

## **Protokoll (Auszug) der 20. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 25.09.2019**

### **Mitteilungen**

- Die avec box an der ETH wurde am 17. September eröffnet. Mit Beginn der Mittagszeit und dem Start der Promoter wuchs das Interesse. Grundsätzlich gab es fast ausschliesslich positives Feedback zum Konzept und Sortiment.
- Aufgrund der erhöhten Nachfrage werden am Counter «Pot & Spoon» seit Mitte September rein vegane Menüs angeboten.
- Der Parkettboden im Gästebereich des FUSION meal weist erhebliche Schäden auf und muss ersetzt werden. Die Sanierung findet 2020 in zwei Etappen statt (jeweils vor Semesterstart Frühling / Herbst). Seitens Projektleitung wird darauf geachtet, dass der Mensabetrieb ohne massgebliche Beeinträchtigung aufrechterhalten bleiben kann.
- Durch die Sanierung der Haustechnik im Gebäude HPI wird das Bistro vorübergehend mit provisorischen Kühlmöbeln arbeiten. Die Sanierung erfolgt ab Oktober und kann grösstenteils für den Gast unmerklich abgewickelt werden.

### **ETH Klimaprogramm Gastronomie – Weiterentwicklung zum ‘Nachhaltigkeitsprogramm’**

- Das Projekt «ETH Klimaprogramm Gastronomie» wird von ETH Sustainability geleitet, in Absprache mit den Wissenschaften und als Schnittstelle zur Gastronomie. Es wird beaufsichtigt durch Instanzen aus den Wissenschaften, der KPO und der Geschäftsleitung von ETH Sustainability.
- Zurzeit finden die Zwischengespräche mit den teilnehmenden Caterern statt, um den aktuellen Zwischenstand der Zielerreichung zu prüfen und allfällige Massnahmen zu diskutieren und einzuleiten.
- Im nächsten Schritt soll das Programm zum «Nachhaltigkeitsprogramm» weiterentwickelt werden. In Zusammenarbeit mit den teilnehmenden Caterern werden realistische Ziele definiert. In einem ersten Workshop wurden bereits gemeinsam mit den Caterern die Relevanz der Umwelt-Kriterien für die Gäste, die Erfassbarkeit der Messgrössen sowie Aufwand und Kosten für die Umsetzung der Ziele beurteilt. Eine grosse Herausforderung liegt darin, die Balance zu finden zwischen Nachfrage der Gäste und Vorgaben nach wissenschaftlicher Relevanz durch die ETH.
- Auf das gestiegene Verlangen der Gäste nach Mehrweggeschirr auch für Take Away Produkte, hat die ETH Sustainability derweil auf Initiative seitens der KPO eine ausführliche Verpackungsstudie durchgeführt. Nebst diversen weiteren Handlungsempfehlungen für die Caterer der ETH steht die Umstellung auf ein campusweites Mehrwegsystem im Fokus.
- Die Überführung vom ETH Klimaprogramm zum Nachhaltigkeitsprogramm wird im Verlauf 2020 durch ein Sensibilisierungsprogramm begleitet. Die Sensibilisierung umfasst die kommunikative Begleitung bei der Einführung des Mehrweggeschirrs, die Unterstützung der Caterer bei deren Zielerreichung betr. der CO<sub>2</sub>eq-Reduktion sowie die Steigerung der Akzeptanz seitens der Gäste. Gleichzeitig dient das Programm als Vorbereitung für die Einführung des Nachhaltigkeitsprogramms.

### **Entwicklung Bellavista**

- Dank zielgerichteter Umsetzung der vorgängig ausgearbeiteten Massnahmen konnte das Bellavista im ersten Halbjahr 2019 ein solides Umsatzwachstum gegenüber Vorjahr realisieren.
- Ab Anfang November wird eine neue Geschäftsführerin das Restaurant leiten und die gestarteten Massnahmen weiterverfolgen.

### **Ausschreibung Gastronomie GLC**

- Das offerierte Angebotskonzept des Caterers SV hat in der Ausschreibung am meisten überzeugt, womit dieser den Zuschlag für das Restaurant im neuen Gebäude GLC erhalten hat. Insgesamt wurde die Offerte sehr professionell ausgearbeitet und trifft unsere Erwartungen. Erfreulich ist v.a., dass SV für Studierende auch ein Menü zu 6.20 Franken anbieten möchte, obwohl dies seitens ETH nicht vorgegeben war.
- Das Restaurant bietet 150-160 Sitzplätze im Innenbereich sowie einen zusätzlichen Aussenbereich. Einer der drei Angebotscounters kann durch seine Hybridfunktion (ab späterem Nachmittag wird er zur Bar) sehr gut für einen ‘Faculty Club’ o.ä. genutzt werden.
- Die Eröffnung ist auf Ende 2020 / Anfang 2021 geplant.

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

- Im Mai hat man sich für den Ersatzstandort an der Karl-Schmid-Strasse (KSS) für die Gastronomie des heutigen Gebäude MM entschieden. Er ermöglicht grundsätzlich sämtliche Funktionalitäten der MM-Gastronomie (ausser Eventcatering): Mensa, Cafeteria, Bar, Terrasse, Angebotskonzept, Logistik, Lager. Die Abwicklung der mehr als 2'000 Essen über Mittag sind eine nicht zu unterschätzende logistische Herausforderung.
- Das Provisorium ist aufgrund der hoch denkmalgeschützten Südfassade des ETH Hauptgebäudes nicht einfach umzusetzen. Die Ausarbeitung der möglichen Szenarien erfolgt in den nächsten Monaten durch das Projektteam.
- Die Kapazität der Ersatzmensa liegt bei 600 und der Cafeteria bei 260 (ggf. 310) Sitzplätzen; auch an Studierendenarbeitsplätze wurde gedacht.
- Die neuen Stundenpläne (ab Herbst 2020) könnten sich möglicherweise positiv auf die Stosszeiten auswirken.

### **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 werden. In diesem Zuge wird auch für die Mensa eine Konzeptanpassung erarbeitet.
- Die Verabschiedung des gesamten Vorprojekts für das MM ist auf September 2019 geplant.

### **Varia**

- Betreffend die Notwendigkeit eines Verpflegungsangebots auf dem Campus Höggerberg zu Jahresbeginn – die jeweilige KW 1, in der die Gebäude der ETH offiziell geschlossen sind – ist aus Sicht der Standesvertreter in erster Linie die frühzeitige Kommunikation wichtig, falls die Gastronomiebetriebe geschlossen bleiben.