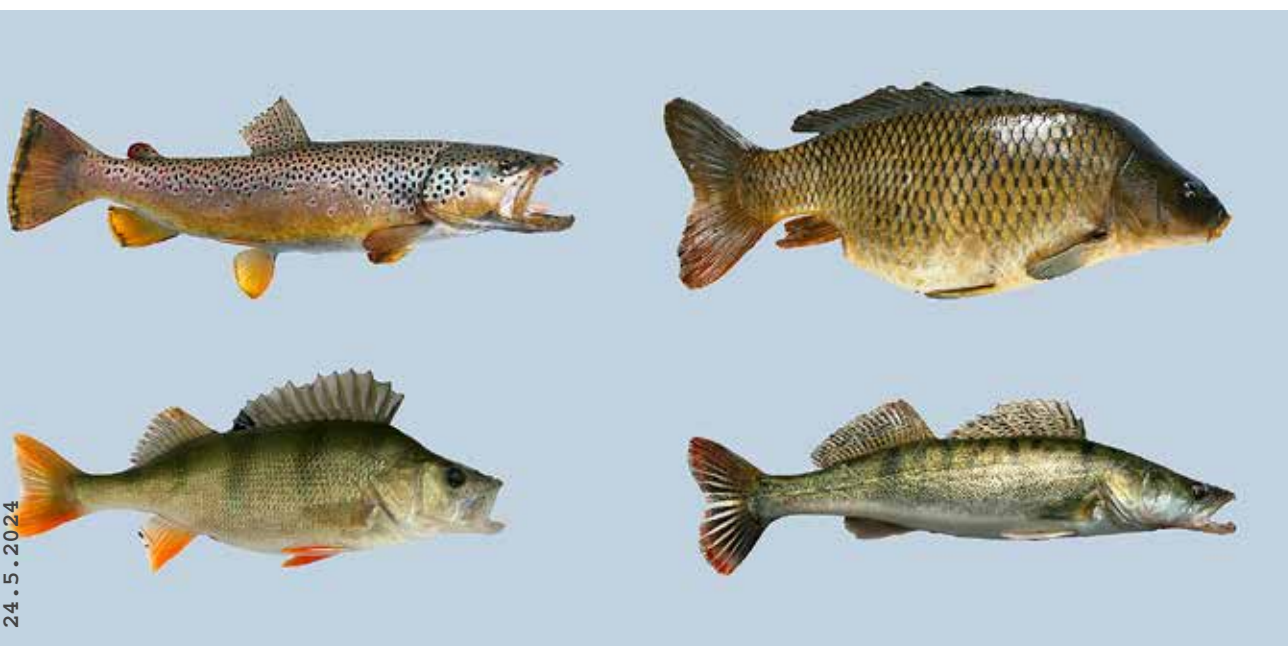


# Schweizer Fisch: Analyse der Wertschöpfungskette

Esther Hidber, Thomas Janssens, Martin Pidoux und Franziska Götze

Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, 3052 Zollikofen, Schweiz

Auskünfte: Thomas Janssens, E-Mail: thomas.janssens@bfh.ch



Die Fischproduktion nimmt in der Schweiz stetig zu. Die wichtigsten Arten sind Forelle, Karpfen, Flussbarsch und Zander (von oben links nach unten rechts). (Foto: Fotolia.com)

## Einleitung

Der Fischkonsum nimmt global in einem schnelleren Tempo zu als der Verzehr von Rind- und Hühnerfleisch (Gerbl 2015). Dies zeigt sich u. a. im internationalen Pro-Kopf-Konsum von 19,7 kg (2013), mit steigender Tendenz (FAO 2016). Gemäss FAO stammen 44 % der weltweiten Fischproduktion aus Aquakulturen. Der Fischkonsum in der Schweiz stieg zwischen 2012 und 2013 um 7 %. 2016 betrug der Pro-Kopf-Konsum von verkaufsfertigem Fisch und Krustentieren 9,1 kg (Proviande 2017).

Im Vergleich zu anderen Tierarten ist beim Fisch der Inlandanteil sehr gering. Daher ist das Interesse sowohl in wie auch ausserhalb der Landwirtschaft, in die Fischproduktion einzusteigen oder die Produktion auszudehnen, gross. Aufgrund fehlender Marktinformation finden sich Interessierte oft in der Situation, dass sie den Entscheid für den Markteinstieg nicht auf soliden Daten abstützen können.

Die vorliegende Analyse kann die Grundlage für eine zukünftige Schweizer Fischmarktstrategie bilden und liefert zudem wichtige Informationen für die Bereiche Bildung und Forschung. Finanziell unterstützt wurden die Arbeiten durch das Bundesamt für Landwirtschaft im Rahmen der Verordnung über die Förderung von Qualität und Nachhaltigkeit in der Land- und Ernährungswirtschaft (QuNaV).

## Methode

Die Analyse der Schweizer Fischwertschöpfungskette wurde in Anlehnung an die FILAGRO-Methode durchgeführt, welche von Réviron *et al.* (2012) entwickelt und für verschiedene Analysen der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette verwendet wurde.

Um das Angebot, die Nachfrage sowie Im- und Export

nach Fischarten zu analysieren, wurden zunächst Statistiken aus verschiedenen Quellen ausgewertet (Bundesamt für Statistik, Swiss-Impex der Eidgenössischen Zollverwaltung, Fischereistatistik des Bundesamts für Umwelt, Proviande).

Anhand dieser Daten wurde die aktuelle Situation der Schweizer Fischproduktion graphisch in Form einer Wertschöpfungskarte dargestellt und mit Informationen aus teilstandardisierten Interviews mit Experten der Schweizer Fischbranche (n=15) ergänzt. Die Fachexperten gaben unter anderem Auskunft über die Stärken und Schwächen sowie Chancen und Gefahren des Schweizer Fischmarkts (SWOT-Analyse nach Pümpin 1992). Um den Stand und die Entwicklung der Aquakultur aufgeschlüsselt nach produzierten Fischarten in den einzelnen Kantonen zu eruieren, wurde zusätzlich eine standardisierte Umfrage bei den kantonalen Behörden (n=26) durchgeführt.

Zehn Experten der Schweizer Fischbranche nahmen am 26. März 2018 an einem Workshop an der HAFL teil. Ziel der Veranstaltung war es, die Wertschöpfungskarte zu validieren, die SWOT-Analyse zu ergänzen und daraus Handlungsempfehlungen für die Schweizer Fischbranche abzuleiten.

## Resultate und Diskussion

Der Schweizer Fischmarkt 2016 wird in Form einer Wertschöpfungskarte in Abbildung 1 dargestellt. Nachfolgend wird auf die einzelnen Stufen der Wertschöpfungskarte von den Produktionsfaktoren bis zum Konsum eingegangen.

### Stufe Produktionsfaktoren

Die Fischproduktion in der Schweiz (exkl. Seefischerei) ist bezüglich der Fischeier, der Setzlinge und vor allem des Futters stark vom Ausland abhängig. Die Eier für die Fischzuchten werden zu ca. 40 % aus dem Ausland bezogen (Aussage Interview Experten). Die Setzlinge für die Produktion von Egli, Forellen, Saiblingen, Stör und Zander werden zu 60 % aus Deutschland<sup>2</sup>, Dänemark<sup>3</sup> Frankreich<sup>2</sup>, den Niederlanden<sup>4</sup>, Belgien<sup>3</sup> sowie Tschechien<sup>3</sup> importiert. Nur einzelne Fischzuchtbetriebe züchten Setzlinge selbst. Die Futtermittelproduktion findet nahezu ausschliesslich im Ausland statt. 2016 wurden in der Schweiz 3011 Tonnen Fischfutter verkauft. Davon wurden 511 Tonnen für Teichfische und 2500 Tonnen in

### Zusammenfassung

Im Jahr 2016 wurden 75 791 Tonnen Fisch und Meeresfrüchte in der Schweiz verkauft, wovon 1679 Tonnen aus einheimischer Produktion stammen. Der Pro-Kopf-Konsum betrug 9,1 kg und nahm in den letzten 25 Jahren um ca. 60 % zu. Die vorliegende «Analyse der Wertschöpfungskette» stellt die IST-Situation des Schweizer Fischmarkts im Jahr 2016 dar<sup>1</sup>. Ziel dieser Marktanalyse ist es, Potenziale für die Schweizer Fischproduktion entlang der Wertschöpfungskette zu ermitteln. Zudem bildet sie die Grundlage für eine zukünftige Schweizer Fischmarktstrategie. Anhand der statistischen Daten und Expertengespräche wurde eine Wertschöpfungskarte erstellt. 2016 betrug die Bruttowertschöpfung der Schweizer Fischproduktion 29 Mio. CHF. Damit stellt sie den Bereich mit dem kleinsten Wertschöpfungsanteil im Primärsektor (Total 4354 Mio. CHF) dar (BFS 2018). Jedoch ist sie die einzige Branche, die seit 2006 eine steigende Bruttowertschöpfung ausweisen kann. Die Analyse zeigt auch, dass eine Branchenorganisation, die sich aus allen Akteuren der Fischbranche zusammensetzt, fehlt. Die Aufgabe einer solchen Organisation müsste es sein, die Vermarktung des «Schweizer» Fisches zu fördern, transparenter zu machen und die Bedürfnisse der Branche gegenüber der Politik zu vertreten.

<sup>1</sup>Nur Produktionsmengen mit >3t/a wurden berücksichtigt.

<sup>2</sup>Forellen, Egli, Zander

<sup>3</sup>Egli, Zander

<sup>4</sup>Zander

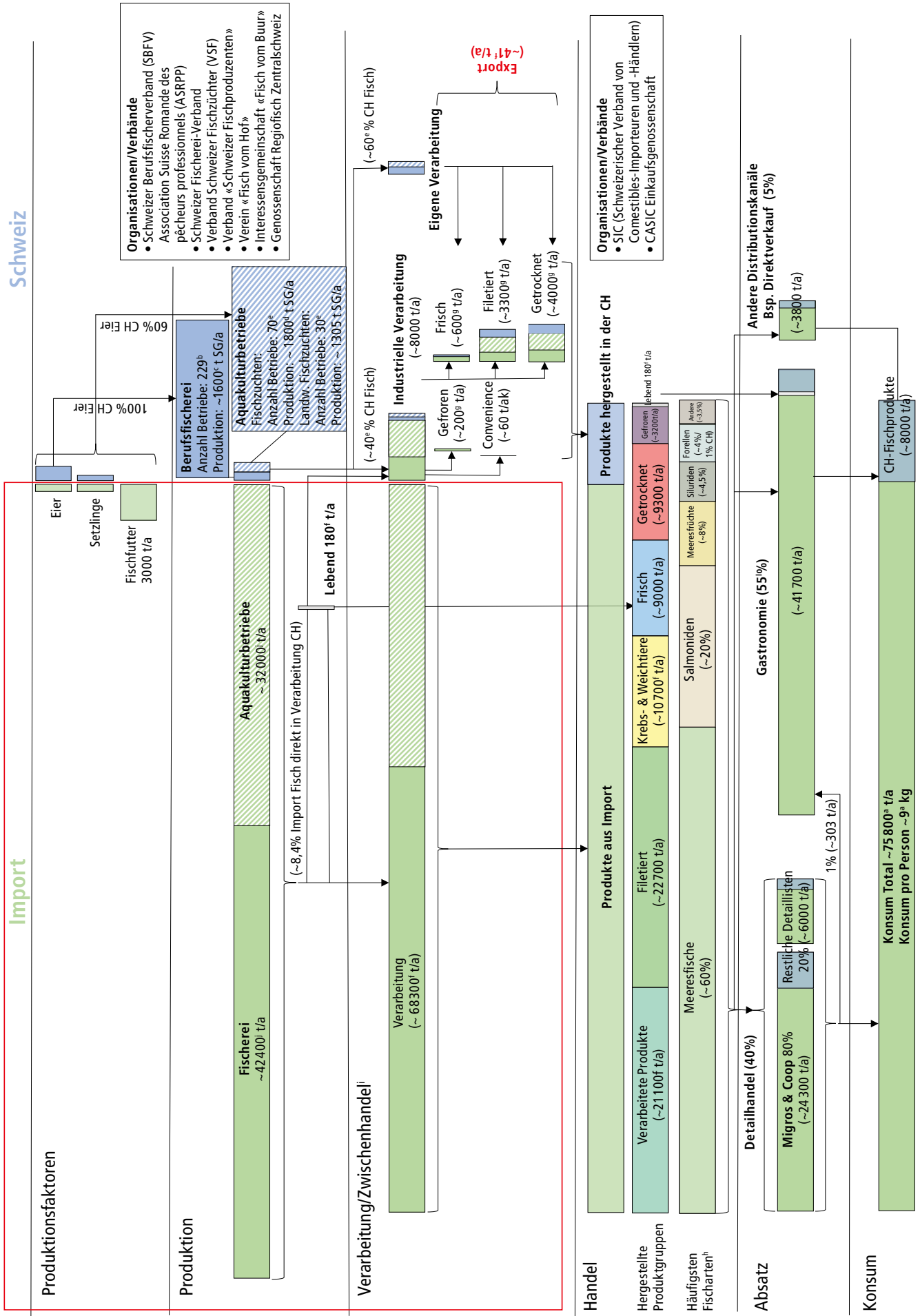


Abb. 1 | Wertschöpfungskarte des Schweizer Fischmarktes 2016.

**Quellen**

- a. Proviande, 2017. Jährlicher Konsum 2016. Zugang: <https://www.proviande.ch/de/dienstleistungen-statistik/statistik/publikationen.html>
- b. BAFU (Bundesamt für Umwelt), 2018. Fischerei Statistik. Zugang: <https://www.uzh.ch/wild/ssl-dir/fishst.5/index.php?page=statistik&th=70&na=1BFS> (Bundesamt für Statistik), 2017.
- c. BFS (Bundesamt für Statistik), 2017. Produktion und Verbrauch von Fisch. Zugang: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/land-forstwirtschaft/jagd-fischerei-fischzucht.assetdetail.3562750.html>
- d. Daten von den Aussagen Interviews
- e. Schätzung Internetrecherche, Aussagen Interviews
- f. EZV (Eidgenössische Zollverwaltung), 2017. Swiss-Impex. Zugang: <https://www.gate.ezv.admin.ch/swissimpex/public/bereiche/waren/result.xhtml>
- g. Eigene Berechnungen aus den Angaben Punkt d, e und f
- h. BAFU (Bundesamt für Umwelt), 2017. Fischerei Statistik. Zugang: <https://www.uzh.ch/wild/ssl-dir/fishst.5/?page=statistik>, Fangerträge aus Jahr 2015, weil die von 2016 noch nicht vollständig zusammengetragen sind.
- i. Ab Verarbeitung/Zwischenhandel sind alle Mengenangaben im Verkaufsgewicht (VG)
- j. FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), 2016. The State of World Fisheries and Aquaculture 2016. Contributing to food security and nutrition for all. Rom, S. 11, 17, 53
- k. Aussage Workshop
- l. Graf L, 2008. Fisch darf man weiterhin geniessen. Schweizer Familie 30/2008

der Fischzucht verwendet (Aussage Interview Experten). Die Futterkosten machen in der Fischproduktion je nach Fischart zwischen 20 % (Forellen) und 60 % (Egli und Zander) der Betriebskosten aus (Aussage Workshop). Die Tatsache, dass das Futter ein zentraler Kostenfaktor in der Fischproduktion ist, wirkt sich negativ auf den inländischen Fischpreis aus. Die Futterentwicklung wird aufgrund der geringen Wertschöpfung der Fischerei und Aquakultur in der Schweiz nicht vorangetrieben. Schwierigkeiten durch Lieferverzögerung beim Bezug von Setzlingen, wie aber auch Krankheiten oder mangelnde Qualität von Setzlingen haben zusätzlich negative Auswirkungen auf die gesamte Wertschöpfungskette (Herriger 2018).

**Stufe Produktion****Weltweite Fischproduktion**

Gemäss FAO (2016) wurden 2016 74 112 Tonnen Fisch inkl. Meeresfrüchte in die Schweiz importiert (56 % aus Fischerei, 44 % aus Aquakulturen).

**Schweizer Fischproduktion**

Die 194 Schweizer Fischerei- und Fischzuchtbetriebe (BFS 2018) erzielten im Jahr 2016 mit 29 Mio. CHF einen kleinen Bruttowertschöpfungsanteil im Primärsektor (gesamt 4354 Mio. CHF). Jedoch zeigt die Branche als einzige seit 2006 eine steigende Bruttowertschöpfung. Eine detaillierte Übersicht der kommerziellen Fischproduktionsbetriebe gibt es nicht. Es wird von einer grossen Anzahl nicht erfasster Betriebe ausgegangen (Von Siebenthal 2017).

Tabelle 1 liefert eine Übersicht über die verschiedenen kommerziellen Fischproduzenten der Schweiz in Bezug auf die Anzahl Betriebe, die Erträge pro Jahr und die bedeutendsten Fischarten im Verhältnis zur Gesamtproduktionsmenge.

Gemäss Proviande (2017) wurden im Jahr 2016 in der Schweiz 1679 Tonnen Verkaufsgewicht (VG<sup>10</sup>) Fisch produziert, was in etwa einem Schlachtgewicht (SG) von 3530 Tonnen entspricht. In der Schweiz werden hauptsächlich Süsswasserfische produziert. Die wichtigsten Fischarten sind (Angaben in SG): Forellen, 1300 t/a; Egli, 310 t/a und Zander, 100 t/a. Das Produktionspotenzial bei Forellen ist durch den günstigen Importpreis limitiert.

Bei der wichtigsten Fischart, der Forelle, welche in Durchflussanlagen produziert wird, ist der Bioanteil

**Tab. 1 | Übersicht über die verschiedenen kommerziellen Fischproduzenten (Stand 2016)**

Fischproduzenten	Anzahl Betriebe	Erträge (SG <sup>5</sup> ) t/a	Bedeutendste Fischarten <sup>6</sup>	Menge (SG) t/a
Berufsfischer	229 <sup>7</sup>	1600 <sup>8</sup>	Felchen	850
			Egli	190
			Rotaugen	120
			Weitere	440
Industrielle Fischproduzenten	70 <sup>9</sup>	1800	Forellen	1300
			Egli	310
			Nil Tilapia	60
			Bachforelle	40
			Stör	20
			Weitere	70
Landwirtschaftliche Fischproduzenten	30 <sup>7</sup>	130	Zander	100
			Karpfen	30
<b>Total</b>		<b>3530</b>		<b>3530</b>

<sup>5</sup>Schlachtgewicht (SG) ganzer Fisch inkl. Innereien

<sup>6</sup>BAFU, 2018b

<sup>7</sup>BAFU, 2018a

<sup>8</sup>BFS, 2017

<sup>9</sup>Aussage Interview

<sup>10</sup>Verkaufsgewicht (VG) Küchenfertiger Fisch, ohne Innereien. Das Verkaufsgewicht variiert je nach Zubereitungsart (Bsp. ganzer Fisch, Filet etc.)

mit ca. 30 % (14 Betriebe) hoch (Bio Suisse 2017). Zudem kann für die Produktion anderer Fischarten eine Zunahme von Kreislaufanlagen beobachtet werden (Knutti 2017, persönliche Mitteilung). Zwischen 2013 und 2016 wurden 257 Fischzuchtanlagen in 20 Kantonen bewilligt – die meisten in den Kantonen Waadt, Bern, Aargau, Wallis, St. Gallen und Luzern. Es ist unklar, wie viele dieser Anlagen zum heutigen Zeitpunkt tatsächlich in Betrieb sind. Seit 2013 kann auch eine Zunahme von landwirtschaftlichen Fischzuchtanlagen, insbesondere im Kanton Luzern, festgestellt werden. Durch den Rückgang der Seefangerträge wird dieser Trend vermutlich weiter anhalten.

Der Konkurrenzdruck ist aufgrund der hohen Inlandproduktionskosten hoch. Die starke Nachfrage nach Salzwasserfischen zusammen mit dem Nullzolltarif für diese (BLW 2017) erhöhen den Druck zusätzlich. Bei Süswasserfischen werden Mindest-Zolltarife zwischen CHF 15.– und 20.–/100 kg brutto<sup>11</sup> erhoben.

Organisationen im Schweizer Fischmarkt auf Stufe Produktion gibt es einige. Ihre Ziele und Aufgaben sind die Interessenvertretung, Beratung sowie die Förderung der Produktion. Es gibt jedoch keine Organisation, die sich um die Rahmenbedingungen der Vermarktung (Transparenz, Angebot, Nachfrage, indikative Preise, Promotionen und Marketing) der ganzen Schweizer Fischwerteschöpfungskette kümmert.

### Stufe Verarbeitung und Zwischenhandel

Im Jahr 2016 wurden 68 300 Tonnen (VG) Fisch und Meeresfrüchte im Ausland verarbeitet und grösstenteils als Fertigprodukte, z.B. Thon in Dosen, importiert (Aussage Workshop). Hinzu kommen ca. 6 200 Tonnen (ca. 8,4 %) frischer Fisch (EZV, 2017), welcher über einen Zwischenhandel in die Schweiz gelangt und hier verarbeitet wurde, wobei diese Menge mit einer relativ grossen Unsicherheit behaftet ist (Aussage Workshop).

Gesamthaft wurden im Jahr 2016 ca. 8 000 Tonnen Fisch<sup>12</sup> in der Schweiz verarbeitet, wovon 1 800 Tonnen Fisch in Schweizer Aquakulturen produziert wurden. Es sind hauptsächlich ganze ausgenommene Fische, gefrorene Produkte, Fischfilets und geräucherte Produkte (Abb. 2). Gemäss Aussage aus dem Workshop werden ca. 5 % (60 t/a) der konsumierten Convenience-Produkte in der Schweiz hergestellt, vor allem «Fischknusperli». Der dazu benötigte Fisch stammt aus dem Ausland.

Von den 8 000 Tonnen Fischprodukten wurden ca. 41 Tonnen exportiert (EZV, 2017). Es handelt sich dabei um frische oder gekühlte ganze Fische (4 t/a) und um Fischfilets oder anderes zerkleinertes, frisches, gekühltes oder gefrorenes Fischfleisch (37 t/a).

Der in der Schweiz produzierte Fisch wird fast zu 100 % auch dort verarbeitet und verkauft. Durch die Entwicklung neuer Fischprodukte (Veredlung) könnte der Mehrwert von Fisch aus der Schweiz gegenüber ausländischem Fisch verbessert werden (Aussage Interview Experten).

### Stufe Handel

Die meisten Importeure und Grosshändler in der Schweiz nutzen dieselben Umschlagsplätze für importierte Fischprodukte und Meeresfrüchte in Basel, Zürich und Genf. Die Fischprodukte und Meeresfrüchte aus der ganzen Welt gelangen hauptsächlich über die Knotenpunkte Padborg (Dänemark), Breskens (Niederlanden), Boulogne-sur-mer und Rungis (beide Frankreich) in die Schweiz (Kestemont *et al.* 2015; Aussage Interview Experten).

Es gibt 38 Handelsfirmen in der Schweiz, die Fischprodukte importieren. Dabei sind Micarna (Migros) und Bell (Coop) die grössten, gefolgt von Bianchi, Casic und Marinex SA (Aussage Interview Experten). Der Handel beteiligt sich vermehrt monetär am Aufbau von ausländischen Fischzuchten (vertikale Integration) und sucht verstärkt den direkten Kontakt zu den Produzenten, um exklusive Abnahmeverträge auszuhandeln (Aussage Interview Experten). Es ist daher zu erwarten, dass der Zwischenhandel in Zukunft an Bedeutung verlieren wird. Bei den verarbeiteten oder haltbar gemachten Fischprodukten werden 95 % im Ausland hergestellt. Die verarbeiteten Produkte bilden zusammen mit den Fischfilets 55 % der konsumierten Fischprodukte, die ganzen frischen Fische etwa 12 %. Die übrigen 33 % umfassen Meeresfrüchte sowie getrockneten oder gefrorenen Fisch.

### Stufe Absatz

Der grösste Mengenanteil (55 %) des Schweizer Fischkonsums läuft über die Gastronomie. Gemäss GastroSuisse (2017) wird in der Westschweiz mehr Fisch in der Gastronomie konsumiert als in der Deutschschweiz.

Der Schweizer Detailhandel nimmt ca. 40 % des Schweizer Fischmarkts ein. Innerhalb des Detailhandels liegt der Anteil von Migros (einschliesslich Globus) und Coop zusammen bei über 80 %, gefolgt von Manor (ca. 12 %). Migros und Coop beziehen Fisch und Meeresfrüchte über ihre Verarbeiter Micarna bzw. Bell (Kestemont *et al.* 2015).

<sup>11</sup>Siehe: <http://xtares.admin.ch>, Tarifnummer 03, 0301-0308

<sup>12</sup>Es handelt sich hierbei um einen kalkulatorischen Wert, da es keine Angaben gibt, wieviel importierter Fisch in der Schweiz effektiv verarbeitet wird.



**Abb. 2 |** Pro Jahr werden in der Schweiz ca. 8000 Tonnen Fisch verarbeitet. Dabei handelt sich hauptsächlich um ganze ausgenommene Fische, gefrorene Produkte, Fischfilets und geräucherte Produkte. (Foto: Highfish)

Im Jahr 2016 wurden im Fischbereich am meisten Lachs (3333 Tonnen), Fischstäbchen (2716 Tonnen) und Crevetten (2498 Tonnen) verkauft. Bei Crevetten wurde eine Absatzeinbusse von 1,9 % gegenüber 2015 festgestellt. Hingegen konnten Lachs (+4,4 %) und Fischstäbchen (+4,8 %) weiter zulegen. Die grössten Verlierer waren Goldbutt (−8,3 %), Forellen (−4,6 %) und Fertig-Tiefkühl-Menüs (−3,4 %). Der Absatzrückgang bei den Forellen unterstreicht den Konsumtrend hin zu Salzwasserfischen (BLW 2017).

Der Preis für Fischstäbchen ist im letzten Jahr gesunken (−2,4 % auf 8.60 CHF). Die Preise der Premiumprodukte sind (mit Ausnahme von Kaviar und Hummer) eher gestiegen. Aufgrund von Preisrückgängen bei absatzstärkeren Produkten sank der durchschnittliche Preis für Fisch jedoch (−0,4 % auf 23.70 CHF/kg). Gründe für die Preisschwankungen sind nach Expertenmeinung u.a. die Rohwareknappheit auf Grund des schlechten Wetters oder reduzierter Fangquoten und die Zunahme der Nachfrage nach nachhaltigem Fisch. Die Erhöhung der Futterkosten (Zuchtfisch) oder Währungsschwankungen haben ebenfalls Auswirkungen auf die Preisentwicklung (BLW 2017).

Schätzungsweise 5 % der in der Schweiz konsumierten Fische werden über Direktvermarktung verkauft (Ausgabe Interview Experten).

Der Fischkonsum stieg zwischen 2001 und 2016 um 13 %<sup>13</sup> und wird mit der Zunahme der Schweizer Bevölkerung voraussichtlich weiter ansteigen. Grundsätzlich ist über das Kundenbedürfnis beim Fisch noch zu wenig bekannt.

#### Handlungsempfehlungen

Ein zentrales Anliegen der Workshop-Teilnehmer und -Teilnehmerinnen war es, dass die Politik die Schweizer Fischproduktion als Branche wahrnimmt und anerkennt und sie entsprechend durch gesetzliche Grundlagen, zum Beispiel im Rahmen der Zonenkonformität oder Einfuhrbestimmungen, unterstützt. Dazu sollte eine umfassende Schweizer Branchenorganisation mit Vertreterinnen und Vertretern aller Wertschöpfungsstufen gegründet werden. Diese soll die Anliegen der Schweizer Fischbranche gegenüber Marktpartnern, Verbänden und Politik als Einheit vertreten und den Schweizer Fisch durch Marketingmassnahmen bekannter machen.

<sup>13</sup>Zunahme Wohnbevölkerung zwischen 2001 und 2016 um 15,7 %

## Schlussfolgerungen

Beim Schweizer Fischmarkt fehlt eine Übersicht über die Betriebe und deren Produktionsmengen. Die Wertschöpfungskarte bringt erste Transparenz. Im Jahr 2016 wurden 1679 Tonnen (VG) Fisch in der Schweiz produziert, 8000 Tonnen (VG) verarbeitet, und 75 800 Tonnen (VG) konsumiert.

Die Analyse hat gezeigt, dass es weiteren Forschungsbedarf gibt. Für die Schweizer Fischproduktion scheint es wirtschaftlich wichtig, die Abhängigkeit bei den Produktionsfaktoren zu minimieren. Dies könnte durch eine gezielte Förderung der Ausbildung im Bereich Fischzucht wie auch durch die Forschung in den Bereichen Reproduktion, Genetik und Futtermittel erreicht werden. Um das Potenzial einzelner Fischarten zu eruieren sowie die Bedürfnisse der Konsumenten zu kennen, ist eine fundierte Konsumentenbefragung unerlässlich. Auch muss dem Konsumenten besser kommuniziert werden, von wo der Fisch stammt, zum Beispiel anhand eines Labels. Forschungsbedarf besteht zudem im Bereich der wirt-

schaftlichen Rentabilität von Fischproduktionsanlagen in der Schweiz. Zu diesem Thema gibt es bisher nur vereinzelte Studien.

Auf politischer Ebene wurde die Schweizer Fischproduktion bisher eher stiefmütterlich behandelt. Es gibt keine zentrale Anlaufstelle der Branche, bei der alle Informationen zusammenlaufen. Die Schweizer Fischproduktion verdient aufgrund der wachsenden wirtschaftlichen Bedeutung mehr Aufmerksamkeit. Die vorliegende Analyse der Fischproduktion bestätigt, dass es eine Nachfrage nach inländischen Produkten in der Schweiz gibt und die Potenziale noch nicht ausgeschöpft sind. Weiter zeigt die Analyse auf, dass eine Branchenorganisation fehlt, welche sich aus allen Akteuren der Fischbranche zusammensetzt, die Vermarktung des «Schweizer» Fisches fördert und transparenter macht, aber auch die Bedürfnisse der Branche gegenüber der Politik vertritt. Dies wäre wichtig, damit der Schweizer Fischmarkt eine reale Chance gegenüber dem dominierenden Fischimport erhält. ■

### Literatur

- BAFU (Bundesamt für Umwelt), 2018a. Fischerei Statistik. Zugang: <https://www.uzh.ch/wild/ssl-dir/fishst.5/?page=statistik>.
- BAFU (Bundesamt für Umwelt), 2018b. Fischerei Statistik. Zugang: <https://www.uzh.ch/wild/ssl-dir/fishst.5/index.php?page=berufsfischerei>.
- BFS (Bundesamt für Statistik), 2017. Produktion und Verbrauch von Fisch. Zugang: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/land-forstwirtschaft/jagd-fischerei-fischzucht.assetdetail.3562750.html>.
- BFS (Bundesamt für Statistik), 2018. Branchenkonten des Primärsektors, System der Gesamtrechnungen und Satellitenkonten des Primärsektors. Zugang: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/land-forstwirtschaft/gesamtrechnung-satellitenkonto.html>.
- Bio Suisse, 2017. Marktinfo. Marktspiegel Biofisch. Mai 2017.
- BLW (Bundesamt für Landwirtschaft), 2017. Marktbericht Fleisch: Fisch wird in Schweizer Haushalten immer beliebter. März 2017.
- EZV (Eidgenössische Zollverwaltung), 2017. Swiss-Impex. Zugang: <https://www.gate.ezv.admin.ch/swissimpex/public/beriche/waren/result.xhtml>.
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), 2016. The State of World Fisheries and Aquaculture 2016. Contributing to food security and nutrition for all. Rom, S. 11, 17, 53.
- GastroSuisse, 2017. Branchenspiegel 2016. Zürich, S.74.
- Gerbl E., 2015. Die Milliarden deals mit der Fischzucht. Das Schweizer Wirtschaftsmagazin BILANZ, 26.08.2015.
- Herriger G., 2018. SWIFISH – Angriff auf einen Flaschenhals. Referat vom 21.03.2018 Swiss Food Research, Innovationsgruppe Aquakultur.
- Kestemont P., Dabrowski K. & Summerfelt R., 2015. Biology and Culture of Percid Fishes-Principles and Practices. Springer Science+Business Media Dordrecht 2015.
- Knutti A., 2017. Leiter Sektion Lebensraum Gewässer beim Bundesamt für Umwelt (BAFU). Persönliche Mitteilung vom 14.12.2017
- Pümpin C., 1992. Strategische Erfolgspositionen, Methodik der dynamischen strategischen Unternehmensführung, Verlag Haupt, Bern.
- Proviande, 2017. Jährlicher Konsum 2016. Zugang: <https://www.proviande.ch/de/dienstleistungen-statistik/statistik/publikationen.html>.
- Réviron S., Cornaz Bays C., Estève M. & Gerz A., 2012. Produits de proximité dans la restauration collective: état des lieux. Synthèse des études réalisées dans les 6 cantons romands. Agridea 2012.
- Von Siebenthal B., 2017. Fachexperte beim Zentrum für Fisch- und Wildtiermedizin (FIWI). Persönliche Mitteilung vom 08.03.2017.

**Riassunto****Analisi di mercato dell'industria del pesce svizzera**

Nel 2016 sono state vendute in Svizzera 75 791 tonnellate di pesce, molluschi e crostacei, di cui 1679 tonnellate derivavano dalla produzione interna. Il consumo pro capite ammontava a 9,1 kg, pari ad un aumento di circa il 60 per cento negli ultimi 25 anni. La presente analisi di mercato della catena del valore del pesce in Svizzera fornisce una panoramica della situazione del mercato svizzero del pesce nell'anno 2016<sup>1</sup>. Ulteriore obiettivo di quest'analisi di mercato è individuare potenziali miglioramenti nella produzione di pesce in Svizzera lungo tutta la catena del valore. Inoltre, si intendono gettare le basi per una futura strategia svizzera nel mercato del pesce. Sulla base dei dati statistici e dei pareri degli esperti è stata redatta una mappa della catena del valore. Nel 2016 il valore aggiunto lordo della produzione svizzera di pesce ammontava a 29 mio. fr., risultando così la branca del settore primario con la più bassa quota di valore aggiunto (su un totale di 4 354 mio. fr.; UST, 2018). Tuttavia, esso è l'unico ramo di mercato ad aver registrato un valore aggiunto lordo crescente dal 2006. L'analisi mostra, inoltre, la mancanza di un'organizzazione del settore che comprenda tutti gli attori del mercato del pesce. Compito di tale organizzazione dovrebbe essere quello di promuovere la commercializzazione del pesce «svizzero», renderla più trasparente e rappresentare le esigenze del settore in campo politico.

<sup>1</sup>Sono state prese in considerazione soltanto le produzioni superiori a 3 t per anno.

**Summary****Market analysis of the Swiss fish value chain**

In 2016, 75,791 metric tons of fish and seafood were sold in Switzerland, 1,679 metric tons of which were domestically produced. Per capita consumption stood at 9.1 kg and had increased by approximately 60% over the 25 years prior. The present market analysis of the Swiss fish value chain describes the status quo of the Swiss fish market in 2016<sup>1</sup>. It also identifies potential for Swiss fish production along the value chain. Moreover, it represents the basis for a future Swiss fish market strategy. A value chain map was produced based on statistical data and expert interviews. In 2016, the gross value added of Swiss fish production stood at CHF 29 million, making it the sector with the lowest value added share in the overall primary sector (CHF 4,354 million in total) (BFS, 2018). It is, however, the only sector in which gross value added has been increasing since 2006. The analysis also shows that there is a lack of a sector organisation composed of all stakeholders in the fish sector. Such an organisation would need to be tasked with promoting and making more transparent the marketing of «Swiss» fish and with representing the sector's needs in the policy arena.

**Key words:** fish market analysis, Swiss fish production, fish value chain, fish consumption.

<sup>1</sup>Only production quantities > 3 t/a were taken into account.