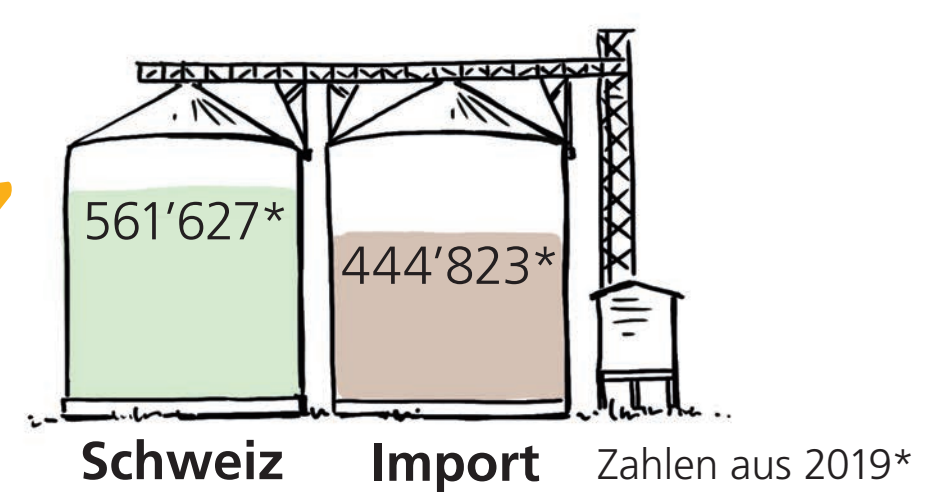


# Der Schweizer Schweinemarkt 2020

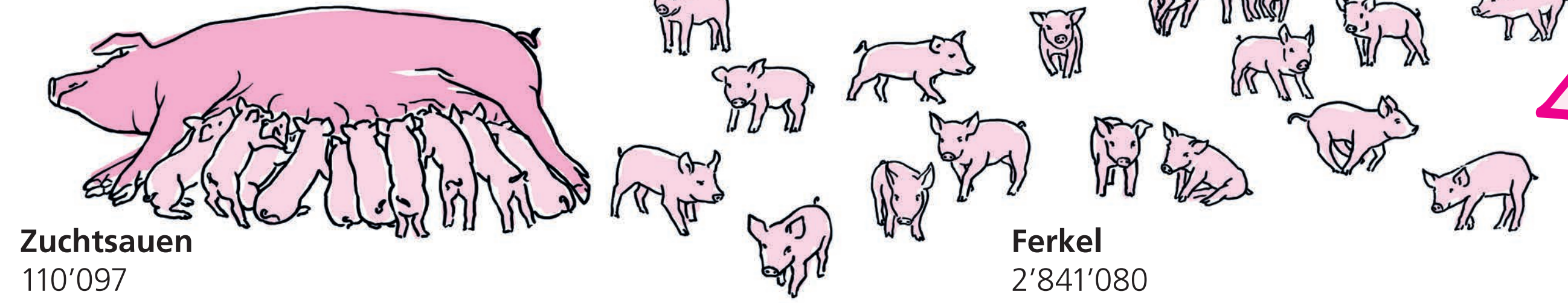
## 1 Vorleistungen

Die dargestellten Zahlen zeigen die verfügbaren Futtermittel anhand des **Energiegehalts**. Volumemässig werden rund 20% der Futtermittel importiert, was 44% der verfügbaren Bruttoenergie (Standardfutter) entspricht.

**Verfügbare Futtermittel**  
umgerechnet in Tonnen Standardfutter



**Zuchtsauen und Ferkel**  
Anzahl (geschätzt)

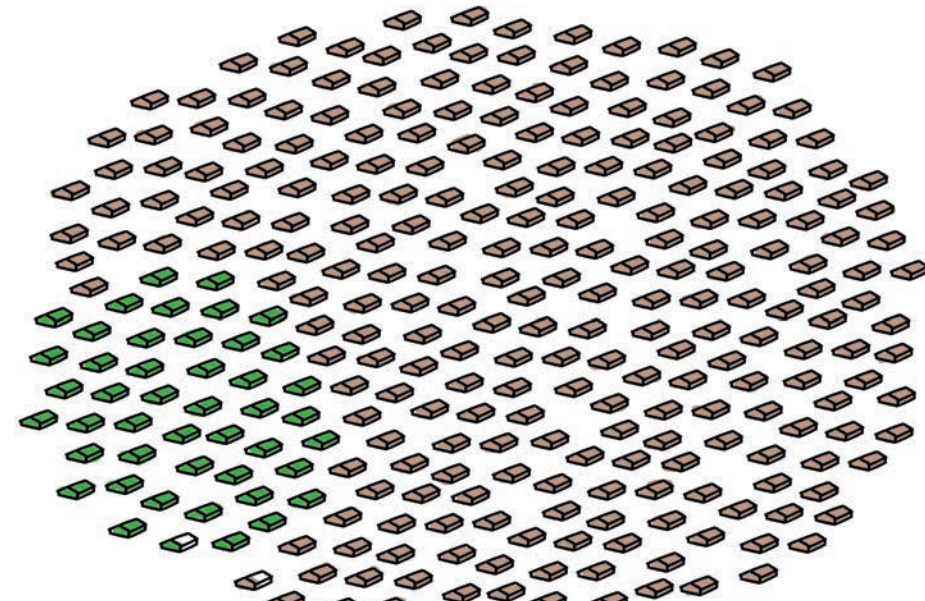


Die Ferkel werden die ersten vier Wochen von der Mutter gesäugt. Nach dem Absetzen und der Umstellung von Milch zu Futter wachsen die Tiere zu Jungschweinen (Jagern) heran. Diese werden anschliessend bis zu einem Alter von ca. **24 Wochen** ausgemästet und geschlachtet.

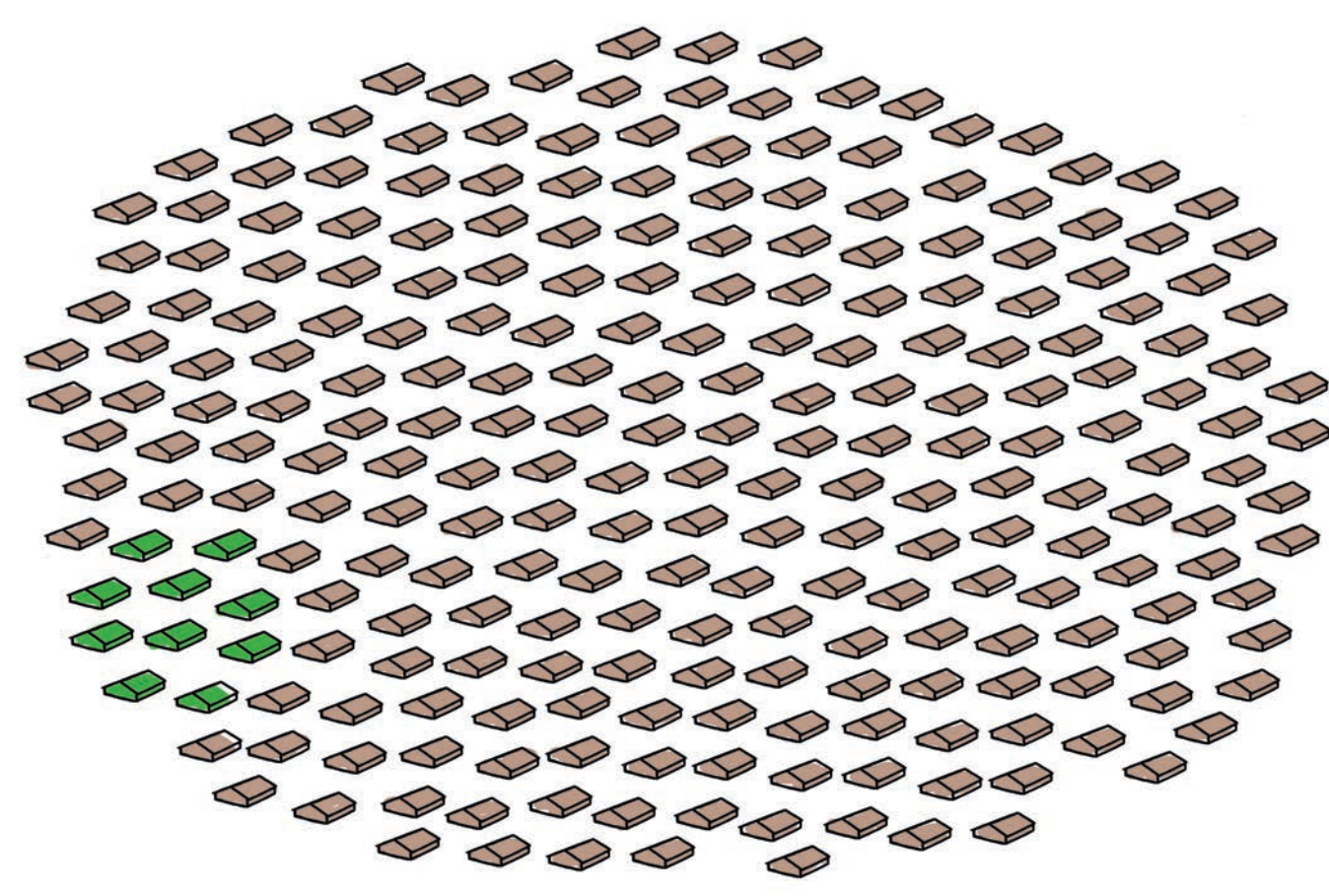
## 2 Produktion & Preise

**Struktur**

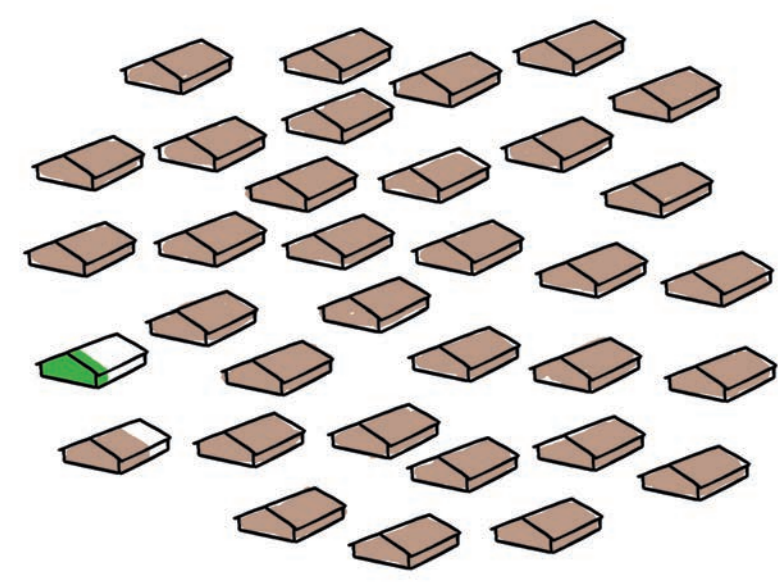
**Lesebeispiel**  
In 2944 Betrieben (entspricht 51.1%) leben 5.1% aller Schlachtschweine (entspricht 39'373); 1-50 Tiere/Betrieb.



**Tiere je Betrieb: 1-50**  
Anzahl Betriebe: 2944 (51.1%), davon 451 Bio  
Anteil Tiere: **5.1%** (39'373)



**51-500**  
2476 (43.0%), davon 98 Bio  
**58.0%** (444'530)



**501-1500**  
328 (5.7%), davon 2 Bio  
**33.9%** (259'303)

**>1500**  
11 (0.1%), davon 0 Bio  
**3.0%** (22'705)

**765'911**

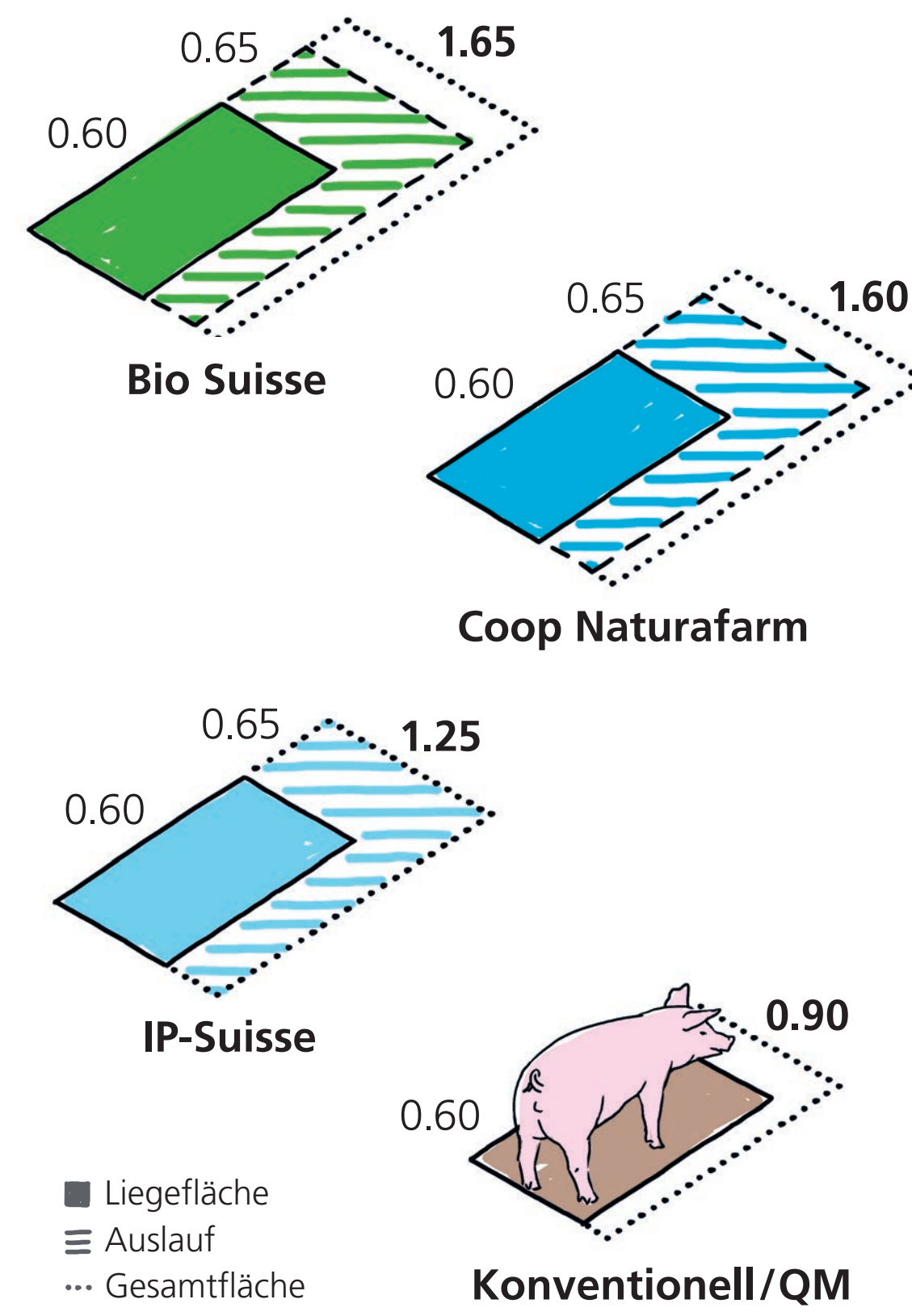
Durchschnittsbestand Mastschweine

**5759**

Schweinemastbetriebe

Pro Jahr erfolgen ca. **3 Umrtriebe** pro Betrieb.

**Haltung**  
in m<sup>2</sup>



**Schlachtzahlen**  
Anzahl (%)

**Bio Suisse**  
42'641 (1.7%)

**6.78**  
Bio Suisse

**Coop Naturafarm**  
230'111 (9.3%)

**5.03**  
Coop Naturafarm

**IP-Suisse**  
505'019 (20.3%)

**4.83**  
IP-Suisse

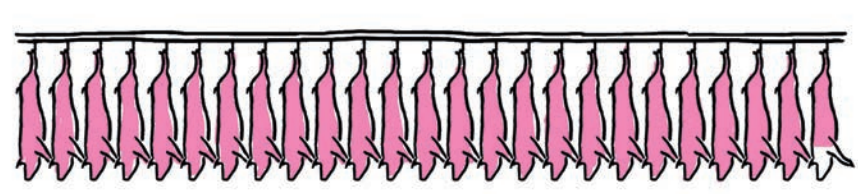
**QM + Rest**  
1'707'485 (68.7%)

**4.53**  
QM + Rest

## 3 Schlachtung & Verarbeitung

**Mengenbilanz**

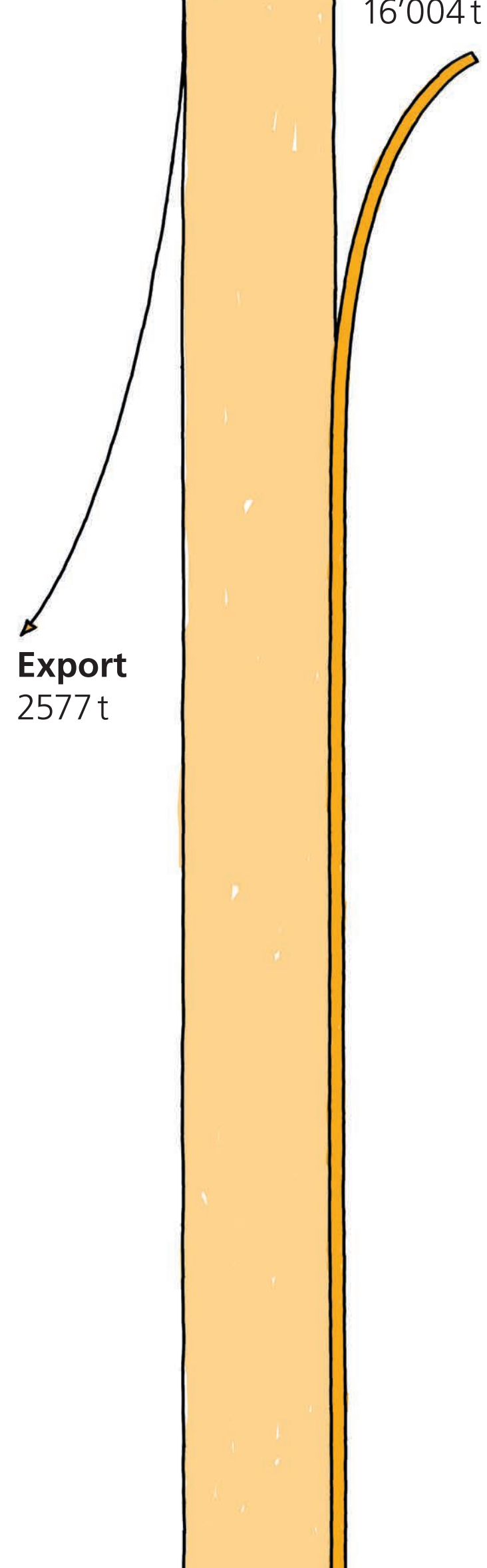
**Inlandproduktion**  
geschlachtete Schweine  
2'486'256



**43.0%**  
Anteil Schweinefleisch an Schweizer Fleischproduktion

**Inlandproduktion**  
in Tonnen Frischfleischäquivalent  
171'349 t

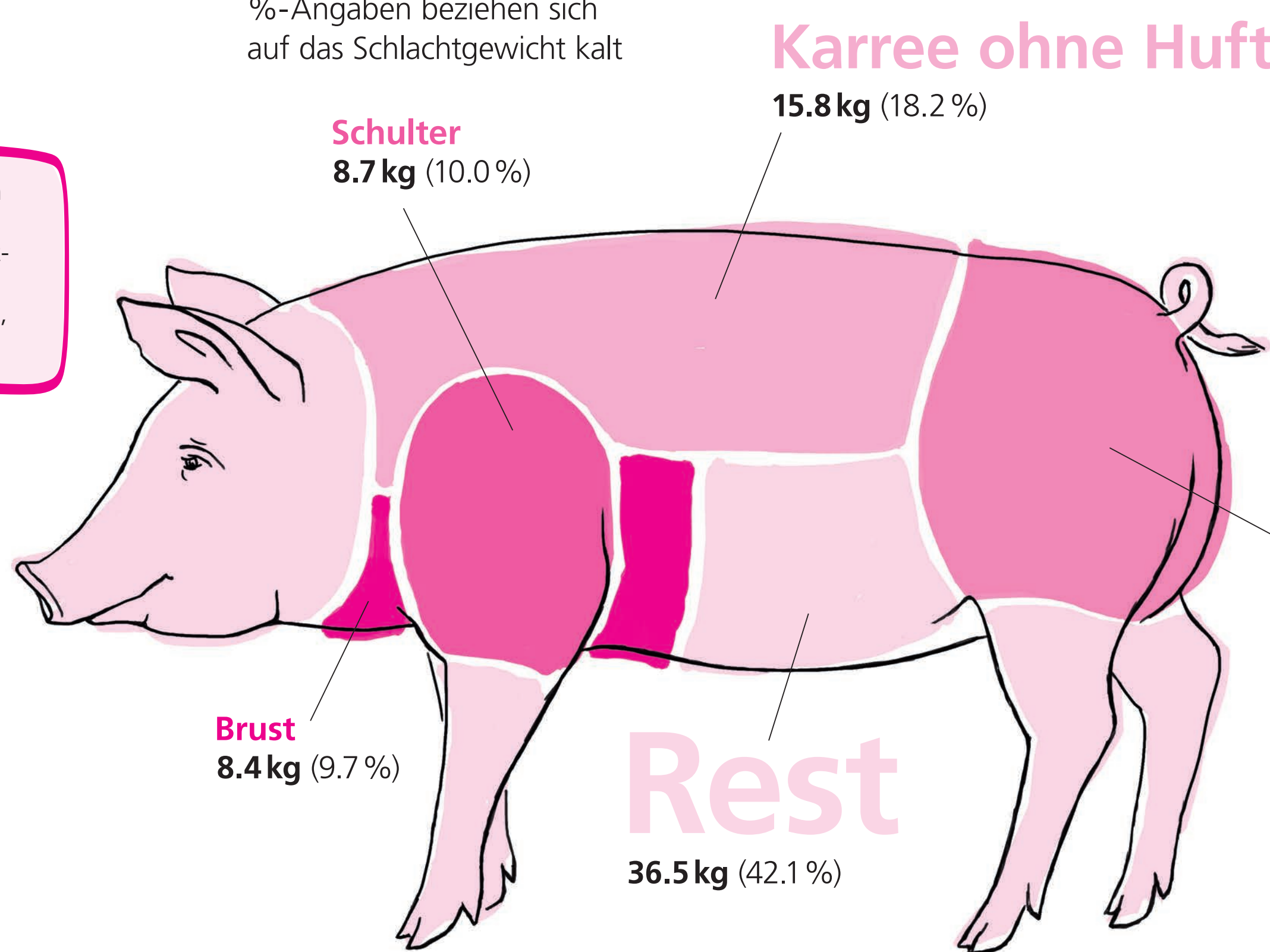
**Import**  
16'004 t



**Konsum**  
184'775 t

**92.7%**  
Inlandanteil

**Schlachtkörper**  
%-Angaben beziehen sich auf das Schlachtgewicht kalt

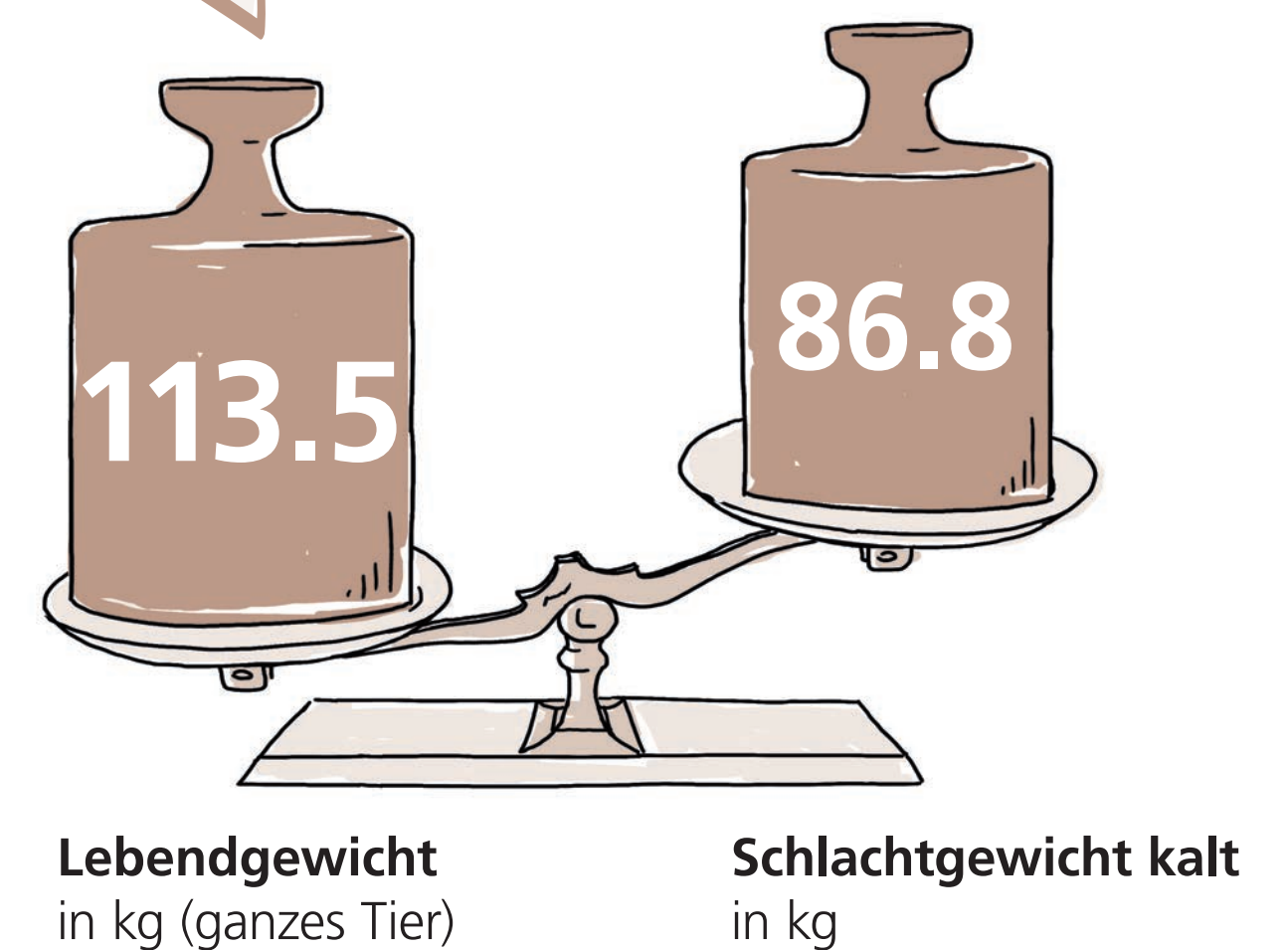


Der **Schlachtkörper** teilt sich grob in vier Teilstücke und eine Restkategorie ein. Die Restkategorie umfasst diverse Teile wie z.B. Schnörli, Wädli, Schwänzli und Schwarten.

Das **Frischfleischäquivalent** ist ein berechneter Wert. Der Wert bezieht sich auf verkaufsfertiges Frischfleisch. Je nach Produkt variiert der Umrechnungsfaktor.

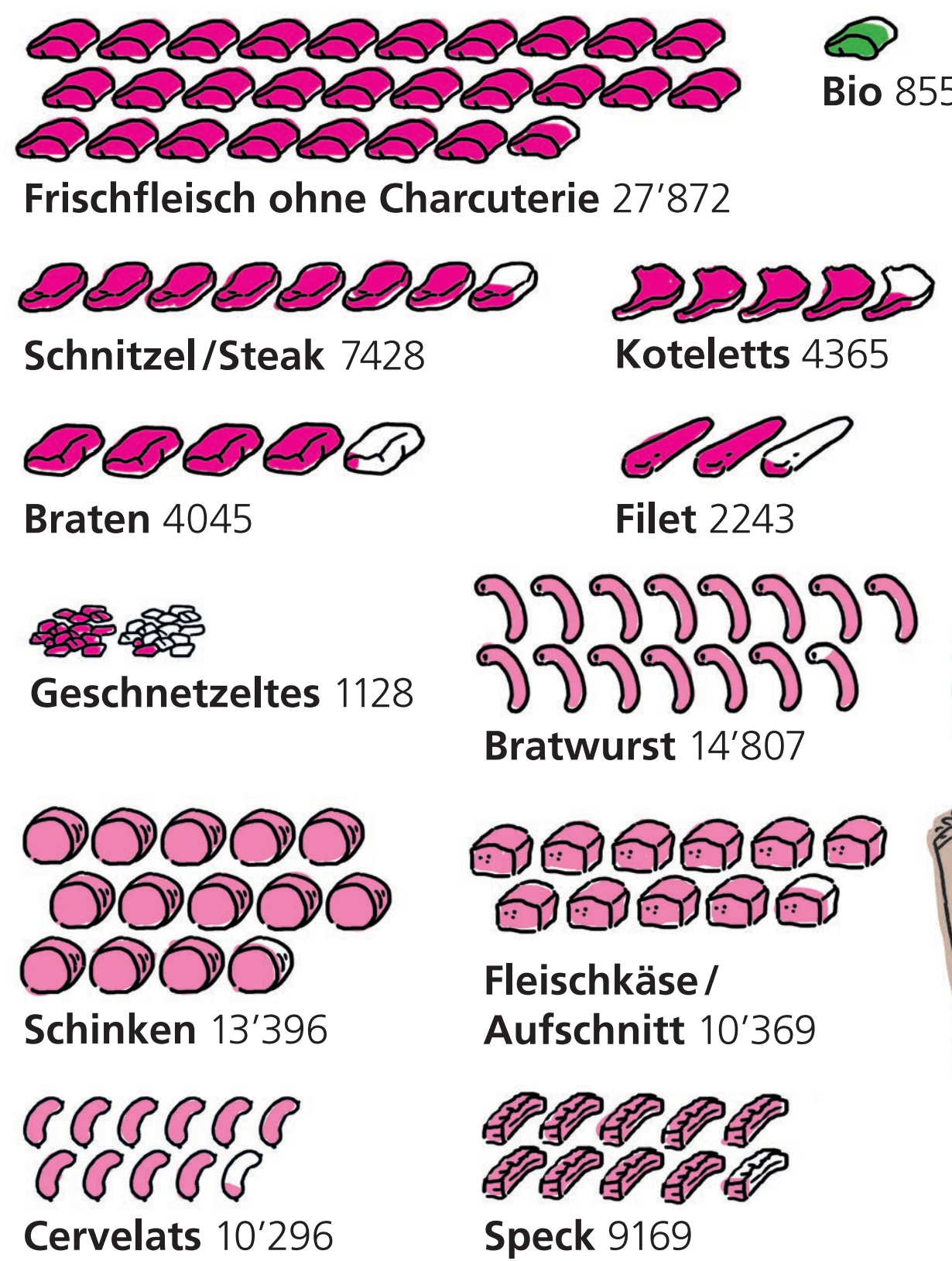
Ein Mastschwein kurz vor der Schlachtung wiegt ca. 113.5 kg (Lebendgewicht). Bei der Schlachtung fallen rund 21% Schlachtgang (ca. 23.8 kg) an.

Die verbleibenden 89.6 kg entsprechen dem Schlachtgewicht warm. Anhand dieser Angabe werden die Produzentenpreise ausbezahlt. Durch Auskühlung verliert der Schlachtkörper warm weitere 2.5% (2.9 kg) des Gewichts. Übrig bleiben 86.8 kg Schlachtgewicht kalt.

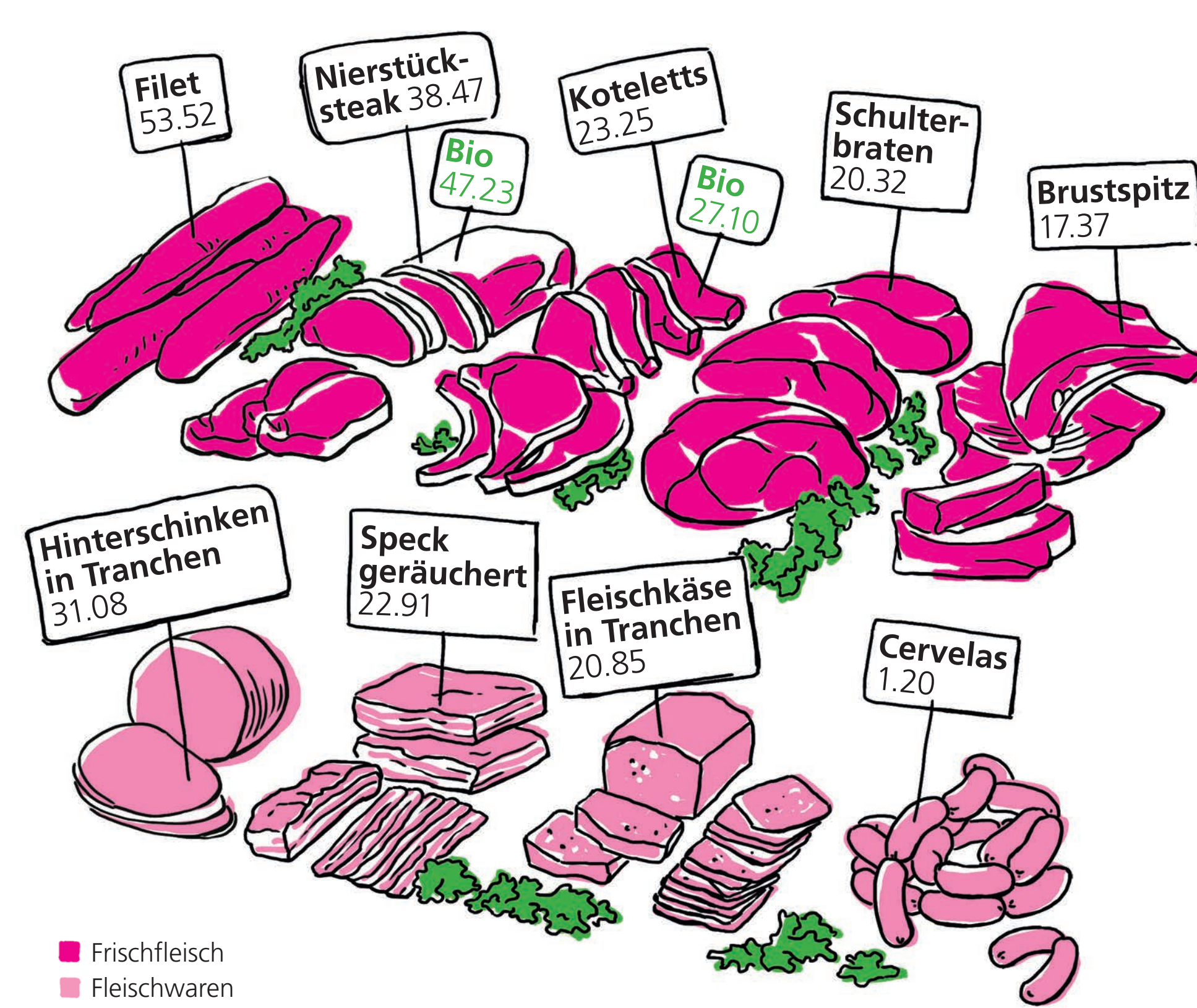


## 4 Detailhandel & Gastro-Grosshandel

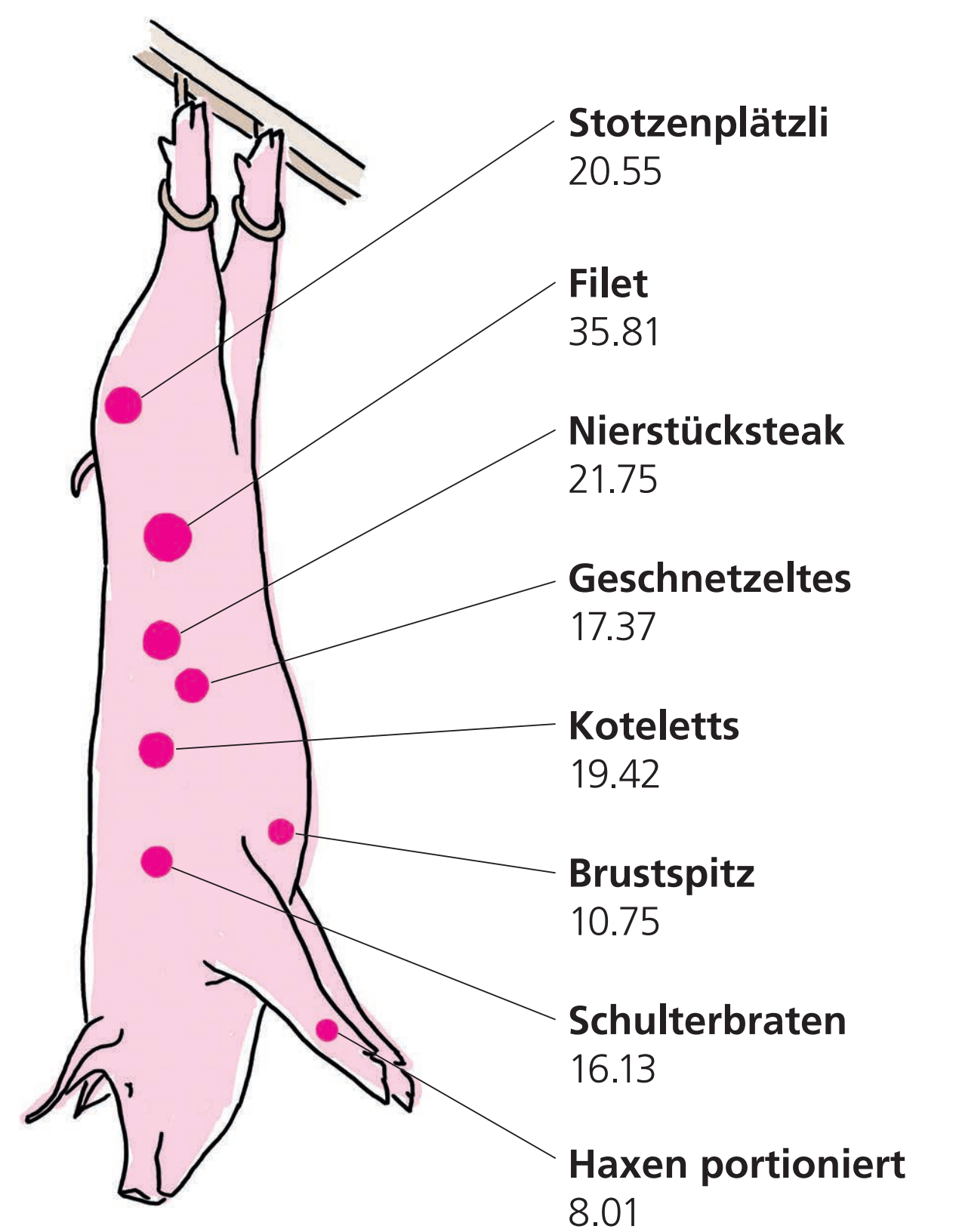
**Absatz Schwein im Detailhandel**  
CH und Importware  
in Tonnen Verkaufsgewicht



**Konsumentenpreise**  
Schweizer Preise ohne Discount  
in CHF/kg, CHF/100g (Wurstwaren und Salami)



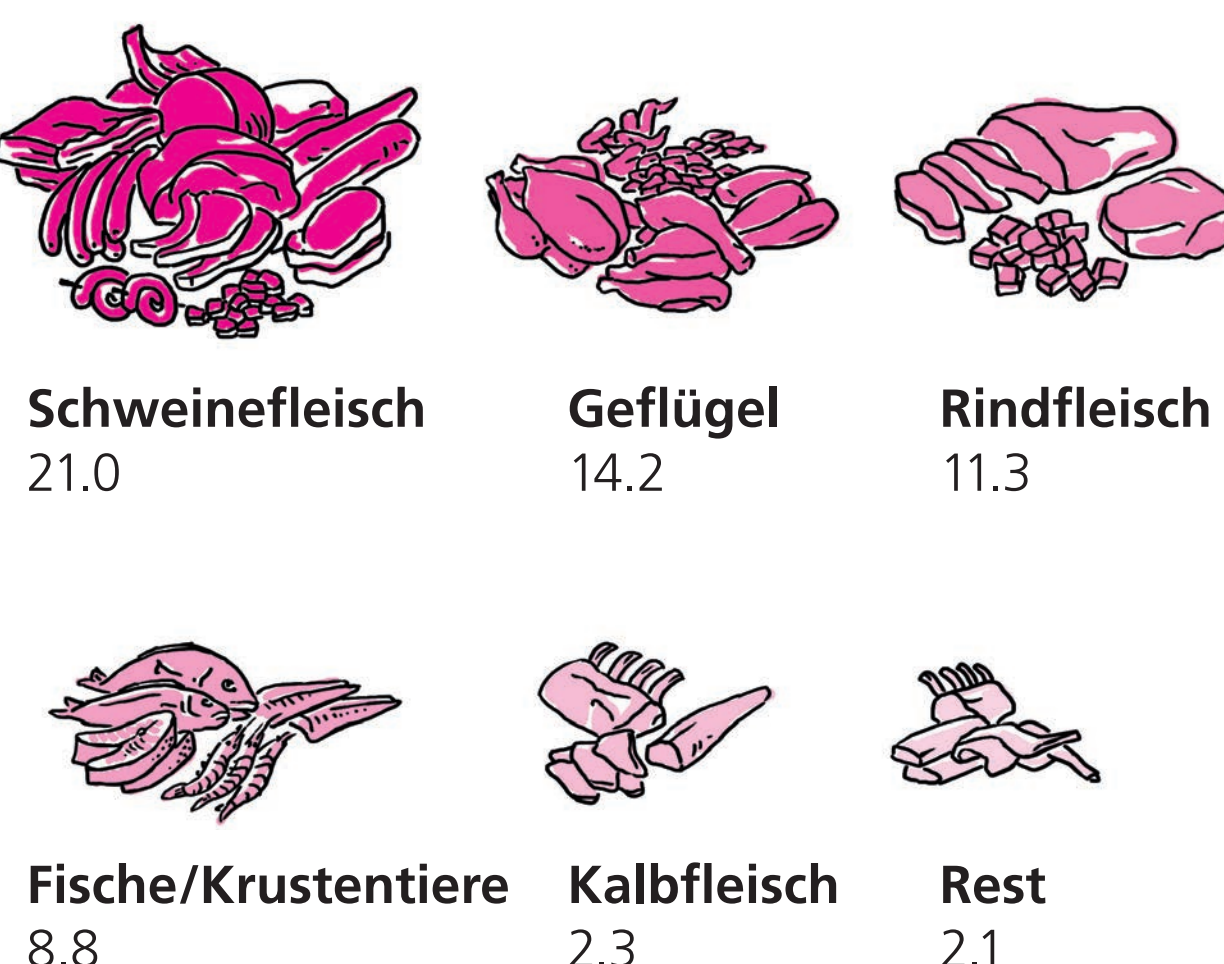
**Gastro-Grosshandelspreise**  
Schweizer Preise  
in CHF/kg



## 5 Konsum

**41.3%**  
Anteil Schweinefleisch am Gesamtfleischkonsum

**Pro-Kopf-Konsum Schweiz**  
in kg/Kopf



**Pro-Kopf-Konsum International**  
in kg/Kopf



**1%**  
Das Filet macht ca. 1% (ca. 800g pro Schwein) am gesamten Schlachtkörper kalt aus. Beim Nierstück beträgt der Anteil rund 3% (2800g pro Tier).