



Briefing Letter

Online-Bestellservices für Essenslieferungen

Stand: 04.03.2021

- Online-Bestellservices für Essenslieferungen sind Plattformen, über die sich Kundinnen und Kunden Mahlzeiten liefern lassen können, die sie über eine dafür entwickelte App online auswählen und bestellen.
- Seit einigen Jahren boomen solche Online-Bestellservices für Essenslieferungen.
- In Bezug auf die Lebensmittelsicherheit sind sie mit gewissen Herausforderungen zur Deklaration von Allergenen, die Auswahl der teilnehmenden Restaurants und die Hygiene bei der Essenszubereitung und -lieferung verbunden.
- Aus Ernährungssicht wird in Studien auf die mehrheitlich schlechte Qualität des bestellten Essens bezüglich des Nährwerts hingewiesen.
- Auf internationaler Ebene existieren spezifische Richtlinien oder Leitfäden, die von den Gesundheitsbehörden herausgegeben werden.
- In der Schweiz ist diese Problematik noch wenig untersucht. Zum Beispiel ist nicht bekannt, wie viele Lebensmittelvergiftungen auf diese neue Verpflegungsart zurückzuführen sind.

Was sind Online-Bestellservices für Essenslieferungen?

Bei diesen Plattformen für die Online-Bestellung von zubereiteten Lebensmitteln lassen sich die Kundinnen und Kunden Mahlzeiten, die sie online über bestimmte Applikationen auswählen und bestellen, zu einer gewünschten Zeit an einen gewünschten Ort liefern. Wenn die Bestellung aufgegeben ist, übernimmt ein Restaurant, das an der Plattform beteiligt ist, die Essenszubereitung. Dabei kann es sich um eine Geisterküche (Ghost Kitchen) ohne Tische handeln, die nur Online-Kunden bedient. Schliesslich wird die Mahlzeit durch einen im Allgemeinen unabhängigen Lieferanten an die Kundschaft geliefert.

Situation in der Schweiz

Seit einigen Jahren boomen solche Online-Bestellservices für Essenslieferungen. Anfang 2020 haben fast 70 % der Schweizerinnen und Schweizer bereits einmal einen solchen Dienst in Anspruch genommen, um sich ein Mittag- oder Abendessen liefern zu lassen¹. Allein im Monat Januar verzeichnete ein in der Schweiz populärer Bestellservice 500'000 Bestellungen - ein damaliger Spitzenwert, der sich in den kommenden Monaten des Lockdowns verdoppeln oder sogar verdreifachen sollte².

Die steigende Attraktivität der Online-Bestellung von Essen lässt sich teilweise mit der zunehmenden Mobilität und Digitalisierung erklären - und mit Zeitknappheit. In der Schweiz nimmt die Zubereitung einer Mahlzeit durchschnittlich 38 Minuten in Anspruch.³ Diese Zeit wollen mehr und mehr Menschen in ihrem Alltag nicht immer aufbringen.

Wer nimmt diese Plattformen hauptsächlich in Anspruch?

Eine in mehreren Ländern durchgeführte Analyse kommt zum Schluss, dass Personen, die solche Plattformen am häufigsten nutzen, typischerweise folgende Merkmale aufweisen: jung, männlich, hohes Bildungsniveau oder mit Kindern unter 18 Jahren im gleichen Haushalt lebend⁴.

Welches Essen wird am häufigsten bestellt?

Bei der Wahl der bestellten Menüs gibt es regionale Unterschiede: In der französischen Schweiz belegen Fisch- und Pouletgerichte die ersten drei Plätze und es wird zweieinhalb Mal so häufig Sushi bestellt wie in der Deutschschweiz. In der Deutschschweiz werden dagegen sechs Mal häufiger Kebab, zweieinhalb Mal so häufig Pizza und fünf Mal mehr Salat bestellt als in der Romandie².

¹ Handel-Heute 06.01.2020. [Online-Food in der Schweiz immer beliebter.](#)

² TagesAnzeiger 21.01.2021. [Rekordjahr für Lieferdienste.](#)

³ Bochud, et al., BLV (2017). [Bericht zur Nationalen Ernährungserhebung menuCH.](#)

⁴ Keeble et al. (2020). [Use of Online Food Delivery Services to Order Food Prepared Away-From-Home and Associated Socio-demographic Characteristics: A Cross-Sectional, Multi-Country Analysis.](#) *Int. J. Environ. Res. Public Health.* 17, 5190.

Mögliche Auswirkungen für die Lebensmittelsicherheit

Das Bestellen von Essen über eine Plattform ist für die Konsumentinnen und Konsumenten bequem. Es gibt aber einige Unterschiede im Vergleich zum traditionellen Restaurantbetrieb oder zur Lieferung durch Restaurants:

- Da die Bestellungen über Plattformen erfolgen, kann es für die Konsumentinnen und Konsumenten schwierig sein, Informationen über den Gehalt an Allergenen zu erhalten. Gemäss der geltenden Gesetzgebung⁵ muss diese Information auf Verlangen der Konsumentinnen und Konsumenten schriftlich oder mündlich abgegeben werden. Ermöglichen die Plattformen für die Online-Bestellung das Einholen genauer Informationen zu diesem Aspekt?
- Die meisten Plattformen erhalten für jede Bestellung eine Kommission. Manchmal zahlen die teilnehmenden Restaurants aber auch eine einmalige Gebühr oder einen regelmässigen Beitrag. Dadurch profitieren die Plattformen nicht nur von jeder eingehenden Bestellung, sondern auch von jedem Restaurant, das neu aufgenommen wird⁶. Sind die Auswahlkriterien für die Aufnahme eines Restaurants ausreichend streng, um die Sicherheit der zubereiteten Lebensmittel gewährleisten zu können⁷?
- Aufgrund der steigenden Nachfrage in den letzten Jahren entstanden überall in der Welt, aber auch in der Schweiz^{8,9} «Geisterküchen». In gewissen Fällen sind das private Küchen, die dort zubereitetes Essen über die sozialen Medien verkaufen¹⁰. Sind den Behörden diese Betriebe bekannt? Erfüllen sie die Anforderungen an die Hygiene⁵?
- Die Ausbildung der Lieferanten und die diesen zur Verfügung stehende Ausrüstung spielt eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Die Lieferung muss unter geeigneten Bedingungen erfolgen, die Lebensmittel müssen bis zu ihrer Ankunft am Zielort genügend kalt oder heiss bleiben und sie müssen vor Kontaminationen während des Transports geschützt werden. Verfügen die Lieferanten, die oft selbständig und mit wenig Anleitung arbeiten, über das relevante Wissen und geeignetes Material?

Bisher gibt es erst wenige Publikationen, die einen Zusammenhang von Lebensmittelvergiftungen mit online bestellten Lebensmitteln nachweisen. Im Juli 2018 kam es in China zu einer Epidemie mit zehn Fällen von Salmonellen mit *Salmonella enterica* Serovar enteritidis. Bei der Untersuchung konnten die Fälle über die Sequenzierung des Erregergenoms eindeutig der Quelle zugeordnet werden. Es handelte sich dabei um online bestellte Mahlzeiten¹¹. Solche Vorfälle zeigen die mögliche Bedeutung von Online-Bestellservices für Essenslieferungen als neuen Übertragungsweg von Lebensmittelinfektionen.

Mögliche Auswirkungen aus Ernährungssicht

In einer australisch-neuseeländischen Studie wurden online bestellte Mahlzeiten aus Ernährungssicht untersucht. Die Studie ergab, dass die meisten online bestellten Menüs bezüglich des Nährwerts von minderwertiger Qualität waren¹². Dies zeigt, dass es wichtig wäre, mit innovativen gesundheitspolitischen Massnahmen die potenziell negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Ernährung einzudämmen¹³.

Richtlinien von Behörden auf internationaler Ebene

Zur Information der Akteure, die am Online-Verkauf von Mahlzeiten beteiligt sind, haben die Gesundheitsbehörden verschiedener Länder auf ihren Webseiten Richtlinien und Leitfäden veröffentlicht (z.B. Vereinigtes Königreich¹⁴, USA¹⁵, Belgien¹⁶, Irland¹⁷).

«Briefing letters» sind kurze Zusammenstellungen von Sachverhalten. Sie zeichnen sich durch eine vertiefte Recherche zu einem bestimmten Thema aus. Sie haben zum Ziel, auf Gefahren oder Risiken aufmerksam zu machen, welche die Lebensmittelsicherheit mittel- bis längerfristig gefährden können. Sie können Ihre Fragen und Anregungen an folgende Adresse senden: seismo@blv.admin.ch

⁵ [Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln](#) (HyV)

⁶ htr.ch 20.04.2021. [Bestellplattformen für Restaurants boomen](#).

⁷ FoodSafetyNews 15.01.2021. [Deliveroo and Uber Eats listing outlets with hygiene ratings of 2](#).

⁸ Le Temps 06.10.2020. [Des cuisines fantômes nourrissent les Genevois](#).

⁹ NZZ 31.12.2020. [Ghost Kitchen: Der Trend aus den USA kommt in der Schweiz an](#).

¹⁰ BBC News 15.02.2021. [At-home food selling concerning, says Food Standards Agency](#).

¹¹ Jiang, M. et al. (2020). [Whole-Genome Analysis of Salmonella enterica Serovar Enteritidis Isolates in Outbreak Linked to Online Food Delivery](#). *Emerging Infectious Diseases*, Vol. 26, No. 4.

¹² Partridge, S.R. (2020). [Junk Food on Demand: A Cross-Sectional Analysis of the Nutritional Quality of Popular Online Food Delivery Outlets in Australia and New Zealand](#). *Nutrients*, 12, 3107.

¹³ Bates, S. et al. (2020). [A narrative review of online food delivery in Australia: challenges and opportunities for public health nutrition policy](#). *Public Health Nutrition*. Jun 9:1-11.

¹⁴ Food Standards Agency: [Food safety for food delivery | Food Standards Agency](#)

¹⁵ Centers for Disease Control and Prevention: [Tips for Meal Kit and Food Delivery Safety | CDC](#)

¹⁶ Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire: [AFSCA - Plats à emporter et les repas livrés à domicile en toute sécurité ... alimentaire](#)

¹⁷ Food Safety Authority of Ireland: [Selling or Advertising Food Online](#)