



06.05.2026

---

# **Zwischenbericht des Bundesrates 2025 zu seinem Aktionsplan gegen die Lebensmittel- verschwendung; Stand der Umsetzung und Zielerreichung**

---

## Zusammenfassung

Am 6. April 2022 verabschiedete der Bundesrat in Erfüllung des Postulats Chevalley 18.3829 den Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung mit dem Ziel, die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 gegenüber 2017 zu halbieren und die Umweltbelastung des Ernährungssystems zu reduzieren. Ein zentrales Instrument ist die im Mai 2022 vom Bund sowie von Unternehmen und Organisationen des Lebensmittelsektors unterzeichnete branchenübergreifende Vereinbarung. Die Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 bietet erhebliches Umwelt- und Klimaschutzpotenzial sowie ökonomische Vorteile für Haushalte und Unternehmen.

Der Aktionsplan umfasst insgesamt 14 Massnahmen. In der Phase 1 lag der Schwerpunkt auf freiwilligen, eigenverantwortlichen Massnahmen der Wirtschaft, ergänzt durch unterstützende Aktivitäten der öffentlichen Hand. Die branchenübergreifende Vereinbarung hat eine positive Dynamik ausgelöst: 37 Unternehmen und Organisationen, darunter alle grossen Detailhandelsunternehmen in der Schweiz, beteiligten sich an der Entwicklung von Massnahmen, Zielen und Methoden zur Datenerhebung.

Die bisherigen Erfahrungen der Unternehmen, die die Vereinbarung unterzeichnet haben, zeigen, dass ein systematisches Monitoring und gezielte Massnahmen innerhalb eines kurzen Zeitraums zu einer starken Reduktion der Lebensmittelverluste führen können. Dies zeigt auch der Zwischenstandsbericht der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW<sup>1</sup>. Über die gesamte Wertschöpfungskette konnten die Lebensmittelverluste in der Schweiz hingegen nur um schätzungsweise 5 Prozent reduziert werden. Das Zwischenziel für 2025 mit einer Reduktion von 25 Prozent wurde demnach nicht erreicht. Der Detailhandel nähert sich mit einer Reduktion von rund 20 Prozent dem Zielpfad an. In der Gastronomie konnten die an der Vereinbarung beteiligten Unternehmen ihre Lebensmittelverluste zwar deutlich senken, sie repräsentieren jedoch nur einen kleinen Teil des Gesamtsektors. Hoch bleiben die Lebensmittelverluste in den Haushalten, die rund 28 Prozent der Gesamtmenge ausmachen und wesentlich zur Umweltbelastung beitragen. Die wichtigsten Gründe für das Nichterreichen des Zwischenziels sind u. a. die fehlende, teilweise zeitlich verzögerte Wirkung der Massnahmen sowie die Komplexität der Wertschöpfungsketten. Auch die Haushalte, die einen wesentlichen Anteil an den Lebensmittelverlusten haben, wurden trotz punktueller Aktivitäten noch zu wenig erreicht.

Der Zwischenbericht zeigt auf, wie durch eine Weiterentwicklung der bestehenden Massnahmen eine Annäherung an den Zielpfad erreicht werden kann. Die Weiterentwicklung zielt darauf ab, die Eigeninitiative und die Verantwortung der Unternehmen und Verbände entlang der Wertschöpfungskette weiter zu stärken. Dazu gehört auch deren Beitrag zur Sensibilisierung der Haushalte. Ein Ziel ist auch, die branchenübergreifende Vereinbarung systematisch auszubauen. Es sollen insbesondere bestehende Lücken in den folgenden drei Handlungsfeldern geschlossen werden: Daten und Monitoring, Reduktion der Lebensmittelverluste in den Haushalten sowie Breitenwirkung. Auf Basis der verbesserten Datenglage soll der Bundesrat bis Ende 2028 erneut über den Stand der Zielerreichung informiert werden.

---

<sup>1</sup> Beretta et al. (2025): Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025. Oktober, 2025. ZHAW Wädenswil (Download: [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste))

## Résumé

Le 6 avril 2022, en exécution du postulat 18.3829 Chevalley, le Conseil fédéral a adopté le Plan d'action contre le gaspillage alimentaire, dans le but de réduire de moitié les pertes alimentaires évitables d'ici à 2030, par rapport à 2017, et de diminuer l'impact environnemental du système alimentaire. Dans ce contexte, l'accord intersectoriel signé en mai 2022 par la Confédération et des entreprises et organisations du secteur alimentaire constitue un instrument crucial. Le fait de réduire de moitié les pertes alimentaires d'ici à 2030 offre un potentiel considérable pour la protection de l'environnement et du climat, mais également des avantages économiques pour les ménages et les entreprises.

Le plan d'action comprend quatorze mesures au total. Durant sa première phase, l'accent était mis sur des mesures volontaires prises de manière autonome par les milieux économiques et soutenues par des activités des pouvoirs publics. L'accord intersectoriel a déclenché une dynamique positive : 37 entreprises et organisations – dont tous les grands acteurs du commerce de détail en Suisse – ont participé à l'élaboration des mesures, des objectifs et des méthodes de collecte des données.

Les expériences faites jusqu'ici par les entreprises signataires de l'accord montrent qu'un suivi systématique et des mesures ciblées peuvent, en peu de temps, entraîner de fortes réductions des pertes alimentaires. C'est ce que met aussi en évidence le rapport intermédiaire de la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW)<sup>2</sup>. Sur l'ensemble de la chaîne de création de valeur, les pertes alimentaires n'ont en revanche pu être réduites que d'environ 5 % en Suisse. L'objectif intermédiaire de 25 % fixé pour 2025 n'a donc pas été atteint. Avec une réduction d'environ 20 %, le commerce de détail se rapproche de la trajectoire visée. Dans le domaine de la restauration, les entreprises impliquées dans l'accord ont pu clairement restreindre leurs pertes, mais celles-ci ne représentent qu'une petite partie du secteur alimentaire. Dans les ménages, enfin, le gaspillage reste considérable : avec près de 28 % du total des pertes, il contribue de manière importante à l'impact environnemental du système alimentaire. Deux raisons principales expliquent pourquoi l'objectif intermédiaire n'a pas été atteint : la chaîne de création de valeur est très complexe et certaines mesures n'ont pas eu l'impact attendu ou leur effet a été moins rapide que prévu. De plus, les ménages n'ont pas encore été suffisamment touchés par les mesures, malgré certaines activités ponctuelles, alors même qu'ils entraînent une part importante des pertes alimentaires.

Le rapport intermédiaire montre comment il est possible de se rapprocher de la trajectoire visée en développant encore les mesures existantes. Ces adaptations ont pour but de renforcer encore les initiatives autonomes et la responsabilité des entreprises et des associations le long de la chaîne de création de valeur. En outre, elles contribuent à la sensibilisation des ménages et visent également à étendre l'accord intersectoriel de manière systématique. Il s'agit notamment de combler les lacunes existantes dans les trois champs d'action suivants : données et suivi, réduction des pertes alimentaires dans les ménages, ainsi que portée des mesures. D'ici fin 2028, le Conseil fédéral sera à nouveau informé des progrès de la réalisation des objectifs, sur la base de données améliorées.

---

<sup>2</sup> Beretta et al. (2025) : Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025. Octobre 2025. ZHAW Wädenswil (téléchargement : [www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires](http://www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires)).

## Riassunto

Il 6 aprile 2022, in adempimento del postulato Chevalley 18.3829, il Consiglio federale ha approvato il piano d'azione contro lo spreco alimentare al fine di dimezzare le perdite alimentari entro il 2030 rispetto al livello del 2017 e di ridurre l'impatto ambientale prodotto dal sistema alimentare. Uno strumento fondamentale è l'accordo intersettoriale ratificato a maggio 2022 dalla Confederazione e dalle imprese e organizzazioni del settore alimentare. Un dimezzamento delle perdite alimentari entro il 2030 è potenzialmente molto vantaggioso per la protezione dell'ambiente e del clima nonché, sul piano economico, per economie domestiche e imprese.

Il piano d'azione comprende in totale 14 misure. Nella prima fase, l'accento è stato posto su misure volontarie sotto la responsabilità del settore economico, integrate da attività di sostegno degli enti pubblici. L'accordo intersettoriale ha generato una dinamica positiva: 37 imprese e organizzazioni, tra cui tutte le grandi imprese di commercio al dettaglio in Svizzera, hanno partecipato allo sviluppo di misure, obiettivi e metodi per il rilevamento dei dati.

L'esperienza delle imprese che hanno sottoscritto l'accordo dimostra che, con un monitoraggio sistematico e misure mirate, in breve tempo è possibile ridurre in modo significativo le perdite alimentari. È quanto emerge anche dal rapporto intermedio dell'Università di Scienze Applicate di Zurigo (ZHAW)<sup>3</sup>. Lungo l'intera catena del valore, tuttavia, le perdite alimentari in Svizzera sono state ridotte solo di circa il 5 per cento. Alla luce di tali dati, l'obiettivo intermedio di una riduzione del 25 per cento per il 2025 non è stato quindi raggiunto. Il commercio al dettaglio, dal canto suo, con una riduzione di circa il 20 per cento, si è avvicinato all'obiettivo prefissato. Nel settore della ristorazione, le imprese che hanno aderito all'accordo sono riuscite a ridurre notevolmente le perdite alimentari; tuttavia, queste rappresentano solo una piccola parte dell'intero settore. Le perdite alimentari rimangono elevate nelle economie domestiche, che rappresentano circa il 28 per cento del totale e contribuiscono in modo significativo all'impatto ambientale. Le ragioni principali del mancato conseguimento dell'obiettivo intermedio sono, tra le altre, misure inefficaci o che hanno in parte tardato a dar prova della loro efficacia nonché catene del valore complesse. Nonostante attività mirate in tal senso, non è stato ancora possibile raggiungere in misura sufficiente le economie domestiche, che contribuiscono in modo significativo alle perdite alimentari.

Il rapporto intermedio mostra come, sviluppando le misure esistenti, sia possibile avvicinarsi all'obiettivo prefissato. In questo contesto, l'obiettivo è rafforzare ulteriormente l'iniziativa e la responsabilità delle imprese e delle associazioni lungo la catena del valore; questo anche nell'ottica di un loro contributo alla sensibilizzazione delle economie domestiche. Uno degli obiettivi è anche quello di ampliare sistematicamente l'accordo intersettoriale. In particolare, occorre colmare le lacune esistenti nei seguenti campi di intervento: dati e monitoraggio, riduzione delle perdite alimentari nelle economie domestiche, efficacia su larga scala. Entro la fine del 2028, sulla base di una migliore base di dati, il Consiglio federale dovrà essere informato nuovamente sullo stato del raggiungimento degli obiettivi.

---

<sup>4</sup> [Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung](#)

# Inhalt

<b>Zusammenfassung</b> .....	<b>2</b>
<b>Résumé</b> .....	<b>3</b>
<b>Riassunto</b> .....	<b>4</b>
<b>1 Ausgangslage</b> .....	<b>6</b>
<b>2 Lebensmittelverluste in der Schweiz</b> .....	<b>6</b>
2.1 Definitionen .....	6
2.2 Datengrundlagen und Entwicklung seit 2017 .....	7
2.3 Lebensmittelverluste - Mengen und Umweltwirkungen .....	8
<b>3 Stand Umsetzung Massnahmen der Phase 1 (2022 – 2025)</b> .....	<b>10</b>
3.1 Übersicht.....	10
3.2 Branchenübergreifende Vereinbarung .....	12
<b>4 Analyse der Entwicklungen</b> .....	<b>13</b>
4.1 Abschätzung Zielerreichung und Handlungsbedarf .....	13
4.2 Nationale Entwicklung.....	14
4.3 Internationale Entwicklung .....	15
<b>5 Massnahmen für Phase 2 (ab 2026)</b> .....	<b>15</b>
5.1 Übersicht.....	15
5.2 Weiterentwicklung der bestehenden Massnahmen .....	16
5.3 Ausblick: Optionen für weitergehende Massnahmen .....	17
5.4 Rechtliche Grundlagen.....	17
<b>6 Fazit</b> .....	<b>17</b>
<b>Anhang A: Stand der Umsetzung der Massnahmen aus Phase 1 (2022 – 2025) und deren Weiterentwicklung ab 2026</b> .....	<b>1</b>
<b>Anhang B: Mögliche zusätzliche Massnahmen bei weiterhin verfehltem Zielpfad</b> .....	<b>27</b>
<b>Anhang C: Übersichtstabellen zu den Daten und der Reduktion der Lebensmittelverluste</b> .....	<b>33</b>

# 1 Ausgangslage

Am 6. April 2022 hat der Bundesrat in Beantwortung des Postulats Chevalley 18.3829 einen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung verabschiedet (nachfolgend: Aktionsplan).<sup>4</sup> Der Aktionsplan verfolgt drei Ziele:

1. Halbierung der Menge an vermeidbaren Lebensmittelverlusten in der Schweiz bis 2030 gegenüber 2017
2. Definition von branchenspezifischen Reduktionszielen gemeinsam mit den Branchen
3. Grösstmögliche Reduktion der Umweltbelastung der vermeidbaren Lebensmittelverluste durch die entsprechende Ausgestaltung und Priorisierung der Massnahmen

Im Aktionsplan ist vorgesehen, dass der Bundesrat im 2025 eine Zwischenbilanz zieht. Diese Zwischenbilanz erfolgt mit dem vorliegenden Bericht. Er wurde federführend vom UVEK (Bundesamt für Umwelt, BAFU) verfasst unter Einbezug des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) und Vertreterinnen und Vertretern von Kantonen und Gemeinden. Er stützt sich auf Daten der Unternehmen und Verbände und der Analyse der ZHAW<sup>1</sup>. Die Federführung bei den Massnahmen 10 und 11 liegt beim BLV. Die Koordination der öffentlichen Stellen erfolgt im Rahmen der Steuergruppe (Massnahme 12).

Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel wird nicht von Menschen verzehrt. Vermeidbare Lebensmittelverluste bieten das Potenzial, die Umweltbelastung des Schweizer Ernährungssystems um rund ein Viertel zu verringern. Dies bedeutet die Reduktion der Verschwendung von knappen Ressourcen wie Wasser, Böden und fossilen Energieträgern sowie unnötige Treibhausgasemissionen.

Für Phase 1 des Aktionsplans von 2022 – 2025 hat der Bundesrat 14 Massnahmen in den folgenden drei Bereichen vorgesehen:

- Initiativen und Innovationen der Wirtschaft,
- Massnahmen der öffentlichen Hand
- sowie Bildung und Information.

Im Zentrum standen bisher vor allem die freiwilligen, eigenverantwortlichen Massnahmen der Wirtschaft. Kernelement ist die branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion der Lebensmittelverluste (nachfolgend: branchenübergreifende Vereinbarung), welche am 12. Mai 2022 vom Bund sowie verschiedenen Unternehmen und Organisationen des Lebensmittelsektors unterzeichnet wurde.<sup>5</sup>

Die Ziele des Aktionsplans stehen im Einklang mit dem Ziel 12.3 der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen, das eine Halbierung der Nahrungsmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette einschliesslich der Nachernteverluste bis 2030 vorsieht.

Der vorliegende Bericht informiert über den Stand der Zielerreichung und der bisherigen Umsetzung der Massnahmen und zeigt das weitere Vorgehen auf, um auf den Zielpfad gemäss Aktionsplan zu gelangen. In Kapitel 2 werden die aktualisierten Daten zu den Lebensmittelverlusten in der Schweiz analysiert und deren Entwicklung seit 2017 dargestellt. In Kapitel 3 wird die bisherige Umsetzung der Massnahmen erläutert. Es folgt die Analyse des bisher Erreichten und des weiteren Handlungsbedarfs in Kapitel 4. Basierend darauf werden in Kapitel 5 weitergehende Massnahmen für die Phase 2 des Aktionsplans ab 2026 vorgestellt. Kapitel 6 enthält ein Fazit.

## 2 Lebensmittelverluste in der Schweiz

### 2.1 Definitionen

Lebensmittelverluste werden im Rahmen des Aktionsplans wie folgt definiert:

<sup>4</sup> [Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung](#)

<sup>5</sup> [Branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion der Lebensmittelverluste](#)

«Die Begriffe Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle werden synonym verwendet. Sie bezeichnen die für den menschlichen Konsum bestimmten Lebensmittel, welche nicht durch Menschen verzehrt werden. Bei den Lebensmittelverlusten respektive -abfällen wird unterschieden zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfällen:

- Vermeidbare Verluste/Abfälle sind essbare Teile von Lebensmittelverlusten, welche nach aktuellem Stand der Technik vermeidbar wären. Zum einen sind das Lebensmittelverluste, welche bei einer optimalen Verteilung von Produzenten/innen zu Konsumenten/innen, bzw. entlang der gesamten Liefer- bzw. Wertschöpfungskette nicht anfallen würden (Verteilverluste). Dazu gehören beispielsweise zu lange oder falsch gelagerte Lebensmittel, Produkte mit abgelaufenem Datum sowie Produktionsüberschüsse. Zum anderen beinhalten sie Lebensmittelverluste, welche aufgrund von individuellen Vorlieben oder Zubereitungsmethoden nicht gegessen werden. Dazu gehören auch Verluste aufgrund von Normen und Grössenvorgaben sowie essbare Nebenprodukte, die in grösseren Mengen anfallen als eine Nachfrage besteht (z. B. Molke oder Kleie).
- Unvermeidbare Verluste/Abfälle sind nicht essbare Teile von Lebensmitteln oder solche, die in unserer Kultur von einer überwiegenden Mehrheit nicht als essbar betrachtet werden (z. B. Bananenschalen oder Knochen). Zudem gehören Abfälle dazu, welche nach dem heutigen Stand der Technik nicht vermieden werden können (z. B. Rückstände in Verarbeitungsanlagen).

Als Lebensmittelverschwendung (umgangssprachlich oft «Food Waste» genannt) werden die vermeidbaren Lebensmittelverluste bezeichnet. Das sind die essbaren Anteile der Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert, aber nicht von Menschen konsumiert werden.»

Im vorliegenden Bericht geht es um die vermeidbaren Lebensmittelverluste.

## 2.2 Datengrundlagen und Entwicklung seit 2017

Die Datenlage für die Auswertung der Reduktion der Lebensmittelverluste von 2017 bis 2024 weist Lücken auf. Beispielsweise, weil die Marktabdeckung unterschiedlich ist. Dennoch zeigen die verfügbaren Informationen ein klares Bild der Grössenordnungen sowie des bisherigen Fortschritts. Die verfügbaren Informationen bestätigen, dass die eingeschlagene Stossrichtung grundsätzlich stimmt. Im Aktionsplan werden fünf Stufen der Wertschöpfungskette unterschieden, für welche jeweils Daten erhoben wurden:

- Landwirtschaft: landwirtschaftliche Produktion und Fischerei (Primärproduktion)
- Verarbeitung: Lebensmittelindustrie, Verarbeitungsbetriebe
- Handel: Gross- und Einzelhandel
- Gastronomie: Individual- und Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie, Care-Gastronomie
- Haushalte

Die Auswertungen zu den Lebensmittelverlusten basieren hauptsächlich auf zwei Datenquellen. Einerseits auf Daten von Unternehmen, welche die branchenübergreifende Vereinbarung unterzeichnet haben und andererseits auf Daten zu verschiedenen Entsorgungswegen für biogene Abfälle.

Die an der branchenübergreifenden Vereinbarung teilnehmenden Unternehmen (Stand 4. Quartal 2025: 37 Unternehmen und Organisationen) haben sich dazu verpflichtet, jährlich Daten zu den bei ihnen anfallenden Lebensmittelverlusten zu erheben und zu rapportieren (Bottom-up-Ansatz). Zur Messung und Datenerhebung wurden zusammen mit den teilnehmenden Unternehmen Leitfäden erarbeitet. Die Erhebung erfolgte standardisiert und wurde durch United Against Waste begleitet und von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) im Monitoring der Daten unterstützt. Anzumerken ist, dass die Marktabdeckung sehr unterschiedlich ist, sie liegt beispielsweise beim Detailhandel bei 95 Prozent und bei der Gastronomie zwischen 5 und 7 Prozent.

Ergänzend zu den bottom-up erhobenen Daten der Unternehmen wurden Daten zu verschiedenen Entsorgungswegen für biogene Abfälle analysiert. Diese Daten stammen zum Beispiel aus Vergärungs- und Kompostieranlagen oder Kehrlichtverbrennungsanlagen, ebenso aus der Futtermittelbilanz von

Agristat<sup>6</sup> zur Erfassung der Verfütterung in verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette oder aus der Kehrrichtsack- und Grüngutanalyse.<sup>7</sup> Bei diesen Daten ist die Repräsentativität höher als bei den bottom-up erhobenen Daten. Sie decken einen grösseren Teil der tatsächlichen Mengenströme ab und widerspiegeln die Gesamtsituation besser. Hingegen ist der Detaillierungsgrad dieser Daten grösstenteils geringer, was zu Unsicherheiten bei der Abgrenzung zwischen Lebensmittelverlusten und anderen biogenen Materialien wie z. B. Gartenabfällen führt.

In Anhang C, Tabelle 2 befindet sich eine Übersicht über die Datenquellen, die Datenqualität und die Repräsentativität der Daten pro Stufe der Wertschöpfungskette. In Tabelle 3 bei Anhang C ist die Reduktion der Lebensmittelverluste 2024 im Vergleich zu 2017 dargestellt.

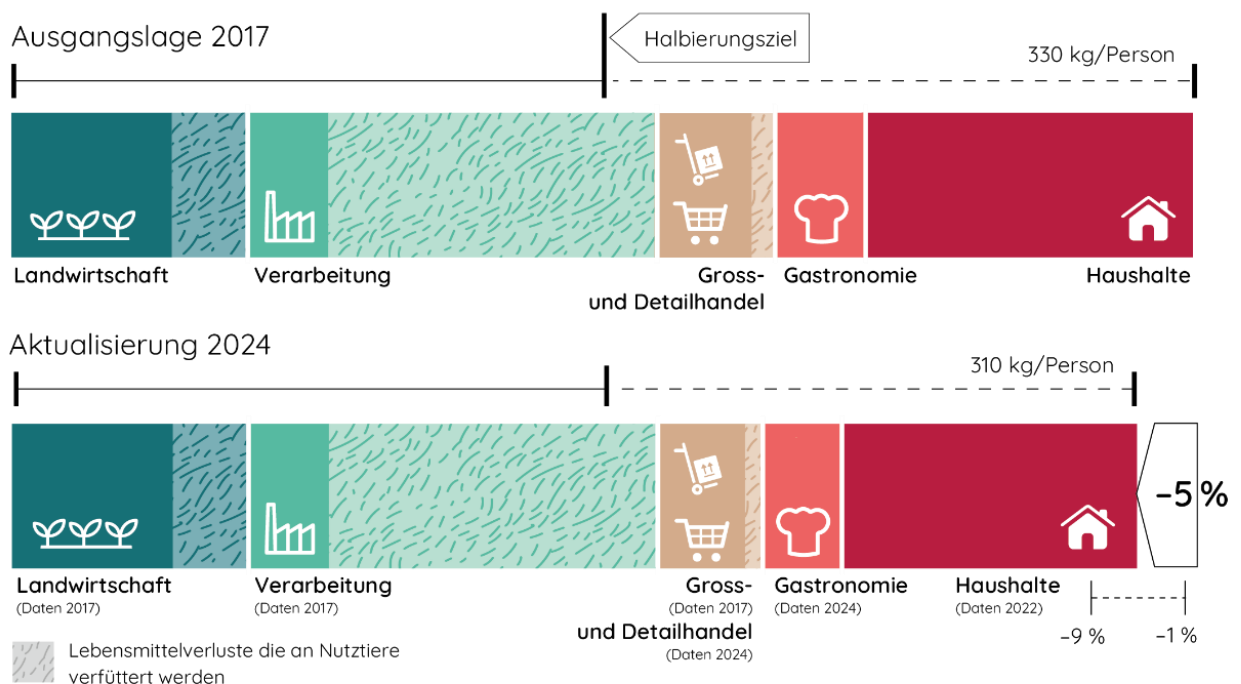
Eine vertiefte Erläuterung der verwendeten Datenquellen und der Auswertungen ist im Bericht «Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025» der ZHAW enthalten.<sup>8</sup>

### 2.3 Lebensmittelverluste - Mengen und Umweltwirkungen

Die bisherigen Erfahrungen der an der branchenübergreifenden Vereinbarung teilnehmenden Unternehmen zeigen, dass gezielte Massnahmen und ein systematisches Monitoring bereits zu wirksamen Reduktionen der Lebensmittelverluste geführt haben.

Dennoch geht nach wie vor rund ein Drittel aller essbaren Anteile von Lebensmitteln zwischen Acker und Teller verloren. Gemäss den neusten Schätzungen zu den Lebensmittelverlusten in der Schweiz sind dies pro Jahr rund 2.8 Millionen Tonnen Lebensmittel, die aufgrund des Lebensmittelkonsums der Schweiz im In- und Ausland anfallen.<sup>9</sup> Dies entspricht etwa 310 Kilogramm vermeidbarem Lebensmittelabfall pro Person und Jahr. 2017 betrug diese Menge noch rund 330 Kilogramm.

## Reduktion der Lebensmittelverluste 2017-2024



**Abbildung 1: Lebensmittelverluste in Kilogramm pro Person und Jahr über die gesamte Wertschöpfungskette 2017-2024.**

<sup>6</sup> [Agristat ist der statistische Dienst des Schweizer Bauernverbands](#)

<sup>7</sup> [bericht\\_kehrichtsackanalyse\\_2022.pdf](#)

<sup>8</sup> Beretta et al. (2025): Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025. Oktober, 2025. ZHAW Wädenswil (Download: [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste))

<sup>9</sup> Alle Zahlen in diesem Abschnitt basieren auf Beretta et al. Monitoring 2025.

Die schraffierten Flächen zeigen den Anteil der Lebensmittelverluste, der an Nutztiere verfüttert wird. Für 2024 konnten für Landwirtschaft, Verarbeitung und Grosshandel keine Reduktionsschätzungen vorgenommen werden; hier wurde auf die Werte von 2017 zurückgegriffen. Die im Monitoring erhobenen Daten erlauben aufgrund der bisher geringen Marktabdeckung der teilnehmenden Unternehmen noch keine national belastbaren Aussagen zu diesen Stufen der Wertschöpfungskette. Im Detailhandel können – neben den Lebensmittelverlusten – auch die umweltbezogenen Auswirkungen abgeschätzt werden. Die umweltbezogenen Auswirkungen im Detailhandel konnten um rund 15 Prozent reduziert werden.

Die Erhebungen zeigen, dass die grössten mengenbezogenen Reduktionen seit 2017 im Detailhandel (20%), in den Haushalten (13%) und in der Gastronomie (12%) erzielt wurden. Insgesamt über die gesamte Wertschöpfungskette konnten die Lebensmittelverluste in der Schweiz um schätzungsweise 5 Prozent reduziert werden.

Das Zwischenziel für 2025 mit einer Reduktion von 25 Prozent wurde nicht erreicht.

Der Detailhandel kommt dem Zwischenziel nahe, während die anderen Sektoren noch deutlich weiter davon entfernt sind. Insgesamt besteht bezogen auf das Halbierungsziel bis 2030 eine erhebliche Ziellücke. Gleichzeitig liegen insbesondere in der Landwirtschaft, in der Verarbeitung und im Grosshandel kaum aussagekräftige Daten vor <sup>10</sup>.

Vermeidbare Lebensmittelverluste verursachen rund einen Viertel der gesamten Umweltwirkung des Schweizer Ernährungssystems. Insbesondere die Umweltwirkung in den Sektoren Gastronomie und Haushalte liegt deutlich über ihrem mengenmässigen Anteil. Das liegt daran, dass sich die Umweltwirkungen entlang der Wertschöpfungskette akkumulieren. Geht ein Produkt «spät» verloren, sind bereits grosse Teile der vorgelagerten Umweltwirkungen angefallen.

## Umweltbelastung der vermeidbaren Lebensmittelverluste der Schweiz

Auf jeder Stufe der Lebensmittelkette fallen Lebensmittelverluste an, welche die Umwelt zusätzlich belasten. An Tiere verfütterte Lebensmittelverluste ersetzen Tierfutter und verursachen deshalb in der Regel insgesamt weniger hohe Umweltwirkungen als vergärte, kompostierte und verbrannte Lebensmittelverluste.



<sup>10</sup> Für eine ausführliche Diskussion vgl. Beretta et al., Monitoring 2025 (Download: [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste)).

**Abbildung 2:** Umweltwirkung der Lebensmittelverluste entlang der Schweizer Wertschöpfungskette in Billionen Umweltbelastungspunkten (UBP). Darin berücksichtigt sind die Verluste in den ausländischen Lieferketten von in der Schweiz konsumierten Lebensmitteln (Konsumperspektive). Die Prozentwerte zeigen die Beiträge der einzelnen Stufen der Lebensmittelkette auf.

### 3 Stand Umsetzung Massnahmen der Phase 1 (2022 – 2025)

#### 3.1 Übersicht

Die erste Phase des Aktionsplans umfasst 14 Massnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverluste. Es standen die eigenverantwortlichen Massnahmen der Wirtschaft im Fokus.

Auf Seiten der Wirtschaft wurden standardisierte Messmethoden und regelmässige Berichterstattungen eingeführt sowie zahlreiche betriebliche Massnahmen umgesetzt – etwa zur Optimierung von Planung und Logistik, zur besseren Nutzung von Überschüssen und Nebenströmen oder zur Verbesserung der Haltbarkeitskennzeichnung und Verpackung. Digitale Instrumente zur Angebots- und Produktionsplanung gewinnen zunehmend an Bedeutung.

Auch die öffentliche Hand hat Instrumente weiterentwickelt: Die Beschaffungsempfehlungen wurden aktualisiert, Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsgastronomie verankert, und zahlreiche Kantone und Städte haben eigene Roadmaps, Leitfäden oder Pilotprojekte umgesetzt. Die Koordination über alle föderalen Ebenen wurde durch die Steuergruppe (Massnahme 12) gestärkt.

In Tabelle 1 ist ein Überblick über die Massnahmen, die wichtigsten erreichten Meilensteine sowie die bestehenden Herausforderungen und Lücken enthalten. Zudem wird das verbleibende Umweltpotenzial bis 2030 pro Massnahme qualitativ beurteilt. Die Grundlagen für Tabelle 1 bilden die detaillierten Beschreibungen der Massnahmen und der Umsetzungsstand gemäss Anhang A.

Insgesamt zeigt die Umsetzung der 14 Massnahmen Fortschritte in allen Sektoren. Gleichzeitig besteht ungenutztes Potential, insbesondere durch eine breitere Anwendung bereits verfügbarer Instrumente, die stärkere Einbindung bisher wenig aktiver Akteure oder eine intensivere Koordination entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Zur branchenübergreifenden Vereinbarung (Massnahme 1) wird auf das nachfolgende Kapitel 3.2. verwiesen.

Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung	Wichtigste erreichte Meilensteine	Herausforderungen / Lücken	Umweltpotenzial
<b>Initiativen und Innovationen der Wirtschaft</b>			
<u>Massnahme 1:</u> Branchenübergreifende Vereinbarung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unterzeichnung der branchenübergreifenden Vereinbarung am 12. Mai 2022 (Stand 2025: 37 Unternehmen und Organisationen)</li> <li>- 2022/23: Entwicklung und Verabschiedung spezifischer Datenerhebungsmethoden für die Sektoren Handel, Verarbeitung und Gastronomie.</li> <li>- Ab 2023: Jährliche Berichterstattung der Unternehmen und Organisationen</li> <li>- Sektorspezifische Ziele 2023 verabschiedet und 2024 teilweise überarbeitet bzw. verschärft.</li> <li>- Umsetzung zahlreicher wirkungsvoller Massnahmen durch die Unterzeichnenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marktabdeckung je nach Sektor unterschiedlich; ausser im Detailhandel und der Verpflegungsgastronomie insgesamt zu gering</li> <li>- Zielerreichung je nach Sektor unterschiedlich (vgl. Kapitel 2)</li> <li>- Branchenübergreifende Bearbeitung von Themen herausfordernd</li> </ul>	Hoch
<u>Massnahmen 2 bis 7:</u> freiwillige Massnahmen der Branchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ab 2023: Jährliche Berichterstattung der Unterzeichnenden zu umgesetzten Massnahmen</li> <li>- Umsetzung zahlreicher wirkungsvoller Massnahmen durch die Unterzeichnenden</li> <li>- Beispiele zur Umsetzung sind im Zwischenstandsbericht 2025 der ZHAW<sup>11</sup> dokumentiert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hohe Heterogenität bei der Umsetzung von Massnahmen</li> <li>- Es ist davon auszugehen, dass in Unternehmen und Organisationen, die nicht Teil der branchenübergreifenden Vereinbarung sind, weniger Massnahmen umgesetzt werden</li> </ul>	Hoch

<sup>11</sup> Beretta et al., Monitoring 2025 (Download: [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste))

Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung	Wichtigste erreichte Meilensteine	Herausforderungen / Lücken	Umwelt-potenzial
Massnahmen der öffentlichen Hand			
<b>Massnahme 8:</b> Monitoring, Unterstützung von Pilotprojekten und Leitfäden zu Datenerhebungsmethoden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leitfäden mit einheitlichen Datenerhebungsmethoden für die Sektoren Verarbeitung, Handel und Gastronomie entwickelt und veröffentlicht</li> <li>- Ab 2023: Jährliche Auswertung der von den Unterzeichnenden übermittelten Daten</li> <li>- Ergänzende Erhebungen für die Sektoren Landwirtschaft und Haushalte durchgeführt</li> <li>- Zusätzliche Erhebungen zu entsorgungsseitigen Daten zu Lebensmittelverlusten durchgeführt</li> <li>- Ökobilanzstudie zu Nebenströmen aus der Verarbeitung erstellt</li> <li>- Erhebung der gesamten Lebensmittelverluste und der dadurch verursachten Umweltwirkung 2025</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Datenqualität und -lücken aufgrund der freiwilligen Berichterstattung der Unternehmen</li> <li>- Unzureichende Marktabdeckung: z. B. nur ca. 5-7 % der Gastronomie beteiligt, in der Verarbeitung schwankt der Anteil je nach Produkt stark</li> <li>- Entsorgungsseitige Daten erlauben derzeit kein zuverlässiges Monitoring der entsorgten Lebensmittelverluste</li> </ul>	Mittel
<b>Massnahme 9:</b> Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der öffentlichen Beschaffung verankern	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2024: Integration der Vermeidung von Lebensmittelverlusten in die Schweizer Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsgastronomie und im zugehörigen Selbstevaluationsstool</li> <li>- Ab 2024: Jährliche Messung der anfallenden Lebensmittelverluste und Berichterstattung durch die Verpflegungsdienstleister der Bundesverwaltung</li> <li>- Laufende Bekanntmachung der Empfehlungen für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung, z. B. an Tagungen und Netzwerkanlässen der öffentlichen Beschaffung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpflichtende Beschaffungskriterien zur Reduktion von Lebensmittelverlusten sind noch nicht in allen Bereichen der öffentlichen Beschaffung (Bund, Kantone und Gemeinden) etabliert</li> <li>- Die Empfehlungen für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung sind noch nicht bei allen relevanten Akteuren bekannt und werden bisher nicht systematisch umgesetzt</li> </ul>	Hoch
<b>Massnahme 10:</b> Verbesserung der Rahmenbedingungen für Lebensmittelspenden (Umsetzung Motion 19.3112 Munz)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Motion 19.3112 Munz im Rahmen von «Stretto 4» umgesetzt</li> <li>- Analyse im Rahmen des Berichts «Lebensmittelverluste: Handlungsfelder Spenden und Detailhandel» in Erfüllung der Postulate 22.3880, 22.3881 und 22.3882 der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Nationalrats (WBK-N) hat ergeben, dass keine signifikanten regulatorischen Hürden im Bereich Lebensmittelspenden mehr bestehen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Vollzug des Lebensmittelrechts obliegt den Kantonen, was zu Unterschieden im Vollzug führen kann</li> <li>- Ein limitierender Faktor für die Spendenorganisationen ist die Finanzierung der Logistik und Weiterverteilung</li> </ul>	Tief
<b>Massnahme 11:</b> Prüfung und Verbesserung der Deklaration der Haltbarkeit (Umsetzung Postulat 19.3483 Masshardt)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) liess einen «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln»<sup>12</sup> erstellen</li> <li>- Dieser Leitfaden wurde mit dem BLV Informationsschreiben 2021/9 «Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)» publiziert</li> <li>- Die Unterzeichnenden der branchenübergreifenden Vereinbarung im Gross- und Detailhandel analysieren bis Ende 2025, ob der Spielraum zur Umdatierung im Sinne des Informationsschreibens des BLV genutzt wird</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die weitere Umsetzung des Leitfadens und gegebenenfalls die Umdatierung von einem Verbrauchsdatum (VD) zu einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) soll aufgrund neuer Erkenntnisse im In- und Ausland weitergeführt werden</li> </ul>	Mittel
<b>Massnahme 12:</b> Steuergruppe zur Koordination der Umsetzung der Massnahmen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seit 2022: Halbjährliche Treffen der Steuergruppe bestehend aus Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bundesamt für Umwelt (BAFU), Verband der Kantonschemiker, Gemeindeverband, Städteverband, cercle déchetes</li> <li>- Abstimmung und Koordination der Arbeiten sowie Verbreitung guter Beispiele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eine umfassende Übersicht über die Aktivitäten auf Kantons- und Gemeindeebene fehlt</li> <li>- Es werden noch nicht alle Verwaltungsebenen und Bereiche genügend erreicht (z. B. Care-Gastronomie)</li> </ul>	Mittel
Bildung und Information			
<b>Massnahme 13:</b> Kompetenzen zur Vermeidung von	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Integration relevanter Kompetenzen in die Bildungserlasse der relevanten Grundbildungen (z. B. Lebensmitteltechnologie EFZ/EBA,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Wirkung der Massnahmen entfaltet sich langfristig; eine kurzfristige Wirkung bis</li> </ul>	Mittel

<sup>12</sup> [https://digitalcollection.zhaw.ch/bitstream/11475/23508/3/2021\\_Spielmann-Prada-et-al\\_BLV-Datierungsleitfaden.pdf](https://digitalcollection.zhaw.ch/bitstream/11475/23508/3/2021_Spielmann-Prada-et-al_BLV-Datierungsleitfaden.pdf)

Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung	Wichtigste erreichte Meilensteine	Herausforderungen / Lücken	Umwelt-potenzial
Lebensmittelabfällen in der Bildung stärken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Systemgastronomie EFZ/EBA, Küchenangestellte/r EBA, Köchin/Koch EFZ) abgeschlossen</li> <li>E-Learning für Lernende in Gastronomieberufen entwickelt</li> <li>GAP-Analyse für betriebliche Weiterbildung in relevanten Berufen erstellt, inkl. Massnahmen zur Schliessung der Lücken. Die Umsetzung erfolgt bis voraussichtlich 2026 gemeinsam mit den Branchen. Dazu gehört die Lancierung eines mehrsprachigen Bildungsportals in 2025<sup>13</sup></li> <li>Kapitel zu Lebensmittelverlusten im digitalem Lernmedium auf Gymnasialstufe des Schatz Verlags publiziert</li> </ul>	2030 ist voraussichtlich beschränkt	
<u>Massnahme 14:</u> Information (Haushalte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umsetzung von Kommunikationsmassnahmen im Rahmen der BAFU-Informationsarbeit</li> <li>Unterstützung der Website «Haltbarkeit: Vertrau auf deine Sinne» von foodwaste.ch</li> <li>Foodsave-Kitchen-Battle 2024 mit dem Departementschef des UVEK</li> <li>Kommunikationsmassnahmen der Unterzeichnenden der branchenübergreifenden Vereinbarung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Haushalte wurden in Phase 1 noch zu wenig erreicht</li> <li>Der Anteil der Haushalte an der Gesamtmenge der Lebensmittelverlusten ist signifikant (rund 26%)</li> <li>Erfahrungen aus anderen Bereichen (z. B. Recycling) zeigen, dass für eine Breitenwirkung eine kontinuierliche Sensibilisierung und Wiederholung der zentralen Botschaften notwendig ist</li> </ul>	Hoch

**Tabelle 1: Übersicht über den Stand der Umsetzung der Massnahmen der Phase 1 des Aktionsplans**

### 3.2 Branchenübergreifende Vereinbarung

Die branchenübergreifende Vereinbarung ist ein zentrales Element des Aktionsplans. Sie schafft einen Rahmen, um die Umsetzung der eigenverantwortlichen Massnahmen der Wirtschaft koordiniert anzugehen, gute Beispiele bekannt zu machen und Fortschritte branchenübergreifend anzustreben und zu kommunizieren. Durch die Einbindung der betroffenen Unternehmen und Verbände entstehen zugleich die nötigen Voraussetzungen, damit wirksame Ansätze durch möglichst viele Akteure umgesetzt werden können.

Mit der Unterzeichnung der branchenübergreifenden Vereinbarung haben sich alle beteiligten Unternehmen und Verbände aus Handel, Gastronomie, Verarbeitung und Landwirtschaft zum Ziel einer Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 verpflichtet.

Es wurden Arbeitsgruppen für die drei Sektoren Verarbeitung, Handel sowie Gastronomie etabliert. Dabei hat sich jeder der drei Sektoren spezifische Ziele für den eigenen Sektor gesetzt. Zudem wurden Datenerhebungsmethoden für die jährliche Messung der anfallenden Lebensmittelverluste erarbeitet. Demnach erstatten die Unterzeichnenden jährlich Bericht an das BAFU über die Mengen der angefallenen vermeidbaren Lebensmittelverluste und die umgesetzten Reduktionsmassnahmen. Die Unternehmen treffen sich zudem zu Erfahrungsaustauschen, bei denen u. a. bewährte Praxisbeispiele geteilt werden.

Die Leitfäden mit den sektorenspezifischen Erhebungsmethoden und Zielen sind online abrufbar.<sup>14</sup> Sie dienen als Arbeitsinstrumente und werden bei Bedarf periodisch aktualisiert. Beispielsweise haben sich die Unternehmen im Sektor Handel verpflichtet, bis Ende 2025 zu prüfen, ob in ihren Sortimenten Um-datierungen von Produkten mit Verbrauchsdatum zu einem Mindesthaltbarkeitsdatum möglich sind.<sup>15</sup> 2024 haben sich diese Unternehmen zudem darauf verständigt, das Ambitionsniveau im Bereich der

<sup>13</sup> [Bildungsportal](#)

<sup>14</sup> [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste)

<sup>15</sup> [Spielmann-Prada et al. \(2021\): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.](#)

tierischen Produkte aufgrund der hohen Umweltwirkung dieser Produkte zu erhöhen und dafür ein zusätzliches Ziel festgelegt. Die Unternehmen in den Sektoren Verarbeitung und Gastronomie haben sich zur Umsetzung einer Mindestanzahl von wirkungsvollen Massnahmen verpflichtet und entsprechende Ziele festgelegt. Aufgrund der teils komplexen Umsetzung und der zeitlich verzögerten Wirkung der Massnahmen ist zu erwarten, dass sich deren Effekte erst in Zukunft verstärkt zeigen.<sup>16</sup>

Auch die teilnehmenden Verbände berichten über ihre Aktivitäten. Sie tragen insbesondere zur weiteren Bekanntmachung der branchenübergreifenden Vereinbarung unter ihren Mitgliedern bei und motivieren diese, Lebensmittelverluste zu messen, Reduktionsmassnahmen umzusetzen oder der Vereinbarung beizutreten.

Nicht in allen diskutierten Belangen waren die Unterzeichnenden bereit, konkrete und ambitionierte Ziele zu setzen oder sich zur Umsetzung konkreter Massnahmen zu verpflichten. Insbesondere bei branchen- und/oder sektorenübergreifenden Themen, besteht noch erhebliches Potenzial, das Ambitionsniveau zu erhöhen.

Die Erfahrungen seit 2022 haben gezeigt, dass es sich bei der branchenübergreifenden Vereinbarung um ein geeignetes Instrument handelt, um die Aktivitäten zu koordinieren, bewährte Praxisbeispiele zu verbreiten und die Vermeidung von Lebensmittelverlusten weiter voranzubringen. Die Berichterstattung zu den Massnahmen zeigt auf, dass bereits zahlreiche Massnahmen umgesetzt und neue, zusätzliche Massnahmen ergriffen werden.

Das hohe Engagement der teilnehmenden Unternehmen und Organisationen sowie deren konstruktive Zusammenarbeit untereinander und mit den relevanten Bundesstellen haben massgeblich zu diesem Erfolg beigetragen.

Die positiven Erfahrungen und das Engagement der unterzeichnenden Unternehmen und Verbände wurden auch anlässlich des Austausches von Bundesrat Röstli mit den Akteuren der Lebensmittelindustrie im Herbst 2025 deutlich.<sup>17</sup> Um weiteres Potenzial aus der branchenübergreifenden Vereinbarung zu erschliessen, wurden weitere Unternehmen zur Unterzeichnung eingeladen.

## 4 Analyse der Entwicklungen

### 4.1 Abschätzung Zielerreichung und Handlungsbedarf

Damit das Ziel der Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 erreichbar bleibt, müsste gemäss Aktionsplan bereits 2025 eine Reduktion von rund 25 Prozent feststellbar sein. Die Zahlen in Kapitel 2 zeigen, dass einzig der Detailhandel diesem Wert nahekommt. Über alle Sektoren betrachtet wird der Wert jedoch verfehlt.

Mit den bisherigen Aktivitäten aus Phase 1 wird eine Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 voraussichtlich nicht erreicht. Die wichtigsten Gründe dafür sind:

- **Zeitlich verzögerte Wirkung der Massnahmen:** Einerseits wirken verschiedene umgesetzte und geplante Massnahmen der an der branchenübergreifenden Vereinbarung teilnehmenden Unternehmen verzögert und dürften ihre Wirkung in der Zukunft noch vermehrt entfalten. Andererseits zeigen die Diskussionen im Rahmen der branchenübergreifenden Vereinbarung, dass bei den teilnehmenden Unternehmen kaum mehr Massnahmen mit geringem Aufwand und hoher Wirkung («low hanging fruits») verbleiben. Die Umsetzung zusätzlicher Massnahmen dürfte für die Akteure tendenziell aufwändiger und kostspieliger werden. Insgesamt kann deshalb nicht davon ausgegangen werden, dass es zu einer erheblichen Beschleunigung der Reduktion kommen wird.
- **Komplexität der Wertschöpfungsketten:** Die Wertschöpfungskette ist geprägt von vielfältigen Abhängigkeiten. So kann z. B. die Ausgestaltung von Abnahmeverträgen durch Verarbeiter oder Händler erheblichen Einfluss auf die anfallenden Lebensmittelverluste bei den landwirtschaftlichen Produzenten haben. Auch das Angebot im Laden oder Packungsgrössen können sich auf

<sup>16</sup> Beretta et al., Monitoring 2025 (Download: [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste)), S. 108

<sup>17</sup> [Aktionsplan gegen Lebensmittelverluste: Bundesrat Albert Röstli trifft Akteure der Lebensmittelindustrie](#)

Lebensmittelverluste in den Haushalten auswirken. Die Vermeidung von Lebensmittelverlusten erfordert daher auch sektorübergreifende Ansätze, um Verlagerungseffekte zu vermeiden. Solche sektorübergreifende Massnahmen sind tendenziell komplexer, da mehrere Akteure involviert sind. Sie haben aber zugleich ein erhebliches Potenzial zur Reduktion von Lebensmittelverlusten.

- **Unterschiedliche Repräsentativität bei der branchenübergreifenden Vereinbarung:** Die Marktdeckung der unterzeichnenden Unternehmen und Verbände variiert je nach Sektor stark. Während im Detailhandel eine hohe Abdeckung erreicht wird, ist der Anteil an teilnehmenden Betrieben in Verarbeitung, Gastronomie und Landwirtschaft deutlich geringer. Dies schränkt die Breitenwirkung der branchenübergreifenden Vereinbarung ein. Zudem kann angenommen werden, dass nicht teilnehmende Akteure in der Tendenz weniger Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten ergreifen. Gleichzeitig besteht bei diesen Akteuren voraussichtlich ein beträchtliches Potenzial für Massnahmen, mit geringem Aufwand und hoher Wirkung («low hanging fruits»).
- **Bedeutung der Haushalte für die Zielerreichung:** Erhebliche Mengen an Lebensmittelverlusten fallen bei den Haushalten an (vgl. Kapitel 2). Eine Halbierung bis 2030 kann ohne die Haushalte nicht erreicht werden. Diese Zielgruppe wird trotz punktueller Aktivitäten noch zu wenig erreicht.
- **Daten und Monitoring:** Die Datengrundlagen für ein kontinuierliches Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz variieren in ihrer Qualität und sind insgesamt in verschiedenen Sektoren noch nicht präzise und repräsentativ genug (vgl. Kapitel 2). Eine solide Datenbasis ist jedoch notwendig für die Identifikation der wichtigsten Ursachen von Lebensmittelverlusten sowie für die Fortschrittsmessung. Zudem ist das Monitoring Voraussetzung dafür, Akteure vermehrt für die Problematik der Lebensmittelverluste zu sensibilisieren und ökologische Potenziale aufzuzeigen.
- **Vorbildrolle öffentliche Hand:** Bund, Kantone, Städte und Gemeinden haben kollektiv einen grossen Einfluss auf verschiedene Akteure entlang der Wertschöpfungskette. Trotz vielseitiger Projekte und Massnahmen seitens einzelner Akteure auf allen Stufen der Verwaltung (z. B. Richtlinien für die Gastronomiebetriebe in Verwaltung, Spitälern und Schulen oder «Foodsave-Bankette» zur Sensibilisierung der Bevölkerung) fehlt es an Breitenwirkung und Koordination. Insbesondere in den Bereichen öffentliche Beschaffung und Information der Haushalte besteht noch Potenzial.

Die Verabschiedung des Aktionsplans hat eine erhebliche Dynamik zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten bei einer Vielzahl von Akteuren ausgelöst. Um die verbleibenden Potenziale auszuschöpfen, werden in Kapitel 5 Weiterentwicklungen bestehender Massnahmen sowie ergänzende Massnahmen vorgestellt, die in Phase 2 des Aktionsplans bis 2030 umgesetzt werden sollen.

## 4.2 Nationale Entwicklung

Das Thema Lebensmittelverschwendung steht sowohl national als auch international zunehmend auf der politischen Agenda. Neben dem Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung enthält auch die vom Bundesrat 2021 verabschiedete Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030 (SNE 2030)<sup>18</sup> entsprechende Zielsetzungen.

Seit der Verabschiedung des Aktionsplans war die Lebensmittelverschwendung wiederholt Gegenstand parlamentarischer Vorstösse. Die Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Nationalrats (WBK-N) überwies drei Postulate zu den Handlungsfeldern Spenden und Detailhandel.<sup>19</sup> Der entsprechende Bericht des Bundesrats wurde am 30. Oktober 2024 publiziert.<sup>20</sup> Die am 12. Juni 2024 überwiesene Motion Munz 22.4583 «Lebensmittel vermeiden durch Mindesthaltbarkeitsdatum sowie Aufklärung der Bevölkerung» fordert den Bundesrat dazu auf, die Leitfäden zur Reduktion von

<sup>18</sup> [Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030](#)

<sup>19</sup> Postulat WBK-N 22.3880 «Eine nachhaltige Finanzierungslösung für die Abgabe von Lebensmitteln durch Wohltätigkeitsorganisationen»; Postulat WBK-N 22.3881 «Handlungsfeld Detailhandel zu Aktionsplan Food Waste»; Postulat WBK-N 22.3882 «Handlungsfeld Koordination zum Aktionsplan Food Waste»

<sup>20</sup> [Lebensmittelverluste: Handlungsfelder Spenden und Detailhandel](#)

Lebensmittelverlusten, die im Auftrag des BLV erstellt wurden, umzusetzen und sich an der Information der Bevölkerung zu beteiligen.<sup>21</sup>

### 4.3 Internationale Entwicklung

Die Europäische Union (EU) hat im Rahmen ihrer «Farm to Fork»-Strategie aufgezeigt, wie sie die Lebensmittelverschwendung bis 2030 reduzieren will. Im September 2025 beschlossen Parlament und Rat der EU eine Änderung der Abfallrahmenrichtlinie<sup>22</sup>, die rechtlich verbindliche Zielvorgaben zur Verringerung der Lebensmittelverluste für die EU-Mitgliedstaaten vorsieht.<sup>23</sup> Demnach sollen die Mitgliedstaaten bis 2030 die Lebensmittelabfälle in der Verarbeitung und Herstellung um 10 Prozent, im Detailhandel, in der Gastronomie und in den Haushalten um 30 Prozent reduzieren gegenüber 2020. Die Mitgliedstaaten werden verpflichtet, Massnahmen zur Erreichung dieser Ziele zu ergreifen. Die EU-Ziele beziehen sich sowohl auf vermeidbare als auch auf nicht vermeidbare Lebensmittelverluste. Da sich nicht essbare Anteile wie etwa Knochen oder Kaffeesatz nur begrenzt reduzieren lassen, muss der vermeidbare Anteil umso stärker sinken, um die Gesamtziele der EU zu erreichen. Mehrere Mitgliedstaaten, darunter Deutschland oder Frankreich, haben nationale Strategien gegen die Lebensmittelverschwendung. Verschiedene Länder, darunter Frankreich, Spanien oder Italien, haben ergänzend zu freiwilligen Vereinbarungen auf gesetzlicher Ebene Massnahmen eingeführt, beispielsweise Berichterstattungspflichten sowie Verpflichtungen und Anreize zur Förderung von Lebensmittelspenden.

Norwegen und Grossbritannien nehmen in Europa aufgrund ihres langjährigen Engagements eine Vorreiterrolle ein. Beide verfügen über freiwillige Vereinbarungen mit Wirtschaftsakteuren und konnten damit Erfolge bei der Reduktion von Lebensmittelverlusten erzielen. In jüngster Vergangenheit ist jedoch eine Abkehr vom mehrheitlich freiwilligen Ansatz festzustellen. Am 20. Juni 2025 verabschiedete das norwegische Parlament ein neues Gesetz zur Reduktion von Lebensmittelverlusten, das auch verpflichtende Massnahmen umfasst.<sup>24</sup>

## 5 Massnahmen für Phase 2 (ab 2026)

### 5.1 Übersicht

Der in Phase 1 eingeschlagene Weg des Aktionsplans und insbesondere die branchenübergreifende Vereinbarung werden weiterhin als zielführend angesehen. Sie sollen fortgeführt und weiterentwickelt werden. Das Engagement der unterzeichnenden Unternehmen und Verbände ist weiterhin wichtig.

Wie in Kapitel 4 dargelegt, reichen die bisher getroffenen Massnahmen jedoch nicht aus, um die Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 zu erreichen, entsprechend ist eine Weiterentwicklung der bestehenden Massnahmen angezeigt. Diese Weiterentwicklung zielt darauf ab, die Eigeninitiative und die Verantwortung der Unternehmen und Verbände entlang der Wertschöpfungskette weiter zu stärken und die branchenübergreifende Vereinbarung gezielt zu ergänzen. Es sollen insbesondere bestehende Lücken in den folgenden drei Handlungsfeldern geschlossen werden:

- Daten und Monitoring
- Reduktion der Lebensmittelverluste in den Haushalten
- Breitenwirkung

Darüber hinaus könnten bei weiterhin verfehltem Zielpfad zusätzliche Massnahmen umgesetzt werden (Kapitel 5.3). Der Schwerpunkt liegt dabei auf übergeordneten Anreizen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten und zur sektorübergreifenden Zusammenarbeit. Die relevanten Akteure sollen weiterhin über einen hohen Handlungsspielraum in der Umsetzung verfügen. Dies ermöglicht die Umsetzung von Massnahmen mit einem besonders günstigen Kosten-Nutzen-Verhältnis.

<sup>21</sup> [C. Beretta et al. \(2021\): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.](#)  
[Spielmann-Prada et al. \(2021\): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil](#)

<sup>22</sup> [Richtlinie \(EU\) 2025/1892 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle, ABl. L, 2025/1892.](#)

<sup>23</sup> [Neue EU-Vorschriften zur Reduzierung von Textil- und Lebensmittelabfällen | Aktuelles | Europäisches Parlament](#)

<sup>24</sup> [Norway's Food Waste Act recently adopted by the Parliament; Lov om forebygging og reduksjon av matsvinn \(matsvinnloven\) - Lovdata](#)

## 5.2 Weiterentwicklung der bestehenden Massnahmen

### *Handlungsfeld Daten und Monitoring*

Aktuell bestehen Datenlücken und auch die Datenqualität sollte verbessert werden. Entsprechend gilt es, die bestehende Massnahme 8 des Aktionsplans zum Monitoring der Lebensmittelverluste gezielt weiterzuentwickeln. Dazu ist Folgendes vorgesehen:

#### 1) Aufbau einer Datengrundlage in der Landwirtschaft

Bisher wurden in der Landwirtschaft einzig qualitative Daten erhoben. Um zentrale Ansatzpunkte für Reduktionsmassnahmen zu identifizieren, sollen künftig im Rahmen von Stichproben direkte Erhebungen durchgeführt werden. Diese sollen in ausgewählten, möglichst repräsentativen Betrieben erfolgen, und insbesondere Verluste bei Ernte, Lagerung oder Sortierung erfassen. Die Daten werden voraussichtlich von der ZHAW ausgewertet. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse sollen auch dazu dienen zu prüfen, welche Massnahmen sektorenübergreifend – etwa in der Verarbeitung und im Handel – sinnvoll und wirksam sein könnten.

#### 2) Transporteure von Lebensmittelabfällen: Pilotprojekt zu Lebensmittelverlusten

Auch die Qualität der entsorgungsseitigen Daten soll verbessert werden. Dafür sind insbesondere bessere Daten zur Herkunft biogener Abfälle erforderlich. Biogene Abfälle kommen in den Entsorgungsanlagen wie z. B. ARAs oder Kompostier- und Vergärungsanlagen in der Regel gemischt an. Deswegen müssen detailliertere Daten zu einem früheren Zeitpunkt erhoben werden. In Piloterhebungen soll deshalb geprüft werden, inwiefern Daten zu Lebensmittelverlusten früher in der Entsorgungskette – etwa bei Transporteuren von biogenen Abfällen – erhoben werden können.

#### 3) Messung der Lebensmittelverluste im Kehrriech und im Grüngut

Die vom Bund in Auftrag gegebenen Kehrriechsack- und Grüngutanalysen bilden eine zentrale Grundlage für die Fortschrittmessung bei den Haushalten. Diese Analysen liefern zuverlässige Daten, da sie die tatsächlich im Kehrriechsack oder Grüngut enthaltenen Mengen erfassen. Sie werden ungefähr alle 10 Jahre durchgeführt. Damit die Daten aus der Kehrriech- und Grüngutanalyse in die Berichterstattung an den Bundesrat 2031 einfließen können, werden die nächste Kehrriechsack- und Grüngutanalyse vorgezogen. Sie werden statt 2032 bereits 2029 durchgeführt, so dass die Ergebnisse 2030 vorliegen. Ergänzende Daten und Erkenntnisse aus kantonalen Erhebungen können helfen, die Entwicklung der Mengen an Lebensmittelverlusten in den Haushalten und die Ursachen besser zu verstehen.

### *Handlungsfeld Reduktion von Lebensmittelverlusten in Haushalten*

Um die Haushalte in Phase 2 besser zu erreichen, wird Massnahme 14 des Aktionsplans zur Information der Haushalte weiterentwickelt. Die von der Lebensmittelindustrie ergriffene Initiative der wiederkehrenden, Nationalen Wochen gegen Food Waste soll die Sensibilisierung der Konsumierenden stärken und praxisnahe Handlungsempfehlungen vermitteln. Das übergeordnete Ziel der Nationalen Wochen gegen Food Waste ist es, dem Thema über drei Wochen schweizweit Sichtbarkeit zu verleihen – mit Aktionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Die Initiative soll als gemeinsame Massnahme von der Privatwirtschaft, Zivilgesellschaft und öffentlicher Hand durchgeführt werden. Eine enge Koordination zwischen Unternehmen, Bund, Kantonen, Städten und Gemeinden ist notwendig, um eine möglichst hohe Breitenwirkung zu erzielen. Das BAFU wird hierbei eine aktive Rolle einnehmen, indem es sich an der Finanzierung beteiligt und eigene Aktivitäten zur internen und externen Sichtbarkeit einbringt. Darüber hinaus besteht Potenzial, die Wirkung der Nationalen Wochen gegen Food Waste weiter zu stärken, etwa durch eine kommunikative Beteiligung. Internationale Erfahrungen zeigen die Wirksamkeit dieses Ansatzes: In den Niederlanden konnten Nationale Wochen gegen Food Waste eine erhebliche Breitenwirkung erzielen. Eine erste Durchführung ist für Herbst 2026 vorgesehen.

### *Handlungsfeld Breitenwirkung in Bezug auf die Anzahl Unternehmen*

Die Erfolge im Rahmen der branchenübergreifenden Vereinbarung zeigen, dass mit der Messung eine starke Reduktion von Lebensmittelverlusten bei den meisten Unternehmen innerhalb von wenigen Jahren möglich ist. In Phase 2 des Aktionsplans sollen daher die wirkungsvollen Massnahmen in die

Breite getragen werden. Bis auf Weiteres sollen dazu keine verpflichtenden Vorgaben eingeführt werden. Um eine grössere Breitenwirkung zu erzielen, liegt der Schwerpunkt darauf, zusätzliche Unternehmen – insbesondere aus der Verarbeitung (mit Fokus auf Milch-, Getreide- und Fleischbranche), der Gastronomie sowie dem Grosshandel – für einen Beitritt zur branchenübergreifenden Vereinbarung zu gewinnen oder sie zur freiwilligen Umsetzung der Massnahmen zu motivieren.

### 5.3 Ausblick: Optionen für weitergehende Massnahmen

Die nächste umfassende Berichterstattung an den Bundesrat ist für 2031 vorgesehen. Bis dahin werden die neuen Kehrichtsack- und Grüngutanalysen vorliegen.

Für 2028 ist eine Standortbestimmung mit einem vereinfachten Zwischenbericht des UVEK an den Bundesrat geplant um zu prüfen, welche Fortschritte erzielt wurden. Sollte sich zeigen, dass der Zielpfad weiterhin verfehlt wird, sieht der Aktionsplan vor, weiterführende Massnahmen zu prüfen oder zu treffen.<sup>25</sup> Im *Handlungsfeld Daten und Monitoring* könnte beispielsweise geprüft werden, ob die Branchenverbände einen Zielpfad für die Anzahl der Branchenmitglieder, die Lebensmittelverluste messen und darüber berichterstaten, festlegen sollten. Solche Zielpfade würden in die Leitfäden zur Ergänzung der branchenübergreifenden Vereinbarung übernommen. Sie ermöglichen, den Branchen zu zeigen, dass eine freiwillige Datenerhebung weiterhin zielführend ist. Die potenziellen weiterführenden Massnahmen sind ausführlich in Anhang B beschrieben.

### 5.4 Rechtliche Grundlagen

Gemäss den bestehenden gesetzlichen Bestimmungen ist die Erzeugung von Abfällen soweit möglich zu vermeiden (Art 30 Abs. 1 Umweltschutzgesetz, USG; SR 814.01). Das BAFU und die Kantone fördern die Abfallvermeidung durch geeignete Massnahmen wie Sensibilisierung und Information der Bevölkerung sowie der Unternehmen. Sie arbeiten dabei mit den betroffenen Organisationen der Wirtschaft zusammen (Art. 11 Abs. 1 Abfallverordnung, VVEA; SR 814.600).

Artikel 46 Absatz 1 USG sieht vor, dass jede Person verpflichtet ist, den Behörden die für den Vollzug erforderlichen Auskünfte zu erteilen. Für den Vollzug erforderlich sind dabei insbesondere auch Erhebungen über die Umweltbelastung und Prüfungen zum Erfolg von auf das USG gestützten Massnahmen (Art. 44 Abs. 1 USG). Gemäss Artikel 46 Absatz 2 USG können der Bundesrat oder die Kantone zudem anordnen, dass Verzeichnisse mit Angaben über Abfälle und deren Entsorgung geführt, aufbewahrt und den Behörden auf Verlangen zugestellt werden. Artikel 46 USG bietet demnach eine ausreichende rechtliche Grundlage für die Umsetzung von den in Kapitel 5.2 aufgeführten Massnahmen sowie für die in Kapitel 5.3 erwähnte Einführung einer Berichterstattungspflicht.

Je nach Art und Ausgestaltung der übrigen in Kapitel 5.3 und im Anhang B dargestellten weitergehenden Massnahmen ist vertieft zu prüfen, ob für deren langfristige, flächendeckende Umsetzung eine neue Rechtsgrundlage auf Gesetzesstufe erforderlich wäre oder ob sie direkt in der Abfallverordnung verankert werden könnten.

## 6 Fazit

Die Reduktion von Lebensmittelverlusten leistet einen wesentlichen Beitrag zur Senkung der Umweltwirkung, insbesondere durch die Reduktion des Flächen- oder Wasserverbrauchs. Mit dem Aktionsplan verfolgt der Bundesrat das Ziel, die Lebensmittelverluste bis 2030 gegenüber 2017 zu halbieren.

In Phase 1 des Aktionsplans (2022 – 2025) lag der Schwerpunkt auf freiwilligen, eigenverantwortlichen Massnahmen der Wirtschaft. Diese wurden durch unterstützende Massnahmen der öffentlichen Hand sowie Massnahmen im Bereich Bildung und Information ergänzt. Insgesamt konnte gegenüber 2017 eine Reduktion der Lebensmittelverluste um 5 Prozent erreicht werden. Die erreichte Reduktion variiert je nach Stufe der Wertschöpfungskette deutlich.

<sup>25</sup> [Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung](#)

Die branchenübergreifende Vereinbarung hat sich als geeignetes Instrument erwiesen, um die Aktivitäten der Wirtschaftsakteure zu koordinieren und die Reduktion von Lebensmittelverlusten voranzubringen. Die unterzeichnenden Unternehmen und Organisationen zeigen ein hohes Engagement und haben zahlreiche Massnahmen umgesetzt. Weitere Massnahmen befinden sich in Planung. Aufgrund der Komplexität der Ursachen von Lebensmittelverschwendung bleibt die enge Zusammenarbeit zwischen den Akteuren auch in Zukunft ein wesentlicher Erfolgsfaktor.

Die aktuelle Erhebung verdeutlicht, dass weitere und verstärkte Anstrengungen notwendig sind, um dem Halbierungsziel bis 2030 möglichst nahe zu kommen. Erhebliche Lücken bestehen insbesondere in den Handlungsfeldern Daten und Monitoring, Lebensmittelverluste in den Haushalten und Breitenwirkung. Hier setzt die Weiterentwicklung bestehender Massnahmen aus Phase 1 an. Vorgesehen sind der Aufbau einer Datengrundlage in der Landwirtschaft, ein Pilotprojekt zur Datenerhebung bei Transporteuren von Lebensmittelabfällen, die vorgezogene Durchführung von Kehrachtsack- und Grüngutanalysen sowie die Nationalen Wochen gegen Food Waste zur Sensibilisierung der Haushalte.

Falls der Zielpfad weiterhin signifikant verfehlt würde, wären zu einem späteren Zeitpunkt auch weiterführende Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten denkbar.

Die vorgeschlagenen Massnahmen der Phase 2 zielen darauf ab, die Eigeninitiative und die Verantwortung der Unternehmen und Verbände entlang der Wertschöpfungskette weiter zu stärken und die im Rahmen der branchenübergreifenden Vereinbarung bereits geleistete Arbeit gezielt zu ergänzen. In den nächsten Jahren stehen zur Beschleunigung der Reduktion der Lebensmittelverluste neben einer grösseren Breitenwirkung bei den Unternehmen auch eine Verbesserung der Datengrundlagen und eine stärkere Sensibilisierung der Haushalte im Vordergrund.

## **Anhang A: Stand der Umsetzung der Massnahmen aus Phase 1 (2022 – 2025) und deren Weiterentwicklung ab 2026**

Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen entsprechen grösstenteils den Massnahmen im Bericht «Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung» in Erfüllung des Postulates 18.3829 Chevalley. Nicht mehr aktuelle Inhalte sind angepasst oder teilweise entfernt worden. Bei allen Massnahmen ist ein Abschnitt zu den erreichten Meilensteinen in Phase 1 (2022 – 2025) hinzugefügt worden. Dabei handelt es sich um eine Auswahl freiwillig umgesetzter Massnahmen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Sie basiert auf der Berichterstattung von Unternehmen und Verbänden im Rahmen der branchenübergreifenden Vereinbarung. Bei den Massnahmen, die federführend durch Dienststellen der öffentlichen Hand umgesetzt werden, sind die Meilensteine für die Phase 2 ab 2026 aktualisiert worden.

### **Massnahme 1: Branchenübergreifende Vereinbarung**

Unternehmen und Verbände der verschiedenen Sektoren der Wertschöpfungskette haben zusammen mit dem Bund eine branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelverluste abgeschlossen. Diese umfasst das übergeordnete Ziel der Halbierung sowie die wichtigsten Massnahmen. Anschliessend wurden sektorenspezifische, überprüfbare Reduktionsziele, Erhebungsmethoden und Berichterstattungsprozesse definiert. Die Unterzeichnenden ergreifen und koordinieren Massnahmen, um die vereinbarten Ziele zu erreichen. Sie berichten jährlich gemäss den definierten Datenerhebungsmethoden.

Die branchenübergreifende Vereinbarung schafft einen geeigneten Rahmen, um eigenverantwortliche Massnahmen im Bereich «Initiativen und Innovationen der Wirtschaft» koordiniert umzusetzen, bewährte Praktiken bekannt zu machen und Fortschritte sektorenübergreifend anzustreben.

#### **Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)**

Die branchenübergreifende Vereinbarung wurde kurz nach Verabschiedung des Aktionsplans am 12. Mai 2022 von der damaligen UVEK-Vorsteherin Simonetta Sommaruga und 28 Vertretungen von Unternehmen und Verbänden der Schweizer Lebensmittelwirtschaft unterzeichnet. Bis 2025 haben weitere 8 Organisationen und Unternehmen unterzeichnet. Somit ist die Gesamtzahl der Unterzeichnenden auf 37 angewachsen.

Unter der Federführung des BAFU wurden sektorenspezifische Arbeitsgruppen für die Verarbeitung, Gross- und Detailhandel sowie Gastronomie etabliert. Diese treffen sich seit 2022 in regelmässigen Abständen mehrmals jährlich. In einem ersten Schritt wurden in den Arbeitsgruppen Datenerhebungsmethoden für die jährliche Messung der anfallenden Lebensmittelverluste erarbeitet und verabschiedet. Dabei unterstützte die ZHAW als auswertende Stelle die Arbeitsgruppen von wissenschaftlicher Seite und stellte die bestmögliche Kompatibilität / Vergleichbarkeit mit der Datenerhebung in der EU sicher. Die resultierenden Leitfäden mit den Vorgaben und Definitionen der Messmethoden sind online verfügbar.<sup>26</sup> Sie sind als Arbeitsinstrumente zu verstehen und werden periodisch angepasst. Seit 2023 wenden die unterzeichnenden Unternehmen diese Leitfäden für die Messung ihrer Lebensmittelverluste an. Die erhobenen Daten werden jährlich an die auswertende Stelle (ZHAW) übermittelt und dort aggregiert und ausgewertet. Neben quantitativen Daten umfasst das jährliche Monitoring auch eine Berichterstattung über umgesetzte und/oder geplante Massnahmen. Das BAFU stellt den Unternehmen und Verbänden - wo sinnvoll - einfache Instrumente für Datenerhebung und -übermittlung zur Verfügung. Für die Gastronomie wurden zusätzlich praxisorientierte Unterstützungs- und Kommunikationsmaterialien entwickelt.

Die Leitfäden enthalten auch sektorspezifische Ziele, die 2024 teilweise überarbeitet bzw. verschärft wurden. Alle unterzeichnenden Unternehmen und Verbände bekennen sich zum übergeordneten Halbierungsziel und zur grösstmöglichen Reduktion der Umweltwirkung. Darüber hinaus

<sup>26</sup> [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste)

verpflichten sie sich, in Zusammenarbeit mit vor- und nachgelagerten Akteuren der Wertschöpfungskette zur Zielerreichung beizutragen.

Sektorspezifische Konkretisierungen:

- **Verarbeitung:** Sieben besonders wirkungsvolle Massnahmen wurden definiert, von denen die teilnehmenden Unternehmen mindestens drei umsetzen. Diese Vorgehensweise trägt der hohen Heterogenität des Sektors Rechnung und erlaubt es den Unternehmen, für sie besonders relevante und wirkungsvolle Massnahmen umzusetzen. Dazu gehören die Anpassung von Beschaffungs- und Produktionsrichtlinien, die Verminderung von Produktionsausschüssen durch die Sortimentsentwicklung, die Schulung von Mitarbeitenden sowie die Verwertung und Valorisierung von Lebensmittelüberschüssen.
- **Gross- und Detailhandel:** Fünf (für den Detailhandel) bzw. drei (für den Grosshandel) zusätzliche Ziele wurden festgelegt. Diese umfassen (1) die Erarbeitung einer neuen gemeinsamen strategischen Basis der Zusammenarbeit mit Organisationen der Lebensmittelspende mit dem Ziel einer Erhöhung des prozentualen Spendenanteils der Lebensmittelverluste bis 2030, (2) die Durchführung eines jährlichen Erfahrungsaustausches u.a. zu bewährten Praktiken, (3) die jährliche Schulung von Mitarbeitenden, (4) die Prüfung, ob in den Sortimenten Umdatierungen von Produkten mit Verbrauchsdatum zu einem Mindesthaltbarkeitsdatum möglich sind gemäss Empfehlungen aus dem «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln»<sup>27</sup> sowie (5) eine spezifische quantitative Zielsetzung, die Reduktion auf 0.8% der Einkaufsmenge oder weniger für die Lebensmittelkategorie Fleisch. Das letzte Ziel entspricht einer gegenüber dem übergeordneten Halbierungsziel ambitionierteren Zielsetzung, zu deren Verschärfung sich die teilnehmenden Unternehmen 2024 aufgrund der hohen Umweltwirkung dieser Lebensmittelkategorie entschlossen haben. 2027 soll der Zielwert überprüft und ggf. weiter verschärft werden.
- **Gastronomie:** Die Unternehmen setzen eine definierte Mindestanzahl an Massnahmen um, gegliedert in die Bereiche: «effizientes Lebensmittelmanagement», «beim Gast», «Information, Bildung und Kommunikation». Die Messung der Lebensmittelverluste im eigenen Betrieb über vier aufeinanderfolgende Wochen und Auswertung der Messdaten sowie die jährliche Schulung von Mitarbeitenden sind für alle Unternehmen obligatorisch.

Neben Unternehmen haben auch elf Verbände aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Gastronomie die branchenübergreifende Vereinbarung unterzeichnet. Sie vertreten rund 30 000 bis 50 000 Mitgliedsunternehmen und berichten ebenfalls jährlich über die von ihnen umgesetzten Massnahmen. Ihr Schwerpunkt liegt auf der Bekanntmachung der branchenübergreifenden Vereinbarung, der Motivation der Mitglieder zur Teilnahme und der Sensibilisierung für Messung und Reduktion von Lebensmittelverlusten.

Alle teilnehmenden Verbände haben die branchenübergreifende Vereinbarung über verschiedene Kanäle bekannt gemacht – beispielsweise über ihre Website, Newsletter, Zeitschriften, Informationsschreiben oder Arbeitsgruppen. Die Mehrheit der Verbände hat ihre Mitglieder explizit zur Unterzeichnung der branchenübergreifenden Vereinbarung ermutigt und ihr Aus- und Weiterbildungsangebot um das Thema Lebensmittelverluste ergänzt oder ausgebaut. Punktuell initiieren und unterstützen Verbände konkrete Projekte zur Reduktion von Lebensmittelverlusten, etwa durch Webinare oder interne Arbeitsgruppen. Insgesamt setzen sie zielführende Massnahmen um, wobei Umfang und Intensität des Engagements variieren. Der Erfolg dieses Engagements in Bezug auf die Reduktion von Lebensmittelverlusten ist derzeit schwer zu quantifizieren. Die meisten Verbände verfügen weiterhin über ein erhebliches Potential, zusätzliche Mitglieder für die Unterzeichnung der branchenübergreifenden Vereinbarung zu gewinnen.

Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass die unterzeichnenden Unternehmen und Verbände eine Vielzahl von Massnahmen umsetzen und über die Zeit neue, zusätzliche

<sup>27</sup> [Spielmann-Prada et al. \(2021\): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.](#)

Massnahmen ergreifen. Insgesamt engagieren sie sich intensiv für die Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Dennoch verbleiben Herausforderungen, um das Halbierungsziel erreichen zu können. Da Lebensmittelverluste oftmals auf anderen Stufen der Wertschöpfungskette anfallen, als sie verursacht werden, ist eine sektorübergreifende Zusammenarbeit entscheidend für weitere Fortschritte. Zu diesem Zweck wurden im Rahmen der branchenübergreifenden Vereinbarung mehrere sektorübergreifende Arbeitsgruppen eingerichtet. Diese befassen sich beispielsweise mit der Erhöhung des Mineralstoffgehalts von Getreidemehl – wodurch ein grösserer Anteil des Kornes im Mehl verbleibt – oder mit dem Hinweis «zum Einfrieren geeignet» auf Produkten mit Verbrauchsdatum zur verbesserten Konsumenteninformation. Konkrete und verbindliche Ziele konnten in diesen Bereichen bisher jedoch nicht vereinbart werden. Insgesamt besteht in Handlungsfeldern, die mehrere Stufen der Wertschöpfungskette betreffen, weiterhin erhebliches Potenzial.

<p><b>Meilensteine in Phase 2 ab 2026</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weiterführung der jährlichen Berichterstattung der unterzeichnenden Unternehmen und Verbände</li> <li>• Weiterführung der Arbeiten im Rahmen der Arbeitsgruppen mit verstärktem Fokus auf branchenübergreifende Massnahmen</li> <li>• Gegebenenfalls Anpassung oder Verschärfung der sektorspezifischen Ziele</li> <li>• Gewinnung zusätzlicher Unterzeichnender in Zusammenarbeit mit Verbänden</li> <li>• Weitere Lockerung von Produktspezifikationen, Normen sowie Förderung der Akzeptanz von Früchten- und Gemüsen, die nicht der Handelsnorm entsprechen.</li> <li>• Abschluss von Branchenvereinbarungen zur Förderung standardisierter Anbauverträge mit Abnahmegarantie</li> <li>• Erfahrungsaustausch zur Erhöhung des Mineralstoffgehalts von Getreidemehl</li> </ul>
<p><b>Wichtige Akteure</b></p>	<p>Bundesamt für Umwelt BAFU (Federführung), Unternehmen und Verbände der Lebensmittelwirtschaft, United Against Waste (UAW), ZHAW (auswertende Stelle)</p>
<p><b>Grundlagen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Art. 41a USG zu Branchenvereinbarungen</li> <li>• Leitfaden Verarbeitung<sup>28</sup></li> <li>• Leitfaden Gross- und Detailhandel<sup>29</sup></li> <li>• Leitfaden Gastronomie<sup>30</sup></li> </ul>

<sup>28</sup> Alle Leitfäden abrufbar hier: [www.bafu.admin.ch/de/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/de/foodwaste) → Weiterführende Informationen → Dokumente

<sup>29</sup> [www.bafu.admin.ch/dam/de/sd-web/6y3R8LzPsYON/Leitfaden\\_Gross\\_Detailhandel\\_2026%20\(1\).pdf](http://www.bafu.admin.ch/dam/de/sd-web/6y3R8LzPsYON/Leitfaden_Gross_Detailhandel_2026%20(1).pdf)

<sup>30</sup> [www.bafu.admin.ch/dam/de/sd-web/arp98nMQxQt/Leitfaden%20Gastronomie%20zur%20Reduktion%20von%20Lebensmittelverlusten.pdf](http://www.bafu.admin.ch/dam/de/sd-web/arp98nMQxQt/Leitfaden%20Gastronomie%20zur%20Reduktion%20von%20Lebensmittelverlusten.pdf)

## Massnahme 2: Optimierung entlang der Liefer- und Wertschöpfungskette: Normen, Verträge, Handelspraxis, Planung und technische Innovationen

Viele Elemente entlang der Wertschöpfungskette beeinflussen die Entstehung von Abfällen oder Nebenprodukten. Dazu gehören u. a. die Handelsusancen (Normen, Branchenstandards etc.), Vertragsklauseln mit Landwirtinnen und Landwirten und mit Verarbeitern (beispielsweise bezüglich den Liefermengen) sowie Anforderungen an Lieferfristen und Haltbarkeitsdaten. Weiter können die Prozesse sowie die Berücksichtigung von Angebot und Nachfrage bei der Planung optimiert werden.

Es ist anzustreben, dass im Detailhandel vermehrt Produkte der zweiten Klasse oder Grösse angeboten werden. Konsumierende müssen auch bezüglich der Problematik der strengen Normen und den damit verbundenen Auswirkungen sensibilisiert werden. Während der ersten Covid-19-Welle im Frühling 2020 zeigte sich, dass Konsumierende bereit sind, auch grössere und kleinere Früchte und Gemüse zu kaufen.

Durch optimierte Planung und den Einsatz digitaler Hilfsmittel lässt sich das Angebot besser auf die Nachfrage abstimmen. Der Trend zu Smart- und Precision-Farming in der Landwirtschaft bringt weitere Potenziale mit sich, um Lebensmittelverluste zu reduzieren.

### Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)

In allen drei Sektoren (Verarbeitung, Gross- und Detailhandel sowie Gastronomie) nahm der Einsatz digitaler Instrumente zur Planung und Steuerung entlang der Liefer- und Wertschöpfungskette zu. Besonders häufig umgesetzt wurden Massnahmen zur Optimierung von Warenangebot und Produktionsprozessen, die mit bestehenden Systemen kombinierbar sind und Effizienzgewinne ermöglichen.

In der **Verarbeitung** kamen verstärkt Forecasting-Modelle mit hoher Prognosegenauigkeit sowie Just-in-Time-Beschaffungsprozesse zum Einsatz. Ergänzend wurden operative Prozessoptimierungen eingesetzt, etwa in der Linienführung oder durch die Rückführung von Nebenprodukten in die Produktion.

Im **Gross- und Detailhandel** wurde der Einsatz digital gestützter Bedarfsplanung weiter ausgebaut. Gleichzeitig gewannen absatznahe Massnahmen an Bedeutung, darunter die flexible Integration von Produkten ausserhalb gängiger Handelsnormen, die Optimierung von Logistik- und Kühlkettenprozessen sowie eine gezielte Steuerung von Retouren.

Zudem werden Qualitätsanforderungen saisonal und situativ angepasst, insbesondere bei Salaten, Zwiebeln und Kartoffeln. Einzelne Unternehmen berücksichtigen witterungsbedingte Abweichungen wie Kaliber oder Gewicht, um der Erntesituation Rechnung zu tragen. So konnte bei einem Unternehmen jährlich bis zu 3'500 Tonnen nicht normgerechte Ware vermarktet werden. Der Gemüse-sektor hat die Qualitätsnormen für Schweizer Gemüse bei 65 Produkten überarbeitet, sodass im Handel vereinzelt auch Produkte mit geringen Schönheitsmakeln erhältlich sind.

Auch in der **Gastronomie** nahm der Einsatz digitaler Systeme zur Bestell- und Lagerbewirtschaftung zu. Vor allem grössere Betriebe führten Planungsinstrumente ein, die eine bedarfsorientierte Mengensteuerung ermöglichen. Mehrere Unternehmen setzten Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in vorgelagerten Wertschöpfungsstufen um. Dazu gehören die Verarbeitung aussortierter oder nicht normgerechter Produkte, die Nutzung interner Nebenströme– etwa Restgemüse in Suppen in Mitarbeitendenrestaurants,– sowie die Weiterverarbeitung von Nebenströmen aus der Verarbeitung, beispielsweise Okara.

#### Beteiligte Organisationen

Branchenorganisationen und Unternehmen der Landwirtschaft, Verarbeitung, des Gross- und Detailhandels, der Gastronomie, Bundesamt für Landwirtschaft BLW.

### Massnahme 3: Best Practice in der Gastronomie bekannt machen

Die Gastronomiebranche hat einen direkten ökonomischen Anreiz, Lebensmittelverluste zu reduzieren. Bereits heute gibt es zahlreiche bewährte Praxisbeispiele und die Brancheninitiative United Against Waste (UAW) bearbeitet und koordiniert seit mehreren Jahren entsprechende Massnahmen. Im Vordergrund steht daher die breite Umsetzung und Skalierung dieser erfolgreichen Ansätze.

Erfahrungen zeigen, dass branchenspezifische Beratungsangebote praxisnahe und wirksame Lösungen ermöglichen. Dazu gehören das Messen und Analysieren von Lebensmittelverlusten, Coachings zur Entwicklung und Umsetzung gezielter Massnahmen, Strategie-Workshops zur Definition langfristiger Ziele und Massnahmen sowie Team-Workshops zur Sensibilisierung der Mitarbeitenden.

Eine verlässliche Datengrundlage ist dabei zentral. In der Gastronomie stehen verschiedene Messinstrumente zur Verfügung, darunter die «Waste Tracker App». Wo gute Daten vorliegen, können gezielte Massnahmen ergriffen und Anreizsysteme zur Reduktion der Lebensmittelabfälle geschaffen werden – etwa in Form von Benchmarks oder Labels.

#### **Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)**

In der Gastronomie hat sich gezeigt, dass die regelmässige Messung der Lebensmittelverluste die mit Abstand wirkungsvollste Massnahme darstellt. Sie macht Abfälle sichtbar und trägt entscheidend zur Sensibilisierung der Mitarbeitenden bei. Mehrere Betriebe haben auf Basis von Messdaten zum Tellerrücklauf die Portionsgrössen angepasst und damit Übermengen reduziert. Auch die Abgabe von Behältern, beispielsweise Foodboxen zur Mitnahme nicht konsumierter Speisen ist weit verbreitet.

Zur erfolgreichen Reduktion von Lebensmittelverlusten setzen zahlreiche Gastronomiebetriebe auf die aktive Einbindung der Mitarbeitenden. In mehreren Unternehmen werden alle Mitarbeitenden gezielt in die Entwicklung und Umsetzung von Massnahmen einbezogen, um Akzeptanz und Wirksamkeit zu erhöhen.

Ein weiterer Ansatz ist das interne Benchmarking: Unternehmen mit mehreren Standorten vergleichen regelmässig die gemessenen Mengen an Lebensmittelverlusten anhand definierter Referenzwerte und kommunizieren die Resultate jährlich intern. Dies fördert Transparenz und einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmittelverlusten. Zusätzlich werden in verschiedenen Betrieben interne Workshops mit relevanten Abteilungen und Führungspersonen durchgeführt. Dabei werden die erhobenen Verlustmengen vorgestellt, spezifische Massnahmen definiert und betriebsindividuelle Jahresziele festgelegt. Flankierend finden regelmässige Schulungen statt, insbesondere zur Einhaltung definierter Schöpfungsmengen. In Servicevorbesprechungen wird auf eine angepasste Portionierung hingewiesen, und Gästen wird aktiv angeboten, nachzuschöpfen.

#### **Wichtige Akteure**

Branchenorganisationen und Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie

## Massnahme 4: Überschüsse und Nebenprodukte in Wert setzen

Auf allen Stufen der Lebensmittelkette entstehen Überschüsse und Nebenprodukte. Bei der Verarbeitung fallen Produkte an, die nicht dem gewünschten Standard entsprechen sowie Nebenströme als Resultat von Produktionsprozessen. Diese sollen möglichst hochwertig genutzt werden – vorzugsweise für den menschlichen Konsum oder durch Weiterverarbeitung zu neuen Lebensmitteln. Die ökologisch besonders relevanten Bereiche sind Molke, Mühlennebenprodukte und Schlachtnebenprodukte; zusätzlich bestehen Potentiale bei Überschüssen von Gemüse, Brot und Ölen.

Ziel dieser Massnahme ist es, bestehende Geschäftsmodelle zu skalieren und neue Ansätze entlang der Wertschöpfungskette zu fördern. Beispiele sind der Verkauf von Backwaren vom Vortag zu reduziertem Preis, Fabrikläden für Überschüsse oder Fehlchargen, Direktvermarktung in der Landwirtschaft, die Nutzung digitaler Rohstoffbörsen oder die Herstellung neuer Produkte aus Überschüssen und Nebenströmen (z. B. Suppen oder Säfte aus überschüssigem Gemüse oder Zuckerersatz auf Basis von Biertreber).

### Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)

In der **Verarbeitung** wurden verschiedene Formen der innerbetrieblichen Verwertung und Rückführung umgesetzt. Dazu gehören die Nutzung von Nebenprodukten wie Bruchreis, Molke oder Kartoffelabschnitten zur Weiterverarbeitung in bestehenden Produkten sowie die Entwicklung neuer Produkte auf Basis von Überschüssen oder Nebenströmen. An Bedeutung gewonnen hat die Zusammenarbeit mit externen Partnern zur Nutzung digitaler Plattformen wie Circunis oder die Rohstoffbörse, auf denen überschüssige, aber qualitativ einwandfreie Produkte, Rohstoffe oder Nebenströme anderen Marktteilnehmenden angeboten werden. Der rabattierte Verkauf von Produkten kurz vor Ablauf der Haltbarkeit ist im **Detailhandel** ein etablierter Prozess – insbesondere bei Brot, Frischprodukten, Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch. Zudem werden Lebensmittel mit optischen Mängeln zu vergünstigten Preisen angeboten, beispielsweise in gemischten Beuteln mit überschüssigem oder nicht normgerechtem Gemüse. Digitale Verkaufssteuerungssysteme unterstützen den gezielten Abverkauf nah am Verfallsdatum. Darüber hinaus werden Überschüsse in den Gastronomiebetrieben des Detailhandels weiterverwendet, zwischen Filialen umverteilt oder zur Haltbarmachung weiterverarbeitet.

Auch in der **Gastronomie** erfolgt die Verwertung überschüssiger Rohwaren sowie übriggebliebener Speisen häufig in Form von Suppen oder Komponenten für neue Gerichte, teils in Kooperation mit sozialen Einrichtungen. Zudem werden nah am Verfallsdatum stehende Lebensmittel sowie übriggebliebene Speisen an Mitarbeitende oder an Gäste abgegeben. Ebenso verbreitet ist die Nutzung interner Nebenströme in Mitarbeitendenrestaurants, etwa durch die regelmässige Zubereitung von Speisen aus Restgemüse. Mehrere Betriebe setzen zudem Produkte aus Nebenströmen wie z. B. Okara ein.

In der Zwischensaison wird in mehreren Betrieben die Menüauswahl situativ angepasst – beispielsweise durch Angebotsreduktionen an umsatzschwachen Tagen oder bei geringer Nachfrage nach bestimmten Gerichten.

<b>Wichtige Akteure</b>	Branchenorganisationen und Unternehmen der Landwirtschaft, Verarbeitung, des Gross- und Detailhandels, Forschung
-------------------------	--

## Massnahme 5: Spenden von unverkauften Produkten steigern

Lebensmittelspenden leisten einen Beitrag zur Reduktion von sozialen Notlagen und tragen gleichzeitig zur Reduktion der Lebensmittelverluste bei. In der Schweiz hat die Menge gespendeter Lebensmittel in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Dennoch besteht weiterhin grosses Potenzial im Gross- und Detailhandel, in der Verarbeitung und der Landwirtschaft. Dies bestätigt auch der Bericht des Bundesrates in Erfüllung der Postulate 22.3880, 22.3881 und 22.3882 zu Lebensmittelspenden und weiteren Massnahmen im Detailhandel.<sup>31</sup>

Im Rahmen der Umsetzung der Motion Munz<sup>32</sup> schuf der Bundesrat eine rechtliche Grundlage für die erleichterte Abgabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen (vgl. Massnahme 10). Der bestehende rechtliche Rahmen bietet den nötigen Handlungsspielraum, um Spenden signifikant zu steigern. Eine der wichtigsten Grundlagen der Lebensmittelspende sind gut funktionierende Partnerschaften. Wenn Unternehmen und Branchenorganisationen Lebensmittelspenden vermehrt in ihre Logistikabläufe integrieren, werden zukünftig weniger Lebensmittel entsorgt. Auch Gemeinden und Städte können durch ihre Vernetzungsfunktion zur Erleichterung von Spendenflüssen beitragen.

### Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)

In der **Verarbeitung** sowie im **Gross- und Detailhandel** wurde die Zusammenarbeit mit gemeinnützigen Organisationen wie Tischlein deck dich, Schweizer Tafel oder Caritas weiter gefestigt. Mehrere Unternehmen integrierten Spendenprozesse in ihre Logistiksysteme, wodurch regelmässige Abgaben vereinfacht wurden. Einzelne Betriebe führten interne Regelungen zur Abgabe von Produkten kurz vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum ein.

In der **Gastronomie** wird die Weitergabe überschüssiger Speisen punktuell umgesetzt, insbesondere in grösseren oder zentral organisierten Betrieben. Bei grösseren Mengen genusstauglicher Lebensmittel spenden einige Gastronomie-Betriebe an karitative Organisationen wie Schweizer Tafel oder Tischlein deck dich sowie an Verteilnetzwerke wie Foodsharing. Nach einem runden Tisch im Rahmen der oben erwähnten Postulate wurde im Leitfaden für den Detailhandel ein neues sektorspezifisches Ziel zur Erarbeitung einer neuen gemeinsamen strategischen Basis in der Zusammenarbeit mit den Spendenorganisationen aufgenommen. Damit sollte eine Erhöhung des prozentualen Spendenanteils und die verbesserte langfristige Finanzierung der karitativen Organisationen erreicht werden (siehe auch oben unter erreichte Meilensteine von Massnahme 1).

Insgesamt konnte die Lebensmittelweitergabe an Spendenorganisationen, Gastronomie oder Verteilplattformen im Detailhandel zwischen 2017 und 2023 deutlich gesteigert werden. Für die Spendenorganisationen bedeutet dies, dass sich die aus dem Detailhandel erhaltenen Waren innerhalb von sechs Jahren nahezu verdoppelt haben.<sup>33</sup> Auf diesen Erfolgen soll aufgebaut werden, um in Zukunft die Koordination weiter zu verbessern (z.B. zwischen Spendenorganisationen und Verteilplattformen) und weitere Kanäle für die Spendenabgabe zu erschliessen, beispielsweise im Grosshandel oder in der Verarbeitung.

### Wichtige Akteure

Branchenorganisationen und Unternehmen der Landwirtschaft, Verarbeitung, Gross- und Detailhandel

Gemeinnützige Spendenorganisationen wie Schweizer Tafel, Tischlein deck dich, Caritas, Partage und andere

Zivilgesellschaftliche Organisationen, die Resten abholen oder öffentliche Kühlschränke betreiben

Städte und Gemeinden

<sup>31</sup> [news.admin.ch/de/nsb?id=102939](https://www.news.admin.ch/de/nsb?id=102939)

<sup>32</sup> [www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaeft?AffairId=20193112](https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaeft?AffairId=20193112)

<sup>33</sup> Beretta et al., Monitoring 2025 (Download: [www.bafu.admin.ch/foodwaste](https://www.bafu.admin.ch/foodwaste))

## Massnahme 6: Deklaration der Haltbarkeit verbessern

Ein Teil der Lebensmittelverluste wird durch die Fehlinterpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) verursacht. Das MHD wird umgangssprachlich als «Ablaufdatum» bezeichnet und damit mit dem Verbrauchsdatum verwechselt. Im Rahmen der geltenden Bestimmungen können neue Lösungen dazu beitragen, dass das MHD besser verständlich wird oder dass Datierungen, wo möglich, verlängert oder weggelassen werden.

Mit dem verbreiteten Einsatz von Zusatzhinweisen zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf Produkten, wie z. B. die ergänzte Version «mindestens haltbar bis und oft länger gut», können die Konsumierenden darauf aufmerksam gemacht werden, dass Produkte auch nach dem Erreichen des MHDs oft noch geniessbar sind. Einzelne Hersteller und Anbieter haben die Mindesthaltbarkeitsdaten bereits überprüft und wo möglich, verlängert. Diese Praxis soll auf weitere Akteure ausgeweitet werden. Die Datierung soll möglichst einheitlich und konsequent erfolgen. Neue Regelungen und Empfehlungen, wie z. B. der Leitfaden des BLV, sollen konsequent umgesetzt und von allen gleich interpretiert werden. Ergänzend soll im Rahmen des Aktionsplans die Information der Konsumierenden fortgesetzt werden, um Fehlinterpretationen des MHD zu reduzieren.

### Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)

Mehrere Unternehmen aus der **Verarbeitung** führten sogenannte Stresstests zur Überprüfung und möglichen Verlängerung des MHD durch. Im **Detailhandel** wurde die Initiative „oft länger gut“ auf weitere Produkte ausgeweitet; ergänzende Hinweise zur Haltbarkeit und Lagerung wurden punktuell auf Verpackungen oder im Verkauf kommuniziert.

Zur Verlängerung der Haltbarkeit setzen Unternehmen gemäss den Empfehlungen des BLV (Informationsschreiben 2021/9.1) auf das Einfrieren von Produkten wie Frischfleisch oder Brot. Ein Betrieb berichtete 2024 von rund 12 000 kg eingefrorenem Fleisch, das am Verbrauchstag tiefgekühlt und rabattiert verkauft wurde. Ein Detailhändler gibt in über 150 Filialen in Zusammenarbeit mit Organisationen wie Caritas Fleisch zu stark reduzierten Preisen ab. In anderen Betrieben werden tiefgekühlte Produkte in der Gastronomie weiterverwendet, über Outlets verkauft oder gespendet.

In der **Gastronomie** spielt die Haltbarkeitsdeklaration im operativen Alltag eine untergeordnete Rolle, wird jedoch in internen Abläufen berücksichtigt.

### Wichtige Akteure

Branchenorganisationen und Unternehmen der Verarbeitung, Gross- und Detailhandel, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit- und Veterinärwesen  
BLV

## Massnahme 7: Verpackungen, Packungsgrössen und Verkaufsformen optimieren

Bei der Optimierung von Verpackungen und Packungsgrössen steht nicht die Verpackung allein im Fokus, sondern die Ökobilanz des gesamten Produktes. Vorrangig gilt es, Verderb zu vermeiden und Lebensmittelverluste zu reduzieren.

Innovation und Forschung in neue Verpackungslösungen sowie Verkaufsformen und Packungsdesign können Qualität, Frische und Sicherheit von Lebensmitteln verbessern, und insbesondere die Haltbarkeit verlängern. Verpackungs- und Portionsgrössen sollen besser an unterschiedliche Haushaltsgrössen und Konsumgewohnheiten angepasst werden. Wo möglich, können Einwegverpackungen reduziert oder vermieden werden.

Handlungsmöglichkeiten bestehen entlang der gesamten Liefer- und Wertschöpfungskette. Mengenrabattaktionen wie «2 für 1» sollen bei schnell verderblichen Produkten überprüft und, wo sinnvoll, durch Einzelrabatte ersetzt werden. Parallel dazu können technische Ansätze zur Verlangsamung des Verderbs von Frischprodukten zur Anwendung kommen – etwa die von der Empa in Zusammenarbeit mit einem Detailhändler erprobte Cellulose-Schutzschicht für Früchte und Gemüse.

Weiter können auf der Verpackung oder im Laden beispielsweise mit QR-Codes ergänzende Informationen für Konsumierende zu Produktmerkmalen, Lagerung, Zubereitung oder die sichere Handhabung von Lebensmitteln bereitgestellt werden.

### Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)

In der **Verarbeitung** und im **Detailhandel** wurde die Anpassung von Verpackungs- und Portionsgrössen als Massnahme in den Leitfäden<sup>34</sup> verankert und von mehreren Unternehmen umgesetzt. Einzelne Unternehmen führten innovative Verpackungslösungen zur Haltbarkeitsverlängerung ein. Im **Detailhandel** wurden Mengenrabattaktionen bei rasch verderblichen Produkten zunehmend durch Einzelermässigungen ersetzt. Ergänzend setzten einzelne Betriebe Informationsformate ein, um Konsumierende über richtige Lagerung und den sachgerechten Umgang mit Frischprodukten zu informieren.

### Wichtige Akteure

Branchenorganisationen und Unternehmen der Landwirtschaft, Verarbeitung, Gross- und Detailhandel, Forschung

<sup>34</sup> Alle Leitfäden abrufbar hier: [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste) → Weiterführende Informationen → Dokumente

## Massnahme 8: Monitoring, Pilotprojekte und Datenerhebungsmethoden

Verlässliche Erhebungen der Mengen und der Art von Lebensmittelabfällen sind eine wichtige Grundlage, um effektive Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu identifizieren. Sie zeigen die Fortschritte, das Ausmass der mengenmässigen und der finanziellen Verluste sowie die Auswirkungen auf die Umwelt. Damit erhöhen sie die Wahrscheinlichkeit, dass in den verschiedenen Bereichen Massnahmen beschlossen werden.

Der Bund stellt sicher, dass 2031 eine Erhebung der Lebensmittelverluste und der dadurch verursachten Umweltwirkung entlang der Wertschöpfungskette im Vergleich zum Referenzjahr 2017 vorliegt. Dazu werden die Daten aus der branchenübergreifenden Vereinbarung sowie weitere geeignete Daten verwendet.

Zusätzliche Erhebungen und Pilotprojekte, die von der öffentlichen Hand unterstützt oder direkt vom Bund in Auftrag gegeben werden, schaffen wichtige ergänzende Grundlagen. Die Ziele der Pilotprojekte sind:

- Unternehmensdaten werden durch entsorgungsseitige Daten zu Lebensmittelverlusten ergänzt, insbesondere um schweizweite Abschätzungen zu ermöglichen.
- In allen Sektoren der Wertschöpfungskette werden akzeptierte, standardisierte Datenerhebungsmethoden für Lebensmittelverluste angewendet.
- Wo sinnvoll, stehen zusätzlich praxisnahe Werkzeuge zur Verfügung, mit denen die Daten einfach erhoben, ausgewertet und für das nationale Monitoring übermittelt werden können.
- Projekte zur Verminderung von Lebensmittelverlusten, die gleichzeitig eine vergleichsweise hohe Reduktion der Umweltwirkung ermöglichen, werden im Rahmen eines Pilotprojektes getestet, bei Erfolg bekannt gemacht und breit umgesetzt.

### Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)

In den Arbeitsgruppen der branchenübergreifenden Vereinbarung wurden Leitfäden mit einheitlichen Datenerhebungsmethoden für die Sektoren Verarbeitung, Handel und Gastronomie in Zusammenarbeit mit den betroffenen unterzeichnenden Unternehmen entwickelt und veröffentlicht. Seit 2023 erheben die teilnehmenden Unternehmen ihre Daten danach und übermitteln sie jährlich an die auswertende Stelle (ZHAW).

Die ZHAW wertet die Zahlen jährlich aus, unterstützt Unternehmen zudem bei Bedarf bei der kontinuierlichen Verbesserung der Datenbasis und stellt aggregierte, anonymisierte Auswertungen pro Sektor zur Verfügung. Diese dienen dem Vergleich und der Identifikation von Reduktionspotenzialen und stellen eine Grundlage für den jährlichen Erfahrungsaustausch in den Arbeitsgruppen dar.

Ergänzend wurden entsorgungsseitige Erhebungen zu biogenen Abfällen durchgeführt, gestützt auf Daten aus der Futtermittelbilanz von Agristat, der CVIS-Datenbank des Inspektorats der Kompostier- und Vergärbranche der Schweiz sowie der eGov-Datenbank des Bundes. Weitere ergänzende Erhebungen erfolgten für die Stufen Landwirtschaft und Haushalte. Für die Landwirtschaft wurde eine qualitative Studie zu den wichtigsten Treibern und Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten durchgeführt; für Haushalte wurden 2022 wiederum Sortieranalysen für Kehricht und Grüngut durchgeführt (vgl. Kapitel 2).

Im Sektor Verarbeitung hat das BAFU eine Ökobilanzstudie zu Nebenströmen aus der verarbeitenden Industrie in Auftrag gegeben und die Resultate veröffentlicht. Darin wurde insbesondere untersucht, welche Verwertungswege für welche Nebenströme aus Umweltsicht besonders günstig sind. Den Unternehmen bietet diese Studie eine wissenschaftlich fundierte Grundlage für die Priorisierung von Massnahmen.

Schliesslich stellt auch der vorliegende Bericht mit den Auswertungen der verfügbaren Daten zu Mengen und Umweltwirkung in Kapitel 2 einen weiteren zentralen Meilenstein dar, da er den aktuellen Wissensstand und die Fortschritte transparent dokumentiert.

<b>Meilensteine in Phase 2 ab 2026</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In Phase 2 wird zusammen mit den Verbänden geprüft, wie weitere Unternehmen zur Berichterstattung motiviert werden können. Der Fokus liegt dabei auf grossen und mittleren Unternehmen.</li> <li>• Mittels Piloterhebungen wird geprüft, inwiefern Daten zu Lebensmittelverlusten weiter vorne in der Entsorgungskette – bei Transporteuren biogener Abfälle - erhoben werden können, um Rückschlüsse auf die Herkunft die biogenen Abfälle zu ermöglichen.</li> <li>• 2029 werden erneut Sortieranalysen zu Lebensmittelverlusten in Haushalten durchgeführt, analog den Erhebungen von 2022.</li> <li>• Erstellung eines Leitfadens zu Datenerhebung für ausgewählte, repräsentative Betriebe in der Landwirtschaft.</li> <li>• Einführung stichprobenartiger Messungen in der Landwirtschaft, um die wichtigsten Ansatzpunkte zur Reduktion der Lebensmittelverluste zu identifizieren und grobe Mengenabschätzungen vorzunehmen.</li> <li>• Laufende Unterstützung von Pilotprojekten zu Datenerhebungsmethoden und Reduktionsmassnahmen.</li> </ul>
<b>Wichtige Akteure</b>	<p>Bundesamt für Umwelt BAFU (Federführung), Bundesamt für Landwirtschaft BLW, Branchenorganisationen und Unternehmen, inkl. Modellbetriebe in der Landwirtschaft, Kantone und Städte</p>
<b>Grundlagen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drei Leitfäden in den Sektoren Verarbeitung, Gross- und Detailhandel sowie Gastronomie zur Reduktion von Lebensmittelverlusten Stand 2025<sup>35</sup></li> <li>• Richtlinie (EU) 2025/1892 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. September 2025 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle<sup>36</sup></li> <li>• OECD Policy paper: Beyond food loss and waste reduction targets, Translating reduction ambitions into policy outcomes (Januar 2025)<sup>37</sup></li> <li>• Studie: Vergleichende Ökobilanzen: Valorisierung von Nebenströmen in der Lebensmittelindustrie<sup>38</sup></li> <li>• Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025<sup>39</sup></li> </ul>

<sup>35</sup> Alle Leitfäden abrufbar hier: [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste) → Weiterführende Informationen → Dokumente

<sup>36</sup> [Eur-Lex: Richtlinie 2025/1892 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. September 2025 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle](#)

<sup>37</sup> OECD (2025), "Beyond food loss and waste reduction targets: Translating reduction ambitions into policy outcomes", *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, No. 214, OECD Publishing, Paris, <https://doi.org/10.1787/59cf6c95-en>

<sup>38</sup> [Vergleichende Ökobilanzen: Valorisierung von Nebenströmen in der Lebensmittelindustrie](#)

<sup>39</sup> Beretta et al., Monitoring 2025 (Download: [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste))

## Massnahme 9: Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der öffentlichen Beschaffung verankern

Die öffentliche Hand beschafft Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen unter anderem für Alters- und Pflegezentren, Tagesschulen oder Personalrestaurants. Bei diesen Beschaffungen soll die Vermeidung von Lebensmittelverlusten systematisch berücksichtigt werden. Damit nimmt die öffentliche Hand ihre Vorbildfunktion wahr und trägt zur Verbreitung guter Praktiken bei.

Die Fachstelle für ökologische öffentliche Beschaffung des BAFU veröffentlichte Ende 2020 Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung<sup>40</sup>. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist darin ein zentrales Thema. So sollen die Betreiberinnen und Betreiber von Verpflegungsstätten den Anfall an Lebensmittelabfällen jährlich während mehrerer Wochen messen und darüber Bericht erstatten. Die Fachstelle unterstützt gemäss ihrem Auftrag die Beschaffungsstellen des Bundes bei der Umsetzung der Empfehlungen und sorgt für deren Bekanntmachung bei den Beschaffungsverantwortlichen der Kantone, Städte und Gemeinden.

Darüber hinaus sensibilisiert der Bund seine Mitarbeitenden zum Thema Lebensmittelverschwendung und fördert Eigeninitiativen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten, z. B. im Rahmen des Ressourcen- und Umweltmanagement der Bundesverwaltung (RUMBA).

### Erreichte Meilensteine bis 2025 in Phase 1

Die Beschaffungshilfe für eine verantwortungsvolle öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung und Gemeinschaftsgastronomie wurde an die neuen Leitfäden angepasst. Sie wird von Kantonen, Gemeinden und Städten als Grundlage zur Entwicklung eigener Ziele zur Reduktion von Lebensmittelverlusten genutzt.

Das BAFU arbeitet mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) sowie weiteren Schlüsselakteuren zusammen, um Empfehlungen und Aktivitäten im Zusammenhang mit Lebensmittelverlusten zu koordinieren und die Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Beschaffungsstrategien und Leistungsaufträgen zu integrieren.

2024 veröffentlichte das BLV einen Praxisleitfaden für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie im Bereich Business<sup>41</sup>. Dieser enthält die Schweizer Qualitätsstandards zur Förderung von Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie und integriert die Beschaffungshilfe des BAFU (Ambitionsniveau Basis).

Zur Unterstützung der Umsetzung der Qualitätsstandards entwickelte das BLV ein Tool zur Selbstevaluation für Fachkräfte in der Gemeinschaftsgastronomie. Das Thema Lebensmittelverluste ist integraler Bestandteil des Tools. Es ermöglicht eine anonyme qualitative Bestandesaufnahme, unterstützt die Optimierung von Massnahmen anhand der empfohlenen Verbesserungen und erlaubt die Entwicklung über die Zeit zu verfolgen sowie Vergleiche mit anderen Betrieben anzustellen.

Innerhalb der Bundesverwaltung wurde 2023 das Verpflegungskonzept des Eidgenössischen Personalamtes (EPA) überarbeitet. Die Thematik Lebensmittelverluste wurde darin explizit aufgenommen. Verpflegungsdienstleister des Bundes sind verpflichtet, jährlich Massnahmen zur Reduktion umzusetzen, entsprechende Messdaten zu dokumentieren und auf Anfrage Bericht zu erstatten. Zudem informieren sie ihre Gäste über laufende Reduktionsmassnahmen.

### Meilensteine in Phase 2 ab 2026

- Öffentliche Stellen können und sollen bei der Beschaffung die Reduktion der Lebensmittelverluste noch stärker gewichten und entsprechende Muss-Kriterien in Ausschreibungen verankern. Ein erster Schritt besteht in der Sensibilisierung von Kantonen, Städten und Gemeinden, damit die

<sup>40</sup> [www.woeb.swiss/dokumente/empfehlungen-fuer-die-nachhaltige-oeffentliche-beschaffung-im-bereich-ernaehrung-74](http://www.woeb.swiss/dokumente/empfehlungen-fuer-die-nachhaltige-oeffentliche-beschaffung-im-bereich-ernaehrung-74)

<sup>41</sup> [www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/gemeinschaftsgastronomie.html](http://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/gemeinschaftsgastronomie.html)

	<p>Ziele in Beschaffungsrichtlinien oder Verpflegungsstrategien aufgenommen werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die vom BAFU empfohlenen Einkaufskriterien unterstützen die Priorisierung und helfen, die wirksamsten Hebel zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten zu identifizieren.</li> <li>• In Zusammenarbeit mit dem BLV: Weiterentwicklung des Selbstbewertungstools im Kontext der Schweizer Qualitätsstandards<sup>42</sup> sowie den bisherigen Anwendungserfahrungen.</li> <li>• In Zusammenarbeit mit dem BLV und dem EPA: Identifikation des Verbesserungspotenzials bei den Cafeterias und Restaurant der Bundesverwaltung anhand der Berichterstattung zu den gemessenen Lebensmittelverlusten.</li> <li>• Identifikation von weiteren Potenzialen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in der Bundesverwaltung mit dem EPA, armasuisse und weiteren relevanten Akteuren.</li> </ul>
<b>Wichtige Akteure</b>	<p>Bundesamt für Umwelt BAFU (Federführung), Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, Eidgenössisches Personalamt EPA, Armasuisse, Kantone, Städte und Gemeinden</p>

<sup>42</sup> [Schweizer Ernährungsstrategie](#).

## Massnahme 10: Verbesserung der Rahmenbedingungen für Lebensmittelspenden

Im Umgang mit Lebensmitteln hat die Lebensmittelsicherheit oberste Priorität. Spendenorganisationen unterliegen wie alle anderen Akteure, die Lebensmittel in Verkehr bringen, dem Lebensmittelrecht und sind verpflichtet, gemäss Artikel 7 des Lebensmittelgesetzes (LMG; SR 817.0) nur sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen.

Ein 2021 vom BLV in Auftrag gegebener Grundlagenbericht (siehe «Grundlagen») der ZHAW kommt zum Ergebnis, dass die Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) aus Haftungssicht unproblematisch ist, sofern die Konsumierenden darüber informiert sind, dass beim erworbenen Produkt das MHD überschritten ist. Dies weil fachgerecht gelagerte Produkte mit MHD, die periodisch visuell überprüft wurden, kein gesundheitliches Risiko darstellen. Lebensmittel, die mit einem Verbrauchsdatum (VD) gekennzeichnet sind, dürfen nach dessen Ablauf hingegen nicht mehr abgegeben werden, mit Ausnahme von Produkten, die zum Einfrieren geeignet und spätestens am Tag des Erreichens des VD eingefroren wurden. Diese dürfen während weiterer 90 Tage abgegeben werden.

Unsicherheiten auf Seiten der Unternehmen in Bezug auf die Produkthaftung können dennoch dazu führen, dass Lebensmittel mit abgelaufenem MHD weggeworfen statt gespendet werden. Dies kann mit ein Grund sein, dass weiterhin ein relativ geringer Anteil der z. B. im Detailhandel anfallenden Lebensmittelverluste gespendet wird. Im November 2021 hat das BLV ein Informationsschreiben «*Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)*» veröffentlicht, um den bestehenden gesetzlichen Spielraum noch klarer aufzuzeigen. Ergänzend dazu wurde von Tischlein deck dich und foodwaste.ch ein grafisch aufbereiteter Leitfaden veröffentlicht.

### Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)

Der Bundesrat hat im Rahmen der Revision der Verordnungen zum Lebensmittelrecht «Stretto 4» die Motion 19.3112 Munz «*Food Waste: Stopp der Lebensmittelverschwendung*» umgesetzt. Er hat damit eine rechtliche Grundlage für die erleichterte Abgabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen geschaffen, um die Lebensmittelverschwendung weiter zu bekämpfen. Zudem wurde in «Stretto 4» auch eine Erleichterung der Allergendeklaration bei Backwaren für Spendenorganisationen umgesetzt (neuer Artikel 39 Absatz 1<sup>bis</sup> der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständerverordnung, LGV; SR 817.02). Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen dürfen seither Backwaren im Offenverkauf unter summarischer Angabe potenzieller Allergene an bedürftige Personen abgeben. Personen, die an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, wird von der Konsumation solcher Backwaren abgeraten.

Im Rahmen des Berichts des Bundesrates von Oktober 2024 in Erfüllung der Postulate 22.3880, 22.3881 und 22.3882 der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Forschung des Nationalrates vom 1. Juli 2022<sup>43</sup> «*Lebensmittelverluste: Handlungsfelder Spenden und Detailhandel*» wurde analysiert, inwiefern die gesetzlichen Rahmenbedingungen für Lebensmittelspenden weiter verbessert werden können. Die Analyse zeigt, dass verschiedene regulatorische Hürden abgebaut wurden und innerhalb des bestehenden Rahmens eine signifikante Steigerung der gespendeten Mengen möglich scheint. Es wird kein aktueller Handlungsbedarf in Bezug auf die geltenden gesetzlichen Vorgaben mit Bezug zu Lebensmittelspenden ausgemacht.

Als limitierender Faktor in Bezug auf Lebensmittelspenden werden von Spendenorganisationen unzureichende finanzielle Ressourcen für Logistik und Personal genannt. Zudem erfolgt der Vollzug in den Kantonen nicht einheitlich, insbesondere bei der Weitergabe von Lebensmitteln nach Ablauf des MHD und/oder die Weitergabe von Lebensmitteln mit VD, welche vor Erreichen dessen eingefroren wurden. Dies stellt national tätige Detailhändler und Spendenorganisationen vor Herausforderungen. Seitens Bund wurde mit dem im November 2025 aktualisierten Informationsschreiben «*Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) und Einfrieren von*

<sup>43</sup> <https://www.parlament.ch/centers/eparl/curia/2022/20223882/Bericht%20BR%20D.pdf>

*Lebensmitteln vor dem Ablauf des Verbrauchsdatums (VD)*»<sup>44</sup> eine Grundlage auf Deutsch, Französisch und Italienisch geschaffen, an der sich die Kantone für eine einheitliche Interpretation und Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben orientieren können.

<p><b>Meilensteine in Phase 2 ab 2026</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weitere Bekanntmachung und Umsetzung des Informationsschreibens und des grafisch aufbereiteten Leitfadens</li> </ul>
<p><b>Wichtige Akteure</b></p>	<p>Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (Federführung), Spendenorganisationen, Unternehmen und Branchenorganisationen, Bundesamt für Umwelt BAFU</p>
<p><b>Grundlagen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagenberichte und Leitfäden der ZHAW<sup>45</sup></li> <li>• Aktualisiertes Informationsschreiben 2025/4 des BLV «<i>Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) und Einfrieren von Lebensmitteln vor dem Ablauf des Verbrauchsdatums (VD)</i>»<sup>46</sup></li> <li>• Grafisch aufbereiteter Leitfaden von Tischlein deck dich und Foodwaste.ch<sup>47</sup></li> </ul>

<sup>44</sup> [www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben.html](http://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben.html)

<sup>45</sup> G. Spielmann-Prada et al. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.  
C. Beretta et al. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.

<sup>46</sup> [www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/infos-2025-4.pdf.download.pdf/infos-2025-4.pdf](http://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/infos-2025-4.pdf.download.pdf/infos-2025-4.pdf)

<sup>47</sup> [www.tischlein.ch/haltbarkeit](http://www.tischlein.ch/haltbarkeit) > «Infoblatt MHD+: Genuss ohne Risiko»

## Massnahme 11: Prüfung und Verbesserung der Deklaration von Haltbarkeitsdaten (Umsetzung Postulat 19.3483 Masshardt)

Gemäss einer 2018 im Auftrag der Europäischen Kommission durchgeführten Studie<sup>48</sup> stehen bis zu 10 Prozent der Lebensmittelverluste im Zusammenhang mit der Datierung von Lebensmitteln. Fehlinterpretationen von Datierungskennzeichnungen durch Konsumierende können zu Lebensmittelabfällen in den Haushalten führen. Auch die Anwendung der Datierung durch die Lebensmittelindustrie und den Handel im Rahmen des Supply Chain Managements kann die Mengen an Lebensmittelverlusten beeinflussen.

Mit der Annahme des Po. 19.3483 Masshardt wurde der Bundesrat beauftragt, die Bestimmungen zu Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) zu prüfen. Die Deklaration der Haltbarkeit ist in der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV; SR 817.022.16) und der Hygieneverordnung EDI (HyV; SR 817.024.1) geregelt. Die LIV schreibt vor, dass Lebensmittel grundsätzlich mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen werden müssen (Art. 13 Abs. 1 LIV). Zudem bezeichnet sie, welche Lebensmittel von diesem Obligatorium ausgenommen sind (Art. 13 Abs. 3 i.V.m. Anhang 8 Ziff. 1.4 LIV). Sie legt zudem fest, wann zwingend das Verbrauchsdatum anzugeben ist (Art. 13 Abs. 2 LIV).

Es ist zu prüfen, ob bei gewissen Lebensmitteln, welche mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum angeschrieben sind, die Deklaration überhaupt notwendig ist oder ob die Fristen zum Mindesthaltbarkeitsdatum allenfalls angepasst werden könnten. Zudem wird auch geprüft, in welchen Fällen ein VD durch ein MHD ersetzt werden kann. Aufgrund der engen Anbindung an die EU-Lebensmittelgesetzgebung muss eine allfällige angepasste Lösung auch mit der EU kompatibel sein.

### Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)

Im Rahmen der branchenübergreifenden Vereinbarung wurde von den unterzeichnenden Unternehmen aus Gross- und Detailhandel das Ziel festgelegt, bis Ende 2025 zu analysieren, inwieweit der Handlungsspielraum des Leitfadens zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln (siehe «Grundlagen»), genutzt wird. Potenziale für Umdatierungen von einem Verbrauchsdatum zu einem Mindesthaltbarkeitsdatum sollen mit den Produktherstellern thematisiert und umgesetzt werden. Einzelne Akteure führten entsprechende Analysen durch und initiierten Forschungsprojekte dazu. Nach eingehender Prüfung konnte bei einzelnen Produkten das Mindesthaltbarkeitsdatum verlängert werden. Dabei orientieren sie sich auch an internationalen Leitlinien («label better to waste less») oder prüfen eine Anpassung von Produktionsprozessen, welche eine Verlängerung der Datierung erlauben (z. B. unter Schutzatmosphäre verpacken).

Zur Verbesserung des Verständnisses der Konsumierenden in Bezug auf die Bedeutung der Lebensmitteldatierung unterstützt der Bund zudem seit 2023 die Webseite «Länger geniessen ohne Risiko» des Vereins foodwaste.ch.<sup>49</sup> Die interaktiv gestaltete Webseite bietet Suchmöglichkeiten zu spezifischen Lebensmitteln, praktische Tipps zur Beurteilung der Geniessbarkeit oder zur optimalen Lagerung an. Darüber hinaus enthält die Seite weitere Informationen beispielsweise zur Unterscheidung der verschiedenen Datierungen und ihrer korrekten Interpretation, Materialien für den Schulunterricht oder eine Toolbox für den Detailhandel.

#### Meilensteine in Phase 2 ab 2026

- Fortführung der Umdatierung von VD zu MHD (wo möglich) gemäss Leitfaden der ZHAW.
- Weitere Bekanntmachung der Webseite «Länger geniessen ohne Risiko» von foodwaste.ch.

#### Wichtige Akteure

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (Federführung), Bundesamt für Umwelt BAFU, Unternehmen und Branchenorganisationen

<sup>48</sup> [op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1/language-en](https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1/language-en)  
<sup>49</sup> <https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/>

<p><b>Grundlagen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationsschreiben 2025/4 «Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) und Einfrieren von Lebensmitteln vor dem Ablauf des Verbrauchsdatums (VD)»</li> <li>• Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)</li> <li>• Hygieneverordnung EDI (HyV)</li> <li>• Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln<sup>50</sup></li> <li>• «Farm to Fork»-Strategie<sup>51</sup></li> <li>• Leitfaden «Messung, Berichterstattung, wirkungsvollste Massnahmen und sektorspezifische Ziele im Gross- und Detailhandel»<sup>52</sup></li> </ul>
--------------------------	--

<sup>50</sup> [G. Spielmann-Prada et al. \(2021\): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil](#)

<sup>51</sup> [https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)

<sup>52</sup> Leitfaden für Gross- und Detailhandel abrufbar hier: [www.bafu.admin.ch/foodwaste](http://www.bafu.admin.ch/foodwaste) → Weiterführende Informationen → Dokumente

## Massnahme 12: Steuergruppe Lebensmittelverluste

Die Zuständigkeiten beim Thema Lebensmittel sind bei der öffentlichen Hand auf verschiedene Ebenen verteilt. Auf Bundesebene bestimmen insbesondere die Politiken in den Bereichen Lebensmittelsicherheit (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV), Umwelt (Bundesamt für Umwelt BAFU) und Landwirtschaft (Bundesamt für Landwirtschaft BLW) die Rahmenbedingungen. Auch die Kantone, Städte und Gemeinden spielen eine wichtige Rolle.

Für ein effizientes Vorgehen ist es zentral, dass die Umsetzung des Aktionsplans gut zwischen den Bundesämtern und den verschiedenen staatlichen Ebenen abgestimmt ist und Hürden für die Reduktion der Lebensmittelverschwendung abgebaut werden.

Die Koordination für die Umsetzung des Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung ist grundsätzlich Aufgabe des BAFU. Eine «Koordinations- und Steuergruppe Lebensmittelverluste» stellt eine stetige und koordinierende Zusammenarbeit seitens der öffentlichen Hand sicher.

### Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)

Seit der Verabschiedung des Aktionsplans haben sich Vertreterinnen und Vertreter der verschiedenen Verwaltungsebenen sowie des Verbandes der Kantonschemiker, des Gemeindeverbands, des Städteverbands und der Vereinigung der Fachleute für Abfall und Ressourcen beim Bund und bei den Kantonen (cercle déchets) insgesamt sechs Mal in einem halbjährlichen Turnus im Rahmen der Massnahme 12 des Aktionsplans zur Koordinations- und Steuergruppe getroffen.

Zentrale Themen waren die Koordination der Arbeiten zwischen den Bundesämtern, den Kantonen, Städten und Gemeinden sowie der Austausch zu vielversprechenden Initiativen und Ansätzen aus den verschiedenen Regionen der Schweiz. Im Fokus standen insbesondere die für Kantone und Gemeinden relevanten Massnahmen: 9 (öffentliche Beschaffung), 10 (Haltbarkeitsdatum), 14 (Information der Haushalte). Es ist nicht der Anspruch dieses Berichts, die Fülle an Aktivitäten und Initiativen zum Thema Lebensmittelverluste in den verschiedenen Gemeinden und Kantonen komplett darzustellen, nachfolgend werden einige wirkungsvolle Beispiele aufgeführt:

Der **Kanton Genf** behandelt das Thema Lebensmittelverschwendung im Rahmen seines kantonalen Klimaplan<sup>53</sup>. Dieser wird durch eine Roadmap ergänzt, die die kantonalen Massnahmen gegen Lebensmittelverluste im Detail beschreibt und aufzeigt, wie sie sich in den nationalen Aktionsplan einfügen und diesen ergänzen.

Der Plan zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung stützt sich insbesondere auf zwei Studien: eine detaillierte Analyse der Abfälle<sup>54</sup> und eine Panelerhebung<sup>55</sup> des Verbraucherverhaltens. Zudem befindet sich ein kantonales Ernährungsgesetz in Ausarbeitung, welches der Lebensmittelverschwendung ein eigenes Kapitel widmet.

Bereits umgesetzt werden zahlreiche Massnahmen, darunter eine umfassende Kommunikationskampagne für Haushalte, die Veröffentlichung von Leitfäden und Empfehlungen, mehrere Pilotprojekte zur Messung und Reduktion von Lebensmittelverlusten in der Gastronomie sowie die Unterstützung verschiedener zivilgesellschaftlicher Initiativen.

Der **Kanton Aargau** hat unter anderem ein Citizen Science Projekt mit dem Namen «Aufgabeln!»<sup>56</sup> durchgeführt, bei welchem in mehreren Aargauer Gemeinden Lebensmittelverluste in den Haushalten gemessen wurde. Dabei stand insbesondere die Sensibilisierung der Bevölkerung im Vordergrund. Basierend auf den Ergebnissen und unter Einbezug der beteiligten Haushalte wurde ein Leitfaden mit Handlungsempfehlungen<sup>57</sup> erstellt.

Der **Kanton Luzern** ergreift Massnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverluste im Rahmen des Netto-Null Ziels bis 2050. Es wurden diverse Projekte in der Gastronomie (Projekt Food Save Luzern und später Food Save Zentralschweiz in Zusammenarbeit mit United Against Waste UAW) und für

<sup>53</sup> [www.ge.ch/document/strategie-climatique-2030](http://www.ge.ch/document/strategie-climatique-2030)

<sup>54</sup> [www.ge.ch/document/dechets-composition-poubelle-genevois-enquete-2019](http://www.ge.ch/document/dechets-composition-poubelle-genevois-enquete-2019);

<sup>55</sup> [www.epfl.ch/labs/lasur/fr/recherches-en-cours/panel-lemanique/](http://www.epfl.ch/labs/lasur/fr/recherches-en-cours/panel-lemanique/)

<sup>56</sup> [www.ag.ch/de/themen/nachhaltige-entwicklung/aufgabeln-gemeinsam-food-waste-messen](http://www.ag.ch/de/themen/nachhaltige-entwicklung/aufgabeln-gemeinsam-food-waste-messen)

<sup>57</sup> [www.ag.ch/media/kanton-aargau/bvu/nachhaltige-entwicklung/aufgabeln/food-waste-leitfaden-27082024.pdf](http://www.ag.ch/media/kanton-aargau/bvu/nachhaltige-entwicklung/aufgabeln/food-waste-leitfaden-27082024.pdf)

Privathaushalte durchgeführt. Ein grosser Erfolg ist die Entwicklung und Veröffentlichung einer Informations-Plattform von foodwaste.ch zur Verwendung von Lebensmitteln über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus<sup>58</sup>, die von dem Kanton Luzern finanziert wurde. An der LUGA 2023 wurde dieses Thema in einer Sonderschau vorgestellt. Diese Ausstellung wurde danach in eine Roadshow umgestaltet und auch von anderen Kantonen verwendet (z. B. vom Kanton Solothurn).

Im **Kanton Basel-Stadt** ist das Ziel der 50-Prozent-Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelverlusten in der «Kantonale Abfall- und Ressourcenplanung Basel-Landschaft und Basel-Stadt 2023»<sup>59</sup> verankert, zudem wurde im Frühjahr 2024 die «Strategie Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030»<sup>60</sup> verabschiedet.

Der Kanton Basel-Stadt unterstützte seit 2020 rund 30 Gastrobetriebe bei der Reduktion von Lebensmittelverlusten<sup>61</sup>. Die Betriebe konnten die Verluste durchschnittlich um 35 % reduzieren, bei einigen Betrieben bis zu 70 %.

Der Kanton Basel-Stadt hat auch ein eigenes Umweltbildungsangebot, in dessen Rahmen Primarschulen auf freiwilliger Basis einen Kurs zum Thema Food Waste während zweier Lektionen buchen können und er unterstützt Projekte von Partnerorganisationen wie das Projekt «Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit» von foodwaste.ch.

Der Regierungsrat des **Kantons Zürich** hat im Herbst 2022 das kantonale Leitbild «Nachhaltige Ernährung»<sup>62</sup>, verabschiedet. Mit Leitsätzen, Handlungsfeldern und daraus abgeleiteten Massnahmen fokussiert dieses vorerst auf die Umsetzung von Aktivitäten in den beiden Schwerpunkten klimaschonende Ernährung und den Umgang mit Food Waste. Beim letzteren fördert der Kanton die Vermeidung von Abfällen u.a. mit zielgruppenspezifischer Sensibilisierung, Information und Beratung. Dazu arbeitet er in konkreten Projekten mit Gemeinden, Non-Profit-Organisationen wie zum Beispiel foodwaste.ch oder «Madame Frigo» und Branchenzusammenschlüssen wie zum Beispiel United Against Waste zusammen. Oder er bringt sich bei (nationalen) Kampagnen zusammen mit weiteren Akteuren ein (z. B. «Save Food, Fight Waste»). Zudem wurde innerhalb des Kantons, zusammen mit den kantonseigenen Verpflegungsbetrieben, eine verbindliche Richtlinie für mehr Nachhaltigkeit in kantonalen Gastronomiebetrieben erarbeitet und umgesetzt. Die Handlungsfelder «Reduktion der Lebensmittelabfälle» und «Reduktion von Treibhausgas-Emissionen» sind dabei für alle kantonseigenen Verpflegungsbetriebe und die vom Kanton beauftragten Gastronomieunternehmen obligatorisch. Im Weiteren wird das Thema in der Aus- und Weiterbildung von Lehrpersonen behandelt und auch der Strickhof (u.a. landwirtschaftliches Ausbildungszentrum des Kantons) verankert die Thematik in seinen Aktivitäten.

Die Reduktion von Lebensmittelverlusten in der **Stadt Zürich** ist Teil der Strategie Nachhaltige Ernährung<sup>63</sup>. Die 105 städtischen Verpflegungsbetriebe (Schulen, Spitäler, etc.) haben zum Ziel, ihre Lebensmittelverluste bis 2030 auf unter 10 % der Produktionsmenge zu senken. Dafür werden seit 2021 jedes Jahr die Lebensmittelverluste gemessen und Kurse zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten angeboten. Die Schulen haben ihr Reduktionsziel bereits erreicht. Im Rahmen eines Pilotprojektes liefern Lebensmittellieferanten der Stadt auch Gemüse, das nicht den üblichen Normen entspricht. Die Stadt Zürich unterstützt auch Initiativen anderer Organisationen wie den Food Save Day, oder das Projekt «Madame Frigo» finanziell und nimmt dabei auch eine Vernetzungsfunktion wahr. Weiter hat die Stadt zusammen mit der privaten Gastronomie die jährliche Kampagne «Klima à la carte» ins Leben gerufen.

Die **Stadt Lausanne** hat ein Informationskit für die lokale Kommunikation mit den Haushalten entwickelt und unterstützt auch «Foodwaste»-Buffets, die als soziale und festliche Anlässe konzipiert zu einer positiven Haltung gegenüber der Thematik beitragen.

<sup>58</sup> Online verfügbar unter <https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/>

<sup>59</sup> [www.bs.ch/publikationen/bericht-kantonale-abfall-und-ressourcenplanung-basel-landschaft-und-basel-stadt](http://www.bs.ch/publikationen/bericht-kantonale-abfall-und-ressourcenplanung-basel-landschaft-und-basel-stadt)

<sup>60</sup> [www.bs.ch/pd/kantons-und-stadtentwicklung/grundlagen/nachhaltige-ernaehrung](http://www.bs.ch/pd/kantons-und-stadtentwicklung/grundlagen/nachhaltige-ernaehrung)

<sup>61</sup> [united-against-waste.ch/aktivitaet/food-save-basel-stadt-2-0/](http://united-against-waste.ch/aktivitaet/food-save-basel-stadt-2-0/)

<sup>62</sup> [www.zh.ch/de/umwelt-tiere/nachhaltige-ernaehrung/leitbild-nachhaltige-ernaehrung.html](http://www.zh.ch/de/umwelt-tiere/nachhaltige-ernaehrung/leitbild-nachhaltige-ernaehrung.html)

<sup>63</sup> [www.stadt-zuerich.ch/de/aktuell/publikationen/2024/strategie-nachhaltige-ernaehrung.html](http://www.stadt-zuerich.ch/de/aktuell/publikationen/2024/strategie-nachhaltige-ernaehrung.html)

Nebst den oben erwähnten Beispielen haben auch weitere kantonale Spitäler bereits Massnahmen ergriffen, um im komplexen Bereich «Care-Gastronomie» die Lebensmittelverluste zu reduzieren. Das Bürgerspital Solothurn präsentierte zum Beispiel in der Koordinations- und Steuergruppe ein Projekt zur Verringerung der Lebensmittelverluste, welches eine Reduktion der Menge an Lebensmittelverluste um 52 % ermöglicht hat. Das Projekt wurde anschliessend auf andere Spitäler im Kanton ausgeweitet. Auch weitere Kantonsspitäler wie z. B. das Kantonsspital Graubünden oder das Centre Hospitalier Universitaire Vaudois CHUV haben Projekte und Messungen durchgeführt, mit dem Ziel, die Lebensmittelverluste zu reduzieren.

Auf organisatorischer Ebene zeigte sich, dass für das Thema Lebensmittelverluste unterschiedliche Zuständigkeiten in den kantonalen Verwaltungen bestehen: Während es in einigen Kantonen bei der Verwaltungseinheit angesiedelt ist, die für Abfälle verantwortlich ist, liegt es in anderen bei der Nachhaltigkeit. Im Rahmen von kantonalen Vereinigungen, beispielsweise dem «cercle déchets» werden Empfehlungen, Botschaften und gute Beispiele geteilt und alle darin vertretenen Kantone erreicht.

Die Umsetzung des Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung ist eines von acht Teilzielen der Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung des BLW, BLV und des BAFU<sup>64</sup> und setzt auf der Konsumseite an.

Eine umfassende Übersicht aller Aktivitäten in Kantonen und Gemeinden ist nicht verfügbar. Die Steuergruppe befürchtet, dass die Reduktion von Lebensmittelverlusten weniger rasch erfolgt als angestrebt. Die Steuergruppe ist der Meinung, dass in der zweiten Phase die Information und Sensibilisierung der Haushalte intensiviert werden soll und dazu auf allen föderalen Ebenen Mittel gesprochen werden sollen. Auch sollen spezifische Beschaffungskriterien zur Reduktion von Lebensmittelverlusten gemäss Massnahme 9 konsequenter angewendet werden. Damit die Anforderungen bezüglich der Reduktion der Lebensmittelverluste eingehalten werden, braucht es Kontrollen.

Mehrere Kantone haben das Thema Lebensmittelverluste auf kantonaler Ebene verankert, die Charta der Schweizer Städte und Gemeinden für nachhaltige Ernährung nimmt das Halbierungsziel der Lebensmittelverluste als eines der Hauptziele auf. Die in der Steuergruppe vertretenen Städte und Gemeinden erwarten, dass das Thema auf Bundesebene weiterhin aktiv bearbeitet wird und bei Nichterreichen der Ziele und Zwischenziele des Aktionsplans auch nationale verpflichtende Massnahmen ergriffen werden.

**Meilensteine  
in Phase 2  
ab 2026**

Potenzial besteht in der Breitenwirkung bzw. Erreichung weiterer Akteure auf Stufe Kantone und Gemeinden sowie in den Bereichen Information / Sensibilisierung der Haushalte auf allen föderalen Ebenen und in der öffentlichen

<sup>64</sup> <https://www.blw.admin.ch/de/klimastrategie-landwirtschaft-und-ernaehrung-2050>

Beschaffung. Die Steuergruppe beschliesst für die zweite Phase des Aktionsplans die folgenden Schritte:

- Engere Koordination bei Projekten zur Sensibilisierung der Bevölkerung, inklusive Erfahrungsaustausch zu erfolgreichen Projekten
- Breitere Anwendung verpflichtender Ausschreibungskriterien zur Messung von Lebensmittelverlusten in der öffentlichen Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen
- Regelmässige Information zu wirksamen Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendung über die Gremien der Kantone und Gemeinden
- Etablierung einer Untergruppe zu Care Gastronomie (Spitäler, Alters- und Pflegeheime etc.)
- Prüfung von Anreizen auf regionaler Ebene zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in den Sektoren Gastronomie, Verarbeitung und Landwirtschaft.
- Die Steuergruppe formuliert konkrete Empfehlungen an den Bund, um z. B. die Koordination zu verbessern oder Multiplikatoren für erfolgreiche Reduktionsmassnahmen zu schaffen.

## Massnahme 13: Kompetenzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Bildung stärken

### **Berufliche Aus- und Weiterbildung**

Die Integration von Kompetenzen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in die Bildungsgrundlagen der betroffenen Grund- und Höheren Berufsbildungen bietet einen wirksamen Hebel, um Berufsleute in den entsprechenden Branchen zu verantwortungsvollem Handeln zu befähigen.

Im Rahmen der Berufsentwicklung in der beruflichen Grund- und Höheren Berufsbildung nutzt das BAFU die Möglichkeit, relevante Kompetenzen zum Schutz und zur nachhaltigen Nutzung von natürlichen Ressourcen sowie zur nachhaltigen und effizienten Energienutzung vorzuschlagen. In einzelnen Berufsbildern wurde die Thematik der Lebensmittelverluste bereits integriert. Im Rahmen des Aktionsplans werden weitere Bildungserlasse in der beruflichen Grundbildung (BGB) und der höheren Berufsbildung (HBB) zum Thema Lebensmittelverluste bzw. nachhaltige Ernährung nach Möglichkeit ergänzt. Das ist primär Aufgabe der Trägerorganisationen.

Ergänzend dazu strebt das BAFU eine Zusammenarbeit mit den Organisationen der Arbeitswelt (OdA) an, um die Konsistenz der Bildungsunterlagen sicherzustellen. Das BAFU unterstützt die Trägerschaften, zusammen mit entsprechenden Bildungspartnern, Unterrichtsmaterialien für die berufliche Grundbildung zu er- oder überarbeiten, damit die in den Bildungsplänen gesetzten Themen im Unterricht einheitlich umgesetzt werden können. Ausserdem soll das Thema Lebensmittelverluste in die vorbereitenden Kurse, die Berufsprüfungen, die Höheren Fachprüfungen und die Kurse der Höheren Fachschulen der entsprechenden Berufsabschlüsse aufgenommen werden. Im Weiteren wurden auch Potenziale beim Bekanntmachen von geeigneten Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in der betrieblichen Weiterbildung oder der Entwicklung von Angeboten in der berufsorientierten Weiterbildung festgestellt.

### **Obligatorische und allgemeinbildende Schulen sowie pädagogische Hochschulen**

In der obligatorischen Volksschule (Primarstufe, Sekundarstufe I) und in den allgemeinbildenden Schulen (Sekundarstufe II) kann das Thema Lebensmittelverluste noch stärker verankert werden. Die Hauptverantwortung liegt bei den Kantonen, welche die Lehrpläne festlegen. Ziel ist, dass Lehrpersonen und Schulleitungen das Thema im Unterricht und in der ganzen Schule aufgreifen, beispielsweise im Zusammenhang mit der Mittagsverpflegung.

Im deutschschweizerischen Lehrplan 21 der obligatorischen Volksschule ist die Lebensmittelverschwendung bereits verankert, im Westschweizer Plan d'études romand hingegen noch nicht explizit. Für eine einfachere Integration in den Unterricht kann auf bestehende Plattformen<sup>65</sup> zurückgegriffen werden; wo nötig sollen weitere Lernmedien entwickelt werden, beispielsweise über *éducation21*<sup>66</sup>. Zudem sollen Weiterbildungsangebote für Lehrpersonen aufgebaut werden.

Im Rahmen der institutionellen Akkreditierung – und unter Wahrung der vom Bund garantierten Forschungs- und Lehrfreiheit<sup>67</sup> – sind die Hochschulen dazu verpflichtet, ihre Aufgaben im Einklang mit einer wirtschaftlich, sozial und ökologisch nachhaltigen Entwicklung zu erfüllen<sup>68</sup>.

### **Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)**

Um eine möglichst grosse Wirkung im Bereich Bildung zu erzielen, wurde der Fokus auf die Zielgruppe Fach- und Führungskräfte gelegt. Nebst dem Potential in der Berufsbildung wird dieser Entscheid zudem durch die Tatsache unterstützt, dass Unternehmen und Verbände aus der gesamten Wertschöpfungskette eine branchenübergreifende Vereinbarung unterzeichnet haben und sich damit verpflichteten, das Thema Food Waste in die berufliche Aus- und Weiterbildung zu integrieren.

### **Berufliche Aus- und Weiterbildung**

<sup>65</sup> Bspw. über [www.zebis.ch](http://www.zebis.ch), dem Portal für Lehrpersonen, sind mit Stichwortsuche (z.B. «food waste») verschiedenste, für die jeweilige Unterrichtsstufe aufbereitete, Unterrichtsmaterialien und Ideen für den Unterricht frei abrufbar

<sup>66</sup> [www.education21.ch](http://www.education21.ch)

<sup>67</sup> [Vgl. Art. 5 Abs. 1 Hochschulförderungs- und -koordinationsgesetz \(HFKG, SR 414.20\)](#)

<sup>68</sup> [Vgl. Art. 30 Abs. 1 Bst. a Ziff. 6 HFKG](#)

Um mögliche Lücken bezüglich Kompetenzen in der betrieblichen Weiterbildung für die Food Waste-relevanten Berufe entlang der Wertschöpfungskette zu identifizieren und zu schliessen, hat das BAFU einen Auftrag für die Erstellung einer GAP-Analyse (Soll-Ist-Vergleich) vergeben. Ziel war es, Empfehlungen zu formulieren und konkrete Massnahmen vorzuschlagen, die gemeinsam mit den Unterzeichnenden der branchenübergreifenden Vereinbarung umgesetzt werden sollen.

Eines der wichtigsten Erkenntnisse aus der GAP-Analyse ist, dass es nicht unbedingt mehr Akteure und Weiterbildungsangebote zur Reduktion von Food Waste braucht, sondern eine bessere Koordination und Information sowie eine regelmässige Qualitätssicherung der laufenden und sich weiterentwickelnden Angebote. Daraus wurden vier Massnahmen formuliert, welche ab 2025 mit Akteuren des Gross-/Detailhandels und der Verarbeitung umgesetzt werden:

1. Fachliche und didaktische Unterstützung der Akteure bei der Weiterentwicklung von bestehenden Weiterbildungsangeboten
2. Organisation von Gefässen zum Erfahrungsaustausch
3. Aufbau eines Praxisportals im Bereich Food Waste
4. Kommunikative Unterstützung der Verbände im Bereich Weiterbildung

Als weitere Massnahme in der beruflichen Aus- und Weiterbildung konnte das BAFU im Rahmen der Berufsentwicklung für verschiedene berufliche Grundbildungen Empfehlungen zu den Lerninhalten im Bereich Lebensmittelverluste abgeben (etwa zur Grundbildung Lebensmittelpraktiker/in EBA, Lebensmitteltechnologin/-technologe EFZ, Systemgastronomiepraktiker/in EBA, Systemgastronomiefachfrau/-fachmann EFZ, Küchenangestellte/r EBA, Köchin/Koch EFZ und zu den vier Abschlüssen mit EFZ im Berufsfeld «Landwirtschaft»)<sup>69</sup>. Diese beschreiben, welche Kompetenzen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten im beruflichen Alltag erforderlich sind und wie entsprechende Lerninhalte in die Aus- und Weiterbildung einfließen können.

Zudem wurde im Auftrag des BAFU ein E-Learning Modul für Lernende in Gastronomieberufen auf Deutsch und Französisch entwickelt sowie mit Unterstützung des BAFU ein Forum von Gastro-Suisse durchgeführt, wo die zukünftigen Fachkräfte u.a. zum Thema Food Waste sensibilisiert und Handlungsspielräume aufgezeigt wurden.

### ***Obligatorische und allgemeinbildende Schulen / pädagogische Hochschulen***

Zusätzlich zu den Aktivitäten für die prioritäre Zielgruppe der Fach- und Führungskräfte wurden auch einige Projekte auf Stufe obligatorische und allgemeinbildende Schulen umgesetzt.

In Zusammenarbeit mit dem Schatz Verlag wurde im digitalen Lernmedium «Recht Staat Wirtschaft» ein Kapitel zu Food Waste auf Deutsch und Französisch publiziert, inklusive Materialien für die Schüler/-innen und Lehrpersonen der gymnasialen Stufe. Das Lernmedium erreicht über 6000 Schülerinnen und Schüler pro Schuljahr.

Für die Primarstufe entstand 2023 ein Beitrag im Kindermagazin SPICK bestehend aus einem Poster für das Klassenzimmer sowie einem Artikel mit Hintergrundwissen und Handlungsmöglichkeiten. Mit einer Auflage von 35 000 Exemplaren erreicht das Magazin ca. 45 000 Leser/-innen, davon rund 1000 Schulen.

Die enge Verbindung zur Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung erlaubt es, bei ausgewählten Projekten das Thema Lebensmittelverluste zu integrieren, so z. B. beim Projekt «Bildungsgärten an den pädagogischen Hochschulen».

#### **Meilensteine in Phase 2 ab 2026**

- Berufliche Weiterbildung: Die Zusammenarbeit zwischen der Lebensmittelbranche und dem BAFU bei der Bildung wird fortgesetzt.
- Obligatorische Schule: Vermehrte Zusammenarbeit des BAFU mit den Kantonen und education21 auch im Rahmen der Koordinations- und Steuergruppe des Aktionsplans (Massnahme 12).

<sup>69</sup> Vgl. Dazu die einzelnen Berufe inkl. Bildungsplan unter [SBFI Berufsverzeichnis](#)

<b>Wichtige Akteure</b>	Bundesamt für Umwelt BAFU, Kantone, Organisationen der Arbeitswelt OdA, Branchenorganisationen, éducation21, Bildungsinstitutionen
-------------------------	--

## Massnahme 14: Information

Ein wesentlicher Teil der Lebensmittelverluste fällt in Haushalten an. Information und handlungsorientierte Massnahmen sollen dazu beitragen, dass die Menschen die Auswirkungen von Lebensmittelverlusten kennen und befähigt werden, ihre eigenen Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Diese Massnahme muss langfristig ausgestaltet werden: Erfahrungen aus anderen Bereichen wie z.B. der Abfalltrennung zeigen, dass es Zeit braucht, bis die Information alle Zielgruppen erreicht und in konkrete Handlungen mündet.

Eine Vielzahl an Studien setzt sich mit den wichtigsten Ursachen und Treibern der Lebensmittelverschwendung in Haushalten, sowie wirksamen Hebeln, um diese zu vermeiden, auseinander. Forscher mehrerer europäischer Universitäten führten 2023 eine umfassende Literaturstudie durch, die auf Erkenntnissen aus mehr als 1200 Studien basiert.<sup>70</sup> Die identifizierten Ursachen für Lebensmittelverschwendung wurden dabei in zwei Hauptkategorien unterteilt: Die Wahrnehmung von Lebensmittelverschwendung sowie die Fähigkeit und Bereitschaft, diese anzugehen.

In Bezug auf die Wahrnehmung ist besonders relevant, dass die Mehrheit der Personen den eigenen Beitrag zur Lebensmittelverschwendung unterschätzt. Auch ein Mangel an Bewusstsein für die Umweltfolgen von Lebensmittelverlusten kann eine Hürde darstellen. Um dieser verzerrten Wahrnehmung entgegenzuwirken, ist es entscheidend, die individuelle Verantwortung hervorzuheben und gleichzeitig konkrete und einfach umsetzbare Massnahmen aufzuzeigen. Auch Vergleiche mit Resultaten von anderen Personen (soziale Vergleiche) können die Wirksamkeit von Interventionen steigern. Die Unterschätzung der eigenen Lebensmittelverschwendung wird auch im Schweizer ETH Umweltpanel zu diesem Thema bestätigt.<sup>71</sup>

Bezüglich Fähigkeit und Bereitschaft, Lebensmittelverluste vermehrt zu vermeiden steht die Überwindung materieller und immaterieller Einschränkungen wie z. B. Platzmangel bei der Lagerung, Wissenslücken oder Zeitmangel im Zentrum. Mögliche Lösungsansätze umfassen beispielsweise die Förderung und Bekanntmachung von Gemeinschaftsinitiativen wie «Madame Frigo» oder praktische Wissensvermittlung zu spezifischen Themen wie z. B. zur korrekten Interpretation von Haltbarkeitsdaten. Individualisierte und auf das jeweilige Personenprofil abgestimmte Informationen erlauben es, die Wirksamkeit von Massnahmen zu erhöhen.

### Erreichte Meilensteine in Phase 1 (2022 – 2025)

Das BAFU hat im Rahmen der Amtskommunikation sowie durch verschiedene weitere Aktivitäten das Thema Lebensmittelverschwendung einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht. So wurden beispielsweise regelmässig Informationsbeiträge und konkrete Handlungsempfehlungen für die Konsumierenden über die eigenen Social Media Kanäle verbreitet, Beiträge im Magazin «die Umwelt» sowie im Kindermagazin «Spick» veröffentlicht oder die Finanzierung der Webseite «Save Food, Fight Waste» sichergestellt, auf der sich Privatpersonen über einfach umsetzbare Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten informieren können. Ein besonderes Highlight war das in Kooperation mit foodwaste.ch im November 2024 durchgeführte «Foodsave-Kitchen-Battle», bei dem verschiedene Teams aus Lebensmittelresten kreative Menus kochten und Bundesrat Röstli als Juror vor Ort war.

Auch verschiedene Kantone und Gemeinden engagieren sich im Bereich Information. So sensibilisiert z. B. die Kampagne «Clés du Climat» des Kantons Genf für die Umweltfolgen alltäglicher Handlungen, insbesondere im Zusammenhang mit der Ernährung. Die Initiative vermittelt konkrete Handlungsempfehlungen, die an die Gewohnheiten der spezifischen Teilnehmer an einem Online-Quiz angepasst sind. Eine weitere Funktion ermöglicht es, die eigenen Ergebnisse mit denen anderer Personen zu vergleichen, was die Wirksamkeit weiter steigern könnte.

Die Unterzeichnenden der branchenübergreifenden Vereinbarung haben sich ebenfalls verpflichtet, Massnahmen zur Sensibilisierung der Konsumierenden voranzutreiben. Durch die Unternehmen

<sup>70</sup> [How to reduce consumer food waste at household level: A literature review on drivers and levers for behavioural change - ScienceDirect](#)  
<sup>71</sup> Brügge, Clara; Gomm, Sarah; Wäger, Patricia; Wehrli, Stefan; Walker, Lukas; Zurbruggen, Tatjana; Graber, Amélia; Bernauer, Thomas (2025); Schweizer Umweltpanel. Zwölfte Erhebungswelle: Lebensmittelverluste; ETH Zürich. DOI: [10.3929/ethz-b-000723586](https://doi.org/10.3929/ethz-b-000723586)

umgesetzte Massnahmen umfassten in Phase 1 des Aktionsplans z. B. die Verbreitung von Informationen zu handlungsorientierten Massnahmen in Bezug auf Themen wie die Lagerung von Lebensmitteln, Resteverwertung, Einkaufsplanung oder die korrekte Interpretation von Haltbarkeitsdaten. Auch mittels Angeboten im Handel wie «Retterboxen» für optisch nicht mehr einwandfreies Obst und Gemüse oder dem Verkauf von Brot vom Vortag können die Konsumierenden für die Thematik sensibilisiert werden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass in Phase 1 des Aktionsplans von verschiedenen Akteuren bereits diverse Massnahmen zur Information der Konsumierenden umgesetzt wurden. Insgesamt wurden die Haushalte aber noch zu wenig erreicht. Es besteht weiterhin hohes Reduktionspotenzial bei den Haushalten und die Aktivitäten in diesem Bereich sollen in Phase 2 priorisiert und weiter ausgebaut werden.

<p><b>Meilensteine in Phase 2 ab 2026</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wiederkehrende Nationale Wochen gegen Food Waste sollen die Sensibilisierung der Konsumierenden ab 2026 stärken und handlungsorientierte Massnahmen vermitteln. Die Initiative soll als gemeinsame Massnahme von öffentlicher Hand und Privatwirtschaft durchgeführt werden.</li> <li>• Eine enge Abstimmung zwischen Bund, Kantonen, Gemeinden und Unternehmen ist notwendig, um eine maximale Breitenwirkung zu erzielen. Internationale Erfahrungen zeigen die Wirksamkeit dieses Ansatzes: In den Niederlanden konnte eine vergleichbare Kampagne eine erhebliche Breitenwirkung erzielen.</li> <li>• Um die Reichweite und Wirkung der Massnahme zu maximieren, sollte sich die öffentliche Hand möglichst breit und koordiniert beteiligen. Dies sowohl durch finanzielle Beiträge wie auch durch weiterführende Unterstützung z. B. bei der Koordination mit weiteren Akteuren, bei der Erstellung möglichst zielgerichteter und wirkungsvoller Botschaften, oder durch eigene Aktionen beispielsweise auf kantonaler Ebene in Schulen.</li> <li>• Anerkennungssystem zur Bekanntmachung guter Beispiele (z. B. symbolischer Preis gekoppelt mit Artikeln in Fachmagazinen) prüfen.</li> </ul>
<p><b>Wichtige Akteure</b></p>	<p>Bundesamt für Umwelt BAFU (federführend), Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, Bundesamt für Landwirtschaft BLW, Kantone und Gemeinden, Umwelt- und Konsumentenorganisationen, Branchenorganisationen und Unternehmen, Zivilgesellschaft.</p>
<p><b>Grundlagen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Initiative «Save Food, Fight Waste»<sup>72</sup></li> <li>• Bericht «How to reduce consumer food waste at household level: A literature review on drivers and levers for behavioural change»</li> <li>• Umweltpanel Schweiz<sup>73</sup></li> </ul>

<sup>72</sup> Brügge et al., Umweltpanel.DOI: [10.3929/ethz-b-000723586](https://doi.org/10.3929/ethz-b-000723586)

<sup>67</sup> Brügge, Clara; Gomm, Sarah; Wäger, Patricia; Wehrli, Stefan; Walker, Lukas; Zurbriggen, Tatjana; Graber, Amélia, Bernauer, Thomas (2025); Schweizer Umweltpanel. Zwölfte Erhebungswelle: Lebensmittelverluste; ETH Zürich.DOI: [10.3929/ethz-b-000723586](https://doi.org/10.3929/ethz-b-000723586)

## Anhang B: Mögliche zusätzliche Massnahmen bei weiterhin verfehltem Zielpfad

Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen enthalten mögliche zusätzliche Schritte, die umgesetzt werden könnten, falls die Zwischenberichte an den Bundesrat 2028 oder 2031 zeigen, dass der Zielpfad weiterhin verfehlt wird (vgl. Kapitel 5.3). Der Bundesrat würde anschliessend entscheiden, welche Massnahmen zu welchem Zeitpunkt angestossen werden. Je nach Art und Ausgestaltung könnte er Massnahmen auf Verordnungsstufe verankern oder er müsste dem Parlament eine entsprechende Gesetzesänderung beantragen.

### Massnahme 15: Berichterstattung Transporteure

Die Auswertungen im Zwischenstandbericht der ZHAW (2025) haben ergeben, dass die bisherigen Daten und Datenquellen für ein verlässliches Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz über die Zeit nicht ausreichen. Die von Abfallverwertungsanlagen erhobenen entsorgungsseitigen Daten wären zum Teil national verfügbar. Allerdings ist die Herkunft der Abfälle oftmals nicht bekannt. Ohne die Herkunft der Abfälle zu kennen, können sie weder einem Verursacher zugeordnet werden, noch können Lebensmittelverluste von anderen biogenen Abfällen wie z. B. Gartenabfällen unterschieden werden.

Aufbauend auf einem Pilotprojekt zur Berichterstattung bei Transporteuren biogener Abfälle (vgl. Massnahme 8 in Anhang A), könnte das entsorgungsseitige Monitoring systematisch ausgebaut werden. Die Vorteile dieser Massnahme liegen darin, dass relevante Informationen bei den Transporteuren ohne Zusatzaufwand schon verfügbar sind.

Daten der Transporteure könnten dafür genutzt werden, mittels einer einheitlichen und replizierbaren Methodik repräsentative Zahlen zu Lebensmittelverlusten in den Sektoren Verarbeitung, Handel und Gastronomie zu erheben und somit ein aussagekräftiges, schweizweites Monitoring zu ermöglichen.

<b>Meilensteine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Erstellung Berichterstattungskonzept für Transporteure</li></ul>
<b>Wichtige Akteure</b>	Bundesamt für Umwelt BAFU (Federführung), Branchenorganisationen, Unternehmen der Transport
<b>Grundlagen</b>	Art. 44 und Art. 46 USG zur Datenerhebung i.V.m. Art. 30 USG zur Abfallvermeidung

## Massnahme 16: Zielpfad zur Anzahl der berichterstattenden Branchenmitglieder

Für die Fortschrittsmessung bei der Reduktion von Lebensmittelverlusten sind repräsentative und belastbare Unternehmensdaten unerlässlich. In Phase 2 des Aktionsplans könnten sich die Branchenverbände noch stärker für die Datenerhebung und die Berichterstattung ihrer Mitglieder einsetzen.

Ziel ist, dass die Verbände dafür sorgen, dass jedes Jahr eine wachsende Anzahl ihrer Mitglieder Lebensmittelverluste misst und darüber Bericht erstattet. Zwar haben sich die Verbände bereits mit der Unterzeichnung der branchenübergreifenden Vereinbarung verpflichtet, diese in ihren Branchen umzusetzen. Mit einem Zielpfad würde die Umsetzung konkretisiert und gestärkt.

<b>Meilensteine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Festlegung der Zielpfade der Branchen bezüglich der Anzahl Mitglieder, die Lebensmittelverluste messen und darüber berichterstaten</li> </ul>
<b>Wichtige Akteure</b>	Bundesamt für Umwelt BAFU (Koordination), Branchenverbände und Unternehmen aus Verarbeitung, Gross- und Detailhandel sowie Gastronomie und Hotellerie
<b>Grundlagen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Art. 41a USG zu Branchenvereinbarungen</li> </ul>

## Massnahme 17: Verpflichtung Datenerhebung grosse Unternehmen

Für die Fortschrittmessung der Reduktion der Lebensmittelverluste sind repräsentative und belastbare Daten der Unternehmen notwendig. In Phase 2 des Aktionsplans könnten grosse Unternehmen aus den Sektoren Verarbeitung, dem Grosshandel und der Gastronomie verpflichtet werden, ihre Lebensmittelverluste systematisch zu messen und jährlich ans Bundesamt für Umwelt BAFU oder eine vom BAFU bestimmte Auswertungsstelle zu übermitteln. Eine entsprechende Bestimmung würde in die VVEA aufgenommen. Mit den im Rahmen der branchenübergreifenden Vereinbarung erarbeiteten Erhebungsmethoden für die Sektoren Verarbeitung, Handel und Gastronomie stehen in der Praxis erprobte Erhebungsmethoden zur Verfügung, welche gemeinsam mit den Unternehmen und Verbänden der jeweiligen Sektoren erarbeitet wurden. Ziel wäre, dass eine noch grössere Zahl an Unternehmen und Verbänden diese anwenden.

Damit die administrative Belastung für die Unternehmen so gering wie möglich bliebe, würde der Fokus auf grossen Unternehmen liegen, die tendenziell bereits über etablierte Ressourcen und Strukturen für die Bearbeitung von Nachhaltigkeitsthemen verfügten. Die Schwellenwerte von über 250 Mitarbeitenden in der Nahrungsmittelindustrie und dem Gross- und Detailhandel sowie über 50 Mitarbeitenden in der Gastronomie würden den Kreis der verpflichtenden Unternehmen auf wenige, strukturell bedeutende Akteure einschränken. Gemäss BFS (Stand 2022) wären mit diesen Schwellenwerten insgesamt 671 Unternehmen betroffen: 53 in der Nahrungsmittelindustrie (von 4950), 15 im Grosshandel (von 2932), 18 im Detailhandel (von 6697) und 585 in der Gastronomie (von 28 207). Diese Unternehmen beschäftigen einen erheblichen Anteil der Arbeitskräfte in ihren Branchen und in der Gastronomie – und stehen somit für einen grossen Teil der strukturellen Wertschöpfung.

Unterzeichnende der branchenübergreifenden Vereinbarung würden die Anforderungen an die Berichterstattung grossmehrheitlich bereits heute erfüllen.

Die Einführung einer solchen Pflicht ist für das UVEK zurzeit kein Thema.

<b>Meilensteine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpflichtung der grossen Unternehmen zur Datenerhebung</li> </ul>
<b>Wichtige Akteure</b>	Bundesamt für Umwelt BAFU (Federführung), Branchenverbände und Unternehmen aus Verarbeitung, Gross- und Detailhandel sowie Gastronomie und Hotellerie
<b>Grundlagen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Art. 44 Abs. 1 und 46 Abs. 1 i.V.m. Art. 30 Abs. 1 USG. Anpassung der VVEA für die Konkretisierung der Bestimmungen</li> </ul>

## Massnahme 18: Verbindliche Zielvorgabe zur Reduktion der Lebensmittelverluste

Zur Erhöhung der Verbindlichkeit könnte auch eine verpflichtende Zielsetzung für die Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelverluste ähnlich wie in der EU eingeführt werden. Damit würde die Zielsetzung auf Akteure und Unternehmen ausgeweitet werden, die bisher nicht Teil der freiwilligen branchenübergreifenden Vereinbarung sind. Auch die Berichterstattungspflichten zur Überprüfung der Zielerreichung müsste verbindlich geregelt werden. So könnten die Breitenwirkung erhöht und gleich lange Spiesse geschaffen werden. Zudem wird Planungssicherheit für die Unternehmen geschaffen.

Die Zielsetzung würde übergreifend für sämtliche Sektoren (Landwirtschaftliche Produktion, Verarbeitung, Gross- und Detailhandel, Gastronomie, Haushalte) gelten. Für die relevanten Akteure würden so Anreize gesetzt, auch zur Reduktion von Lebensmittelverlusten auf vor- und nachgelagerten Stufen beizutragen, da die Gesamtzielsetzung nur gemeinsam erreicht werden kann. Gleichzeitig würde dadurch das Risiko minimiert, dass Lebensmittelverluste lediglich auf eine andere Stufe der Wertschöpfungskette verlagert werden.

Mithilfe der Formulierung von stufen- bzw. sektorspezifischen, indikativen Benchmarks (wo möglich und sinnvoll) würde den unterschiedlichen Ausgangspunkten der verschiedenen Akteure Rechnung getragen werden. Akteure mit bereits sehr tiefen Lebensmittelverlusten sollen weniger vermeiden müssen, als solche, die aktuell noch höhere Verlusten verzeichnen.

Unterzeichnende der branchenübergreifenden Vereinbarung würden gegenüber Nicht-Unterzeichnenden über einen Wissens- und oftmals auch Umsetzungsvorsprung verfügen und hätten Zugang zu Know-how und Erfahrungsaustausch. Ihre Vorreiterrolle würde somit gestärkt. Sämtliche Unternehmen könnten langfristig von Effizienzgewinnen, Ressourceneinsparungen und Imagevorteilen profitieren und so ihre Wettbewerbsfähigkeit stärken.

In der EU wurden verbindliche Reduktionsziele zur Lebensmittelverschwendung festgelegt, doch Unterschiede in den Definitionen erschweren eine direkte Vergleichbarkeit. Auf internationaler Ebene setzen immer mehr Länder auf verpflichtende gesetzliche Regelungen, um Lebensmittelverluste effektiver zu reduzieren, wie etwa in Frankreich, Spanien und Norwegen.

Die Einführung einer solchen Pflicht ist für das UVEK zurzeit kein Thema.

<b>Meilensteine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition der übergeordneten Zielvorgabe bis 2030</li> <li>• Definition der branchenspezifischen, indikativen Benchmarks (wo möglich und sinnvoll)</li> <li>• Festlegung der notwendigen Berichterstattungspflichten</li> <li>• Vorbereitung Rechtsgrundlage</li> </ul>
<b>Wichtige Akteure</b>	Bundesamt für Umwelt BAFU, Unternehmen der Lebensmittelindustrie
<b>Grundlagen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beretta et al. (2025): Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025.</li> <li>• Richtlinie (EU) 2025/1892 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. September 2025 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle<sup>74</sup></li> <li>• Die Festlegung von Zielen alleine bedarf keiner besonderen rechtlichen Grundlage. Für Massnahmen, welche die Zielerreichung unterstützen oder die bei Verfehlung der Ziele greifen sollen, wären aber die</li> </ul>

<sup>74</sup> [Directive - EU - 2025/1892 - EN - EUR-Lex](#)

	rechtlichen Grundlagen und die damit verbundene Umsetzbarkeit noch vertieft zu prüfen.
--	--

## Massnahme 19: Individueller Reduktionsplan für Unternehmen

Um sicherzustellen, dass die übergeordnete Zielsetzung (vgl. Massnahme 15) erreicht wird, könnte die Einführung einer Verpflichtung zur Erstellung eines individuellen Reduktionsplans für Lebensmittelverluste für Unternehmen und Akteure der Lebensmittelwirtschaft geprüft werden.

Dabei würden die tatsächlichen und potenziellen negativen Auswirkungen sowohl im operativen Geschäft als auch in den vor- und nachgelagerten Wertschöpfungsketten ermittelt. Basierend darauf würden Massnahmen ergriffen, um diese zu verhindern oder abzumildern. Damit einhergehen sollen entsprechende Berichterstattungspflichten bzw. Offenlegungspflichten.<sup>75</sup>

Relevante Analysen im Rahmen eines individuellen Reduktionsplans im Bereich Lebensmittelverluste könnten beispielsweise sein:

- Beurteilung, wie sich verschiedene Packungsgrössen auf die Lebensmittelverschwendung in Haushalten auswirken, einschliesslich der Frage, ob es für Brot und flüssige Milchprodukte geeignete Angebote für Einzelhaushalte gibt (z. B. kleine Packungsgrössen, Offenverkauf etc.)
- Beurteilung, wie sich konstant sehr volle Regale im Laden auf die Lebensmittelverschwendung in der vorgelagerten Wertschöpfungskette auswirken
- Etc.

Im Bereich Lebensmittelverluste sind individuelle Reduktionspläne aufgrund der hohen Diversität und Komplexität der unterschiedlichen Wertschöpfungsketten ein sinnvoller Ansatz. Dies ist sowohl effektiv wie auch kosteneffizient. Der Bundesrat kann zudem Schwellenwerte oder weitere Ausnahmen vorsehen, um z. B. kleinere Unternehmen von der Pflicht auszunehmen.

Da bei den individuellen Reduktionsplänen die Auswirkungen der eigenen Unternehmenstätigkeit auf die vor- und nachgelagerte Wertschöpfungskette ermittelt, beurteilt und ggf. Massnahmen ergriffen werden müssen, trägt die Massnahme insbesondere auch zur Reduktion der Lebensmittelverluste in den Haushalten bei.

Die Definition dieser subsidiären, nur bei Nicht-Erreichung der verpflichtenden Zielvorgabe zu implementierenden Massnahme, würde die Anreize für Unternehmen und Organisationen der Wertschöpfungskette verstärken, griffige Reduktionsmassnahmen umzusetzen. Beispiele wie die in der Getränkepackungsverordnung definierte minimale Recyclingquote für Getränkeverpackungen kombiniert mit einer subsidiär einzuführenden Pfandpflicht zeigen die Wirksamkeit solcher Ansätze.

Die Einführung einer solchen Pflicht ist für das UVEK zurzeit kein Thema.

<b>Meilensteine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erarbeitung Umsetzungsvorschlag: Definition Minimalanforderungen an den Reduktionsplan, der Berichterstattungs-/Offenlegungspflichten und Modalitäten sowie allfälliger Schwellenwerte/Ausnahmen für kleine Unternehmen</li> <li>• Vorbereitung Rechtsgrundlage</li> </ul>
<b>Wichtige Akteure</b>	Bundesamt für Umwelt BAFU, Unternehmen und Branchenorganisationen der Lebensmittelindustrie
<b>Grundlagen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bericht des norwegischen Expertenausschusses<sup>76</sup>Die rechtlichen Grundlagen und die damit verbundene Umsetzbarkeit dieser Massnahme müssten noch vertieft geprüft werden.</li> </ul>

<sup>75</sup> Vgl. dazu die in Art. 964j ff. OR verankerten Sorgfalts- und Transparenzpflichten bezüglich Mineralien und Metallen aus Konfliktgebieten sowie Kinderarbeit, die als Referenz herangezogen werden könnten.

<sup>76</sup> [rapport-fra-matsvinnutvalget-anbefalinger-til-helhetlige-tiltak-og-virkemidler-31.12.23.pdf](https://www.umwelt.admin.ch/dam/umwelt/rapport-fra-matsvinnutvalget-anbefalinger-til-helhetlige-tiltak-og-virkemidler-31.12.23.pdf)

## Anhang C: Übersichtstabellen zu den Daten und der Reduktion der Lebensmittelverluste

	Monitoring durch Unternehmen (Bottom-up)			Monitoring anhand von entsorgungsseitigen Daten (Top-down)					
Stufe der Wertschöpfungskette	Datenqualität		Repräsentativität		Datenqualität			Repräsentativität	
	min	Ø	max	Marktabdeckung	Periodizität	CVIS (Umweko)	eGOV (Bund)	Futtermittelbilanz (FMB) (Agristat)	Marktabdeckung & Periodizität
Landwirtschaft	Datenerhebungsprojekt mit Agristat, Schätzungen von Verbandsvertretern			Vergärung, Kompostierung: Granularität der Daten gut				Verfütterung an Nutztiere: Granularität der Daten gut  Menge Nebenprodukt (LMV) in vielen Fällen durch statistische Faktoren berechnet	Marktabdeckung hoch  Erhebung jährlich CVIS: ab 2017 eGOV: ab 2022 FMB: ab 2008
Verarbeitung	mittel (Qualität sehr unterschiedlich)		0 bis 70% je nach Branche	jährlich ab 2022/2023	Co-Vergärung, KVA: Granularität der Daten variabel				
Grosshandel	gut		nur Gastro-Handel (davon ca. 30%)	jährlich ab 2022	Einschränkung bei beiden Quellen: Abgrenzung LMV und sonstige biogene Abfälle im Moment nicht möglich, Herkunftssektor nicht ersichtlich				
Detailhandel	gut (z.T. sehr gut)		95%	jährlich ab 2022					
Gastronomie	gut (mittel bis sehr gut)		5-7%	jährlich ab 2023					
Haushalte				Sortieranalysen (Kehricht in 33 Gemeinden, Grüngut in 9 Gemeinden), Literaturwerte (Entsorgung über Kanalisation, Hauskompost, Tierfutter)				bisher alle 10 Jahre <sup>77</sup>	

### Farblegende zur Datenqualität resp. Datenrepräsentativität:

sehr gut (Minimalanforderungen an die Berichterstattung klar übertroffen)
gut (Minimalanforderungen an die Berichterstattung erfüllt)
mässig (Gesamt mengen erfasst, aber wichtige Fragen offen)
noch ungenügend
Daten nicht vorhanden, lückenhaft oder unzuverlässig

**Tabelle 2:** Übersicht über die Qualität, Verfügbarkeit und Repräsentativität der Daten zu Lebensmittelverlusten (LMV). Auf der linken Seite sind die Ergebnisse des Monitorings auf Basis von Unternehmensdaten (Bottom-up-Ansatz) dargestellt.

*Datenqualität:* tiefste (min), mittlere (Ø) und höchste (max) Datenqualität der berichtserstattenden Unternehmen.

*Marktabdeckung:* Marktanteil der berichtserstattenden Unternehmen gemessen am Gesamtmarkt der Schweiz.

*Periodizität:* Häufigkeit der Datenerfassung

Auf der rechten Seite sind die Ergebnisse des entsorgungsseitigen Monitorings (Top-down-Ansatz) aufgeführt. Die Datenqualität wird für die verschiedenen Datenbanken resp. Verwertungswege angegeben.

<sup>77</sup> Die untersuchten Gemeinden stellen bezüglich Siedlungsstruktur und Sprachregionen der Schweiz eine möglichst repräsentative Auswahl dar.

Reduktion der Lebensmittelverluste 2017-2024			
Stufe der Wertschöpfungskette	Stichprobe	Schweiz	Umweltwirkung
	Menge	Menge	
Landwirtschaft	es gibt keine Anhaltspunkte für eine wesentliche Reduktion (Annahme: 0%-5% <sup>**</sup> )		-
Verarbeitung	0-50%* in 3J.	Daten nicht mit 2017 vergleichbar; Datenreihe 2023-2024 zu kurz (Annahme Reduktion: 0%-10% <sup>**</sup> )	-
Grosshandel	Datenlücken zu gross, um eine Aussage zu treffen (Annahme Reduktion: 0%-5% <sup>**</sup> )		-
Detailhandel	20% in 7J.	20% (14%-25%) in 7J.	15% (10%-20%) in 7J.
Gastronomie	50% in 1-7J.	12% (4%-14%) in 7J.	Annahme: ähnlich wie Menge
Haushalte	13% in 10J.	13% (1%-21%) in 10J.	Annahme: ähnlich wie Menge
Total		Gemessene Reduktion: 5% (1%-9%) in 7-10J. Mit optimistischen Annahmen bis 13% <sup>**</sup>	Reduktion ähnlich wie Menge, eher geringer

\*Eine Firma konnte ihre Lebensmittelverluste halbieren; Fallbeispiele aus dem Ausland erreichten auch bis ca. 50% Reduktion.

\*\*Sofern man auch für Sektoren ohne neue Messdaten eine optimistische Reduktion annimmt, ergibt sich über alle Sektoren bis zu 13% Reduktion.

#### Farblegende:

Handlungsbedarf für Zielerreichung: ...die Entwicklung im entsprechenden Bereich:

nicht vorhanden	Zielkurs übertroffen
tief	mit hoher Wahrscheinlichkeit auf Zielkurs
mittel	mit geringer Wahrscheinlichkeit auf Zielkurs
hoch	klar nicht auf Zielkurs
sehr hoch	unklar, keine Anhaltspunkte für eine Reduktion

#### Tabelle 3: Übersicht über die gemessene Reduktion der Lebensmittelverluste (LMV) 2017-2024

Stichprobe: effektiv gemessene Reduktion der berichterstattenden Unternehmen und der Haushalte gemäss Kehrlich- und Grüngutanalyse.

Schweiz: Reduktion der LMV hochgerechnet resp. geschätzt jeweils für den gesamten Sektor in der Schweiz, ausgedrückt in Menge und Umweltwirkung (bisher nur für den Detailhandel berechnet, für den die jährliche Zusammensetzung der LMV bekannt ist).