

Wie viel Food Waste verursacht die Schweiz?

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



2.8 Mio. Tonnen



Würde man den Food Waste* der Schweiz in 110-Liter-Abfallsäcke füllen und diese aneinanderreihen, würden die Abfallsäcke die Erde einmal umrunden.

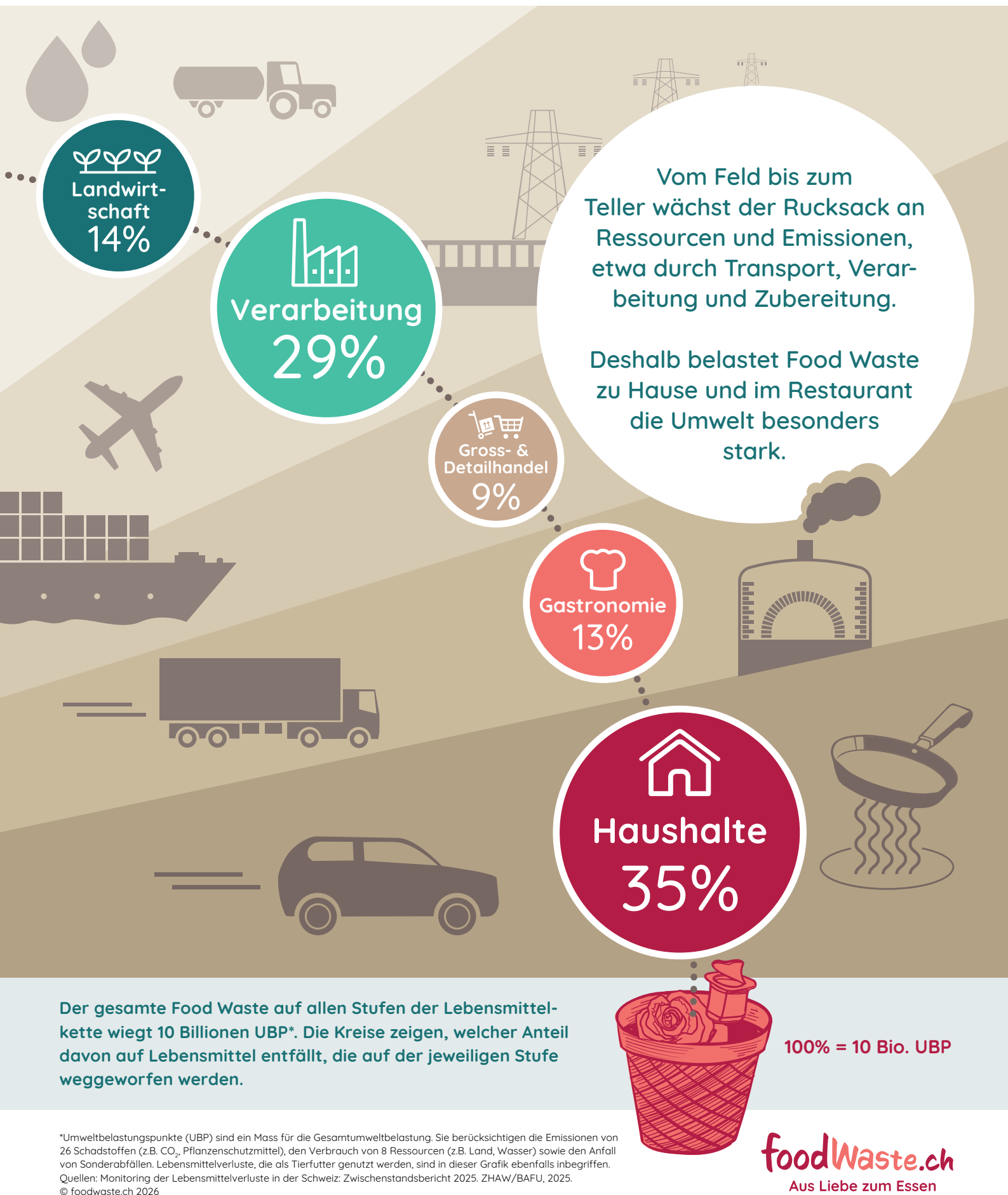
*Wir verwenden Food Waste als Oberbegriff für sämtliche Lebensmittelverluste (inkl. Anteile, die als Tierfutter genutzt werden). Berechnungsannahmen: gemischter Food Waste ≈ 0.5 kg/l, also 55 kg pro 110-l-Sack; ca. 0.8 m Länge pro Sack. Ergebnis: rund 51 Mio. Säcke bzw. 41'000 km — etwa 1 Erdrundung. Hinweis zur Menge: Die Pro-Kopf-Verluste in der Schweiz 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

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.

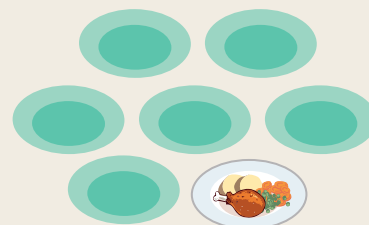
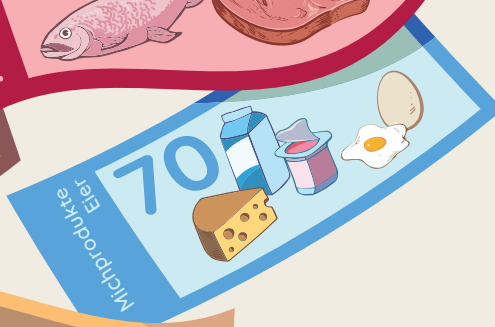
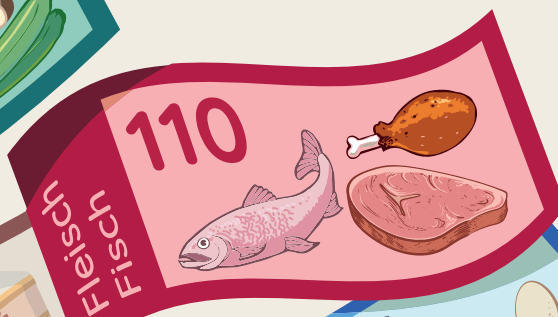


Umweltbelastung durch Food Waste entlang der Lebensmittelkette



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

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



jede Woche Lebensmittel für einen Tag

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

Berechnung: Ein Schweizer Haushalt gibt durchschnittlich 636 Franken pro Monat für Lebensmittel aus, das sind bei 2.07 Personen pro Haushalt rund 10 Franken pro Tag und Person. Die weggeworfenen Lebensmittel im Wert von rund 600 Franken pro Jahr und Person entsprechen etwa CHF 11.50 pro Woche – also ungefähr gleich viel wie die täglichen Lebensmittelausgaben pro Person. Quellen:

– Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025. ZHAW/BAFU, 2025.

– Haushaltsbudget der Privathaushalte in der Schweiz 2023. BFS 2025.

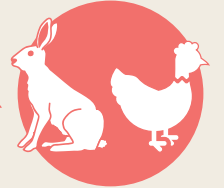
© foodwaste.ch 2026

Wie viel Food Waste entsorgen wir zu Hause?

In der Schweiz wirft jede Person im Haushalt durchschnittlich rund 80 kg 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 landet in der Biotonne, wird kompostiert oder an Haustiere verfüttert. Zwar gehen so die Nährstoffe nicht ganz verloren. Die Ressourcen, die in die Produktion der Lebensmittel flossen, werden trotzdem verschwendet.



21%
Abwasser



50%
Kehrrecht

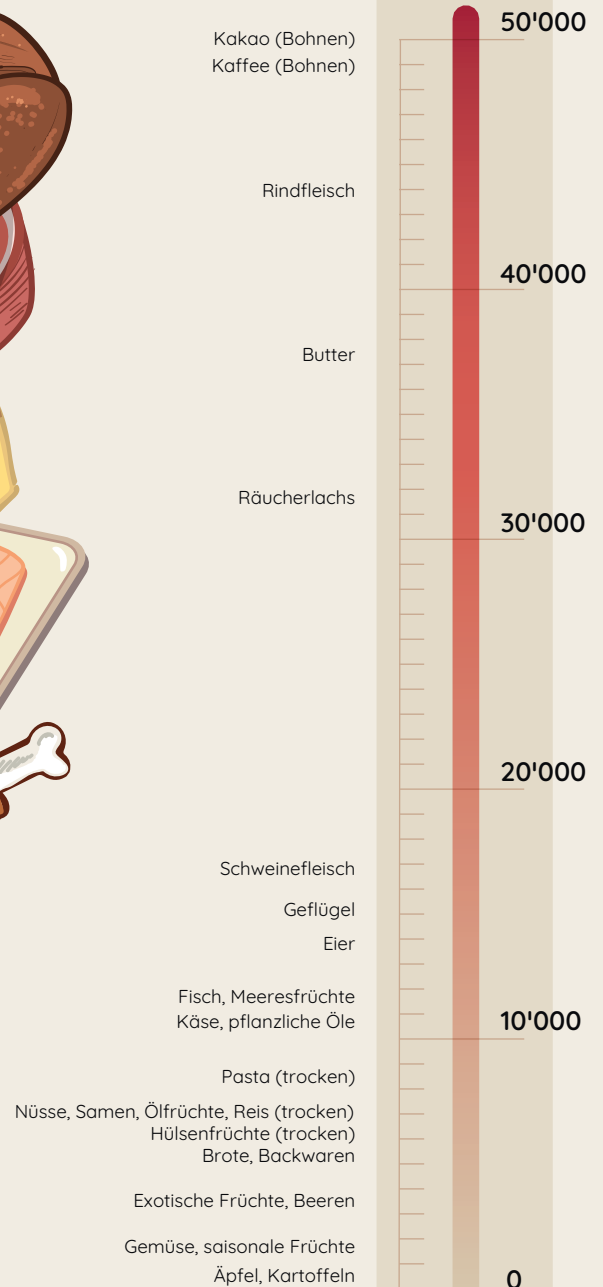
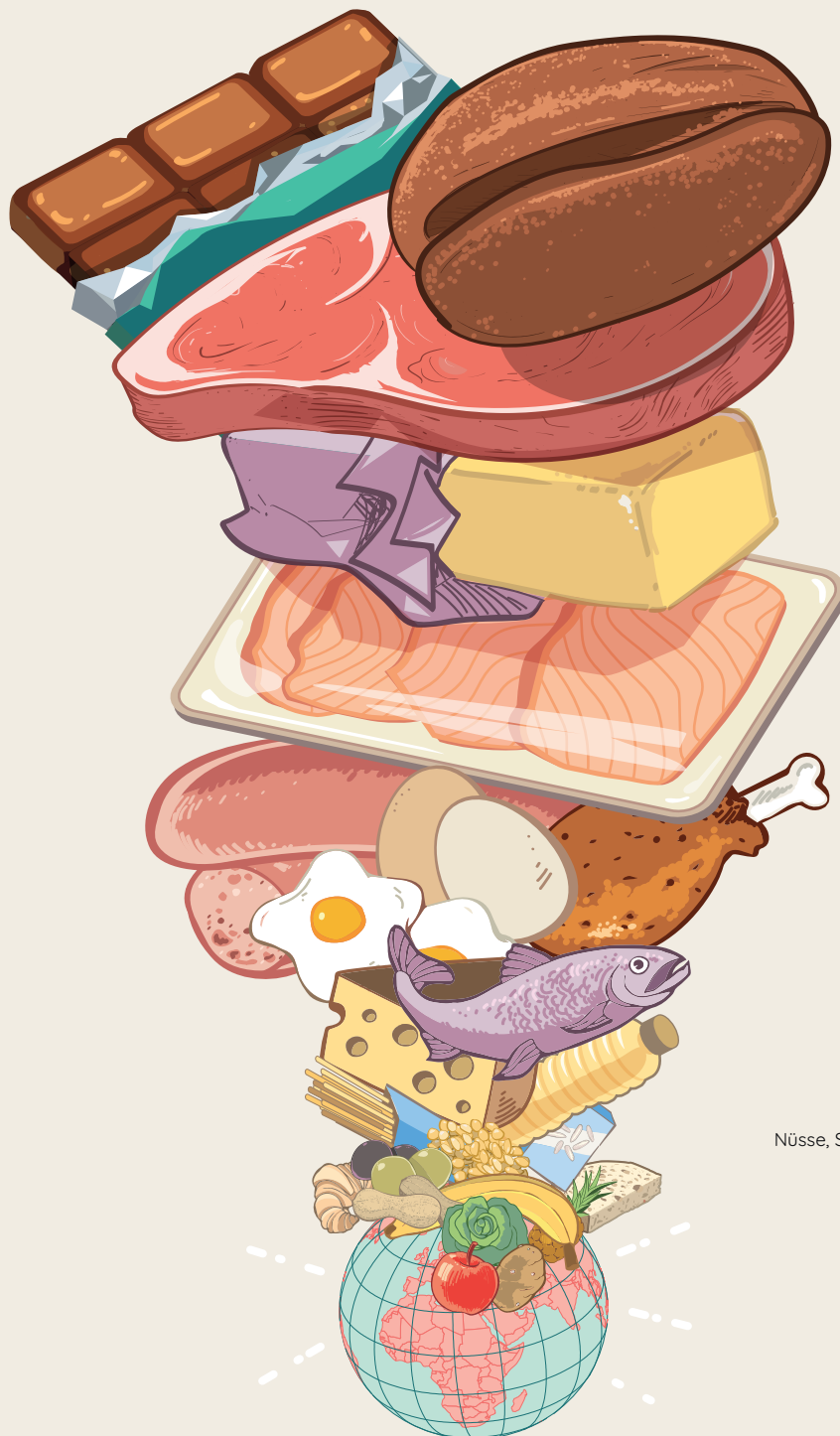


Plane deine Einkäufe und koche nur so viel, wie du wirklich essen kannst, um Food Waste ganz zu vermeiden.

Umweltbelastung von Lebensmitteln pro weggeworfenes Kilogramm

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)

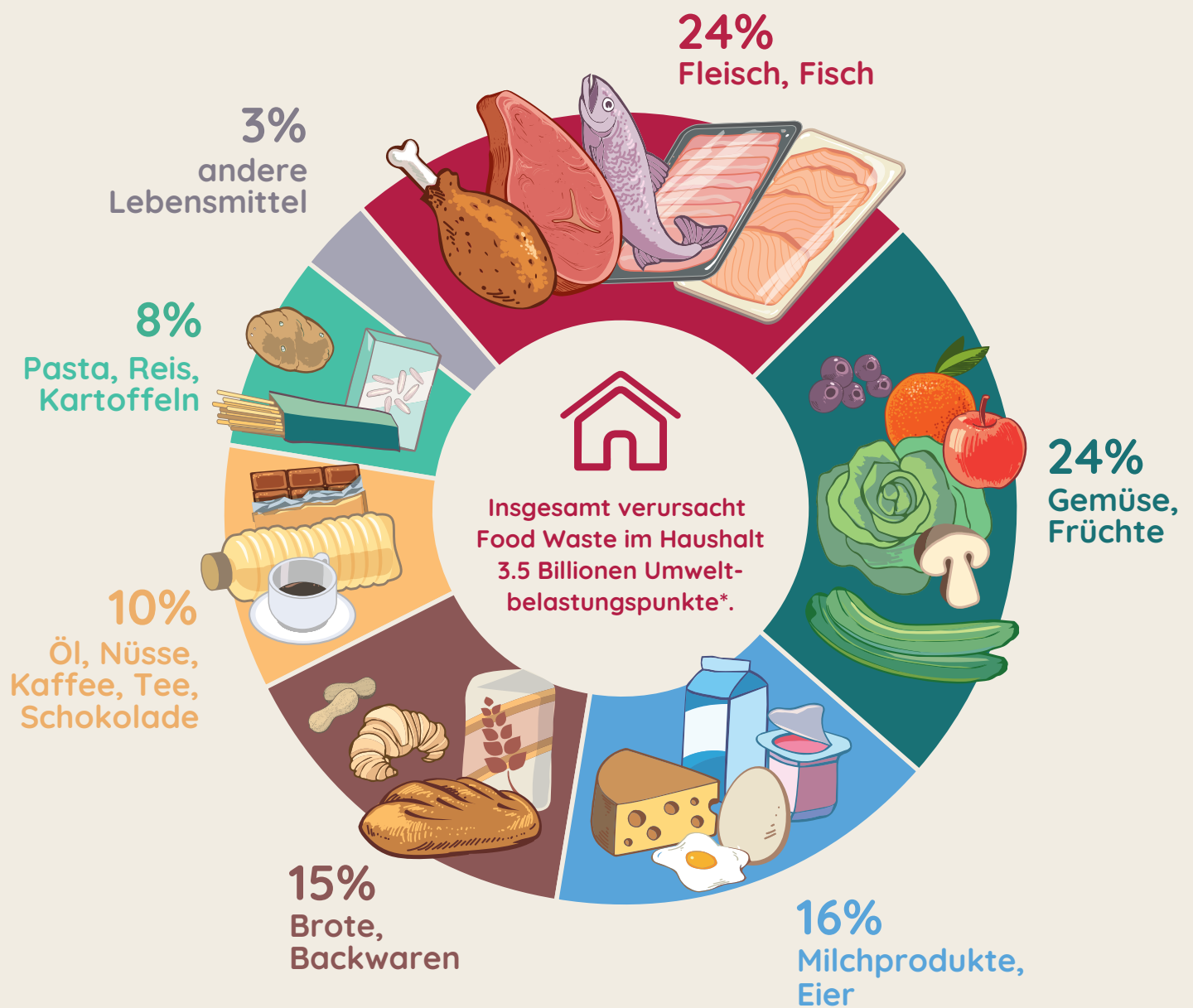


*Umweltbelastungspunkte (UBP) sind ein Mass für die Gesamtumweltbelastung. Sie berücksichtigen die Emissionen von 26 Schadstoffen (z.B. CO₂, Pflanzenschutzmittel), den Verbrauch von 8 Ressourcen (z.B. Land, Wasser) sowie den Anfall von Sonderabfällen.
Quellen: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. ZHAW, 2019.
© foodwaste.ch 2026

Food Waste im Haushalt:

Verteilung der Umweltbelastung

Während Gemüse, Früchte, Milchprodukte, Brot und Backwaren zu Hause mengenmässig am häufigsten weggeworfen werden, tragen Fleisch und Fisch aufgrund ihrer hohen Umweltbelastung pro Kilogramm am stärksten zur gesamten Umweltbelastung des Food Waste im Haushalt bei.



*Die Prozentanteile ergeben sich aus der im Haushalt weggeworfenen Menge multipliziert mit der Umweltbelastung pro Kilogramm des jeweiligen Lebensmittels. 100 % entsprechen der Umweltbelastung aller weggeworfenen Lebensmittel im Haushalt (3.5 Billionen UBP). Umweltbelastungspunkte (UBP) 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

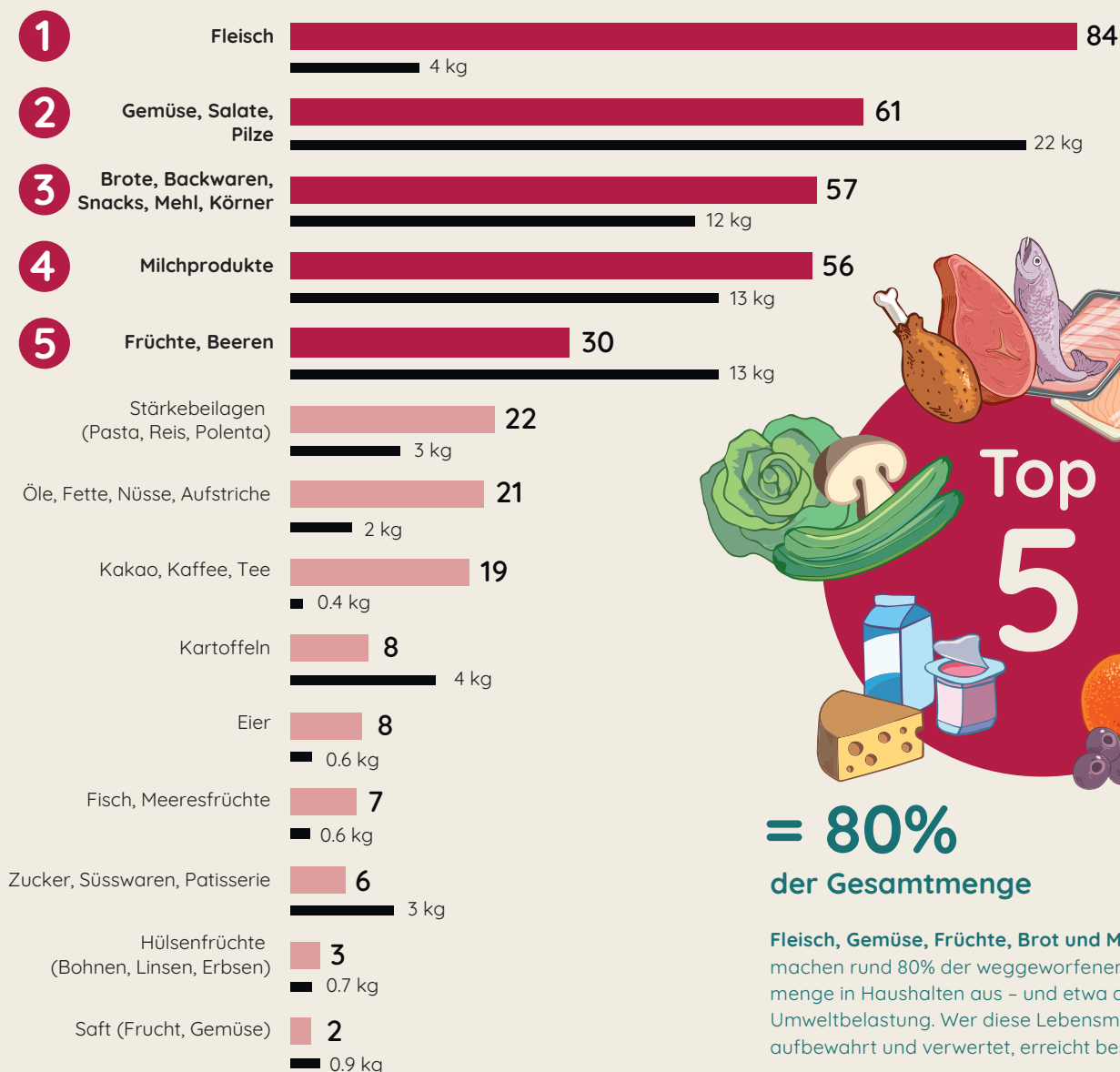
Food Waste im Haushalt: Menge und Umweltbelastung

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

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



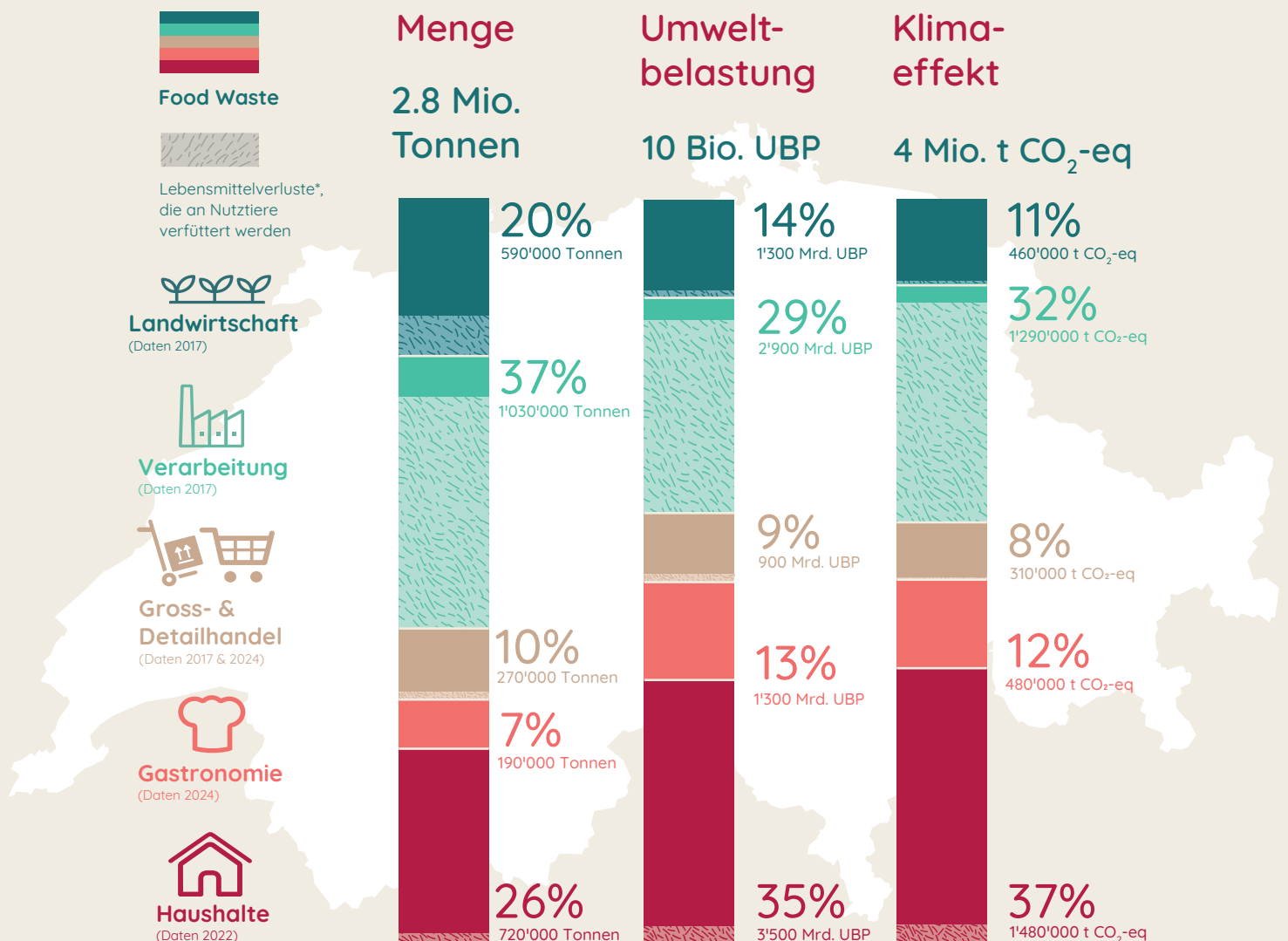
= 80%
der Gesamtmenge

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, aufbewahrt 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.

