

Protokoll (Auszug) der 18. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 01.10.2018

Mitteilungen

- Die Ausschreibung der Gastronomie im Gebäude GLC ist nach gegenwärtigem Projektstand auf Frühling 2019 angesetzt.
- Der Counter 'coffee / shop' im EG des FUSION wurde zum Semesterstart Mitte September neu eröffnet. Das Angebot sorgt für noch mehr Abwechslung auf dem täglichen Speiseplan und ergänzt die bestehende Verpflegungsvielfalt auf dem Campus Hönggerberg. Zeitgleich wurde der Coop Shop neu lanciert mit dem Einzug des Konzepts «coop to go». Dieser soll die Coop Filiale an der Bushaltestelle nicht nur während der bevorstehenden 6-wöchigen Sanierung Anfang Februar 2019, sondern generell während den Hochfrequenzzeiten über Mittag entlasten.
- Das Mobiliar des vielbesuchten Bistro HPI ist in die Jahre gekommen und wird im Dezember erneuert. Gleichzeitig können die Sitzplatzkapazitäten leicht erhöht werden.
- Seit August steht den Gästen im food market ein Starbucks Automat zur Verfügung. Er ersetzt das bisherige Starbucks-Angebot am Coffee Counter im FUSION coffee.
- Der Spatz, der sich nunmehr seit über einem Jahr im food market aufhält, konnte immer noch nicht eingefangen werden.
- Aufgrund höherer Prioritäten seitens der Abteilung ID erfolgt der geplante 'Release 2' voraussichtlich erst 2019. Nichtsdestotrotz werden kleinere Programmierungen in einem 'Zwischenrelease' bereits bis Ende 2018 durchgeführt.

food&lab – erste Wochen nach Eröffnung

- Das neue Konzept des Restaurants food&lab und dessen Zonenaufteilung lassen die unterschiedlichsten Formen der Nutzung zu. So werden die Think-tanks von den Studierenden bereits rege als Lernplätze genutzt. Das Restaurant bietet zudem gute Möglichkeiten für Sitzungen, wofür im Raum diverse Zonen durch Vorhänge abgetrennt werden können. Beamer und Leinwand sind ebenso vorhanden. Die Räumlichkeiten können mittels einem online Reservierungssystem gebucht werden. Entsprechende Nutzungsrichtlinien wurden in Zusammenarbeit mit dem VSETH und dem D-INFK erstellt.
- Das SV Team freut sich über die besondere Atmosphäre, die das neue Restaurant auch für Feierlichkeiten bietet. Sie würden es begrüßen, wenn das food&lab noch bekannter wird und wünschen sich eine vertiefte Zusammenarbeit mit dem VSETH.
- Das Take Away Konzept kommt bei einigen Gästen aus dem Aspekt der Nachhaltigkeit nicht so gut an. Man ist jedoch bereits dahinter, nach möglichen und v.a. gut durchdachten Lösungen zu suchen.

Rice Up! – Rückblick auf erstes halbes Jahr seit Eröffnung

- Das trendige und preislich attraktive Rice Up! hat als erstes Restaurant aus der öffentlichen Gastronomie im April auf dem Campus Hönggerberg Einzug gehalten. Der Standort an der ETH unterscheidet sich von den öffentlichen v.a. durch die limitierten Öffnungszeiten (wochentags 10:30 – 14:30 Uhr), was insb. die Personalplanung stark beeinflusst.
- Die Geschäftsführerin ist sehr positiv gestimmt vom Standort am Hönggerberg. Ihr gefällt die lockere Atmosphäre und der persönliche Austausch mit den Studierenden.
- Die Studierenden bilden den Grossteil im Gästemix, und die Frequenzen entsprechen den Erwartungen. Durch die tief kalkulierten Preise für Studierende fällt der Pro-Kopf Umsatz jedoch tiefer aus als erwartet, dies auch, da die Studierenden im Gegensatz zu den Mitarbeitenden und Externen vermehrt das günstigere Menü auswählen.
- Das Rice Up! Team erkennt den hohen Stellenwert der Nachhaltigkeit an der ETH. Das Einweggeschirr besteht aus Zuckerrohrfasern und wird nach Gebrauch zu Ökostrom verwertet, und die Pappbecher wurden derweil gegen Mehrwegbecher eingetauscht. Grundsätzlich ist die Logistik des 'Take-Away Konzepts' jedoch kostengünstiger und schneller. Nicht zu vergessen sind zusätzliche Aspekte wie etwa Strom, Chemikalien, etc. Die Thematik wird dennoch weiterhin verfolgt, und Anpassungen sind durchaus möglich, insofern man sinnvolle Alternativen findet.
- Unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit steht auch das Angebot, bei dem ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet wird. Zu Semesterbeginn wurde am Standort ETH zudem ein Pilot mit dem Verkauf von Insekten-Falafel gestartet.

ETH Klimaprogramm Gastronomie – nächste Schritte / Kommunikation

- Das ETH Klimaprogramm konnte nach erfolgter Auditierung Anfang des Jahres gestartet werden. Mit der Auditierung haben sich bei den CO_{2eq}-Berechnungssystemen der teilnehmenden Partner SV und Compass unterschiedliche Stärken und Schwächen gezeigt. Man ist sich jedoch einig, dass der Weg zur Zielerreichung und somit auch die absolute Genauigkeit der unterschiedlichen Systeme nicht wesentlich sind.
- Seitens ETH wurde bereits durch einen Kurzfilm im ETH Link sowie durch einen Webartikel auf das Programm aufmerksam gemacht. Unterstützend zu den Kommunikationsmassnahmen in den teilnehmenden Betrieben werden die Informationen fortan auch über das Gastro Web erfolgen. Ende 2019 ist ein erstes richtungsweisendes Auswertungsgespräch vorgesehen, ein Zwischenbericht wird folgen.
- Mittelfristig könnte das ETH Klimaprogramm in ein ETH Nachhaltigkeitsprogramm weiterentwickelt werden. Nach erfolgter Literatur Recherche ist man aktuell dabei, Experten zu interviewen. In interdisziplinären Workshops (Gastrobetriebe & Wissenschaft) sowie mittels Pilotversuchen könnte man mögliche Indikatoren und die Umsetzbarkeit des erweiterten Programms prüfen, um es ab Herbstsemester 2019 – möglicherweise begleitet von Studierenden durch geeignete Bachelor-/Masterarbeiten – im Reallabor umzusetzen.

HappyOrNot' (HON) Qualitätsmessungen

- Reflektierend auf die vergangenen Monate, seitdem der Pilot in den Betrieben Mensa Polyterrasse, FUSION meal und food market durchgeführt wurde, zeigen die Ständesvertreter von AVETH, VSETH und PeKo ihre Erkenntnisse auf [vgl. Protokoll zur 17. Sitzung vom 27.04.2018]. Die Erwartungen an HappyOrNot waren zu hoch gewesen. Auch der Aufwand für die Organisatoren und die Caterer war enorm, wohingegen der Nutzen sich sehr in Grenzen hielt. Gespräche mit den Caterern zeigten zudem, dass qualitative/quantitative Massnahmen kurzfristig nicht möglich sind. Der «Happy Index» liegt indessen nahe der Werte der 3-jährlich wiederkehrenden online Gästebefragung.
- Die Ständesvertreter schlagen vor, die Testphase zu beenden. Sie haben sich abschliessend auf eine Sensibilisierung der Kunden geeinigt und möchten im Polykum einen entsprechenden Artikel publizieren. [Der Artikel ist im Polykum N° 2 vom 15. Oktober erschienen].
- Die Gastronomiekommission verfolgt das Projekt 'HappyOrNot' nach Abschluss der Testphase nicht weiter.

MM – Bedürfnisdefinition (Ersatzszenarien Gastronomie)

- Der Umbau des MM wird nicht unter laufendem Betrieb erfolgen. Ein Gesamtblick auf die Hochschulmeile Zürich zeigt die verschiedenen Faktoren, die für den Umbau des MM wie auch für die Übergangszeit während der Schliessung hinsichtlich Gastronomie und Detailhandel (ETH Store) von Bedeutung sind und entsprechend untersucht werden sollten.
- Nebst der Personenentwicklung der drei universitären Einrichtungen (ETH, UZH, USZ) sollten aus Sicht der beauftragten Arbeitsgruppe insbesondere die laufenden und geplanten Bauvorhaben der ETH am Standort Zentrum in die Überlegungen einfliessen. Die nach aktueller Planung gleichzeitige Schliessung der G-ESSbar im IFW/RZ würde den Andrang andernorts zusätzlich belasten. Ein Ausweichen auf die Mensen und Restaurants von UZH und USZ ist aus deren Sicht ausgeschlossen, da beide Institutionen ihrerseits schon überlastet sind. Gegenseitige Restriktionen sind indes aber nicht vorgesehen.
- Unter genauer Betrachtung der heutigen Gästezahlen ist während der Umbauphase mit nahezu 2'500 Personen zu rechnen, die über alternative Standorte gepflegt werden müssen. Angesichts dessen sollten gleichzeitig die unter den laufenden Bauarbeiten kanalisierten Verkehrsströme berücksichtigt werden. Das laufende Projekt zur Anpassung der Stundenpläne könnte die Situation etwas entschärfen, indem die Mittagspause der Studierenden aufgebrochen, bzw. insgesamt auf 12 bis 14 Uhr erweitert würde.
- Erste Lösungsansätze liegen aus gastronomischer Sicht bei einer Dezentralisierung sowie bei der Kapazitätserweiterung bestehender Betriebe, womit insbesondere die Logistik für die Gastronomie eine grosse Herausforderung darstellen könnte.
- Nach der Fertigstellung der Bedürfnisdefinition im Oktober soll eine Grobbeurteilung des Lösungsansatzes und im Anschluss der IST-Zustand sowie die zu erwartenden Investitionskosten für die Gastronomie-Infrastruktur (Ersatz Grossinventar 2018-24) beurteilt werden. Unter der Voraussetzung, dass die Projektsteuerung dem Antrag zustimmt, wird im 1. Quartal 2019 eine Machbarkeitsstudie ausgearbeitet.

Varia

- Das Organisationsteam ist sich der sehr langen Wartezeiten an den Verpflegungsständen anlässlich des togETHer Personalfestes bewusst und entsprechend bereits dabei, in Hinblick auf das Fest 2020 Ideen für ein effizienteres Verpflegungskonzept zu sammeln.
- Die Installation der zusätzlich beantragten Mikrowellengeräte [vgl. Protokoll zur 17. Sitzung vom 27.04.2018] soll per Q1 2019 erfolgen.
- Allfällige Inputs und Fragen rund um die Gastronomie können via Gäste Feedback Tool auf den Gastro Webseiten der ETH platziert werden.