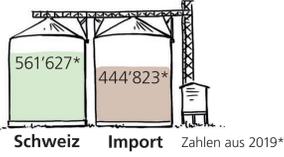


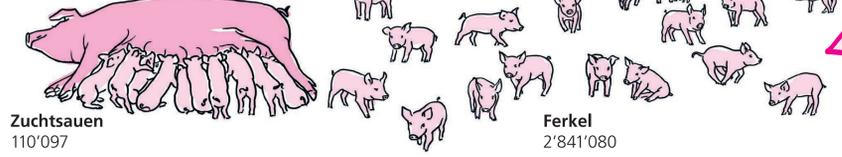
Der Schweizer Schweinemarkt 2020

1 Vorleistungen

Verfügbare Futtermittel
umgerechnet in Tonnen Standardfutter



Zuchtsauen und Ferkel
Anzahl (geschätzt)



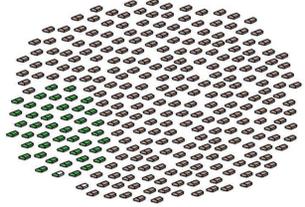
Die Ferkel werden die ersten vier Wochen von der Mutter gesäugt. Nach dem Absetzen und der Umstellung von Milch zu Futter wachsen die Tiere zu Jungschweinen (Jagern) heran. Diese werden anschliessend bis zu einem Alter von ca. **24 Wochen** ausgemästet und geschlachtet.

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

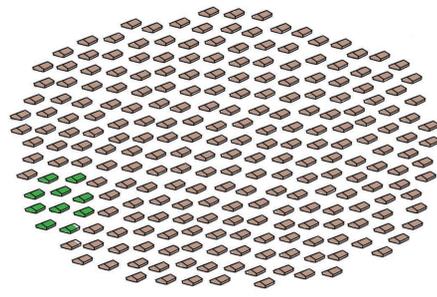
2 Produktion & Preise

Struktur

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

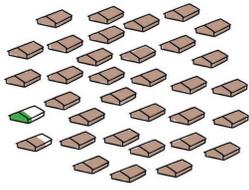


Tiere je Betrieb: 1-50
Anzahl Betriebe: 2944 (51.1%), davon 451 Bio
Anteil Tiere: 5.1% (39'373)



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

765'911
Durchschnittsbestand Mastschweine
5759
Schweinemastbetriebe
Pro Jahr erfolgen ca. **3 Umräume** pro Betrieb.

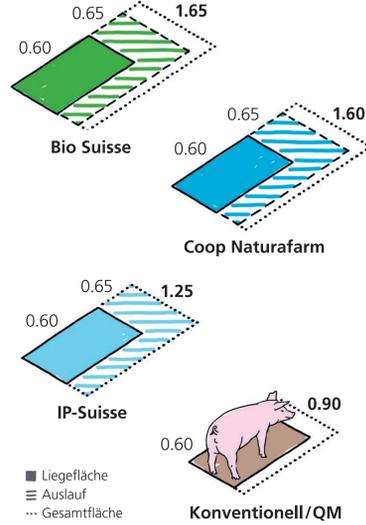


501-1500
328 (5.7%), davon 2 Bio
33.9% (259'303)

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

Der Bund legt gesetzliche Mindestanforderungen an die Haltung von Schweinen fest. Darüber hinaus fördert er mit seinen **Tierwohlprogrammen** eine besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS) und den regelmässigen Auslauf ins Freie (RAUS).

Haltung
in m²



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

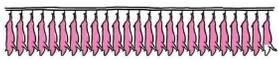
QM + Rest
1'707'485 (68.7%)

4.53
QM + Rest

3 Schlachtung & Verarbeitung

Mengenbilanz

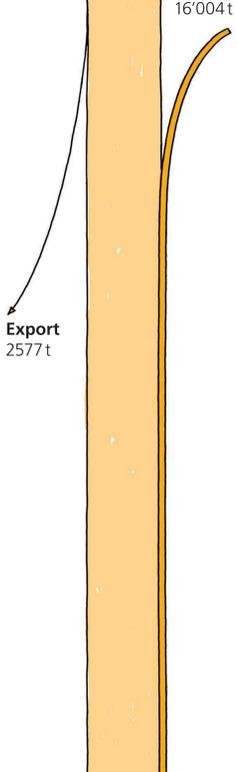
Inlandproduktion
geschlachtete Schweine
2'486'256



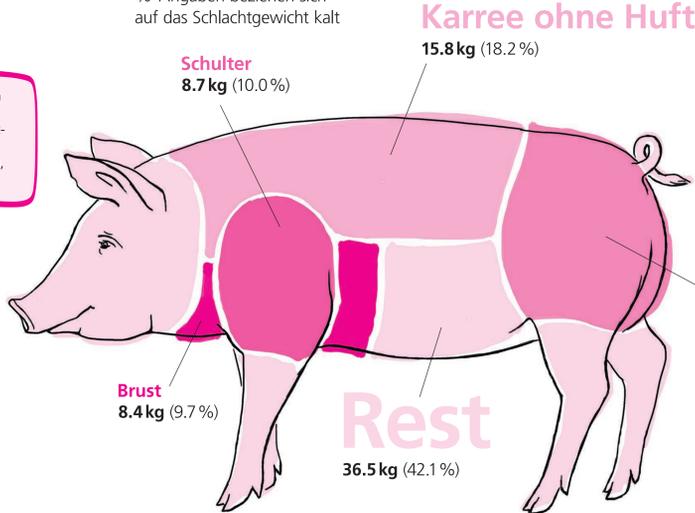
43.0%
Anteil Schweinefleisch an Schweizer Fleischproduktion

Inlandproduktion
in Tonnen Frischfleischäquivalent
171'349 t

Import
16'004 t



Schlachtkörper
%-Angaben beziehen sich auf das Schlachtgewicht kalt

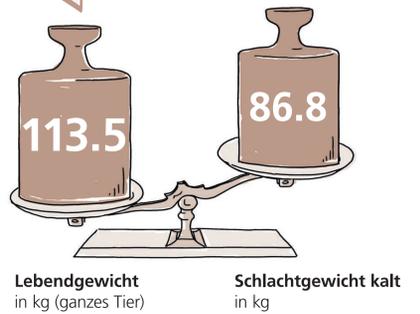


Der **Schlachtkörper** teilt sich grob in vier Teilstücke und eine Restkategorie ein. Die Restkategorie umfasst diverse Teile wie z.B. Schnörli, Wädi, Schwänzli und Schwarten.

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

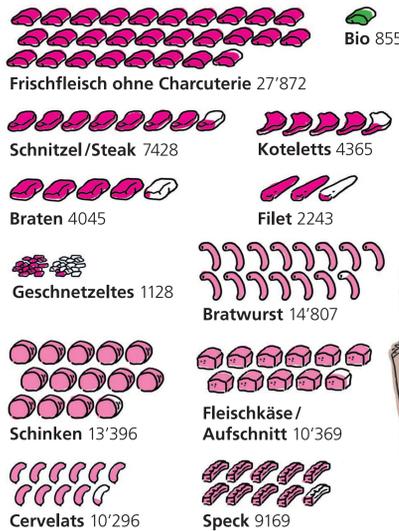
Ein Mastschwein kurz vor der Schlachtung wiegt ca. 113.5 kg (Lebendgewicht). Bei der Schlachtung fallen rund 21% Schlachtgang (ca. 23.8 kg) an.

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.



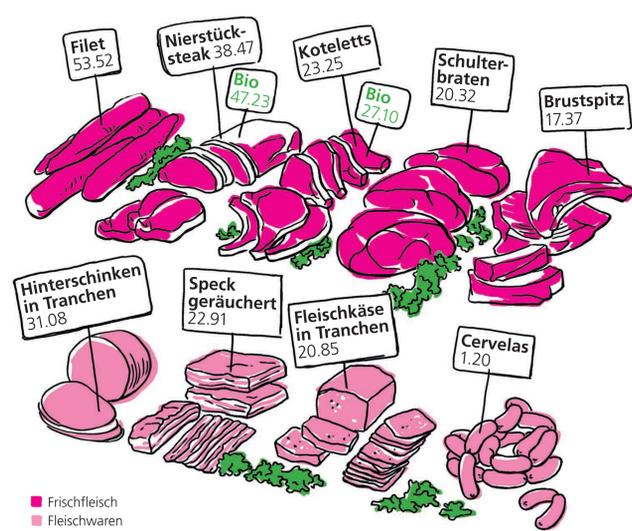
4 Detailhandel & Gastro-Grosshandel

Absatz Schwein im Detailhandel
CH und Importware
in Tonnen Verkaufsgewicht

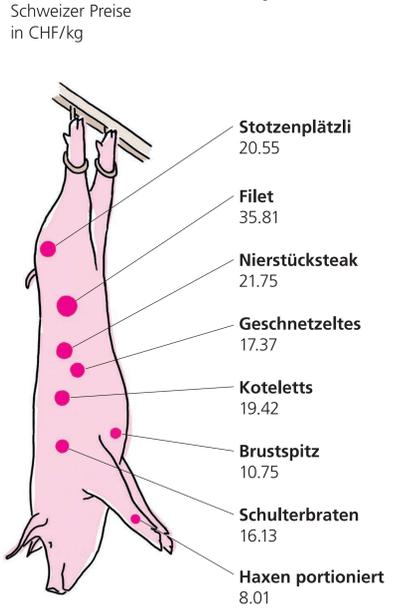


Konsumentenpreise
Schweizer Preise ohne Discount
in CHF/kg, CHF/100g (Wurstwaren und Salami)

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



Gastro-Grosshandelspreise
Schweizer Preise
in CHF/kg

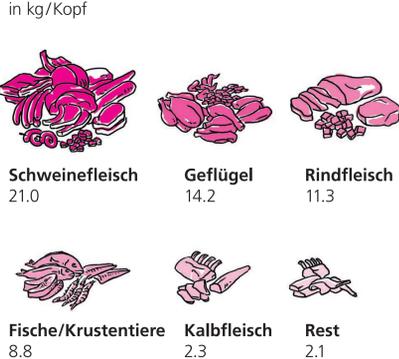


5 Konsum

41.3%
Anteil Schweinefleisch am Gesamtfleischkonsum

92.7%
Inlandanteil

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).

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Uffizi federal d'agricoltura UFAG