

# Öffnung für Büezer: Fluch oder Segen?

Während sich einige Limmattaler Wirte mit einem Büezer-Zmittag über Wasser halten, wollen andere unter diesen Umständen nicht öffnen.

Sven Hoti

Seit Anfang März dürfen Gastrobetriebe in ihren Innenräumen bestimmte Gäste wieder bewirten. Der Bund erlaubt dies für «Berufstätige im Aussen-einsatz». Gemeint sind etwa Handwerker, Bauarbeiter oder Monteure. Die Bewilligung liegt in der Zuständigkeit der Kantone. Arbeitgeber, welchen ihren Betrieb als Büezer-Beiz nutzen wollen, müssen ein entsprechendes Gesuch beim Kanton einreichen. In Zürich sind derzeit über 200 Gastrobetriebe als Betriebskantine anerkannt, davon neun im Bezirk Dietikon.

Doch lohnt sich eine solche Teil-Öffnung für die Wirte? Die «Limmattaler Zeitung» hat sich in der Region umgehört – und unterschiedliche Meinungen vernommen. Hinter den Kulissen ist mitunter von einem Zückerchen die Rede, welches der Bundesrat den Restaurants hinschmeisse – «aber zwei Meter vor unsere Füsse». Andere wiederum bezeichnen den Kantinen-Betrieb als «gern gesehene Erweiterung» des Angebots.

Dazu gilt es zu bedenken, dass die meisten der befragten Betriebe bereits (teilweise) geöffnet waren, bevor der Entscheid des Bundesrats fiel; etwa, weil sie ihre Waren per Lieferdienst und/oder Take-away anbieten oder als Hotelbetrieb gar nicht erst schliessen mussten. Zu Letzteren gehört beispielsweise der Landgasthof Leuen in Uitikon. Inhaber Remo Schällibaum gibt zu: «Wir sind uns sehr wohl bewusst, in einer eigentlich privilegierten Situation zu sein. Wir liegen geografisch sehr gut und bieten 15 Hotelzimmer an. Hotelbetriebe dürfen ja offen bleiben, und wir haben eine sehr gute Auslastung.» Der Gasthof erfreue sich aber auch «regem» Handwerker-Besuch, so Schällibaum. «Wir haben am 15. März 2021 mit diesem Angebot gestartet und haben bereits jeweils täglich rund 20 Büezer



«Eine Schliessung ist und war keine Option für uns», sagt der Wirt der Landgasthofs Leuen in Uitikon, Remo Schällibaum.

Bild: Chris Iseli

zu Gast.» Im Landgasthof Leuen gibt es von 11 bis 22 Uhr ein Büezer-Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Getränk für 19 Franken.

## «Niemand versteht die Regelung des Bundes»

Der Wirt und studierte Architekt macht allerdings keinen Hehl daraus, dass auch dieses Angebot ein Verlustgeschäft ist: «Mit unserem gesamten Angebot bewegen wir uns aktuell täglich bei rund 100 Essen. Im Vergleich: Zur Vor-Corona-Zeit waren es über 250 Essen.» «Sicher» wäre es wohl einfacher gewesen, aufgrund der verordneten Restaurantschliessung ebenfalls vorü-

bergehend dichtzumachen, sagt Schällibaum. Dies entspreche jedoch nicht dem «Leuen-Naturell»: «Eine Schliessung war und ist keine Option für uns. Wer rastet, der rostet, heisst es doch so passend.»

Bereits im Vorfeld geöffnet waren auch die Restaurantketten der Schweizer Detailisten Migros und Coop. Sowohl das Migros-Restaurant im Dietiker Löwenzentrum als auch das Coop Restaurant Silbern erweiterten ihr Angebot um ein Büezer-Zmittag. Für Take-away waren die Filialen schon vorher geöffnet. Coop führt die gute Kundenfrequenz denn auch auf dieses Angebot zurück.

Migros-Sprecherin Annabel Ott wiederum betont, dass die Migros über «ideale» Standorte verfüge, «die über das ganze Gebiet verteilt sind oder sich in der Nähe von grossen Baustellen befinden». Die Nachfrage nach einem Büezer-Zmittag sei also bereits vorhanden gewesen, sagt Ott. «Es gab vermehrt Arbeitende, die gerne in unseren Migros-Restaurants gegessen hätten, aber diese waren leider geschlossen. Als die Behörden grünes Licht für Betriebskantinen gaben, wollten wir unsere Migros-Restaurants nutzen, um hungrige Arbeitende im Aussendienst zu verpflegen.»

Zwischen 11 und 14 Uhr erhalten Arbeiterinnen und Arbeiter im Migros-Restaurant ein Mittagsmenu und ein warmes Buffet. Coop serviert Gerichte aus der Schweiz und dem Ausland sowie Essen vom Grill, das mit Salaten oder Beilagen nach Wahl ergänzt werden kann.

Ob und wie stark die Coop-Restaurant-Kette von der Büezer-Bewirtschaftung profitiert, sagt Sprecherin Melanie Grüter nicht. Nur so viel: «Aufgrund der verkürzten Öffnungszeiten sind gewisse Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieser Restaurants weiterhin in Kurzarbeit.»

Aber nicht in jeder Büezer-Beiz läuft es so rund wie bei den

bisher erwähnten. Auch das «Maori» in Schlieren bietet den Arbeiterinnen und Arbeitern eigentlich ein warmes Zmittag an. Nur hat bis heute noch niemand vom Angebot Gebrauch gemacht, sagt Geschäftsführer Silvan Leemann.

Arbeiterinnen und Arbeiter, welche ihr Mittagessen in einer Beiz verspeisen wollen, müssen sich vorgängig vom Arbeitgeber beim entsprechenden Gastrobetrieb schriftlich anmelden lassen. Dieser bürokratische Aufwand scheint manchen offenbar zu kompliziert. «Niemand versteht die Regelung des Bundes», klagt Leemann. Hinzu komme, dass es nun nicht mehr so kalt sei draussen und sich die Leute an die Verpflegung per Lieferdienst oder Take-away gewöhnt hätten.

## Planungssicherheit fällt bei Wiedereröffnung weg

Auch «Linde»-Wirtin Maya Grossmann hatte sich überlegt, ihr Restaurant im Zentrum von Weiningen über Mittag für Büezer zu öffnen. «Wenn sich das für ein Lokal lohnt, dann finde ich das eine tolle Sache.» Doch in ihrem Fall rentiere sich ein solcher Betrieb nicht, wie sie sagt. «Ich hätte mindestens vier Personen aufbieten müssen und die Kurzarbeitsentschädigung wäre weggefallen.»

Von einer Eröffnung für Büezer abgehalten habe sie auch die fehlende Planungssicherheit bezüglich der Finanzen und eingekauften Lebensmittelmengen. Grossmann sagt: «Momentan sind meine Verluste noch vorhersehbar. Sobald ich öffne, fehlt diese Sicherheit.»

Sie könne es kaum erwarten, wieder aufzumachen, betont Grossmann. Doch unter solchen Umständen rentiere sich ein Betrieb nicht. «Eine Wiedereröffnung lohnt sich erst wieder, wenn die Innen- und Aussenbereiche benutzt werden dürfen und ich meine Gäste auch am Abend bedienen darf.»

ANZEIGE

75 Jahre  
Raiffeisenbank an der Limmat.  
Tolle Aktionen auf [www.jubi75.ch](http://www.jubi75.ch)

Raiffeisenbank an der Limmat

RAIFFEISEN