

Mitgliederinformation

Food Trucks erlaubt – Lebensmittelmärkte verboten – Tipps für Fleischverkauf

Auf Anfrage des Schweizer Fleisch-Fachverbandes (SFF) zum Fleischverkauf über Food Trucks bzw. Lebensmittelmärkte hat uns das Bundesamt für Gesundheit mit heutigem Datum folgenden Entscheid bechieden:

- **Food Trucks:** Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel mit eingebauten Installationen dürfen analog zu Einzelmarktständen für Lebensmittel oder Imbiss-Ständen (Take-aways) nach Art. 6, Abs. 3, Bst. a und b der Covid-19-Verordnung 2 ([SR 818.101.24](#)) **unverändert offen gehalten** werden. Der Betreiber muss durch die entsprechenden Vorkehrungen aber klar gewährleisten, dass die Hygiene- und Distanzregeln des Bundes eingehalten werden.
Je nach Standplatz wird es auch weiterhin unablässig sein, eine entsprechende Bewilligung bei den zuständigen Behörden vor Ort einzuholen, vor allem, wenn sich der Standplatz auf einem öffentlichen Areal befindet.
- **Lebensmittelmärkte:** Die Durchführung von ganzen Lebensmittelmärkten bleibt **weiterhin verboten**. Begründet wird dies damit, dass nach Art. 6, Abs. 2, Bst. a der vorgenannten Verordnung Märkte grundsätzlich nicht mehr gestattet sind und bei ganzen Lebensmittelmärkten anders als bei geschlossenen Lebensmittelläden oder auch einzelnen Lebensmittelmarktständen nicht sichergestellt werden, dass Menschenansammlungen verhindert oder die Distanzvorgaben verletzt werden.

In der derzeit für alle sehr herausfordernden Situation und der Fokussierung auf die derzeit vielerorts sehr gut laufenden Fleischverkäufe im Detailhandelskanal gibt es den einen oder anderen Tipp bzw. Lösung, die vom Bundesrat teilweise bereits vorgegeben werden bzw. in der Praxis schon erfolgreich getestet wurden (in Absprache mit der MT Metzger-Treuhand AG):

- Volle **Konzentration auf den Detailhandel**, nachdem der Gastrokanal vielerorts vollständig weggebrochen ist.
- **Hauslieferungen** für Sortiment, allenfalls auch Menüs anbieten und entsprechend bewerben
- **Selbstbedienungsangebot** in anderen Lebensmittelgeschäften ausbauen
- **Selbstbedienungsladen** einrichten mit «Self-Checkout»
- **Grillstand / Menüausgabe über Drive-In**
- **Schutz des Personals und der Kunden:**
 - max. 1 Person pro 10 m² Grundfläche im Verkaufslokal (inkl. Personal)
 - Zutrittsregime zum Verkaufsladen nach dem Tröpfchen- und Einbahnsystem
 - Vorsicht beim Einkassieren / Wechseln von Bargeld (→ bargeldlose bzw. kontaktlose Zahlungsmöglichkeiten)
 - Plexiglasschutz zwischen Kunden und Mitarbeitenden
 - Handdesinfektionsstation beim Eintritt ins Geschäft: falls (noch) möglich