



Medienmitteilung

Schweiz verpasst EM-Sieg – bleibt dafür Food Waste Europameisterin

Medienmitteilung – Zürich, 21. Juli 2025

Die Schweizerinnen haben an der Fussball-Europameisterschaft begeistert, auch wenn der Einzug ins Halbfinale ausblieb. Abseits des Spielfelds belegt die Schweiz im europäischen Vergleich jedoch einen weniger erfreulichen Spitzenplatz: bei der Lebensmittelverschwendung. Trotz Fortschritten im Detailhandel und in der Gastronomie bleibt der Food Waste in den Haushalten auf hohem Niveau. Das Social Impact Unternehmen Too Good To Go zeigt mit konkreten Tipps, wie zuhause Lebensmittelabfälle vermieden werden können.

Laut dem Bundesamt für Umwelt entstehen in der Schweiz jährlich rund 2,8 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle.¹ Laut einem Bericht aus dem Jahr 2024 der UN, belegt die Schweiz in Sachen Food Waste damit im europäischen Vergleich einen Spitzenplatz.² Während Gastronomie und Detailhandel durch neue Technologien und Planungslösungen Fortschritte erzielen, hat sich das Verhalten in den eigenen vier Wänden kaum verändert. Der Bundesrat hat 2022 einen Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung verabschiedet, mit dem Ziel, vermeidbare Lebensmittelverluste bis 2030 zu halbieren. Während politische Massnahmen entlang der Wertschöpfungskette umsetzbar sind, hat der Bund kaum Einfluss darauf, was in privaten Haushalten geschieht – hier ist jede und jeder Einzelne gefordert, Verantwortung zu übernehmen und Food Waste aktiv entgegenzuwirken.

Bewusstsein für Food Waste wächst

«Wir können es uns schlicht nicht mehr leisten, essbare Lebensmittel wegzuworfen», sagt Georg Strasser-Müller, Country Director von Too Good To Go Schweiz & Österreich. «Jedes gerettete Produkt ist ein positiver Beitrag für unser Klima.» Umso ermutigender sind die Ergebnisse einer kürzlich publizierten, repräsentativen Umfrage von Too Good To Go³: Food Waste ist im Bewusstsein der Bevölkerung angekommen. Obwohl jede*r zweite Schweizer*in angibt, im Alltag Klimasorgen zu verspüren, bleibt die Zuversicht erhalten: Rund ein Drittel glaubt, dass die Krise noch gestoppt werden

¹ Bundesamt für Umwelt BAFU: <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaftskonsum/lebensmittelabfaelle.html>

² <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>

³ Repräsentative Umfrage mit dem Marktforschungsunternehmen APPINIO GmbH im März 2025 unter 500 Schweizer*innen: <https://www.toogoodtogo.com/de-ch/press/umfrage-jede-r-zweite-spuert-die-klimakrise-im-alltag-und-ist-bereit-was-dagegen-zu-tun>



Medienmitteilung

kann. Die Hälfte der Befragten sieht in der Reduktion von Lebensmittelverschwendung eine wirkungsvolle Möglichkeit, einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Food Waste verstehen

Ein wachsendes Bewusstsein allein genügt jedoch nicht – es braucht auch Aufklärung und Handlungsbereitschaft im Alltag. Eine Umfrage von Too Good To Go aus dem Jahr 2024 zeigt: 16 % der Schweizer*innen werfen Lebensmittel am Tag des Erreichens des Mindesthaltbarkeitsdatums sofort weg – ohne zu überprüfen, ob diese noch geniessbar sind.⁴ «Mindestens haltbar bis» (MHD) heisst: Das Produkt ist oft noch Tage oder Wochen genussfähig – «Schauen – Riechen – Probieren» lautet die Devise. Nur bei «Zu verbrauchen bis» (z. B. bei Fleisch oder Fisch) ist Vorsicht geboten – nach dessen Erreichen sollten Produkte nicht mehr verzehrt werden. Neben der Initiative «Oft länger gut» und konkreten Alltagstipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, engagiert sich Too Good To Go auch im Bildungsbereich. Etwa mit kostenlosen [Handbüchern](#) für Kinder zwischen 6 und 11 Jahren für den Einsatz in Familien und Schulen.

Kleine Handlungen mit grosser Wirkung

Konkret können Einzelpersonen folgendes ausprobieren, um den Food Waste bei sich selbst einzudämmen:

Richtig lagern:

- Kühlschrankszonen beachten: Oben ist es am wärmsten (für Käse & Gekochtes), unten am kühlfsten (für Fleisch & Fisch).
- Gemüse wie Tomaten oder Gurken nicht im Kühlschrank lagern, sie verlieren Aroma oder werden wässrig.
- Offene Konserven umfüllen: In Glasbehälter umschütten, nicht in der Dose aufbewahren.
- Gemüse wie Karotten oder Radieschen im Wasserbad lagern, damit sie länger knackig bleiben.
- Kühlschrank regelmässig abtauen und sauber halten: Das senkt Stromverbrauch und verhindert Schimmelbildung.
- Offene Lebensmittel (wie Mehl, Nüsse, Getreide) immer trocken, kühl und in verschlossenen Behältern aufbewahren.
- MHD-Produkte nach vorne räumen, um sie rechtzeitig zu nutzen. Und regelmässig prüfen, was bald weg muss.

⁴ Repräsentative Umfrage mit dem deutschen Marktforschungsunternehmen APPINIO GmbH im November 2024 unter 500 Schweizer*innen <https://www.toogoodtogo.com/de-ch/press/mhd-umfrage-2024>



Medienmitteilung

Kreativ kochen:

- Reste-Retter-Tage einplanen: 1–2 Abende pro Woche nur aus dem kochen, was da ist – keine neuen Einkäufe.
- «Reste-Buffer» statt Wegwerfen: Alles aufwärmen und in kleinen Schüsseln servieren – besonders bei Kindern beliebt.
- Altes Brot? Daraus werden Croutons, Paniermehl oder Brotaufläufe. Und: Brotresten in Scheiben schneiden und ins Gefrierfach legen.
- Essensreste einfrieren: Auch kleine Portionen – für Lunch, Suppeneinlage oder als Saucenbasis.

Einkaufsplanung verbessern:

- Wöchentlicher Essensplan: 3-4 Hauptgerichte im Voraus planen und passende Mengen einkaufen.
- Nie hungrig einkaufen gehen, um Impulskäufe zu vermeiden.
- Regelmässiger Kühlschrank- und Vorratscheck, bevor der Einkauf losgeht – das vermeidet Doppelkäufe. Und weil man auf dem Weg in den Supermarkt doch schnell wieder vergisst, einfach ein Foto vom Kühlschrank vor dem Einkauf machen.
- Immer eine kleine Einkaufsliste parat haben: z. B. auf Papier oder digital in einer Notiz-App.
- «Ich kaufe nichts»-Woche: Challengeweise nur aus Vorräten leben – spart Geld und leert den Schrank sinnvoll.

Über Too Good To Go Schweiz

Too Good To Go geht mit unterschiedlichen Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung vor und betreibt den weltweit grössten Marktplatz für überschüssige Lebensmittel. Das Social Impact Unternehmen mit B-Corp-Zertifikat verfolgt die klare Mission, Menschen zu befähigen, gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen. Mit über 2.6 Millionen registrierten Nutzer*innen und rund 7'500 Partnerbetrieben konnten in der Schweiz bereits mehr als 14 Millionen Überraschungspäckli von Bäckereien, Supermärkten und Gastronomiebetrieben über die Too Good To Go-App gerettet werden.

Das dänische Unternehmen mit Hauptsitz in Kopenhagen ist in 19 Ländern in Europa, Nordamerika und Australien aktiv, zählt weltweit über 120 Millionen registrierte Nutzer*innen und arbeitet mit 180'000 Partnerbetrieben zusammen. Seit dem Start im Jahr 2016 hat Too Good To Go weltweit über 500 Millionen Mahlzeiten gerettet. Laut Project Drawdown (2020) ist die Reduzierung von Lebensmittelverlusten eine der wirksamsten Massnahmen, um Treibhausgasemissionen zu senken.



Medienmitteilung

Weitere Informationen auf www.toogoodtogo.ch.

Pressekontakt Too Good To Go

Too Good To Go Schweiz
presse@toogoodtogo.ch

Medienstelle JUNE Corporate Communications

Melanie Kälin
melanie.kaelin@gojune.ch
+41 79 654 43 98