

MADAME FRIGO

Jahresbericht

2025

Madame Frigo engagiert sich für ein nachhaltiges Ernährungssystem in der Schweiz. Durch Aufklärung rund um Food Waste stärkt der gemeinnützige Verein die Wertschätzung von Lebensmitteln in unserer Gesellschaft und zeigt gleichzeitig, wie jede*r aktiv mitwirken kann. Mit den öffentlichen Kühlschränken erhalten Menschen in der ganzen Schweiz eine einfache Möglichkeit, Lebensmittel vor dem Abfall zu retten.

Das Besondere ist, dass die Kühlschränke partizipativ funktionieren. Jede Person kann mitmachen, eigenes Engagement einbringen und gemeinsam mit Madame Frigo dazu beitragen, dass weniger Lebensmittel verloren gehen. Jahr für Jahr werden so hunderte Tonnen noch geniessbare Lebensmittel vor der Entsorgung bewahrt.



Editorial **04**

06 Unsere Highlights

Community & Standorte **08**



12 Sensibilisierung & Events

Wirkung **16**

20 Das Jahr in Zahlen

Partnerschaften **22**

26 Finanzen

Über uns **30**





Frigo-Standort beim Sentitreff in Luzern (Foto: ©swissmilk)

Liebe*r Leser*in

Ein Jahr voller Wandel, Weiterentwicklung und neuer Impulse liegt hinter uns. Mit 25 neuen Standorten ist unser Netzwerk weiter gewachsen. Getragen von engagierten Menschen in der ganzen Schweiz. Gleichzeitig haben wir unseren Fokus geschärft: bestehende Frigos stärken, Qualität sichern und unsere Community noch enger begleiten. Auch bei uns im Team hat sich einiges bewegt, und mit neuen Rollen und frischer Energie gehen wir gemeinsam in die Zukunft.

Unsere Frigos zeigen jeden Tag, wie einfach es sein kann, selbst etwas zu bewegen. Sie schaffen Begegnungen, verbinden Menschen und machen erlebbar, was gemeinschaftliches Handeln bewirken kann. Besonders freut uns, dass unsere Idee weiter über Sprachgrenzen hinausgewachsen ist, mit ersten Standorten im Tessin und einer stärkeren Präsenz in der Romandie.

Ein besonderer Moment war die erste umfassende Auswertung unserer Messdaten: Rund 900 Tonnen Lebensmittel werden jährlich durch unsere Frigos gerettet. Eine beeindruckende Zahl und vor allem ein starkes Zeichen dafür, was wir gemeinsam erreichen können.

Und doch bleibt viel zu tun. Noch immer werden zu viele Lebensmittel verschwendet. Umso wichtiger ist es dranzubleiben, zu sensibilisieren und konkrete Wege aufzuzeigen, wie jede*r im Alltag Teil der Lösung sein kann.

Ein herzliches Dankeschön an unsere wunderbare Community, unsere Partner*innen und all die freiwilligen Helfer*innen. Ihr macht Madame Frigo möglich.

Viel Freude beim Lesen
Dein Madame Frigo Team

Unsere Highlights 2025

Ein Frigo voller Wissen



Der «Frigo voller Wissen» in der Umwelt Arena Spreitenbach war für mich ein echtes Herzensprojekt. Ich durfte den Aussteller-Frigo von der ersten Idee bis zur Umsetzung entwickeln. Heute lädt er Besucher*innen mit interaktiven Quizfragen und spannenden Inhalten dazu ein, sich spielerisch mit Food Waste auseinanderzusetzen und direkt vor Ort Neues zu lernen.

Melanie Marti, Leitung der Geschäftsstelle und Kommunikation

Platz 1 für Madame Frigo



Der Gewinn des Förderpreises 2025 für nachhaltiges Engagement der Obwaldner Kantonalbank war ein sehr schöner Moment für uns. Diese Auszeichnung bedeutet viel Wertschätzung für unsere Arbeit. Im Kanton Obwalden stehen bereits zwei Frigos und nun können wir das Netzwerk dort weiter ausbauen.

Tina Köhler, Fundraising und Partnerschaften

Mehr drin als gedacht



Zum ersten Mal konnten wir Ende des Jahres die Daten unserer Messsysteme umfassend auswerten. Die Ergebnisse haben selbst uns überrascht: Hochgerechnet werden mit unseren Frigos rund 900 Tonnen Lebensmittel pro Jahr gerettet. Zu sehen, wie intensiv die Frigos genutzt werden, macht die Wirkung unserer Standorte noch greifbarer und zeigt, wie viel gemeinsam bewegt wird.

Anja Schenk, Community und Standorte

Ciao & Bonjour



Mit den ersten beiden Standorten im Tessin und einer stärkeren Präsenz in der Romandie konnten wir unsere Community über Sprachgrenzen hinweg weiter ausbauen. Besonders schön war es, an verschiedenen Anlässen in der Westschweiz präsent zu sein und neue Menschen für Madame Frigo zu begeistern.

Selina Koch, Projektmitarbeiterin



Eröffnung des ersten Frigos im Kanton Tessin: Das Freiwilligenteam beim Standort in Locarno

Unsere Community wächst weiter

Insgesamt erreichten uns über das Jahr hinweg 147 neue Standortanfragen. Dieses anhaltend hohe Interesse freut uns sehr und bestätigt, dass das Bedürfnis nach konkreten Lösungen gegen Food Waste weiterhin wächst. Mit 25 neu eröffneten Standorten fiel das Wachstum im Vergleich zu den Vorjahren etwas moderater aus. Gleichzeitig haben wir unseren Fokus bewusst weiterentwickelt: Qualität vor Quantität.

Im Zentrum steht zunehmend die nachhaltige Betreuung und Kontrolle der bestehenden Frigos. Damit diese langfristig gut funktionieren, investieren wir gezielt in deren Pflege, Aktualisierung und in den Austausch mit den Freiwilligen vor Ort. Unsere Community bleibt das Herzstück von Madame Frigo und auch 2025 zeigte sich einmal mehr, wie gross das Engagement in der Bevölkerung ist.

Ein wichtiger Bestandteil davon waren unsere Frigo-Touren: Insgesamt 15 Mal waren wir in der ganzen Schweiz unterwegs, haben über 100 Standorte besucht, Gespräche geführt und wertvolle Einblicke in den Alltag der Betreiber*innen gewonnen. Diese persönlichen Begegnungen stärken die Community und helfen uns, das Netzwerk gemeinsam weiterzuentwickeln.

Auch geografisch konnten wir weitere Fortschritte erzielen: Mit einem Standort in Schaffhausen sowie zwei im Tessin konnten wir unsere Präsenz auf zwei weitere Kantone ganz im Norden und Süden der Schweiz ausweiten. Per Ende Dezember zählte Madame Frigo 179 aktive Standorte.

Ein riesengrosses Dankeschön an alle unsere engagierten Freiwilligen für den unermüdlichen Einsatz und die grossartige Arbeit!



Anja an unserem Infostand am Food Save Day im Rahmen des FOOD ZÜRICH 2025

Im Dialog für mehr Wertschätzung

Die Sensibilisierung für Food Waste bleibt ein zentraler Bestandteil unserer Arbeit. Auch 2025 waren wir in der ganzen Schweiz präsent und erreichten mit vielfältigen Formaten zahlreiche Menschen. Erstmals engagierten wir uns vermehrt in der Romandie und konnten unsere Idee erfolgreich noch weiter über die Sprachgrenzen hinaus tragen.

Seit Anfang 2025 erwartet Besucher*innen in der Umwelt Arena in Spreitenbach ein besonderer Frigo: In der Ausstellung «Welt des Essens» lädt ein Madame Frigo zum Entdecken ein. Der pensionierte Kühlschrank von Electrolux in einem speziell angefertigten gelben Hüsli der Brauchli AG vermittelt mit interaktiven Quizfragen und spannenden Inhalten auf spielerische Weise Wissen rund um Food Waste und macht die Thematik direkt erlebbar.

Auch lokal waren wir mit viel Engagement unterwegs, beispielsweise in Luzern beim Foodsave-Bankett. Bereits zum dritten Mal unterstützten wir das Organisationskomitee im Bereich Kommunikation. Das gemeinsame Essen auf dem Kapellplatz wurde erneut zu einem lebendigen Anlass, der nachhaltigen Genuss und einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln in den Mittelpunkt stellte.

In den Medien war Madame Frigo ebenfalls wieder stark präsent. In insgesamt 135 Beiträgen in Zeitungen, Online-Medien, Radio und Fernsehen wurde über unsere Arbeit berichtet. Besonders die Eröffnung neuer Frigo-Standorte stösst regelmässig auf grosses Interesse. So schaffen wir Sichtbarkeit, vermitteln Wissen und zeigen konkrete Wege auf, wie jede*r im Alltag einen Beitrag leisten kann.

März 2025

**Umwelt Arena
Spreitenbach**

In unserem Exponat in der Umwelt Arena Spreitenbach dreht sich alles um das Thema Food Waste. Im Wissens-Kühlschrank gibt es viele spannende, interaktive Erlebnisse rund ums Essen zu entdecken.

Mai 2025

**BIO-Gmüestag
in Murten**

Ein Tag für Gross und Klein mitten im grössten Gemüsegarten der Schweiz. Und Madame Frigo war mit einem Infostand dabei.

Juni 2025

**Lunch & Learn
mit PartnerRe**

Im Juni waren wir bei unserem Unternehmenspartner PartnerRe in Zürich zu Gast zum genussvollen Lernen während der Mittagspause mit rund 50 interessierte Mitarbeitende.

Juni 2025

**FOOD ZÜRICH und
Food Save Day**

Damit auch am FOOD ZÜRICH nichts in der Tonne landete, stand ein Frigo während elf Tagen auf dem Festivalgelände in der Europaallee. Am Food Save Day war unser Team vor Ort anzutreffen.

September/Oktober 2025

**Verschiedene
Foodsave-Bankette**

Im Herbst waren wir zu Gast an den Foodsave-Banketten in Fribourg, Coppet, Montreux und Basel. Zahlreiche Besucher*innen genossen das Rest-Festessen und mitten drin natürlich Madame Frigo mit einem Infostand.



April 2025

**Netzwerktreffen Klima-
und Umweltinitiativen**

OK Klima hat zusammen mit den Eltern fürs Klima und Ärzt*innen für Umweltschutz in Luzern ein Netzwerktreffen organisiert. Wir waren vor Ort und durften im Rahmen einer Präsentation über Madame Frigo und Food Waste sprechen.

Mai 2025

**Lunch & Learn Electrolux
in Préverenges**

Am Sustainability Lunch bei Electrolux in Préverenges lernten die Mitarbeitenden Madame Frigo kennen, diskutierten an mehreren Posten rund um das Thema Food Waste und entwickelten kreative Lösungen.

Juni 2025

**Foodsave-Bankett
Luzern**

300 gerettete Mahlzeiten am Bankett auf dem Kapellplatz – was für ein Fest! Als Teil des OKs waren wir von der Planung bis zur Durchführung mit dabei und auch vor Ort mit einem Infostand.

Juli 2025

**Besuch von der
Accordeos Stiftung**

Wir durften den Stiftungsrat der Accordeos Stiftung in Luzern begrüßen. Im Innenhof vom Sentitreff konnten wir die sommerliche Atmosphäre geniessen und viele Fragen rund um Madame Frigo besprechen.

September 2025

**Berner
Nachhaltigkeitstage**

Am Eröffnungsfest auf dem Berner Bahnhofplatz waren wir mit einem Infostand vertreten und konnten den Besucher*innen von Madame Frigo erzählen.

Oktober 2025

**Volunteering Day
mit Promea und MSD**

In Zürich und Luzern haben Mitarbeitende von Promea und MSD Schweiz mehreren Frigo Standorten frischen Glanz verliehen und mit uns spannende Gespräche über Hürden und Chancen der Food Waste Reduktion geführt.

Was wir bewirken

Schon kleine Handlungen machen einen Unterschied: Ob jemand spontan ein Lebensmittel aus dem Frigo rettet, sich bei der Betreuung engagiert oder bei einem Workshop Neues über Food Waste lernt – jede Aktion zählt. Wo ein Frigo steht, entsteht mehr als ein Ort für den Lebensmitteltausch. Es wachsen Begegnungen, Gemeinschaft und ein geschärftes Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln. Freiwillige, Nutzer*innen und Besuchende erleben dabei ganz konkret, wie sie selbst Teil der Lösung werden können.

Trotzdem sind wir überzeugt: Food Waste lässt sich nur dann wirksam bekämpfen, wenn man das grosse Ganze im Blick behält. Deshalb denken und handeln wir entlang von drei zentralen Wirkungsfeldern, die miteinander verknüpft sind: Food Waste reduzieren, Community vernetzen, Bevölkerung sensibilisieren.

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





Gefüllter Frigo beim Sentitreff in Luzern

Wirkungsmessung

Um zu verstehen, was unsere Arbeit tatsächlich bewirkt, entwickeln wir unsere Wirkungsmessung stetig weiter. Seit Anfang 2024 sind an ausgewählten Standorten Messsysteme im Einsatz, die Daten zur Nutzung der Frigos erfassen. Aktuell werden vier kombinierte Systeme eingesetzt: Waagen zur Messung der getauschten Lebensmittelmengen sowie Sensoren zur Erfassung der Anzahl Türöffnungen. Die Systeme verbleiben jeweils für drei bis sechs Monate an einem Standort, bevor sie weiterziehen.

Die bisherigen Auswertungen zeigen: Die Frigos werden sehr häufig besucht und intensiv genutzt – weit über unsere bisherigen Erwartungen hinaus. Unser Impact hat sich im Vergleich zu den in den Vorjahren geschätzten Werten verdreifacht.

Menge der getauschten Lebensmittel
Der Spitzenwert an einem einzigen Tag lag bei 103 kg. Nachfolgend ist der Durchschnittswert aller gemessenen Standorte dargestellt:

14.2
kg Lebensmittel
pro Frigo und Tag

Anzahl Besuche
Der Spitzenwert an einem einzigen Tag lag bei 160 Öffnungen. Nachfolgend ist der Durchschnittswert aller gemessenen Standorte dargestellt:

49
Türöffnungen
pro Frigo und Tag

2 900 000

Alle Kühlschränke zusammen zählen ca. **2.9 Millionen Besuche** im Jahr.

20

Die Frigos sind Ende 2025 bereits in **20 Kantonen** und allen Sprachregionen der Schweiz anzutreffen.

179

179 Kühlschränke stehen Ende 2025 in Schweizer Städten und Ortschaften.

Geschätzte **900 Tonnen Lebensmittel** werden durch die Kühlschränke von Madame Frigo jährlich gerettet.

900

35 000

Rund 700 Freiwillige leisten über **35'000 Stunden** Arbeit pro Jahr.

15

Auf insgesamt **15 Frigo-Touren** wurden über 100 Frigos besucht.

27

Bei total **27 Anlässen** war Madame Frigo vertreten.



Mitarbeitende von Promea am Volunteering Day beim Frigo WipWest Huus in Zürich

Partnerschaften, die wirken

In unserer Arbeit zählen wir auf ein vielfältiges Partnernetzwerk – denn nur so ist ein nachhaltiger Impact und die Weiterentwicklung von Madame Frigo möglich. Auch 2025 durften wir auf ein starkes und engagiertes Netzwerk von rund 30 verschiedenen Partner*innen zählen, das unsere Vision mitträgt und aktiv unterstützt. Besonders freut uns, dass wir die erfolgreiche Zusammenarbeit mit unserem Official Partner Electrolux bereits im sechsten Jahr in Folge weiterführen konnten.

Ein bedeutender Meilenstein für unsere langfristige Planung ist die Verlängerung der Partnerschaft mit der Seedling Foundation. Sie bleibt uns für weitere drei Jahre als Hauptpartnerin im Stiftungsbereich erhalten und bildet damit einen wichtigen Pfeiler für die finanzielle Stabilität unserer Organisation.

Die Zusammenarbeit wurde auch in diesem Jahr durch gemeinsame Anlässe lebendig. So führten wir mit Electrolux erstmals einen Workshop in der Romandie durch. Beim zweiten Lunch & Learn mit PartnerRe in Zürich tauschten sich rund 50 Teilnehmende intensiv zum Thema Food Waste aus. Tatkräftig angepackt wurde an den Volunteering Days mit Promea in Zürich und MSD in Luzern. Darüber hinaus hat uns die Obwaldner Kantonalbank aus 28 Bewerbungen auf den ersten Platz gewählt und mit dem Förderpreis für nachhaltiges Engagement ausgezeichnet.

Wir danken all unseren Partner*innen herzlich für das Vertrauen, die wertvolle Zusammenarbeit und das gemeinsame Engagement gegen Food Waste.

Unternehmenspartner

Electrolux Schweiz, REAL,
Gebäudeversicherung Bern,
Partner Re, MSD

Stiftungen

Accordeos Stiftung, Albert Koechlin
Stiftung, Stiftung Amphora, Stiftung
Idea Helvetia, Margarethe und
Rudolf Gsell-Stiftung, Mobiliar
Vergabungsfonds, Project ECHO,
Seedling Foundation, Stiftung
Corymbo, Stiftung Lebensraum
Aargau, Stiftung Swiss Life Pers-
pektiven, SV Stiftung, Yvonne und
Peter Imholz Stiftung

Öffentliche Institutionen

Burgergemeinde Bern, Energie-
fonds Stadt Luzern, Fondi Swisslos
Ticino, Gemeinnützige Gesellschaft
Zug, Kanton Zürich, Katholische
Kirche im Kanton Zürich, Katholi-
sche Kirchgemeinde Baar, Lotteriefonds
Kanton Bern, Lotteriefonds
Kanton Luzern, Lotteriefonds
Kanton Schaffhausen, Lotteriefonds
Kanton Schwyz, Lotteriefonds
Kanton Thurgau, Lotteriefonds
Kanton Zug, Loterie Romande,
Stadt Zürich, Swisslos-Fonds
Aargau, Swisslos-Fonds Basel-
Landschaft, Swisslos-Fonds Basel-
Stadt, Swisslos-Fonds Solothurn

Weitere Partner*innen

beUnity, Europcar, Multi Reflex AG

**Alle Unterstützer*innen unserer
Arbeit sind auf der Webseite zu
finden:**

madamefrigo.ch/partner



Das sagen unsere Partner*innen

«Mit Madame Frigo setzen wir uns dafür ein, Food Waste zu reduzieren und das Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu stärken. Uns begeistert, wie stark das Netzwerk wächst und wirkt. Als langjährige Produktsponsoren sind wir stolz, das Projekt zu begleiten – eine Zusammenarbeit mit echtem Mehrwert.»

Noemi Anesini, Sustainability Manager,
Electrolux Schweiz

«Nachhaltige Mobilität bedeutet für Europcar, Verantwortung zu übernehmen. Mit der kostenlosen Bereitstellung von Fahrzeugen unterstützen wir Madame Frigo im Kampf gegen Food Waste und ermöglichen die Auslieferung neuer Kühlschränke. Diese Partnerschaft steht für unser Engagement, wo Mobilität und gesellschaftlicher Einsatz zusammenwirken.»

Martin Helg, Leiter Marketing / Partnerships,
AMAG Services AG | Europcar

Geschäftsjahr 2025

Für das Jahr 2025 weist Madame Frigo ein sehr ausgeglichenes Ergebnis aus. Der Betriebsertrag blieb mit CHF 417'785.– gegenüber dem Vorjahr (CHF 417'845.–) äusserst konstant. Viele Partner*innen begleiten uns bereits seit mehreren Jahren und ermöglichen uns so eine langfristige und verlässliche Planung. Dafür danken wir ihnen allen ganz herzlich. Das zeugt von grossem Vertrauen in unsere Arbeit und freut uns unglaublich.

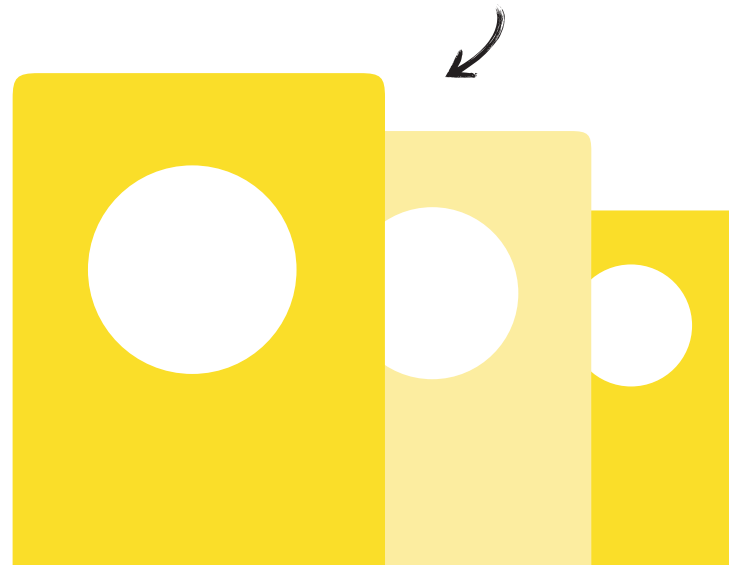
Der Betriebsaufwand fiel mit CHF 409'226.– etwas tiefer aus als im Vorjahr (CHF 438'378.–). Über 70 % unserer Ausgaben flossen erneut in wirkungsvolle Projekte, die Food Waste in der Schweiz reduzieren. Entsprechend blieben auch die Ausgaben für die Mittelbeschaffung und Administration beinahe unverändert.

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

Freiwilliges Engagement vervielfacht die Wirkung

Es ist uns ein Anliegen, die uns zur Verfügung stehenden Ressourcen möglichst nachhaltig und zielorientiert einzusetzen. Ein signifikanter Anteil davon fliesst direkt oder indirekt in das Kühlschrannetzwerk – in die Begleitung und Unterstützung der freiwilligen Helfer*innen.

Rund 700 Freiwillige leisten über 35'000 Stunden Arbeit pro Jahr. Damit vervielfachen sie die Wirkung der eingesetzten Ressourcen und machen einen entscheidenden Unterschied.

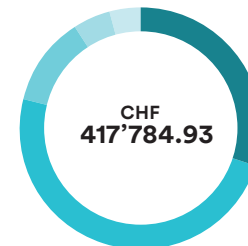


Bilanz

Aktiven	2025		2024	
	CHF	%	CHF	%
Total Aktiven	281'278.12		274'740.61	
Flüssige Mittel	213'543.73	76	176'074.58	64
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	0.00	0	15'298.00	6
Sonstige kurzfristige Forderungen	4'515.85	2	6'418.82	2
Aktive Rechnungsabgrenzung	2'182.03	1	2'207.95	1
Sachanlagen	61'036.51	22	74'741.26	27
Kühlschränke	10'122.58		23'648.58	
Kühlschränkhäuschen	50'913.93		51'092.68	
Passiven				
	2025		2024	
	CHF	%	CHF	%
Total Passiven	281'278.12		274'740.61	
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	1'534.55	0.5	2'116.40	1
Sonstige kurzfristige Verbindlichkeiten	1'709.64	0.5	4'148.35	1
Passive Rechnungsabgrenzung	3'500.00	1	2'500.00	1
Rückstellungen	0.00	0	0.00	0
Fondskapital	191'100.00	68	187'200.00	68
Vereinskapital	83'433.93	30	78'775.86	29
Vereinsvermögen	78'775.86		135'583.46	
Jahresergebnis	4'658.07		-56'807.60	

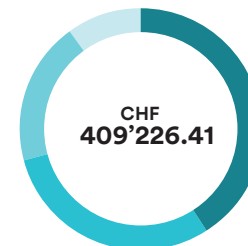
Erfolgsrechnung

Ertrag	2025		2024	
	CHF		CHF	
Betriebsertrag	417'784.93		417'844.73	
Unternehmen	125'525.69		84'402.32	
Stiftungen	204'020.00		259'875.00	
Öffentliche Institutionen	51'890.56		50'390.00	
Privatpersonen	19'132.66		21'722.22	
Weitere	17'216.02		1'455.19	
Aufwand				
	2025		2024	
	CHF		CHF	
Betriebsaufwand	409'226.41		438'377.79	
Ausgaben Projekte	291'934.22		327'698.66	
Kühlschränknetzwerk	168'421.93		171'835.78	
Sensibilisierung	123'512.29		155'862.88	
Ausgaben Mittelbeschaffung	77'982.62		72'711.77	
Ausgaben Administration	39'309.57		37'967.36	
Betriebsergebnis	8'558.52		-20'533.06	
Finanzergebnis	0.35		24.44	
Betriebsfremdes Ergebnis	0.10		-150'949.90	
Fondszuweisung	3'900.00		187'200.00	
Jahresergebnis	4'658.07		-56'807.60	



Herkunft der Mittel

- Unternehmen 30%
- Stiftungen 49%
- Öffentliche Institutionen 12%
- Privatpersonen 5%
- Weitere 4%



Verwendung der Mittel

- Kühlschränknetzwerk 41%
- Sensibilisierung 30%
- Mittelbeschaffung 19%
- Administration 10%



Geschäftsstelle und Vereinsvorstand von Madame Frigo

Die Menschen dahinter

Eine Schweizer Gesellschaft, die Lebensmittel wertschätzt und Food Waste vermeidet – das ist unsere Vision. Die Geschäftsstelle setzt sich täglich dafür ein und übernimmt sämtliche operativen Aufgaben: Von der Begleitung engagierter Personen beim Aufbau eines eigenen Frigos über Sensibilisierungsmassnahmen bis hin zur Sicherstellung der finanziellen Grundlagen.

Im vergangenen Jahr kam es zu einem wichtigen Wechsel: Nach fünf Jahren voller Engagement verabschiedeten wir unsere Geschäftsleiterin Marilen. Sie hat Madame Frigo massgeblich geprägt und weiterentwickelt. Umso mehr freut es uns, dass sie dem Verein als Vorstandsmitglied erhalten bleibt – vielen Dank, liebe Marilen! Die Leitung der Geschäftsstelle hat neu Melanie übernommen. Gleichzeitig durften wir mit Selina eine neue Projektmitarbeiterin willkommen heissen, die uns vor allem für die Romandie tatkräftig unterstützt

Auch im Vereinsvorstand gab es Veränderungen: Gemeinsam mit Marilen verstärkt neu auch Marlen den Vereinsvorstand, während wir uns von Cedric und Claudia verabschiedet haben. Vielen Dank euch beiden für euren langjährigen Einsatz!

Geschäftsstelle und Vereinsvorstand

Im Bild Reihe hinten: Anja Schenk (Community und Standorte), Annica Huwyler (Vorstandsmitglied), Tina Köhler (Fundraising und Partnerschaften), Selina Koch (Projektmitarbeiterin), Marlen Stocker (Vorstandsmitglied), Marilen Zosso (Vorstandsmitglied)

Reihe vorne: Dita Srkala (Vorstandsmitglied), Melanie Marti (Leitung der Geschäftsstelle und Kommunikation), Jana Huwyler (Vereinspräsidentin)

Danke!

Madame Frigo lebt vom Engagement vieler Menschen in Unternehmen, Stiftungen, Gemeinden, Städten, Kantonen und Organisationen. Und ganz besonders von unseren Freiwilligen und den zahlreichen Spender*innen. Mit eurem Einsatz, eurer Unterstützung und eurem Vertrauen macht ihr unsere Arbeit überhaupt erst möglich und tragt dazu bei, Food Waste in der Schweiz aktiv zu reduzieren. Dafür sagen wir von Herzen: Danke!

Jahresbericht 2025

Madame Frigo, Waldstätterstrasse 29, 6003 Luzern
+41 41 521 32 20, info@madamefrigo.ch, madamefrigo.ch
Text und Gestaltung: Madame Frigo