

Protokoll (Auszug) der 17. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 27.04.2018

Mitteilungen

- Das ETH Klimaprogramm ist Anfang 2018 erfolgreich gestartet. Die Caterer SV und Compass streben auf freiwilliger Basis das vorgegebene Ziel an, den CO₂ Ausstoss während der nächsten drei Jahre um 10 % zu verringern.
- Pünktlich zum Frühlingssemesterstart wurde der Betrieb im Gebäude CHN in Anlehnung an die Klimathematik unter dem Namen 'Zwei Grad Bistro' durch den neuen Betreiber SV eröffnet. Die Eröffnung des Partnerbetriebs 'foodLAB', CAB kann hingegen infolge verzögerter Projektfreigabe erst zum Herbstsemesterstart (Mitte September) erfolgen. Das Konzept sieht einen Ganztagesbetrieb mit erweiterten Studierendenarbeitsplätzen vor, die individuell auch in Form von 'Think Tanks' genutzt werden können. Das Verpflegungsangebot über Mittag orientiert sich international von Ost bis West. Ein 'Deli-Counter' mit einem klassischen Cafeteria-Angebot wird den ganzen Tag über geöffnet sein.
- Seit April kann in den SV Restaurants an der ETH Zürich nebst den kontaktlosen Möglichkeiten mit Kreditkarte und Twint neu auch mit der Lunch-Check Karte <http://www.lunch-check.ch> bezahlt werden. (Ausnahme: Dozentenfoyer).
- Ab Juli steht den Gästen im food market ein Starbucks Automat zur Verfügung. Er ersetzt das bisherige Starbucks-Angebot am Coffee Counter im FUSION coffee.
- Seit mehreren Monaten hält sich im food market ein Spatz auf, den das Jagdamt Zürich bisher nicht einfangen oder abschiessen konnte. Man hofft daher, dass der Vogel während der warmen Frühlings-/Sommermonate selbst ins Freie fliegt.
- In Zusammenarbeit mit der Alumni Lounge wird anlässlich der Fussball WM ein «Abendmarkt» mit 'Public Viewing' der Spiele der Schweizerischen Nationalmannschaft organisiert. Die Zuschauer können sich mit Getränken aus der Lounge und einem Essensangebot verschiedener Street Food Stände verköstigen.

Jahresabschlussbericht G&D 2017

- Der Gesamtumsatz 2017 ist vs. Vorjahr erneut leicht gestiegen, wobei die G&D-Betriebe am Höggerberg stärker gewachsen sind als im Zentrum. Dies liegt insbesondere am food market, der 2017 voll in Betrieb war, aber auch das Bellavista fasst langsam Fuss.
- Der Umsatz der Street Food Stände wie auch der Verpflegungsautomaten ist vs. 2016 leicht zurückgegangen.
- Die Subventionen liegen leicht über Vorjahr, sind aber dennoch tiefer als budgetiert. Die Gründe hierfür liegen in erster Linie in der Top-Performance des Coop Ladens wie auch des Dozentenfoyers, welche entsprechende Mehrerträge liefern konnten. Auf der anderen Seite musste durch die zunehmend neuen Betriebe wenig in Reparaturen / Ersatz investiert werden. Die Mensa Polyterrasse hat den Subventionsbeitrag trotz leicht tieferem Umsatz im Tagesgeschäft derweil nur leicht unterschritten. Die Entwicklung des Subventionsbeitrags der ETH Zürich an das G&D-Angebot in den letzten Jahren ist grundsätzlich erfreulich. Der Beitrag ist stabil, wobei eine Verschiebung von direkten zu indirekten Subventionsbeiträgen stattgefunden hat. Der Anteil an Risikobetrieben nimmt tendenziell zu, die Leistungen überlappen aber mehr und mehr mit denen eines Kostendachbetriebs.

Rice Up! – Rückblick auf ersten Monat seit Eröffnung

- Die Eröffnungsphase des neuen Restaurants Rice Up! am Höggerberg ist sehr positiv verlaufen. Der neue Gastronomiepartner ist sehr zufrieden mit der Leistung seines Teams wie auch mit dem Anklang bei den Gästen, das sich nebst positivem Feedback auch in der regen Frequentierung widerspiegelt. Generell kommt das Restaurant mit seinem speziellen Konzept und Interieur v.a. bei den Studierenden sehr gut an. Sehr erfreulich ist auch der relativ hohe Anteil an Gästen asiatischer Herkunft, was für die Authentizität des Angebots spricht. Einziger Wermutstropfen war unterdessen der missbräuchliche Umgang des persönlichen '2 für 1 Vouchers' einiger Gäste, die diesen gleich mehrfach eingelöst oder einfach an Dritte weitergegeben haben.

HappyOrNot' (HON) Qualitätsmessungen

- Die HON Qualitätsmessungen werden durch die Ständesvertreter von PeKo, AVETH und VSETH zurzeit als einjähriger Testbetrieb i.S. eines Pilot Projekts durchgeführt. Nach den ersten Monaten hat sich

herausgestellt, dass die Auswertungen durch den teils mangelhaften Input nicht realistisch sind. Die Standesvertreter vermuten die jeweils zu kurzen Befragungsphasen als Ursache für das ungenügende Verständnis seitens der befragten Gäste, und sie schlagen eine Verlängerung der jeweiligen Phasen (Umfrage – Korrektur/Massnahmen – Bewertung) vor.

- Der Pilot soll in seiner weiterentwickelten Form fortgesetzt werden. Anlässlich der nächsten Kommissionssitzung ist ein reflektierender Zwischenbericht vorzulegen. Dannzumal soll über eine Weiterführung bzw. Verbreiterung entschieden werden.

FUSION coffee – Anpassung Coffee-Counter (Coop / Compass)

- Im FUSION soll mittels minimen baulichen Massnahmen die Attraktivität des Coffee-Counters gesteigert werden. Im Fokus der Konzeptanpassung steht die bestehende Sortimentsabgrenzung zwischen Coop und Compass, die jeweils einen Teil des Counters bewirtschaften. Coop möchte seinen Teil durch ihr bewährtes Konzept «Coop to go» aufwerten und Compass nebst dem bereits beliebten «Love my Curry» zukünftig offenes Glace im italienischen Stil sowie alternativ im Herbst / Winter Suppen anbieten.

GLC – Konzept / Ausschreibung

- Das geplante Gastronomiekonzept für das neue Gebäude GLC wurde 2012/13 erarbeitet und umfasst drei Food-Inseln. Es handelt sich zwar nicht um eine 'Mensa', nichtsdestotrotz wird ein Preisgefüge angestrebt, das auch Studierende berücksichtigt.

Zwischenbericht MM – Konzept / Ersatzszenarien

Arealstrategie G&D, ETH Zürich Zentrum

- Betreffend Terminplanung der Arealstrategie G&D, ETH Zürich Zentrum sowie den Faktoren, die im Gesamtrahmen Einfluss auf die Zürcher Hochschulmeile und auf die Sanierung des Gebäudes MM im Besonderen haben, hat ein Austausch mit UZH und USZ stattgefunden.
- I.S. der optimalen Raumnutzung und insbesondere zwecks optimaler Dienstleistung für den Kunden will man zukünftig mögliche Synergien zwischen den heute vielen verschiedenen Schaltern in den Gebäuden HG und MM nutzen.
- Im Gebäude RZ ist eine Rochade geplant, welche sich auf die Gastronomie (G-ESSbar) durch einen besseren Standort mit gleichzeitig mehr Sitzplätzen vorteilhaft auswirken könnte.
- Im CAB wird in Kürze mit dem Umbau begonnen, und die Fertigstellung des neuen Restaurants ist auf Semesterstart im Herbst geplant. Die angekündigte Befristung des Restaurants auf fünf Jahre stellt insbesondere wegen der parallelen Schliessung des MM ein Problem dar und wird nochmals diskutiert.

Ersatzszenarien während Sanierung MM

- Mittels Informationsaustausch der institutionellen Partner UZH / USZ sowie durch Beiziehen des Caterers SV wurden verschiedene Szenarien erstellt und analysiert. Grundsätzlich muss davon ausgegangen werden, dass die Infrastruktur der Mensa Polyterrasse während ihrer Umbauphase nicht oder nur bedingt zur Verfügung steht. Es kann sein, dass das Gebäude MM während insgesamt drei Jahren komplett geschlossen ist. Alle erdenklichen Varianten müssen unter Berücksichtigung aller Nebenschauplätze geprüft werden.
- Im zuständigen Projektteam werden u.a. Vertreter von Gastronomie und ASVZ sein. Eine professionelle Kommunikationsstelle seitens der Abteilung Immobilien wird eingerichtet.

Nutzungskonzept MM

- In einer Projektgruppe, bestehend aus Vertretern der Gastronomie, des ETH Stores, der Abteilungen Services (Veranstaltungen) und Immobilien sowie Studierenden des VSETH, wurde ein Nutzungskonzept betreffend Gastronomie und Detailhandel (ETH Store) im Gebäude MM erarbeitet. [Anmerkung zum Protokoll: Das Detailkonzept wurde am 16.5. an alle Kommissionsmitglieder verteilt, die eingebrachten Voten wurden eingearbeitet, und die Vernehmlassung ist in der Zwischenzeit abgeschlossen.

Bargeldloses Bezahlen / Portionengrösse / Mikrowellengeräte (Diskussion auf Anregung des VSETH)

Bargeldloses Bezahlen mit der Legi

- Die Studierenden wünschen sich weiterhin, dass in den Gastronomiebetrieben der ETH bargeldlos mit der Legi bezahlt werden kann. [Vgl. 8. Sitzung der Gastronomiekommission vom 24.9.2013]. Aus Sicht der

Studierenden könnten dadurch die Warteschlangen an den Kassenstationen massgeblich verkürzt werden.

- An den Kassen der ETH Gastronomie kann bereits mit verschiedensten Mitteln bargeldlos bezahlt werden. Der Anteil der Bezahlung via kontaktloser Kreditkarte liegt bereits bei über 30 % und die Wartezeiten konnten somit bereits reduziert werden.
- Nichtsdestotrotz soll ein Update der Machbarkeitsstudie (vom 12.3.2014) erfolgen. Das Bezahlssystem der EPFL via Legi ist jedoch keine Alternative.

Portionengrösse

- Die Vertreter der Studierenden machen den Vorschlag, die Differenzierung zwischen normalen und grossen Portionen abzuschaffen und stattdessen auch im food market kostenlosen Nachschlag zu geben. Des Weiteren wird von einem Kommissionsmitglied eine ETH-weit gleiche 'Nachschlageregulung' vorgeschlagen.
- Die ETH hat indes nicht den Anspruch, in allen Restaurants das gleiche Konzept zu verfolgen, was zudem finanziell auch nicht realistisch ist. Das gastronomische Angebot an der ETH ist heute sehr gut auf die unterschiedlichen Ansprüche und Erwartungen der verschiedenen Bezugsgruppen austariert. In jedem 'Mensabetrieb' gibt es zudem gratis Nachschlag (Mensa Polyterrasse / FUSION meal).

Mikrowellengeräte

- Laut der Studierenden gibt es an der ETH zu wenige Mikrowellengeräte für diejenigen unter ihnen, die ihr Essen selbst mitbringen. Sie wünschen sich je Standort (Zentrum / Hönggerberg) jeweils 10 zusätzliche Geräte.
- Diese Maximalforderung ist mengenmässig nicht realistisch (feuerpolizeiliche Auflagen, Bewirtschaftung, Logistik, etc.). Hingegen soll die Installation von 2-3 zusätzlichen Mikrowellengeräten geprüft werden.

Varia

- Zur lauten Akustik im FUSION meal sollen durch die Abteilung Immobilien Erfahrungswerte gesammelt werden.