



IDEE VON MADAME FRIGO: TEILEN STATT WEGWERFEN

Mit öffentlichen Kühlschränken gemeinsam Lebensmittel retten.

WIE FUNKTIONIERT EURE IDEE?

Dank der öffentlichen Kühlschränke von Madame Frigo haben alle Menschen eine einfache und praktische Möglichkeit, ihren Foodwaste zu reduzieren. Das Konzept ist einfach: Lege, was du selber nicht mehr brauchst, in den Kühlschrank und hol dir, was dir zu Hause gerade noch gefehlt hat. Die Frigos werden von mehr als 500 freiwilligen Helfer:innen betreut.

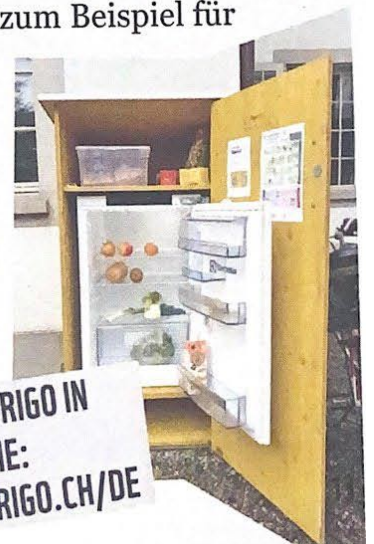
WIE SEID IHR AUF DIE IDEE GEKOMMEN?

Nach einem Einsatz bei einem Catering, bei dem viel Foodwaste anfiel, fasste die Gründerin den Entscheid, etwas gegen dieses Problem zu unternehmen. Da es für die Lebensmittel, die in den privaten Haushalten

im Abfall landen, noch keine Lösung gab, hat sich Madame Frigo auf diesen Bereich fokussiert.

WAS IST DIE UMWELTWIRKUNG EURER IDEE?

Mit schweizweit über 135 Frigo-Standorten retten wir jeden Tag rund 600 Kilogramm Lebensmittel. Dadurch wird die Verschwendung von wertvollen Ressourcen verhindert, die zum Beispiel für Produktion, Transport und Lagerung der Lebensmittel aufgewendet wurden. Gleichzeitig werden unzählige Menschen für diese Thematik sensibilisiert.



**FINDE DEN FRIGO IN
DEINER NÄHE:
MADAMEFRIGO.CH/DE**