

Wie viel **Food Waste** verursacht **die Schweiz**?

Ein Drittel aller Lebensmittel geht über die ganze Lebensmittelkette verloren.
Das entspricht ...



2.8 Mio. Tonnen



... oder der Menge einer
Erdumrundung
mit 110 l Abfallsäcken
gefüllt mit Food Waste*.



*Berechnungsannahmen: gemischter Food Waste ≈ 0.5 kg/l, also 55 kg pro 110-l-Sack; ca. 0.8 m Länge pro Sack. Ergebnis: rund 51 Mio. Säcke bzw. 41'000 km — etwa 1 Erdumrundung. Hinweis zur Menge: Die Pro-Kopf-Verluste sind seit 2019 leicht gesunken (von 330 kg auf 310 kg pro Person/Jahr). Die Gesamtmenge blieb aber etwa stabil, weil die Bevölkerung auf 9 Mio. Einwohner:innen angestiegen ist.
Quellen: Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025. ZHAW/BAFU, 2025.
© foodwaste.ch 2026

Was ist Food Waste?

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



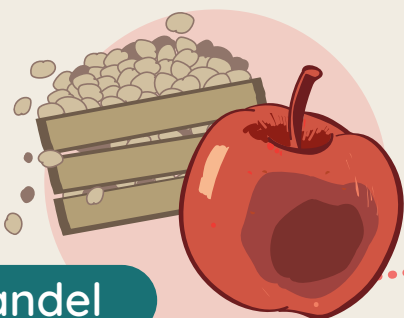
Landwirtschaft

z.B. aussortierte,
unförmige Früchte



Grosshandel

z.B. verdorbene und
beschädigte Waren aus
Lager, Sortierung
und Transport



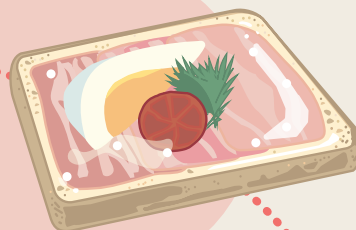
Verarbeitung

z.B. ungenutzte
Nebenprodukte
wie Kleie



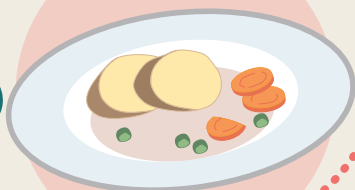
Detailhandel

z.B. abgelaufene
Produkte



Gastronomie

z.B. zu grosse
Portionen und
Buffetüberschüsse

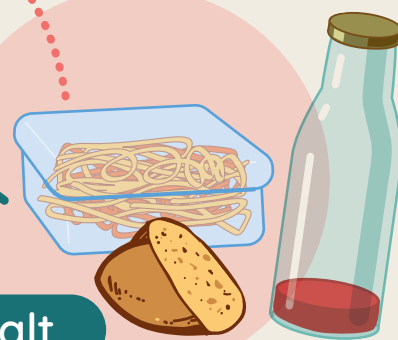


Nicht essbare Teile
von Lebensmitteln
sind kein Food Waste.

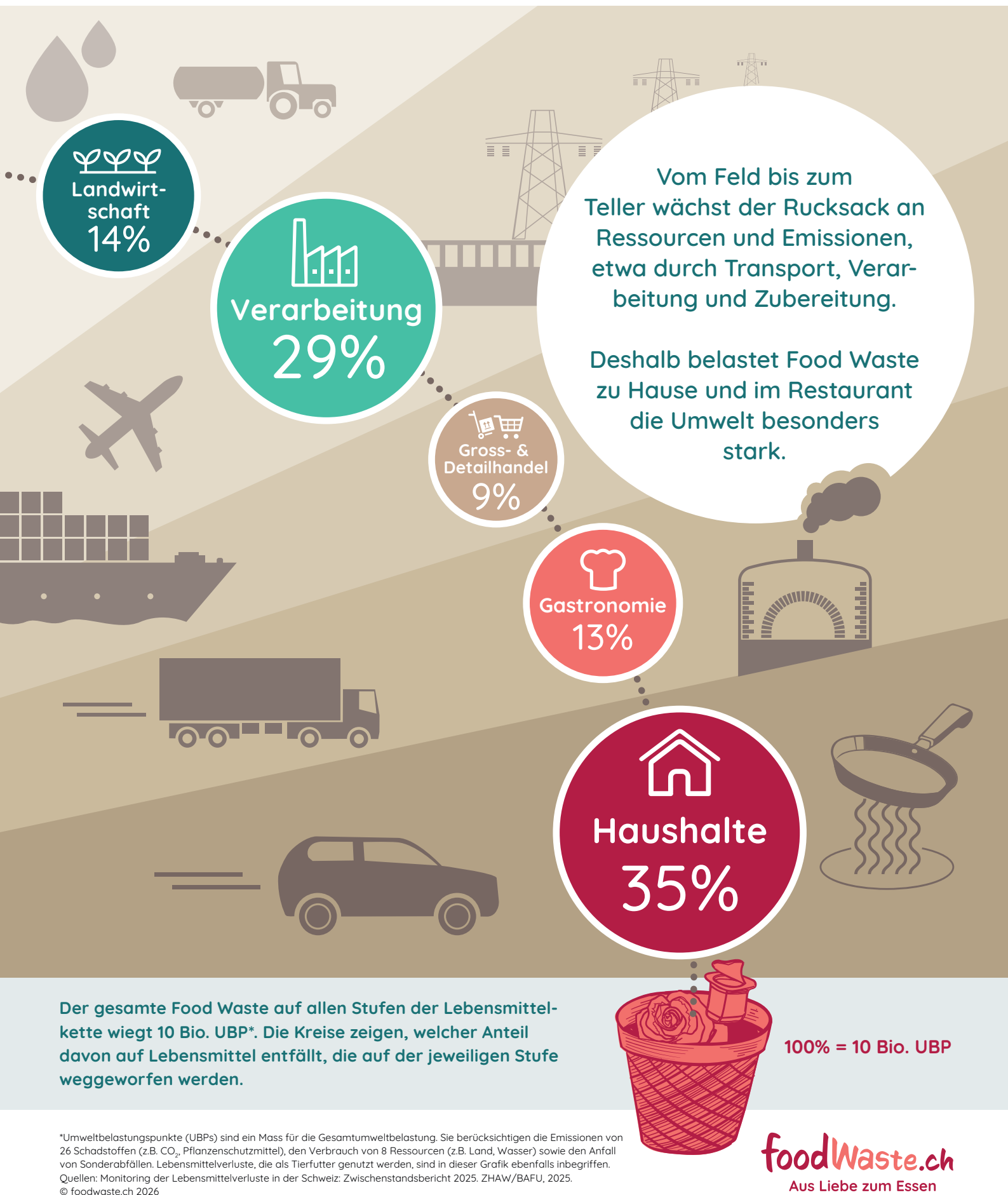


Haushalt

z.B. Essensreste,
der letzte Schluck
in der Flasche

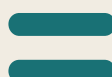
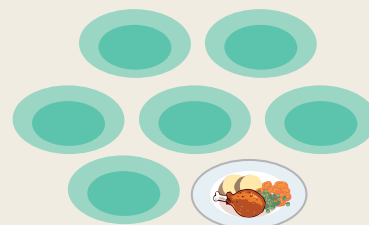
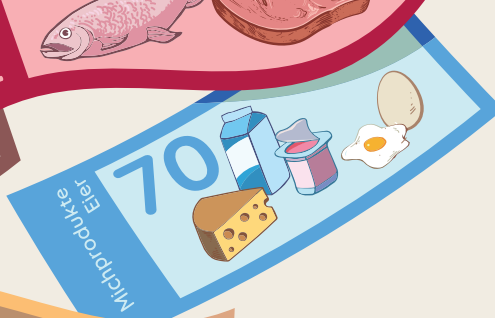
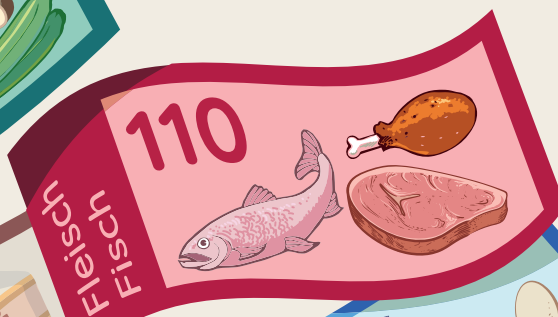
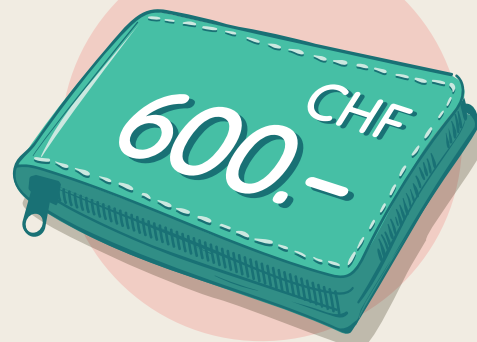


Food Waste und seine Umweltbelastung in der Lebensmittelkette



Wie stark belastet **Food Waste** das **Haushaltsbudget**?

Pro Kopf werfen wir in der Schweiz jährlich 80 kg Lebensmittel im Wert von rund 600 Franken weg – Lebensmittel, die wir zwar gekauft, aber nicht gegessen haben.



**jede Woche 1 Tag
Lebensmitteleinkauf**

Mit dem Geld für die Lebensmittel, die wir wegwerfen, könnten wir uns jede Woche Lebensmittel für einen ganzen Tag leisten.

Wie viel Food Waste entsorgen wir zu Hause?

In der Schweiz wirft jede Person im Haushalt durchschnittlich rund 80 kg essbare Lebensmittel pro Jahr weg.

Rund 3/4 der entsorgten Lebensmittel werden im Kehrrecht verbrannt oder landen im Abwasser.

rund
80 kg
pro Person
und Jahr



6%
Verfütterung
an Tiere



11% Heimkompost

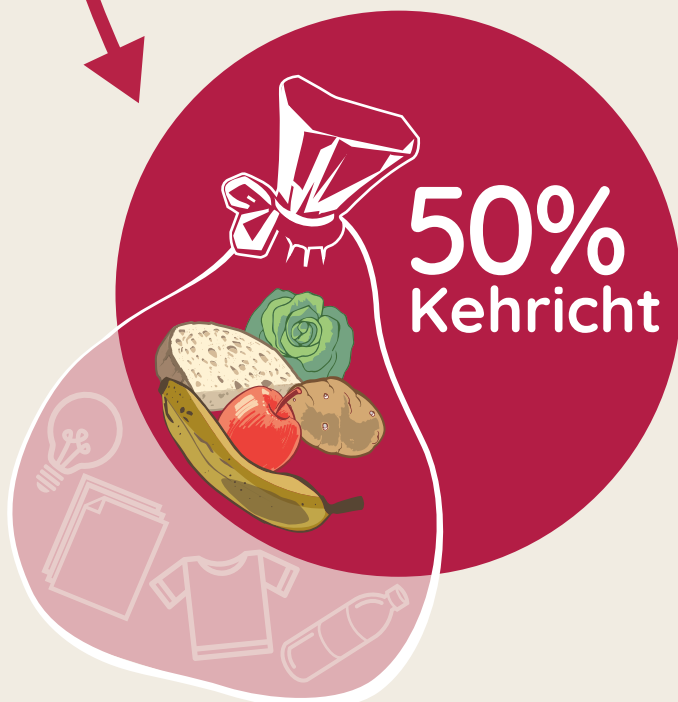


12% Biotonne

Der restliche Teil wird an Haustiere verfüttert, kompostiert oder landet in der Biotonne. Zwar gehen so die Nährstoffe nicht ganz verloren. Die Ressourcen, die in die Produktion der Lebensmittel flossen, werden trotzdem verschwendet.



21%
Abwasser



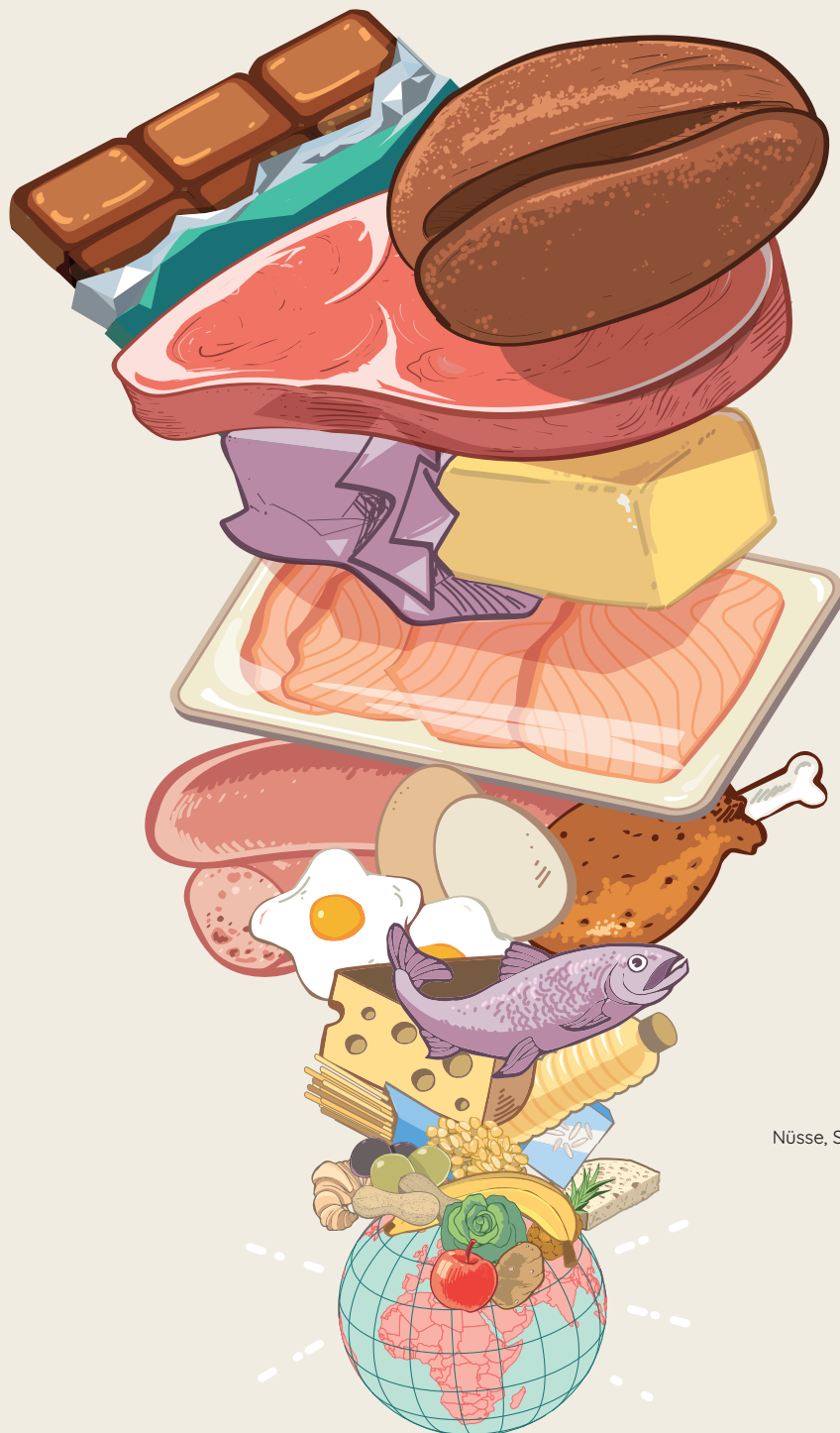
50%
Kehrrecht



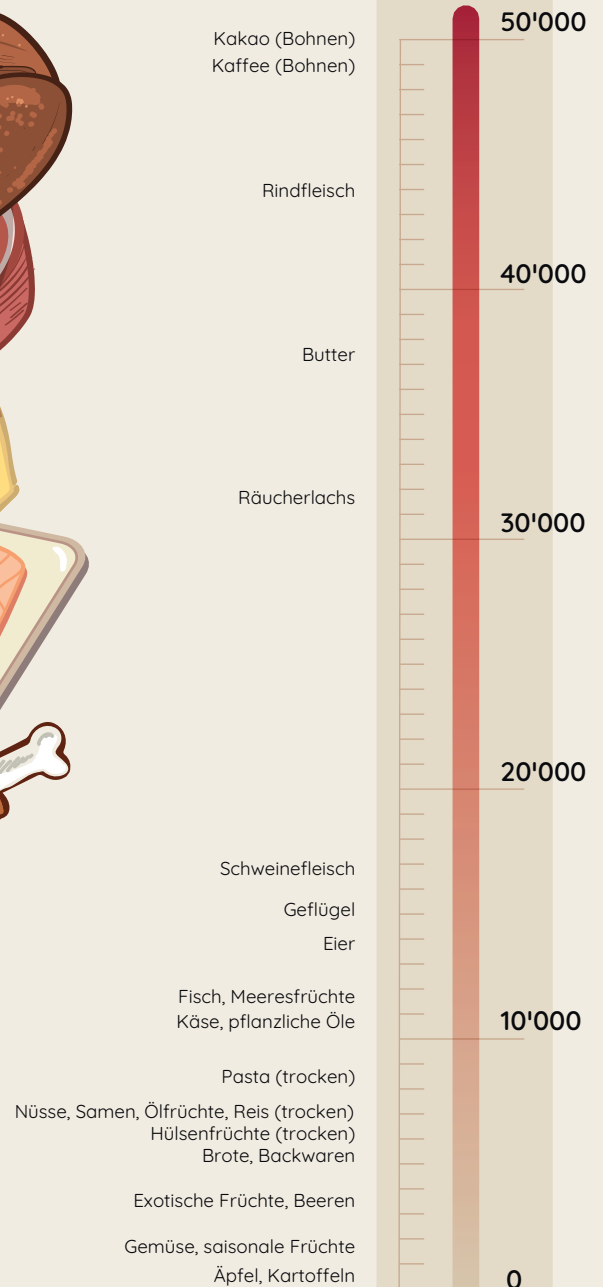
Plane deine Einkäufe und koche nur so viel, wie du wirklich essen kannst, um Food Waste ganz zu vermeiden.

Welche Lebensmittel belasten die Umwelt pro Kilogramm am meisten?

In jedem Lebensmittel stecken Ressourcen. Je aufwendiger Anbau, Haltung, Verarbeitung, Lagerung und Transport sind, desto stärker belastet ein weggeworfenes Kilogramm die Umwelt.



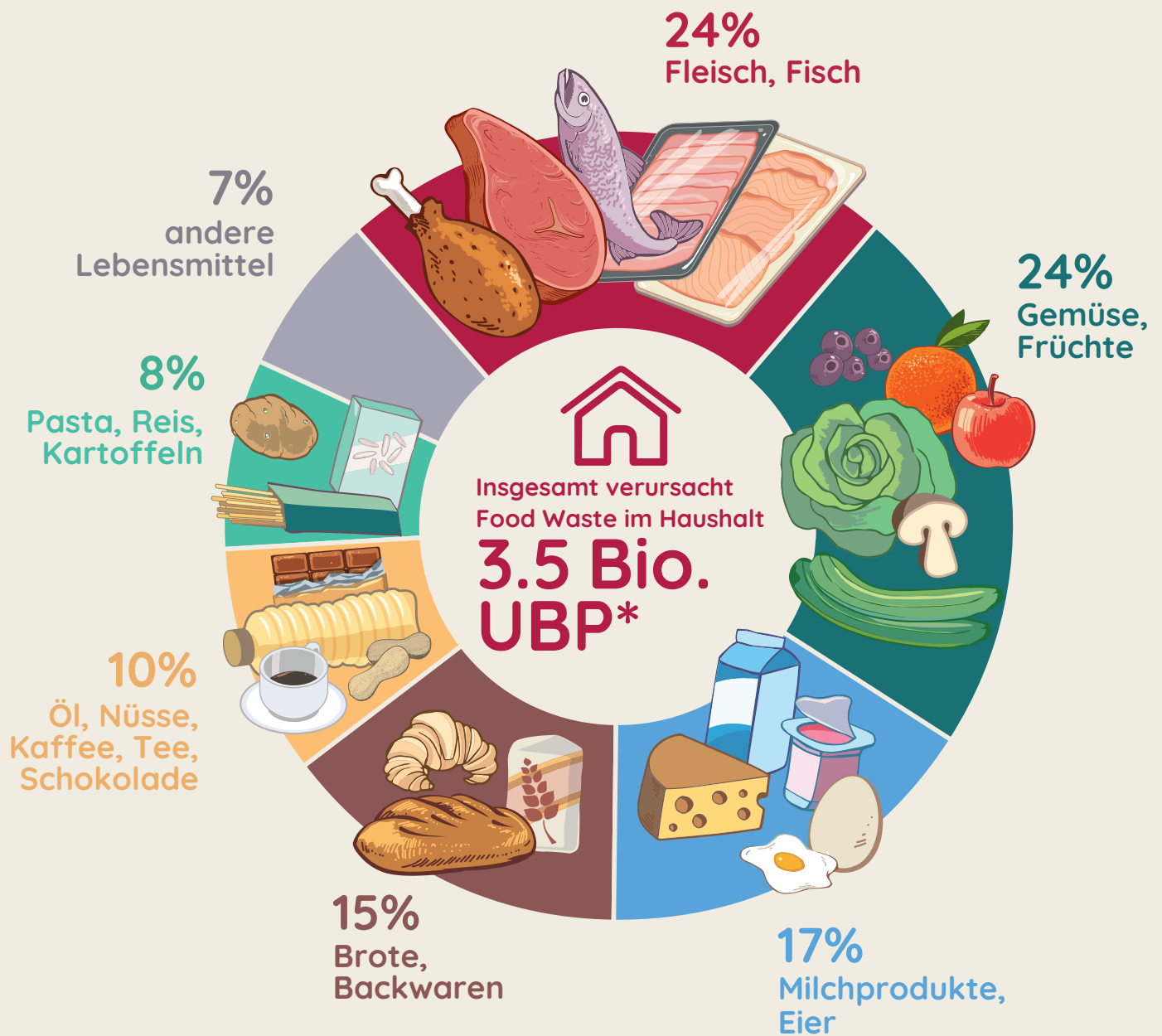
Umweltbelastung
(UBP* pro Kilogramm)



*Umweltbelastungspunkte (UBPs) sind ein Mass für die Gesamtumweltbelastung. Sie berücksichtigen die Emissionen von 26 Schadstoffen (z.B. CO₂, Pflanzenschutzmittel), den Verbrauch von 8 Ressourcen (z.B. Land, Wasser) sowie den Anfall von Sonderabfällen.
Quellen: Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025. ZHAW/BAFU, 2025.
© foodwaste.ch 2026

Food Waste **im Haushalt**: diese Lebensmittel belasten die **Umwelt** am meisten

Nicht jedes Kilogramm Food Waste belastet die Umwelt gleich stark: Während Gemüse, Früchte, Milchprodukte, Brot und Backwaren zu Hause mengenmässig am häufigsten weggeworfen werden, verursachen Fleisch und Fisch die höchste Umweltbelastung.



*Umweltbelastungspunkte (UBPs) sind ein Mass für die Gesamtumweltbelastung. Sie berücksichtigen die Emissionen von 26 Schadstoffen (z.B. CO₂, Pflanzenschutzmittel), den Verbrauch von 8 Ressourcen (z.B. Land, Wasser) sowie den Anfall von Sonderabfällen.
Quellen: Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025. ZHAW/BAFU, 2025.
© foodwaste.ch 2026

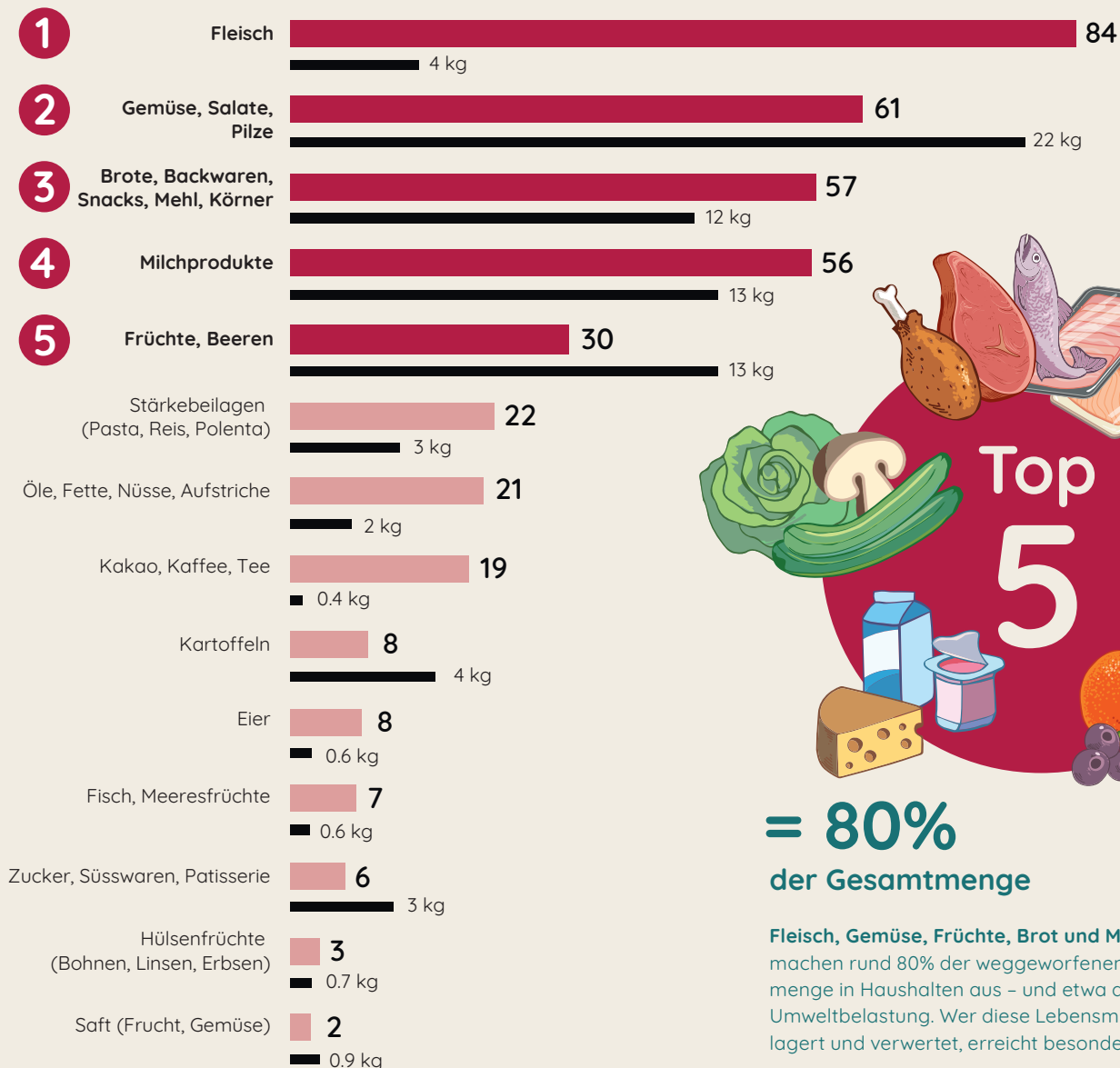
Menge und Umweltbelastung von Food Waste im Haushalt

Die Gegenüberstellung von Gewicht und Umweltbelastungspunkten pro Lebensmittelgruppe zeigt: Nicht die Menge allein bestimmt die ökologische Relevanz. Fleisch verursacht bei vergleichsweise geringem Gewichtsanteil die höchste Belastung, während Gemüse und Brot trotz mehrfach grösserer Mengen erst auf Platz 2 und 3 landen.



Haushalte (Daten 2022)

■ Umweltbelastungspunkte in 1000 UBP* pro Person
— Menge in kg pro Person



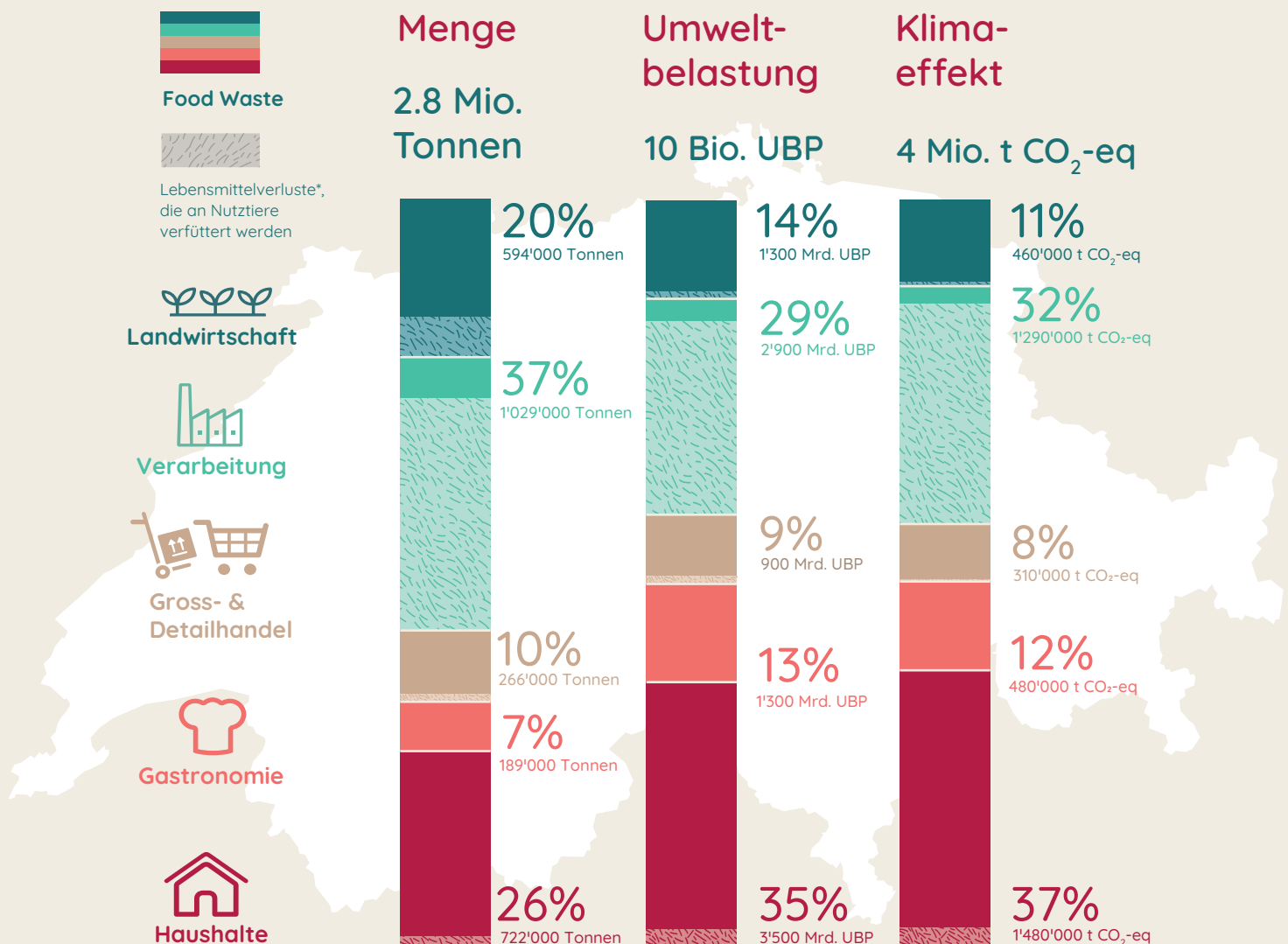
= 80%
der Gesamtmenge

Fleisch, Gemüse, Früchte, Brot und Milchprodukte machen rund 80% der weggeworfenen Lebensmittelmenge in Haushalten aus – und etwa drei Viertel der Umweltbelastung. Wer diese Lebensmittel gut plant, lagert und verwertet, erreicht besonders viel.

Food Waste über alle Stufen der Schweizer Lebensmittelkette

Die Aufteilung von Food Waste aus drei Blickwinkeln:

Menge, Umweltbelastung und Klimaeffekte verteilen sich nicht gleich auf die Lebensmittelkette. Denn je später Lebensmittel verloren gehen, desto mehr Ressourcen wurden bereits für Anbau, Verarbeitung, Transport und Kühlung eingesetzt.



Für die Schweiz produziert – im Ausland aussortiert:

Auch solche Verluste sind in den Zahlen enthalten. Unsere Erwartungen an Aussehen, Grösse und Qualität beeinflussen mit, was den Weg bis ins Regal schafft.

