



Medienmitteilung

Food Waste in der Schweiz: Pro Person landet jährlich ein Monateinkauf im Abfall

Medienmitteilung – Zürich, 28. August 2025

Food Waste kostet Schweizer Haushalte jährlich Milliarden. In der Schweiz wirft jede Person pro Jahr Lebensmittel im Wert von 620 Franken weg. Das belastet nicht nur die Umwelt, sondern auch das Portemonnaie. Gerade jetzt, wo Fixkosten wie Krankenkassenprämien 2026 um rund 4 % steigen, zählt jeder Franken. Wer über die App Too Good To Go ein bis zwei Überraschungspäckli pro Woche rettet, kann damit jährlich über 1'000 Franken sparen.

Food Waste in Schweizer Haushalten bleibt unverändert hoch und verursacht indirekt erhebliche Kosten. Dies, obwohl das Budget vieler Schweizer*innen zunehmend unter Druck gerät. Besonders deutlich zeigt sich das bei den Krankenkassenprämien, die in den letzten Jahren massiv gestiegen sind: 6 % im Jahr 2025, 8,7 % im Jahr davor. Und auch für 2026 schätzt Comparis eine weitere Erhöhung von rund 4 %.¹ Die Fixkosten für Familien und Einzelpersonen steigen damit erneut deutlich, während die Löhne nur leicht wachsen. Jede Entlastung im Alltag zählt – und die Reduktion von Food Waste bietet ein einfaches Sparpotenzial.

Food Waste kostet Schweizer Haushalte Milliarden

In der Schweiz fallen jedes Jahr rund 2,8 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Damit gehört die Schweiz zu den europäischen Spitzenreitern.² Der grösste Anteil entsteht in den Privathaushalten – und damit auch der direkte finanzielle Verlust: In der Schweiz wirft jede Person im Schnitt Lebensmittel im Wert von 620 Franken pro Jahr weg.³ Das entspricht einem ganzen Monateinkauf pro Person, der ungenutzt im Abfall landet. Hochgerechnet sind dies etwa 5,5 Milliarden Franken Verlust in Form von Food Waste.

Sparpotenzial Food Waste

Eine Möglichkeit, Geld zu sparen, bietet Too Good To Go. Über die App können Nutzer*innen überschüssige Lebensmittel aus Restaurants, Bäckereien oder

¹ Comparis.ch <https://www.comparis.ch/krankenkassen/praemien/prognose-trend#content-4-content-1>

² Bundesamt für Umwelt BAFU: <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaftskonsum/lebensmittelabfaelle.html>

³ WWF Schweiz: <https://www.wwf.ch/de/unsere-ziele/food-waste>



Medienmitteilung

Supermärkten zu einem vergünstigten Preis retten. Wer das konsequent nutzt, profitiert doppelt: Einerseits werden wertvolle Ressourcen geschont, andererseits lassen sich spürbar Kosten senken. Schon bei einem geretteten Päckli pro Woche summiert sich die Ersparnis auf über 1'000 Franken pro Jahr. Fun Fact: Im Jahr 2024 retteten besonders engagierte Nutzer*innen sogar bis zu 24 Päckli wöchentlich – und sparten damit rund 250 Franken pro Monat.

Darüber hinaus gibt Too Good To Go weitere Tipps, wie sich durch die Verwendung der bereits gekauften Lebensmittel im Alltag Geld sparen lässt:

- **Fleisch einfrieren:** Fleisch ist oft teuer und sollte nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr gegessen werden. Wer es rechtzeitig einfriert, kann es problemlos später geniessen und vermeidet Verluste.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum richtig nutzen:** Viele Produkte sind auch nach Erreichen des MHD gut. Ein kurzer Geruchs- oder Geschmackstest verhindert unnötiges Wegwerfen.
- **Richtig lagern:** Wer Lebensmittel optimal aufbewahrt, verlängert ihre Haltbarkeit. Im Kühlschrank gilt: Oben ist es wärmer (für Käse oder Gekochtes), unten am kältesten (für Fleisch und Fisch). Tomaten oder Gurken gehören besser nicht in den Kühlschrank, da sie Aroma und Konsistenz verlieren. Offene Konserven sollten in Glasbehälter umgefüllt werden, und Gemüse wie Karotten oder Radieschen bleiben im Wasserbad länger knackig.
- **Kreativ kochen:** Reste sind keine Abfälle, sondern oft die Basis für neue Gerichte. Ein bis zwei «Reste-Retter-Abende» pro Woche helfen, den Kühlschrank zu leeren. Aus altbackenem Brot lassen sich Croutons, Paniermehl oder Aufläufe machen. Auch kleine Restportionen können eingefroren und später für Suppen, Lunchboxen oder Saucen verwendet werden.
- **Einkaufsplanung verbessern:** Wer geplant einkauft, wirft weniger weg. Ein Wochenplan mit drei bis vier Hauptgerichten erleichtert die Mengenermittlung. Vor dem Einkauf lohnt sich ein Blick – oder ein Foto – in den Kühlschrank, um Doppelkäufe zu vermeiden. Und: Nie hungrig einkaufen gehen, das senkt das Risiko von Spontankäufen.

Weitere Tipps zur Vermeidung von Lebensmitteln gibt es [hier](#).

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



Medienmitteilung

Lebensmittelverschwendung vorzuziehen. 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.

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