

Quelle: Foodwaste.ch, 2019

Wir werfen in der Schweiz durchschnittlich rund **90 kg geniessbare Lebensmittel** pro Person und Jahr weg. Das entspricht:

**900** Tafeln Schokolade, die im Abfall landen.



Eine Schweizer Kuh wiegt im Schnitt 700kg. **Der jährliche Lebensmittelabfall der Schweizer Bevölkerung entspricht dem Gewicht von etwa**



700 kg

**1 Mio. Kühen**

Quelle: Mutterkuh Schweiz, 2021 | Bundesamt für Statistik, 2020

## Wo Lebensmittel verschwendet werden

- # 1 Einzel-/Grosshandel
- # 2 Privathaushalte
- # 3 Gastronomie



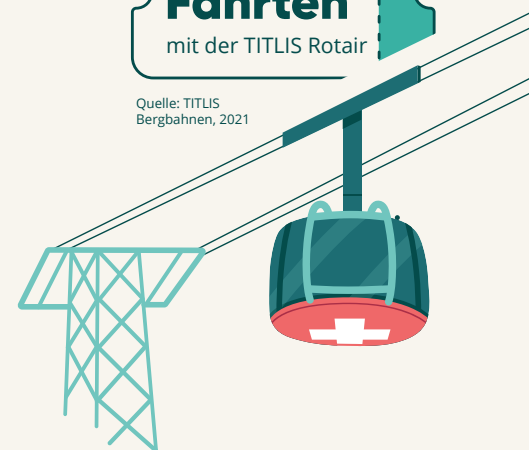
Quelle: Too Good To Go | YouGov Deutschland GmbH | Foodwaste.ch, 2021

**In der Realität** wird in Haushalten **fast 3x so viel verschwendet** wie im Handel und **4x so viel** wie in der Gastronomie.

Es werden in der Schweiz jährlich **2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet**. Das entspricht demselben CO<sub>2</sub>e-Verbrauch wie etwa dem von

**100 Mio. Fahrten** mit der TITLIS Rotair

Quelle: TITLIS Bergbahnen, 2021



# ÜBRIGGEBLIEBENE LEBENSMITTEL SIND DER GRÖSSTE BERG DER SCHWEIZ

Bisher gerettete **Too Good To Go Überraschungspäckli** sind gestapelt

**190x** so hoch wie das Matterhorn (4'478 M.ü.M.).  
Quelle: Zermatt Tourismus, 2021



## Was wir tun können

Wie retten Konsument\*innen in der Schweiz Lebensmittel **zu Hause**?

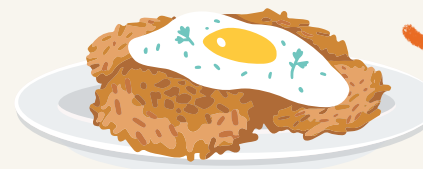
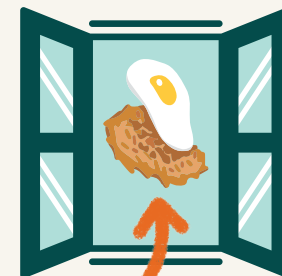
- 54%** verwerten Essen zu einem späteren Zeitpunkt
- 51%** planen ihren Einkauf, um nicht zu grosse Mengen zu kaufen
- 43%** lagern die Lebensmittel sachgerecht
- 42%** verlassen sich auf ihre Sinne anstelle des Ablaufdatums
- 16%** sagen, sie werfen selten oder nie Lebensmittel weg

Gerade Privatpersonen haben die Chance, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Jede Handlung zählt!

Quelle: Too Good To Go / YouGov Deutschland GmbH, 2021

Ein Drittel der Lebensmittel werden jährlich verschwendet: **Das ist, als würde man 3 Portionen Rösti zubereiten und**

**1 Portion Rösti** aus dem Fenster werfen.



Quelle: FAO, 2011