



Madame Frigo

Zusammen gegen Food Waste

Prix Suisse de
l'Éthique
HEIG-VD

Zertifiziert durch den
Schweizer Ethikpreis

**1/3 aller produzierten
Lebensmittel landen
in der Schweiz im
Abfall!**



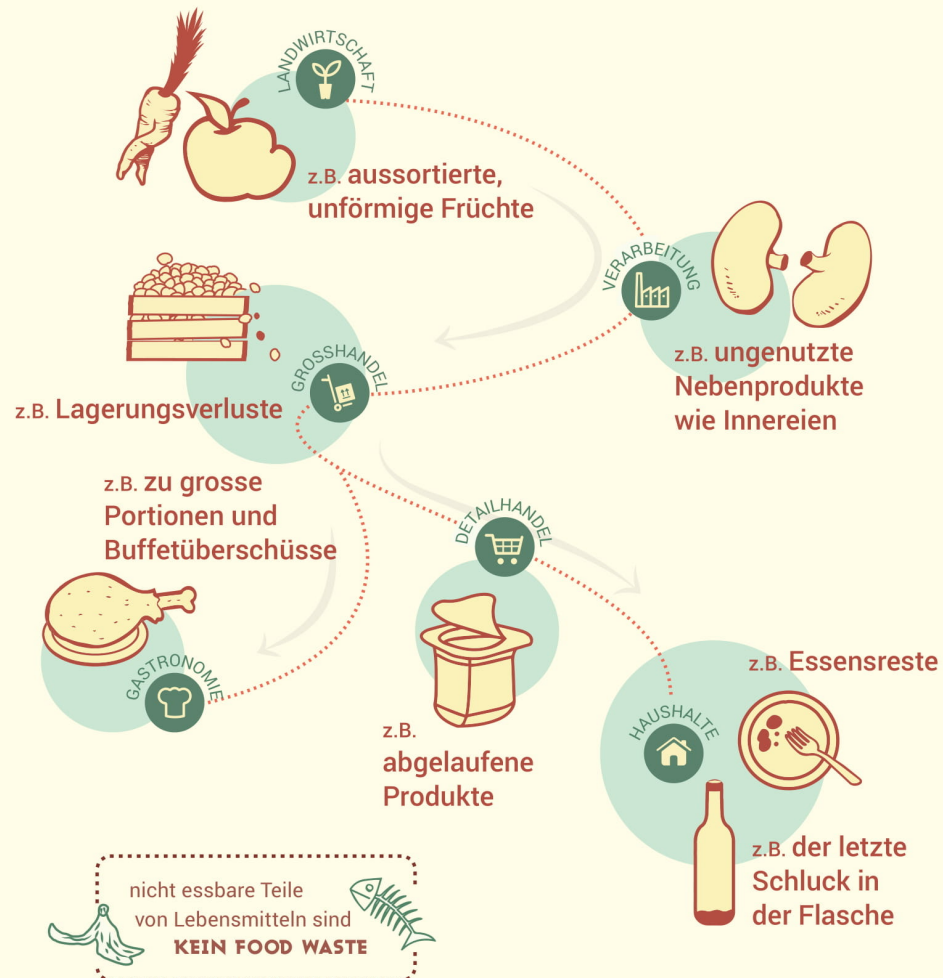
Tick, Trick und



MADAME
FRIGO

Was ist **FOOD WASTE**?

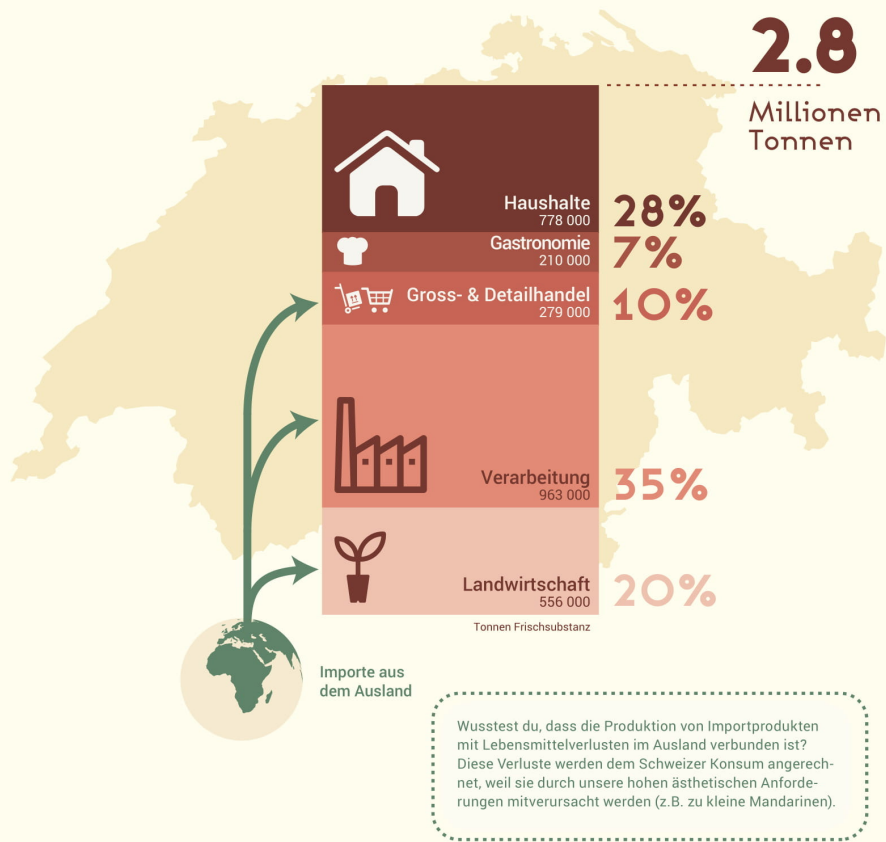
Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden, nennt man Food Waste.



FOOD WASTE

über alle Stufen der Schweizer Lebensmittelkette

Alle Akteure der Lebensmittelkette verursachen zusammen 2.8 Millionen Tonnen Food Waste.

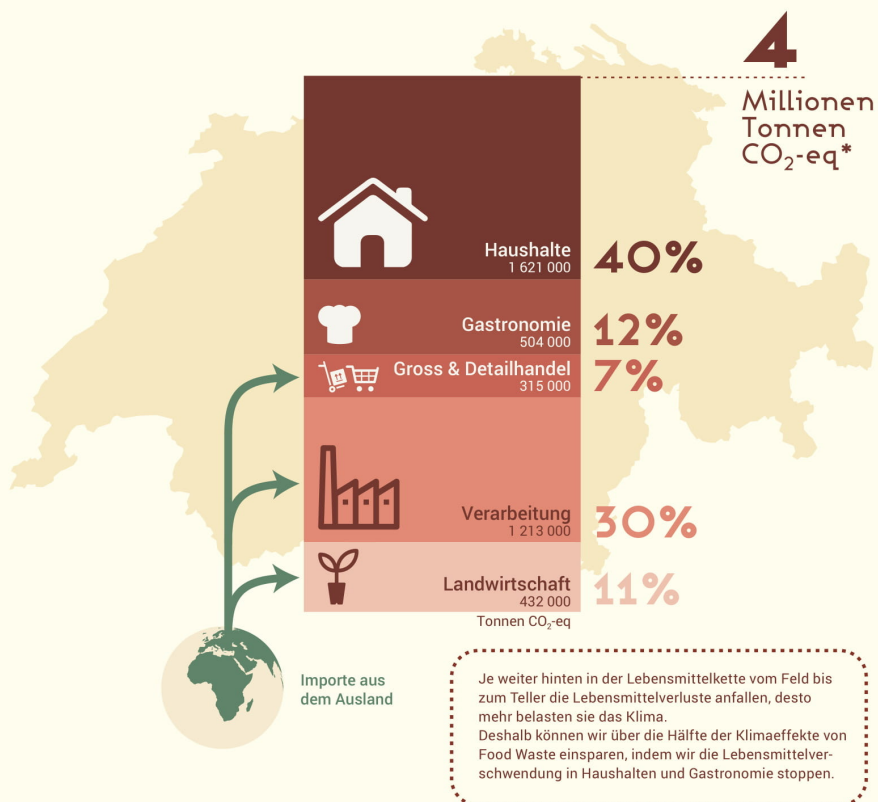


QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019. Grafik: R. Ryser.

KLIMAEFFEKTE

von FOOD WASTE, verursacht durch den Schweizer Konsum

Schweizer Food Waste vermeiden wäre so klimawirksam, wie 1–2 Millionen Autos aus dem Verkehr zu nehmen (39% der Flotte). Lebensmittel retten ist aber einfacher.



*CO₂-eq (CO₂-Äquivalente) sind ein Mass dafür, wie stark das Klima erwärmt wird (Treibhauseffekt).

QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019. Grafik: R. Ryser.

MADAME
FRIGO

Organisation

Gemeinnütziger Verein mit Sitz in Luzern,
zusammengesetzt aus Geschäftsstelle,
Vorstand und Beirat

Ziele:

- Reduktion von Food Waste durch den Einsatz öffentlicher Kühlschränke
- Sensibilisierung der Bevölkerung für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln



MADAME
FRIGO

Öffentliche Kühlschränke



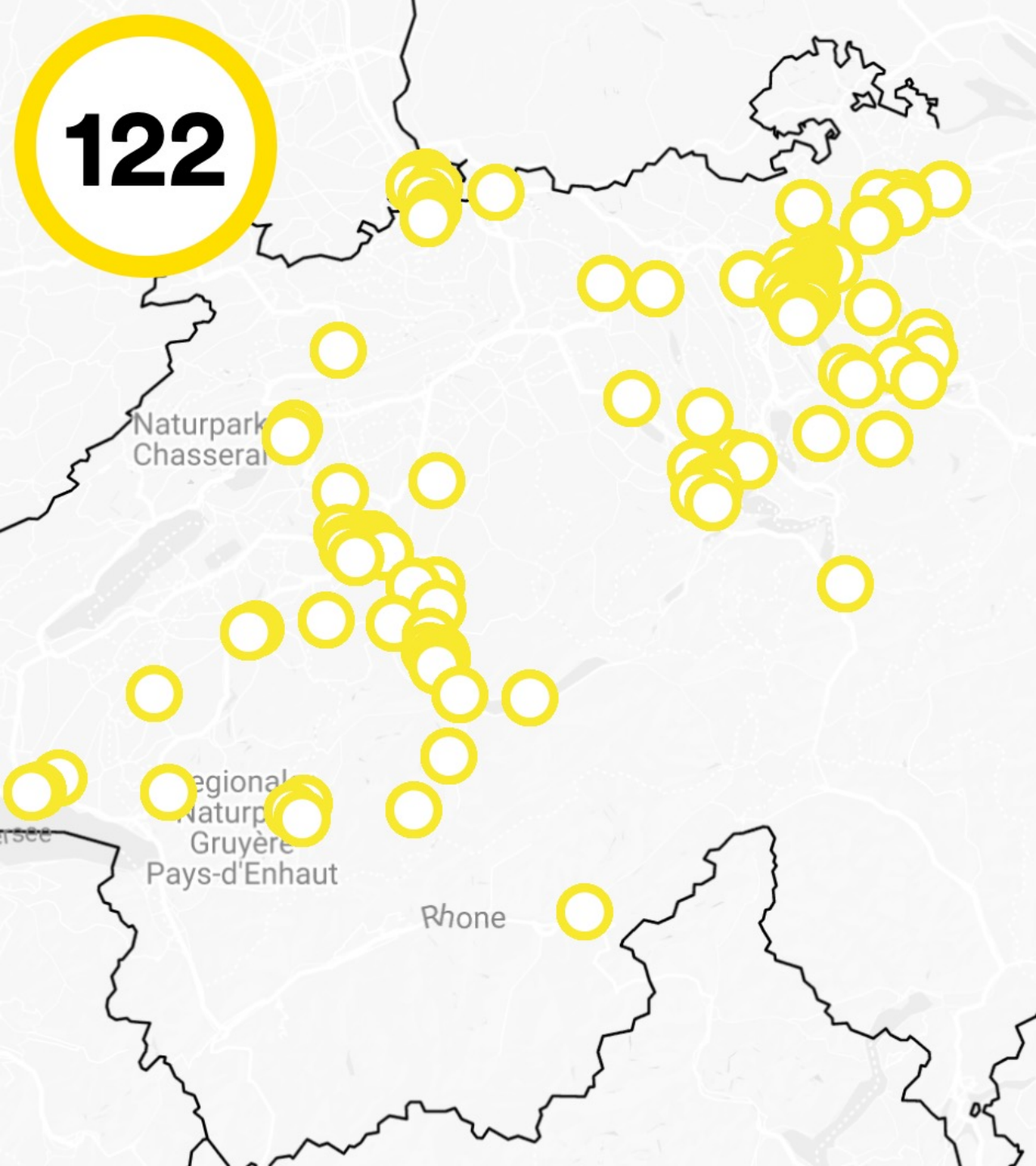
Das Projekt kurz erklärt



Wie funktioniert?

- Tauschplattform für alle Interessierten: Nicht nur Privatpersonen, sondern auch Lebensmittelgeschäfte können Lebensmittel deponieren.
- Man bringt, was man nicht mehr braucht oder schaut vorbei, wenn einem noch etwas fehlt.
- Standorte entstehen da, wo die Nachfrage an Madame Frigo herangetragen wird.





Output

- 1 Mit über 120 Kühlschränken werden jährlich 175 Tonnen Lebensmittel gerettet.
- 2 Durch jedes Kilogramm gerettete Lebensmittel reduzieren wir die Umweltbelastung um 2.5kg CO₂.
- 3 Über 450 Freiwillige leisten jährlich 20'000 Stunden ehrenamtliche Arbeit.

Betreuung

Unterstützung von uns:

Madame Frigo unterstützt dich bei Fragen rund um den öffentlichen Kühlschrank sowie mit verschiedenen Kommunikationsmaterialien. Auf unserer Communityplattform beUnity findest du alle Infos.

Kühlschrank und Hüsli:

Einen Kühlschrank stellt dir Madame Frigo zur Verfügung. Dieser steht in einem Holzhüsli, welches du für einen Aufpreis bei uns beziehen kannst. Alternativ kannst du es auch selbst bauen.

Team:

Geeignet ist ein Team mit mehreren Helfer*innen. Pro Standort übernimmt eine Person die Hauptverantwortung und unterschreibt die Nutzungsvereinbarung.

Standort und Installation:

Die Kühlschränke sind für jede und jeden rund um die Uhr zugänglich. Deshalb sollte der Standort öffentlich zugänglich, gut frequentiert sein und ausserdem benötigt er Stromanschluss.

Hygienekontrollen:

Die Kühlschrankschrankgottis und -göttis halten die Kühlschränke durch regelmässige Hygienekontrollen sauber. Diese werden ca. 3-4 x pro Woche durchgeführt.

Unentgeltlichkeit:

Für die Benutzung der Kühlschränke darf kein Entgelt verlangt werden.

Realisierungsbeitrag:

Jeder neue Standort unterstützt den gemeinnützigen Verein Madame Frigo mit einem einmaligen Beitrag (CHF 199.- ohne Hüsli, CHF 499.- mit Hüsli)

Hygieneprotokoll:

Die Kontrollen müssen im Hygieneprotokoll festgehalten alle 3 Monate auf beUnity hochgeladen werden. Dies dient zur eigenen Absicherung.

Rechtliche Absicherung:

Die Kühlschränke sind bei den Lebensmittelbehörden angemeldet. Zudem sind alle Kühlschrankschrankbetreiber*innen über die Betriebshaftpflichtversicherung vom Verein gedeckt.

Lebensmittel im Frigo

Die folgenden Lebensmittel sind im Kühlschrank erlaubt:

Obst und Gemüse, Brot. Ausserdem verschlossene Produkte, die höchstens das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum erreicht haben.

Die folgenden Lebensmittel sind im Kühlschrank NICHT erlaubt:

Fleisch und Alkohol. Ausserdem gekochte oder bereits geöffnete Produkte.

Lebensmittelkooperationen:

Um den Lebensmitteltausch im Frigo zu fördern, kann es sich lohnen Kooperationen mit Geschäften einzugehen (Dossier auf beUnity).

MHD vs. Verbrauchsdatum

Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher genießen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken



So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

		+360 Tage
		+120 Tage
		+90 Tage tiefgekühlt
		+30 Tage
		+14 Tage
		+6 Tage

Mindesthaltbarkeitsdatum

Verbrauchsdatum (tiefgekühlt)

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.

+90
Tage, wenn tiefgekühlt

Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen Kochschinken, Brühwürste
Reibkäse
Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

Produkte mit Verbrauchsdatum

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.

+0
Tage nicht tiefgekühlt

*z.B. Patisserie
**z.B. unverpacktes Frischfleisch

Möglichkeit: Einfrieren

Konsumentinnen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabepraxis zu informieren, z. B. mit einem gut sichtbaren Tischsteller.

Fragen?

MADAME
FRIGO

Kontakt

Marlen Stocker

marlen.stocker@madamefrigo.ch

041 521 32 20

www.madamefrigo.ch

