

Protokoll (Auszug) der 16. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 04.10.2017

Mitteilungen

- Das Label zur Kennzeichnung des Klimaprogramms der Gastronomie an der ETH Zürich wurde durch die Hochschulkommunikation (HK) bzw. ETH Sustainability entwickelt. Die Kommunikation an die ETH Community ist in Zusammenarbeit mit der HK auf Januar 2018 terminiert. Die Audits und damit der Start des Klimaprogramms erfolgen im Jan / Feb 2018.
- Wie bereits im letzten Jahr wird wiederum eine «KeepCup» Promotion durchgeführt. Neu verkaufen auch die Caterers die KeepCups im Umfeld ihrer Kassenstationen. Die Aktion dauert vom 5. Okt bis Ende Nov 2017. Jeder Gast, der mit seinem KeepCup ein Heissgetränk kauft, erhält dieses um 30 Rappen günstiger. Die Promotion wird von der Koordination Partnerorganisationen finanziert.
- Im laufenden Herbstsemester bietet das SV Team der Alumni quattro Lounge ein diversifiziertes Angebot an täglichen Abendveranstaltungen, die für alle Gäste gratis sind.
- Die Betreiber der Äss-Bar können den geplanten Verkaufsladen im HWW aufgrund der hohen behördlichen Auflagen und der damit einhergehenden hohen Kosten nicht eröffnen. Somit wird die Äss-Bar auf dem Campus Höggerberg jedoch wie bis anhin mit einem mobilen Verpflegungsstand vertreten sein.
- Ab 5. Oktober gibt es in der Clausiusbar eine zusätzliche Ausgabestelle, und der Gästestrom wird nach den unterschiedlichen 'Menülinien' gesteuert (Wok Street / Wok Green / Delight / Garden). Dies mit dem Ziel, die Effizienz in den Prozessen zu erhöhen und somit die Wartezeiten zu verkürzen.
- Das Parkschranksystem auf dem Höggerberg wird gemäss aktueller Planung per Ende November 2017 realisiert. Dies ist v.a. für das Restaurant Bellavista sehr positiv zu werten, da sie neu z.B. für Stammkunden gratis Ausfahrtickets abgeben können, bzw. Gäste nicht mehr mit Bussen konfrontiert werden (Bellavista-Parkplätze sind nicht gratis).
- Coop und Compass haben, wie vertraglich geregelt, ein Jahr vor Vertragsende (Ende 2018) schriftlich mitgeteilt, dass sie ab 2019 ihre Betriebe am Höggerberg weiterführen möchten. Davon ausgehend, dass man sich einigt, wird ein neuer befristeter Vertrag über 5 Jahre (2019 – 2023) abgeschlossen.

Gästabefragung 2017

- Bei der diesjährigen Gästabefragung wurden nahezu alle Kundenthemen besser bewertet als bei der letzten Befragung 2014, so auch das Thema 'Warme Menus – Basis', welches gemäss den Auswertungen den grössten Einfluss auf die allgemeine Zufriedenheit der Gäste hat. Nebst einer grösseren Angebotsvielfalt wünschen sich die Befragten v.a. nachhaltige Trends, wie etwa Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und aus biologischem Anbau sowie mehr Schweizer Produkte, um die Restaurants der ETH noch häufiger zu frequentieren.
- Eine mögliche Begründung für die generell unterdurchschnittliche Bewertung seitens der Doktorierenden könnte deren lange Zugehörigkeit zur ETH und der damit verbundenen gestiegenen Erwartung nach Verbesserungen oder der abweichende Qualitätsanspruch der vielen aussereuropäischen Doktoranden sein.
- Eine wichtige Erkenntnis der Befragung an sich ist der grosse Aufwand gegenüber geringem Nutzen der Möglichkeit, dass die Befragten freiwillig einen zweiten Gastronomiebetrieb bewerten durften. Ausserdem ist der Fragenkatalog generell zu lange und soll beim nächsten Mal gestrafft werden.

Bellavista – Ausblick

- Das Restaurant musste im ersten Jahr mangels genügender Frequentierung einen relativ grossen Verlust tragen. Die Gäste, die das Restaurant besuchen, sind mit der Qualität jedoch äusserst zufrieden. Lediglich das Preis-Leistungsverhältnis und die Abwicklungsgeschwindigkeit würden seitens der ETH Community eher kritisch wahrgenommen.
- Basierend auf diesen Erkenntnissen setzt ZFV ab 9. Oktober die besprochenen Konzeptanpassungen um. Hauptziele sind die Erhöhung der Produktivität sowie die Reduktion der Bereitschaftskosten, womit das Restaurant die Öffnungszeiten zukünftig auf 11.15 bis 14.00 Uhr beschränkt. Gruppenanlässe können nach Absprache hingegen jederzeit durchgeführt werden. Der Mittagsgast darf sich auf die Möglichkeit eines schnellen Lunchs (ca. 30 Min) zu 26 Franken (inkl. 0.5 dl Mineralwasser u. 1 Kaffee) sowie auf ein Take-Away Lunch-Bag ab 14 Franken freuen.

Neuausrichtung WOKA

- Die Vorarbeiten zur bevorstehenden Neuausrichtung des Gastronomiebetriebs im Gebäude HIT sind in Gange. Ein nahtloser Übergang ist erwünscht, aufgrund der Konzeptneuausrichtung, die einen Umbau erfordert, jedoch nicht möglich. Dennoch soll das Projekt zügig vorangetrieben werden.

Neuausrichtung foodLAB CAB / (Bistro CHN)

- Im Rahmen eines selektiven Auswahlverfahrens wird diversen Unternehmen per Mitte Oktober das Pflichtenheft mit der Konzeptvorgabe zugeschickt. Spätestens Mitte Januar 2018 soll der Entscheid für den neuen Betreiber für die beiden Betriebe in CAB und CHN gefällt werden.
- Im CAB soll nebst einem ganztägigen Verpflegungsangebot sowie einem Getränke-/Snackangebot ausserhalb der Öffnungszeiten insbesondere dem Bedürfnis nach IT-technisch ausgerüsteten Studierendenarbeitsplätzen sowie Sitzungsräumen Rechnung getragen werden.
- Aufgrund einer Neuorganisation der CAB Gebäudenutzung in 5-7 Jahren wird eine mögliche Verschiebung des Gastronomiebetriebs auf Ebene des Kiesplatzes geprüft.

Street Food / Lunch Market 2018

- 2018 soll testweise als Pilot ein Abendmarkt durchgeführt werden.

Bauprojekte mit Bezug zur Gastronomie - Ausblick

- Für die Mensa Polyterrasse, die bei der geplanten Sanierung des MM nebst den weiteren Playern und Bauprojekten ebenfalls eine Schlüsselrolle einnimmt, muss (analog ASVZ) frühzeitig nach Provisorien und Alternativen gesucht werden.
- Im Gebäude RZ hat man betreffend Gastronomie eine attraktive Lösung gefunden, die jedoch zum aktuellen Zeitpunkt noch nicht spruchreif ist. Die Rochade wird frühestens ab 2019 angegangen.
- Für die gut laufende Tannenbar im ML macht eine Sanierung derweil keinen Sinn.
- Eine Sanierung des beliebten Bistro HPI stuft die Abteilung Immobilien ebenso zweitrangig ein. Etwaiger Ersatz von Geräten und Mobiliar kann aber mit guter Vorausplanung über das Gastronomie Budget abgewickelt werden.

Nachhaltige Gastronomie an der ETH Zürich

- Ziel des Projekts ist in einer ersten Phase die Verbesserung der Klimafreundlichkeit der an der ETH verkauften Menüs. Die zur Messung erforderlichen Werte haben die teilnehmenden Caterers zur Verfügung. In Zukunft kann man das System ausbauen und weitere Nachhaltigkeitskriterien prüfen.
- Wichtig sind die Rahmenbedingungen, die in erster Linie eine Teilnahme auf freiwilliger Basis, aber unbedingt auch Kostenneutralität sowie den Erhalt der Angebotsvielfalt vorsehen.

Varia

- Mangels der infrastrukturellen Voraussetzungen können die Caterers an der ETH keine Menüs produzieren, die als «glutenfrei» bezeichnet werden könnten. Es ist deren Pflicht, auch solche Menüs mit «kann Spuren enthalten» zu deklarieren, die lediglich durch feinste Partikel über die Luft mit Gluten in Kontakt gekommen sein könnten.
- Die Möglichkeit, dass man in allen Gastronomiebetrieben der ETH bargeldlos bezahlen kann, wird seitens der Standesvertreter sehr geschätzt.
- Der Pilot «HappyOrNot@» startet zu Beginn des Frühlingsemesters 2018.