

Protokoll (Auszug) der 25. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 04.05.2022

Mitteilungen

- Per 1.1.2022 startete das «Projekt Nachhaltige Gastronomie» an der ETH und hat somit das ETH «Klimaprogramm Gastronomie» abgelöst. Ziel ist eine weitere Reduktion der CO_{2eq}-Emissionen bis 2024. Die Umsetzungsempfehlung für die Caterer zur Erreichung des Ziels sieht den Einsatz von maximal 50 g Fleisch/Fisch je Menü im Gesamtdurchschnitt vor. Das Ziel beinhaltet keine spezifischen Vorgaben zum Anteil rein vegetarischer o. veganer Menüs. Die Caterer entscheiden je nach Nachfrage, wie sie ihre Menüs innerhalb der Zielvorgaben gestalten wollen; z.B. mehr vegetarische Menüs und wenige Menüs mit viel Fleisch oder mehr Menüs mit wenig Fleisch, dafür weniger rein vegetarische/vegane.
- Vom 3. bis 5. April fand am Höggerberg der Anlass «Food4Thought» rund um klimafreundliche Ernährung statt. Zahlreiche Aussteller zeigten die Vielfalt nachhaltiger Ernährung, sie luden zum Verkosten ein, und in kleinen Workshops konnten selbst Produkte hergestellt werden. Überdies gaben Forschende Einblicke in aktuelle Projekte rund um klimafreundliche Ernährung. Von SV / Compass konnte man erfahren, was in den ETH Gastronomiebetrieben zum Thema bereits umgesetzt wird.
- Zeitgleich mit der UZH soll im Herbst 2022 die wegen Corona verschobene Gästebefragung stattfinden. Die Befragung richtet sich an alle Stakeholdergruppen der ETH Zürich (Dozierende, Studierende, Mitarbeitende, Doktorierende, Lernende) und bietet somit die Chance auf eine umfassende Sichtweise. Nebst diversen Standardfragen, die über die Jahre gleichbleiben, um die qualitative Entwicklung der Gastronomiebetriebe zu messen, werden auch neue Fragen mit dem Fokus auf aktuelle Themen und Trends gestellt.
- Den gestiegenen Erwartungen an die Menü-Informationen, insbesondere aus dem Aspekt eines gestiegenen Ernährungsbewusstseins, soll Rechnung getragen werden. In Zusammenarbeit mit den Informatikdiensten (ID) werden zurzeit die Möglichkeiten eruiert, ob und wie zusätzliche Informationen (z.B. Nährwerte, Nachhaltigkeitslabels) in den elektronischen Menüplänen des ETH GastroWeb abgebildet werden können.
- Die seit Beginn der Corona-Pandemie geschlossene G-ESSbar steht den Nutzern seit Mitte April vorübergehend als Begegnungs- und Verpflegungszone zur Verfügung. Für ein abwechslungsreiches Mittagsangebot sorgt SV durch das Liefern individuell bestellter Menüs aus deren Andiamo-Delivery Sortiment. Kalte und heisse Getränke können hingegen an zwei Selecta Automaten bezogen werden. Die Gebäudenutzer können den Gastraum zudem für Apéros buchen.
- Im Januar wurde sowohl im Gastraum als auch in der Küche der Mensa Polyterrasse der Bodenbelag erneuert, weshalb die Mensa einen Monat lang geschlossen blieb, bzw. nur für Studierendenarbeitsplätze zur Verfügung stand. Im Sommer 2022 wird auch der Boden der Cafeteria ersetzt. Man versucht, die Sanierungsarbeiten so zu terminieren, dass die Gastronomie jeweils mit einer Teilfläche weiterhin bewirtschaftet werden kann.
- Bis zur Fertigstellung des neuen Gebäudes BSS können die Studierenden und Mitarbeitenden sich vergünstigt in der Cafeteria Al Dente der Uni Basel sowie am Take-Away Kiosk auf dem Areal verpflegen; beide bieten u.a. auch warme Menüs an. Ausserdem wird man in Kürze das neue Selecta Konzept «Foodies S+» als Pilot in der Science Lounge des Gebäudes BSA testen. Nebst kalten und heissen Getränken, Frischprodukten und Snacks steht im 24/7 Angebot auch eine breite Auswahl an Menüs bereit, die mit einem speziell entwickelten Hot-Steam-Gerät regeneriert werden können.
- Das Octavo konnte Corona bedingt erst im Herbst 2021 eröffnet werden und aufgrund der fehlenden Frequenzen durch das vermehrte Arbeiten im Home-Office vorerst nur mit einem reduzierten Angebot. In der Zwischenzeit werden an Spitzentagen bereits bis zu 230 Mittagessen verkauft; für einen Break-Even wären durchschnittlich rund 300 nötig.

Jahresabschluss Gastronomie & Detailhandel 2021

- Die Entwicklung der monatlichen Umsatzzahlen von G&D der ETH Zürich repräsentiert deutlich deren schwierige Zeit während der Corona-Pandemie. Als Benchmark dienen die Zahlen aus dem Jahr 2019 vor Corona. Die Kurve aus dem Jahr 2020 reflektiert den starken Abfall durch den Lockdown Mitte März bis Ende Mai. Mit dem Präsenzsemester hat sich seit Herbst 2020 eine gewisse Erholung abgezeichnet. Auch 2021 liegen die Umsätze noch 52 % hinter 2019. Erst mit dem Einstellen der Corona-Massnahmen seitens des Bundesrats im März 2022 sowie der darauffolgenden Lockerung an der ETH sind die Umsätze erstmals auf ein Niveau gestiegen, welches Zuversicht auf eine annähernde Normalisierung der Lage gibt. Man ist sich indes bewusst, dass mit den neuen Arbeitsformen nicht mehr der gleiche Grundbestand an Personen auf den Campi sein werden. Auch besteht eine verbleibende Unsicherheit über ein mögliches Wiederaufflammen der Pandemie, so dass keine Prognosen für das ganze Jahr 2022 gemacht werden können.
- Generell wird auch die Entwicklung des Veranstaltungsgeschäfts vieles entscheiden. Dieses bringt den Caterern einen erheblichen Mehrwert und ermöglicht, deren Deckungsbeitrag zu verbessern.

- Die genannten Entwicklungen haben nicht nur dazu geführt, dass das Marktvolumen geschrumpft ist, sondern auch zu einer starken Verschiebung der Marktanteile. Nachdem SV 2008 noch 100 % Marktanteil besass, waren es kurz vor Corona noch 60 % und 2021 nurmehr 41 %.

Gastvortrag AkD: Erkenntnisse aus der Studie Lernumgebung

- Angesichts der schnell gestiegenen Studierendenzahlen gibt es mittlerweile einen deutlichen Mangel an Studierenden-Arbeitsplätzen, und das Raumangebot ist aus qualitativer Sicht unzureichend.
- Studierenden-Arbeitsplätze werden benötigt, da die Lernmethoden wie auch die Lehrformen sich im letzten Jahrzehnt stark geändert haben; ein Weggang vom Frontalunterricht hin zu aktivem und interaktivem Lernen ist deutlich zu erkennen. Nichtsdestotrotz werden neben Gruppenarbeitsplätzen weiterhin auch grosse Auditorien benötigt. Mit einer entsprechenden Flexibilisierung, insbesondere der Lehrflächen, könnte man gleichzeitig die Gastroflächen entlasten.
- Grundsätzlich hat man drei Arten von Lernumgebungen identifiziert: Einzel-, Gruppen und Co-Working Bereiche, wobei letztere nicht zwingend ruhig, jedoch in genügendem Masse vorhanden sein sollten. Arbeitsplätze in der Gastronomie gehen automatisch in Richtung 'Co-Working'.
- In Anbetracht des womöglich abnehmenden Präsenzunterrichts, und wenn gewisse Veranstaltungen primär online stattfinden würden, ist sogar mit einem erhöhten Bedarf an Studierenden-Arbeitsplätzen zu rechnen. Die Studierenden könnten mit den viertelstündigen Wechseln zwischen den Vorlesungen für einzelne gar nicht nach Hause gehen, sondern benötigten zwischendurch Lernplätze vor Ort.
- Auf den Gastroflächen hat die Verpflegung weiterhin erste Priorität. Die Flächen werden i.d.R. primär nicht mit dem Gedanken Ausbildung geplant, womit die Infrastruktur (Lichtverhältnisse, Geruchsemissionen, WLAN-Abdeckung, Strom, etc.) nicht optimal sind; nichtsdestotrotz werden sie zu den Randzeiten auch als Arbeitsplätze gebraucht. Der VSETH sollte sich Massnahmen überlegen, wie die Attraktivität dieser Flächen gesteigert werden könnte.
- Es gilt zu berücksichtigen, dass nicht jeder Betrieb die gleichen Voraussetzungen hat, was die Möglichkeiten für Studierendenarbeitsplätze, bzw. was allfällige Lernzeiten betrifft. Insbesondere kleinere Betriebe sind ganztags auf genügend konsumierende Gäste und entsprechende Platzkapazitäten angewiesen, um positive Zahlen zu schreiben. Es gibt Zielkonflikte, jedoch auch Potential. Aus Sicht des VPFC wäre es für die weiteren Überlegungen nützlich, wenn man sich austauschen, das gegenseitige Verständnis aufbauen und daraus auf die einzelnen Gaststätten bezogene Modelle entwickeln würde.
- Die Studierenden sollten mittels einer App sensibilisiert werden, die jeweils verfügbaren Arbeitsplätze zu benutzen, um so die Kapazitäten möglichst maximal zu nutzen. Ein entsprechendes Pilotprojekt, in dem die freien Lernplätze kommuniziert werden, ist bereits am Laufen.

Umfrage Nachhaltige Mensa

- Die Landesvertreterin des VSETH präsentiert stellvertretend für die Student Sustainability Commission (SSC) die Ergebnisse deren Umfrage, an der sie auch selbst mitgewirkt hat.
- Aus der Umfrage gehe hervor, dass bei den Studierenden eine Veränderung des Essverhaltens stattfindet. Die SSC wolle demnach konkrete Vorschläge ableiten, wie man das Potential ausschöpfen und die Gastronomie nachhaltiger gestalten könne, und im besten Fall sollten sie ergänzend sein zu den Vorschlägen aus dem 'Projekt Nachhaltige Gastronomie'. Ein wesentlicher Bestandteil der Umfrage sei gewesen, die Bedürfnisse der Studierenden nach einem mehr vegetarischen / veganen Angebot zu untersuchen. Man habe bemerkt, dass im laufenden Semester bereits gewisse Schritte in diese Richtung eingeleitet wurden, dennoch bestehe laut der Umfrageergebnisse der Bedarf, das vegetarische und vegane Angebot noch weiter auszubauen und das Fleischangebot entsprechend zu reduzieren.
- Die Studie wurde online unter dem Titel «Mensa Survey» durchgeführt. Sie stand allen Studierenden der ETH im Zeitraum vom 11.12.2021 bis zum 10.1.2022 offen. Insgesamt haben rund 420 Studierende die Umfrage ausgefüllt.
- Laut den Umfrageergebnissen seien über 50 % der Studierenden Vegetarier oder Veganer, wobei die Ernährungswissenschaftlerin der Gastronomiekommission hinzufügt, dass dieser Wert nicht den der Gesamtbevölkerung widerspiegelt, sondern für diese zu hoch sei.
- Über die Hälfte der befragten Omnivoren der Studie seien indes bereit, an mindestens 4 von 5 Arbeitstagen auf Fleisch zu verzichten. Das grösste Potential sähen die Studierenden der SSC daher in der Diskrepanz zwischen Nachfrage und Angebot sowie bei den Preisen der vegetarischen / veganen Menüs. Laut den Berechnungen der SSC seien im täglichen Durchschnitt 85 % der Befragten bereit, ein vegetarisches Menü zu konsumieren, das Angebot der grossen Mensen sei indes nur zu rund 52 % vegetarisch / vegan und die

Diskrepanz entsprechend deutlich. Nichtsdestotrotz hätten die Studierenden der SSC die bereits stattgefundene Erweiterung des vegetarischen / veganen Angebots positiv zur Kenntnis genommen.

- Der VPFC weist auf die bevorstehende periodische Gästebefragung hin, die nach einer Corona bedingten Pause im Herbst 2022 wieder stattfinden soll. An dieser umfassenden Befragung wird die gesamte ETH-Community angesprochen sowie alle einzelnen Betriebsstätten mit einbezogen. Zusammen mit der zu erwartenden Rückmeldung von mehreren tausend Befragten kann das Ergebnis die genannten Aussagen stützen, bzw. ein noch differenzierteres Bild abgeben. Nicht zu vergessen ist, dass die Caterer im Rahmen ihrer Teilnahme am «ETH Nachhaltigkeitsprogramm Gastronomie» sowie am laufenden «Projekt Nachhaltige Gastronomie ETH» bereits viele Massnahmen zur CO²-Einsparung ergriffen haben und kontinuierlich dabei sind, sich weiter zu verbessern.
- Die Preise des Basisangebots betragen seit der Erhöhung für die Studierenden CHF 6.50 für das vegetarische und teils vegane Menü sowie CHF 7.50 für das fleischhaltige Menü. Seitens VSETH war der Wunsch geäussert worden, dass man den Studierenden indes weiterhin zwei günstigste Menüs zu CHF 6.50 zur Verfügung stellt, wobei – um der Preisdifferenzierung im Sinne der Nachhaltigkeit gerecht zu werden – beide vegetarisch u./o. vegan sein müssten. Einerseits aus Platzgründen, aber auch aufgrund der oftmals teureren Warenkosten sind die Caterer aktuell nicht in der Lage, an allen Wochentagen zwei derartige Menüs anzubieten, insbesondere, da von den Gästen wie auch im Rahmen der Nachhaltigkeitsbestrebungen das Verlangen nach einer grösstmöglichen Vielfalt verlangt wird. Mit den Caterern (SV / Compass) habe man sich indes geeinigt, dass fürs Zentrum in der Mensa Polyterrasse sowie für den Hönggerberg im FUSION meal mindestens an zwei von fünf Wochentagen zwei vegetarische / vegane Menüs zu CHF 6.50 angeboten werden, an den restlichen drei Tagen sind sie mit der Preiskalkulation aus genannten Gründen frei.
- Der VSETH Präsident weist darauf hin, dass der VSETH der damaligen Preiserhöhung zugestimmt habe, insofern es in den beiden grossen Betrieben (Zentrum / Hönggerberg) weiterhin zwei Menüs gebe, die bei CHF 6.50 blieben, damit die Studierenden, für die das Mittagessen in der Mensa die einzige richtige Mahlzeit am Tag darstelle, weiterhin eine Auswahl haben würden. Langfristig bliebe deren Wunsch nach einem doppelten günstigsten Angebot (zurzeit CHF 6.50) somit bestehen.

Bargeldloses Bezahlen mit der Legi

- Die Thematik des Bargeldlosen Bezahlers war in den letzten Jahren schon mehrmals besprochen worden, wodurch sich an der ETH Zürich bereits marktkonforme Lösungen etabliert haben. Aktuell werden 97 % der Transaktionen bargeldlos mit Kredit-/Debitkarten und mit Twint abgewickelt. Twint bietet den Vorteil, dass alle ETH Angehörigen ihre ETH-Karte / Legi zwecks automatischer Erkennung der Rabattstufe anbinden können. Der dafür benötigte persönliche ETH TWINT-Code findet sich unter www.adressen.ethz.ch.
- Der Vertreter der PeKo weist darauf hin, dass es nicht nur um das Bezahlen mit der Karte gehe, sondern generell um die Digitalisierung. Aus seiner Sicht sollte die ETH als Institution, die Spitzenforschung betreibe, auch bei diesem Thema vorne sein.
- Der Key Account Manager der Firma Polyright, der das bestehende Kartensystem der ETH betreut, stellt ein potentielles System für den bargeldlosen Zahlverkehr mittels der ETH Karte vor. Gegenüber 2016 [als man das Thema zuletzt diskutiert hat] sei das Thema Digitalisierung heute klar auf dem Vormarsch. Die Leute hätten mehr und mehr das Bedürfnis und das Selbstverständnis, alles mit dem Smartphone lösen zu können. Polyright stehe in der Entwicklung entsprechender Lösungen; während einer Übergangsphase werde die Karte noch bleiben.
- Mit der angestrebten Lösung würden die Daten und Funktionen der ETH-Karte / Legi digital in einer Smartphone-App hinterlegt, wobei der eine Teil der Identifikation für verschiedenste Bereiche diene (z.B. Gebäudezutritt, Drucken, Parkieren, etc.) und der andere dem Bargeldlosen Bezahlen.
- Heute funktioniert das Kartensystem der Polyright nur im Debit-Modus. Um bezahlen zu können, müsste man von seinem Bank-/Postkonto erst Guthaben auf die Karte laden, entweder an einer stationären Ladestation oder über eine von Polyright zur Verfügung gestellten App.
- Die Meinungen zur vorübergehenden Kartenlösung gehen auseinander. Aus Sicht der Schulleitung stünden die Kosten eines proprietären Systems alleine für die Bezahlfunktion jedoch in keinem Verhältnis zum geringen Mehrwert; dies insbesondere angesichts der Bindung an ein System, welches technologisch bereits veraltet sei und im Gegensatz zu den fortschreitenden Entwicklungen auf dem Markt nicht weiterentwickelt würde. Hingegen erkenne man das Potential für die komplette Digitalisierung der ETH Karte, womit die verschiedensten Funktionalitäten wie das Bezahlen, der Gebäudezutritt, das Bedienen von Geräten, etc. in einer App zur Verfügung stünden. Im Rahmen der aktuell laufenden 'Digitalisierung der Verwaltungsprozesse' müssten indes sehr dringende Themen priorisiert werden. Im vorgesehenen 'Institutional Transformation Board' könnten zukünftig jedoch einzelne Initiativen aufgegriffen und bei entsprechender konzeptioneller Reife gefördert werden, erklärt der VPFC.