

## **Protokoll (Auszug) der 21. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 27.04.2020**

### **Mitteilungen**

- Die CO<sub>2</sub>eq-Reduktion der Menüs durch das 'Klimaprogramm Gastronomie' entspricht noch nicht den Erwartungen, um das gesetzte Ziel innert der 3-Jahresfrist erreichen zu können. Die Massnahmenpläne der teilnehmenden Caterer wurden in der Zwischenzeit erarbeitet und sind bereit, um im HS20 / FS21 umgesetzt zu werden.
- Die das Nachhaltigkeitsprogramm begleitende Sensibilisierungskampagne sollte in diesen Tagen mit einem 3-tägigen Nachhaltigkeitsmarkt am Standort Höggerberg starten. Gleichzeitig sollte über das Mehrweggeschirr reCIRCLE informiert und in den Gastronomiebetrieben an der ETH eingeführt werden. Angesichts der Corona Pandemie mussten alle Massnahmen bis auf Weiteres verschoben werden.
- Erfreulicherweise konnte die Standzeit der 24h-'avec box' um weitere 6 Monate (bis max. 31.10.2020) verlängert werden.
- Ebenfalls aufgrund der Corona Pandemie und der damit verbundenen Schliessung aller ETH Gastronomiebetriebe per 20.3.2020 wird die Gästebefragung bis auf Weiteres verschoben.
- Positive Auswirkungen hat der Lockdown auf gewisse Sanierungen, die somit vorgezogen werden konnten, beispielsweise die Erneuerung des Parkettbodens im Gastbereich des FUSION meal sowie in der Tannenbar.
- Mit der Ernennung von P. Fach zur 'Geschäftsführerin Gemeinschaftsgastronomie Schweiz' ist Ch. Gamma neu als 'Account Manager' für die SV Betriebe an der ETH zuständig.

### **Jahresabschlussbericht Gastronomie & Detailhandel 2019**

- Das Portfolio, welches von der Abteilung Finanzdienstleistungen im Bereich VPFC betreut wird, umfasst nebst der Gastronomie, die den grössten Share ausmacht, den ASVZ, den ETH Store und die Businessstools. Letztere bietet interessante und lehrreiche Tageskurse mit einer Themenvielfalt für Studierende, Doktorierende und Mitarbeitende an; deren Träger sind die ETH Zürich, die UZH, die zhaw und die HSR.
- Vom Gesamtumsatz der Gastronomie im vergangenen Jahr macht der Standort Zentrum etwas über 50 % aus; am Höggerberg waren es leicht weniger als die Hälfte. Erfreulich ist das Umsatzwachstum von gesamthaft über 5 %. In erster Linie lag dies am seit 2019 voll ausgebauten Gesamtbetrieb, der wieder mit vollen Kapazitäten arbeiten konnte. Im vorletzten Jahr waren einige Betriebe zeitweise wegen Sanierungen / Umbauten geschlossen. Anhand der Neueröffnungen der Betriebe food&lab im Zentrum und Rice Up! am Höggerberg ist die Entwicklung gut sichtbar.
- Die Clausiusbar und das Dozentenfoyer gehören zu den Dauerrennern, aber auch die Mensa Polyterrasse hat an Umsatz zugelegt. Angesichts dessen, dass sie fast die Hälfte des Umsatzes im Zentrum ausmacht, sind die 0.6 % Wachstum nicht unwesentlich und unterstreichen die beständige Besucherzunahme.
- Auf dem Höggerberg ist das Wachstum insgesamt etwas geringer als im Zentrum. V.a. die neuen Konzepte haben dazu beigetragen: vorweg das Rice Up! mit einem deutlichen Plus gegenüber Vorjahr sowie der Coop Counter im FUSION, aber auch der food market im HPR.
- Der Standort Basel ist u.a. wegen der verschiedenen Nutzer der Betriebsstätte weiterhin schwierig. Durch die vergleichsweise marginalen Umsätze fällt dies volumenmässig zwar nicht ins Gewicht, für die Anzahl der Verpflegenden fällt der Subventionsbeitrag jedoch deutlich höher aus als beim Rest.
- SV hat seinen Marktanteil auf 64 % erhöht. Zurückzuführen ist dies auf die neusten Ausschreibungen, die SV aufgrund ihrer attraktiven Angebote für die Stakeholder der ETH Zürich gewonnen hat. Seit SV vor gut 12 Jahren noch der einzige Caterer auf Platz war, haben wir einen sehr schönen Kultur- und Angebotswandel erlebt und heute eine gute Diversifikation.
- Die Entwicklung seit 2010 ist am Höggerberg nach wie vor etwas dynamischer als im Zentrum, wobei auch dort die Zahlen steigen. Erfreulich ist der sichtbare Anstieg der Mensa Polyterrasse, nachdem in Zusammenarbeit der Gastronomiekommission, dem SV und der Sektion Partnerorganisationen seit 2014 viele Massnahmen umgesetzt werden konnten.

### **Coronavirus – Stand und Massnahmen G&D ETH Zürich**

- Im Zuge der COVID-19 Pandemie mussten im März alle ETH Gastronomie- und Detailhandelsbetriebe innerhalb von vier Tagen heruntergefahren und geschlossen werden. Nicht zuletzt auch dank der über

Jahre guten Geschäftsbeziehungen mit den Vertragspartnern ging die Schliessung äusserst reibungslos über die Bühne.

- Für die Caterer ist die wirtschaftliche Situation prekär. Der periodische Kontakt zur Geschäftsleitung der einzelnen Partner wie auch zu anderen Hochschulen (UZH, Uni Basel, EPFL) ist unterdessen hergestellt. Zudem hat die Koordination Partnerorganisationen (KPO) Einsitz in der Taskforce (heute 'Koordinationskonferenz'), die zurzeit zwei Mal wöchentlich über weitere Massnahmen aller betroffenen ETH Bereiche diskutiert und entscheidet. So konnte das gastronomische Angebot mittlerweile auch wieder langsam hochgefahren werden. Alle Informationen dazu werden jeweils tagesaktuell auf der Gastro Webseite publiziert.
- Ab dem 4. Mai – wenn unter Berücksichtigung der behördlichen Auflagen wieder Mitarbeitende sowie auch einige wenige Studierende mit Ausnahmebewilligung auf dem Campus zugelassen sind – soll wieder mit einem reduzierten Take Away Angebot im FUSION coffee am Höggerberg sowie aus dem Foodtrailer ETZ und dem GEP Pavillon im Zentrum gestartet werden.
- Die einzelnen Phasen des Corona Masterplans sind v.a. konzeptionell wichtig. Man prüft zurzeit das erwartete Personenaufkommen mit den einzelnen Departementen, um in der ersten Phase im Mai ein kapazitätsgerechtes Angebot zu haben. Für den Caterer ist eine Wiedereröffnung mit relativ hohen Fixkosten verbunden, weshalb die Kapazitäten möglichst ausgelastet sein sollten. Entsprechend der Vorgaben seitens ETH, dass vorerst nur die experimentelle Forschung vor Ort stattfinden darf, für alle weiteren jedoch weiterhin das Arbeiten im Home-Office gilt, wird das Angebot behutsam hochgefahren. Wichtig ist, ein Basisangebot zu haben für all diejenigen, die an der ETH sein müssen. Man ist froh über die Flexibilität der Caterer und deren Bereitschaft entsprechend mitzuziehen.

### **Realisierung Gebäude GLC (Gastronomie)**

- Im EG des neu entstandenen Gebäudes GLC befindet sich mit dem «Scherrer-Hörsaal» zugleich der grösste Hörsaal der ETH. Auf gleicher Ebene mit dem Restaurant befinden sich auch Studierendenarbeitsplätze sowie diverse Seminarräume. Der Innenhof des Gebäudes bietet attraktive Aussensitzplätze und kann entsprechend auch für Anlässe genutzt werden.
- Das Restaurant im 'Industrial Style' und mit Blick auf die Stadt Zürich ist sehr hell und in verschiedene Sitzzonen unterteilt: An regulären Esstischen wie auch an Hochtischen kann gegessen werden, und ein Lounge Bereich lädt zum anschliessenden Kaffee oder den Tag hindurch zum Verweilen ein. Insgesamt stehen rund 160 Sitzplätze zur Verfügung. Verschiedene Counter zeichnen das gastronomische Thekenkonzept aus. Die Mittagsverpflegung findet am klassischen Menücounter sowie an der WOK (etc.) Station statt, und an einer Hybridtheke können den Tag hindurch Salate gekauft werden – am späteren Nachmittag wird der Bereich zur Bar umfunktioniert. Im rückwärtigen Bereich steht ein Take Away mit Getränken und Kioskartikeln zur Verfügung.
- Das Mobiliar besteht vorwiegend aus Holz. Falls man den Raum für einen Anlass frei machen müsste, können die Tischplatten von den Gestellen gelöst und entsprechend platzsparend verwahrt werden.
- Mit dem Projektfortschritt ist man zurzeit auf Kurs. Die Abt. Immobilien informiert ergänzend über das generelle Vorgehen auf den grösseren Baustellen, welche im Zuge der Corona-Pandemie betr. Einhaltung der Hygienevorschriften sowohl angemeldet als auch ohne Voranmeldung überprüft wurden. Generell wurden auf allen ETH Baustellen gute Verhältnisse vorgefunden.

### **Projektstand 'Sanierung Gebäude MM'**

- Das MM wird täglich von durchschnittlich 4'000 Personen frequentiert, die einerseits das Sport Angebot des ASVZ nutzen und von denen sich in Spitzenzeiten über 2'500 in der Mensa Polyterrasse verpflegen. Nach über 40 Jahren ist die Gebrauchstauglichkeit des Gebäudes stark gesunken, und exponentiell steigende Unterhaltskosten machen eine Gesamtsanierung unumgänglich.
- Das Vorprojekt wurde im September 2019 abgeschlossen. Aktuell befindet man sich in der vertieften Erarbeitung des Bauprojekts, das auch die Sanierung der Grossküche beinhaltet. Insbesondere mit dem benachbarten Hauptgebäude (HG) sind viele Schnittstellen zu klären. So muss beispielsweise auch dessen statischer Zustand vor Sanierungsstart gut geprüft werden. Erdbbensicherheit, Brandschutz sowie Gebäudetechnik sind die Hauptmerkmale des bevorstehenden Sanierungspakets.
- Gemäss Planung wird die Polyterrasse selbst sich zukünftig auf einer Ebene befinden, indem der tiefere Teil angehoben wird. Dies bietet einerseits den Vorteil einer besseren Sicht auf die Stadt und andererseits den logistischen Vorteil einer grossen zusammenhängenden Fläche für Veranstaltungen etc. Der Alumni Pavillon (GEP) i.S. nutzbarer Fläche für Anlässe etc. wird zukünftig im Gebäude integriert sein.

- Das C-Geschoss wird komplett überarbeitet und sehr viel offener und nutzerfreundlicher gestaltet. Das Geschoss darunter bleibt hingegen nahezu unverändert, dort konzentriert man sich vorwiegend auf die Optimierung der Personenflüsse sowie auf die Zugänglichkeit zum Hauptgebäude.
- Das neue MM soll v.a. in seiner Funktionalität mehr bieten als heute, dies insbesondere im stark modernisierten Geschoss C. Hingegen muss die Sitzplatzkapazität der Mensa aufgrund der Behindertengerechtigkeit um rund 50 Plätze reduziert werden.

### **Machbarkeitsstudie 'Ersatzstandort G&D MM 2022 – 2025'**

- Aufgrund der Sanierung des Gebäudes MM muss für die aktuelle Nutzung durch die Gastronomie, den ASVZ und den ETH Store eine Zwischenlösung gefunden werden.
- Eines der Hauptthemen ist das gastronomische Angebot mit Verantwortung gegenüber den Studierenden und Mitarbeitenden, die sich lokal im Zentrum verpflegen wollen. Es sollen möglichst zentral und über 4 Jahre lang täglich 2'500 Essen ausgegeben werden können. Zu berücksichtigen gibt es nebst der Gastfläche auch die gesamte Gastronomie Infrastruktur sowie die Logistik. Aus einer Vielzahl von Ideen hat man sich nach einem aufwändigen Prozess auf einen Standort festgelegt. [Vgl. Protokolle: 19. Sitzung vom 16.4.19 und 18. Sitzung vom 1.10.18.]
- Das Provisorium wird ausschliesslich überirdisch gebaut und kommt über der Karl-Schmid-Strasse zwischen ETH Hauptgebäude und Uni Zürich zu stehen. Es handelt sich um ein 5-geschossiges Gebäude inkl. Parterre, wo der Anlieferverkehr für das Provisorium selbst wie auch die Zufahrt für Lastwagen zur Baustelle MM gewährleistet sein muss. In den oberen Stockwerken werden die Provisorien realisiert: Im 1. OG soll Ersatz für die Cafeteria Einstein & Zweistein sowie für die bQm Bar und nach Möglichkeit auch eine Terrasse entstehen, im 2. OG wird die Produktionsküche und eine Free Flow Anlage installiert und im 3. OG ein grosser Gastraum, den man auch für Events nutzen kann. Zwecks optimaler Auslastung der Kapazitäten wird auch der kleinere Gastraum im 1. OG fürs Mittagessen benötigt.
- Ausserhalb der Hauptverpflegungszeit sollen die Flächen den Studierenden als Arbeitsplätze zur Verfügung stehen. Offen ist derweil noch, ob auch das 4. OG mit Studierendenarbeitsplätzen ausgestattet wird. Die Anzahl an Plätzen hängt v.a. von der Art des Mobiliars ab. Abklärungen zum Volumen und in diesem Zusammenhang zur nötigen Mindestgrösse der Tische sind am Laufen; es gilt, eine gute Balance zwischen Volumen, Ökologie und Ökonomie zu finden.
- Aktuell sind 540 Plätze in der Mensa vorgesehen und 280 in der Cafeteria. Letztere sollen möglichst ganztägig den Gästen der Cafeteria und Bar zur Verfügung stehen.
- Der nördliche Teil des Gebäudes wird für die Haustechnik benötigt, und im Süden werden die nötigen Büroräumlichkeiten für den Caterer eingerichtet. Zwecks Logistik für Caterings etc. wird zurzeit noch Platz in der Einstellgarage gesucht, um direkt und hindernisfrei ins HG anliefern zu können.
- Der ETH Store des MM kann während der Schliessung auf eine erweiterte Fläche im Gebäude ML, direkt angrenzend an den heute schon bestehenden ETH Store, ausweichen. Einige der bestehenden Studierendenarbeitsplätze müssen dadurch zwar aufgegeben werden, mit dem Gastronomie Provisorium wird deren Anzahl jedoch wieder kompensiert.
- Zur Kompensation des Sportangebots konnte eine gute Lösung mit der UZH und dem Mittelschul- und Berufsbildungsamt (MBA) gefunden werden. Auf dem Irchel wird ein Provisorium entstehen, welches während der ersten vier Jahre durch die ETH und für weitere vier Jahre durch die UZH genutzt wird. Auch das MBA partizipiert daran, womit der Aufwand von drei Stakeholdern getragen wird und ökologisch wie ökonomisch entsprechend sinnvoll ist. Zusätzlich kann die ETH ein Sportprovisorium am Gloriarank mitnutzen, wo die UZH einen Ersatz für die Rami 80 Turnhallen baut, welche ihrerseits für das UZH weichen müssen. Das Sportangebot kann mit den genannten Massnahmen in etwas reduzierter Form, aber sicher auf hohem Niveau sichergestellt werden.
- Die verschiedenen Handlungsströme und Abhängigkeiten machen die Aufgabe sehr anspruchsvoll, Provisorien bereitzustellen, um etwa eineinhalb Studentengenerationen ein möglichst gutes und möglichst gewohntes Gastronomie- als auch Sportangebot oder mit dem ETH Store auch Retail Angebot zur Verfügung zu stellen.

### **Varia**

- Gemäss BR-Entscheid darf die öffentliche Gastronomie ab dem 11.5. unter gewissen Voraussetzungen wieder öffnen. Anlässe sind an der ETH jedoch bis auf Weiteres nicht zulässig.
- Die Situation wird auch Einfluss haben auf die nächste Planungs-/Budgetierungsrunde mit den Caterern. Man wird sich mit ihnen austauschen und schauen, wo ein gewisses Entgegenkommen nötig ist.