

Protokoll (Auszug) der 13. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 26.04.2016

Mitteilungen

- Im Januar 2016 fand der erste Informationsaustausch mit den Ständevertretern und je einem Vertreter der Immobilien und der Services als offene Gesprächsrunde mit allen Caterern der ETH Zürich (SV, Eldora, Compass) statt. Ein Austausch in dieser Runde soll fortan periodisch stattfinden.
- Der Rahmenvertrag mit dem Caterer SV wurde um weitere 5 Jahre verlängert.
- Die Lancierung der KeepCups (Refiller mit VSETH Logo) wurde als gemeinsames Projekt der Partnerorganisationen VSETH, ETH Store und der drei Caterer äusserst erfolgreich durchgeführt.

Jahresabschlussbericht G&D 2015

- Ein Umsatzwachstum von 17% seit 2010 gegenüber einer Zunahme des Personalbestands (Studierende + Mitarbeitende) um 13% zeigt eine gute Ausschöpfung der Akzeptanz des Angebots.
- Der Umsatzzuwachs in 2015 von 3.9% ist primär den Betrieben Mensa Polyterrasse, Clausiusbar, Dozentenfoyer und FUSION sowie auch Coop und den mobilen Verpflegungsständen zuzuschreiben.
- Die Umsatzverteilung der beiden Zürcher Areale gleicht sich in absehbarer Zeit auf 50:50 an. Umsatzmässig lagen die Kostendachbetriebe mit einem Anteil von 44% deutlich an der Spitze.
- Der Subventionsbeitrag an G&D ist gegenüber Vorjahr um 5% gestiegen.

Eröffnung food market

- Die Übergangsmensa Hexagon wird am 29. April geschlossen. Anlässlich eines ‚Soft Opening‘ des neuen food market vom 2.-4. Mai sollen die Abläufe des neuen Konzepts ordentlich geprobt und eingeführt werden. Die offizielle Eröffnung erfolgt am Dienstag, 10. Mai. Ein zusätzliches Angebot steht während der eingeschränkten Zeit im FUSION coffee bereit.
- Das Angebotskonzept des food market bildet innerhalb der Arealstrategie Höggerberg gemeinsam mit dem FUSION meal&coffee den «Cluster». Auf der einen Seite das FUSION meal mit klassisch geschöpften Menüs sowie das FUSION coffee mit u.a. 2 Kaffee-Countern und ergänzend auf der anderen Seite der neue food market mit seinen drei - auf der Gästebefragung 2009 basierenden - Angebotsthemen. Im food market ist mit Rücksicht auf den zu gewährleistenden Sitzplatzumschlag bewusst auf ein Angebot an Kaffee und Dessert verzichtet worden. Die geringe Nachfrage an Kaffee im Hexagon unterstreicht diesen Entscheid.
- Bei Caterings kann indes auf Wunsch Kaffee und Dessert angeboten werden. Im food market können grundsätzlich Veranstaltungen durchgeführt werden, solange sie das Tagesgeschäft nicht tangieren.

Bellavista, HGP

- Anlässlich der Bauprojektsitzung vom 29.4. wird definitiv entschieden, ob auf den Semesterbeginn im Herbst 2016 eröffnet werden kann. *[Inzwischen wurde der Eröffnungstermin i.R. des Projekts festgelegt: Soft Opening 3.10. / Eröffnung 10.10.]*
- Bis zur Eröffnung werden die Rahmenbedingungen für die Nutzung des bedienten Restaurants, das im Gegensatz zum Dozentenfoyer auch der Öffentlichkeit zugänglich ist, festgelegt.

Projekt Update Student Housing HWW / HWO

- Für die Nutzung einer Fläche von 500m² im HWO eruiert man in einem Workshop die zukünftige Anforderungen an Studierendenarbeitsplätze. Zudem steht den Fachvereinen und Kommissionen im Erdgeschoss ein Raum von 80m² zur Verfügung.
- Ein Aufenthaltsraum im HWW soll den Studierenden als Treffpunkt mit Veranstaltungsmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Ein Modell für die mögliche Freizeitgestaltung ist in Zusammenarbeit einer Studierenden Kommission des VSETH sowie dem PFM in Erarbeitung. Neu am Standort Höggerberg wird es im gleichen Gebäude einen Ruheraum des ASVZ geben.

Projektupdate Bargeldloses Bezahlen

- Seit Februar sind alle 39 Kassen der ETH Gastronomiebetriebe, die durch SV und Compass geführt werden sowie die des Coop mit dem bargeldlosen Bezahlssystem ‚Twint‘ ausgerüstet. *[Ergänzung zum Protokoll: Die 14 Kassen des food market wurden mit Eröffnung Anfang Mai ebenfalls mit dem System ausgerüstet.]*
- Die ersten Twint Transaktionsmessungen in den Betrieben des SV haben derweil eine schwache Rücklaufquote ergeben. Einerseits kennen die Gäste für sich den Mehrwert einer Twint Zahlung zurzeit noch nicht, ausserdem ist vielen nicht bewusst, welche Vorteile die Mobile-App mit sich bringt, wie beispielsweise die automatische Rabattstufenerkennung.
- Mit Coop als Multiplikator sowie angesichts der laufenden Kooperationsverhandlungen zwischen der PostFinance (Twint) und SIX (Paymit) ist man dennoch zuversichtlich, was die Verbreitung des Systems betrifft.

Gastro Web Relaunch

- Die Migration des ETH Gastro Web ist auf den 2. Mai angesetzt. Parallel zur Erneuerung der Webseiten wurde als aufwändiges Teilprojekt die ‚alte‘ Menü-Datenbank durch eine zeitgemässe Gastro-Datenbank ersetzt, auf welcher alle dynamischen Daten (Öffnungszeiten, Speisen, Menüpläne, Kontaktdaten) gepflegt werden. Der Vorteil besteht u.a. darin, dass die Caterer ihre Menüpläne nicht – wie bis anhin – doppelt erfassen müssen und sich somit mehr auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können.

Projekt ‚Einflussfaktoren einer nachhaltigen Gastronomie an der ETH Zürich‘

- Mit dem ursprünglichen Auftrag für das Gesamtprojekt durch die Gastronomiekommission konnte Mitte April im Umfeld einer grossen heterogenen Stakeholderschaft ein erfolgreicher Abschlussworkshop durchgeführt werden.
- Anhand des weltweiten Handlungsbedarfs lässt sich erkennen, wie innovativ die ETH im Bereich der gastronomischen Nachhaltigkeit vergleichsweise bereits ist. Die Thematik ist sowohl aus Praxis- als auch aus wissenschaftlicher Sicht sehr interessant. Rückblickend auf die vergangenen Projektphasen steht die Erwartung fast aller Befragten an ein nachhaltiges Engagements im Bereich der Hochschul-Verpflegung im Vordergrund.
- Sowohl der Caterer SV als auch Compass äussern grosses Interesse, ihr jeweiliges Nachhaltigkeitsprogramm auch an der ETH einzuführen. Im Sinne der Transparenz sollte es aus Sicht der ETH Sustainability wie auch des KPO eine konforme Methode für alle Caterers zur periodischen Prüfung derer Nachhaltigkeitsbestrebungen sowie der erzielten Verbesserung geben.