



MEDIENINFORMATION

Restaurants können als Betriebskantinen öffnen

Der Kanton Nidwalden ermöglicht Gastronomiebetrieben, als Betriebskantinen über den Mittag Berufsleute zu verpflegen. Dabei gelten klare Vorgaben. So gilt das Angebot ausschliesslich für bestimmte Arbeitende im Ausseneinsatz und diese müssen durch die Arbeitgeber vorgängig für die Mahlzeit angemeldet werden.

Aufgrund der aktuellen Massnahmen zur Bekämpfung der Corona-Pandemie sind Gastronomiebetriebe geschlossen. Davon ausgenommen sind einzig Takeaway-Angebote sowie der Betrieb für Hotelgäste und von Kantinen. Das führt dazu, dass Berufstätige im Ausseneinsatz sich am Mittag häufig nicht in einem Innenraum mit einer warmen Mahlzeit verpflegen können. Ende der vergangenen Woche hat das Bundesamt für Gesundheit (BAG) mitgeteilt, dass die Kantone die Öffnung von Restaurants als Betriebskantinen für diese Kategorie von Berufstätigen zulassen können, sofern eine entsprechende Regelung eingeführt wird.

Der Regierungsrat hat heute entschieden, den Gastronomiebetrieben im Kanton Nidwalden diese Möglichkeit per sofort einzuräumen. Der Betrieb als Kantine ist indes an klare Anforderungen geknüpft, die vom BAG in Zusammenarbeit mit den Sozialpartnern vorgegeben werden. So dürfen Restaurants ausschliesslich unter der Woche zwischen 11 und 14 Uhr öffnen. Zugang haben nur Berufsleute aus dem Landwirtschafts- und dem Bausektor sowie Handwerker und Berufstätige auf Montage. Die Arbeitgeber müssen ihre Angestellten vorgängig anmelden und in den Lokalen herrscht – ausser am Tisch – Maskenpflicht. Die Abstandsregeln müssen eingehalten und die Kontaktdaten von allen Personen zwecks Kontrolle und allfälliger Nachverfolgung aufgenommen werden. Die Restaurants stehen zudem in der Pflicht, die Mahlzeiten zu üblichen Preisen anzubieten.

Gastronomiebetriebe unterstehen einer Meldepflicht ans kantonale Gesundheitsamt, bevor sie den Kantinenbetrieb aufnehmen. «Ich erachte Betriebskantinen für Berufstätige im Ausseneinsatz als sinnvolle Lösung, bei der sowohl Arbeitende als auch Restaurants profitieren können, ohne dass ein erhöhtes Ansteckungsrisiko eingegangen wird. Als wichtigen Vorteil sehe ich zudem, dass auf diese Art Ler-

nende in den Gastrobetrieben nach einem langen Unterbruch wieder wichtige Praxiserfahrungen sammeln können», hält Gesundheits- und Sozialdirektorin Michèle Blöchliger fest.

RÜCKFRAGEN

Michèle Blöchliger, Gesundheits- und Sozialdirektorin, Telefon +41 79 424 64 47, erreichbar am Dienstag, 2. März, von 14.00 bis 15.00 Uhr.

Stans, 2. März 2021