

PROJEKTBERICHT



GERETTET STATT WEGGEWORFEN

Gemeinsam gegen Food Waste



PROJEKT



RESULTATE



WORKSHOP



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope



Supported by

**Swiss Academy
of Humanities
and Social Sciences**

GERETTET STATT WEGGEWORFEN

Gemeinsam gegen Food Waste

Was wir gemeinsam erreicht haben

In Schweizer Haushalten gehen jedes Jahr rund **90 Kilogramm Lebensmittel pro Person** verloren¹⁾ – ein grosser Teil davon wäre vermeidbar. Diese Verluste wirken sich nicht nur auf Umwelt und Klima aus, sondern auch auf das Haushaltsbudget. Im Projekt „**Gerettet statt weggeworfen**“ haben Haushalte in der Schweiz ihr eigenes Wegwerfverhalten über zwei Zeitpunkte hinweg dokumentiert: Sie hielten fest, welche Lebensmittel innerhalb von sieben Tagen in ihrem Haushalt entsorgt wurden.

Zwischen den beiden Messzeitpunkten erhielt eine Gruppe der Teilnehmenden ein **individuelles Handout mit konkreten Tipps zur Reduktion von Food Waste im eigenen Haushalt**, welches auf den Resultaten der ersten Messung beruhte. Ziel war es, praktische Impulse zu geben und individuelle Veränderungen anzuregen. Die Ergebnisse der beiden Erhebungen wurden im Rahmen eines **gemeinsamen Workshops im Juni 2025 im Schweizerischen Agrarmuseum Burgrain** ausgewertet und gemeinsam diskutiert. Die Teilnehmenden besuchten dabei auch die Food Waste-Ausstellung des Museums – und arbeiteten kreativ an der Ausgestaltung dieses Leitfadens mit. Ziel war es, im Dialog zwischen Bevölkerung und Wissenschaft praxistaugliche Ansätze zu entwickeln – für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln im Alltag.

Die **Tipps im Leitfaden basieren auf den Erkenntnissen aus dem Projekt, dem Workshop, den Empfehlungen von Foodwaste.ch¹⁾ und dem Buch *Wirf mich nicht weg*²⁾ und Empfehlungen von Coop³⁾**. Sie bündeln wissenschaftliche Grundlagen und alltagserprobte Strategien – damit Sie Food Waste zu Hause nachhaltig reduzieren können.

1) www.foodwaste.ch, 2) smarticular Verlag, 2020, 3) www.coop.ch



DAS PROJEKT

Gerettet statt weggeworfen

Agroscope

Dieses Projekt wurde **von Agroscope**, dem Kompetenzzentrum des Bundes für die landwirtschaftliche Forschung, **wissenschaftlich geplant und durchgeführt**. Agroscope leistet einen bedeutenden **Beitrag** für eine **nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft** sowie eine intakte Umwelt und trägt damit zur Verbesserung der Lebensqualität bei.

Teilnahme

An diesem Projekt konnten alle **interessierten Personen** in der Schweiz teilnehmen. Zu den **Teilnahmebedingungen** zählten die **Teilnahme an zwei Onlinebefragungen und einem Workshop** im Schweizerischen Agrarmuseum Burgrain. Die **Befragungen** fanden ausschliesslich **in Deutsch** statt. Das Projekt und die Teilnahme daran wurden mittels **Social Media** und **persönliche Kontakte** beworben.

Schweizerisches Agrarmuseum Burgrain

Die **Wissenschaftskommunikation und der Dialog** wurden im Rahmen dieses Projekts **durch das Schweizerische Agrarmuseum Burgrain gefördert** und unterstützt. Das Schweizerische Agrarmuseum versteht es als seine **Aufgabe**, die **Geschichte der Schweizer Landwirtschaft** auf dem Burgrain Areal **erlebbar zu machen** und dabei unsere Besuchenden für aktuelle Themen der Landwirtschaft zu sensibilisieren. Damit soll zu einer fundierten Meinungsbildung beigetragen werden und einen konstruktiver Dialog zu Agrarthemen gefördert werden.

Finanzierung

Dieses **Projekt** wurde finanziell **unterstützt durch die Schweizerische Akademie der Geistes- und Sozialwissenschaften (SAGW)**.



RESULTATE

Gerettet statt weggeworfen

Teilnehmende

Insgesamt haben **47 Personen** an **beiden Befragungen** teilgenommen. Die Gruppe der Teilnehmenden bestand mehrheitlich aus Frauen (83%) und das Durchschnittsalter betrug 44 Jahre. Von den 47 Teilnehmenden haben etwa die Hälfte (**23 Personen**) ein **individuelles Handout** erhalten.

Food Waste

Die Datenerhebung hat gezeigt, dass sich bei **beiden Gruppen** (die Gruppe mit und die Gruppe ohne Handout) die **Food-Waste-Menge** in der zweiten Befragung im Vergleich zur ersten jeweils **reduziert** hat. Dieser **Effekt** war in der Gruppe, welche ein **individuelles Handout** erhalten hat, noch etwas **grösser** (-36 % gegenüber -22 % Food Waste) als in der Gruppe ohne Handout.

Rangliste Food Waste

Lebensmittel, welche in der Studie mengenmässig **am meisten weggeworfen** wurden.

	1. Datenerhebung 2024	2. Datenerhebung 2025
1.	Essbare Rüstabfälle	Essbare Rüstabfälle
2.	Resten	Resten
3.	Gemüse	Früchte
4.	Früchte	Gemüse
5.	Flüssige Milchprodukte	Saucen, Öl und Essig
6.	Brot	Feste Milchprodukte
7.	Pasta	Brot
8.	Saucen, Öl und Essig	Pflanzliche Ersatzprodukte (flüssig)
9.	Feste Milchprodukte	Nicht alkoholische Getränke
10.	Alkoholische Getränke	Flüssige Milchprodukte
11.	Pflanzliche Ersatzprodukte (flüssig)	Getreide
12.	Süsse Snacks	Süsse Snacks
13.	Wurstwaren	Alkoholische Getränke



RESULTATE

Gerettet statt weggeworfen

Persönliche Erfahrungen

Die Teilnehmenden haben mittels Freitextfelder ihre **wichtigsten Erfahrungen** im Rahmen **des Projekts** notiert. Folgende Themen wurden erwähnt, welche wir hier folgend der Anzahl Nennungen (häufigste zuerst) beschreiben:

- Verwertung von Rüstabfällen
- Food Management
- Messung als Intervention
- Sensibilisierung, Tipps, Austausch

Ein **grosses Thema** unter den Teilnehmenden war **die Verwertung von Rüstabfällen**. Viele der Teilnehmenden waren interessiert, **herauszufinden**, wie sie **Rüstabfälle verwerten** können oder **welche Teile** eines bestimmten **Lebensmittels essbar** sind. Weiter wurde auch das Food Management erwähnt. Der Einkauf, die **Einkaufsplanung** und die Fähigkeit, den **Überblick** über die eigenen **Vorräte** zu behalten wurden hier als **wichtige Aspekte** hervorgehoben. Wichtig ist hier auch festzuhalten, dass die **Food-Waste-Messung** an sich schon **einen Einfluss** hatte. Dies zeigt sich ebenfalls in den Resultaten. So war für einige **Teilnehmende** die Food-Waste-Messung auch eine **Bestätigung**, um zu sehen, dass sie auf **gutem Weg** sind ihren Haushalts Food Waste zu reduzieren oder tief zu halten. Es wurde weiter erwähnt, dass die **Messung zu mehr Bewusstsein** geführt hat. Einzelne **wünschen** sich auch ganz konkret **mehr Sensibilisierung**, was dann aber eher eine **politische Ebene** anspricht. Einzelne Personen haben zudem konkret angegeben, dass sie sich **mehr Tipps** wünschen, wie sie Food Waste reduzieren oder verhindern können oder dass sie den Austausch wichtig finden. Beide Aspekte konnten im Rahmen dieses Projekts abgedeckt werden.

Bewertung des Handouts

Die Teilnehmenden, die ein **Handout** erhalten haben, konnten dieses anhand fünf Aussagen **bewerten (Skala 1–5)**. Die **allgemeinen Tipps** erhielten die **höchste Zustimmung** (Ø 3.24), die generelle **Nützlichkeit** lag bei Ø **3.1**. Die **spezifischen Tipps** schnitten am **schwächsten** ab (Ø 2.76) und trugen offenbar wenig zur Reduktion von Food Waste bei.



WORKSHOP

Gerettet statt weggeworfen

Der Workshop

Der Workshop im Juni 2025 fand mit **13 Teilnehmenden** im Schweizerischen Agrarmuseum Burgrain statt. Nach einer kurzen thematischen Einführung und der Vorstellung zentraler Projektergebnisse folgte eine Führung durch die Food Waste-Ausstellung des Museums. Im Anschluss **diskutierten** die Teilnehmenden in Gruppen **konkrete Ansätze zur Reduktion von Food Waste** und arbeiteten gemeinsam an der **Weiterentwicklung des Leitfadens** mit. Neben den bestehenden spezifischen Tipps zum Umgang mit einzelnen Lebensmitteln wurden dabei **insbesondere Informationen** zur richtigen **Lagerung**, zum **Verständnis des Verbrauchsdatums** sowie zu **essbaren Teilen von Gemüse und Früchten gewünscht**.

Impressionen aus dem Workshop



VIELEN HERZLICHEN DANK!



Den Teilnehmenden vom Projekt - Danke für die wertvollen Erkenntnisse, aktive Teilnahme und Mitgestaltung dieses Leitfadens



SAGW - Danke für die finanzielle Unterstützung des Projektes



Agrarmuseum Burgrain - Danke für die tolle Zusammenarbeit und die Ermöglichung und Gestaltung des Dialogs

Die Autorinnen:

Michaela Schöni, Agroscope, michaela.schoeni@agroscope.admin.ch

Jeanine Ammann, Agroscope, jeanine.ammann@agroscope.admin.ch

Zitierweise:

Michaela Schöni & Jeanine Ammann, Ein Leitfaden zur Reduktion von Food Waste in Haushalten, 2025



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope



Supported by
**Swiss Academy
of Humanities
and Social Sciences**