

Artikel 27a

## Fleischverarbeitende Betriebe

- <sup>1</sup> Auf fleischverarbeitende Betriebe und die in ihnen mit der Verarbeitung, Verpackung, Lagerung, Kommissionierung und Spedition des Fleisches und der mit diesen Tätigkeiten zusammenhängenden Reinigung beschäftigten Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen sind Artikel 4 für die Nacht ab 2 Uhr und für den Sonntag ab 17 Uhr sowie die Artikel 12 Absatz 1 und 13 anwendbar.
- <sup>2</sup> Auf die mit der Zubereitung von Frischfleisch und Traiteurgerichten beschäftigten Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen ist Artikel 4 Absatz 2 an zwei Sonntagen im Dezember anwendbar, sofern eine unverzügliche Verarbeitung zur Vermeidung einer Qualitätseinbusse der Produkte notwendig ist.
- <sup>3</sup> Fleischverarbeitende Betriebe sind Betriebe, die überwiegend Fleisch gewinnen, verarbeiten, veredeln und Fleischerzeugnisse herstellen.

### Geltungsbereich

Die hier definierten Betriebe sind im Metzgereibereich aktiv. Dies umfasst alle Betriebe, die mit dem Schlachten, der Verarbeitung von Frischfleisch, der Verpackung, Lagerung, Kommissionierung und Spedition der Fleischwaren beschäftigt sind. Unter diese Tätigkeiten fallen zum Beispiel die Warenannahme, Vakuumierung sowie das Qualitätsmanagement.

Ausserdem sind Aktivitäten, die aus hygienischen Gründen unabdingbar mit der Fleischproduktion verbunden sind, vom Geltungsbereich erfasst. Dazu gehören insbesondere auch Reinigungsarbeiten vor und nach der Fleischproduktion.

Der Verkauf von Fleischprodukten fällt nicht in den Geltungsbereich dieser Regelung und die Zubereitung von Frischfleisch, wie für Fondue Chinoise und Fondue Bourguignonne, und von Traiteurgerichten, wie Canapés, sind einzig im Rahmen des Absatz 2 erlaubt.

### Anwendbare Sonderbestimmungen

#### Verarbeitung, Verpackung, Lagerung, Kommissionierung und Spedition des Fleisches (Absatz 1)

##### Artikel 4

Die fleischverarbeitenden Betriebe können Personal ab 2 Uhr in der Nacht ohne behördliche Bewilligung beschäftigen. Am Sonntag können sie Personal ab 17 Uhr bewilligungsfrei beschäftigen. Fleischverarbeitende Betriebe, die in der Nacht oder am Sonntag die Arbeit früher aufnehmen wollen, müssen hierfür eine Bewilligung haben.

##### Artikel 12 Absatz 1

Nach Absatz 1 sind den Arbeitnehmern und Arbeitnehmerinnen mindestens 26 freie Sonntage pro Kalenderjahr zu gewähren, die jedoch unregelmässig auf das Kalenderjahr verteilt werden können. Mindestens ein freier Sonntag muss pro Kalenderquartal eingeräumt werden. Mit dieser Regel wird den saisonalen Schwankungen Rechnung getragen.

Art. 27a

ArGV 2

**Wegleitung zur Verordnung 2 zum Arbeitsgesetz**

3. Abschnitt: Unterstellte Betriebsarten und Arbeitnehmer  
Art. 27a Fleischverarbeitende Betriebe

**Artikel 13**

Die Ersatzruhe für geleistete Feiertagsarbeit muss nicht in der Woche gewährt werden, die der Feiertagsarbeit vorangeht oder folgt (Art. 20 Abs. 2 ArG). Sie kann auch für ein Kalenderjahr zusammengefasst werden.

**Zubereitung von Frischfleisch und  
Traiteurgerichten (Absatz 2)**

**Artikel 4 Absatz 2**

Für die Zubereitung von Frischfleisch und Traiteurgerichten kann nur an zwei Sonntagen im Dezember ganztägig ohne Bewilligung gearbeitet werden, sofern eine unverzügliche Verarbeitung zur Vermeidung eines Verderbs oder einer Qualitätseinbusse der Produkte notwendig ist. Nacharbeit bleibt für diese Tätigkeiten verboten.