zürich aufmerksam gemacht. Die Kampagne war der Schwerpunkt unserer Aktivitäten im Bereich der Sensibilisierung im vergangenen Jahr.

Anhand der alltäglichen Lebensmittel Brot, Apfel und Spaghetti haben wir die Umweltauswirkungen von Food Waste aufgezeigt. Auf den Plakaten war neben den ausgewählten Lebensmitteln der jeweilige Wasserverbrauch abgebildet. Dieser wurde stellvertretend für alle aufgewendeten Ressourcen gewählt, da er am greifbarsten ist. Die zentrale Botschaft: Auch in alltäglichen Lebensmitteln stecken sehr viele Ressourcen – verschwende sie nicht! Während einem Monat war diese Botschaft auf über 300 Plakaten in ganz Zürich zu sehen. In der Ankunftshalle des Zürich HB erreichten wir während einer Woche zudem unzählige Menschen mit einem Bewegtbild.

Neben der Plakatkampagne konnten wir 2023 auch an verschiedenen Anlässen für die Thematik sensibilisieren. So haben wir an mehreren Generalversammlungen, Schulen, Quartierfesten und bei Partner\*innen über 1'000 Menschen erreicht. Mit Workshops, Präsentationen und an interaktiven Infoständen gingen wir auf die Food Waste Problematik ein. Konkrete Handlungsmöglichkeiten für jede\*n Einzelne\*n, manchmal auch direkt verknüpft mit einem praktischen Teil zum selbst Anpacken, sind dabei zentrale Bestandteile. Im Grunde geht es darum, dass unsere Lebensmittel mehr Wertschätzung verdienen und wir alle mit unserem Verhalten einen Impact haben.

Wir sind der Meinung, dass die Vermittlung von Wissen von zentraler Bedeutung ist, um eine Verhaltensänderung zu erreichen und Food Waste in der Schweiz langfristig zu reduzieren. Um ein möglichst breites Publikum zu erreichen, setzt Madame Frigo auf ganz verschiedene Vermittlungsformate und -kanäle. Nicht zuletzt helfen auch die Frigos, die Thematik in die Mitte der Gesellschaft zu bringen.

**«Ich konnte durch Madame Frigo viele meiner Freund\*innen und Bekannten dazu motivieren, ihr Konsumverhalten zu ändern. Immer wieder bedanken sich Menschen für die Möglichkeit, einen Frigo im Ort zu haben.»** Betreiberin aus AG



## Von der Idee zum eigenen Frigo

Im vergangenen Jahr kamen 35 neue Standorte zu unserem Frigo-Netzwerk dazu. Die Initiant\*innen sind dabei sehr divers: Privatpersonen, Gemeinden, Quartiervereine oder auch Kirchen gehören dazu. Zudem haben uns 2023 mehr Interessent\*innen kontaktiert denn je zuvor. Das grosse Interesse zeigt uns, dass Lösungen für die Food Waste Problematik gefragt sind und viele Menschen bereit sind, selbst aktiv zu werden.

Dabei ist das Engagement bereits bei der Organisation rund um den neuen Frigo spürbar. So setzen sich die zukünftigen Betreiber\*innen etwa bei der Suche nach dem idealen Standort, in der Kommunikation und Vernetzung mit lokalen Medien oder auch beim Bau des eigenen Kühlschranks ein. Die Freude, die wir bei der Auslieferung des Frigos oder beim Eröffnungsfest spüren, ist unbezahlbar.

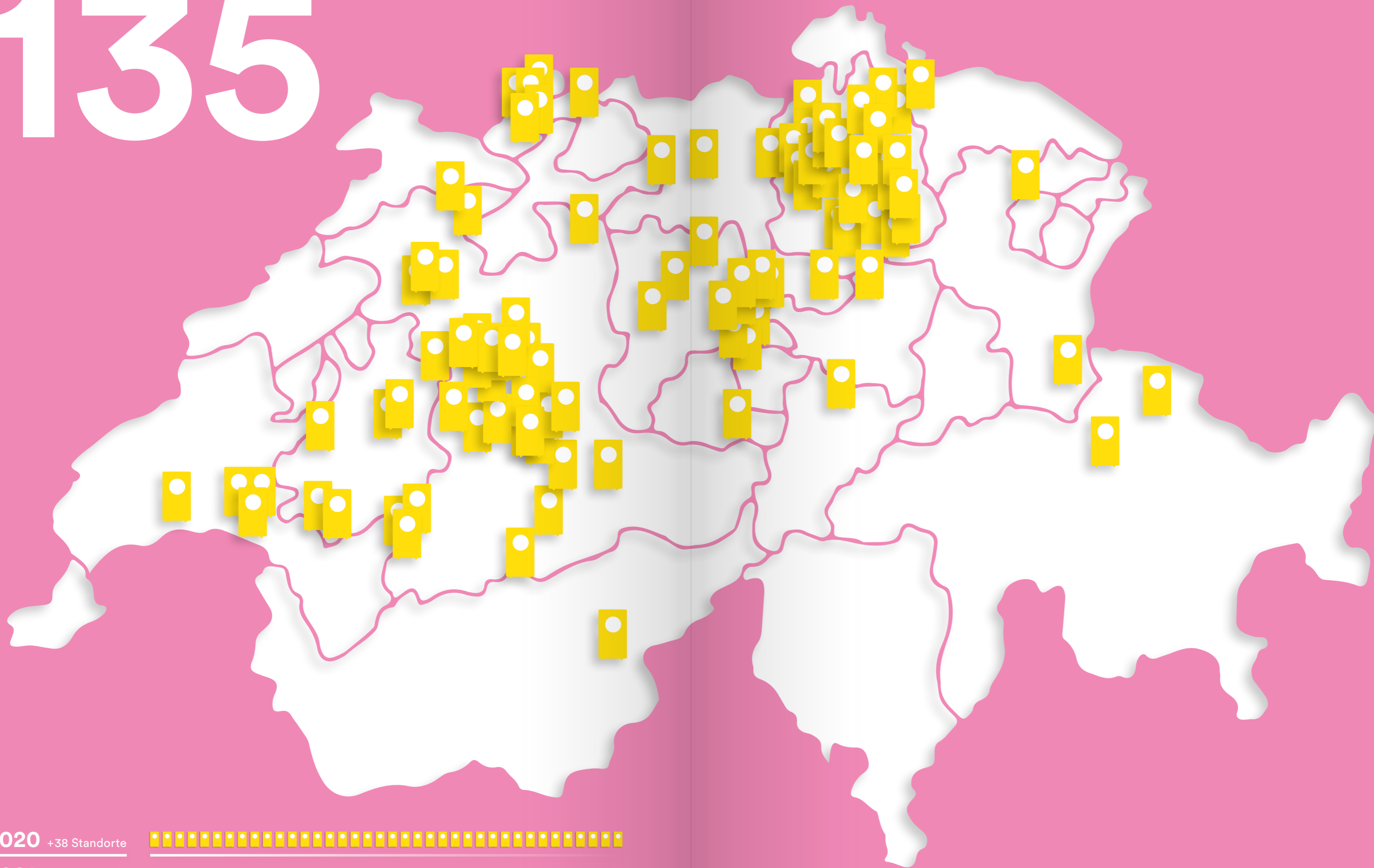
Jeder Frigo hat sein eigenes Betreuungsteam von engagierten Helfer\*innen. Diese schweizweit mehr als 500 Freiwilligen bilden das Herzstück von Madame Frigo. Durch regelmässige Hygienekontrollen und die Reinigung übernehmen sie die Verantwortung für den Betrieb der öffentlichen Kühlschränke. Häufig befüllen sie diese auch mit Lebensmitteln aus Abholungen von nahegelegenen Geschäften oder Bäckereien. Oft werden die Frigos zum Treffpunkt für Begegnung und Austausch, wie eine unserer Helfer\*innen erzählt:

**«Nach einem Quartal Madame Frigo bin ich immer noch begeistert vom Projekt und ich bin froh, dass wir in unserem Dorf nun einen öffentlichen Kühlschrank betreiben dürfen. Im Moment bin ich rundum zufrieden. Es ergeben sich auch immer wieder schöne Begegnungen.»** Betreiberin aus BE

Ob im Stadtquartier, auf dem Dorfplatz oder in der Genossenschaftssiedlung – unsere Frigos sind inzwischen an über 140 Standorten in 18 Kantonen der Schweiz zu finden (Stand Mai 2024). Die rege Nutzung der öffentlichen Kühlschränke freut uns extrem und wir sind motiviert, mit unserer Community und weiteren interessierten Menschen noch mehr Frigos aufzustellen und Lebensmittel zu retten. Ein riesengrosses Dankeschön an alle Helfer\*innen für die grossartige Arbeit!



# 135



**2020** +38 Standorte



**2021** +29 Standorte



**2022** +32 Standorte



**2023** +35 Standorte



# Wirkung unserer Arbeit

«Es ist extrem befriedigend, dass alle Lebensmittel, welche sonst weggeworfen würden, innert kürzester Zeit Absatz finden. Ich führe den Kühlschrank mit meinen Schüler\*innen und 2 Seniorinnen. Kinder lernen viel dabei.» Betreiberin aus GR

Die Wirkung unserer Arbeit beschränkt sich nicht nur auf die Reduktion von Food Waste. So machen die freiwilligen Helfer\*innen und die Nutzer\*innen der Frigos zum Beispiel auch Erfahrungen in Bezug auf soziale Beziehungen, gesellschaftliches Engagement und die eigene Wirksamkeit. Oder Besucher\*innen unserer Workshops und Informationsveranstaltungen erweitern ihr Wissen rund um die Themen Ernährung und Umwelt.

Wir sind der Überzeugung, dass die Vermeidung von Food Waste Lösungsansätze auf ganz verschiedenen Ebenen voraussetzt. Dementsprechend wurden auch die drei Wirkungsfelder, an welchen wir unsere Arbeit orientieren, definiert und miteinander verknüpft.

- 1 Food Waste reduzieren:** Die Frigos stehen allen Menschen zur Verfügung und sind eine einfache und praktische Möglichkeit, um selbst ins Handeln zu kommen.
- 2 Community:** Das partizipative Konzept der öffentlichen Kühlschränke fördert das gesellschaftliche Engagement und den Austausch.
- 3 Sensibilisierung:** Die Wertschätzung von Lebensmitteln und das Bewusstsein für die eigene Verantwortung werden durch die Vermittlung von Wissen gefördert.

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 Beobachtungen. In den kommenden Jahren ist eine Professionalisierung der Wirkungsmessung geplant.



## Unser Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung

Madame Frigo trägt zu den folgenden Zielen der nachhaltigen Entwicklung der Agenda 2030 bei:



ZIEL 2  
Kein Hunger



ZIEL 4  
Hochwertige Bildung



ZIEL 11  
Nachhaltige Städte und Gemeinden



ZIEL 12  
Nachhaltiger Konsum und Produktion



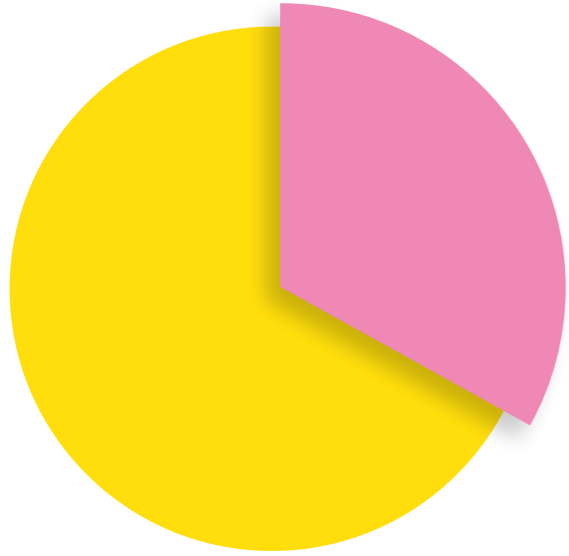
ZIEL 13  
Massnahmen zum Klimaschutz



ZIEL 15  
Leben an Land

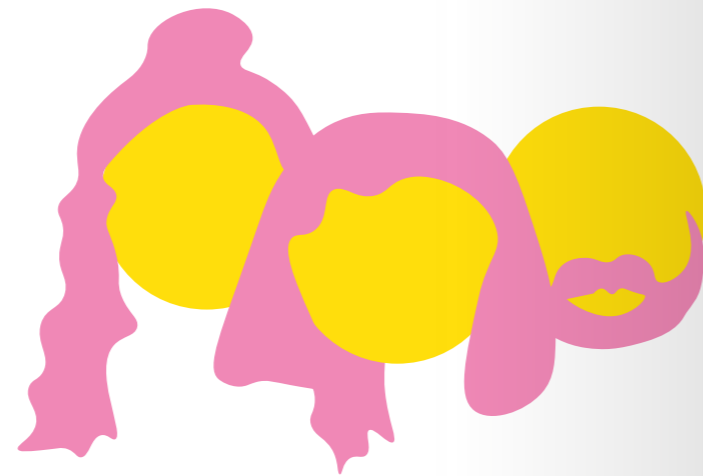


# Unser Wirkungsmodell



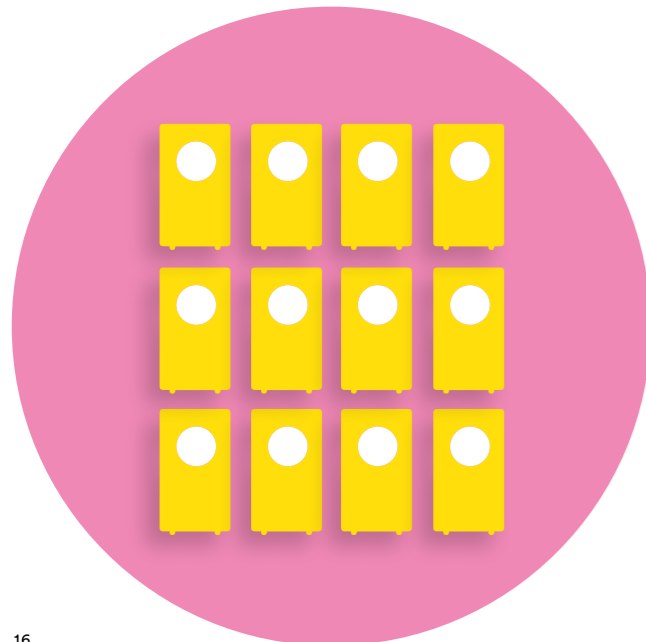
## Herausforderung – Food Waste

In der Schweiz wird noch immer jedes dritte Lebensmittel auf dem Weg vom Acker zum Teller verschwendet. Ein beträchtlicher Teil davon bei uns zuhause. Dadurch wurden auch alle Ressourcen, die in den Lebensmitteln stecken, unnötig aufgewendet. Sie tragen wesentlich zum hohen ökologischen Fussabdruck unserer Gesellschaft bei.



## Input – Was wir investieren

- Interdisziplinäres und engagiertes Team
- Ehrenamtlicher Einsatz von über 500 Freiwilligen
- Erfahrung und Expertise
- Netzwerk im Food Save Bereich
- Finanzielle und materielle Ressourcen

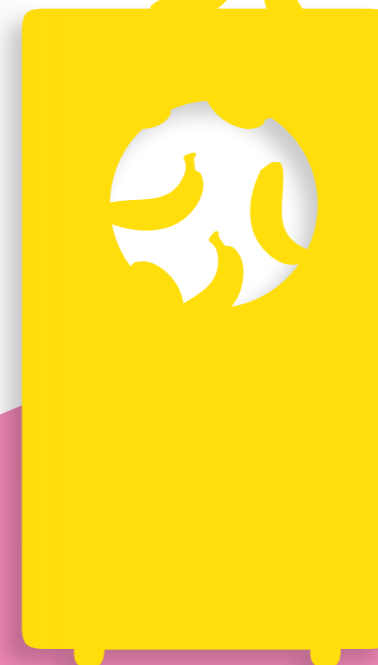


## Output – Was wir tun

- Bewirtschaftung von über 140 Kühlschränken
- Umsetzung neuer Standorte
- Verankerung in der Nachbarschaft
- 25'000 Stunden Freiwilligenarbeit pro Jahr durch Helfer\*innen
- Befüllen der Frigos durch Food Abholungen
- Austauschmöglichkeiten für Community
- Sensibilisierungsarbeit über Workshops, Kampagnen, 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

## Madame Frigo in Zahlen

**90**  
**Medien-**  
**berichte**  
Mehr als 90 Medienberichte sind im vergangenen Jahr zu Madame Frigo erschienen.

**200**  
**Tonnen**  
Geschätzte 200 Tonnen Lebensmittel werden durch die Kühlschränke von Madame Frigo jährlich gerettet.

**135**  
**Kühlschrank-**  
**Standorte**  
135 Kühlschränke stehen Ende 2023 in Schweizer Städten und Ortschaften.

**50**  
**Lebensmittel-**  
**tausche**  
50 an einem Tag getauschte Lebensmittel sind bis jetzt der (gemessene) Spitzenrekord.

**1.5 Mio.**  
**Kühlschrank-**  
**Besuche**  
Alle Kühlschränke zusammen zählen ca. 1.5. Mio. Besucher\*innen im Jahr.

**0**  
**1.6**  
**Tonnen**  
Ungefähr 1.6 Tonnen Lebensmittel rettet jeder Kühlschrank jährlich.

**300**  
**Plakate**  
In Zürich war unser Sujet auf mehr als 300 Plakatstellen zu sehen.

**25'000**  
**Stunden**  
Über 500 Freiwillige leisten 25'000 Stunden ehrenamtliche Arbeit pro Jahr.

**15**  
**Kantone**  
Die Frigos sind Ende 2023 bereits in 15 Kantonen der Schweiz anzutreffen.

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

**6**  
**Begleitstudien**  
Es wurden bereits 6 Begleitstudien zum Projekt durchgeführt.



## Unsere Partnerschaften

Unser Partnerschaftsnetzwerk ist auch im vergangenen Jahr gewachsen. Wir freuen uns riesig über die Unterstützung neu dazugestossener, aber auch bereits bewährter Partner\*innen. Sie sind zentraler Bestandteil unseres Konzepts und helfen uns, den Lebensmitteltausch auch in Zukunft allen Menschen kostenlos zur Verfügung stellen zu können. Gleichzeitig konnten wir 2023 die Mitarbeitenden mehrerer Partner\*innen bei Anlässen wie beispielsweise einem Lunch & Learn für die Food Waste Thematik sensibilisieren oder auch gleich zum Mitmachen motivieren.

So etwa beim Volunteering Day mit unserem Standortpartner MSD in Luzern. Nach einer thematischen Einführung lernten die Teilnehmenden auf dem Food-Save-Spaziergang durch die Stadt mehrere Initiativen kennen und tauchten tiefer in die verschiedenen Aspekte der Food Waste Thematik ein. Nach einem stärkenden Food-Save-Zmittag von der Ässbar, packten die Mitarbeitenden bei der Reinigung der Frigos und der Verarbeitung geretteter Lebensmittel dann selbst mit an. Wir freuen uns sehr über die erfolgreichen Anlässe und die aktiven Partnerschaften – gerne mehr davon!

Alle Unterstützer\*innen unserer Arbeit sind auf der Webseite zu finden:  
[www.madamefrigo.ch/partner](http://www.madamefrigo.ch/partner)

### Standortpartner\*innen

Gebäudeversicherung Bern, Gemeinnützige Gesellschaft Zug, Katholische Kirche im Kanton Zürich, MSD, PartnerRe, REAL

### Stiftungen

Accordeos Stiftung, Albert Koechlin Stiftung, Ernst Göhner Stiftung, Seedling Foundation, Stiftung Corymbo, SV Stiftung

### Öffentliche Institutionen

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

### Weitere Partner\*innen

beUnity, Europcar, Multi Reflex AG, Katholische Kirche Region Bern

# Partnerschaften im Fokus

## Seedling Foundation

Nach einer erfolgreichen Aufbauphase befindet sich Madame Frigo in der schweizweiten Etablierung. Dabei spielen unter anderem die Weiterentwicklung der Organisation sowie die Evaluierung unserer Arbeit eine wichtige Rolle. Wir sind dankbar, in dieser Phase auf die wertvolle Unterstützung der Seedling Foundation zählen zu können.



**Flavia Jecklin**, Programm Managerin

«Die öffentlichen Kühlschränke von Madame Frigo leisten einen wichtigen Beitrag zur Reduzierung von Food Waste. Gleichzeitig fördert die Initiative den bewussten Umgang mit Lebensmitteln sowie ressourcenschonendes Denken – zwei entscheidende Kriterien für die Transformation unseres Ernährungssystems. Seedling Foundation schätzt das grosse Engagement der Mitarbeitenden und freiwilligen Helfer\*innen, welche für den reibungslosen Ablauf als auch die Sensibilisierung zum Thema Food Waste unerlässlich sind.»

## Electrolux

Das zentrale Gerät unseres Konzepts, den Kühlschrank, stellt uns Electrolux seit mehr als vier Jahren kostenlos zur Verfügung. Neben dem Standortausbau unterstützt das Unternehmen neu zusätzlich auch die allgemeine Arbeit von Madame Frigo ganz direkt. Zudem konnten wir den Mitarbeitenden im vergangenen Jahr die Food Waste Thematik bei einem internen Anlass näherbringen.

**Noemi Anesini**, Sustainability Manager

«Madame Frigo und Electrolux ist einfach ein Match. Die langjährige und äusserst erfolgreiche Zusammenarbeit hat bereits über 140 Kühlschränke von Electrolux in den Einsatz gegen Food Waste gebracht, was uns mit Stolz erfüllt. Unsere Kühlschränke sind nicht nur in Privathaushalten im Einsatz, sondern dienen dank Madame Frigo als Tauschplattform für Lebensmittel. Das finden wir wunderbar! Wir freuen uns sehr, dass die Zusammenarbeit mit Madame Frigo weitergeht und wir so auch von CSR-Angeboten profitieren können. Damit setzen wir uns weiterhin dafür ein, Food Waste zu reduzieren, die Gesellschaft zu sensibilisieren und die Umwelt zu schützen.»



## Stadt Zürich

Bereits seit mehreren Jahren unterstützt die Stadt Zürich die Arbeit von Madame Frigo, sei es beim Ausbau unseres Frigo-Netzwerks oder bei der Sensibilisierung der Bevölkerung. Im vergangenen Jahr fand mit der Plakatkampagne ein besonderes Highlight statt. Wir schätzen die tatkräftige Unterstützung sehr und freuen uns auf viele weitere Frigos und gemeinsame Projekte in der Stadt Zürich!



**Florence Ritter**, Projektleiterin Kampagnen, Umwelt und Gesundheitsschutz Zürich

«Food Waste ist unnötig und verschwendet Unmengen an Ressourcen. Dieser Umstand ist vielen Zürcher\*innen noch zu wenig bewusst. Deshalb unterstützten wir Madame Frigo 2023 bei ihrer Plakatkampagne. Die Botschaft war eindrücklich und einprägsam: Madame Frigo rettet Lebensmittel und Ressourcen. Ein Hoch auf alle, die dazu beitragen – und ganz besonders auf die engagierten Helfer\*innen.»

## REAL

Mit dem Konzept der Standortpartnerschaft unterstützen verschiedene Akteur\*innen einzelne Kühlschrankstandorte sowie die allgemeine Arbeit von Madame Frigo. So setzt sich REAL (Recycling Entsorgung Abwasser Luzern) bereits seit mehreren Jahren als Standortpartnerin des Frigos Bourbaki in Luzern für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln ein.

**Fabian Zumbühl**, Kommunikationsverantwortlicher

«Als Abfallverband schützen wir die Umwelt und tragen zur Erhaltung unserer Lebensgrundlagen bei. Mit dem Verein Madame Frigo haben wir einen engagierten Partner bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung gefunden. Wir freuen uns, mit unserer Standortpartnerschaft einen Beitrag zur Vermeidung von Food Waste in der Region Luzern leisten zu können – einen Beitrag, von dem die Menschen und das Klima profitieren.»





## Geschäftsjahr 2023

Dank der Unterstützung von diversen neuen und einer Vielzahl bestehender Partner\*innen blicken wir auch in finanzieller Hinsicht auf ein erfolgreiches Jahr zurück. Die gesetzten Ziele – Ausbau der mehrjährigen Partnerschaften bei ähnlich bleibenden Einnahmen – konnten erreicht und dadurch auch die Projekte wie geplant umgesetzt werden. Ein herzliches Danke an dieser Stelle an all unsere grossartigen Unterstützer\*innen!

### Stabile Einnahmen dank mehrjährigen Partnerschaften

Der Betriebsertrag lag 2023 mit CHF 256'058.– knapp unter dem Vorjahr (CHF 277'538.–). Ein erfreulich hoher Anteil davon setzte sich aus Beiträgen zusammen, die auch bereits für die Folgejahre gesprochen wurden. Dadurch konnte ein wichtiger strategischer Schwerpunkt erreicht werden. Seit der Ablösung vom Initialpartner Migros-Pionierfonds ist dies erstmals der Fall und stellt einen wertvollen Beitrag zu einer nachhaltigen Finanzierung dar. Hauptgrund für die relativ grosse Differenz zwischen Ertrag und Aufwand ist die Veränderung des Auszahlungszeitpunktes. So wurde ein grosser Teil der Mittel für das Jahr 2023 im Vorjahr 2022 ausbezahlt. Gleichzeitig wurden die benötigten Mittel für das Jahr 2024 durch die mehrjährigen Partnerschaften bereits grösstenteils gesprochen, aber erst teilweise ausbezahlt.

### Wachsende Geschäftsstelle und erste grosse Kampagne

Der Gesamtaufwand lag 2023 mit CHF 369'802.– deutlich über dem Vorjahr (CHF 286'268.–), was primär auf Veränderungen in der Geschäftsstelle zurückzuführen ist. Einerseits wurde das Team um eine vierte Person, verantwortlich für Fundraising und Partnerschaften, ergänzt. Dies war ein wichtiger Schritt, um die oben erwähnte positive Entwicklung bei der Finanzierung erreichen zu können. Andererseits ging die Anstellung im Bereich Community- und Standortbetreuung von einem Praktikum in eine Festanstellung über. Für Madame Frigo stellt das eine sehr erfreuliche personelle Entwicklung dar. Zudem konnten wir im vergangenen Jahr erstmals eine grosse Sensibilisierungskampagne durchführen. Der Projektaufwand machte 75% der gesamten Aufwände aus. Rund 40% davon entfielen auf die Sensibilisierung und 60% auf das Kühlschranksnetzwerk.

### Ehrenamtliches Engagement vervielfacht die Wirkung

Es ist uns ein Anliegen, die uns zur Verfügung stehenden Ressourcen möglichst nachhaltig und zielorientiert einzusetzen. Ein signifikanter Anteil davon wird für die Begleitung und Unterstützung der freiwilligen Helfer\*innen aufgewendet. Ihre jährlich über 25'000 Stunden ehrenamtliche Arbeit bei der Betreuung der öffentlichen Kühlschranks vervielfacht die Wirkung der aufgewendeten Ressourcen zusätzlich.

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

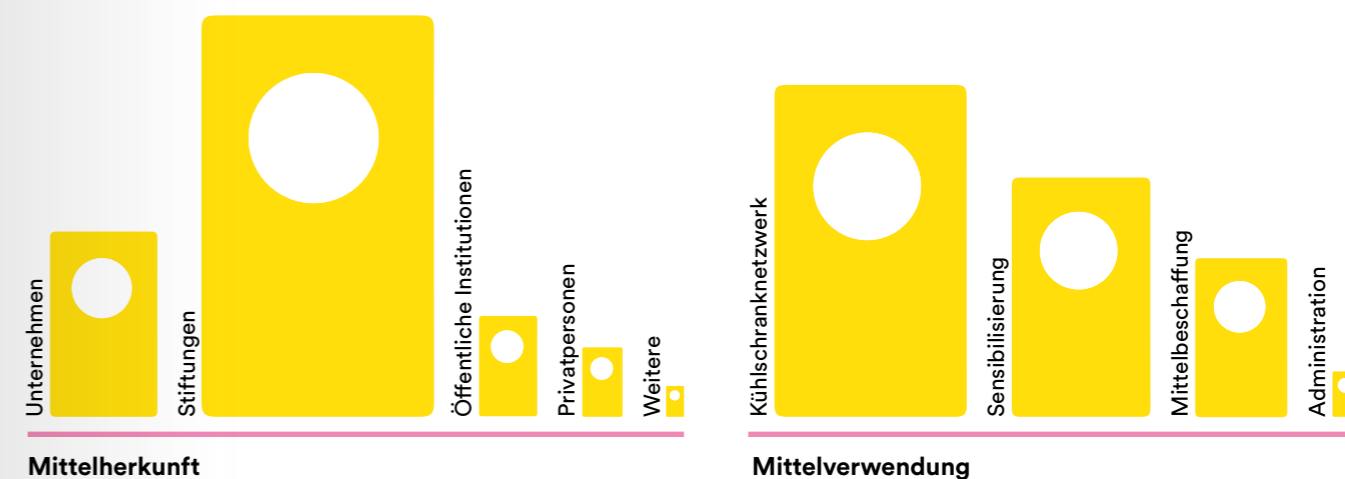


## Bilanz

Aktiven	2023		2022	
	CHF	%	CHF	%
<b>Flüssige Mittel</b>	<b>208'103.07</b>	<b>70</b>	<b>350'292.24</b>	<b>85</b>
Bankguthaben LUKB 1	88'873.05		180'992.24	
Bankguthaben LUKB 2	119'230.02		169'300.00	
<b>Forderungen aus Lieferungen und Leistungen</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>0</b>
<b>Sonstige kurzfristige Forderungen</b>	<b>702.05</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>0</b>
<b>Aktive Rechnungsabgrenzung</b>	<b>12'245.43</b>	<b>4</b>	<b>4'407.61</b>	<b>1</b>
<b>Sachanlagen</b>	<b>78'047.66</b>	<b>26</b>	<b>60'031.05</b>	<b>14</b>
Kühlschränke	15'804.71		11'322.54	
Kühlschrankhäuschen	62'242.95		48'708.51	
<b>Total Aktiven</b>	<b>299'098.21</b>		<b>414'730.90</b>	
<b>Passiven</b>	<b>2023</b>	<b>2022</b>		
	CHF	CHF	%	%
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	1'618.50	1'656.45	1	0
Passive Rechnungsabgrenzung	91'896.25	207'490.99	31	50
Rückstellungen	70'000.00	70'000.00	23	17
Eigenkapital	135'583.46	135'583.46	45	33
Jahresergebnis	-	-	0	0
<b>Total Passiven</b>	<b>299'098.21</b>	<b>414'730.90</b>		

## Betriebsrechnung

Ertrag	2023		2022	
	CHF	%	CHF	%
Unternehmen	60'667.06	24	77'150.00	28
Stiftungen	132'592.50	52	42'000.00	15
Öffentliche Institutionen	34'295.00	13	112'946.00	41
Privatpersonen	18'523.96	7	20'509.02	7
Weitere	9'979.55	4	24'933.20	9
<b>Betriebsertrag</b>	<b>256'058.07</b>		<b>277'538.42</b>	
<b>Aufwand</b>	<b>2023</b>	<b>2022</b>		
	CHF	CHF	%	%
<b>Ausgaben Projekte</b>	<b>277'332.20</b>	<b>233'175.17</b>	<b>75</b>	<b>82</b>
Kühlschranknetzwerk	164'274.11	134'073.53		
Sensibilisierung	113'058.09	99'101.64		
<b>Ausgaben Mittelbeschaffung</b>	<b>65'537.02</b>	<b>29'796.80</b>	<b>18</b>	<b>10</b>
<b>Ausgaben Administration</b>	<b>26'933.23</b>	<b>23'296.52</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>Betriebsaufwand</b>	<b>369'802.45</b>	<b>286'268.49</b>		



# Die Menschen hinter Madame Frigo

Alle Tätigkeiten von Madame Frigo richten sich an der Vision einer Schweizer Gesellschaft, die Lebensmittel wertschätzt und Food Waste vermeidet, aus. Die Geschäftsstelle ist dabei für sämtliche operative Aufgaben des Vereins zuständig: von der Begleitung interessierter Personen bei der Realisierung ihres eigenen Frigos, über die Organisation von Sensibilisierungsmassnahmen wie beispielsweise einer Plakatkampagne bis hin zur Sicherstellung der benötigten finanziellen Mittel. Der grossartige Einsatz unseres starken vierköpfigen Teams und eine gute Portion Leidenschaft sind dabei unverzichtbar!



**Marilen Zosso**  
Geschäftsleiterin



**Marlen Stocker**  
Community und Standorte



**Svenja Chollet**  
Kommunikation  
bis März 2024



**Tina Köhler**  
Fundraising und Partnerschaften



**Melanie Marti**  
Kommunikation  
ab April 2024

Unterstützt wird die Geschäftsstelle in ihrer Arbeit durch starke Partner\*innen und ganz viele grossartige Menschen, die sich auf freiwilliger Basis für die Reduktion von Food Waste einsetzen. So auch unser Vereinsvorstand und unser Beirat. Wir bedanken uns herzlich bei allen involvierten Personen für ihr grosses Engagement!

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**

© 2024 Madame Frigo  
Brandgässli 6, CH – 6004 Luzern

Text: Madame Frigo  
Gestaltung: Cedric Zellweger, Melanie Marti

## **Kontakt**

info@madamefrigo.ch  
www.madamefrigo.ch

[facebook.com/madamefrigo](https://facebook.com/madamefrigo)  
[instagram.com/madamefrigo](https://instagram.com/madamefrigo)  
[linkedin.com/madame-frigo](https://linkedin.com/madame-frigo)