

Protokoll (Auszug) der 24. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 29.09.2021

Mitteilungen

- Mit Semesterstart am 20. September wurden die Preise der Menüs angepasst; die Preise der Basis-Menüs waren zuvor seit 13 Jahren unverändert gewesen. Grund der Anpassungen sind insbesondere die gestiegenen Nahrungsmittel- und Transportpreise. Es wurde darauf geachtet, dass die Menü-Preise nach wie vor moderat ausfallen, insbesondere für Studierende, und das Verpflegungsangebot weiterhin vielfältig und qualitativ hochwertig ist. Nebst den gestiegenen Warenkosten wurde auch dem Umweltaspekt Rechnung getragen, indem die Preise der Fleischmenüs verhältnismässig stärker angehoben wurden als die der vegetarischen / veganen Menüs. Die Reaktionen der Gäste waren durchwegs positiv oder blieben aus.
- Nach den Herbstferien eröffnet das neue Personalrestaurant Octavo im Gebäude OCT in Oerlikon; entsprechend der andauernden tiefen Belegungsrate des Gebäudes infolge Pandemie bedingtem Home-Office vorerst mit einem reduzierten Angebot. Das Restaurant ist auch für externe Gäste zugänglich.
- Mit einem vorübergehenden Umzug des ETH Store ins nebenan liegende Bistro HPI konnte die ESAG während der Umbauphase des Stores den Verkauf eines Teilsortiments (v.a. Schreibutensilien) aufrechterhalten. Die Massnahme kam insb. den Studierenden während der Sessionsprüfungen zugute.
- Der ETH Store wurde am 6. September wiedereröffnet. Neu ist in erster Linie der darin situierte 'avec' Shop, der wochentags zu den regulären Store Öffnungszeiten und in der restlichen Zeit (24/7) mittels der 'Valora App' besucht werden kann.
- Durch die Verzögerung des Bauprojekts BSS in Basel startet die Ausschreibung für den künftigen Restaurantbetreiber erst im März 2022. Die Betriebe 'Cafeteria Science Lounge' und 'Mensa Biopark' wurden im Frühling / Sommer 2020 Corona bedingt geschlossen.

Aktuelle Situation Corona

- Im ersten Halbjahr sind die Umsätze der Caterer nochmals deutlich tiefer ausgefallen als im Jahr zuvor, was v.a. der Lockdown-Phase zu Beginn des Jahres zuzuschreiben ist. Die Betriebsstätten konnten nur sehr selektiv öffnen, wobei die Entscheide immer in Absprache mit den Caterern getroffen wurden. In der Zwischenzeit sieht es besser aus. Insbesondere die Ermöglichung des Präsenzunterrichts hat zu einem deutlich höheren Nachfrageverhalten geführt, welches ein vielfältiges Angebot ermöglicht und rechtfertigt.
- Bis auf wenige Ausnahmen (Bistro CHN, food&lab, G-ESSbar, Polysnack) sind alle Gastronomiebetriebe wieder geöffnet. Bei Letzteren genügen die zu erwartenden Frequenzen noch nicht, um sie wirtschaftlich rentabel betreiben zu können.
- Um grundsätzlich allen Personen auf dem Campus eine Verpflegungsmöglichkeit zu bieten, werden die grossen Betriebe als 'Betriebskantinen' geführt, womit sie ausschliesslich für ETH Angehörige zugänglich sind, unabhängig von deren Corona Impfstatus. In allen anderen Restaurants gilt eine Zertifikatspflicht (3G); so haben auch Neuankömmlinge aus dem Ausland, externe Besuchende, Bauarbeitende, etc. die Möglichkeit, sich innerhalb der Gaststätten zu verpflegen. Ergänzend können alle im Coop, bei diversen Street Food Anbietern und beispielsweise bei der CaféBar im HG auch Take Away beziehen.
- Die Rückkehr der Studierenden an die Arbeitsplätze machte sich bereits in den ersten zwei Wochen des neuen Semesters in Form eines deutlichen Anstiegs der Gästefrequenzen bemerkbar. Positiv ist zudem der spürbare Nachholbedarf, sich wieder zu treffen, entsprechend hat auch das Cateringgeschäft angezogen. Dass zurzeit ausnahmsweise auch die Seminarräume für Sitzungen mit Verpflegung gebucht werden können, kommt den Caterern wie auch den Kunden entgegen. Zwar befinden sich immer noch sehr viele Mitarbeitende im Home-Office, man ist jedoch zuversichtlich, dass auch diese mit der Zeit wieder vermehrt an ihre Arbeitsplätze an der ETH zurückkehren.
- Sollten die Nutzerzahlen weiterhin steigen, so wird man weitere Öffnungen in Erwägung ziehen, wobei grundsätzlich der Caterer entscheidet – jeweils unter Berücksichtigung des zu erwartenden Betriebsergebnisses und in Absprache mit der Koordination Partnerorganisationen (KPO).
- An der ETH sind zurzeit ausschliesslich 'Zertifikats-Anlässe' (3G) erlaubt, und Verpflegung darf nur in geschlossenen Räumen eingenommen werden, dafür jedoch auch stehend. Bei Veranstaltungen im Audimax kann man beispielsweise das Dozentenfoyer, den Polysnack oder auch ein Sitzungszimmer vis-a-vis reservieren; die Foyers und Gänge sind hingegen weiterhin nicht zugelassen.
- Die Koordination Partnerorganisationen (KPO) ist im Koordinationsgremium aus dem Krisenstab vertreten. Hier werden regelmässig die neuen Entwicklungen und Anpassungen besprochen, entsprechend derer die jeweilige Umsetzung auf die Gastronomie erfolgt. Gleichzeitig hat man stets einen ordentlichen Radar über das Gästeaufkommen. Man möchte möglichst vermeiden, Betriebe zu öffnen und nach kurzer Zeit mangels

Frequenzen wieder zu schliessen. Die infrastrukturelle und insbesondere die personelle Planung der Caterer würden dadurch äusserst stark strapaziert, was in der Konsequenz durchaus ebenso schwerwiegende Folgen für die einzelnen Gastronarbeitenden haben könnte. Auch i.S. der Gäste möchte man eine unstete Öffnungsstruktur möglichst vermeiden.

Vorschlag zu 'ständigem Mensabetrieb' (Mittag + Abend); VSETH

- Der amtierende Präsident des VSETH informiert, dass der Wegfall des Abendangebots infolge der Corona-Pandemie zu sehr vielen Zuschriften beim VSETH geführt hat. Gerade in der Lern- und Prüfungsphase verbringen sehr viele Studierende den gesamten Tag an der ETH. Das externe Verpflegungsangebot sei laut VSETH auf Dauer zu wenig vielfältig und insbesondere zu teuer. Die Studierenden würden die abwechslungsreichen und ausgewogenen Menüs zu erschwinglichen Preisen an der ETH sehr schätzen. Ausserdem sei das Angebot schnell zugänglich, und das Verbleiben an der ETH habe überdies einen gewissen sozialen Aspekt.
- Aus Sicht des VSETH soll zukünftig ganzjährig ein tägliches (Mo – Fr) Grundangebot gewährleistet sein. Der Vorschlag der Studierenden sieht an den Standorten Zentrum und Hönggerberg je zwei Menüs zur Wahl (Vegi / Fleisch) am Mittag und am Abend vor, wobei die Preise wie die Qualität gleich sein sollten wie im Semester. Ausnahme bilden die zwei Wochen nach Abschluss der Prüfungssession im Sommer und vor Beginn des Herbstsemesters sowie die Woche zwischen Weihnachten und Neujahr. Bei Extremsituationen wie im Sommer 2021, als die Caterer wegen ungenügender Frequenzen kein Abendessen mehr anbieten konnten, solle die ETH dieses mittels finanzieller Unterstützung gewährleisten, so der VSETH Präsident. Er bittet um mögliche Zustimmung dieses Antrags.
- Gegenüber dem Vorschlag ist man grundsätzlich aufgeschlossen. Die Koordination Partnerorganisationen (KPO) wird die Sache aufnehmen und eine mögliche Umsetzung prüfen. Man wird versuchen, mittels Feinabstimmung das Bedürfnis abzudecken. Grundsätzlich geht man von einem normaleren Betrieb aus, bei dem tiefere Frequenzen Teil des regulären Rhythmus sind. Anlässlich der für 2022 geplanten Gästebefragung unter allen Anspruchsgruppen der ETH Gemeinschaftsverpflegung wird man zudem prüfen, ob das Angebot den Bedürfnissen entspricht oder ob es Anpassungen benötigt.
- *[Anmerkung zum Protokoll: Seit dem 3.1.22 bietet SV sowohl im Zentrum als auch am Hönggerberg ein entsprechendes Abendangebot an. Im Zentrum haben sich die Frequenzen nach schlechtem Start auf ein mittelmässiges Niveau eingependelt; auf dem Hönggerberg wird das Abendangebot de facto nicht genutzt.]*

Vom Klimaprogramm zum Nachhaltigkeitsprogramm

- Das «ETH Klimaprogramm Gastronomie» verfolgt das Ziel einer Reduktion der Treibhausgasemissionen um 10 % der beiden freiwillig teilnehmenden Caterer SV und Compass an der ETH. Das Programm war 2018 gestartet und endet – nach einer Corona bedingten Verzögerung – Ende 2021. In der Folge soll es durch ein Nachhaltigkeitsprogramm abgelöst werden. Dieses wurde u.a. in gemeinsamen Workshops mit den Caterern erarbeitet. Aktuell steht man in der Vorbereitungs- und Einführungsphase, so dass die Caterer im Januar 2022 mit dem Programm starten können. Als Voraussetzung für die Teilnahme am Nachhaltigkeitsprogramm muss das im Klimaprogramm gesetzte Ziel der Treibhausgasreduktion von min. 10 % bis dahin erreicht sein. Beide Caterer haben sich für das Nachhaltigkeitsprogramm qualifiziert.
- Ziel des Nachhaltigkeitsprogramms ist die schrittweise Verbesserung der Nachhaltigkeit in den ETH Gastrobetrieben. Die grundsätzliche Idee ist eine schrittweise Reduktion von 10 % über eine erste 3-Jahres-Periode. Neben dem ökologischen sollen auch soziale und gesundheitliche Aspekte berücksichtigt werden. Das Programm soll wissenschaftlich begründet und gleichzeitig auf die Caterer an der ETH abgestimmt, respektive umsetzbar sein. Die Caterer sollen genügend Spielraum und Flexibilität erhalten, um auch eigenverantwortlich zu handeln.
- Das Programm wurde seit 2019 gemeinsam mit SV und Compass erarbeitet. Für die Kriterien wurden wissenschaftliche Studien hinzugezogen und auch Experten an der ETH befragt. Synergien und Widersprüchlichkeiten der verschiedenen Kriterien wurden geprüft und die Kriterien nach deren Relevanz gewichtet. Die Ausarbeitung der verschiedenen Themen und Ziele erfolgte in diversen Workshops gemeinsam mit den Caterern, der Koordination Partnerorganisationen (KPO), der ETH Sustainability und unter Beizug der Eaternity AG, ein Spin-off der ETH Zürich. Im Anschluss wurde das Programm gesamtheitlich in der Steuerungsgruppe besprochen. Die beiden teilnehmenden Caterer sind mit dem Programm einverstanden, und die Einführung erfolgt Anfang 2022. Angesichts der Netto-Null Initiative der ETH, die ebenfalls in den Startlöchern steht, ist der Zeitpunkt optimal; somit werden die Einsparungen an Treibhausgasemissionen der ETH Gastronomie gleichermassen mitgezählt.

- Die Caterer werden bei der Zusammenstellung des Programms unterstützt, womit gleichzeitig eine Prüfung derer Angaben sichergestellt wird. Während des Programms erfolgen regelmässige Selbstdeklarationen und jeweils nach Jahresabschluss eine gemeinsame Besprechung und Beurteilung.
- Als Teil der wissenschaftlichen Begleitgruppe wie auch des Steuerungsausschusses betont der Vertreter der KdL die Wichtigkeit, dass die angebotenen Produkte durch das Programm qualitativ nicht schlechter würden. Es gelte aufzupassen, dass man nebst den erzielten CO₂-Einsparungen weiterhin auch Freude am Essen hat.
- Das Programm verfolgt keinen dogmatisch radikalen Ansatz, sondern setzt deutlich auf Anreize und Feedback-Schleifen. Die Trendentwicklung hin zur pflanzlichen Ernährung wird deutlich erkannt, der komplette Verzicht auf ein Fleischangebot könnte jedoch sehr schnell zu viel breiteren und ebenso anspruchsvollen gesellschaftspolitischen Fragestellungen führen. Zudem gilt zu berücksichtigen, dass die Leute dann möglicherweise einfach ausserhalb der ETH, bzw. am Abend mehr Fleisch essen. Entsprechend will man von extremistischen Massnahmen Abstand halten.

Projektstand 'Arealstrategie G&D Hönggerberg 2022 - 2030 ff.'

- I.R. der Arealstrategie vor bald 15 Jahren hatte man insb. eine Differenzierung der Angebote angestrebt, die auf die Bedürfnisse der verschiedenen Stakeholder ausgerichtet war; einerseits als Reaktion auf eine zunehmende Internationalität, aber auch generell mit dem Ziel, das Service-Angebot der Gemeinschaftsgastronomie am Hönggerberg zu diversifizieren. Dies hatte zur Mehr-Caterer-Strategie mit neuen Konzepten und durch den entstandenen Markt zu mehr Erlebnis, mehr Vielfalt, Reichhaltigkeit, Abwechslung und qualitativ besserem Angebot geführt. Diese Aspekte sollen weiterhin berücksichtigt und diskutiert werden.
- Gemäss Auftrag aus der letzten Kommissionssitzung wird in kooperativer Zusammenarbeit und unter Einbezug aller Perspektiven der Standesvertreter der Hochschulgruppen die 'Arealstrategie G&D Hönggerberg' für die kommenden 8-12 Jahre erarbeitet. Anlässlich der Kick-off Sitzung wurden die Aufgaben auf zwei Arbeitsgruppen verteilt.
- Eine Arbeitsgruppe hat die Vision rund um Gastronomie & Detailhandel an der ETH Zürich für die nächsten rund 20 Jahre erarbeitet; den Fokus stets darauf gerichtet, dass die Angebote und Services attraktiv, nachhaltig und flexibel sein, Ideen effizient und kreativ umgesetzt werden, und 'digital' und 'virtuell' auf dem Campus keine Fremdwörter mehr sein sollten. Sie zeigen auf, dass man sich zukünftig verschiedenen Herausforderungen stellen müsse. Einerseits habe die ETH die Verantwortung gegenüber der Gesellschaft, effizient und kostensparend zu wirtschaften, man müsse jedoch auch verstärkt die nachhaltigen Entwicklungen beobachten und entsprechend auch an der ETH einsetzen. Auf keinen Fall dürfe man den Sprung Richtung Digitalisierung verpassen.
- Als nächstes gilt es zu prüfen, was der Masterplan vorsieht. Man hat bereits diverse Ideen für Massnahmen und möchte versuchen, bei allen Bauprojekten rechtzeitig an Bord zu sein, um zu sehen, wo es welche Möglichkeiten gibt, wo man etwas anders machen könnte oder wo man etwas ausprobieren möchte.
- Die zweite Arbeitsgruppe befasst sich mit der Entwicklung der Arealstrategie unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen und Einflussgrössen. Dabei bildet der Masterplan mit der Entwicklungsplanung der Abteilung Immobilien die Grundlage. Nebstdem müssen die Personenentwicklung sowie langfristige Trends und Handlungsfelder analysiert werden. Zusätzlich gilt es, Bedürfnisdefinitionen zu erarbeiten und in bereits laufende oder vor dem Start stehende Bauprojekte einzubringen, insofern sie direkte Abhängigkeiten zu Gastronomie & Detailhandel haben.
- Die Marktdaten geben Aufschluss über die aktuellen Sitzplatzkapazitäten in den Gastronomiestätten auf dem Campus sowie deren Auslastung. Zu beachten gilt die hohe Spannweite infolge unterschiedlicher Konzepte und Öffnungszeiten. Anhand der Gegenüberstellung mit den Daten aus dem Jahre 2015 kann man erkennen, dass mit der Eröffnung der Betriebe FUSION und Bellavista eine Entlastung des Sitzplatzumschlags stattgefunden hat, was aus der Zunahme der Sitzplätze auf dem Campus um rund 12 % resultiert.
- Trotz der neuen Stundenplanung (Einführung per HS20) liegt die tägliche Spitzenlast nach wie vor auf dem Mittag zwischen 11:30 und 12:30 Uhr, was möglicherweise auch an der speziellen Lage während der Corona-Pandemie liegen könnte. Man hofft indes weiterhin auf eine Entzerrung und wird dies entsprechend auch in die Überlegungen einfließen lassen.
- Gemäss den Prognosen der Sektion Institutional Research liegt die Zuwachsrate bis 2030 generell bei rund 25 %. Im Hinblick auf die unterschiedlichen Entwicklungen der Standorte Zentrum und Hönggerberg muss die Zahlenverteilung jedoch erst noch mit dem PFM der Abteilung Immobilien, respektive das Gastronomieangebot am Hönggerberg auch auf die jährliche Entwicklung der geplanten Bauprojekte abgestimmt werden. Ebenfalls wird man im weiteren Projektverlauf der heutigen Auslastung der einzelnen Verpflegungsbetriebe deren volles Mittagspotential gegenüberstellen. Daraus lässt sich erkennen, wie viele Plätze zukünftig wo und in welcher Konzeptform nötig sind, und man kann entsprechende Massnahmen ableiten. Wichtig sind auch Erkenntnisse

aus der Pandemie, da sich das Essverhalten der Gäste möglicherweise verändert haben könnte; die nächste Gästebefragung könnte Aufschluss darüber geben.

- Es wird gefragt, ob geplant sei, den Coop bis 2030 zu vergrössern und ggf. an einen anderen Standort zu verlagern. Der ursprüngliche Gedanke war, im Gebäude HWS einen grösseren Detailhandel zu platzieren. Gemäss der Abteilung Immobilien übertreffen die Bedürfnisse für das HWS seitens der unterschiedlichen Nutzergruppen die räumlichen Kapazitäten bereits. In wiederkehrenden Townhalls informiert die Abteilung Immobilien über die anstehenden Bauprojekte.
- Als nächstes werden alle weiteren relevanten Daten erhoben, analysiert und beurteilt. Daraufhin werden als Basis für die Lösungsfindung bereits Zielvorstellungen definiert. Die Ziele werden in einer nächsten Phase mit der Vision abgeglichen und Lösungsvarianten ausgearbeitet. In der letzten Phase wird die 'Arealstrategie G&D Hönningerberg' in einem Bericht zusammengefasst und zur Verabschiedung vorgelegt. Lediglich einzelne Vorhaben müssen schon vor Abschluss eingebracht werden, da die betreffenden Bauprojekte bereits angelaufen sind.

Gebäude HPQ – Planung Verpflegungsangebot

- Der Direktor der Abteilung Immobilien gibt einen Gesamtüberblick über das Projekt HPQ am Hönningerberg. Mit Gesamtinvestitionen von rund 300 Mio. handelt es sich um ein riesiges Projekt. Das Gebäude ist durch seine Einzigartigkeit und seitens der technischen Ausrüstung sehr herausfordernd. Insbesondere alle unterirdischen Geschosse sind spektakulär. In der Technologieplattform 'FIRST II' geht es v.a. um Nanofabrikationstechnologien, welche dort alloziert werden. Im 'MMC' werden im Nano-Bereich und kleiner neue Materialien entwickelt. Als drittes befindet sich zukünftig das 'Center of low noises experiments' (CLNE) unterirdisch, wo es um Bildgebung im atomaren Bereich geht. Drei der vielfachen Herausforderungen sind: 1) die Temperaturstabilität, die nicht grösser als 0.01 Grad Calvin sein darf, 2) die Vibrationsstabilität, die kleiner als 0.1 MüMeter pro Sekunde sein muss und 3) die Magnetfeldabschirmung von weniger als 20 Nanotesla. Letztendlich muss gewährleistet sein, dass das Gebäude so 'abgeschirmt' ist, dass von aussen keine negativen Einflüsse auf die hochsensiblen Labors wirken.
- Im Erdgeschoss des Gebäudes wird eine Gastronomie entstehen. Die ersten Überlegungen des Departements, lediglich eine Kaffeebar zur internen Nutzung zu projektieren, wurden in der Zwischenzeit verworfen, nicht zuletzt wegen des direkt angrenzenden Flora-Ruchat-Roncati-Gartens, welcher noch vergrössert werden soll. In diesem Zusammenhang sollen auch Nicht-Departementsangehörige die Gastronomie im Erdgeschoss des Gebäudes aufsuchen und dort verschiedenste kalte und warme Snacks konsumieren dürfen. Die Departementsangehörigen sollen die Räumlichkeiten zudem für interne Anlässe nutzen können. Das Projekt wird in die Gesamtplanung der Arealstrategie G&D, Hönningerberg mit einbezogen.