

Protokoll (Auszug) der 19. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 16.04.2019

Mitteilungen

- Im Februar 2019 wurde der Coop Laden am Hönggerberg umgebaut und das Angebot überarbeitet, wobei v.a. die «Karma»-Linie zu erwähnen ist, welche schwergewichtig vegetarische und vegane Produkte anbietet.
- Die Verträge mit Compass wie auch mit Coop wurden um weitere 5 Jahre verlängert. In diesem Zuge wurde im FUSION coffee, HCI das Format «coop to go» umgesetzt, das sich grosser Beliebtheit erfreut.
- Der vom SV betriebene Kiosk im Gebäude MM wurde aufgrund der schlechten Verkaufszahlen Anfang d.J. geschlossen. Mit dem Wechsel der zuständigen Mitarbeiterin ins gegenüberliegende Einstein & Zweistein hat SV personell eine gute Lösung gefunden.
- Die Starbucks Automaten im food market und im Rondell des HG wie hier auch die Getränke-/Snackautomaten wurden neu mit einem bargeldlosen Bezahlssystem ausgerüstet. Akzeptiert werden Debit-/Kreditkarten und auch TWINT. Weitere Automaten an umsatzstarken Standorten werden im Verlauf des Jahres folgen.
- Anfang April 2019 wurde das ETH Klimaprogramm mit neuen Kommunikationsinhalten lanciert. Aktuell läuft zudem eine breit abgestützte Studie zum Thema 'Verpackungsmaterialien', welche Anfang Juli 2019 publiziert wird. Im Weiteren ist die Stabstelle ETH Sustainability daran – in enger Zusammenarbeit mit diversen Professuren, die sich mit Umweltthemen befassen – das heutige ETH Klimaprogramm sukzessive um weitere Nachhaltigkeitsaspekte zu erweitern, wie z.B. 'Tierwohl', 'Ressourcen-Schonung' und 'Abfall'.
- Im Rahmen der Nachhaltigkeitswoche vom 4. bis 9. März, ein Projekt von Studierenden der fünf Zürcher Hochschulen ETHZ, UZH, ZHdK, ZHAW und PHZH, konnte die Rektorin ein steigendes Interesse der ETH Studierenden am Verpflegungsangebot generell sowie am Thema Nachhaltigkeit feststellen.
- Auf Wunsch der Studierendenvertreter wurden in den Gastronomiebetrieben per Ende 2018 insgesamt 10 zusätzliche Mikrowellengeräte installiert. Standorte: Einstein&Zweistein, FUSION meal&coffee, food market und ETZ. Somit hat es an den hoch frequentierten Lagen nun jeweils 4 bis 7 Geräte.
- Nach 1 ½ Jahren Aufenthalt ist der Spatz Anfang d.J. selbständig vom food market ins Freie geflogen.

Jahresabschlussbericht G&D 2018

- G&D generierten im Zentrum 2018 ziemlich genau die Hälfte des Gesamtumsatzes. Es ist nur eine Frage der Zeit, dass der Hönggerberg die 50 % Marke überschreitet, was die Investitionen in die Arealstrategie bestätigt.
- Obwohl zwei Gastronomiebetriebe umbaubedingt mehrere Wochen geschlossen waren, konnte der Gesamtumsatz im Zentrum gegenüber Vorjahr gesteigert werden. Insbesondere die Clausiusbar konnte erneut stark zulegen. Aber auch die beiden neuen Betriebe food&lab sowie Zwei Grad Bistro zeigten im ersten Jahr bereits erfreuliche Ergebnisse. Die Mensa Polyterrasse konnte nach verstärktem Wachstum in den Vorjahren den Umsatz 2018 ebenfalls leicht steigern. Deren vorübergehende Schliessung wegen den Umbauarbeiten (voraussichtlich 2022 – 25) wird eine entsprechend grosse Herausforderung.
- Am Hönggerberg hat sich das neue Restaurant Rice Up! bereits im ersten dreiviertel Jahr sehr gut etabliert. Aber auch die anderen Gastronomiebetriebe zeigten sehr zufriedenstellende Ergebnisse.
- Beim Areal Basel stehen Aufwand / Nutzen nicht in vernünftigem Verhältnis. Zuletzt litt die Angebotsqualität aufgrund einer Auslagerung der Produktion von der Syngenta Kantine in die Mensaküche der Uni Basel und den dadurch verminderten Ressourcen. Mittels subventionierten Preiserhöhungen konnte die Qualität wieder gesteigert und die verlorenen Gäste zurückgeholt werden.
- Die Betriebe des SV generierten nach wie vor den Grossteil des G&D Gesamtumsatzes an der ETH Zürich, wovon wiederum 75 % am Standort Zentrum erwirtschaftet wurden. Coop zeigt mit seinem relativ grossen Marktanteil gewisse Verhaltensänderungen hin zur vermehrten Zwischenverpflegung auf.
- Zur Attraktivität des Angebots tragen insbesondere in den warmen Monaten auch die Street Food Stände bei – auch wenn deren Verlässlichkeit nicht immer gewährleistet ist.
- Das Gesamtergebnis bewegt sich in etwa auf Höhe der Vorjahre und leicht besser als budgetiert. Die grösste Position ist hierbei der kalkulatorische Infrastrukturbeitrag der ETH.
- Die stetige Zuwachsrate der G&D Betriebe am Hönggerberg von insgesamt 46 % seit 2010 unterstreicht die Dynamik dieses ETH Standorts mit seinem vielfältigen Angebot. Der Umsatz der Betriebe im Zentrum

unterlag hingegen mehr Schwankungen und ist unterdessen nur um 8 % gewachsen; dies nicht zuletzt wegen der Dichte an externen Anbietern in der unmittelbaren Umgebung. Über beide Areale verzeichnen G&D an der ETH Zürich in den letzten 8 Jahren einen Zuwachs von 24 %.

Pilot «avec box», Höggerberg

- Die «avec box» ist eine Ergänzung zu den bestehenden Valora Formaten, welches mit einem Pilot Betrieb am HB Zürich vom 6. bis 22.4.2019 lanciert wurde. Zutritt auf die Ladenfläche sowie Einkauf und Bezahlung erfolgen mittels einer App, was in der Schweiz ein Novum ist. Je nach Standort ist die «avec box» fast rund um die Uhr geöffnet (es gelten die Regelungen des LadÖG).
- Ab Ende Mai kann das neue Einkaufserlebnis 6 Wochen lang in einer zweiten Testphase auch auf dem Campus Höggerberg der ETH Zürich getestet werden. [Anmerkung zum Protokoll: Aufgrund der behördlichen Auflagen musste der Pilot auf Herbst 2019 verschoben werden.] Der kassenlose Convenience Store bietet allen Studierenden und Mitarbeitenden und insbesondere den 900 Campus-Bewohnern während dieser Zeit eine weitere und insbesondere flexible Einkaufsmöglichkeit: von Montag bis Samstag durchgehend Tag und Nacht.
- Grundsätzlich werden nur Daten erfasst, die für den kassenlosen Einkauf erforderlich sind. Da der Zutritt erst ab 14 Jahren gestattet ist und das Sortiment u.a. Zigaretten umfasst, die erst ab 18 Jahren gekauft werden dürfen, ist bei der Registration die Altersangabe des App-Users erforderlich. Entsprechend werden Zutritt und / oder die Abgabe von Zigaretten verwehrt. Überdies umfasst das Sortiment v.a. Esswaren und Getränke für unterwegs, aber auch weitere Lebensmittel und das Wichtigste für den Haushalt.
- Im Gegensatz zu allen anderen Produkten können die Automatenprodukte (Kaffee und Tabak) nicht storniert werden. Die App wird jedoch stetig weiterentwickelt und i.S. des positiven Einkaufserlebnisses um zusätzliche 'Features' erweitert; beispielsweise soll der Kunde bald seinen persönlichen Kaffee-Favoriten hinterlegen können.

Mittagsveranstaltung 'Gastronomie an der ETH Zürich'

- Seitens den Standesvertretern von AVETH, VSETH und PeKo kam die Idee auf, die ETH Community anl. neu zu schaffenden Mittagsveranstaltungen (z.B. i.S. eines Kolloquiums) über relevante Themen rund um die ETH Gastronomie zu informieren und ihnen die Fortschritte von G&D an der ETH näher zu bringen. Die Catering Partner haben ihrerseits bereits Interesse bekundet.
- Das Thema soll weiterverfolgt werden: Es sollte über einen Zyklus von mehreren Monaten eine gute Mischung an Themen sein und ein kleines regulatorisches Konzept sollte erstellt werden; ein Patronat seitens der Gastronomiekommission ist indes wünschenswert.

Machbarkeitsstudie 'Ersatzstandort G&D MM 2022 – 2025'

- Aufgrund der zu erwartenden Nachfrage während dem Umbau des MM sollten durch ein oder mehrere Provisorien rund 2'500 Mahlzeiten abgedeckt werden (vgl. Sitzung der Gastronomiekommission vom 1.10.2018).
- Aus insg. 80 Ideen wurden 25 Standorte aufgrund ihrer potentiellen Lage als mögliche Ersatzstandorte für die Mensa Polyterrasse näher geprüft. Letztendlich kristallisierten sich 4 Standorte heraus, die aus Sicht des beauftragten Architekten und Gastronomiefachplaners für ein Provisorium geeignet wären; darunter die seitens Evaluationsteam favorisierte 'Karl-Schmid-Strasse (KSS)'. [Anmerkung zum Protokoll: In der STC-Sitzung vom 13.5.2019 wurde entschieden, dass der empfohlene Standort KSS realisiert wird.]

Projektstand 'Sanierung Gebäude MM'

- Die generelle Planung betr. Logistik, Lager, etc. steht kurz vor der Fertigstellung, wohingegen Bedarfsanalyse und Bedürfnisformulierung speziell für die Mensa Polyterrasse durch Spezialisten unter verstärktem Einbezug des SV aktuell erarbeitet und Ende Juli abgeschlossen sein wird. In diesem Zuge wird auch für die Mensa eine Konzeptanpassung erarbeitet.
- Die Verabschiedung des gesamten Vorprojekts für das MM ist auf Sep 2019 geplant.

Gebäude GLC 'Gastro Konzept und Ausschreibung Caterer 2019'

- Seit der Schliessung der Gloriabar vor 4 Jahren wird auf der Terrasse des ETZ vom Caterer SV ein Foodtrailer sowie im Gebäudeinneren der reaktivierte Kiosk betrieben.

- Die Eröffnung der neuen Gastronomie im GLC, in dessen unmittelbarer Nachbarschaft sich u.a. der Scherrer Hörsaal mit 600 Sitzplätzen befindet, ist auf Herbst 2021 geplant. Vorgesehen sind 180 Innen- und 50 Aussensitzplätze; 150 im Restaurant, die ausserhalb der Essenszeiten als Studierendenarbeitsplätze genutzt werden können, sowie ca. 30 Plätze in der Halle und 50 im Innenhof.
- Das Konzept ist auf 400 Mahlzeiten ausgerichtet, wovon in Hinblick auf den Trend von ca. 80 Take Aways auszugehen ist. Ein Lounge/Bar Bereich ist geeignet für kleinere Veranstaltungen, z.B. i.S. eines 'Faculty Clubs' o.ä. Der ansprechende Innenhof kann bei schönem Wetter sehr gut für Veranstaltungen genutzt werden.
- Das Pflichtenheft wird Ende Mai an die interessierten Caterer versendet. Die bis Anfang Juli eingehenden Offerten werden geprüft und daraus eine Vorauswahl getroffen. Eine jeweilige Präsentation der favorisierten Offerten durch die Caterer erfolgt im September, so dass bis Oktober die finale Auswahl des zukünftigen Betreibers getroffen und dieser in die Baurealisierung miteinbezogen werden kann.
- Zwei Standesvertreter sowie die Leiterin Veranstaltungen werden als Projektmitglieder einbezogen.
- Das neue Restaurant soll voraussichtlich ein Risikobetrieb betrieben werden.

Varia

- Die Studierenden wünschen sich Wasserspender auch ausserhalb der Gastronomiebetriebe, was aus Sicht der Abt. Immobilien auf bestehenden Flächen insb. aufgrund des Denkmalschutzes schwierig ist, für neue Immobilien indes aber ein guter Input.