

## **Protokoll (Auszug) der 27. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 09.05.2023**

### **Mitteilungen**

- Die Fertigstellung des Gebäudes BSS ist im Gange. Die ausstehenden Mängel sollen bis zum Spätherbst behoben werden. Die Übergabe der Flächen an den Betreiber erfolgt spätestens einen Monat vor Eröffnung.
- Die Betreiberausschreibung ist gestartet. Das Angebotskonzept und das prognostizierte Preisniveau sind mit dem «Archimedes» im GLC vergleichbar. Der Betreiber steht bis zum 14. Juli 2023 fest. Dank gutem Einvernehmen mit der Uni Basel können die Studierenden und Mitarbeitenden der ETH in der nahegelegenen Mensa von den gleichen vergünstigten Preisen profitieren.
- Die Fertigstellung des Gebäudes GLC ist vor dem Abschluss und die Umzugsplanung der Nutzer in vollem Gange. Die Eröffnung des Gebäudes inkl. Restaurant erfolgt auf den Semesterstart am 18. September 2023.
- Die G-ESSbar war seit Jahren ungenügend frequentiert und während der Pandemie durchgehend geschlossen. Entsprechend wurde unter Einbezug des D-GESS und der SV Group entschieden, das Restaurant nicht mehr zu öffnen. Die Flächen werden z. Zt. saniert. Als Ersatz für die u.a. zum Lernen genutzten Sitzplätze wird den Studierenden auf Flächen der Bibliothek im Untergeschoss eine grössere Anzahl Arbeitsplätze eingerichtet. Die Flächen werden neu durch die Akademischen Dienste bewirtschaftet. Ein angemessenes Angebot an Verpflegungsautomaten wird sichergestellt. Die Umsetzung erfolgt im Laufe 2024.

### **Jahresabschluss G&D 2022**

- SR präsentiert den Jahresabschluss Gastronomie & Detailhandel 2022 der ETH Zürich sowie die Entwicklung seit 2019, dem letzten regulären Geschäftsjahr vor der Corona Pandemie. Die Umsätze der Caterer wie auch die der einzelnen Betriebe entwickelten sich in dieser Zeit in Abhängigkeit zu den jeweiligen Umständen gegenüber Vor-Corona unterschiedlich. Im Total lagen die Umsätze 2022 noch gut 17 % hinter 2019.

### **Gästabefragung 2022 | Ergebnisse**

- Ipsos Schweiz präsentiert und erläutert die Ergebnisse der Gästabefragung, anlässlich derer alle ETH-Angehörigen vom 22.11. bis zum 20.12.2022 Gelegenheit hatten, das Verpflegungsangebot und insbesondere die einzelnen Gastronomiebetriebe der ETH Zürich zu bewerten und zu beurteilen. 6'801 Personen nahmen an der Online-Befragung teil. Nahezu alle Kundenthemen weisen gegenüber der letzten Befragung 2017 eine positive Entwicklung aus.
- Die Anwesenden erkundigen sich nach einer möglichen Differenzierung der Nutzergruppen bei der Frage nach der Zufriedenheit mit dem Geschmack sowie den Portionengrössen und darüber, ob die Portionen für die unzufriedenen Nutzer i.d.R. zu klein oder zuweilen auch zu gross seien. Die Studierendenvertreterin informiert, dass vielen Studierenden nicht bewusst sei, dass die ausgegebenen Portionengrössen im Kontext mit einer möglichen Vermeidung von Food Waste stünden.
- Auch wird gefragt, ob die stetig negative Bewertung des Preis-Leistungs-Verhältnisses bei ähnlichen Befragungen gang und gäbe oder an der ETH höher sei. Ipsos stuft den erzielten Wert als völlig normal ein und weist zudem auf die Differenzierung der Teilbereiche hin, wobei die wichtigeren (Vergleich zu anderen Gastronomiebetrieben / Preis-Leistung der Menüs / Preis-Leistung der Getränke) sich sogar deutlich positiv entwickelt hätten.
- Es folgt eine Diskussion über die Interpretation der Resultate, die generell in Abhängigkeit verschiedener Einflussfaktoren stehen. Grundsätzlich ist man sich einig, dass man insbesondere kleinere Abweichungen gegenüber den letzten Befragungen nicht überinterpretieren dürfe, diese aber wohl wertvolle Hinweise auf die tendenzielle Entwicklung und somit auf das anzustrebende Verbesserungspotential geben.
- Die Caterer sind dahinter, Massnahmen zu erarbeiten, welche zu gegebener Zeit kommuniziert werden.

### **Projekt Nachhaltige Gastronomie | Resultate 2022**

- Der Zwischenstand des laufenden Projekts Nachhaltige Gastronomie an der ETH Zürich wird präsentiert sowie die jeweils erreichte Reduktion von Treibhausgasemissionen der teilnehmenden Caterer im Jahr 2022 gegenüber 2019. Die Ziele wurden mittels verschiedener Massnahmen erreicht; einerseits generell durch das Erhöhen des vegetarischen / veganen Angebots, aber z.B. auch durch das Anpassen von Rezepturen.
- Zwei Herausforderungen kristallisierten sich unterdessen heraus: einerseits die grosse Abhängigkeit von den Datensystemen der Caterer und deren unterschiedliche Messdaten, ausserdem das Fehlen von Daten seitens der nicht teilnehmenden Caterer (die ihrerseits jedoch auch Nachhaltigkeitsbestrebungen verfolgen). Aus Sicht des Vertreters der KdL sollte man die unterschiedlichen Philosophien der Lifecycle Daten der Caterer nicht

unterbinden, insbesondere, da es nicht 'die richtigen Daten' gebe, sondern lediglich unterschiedliche Ansätze. Mit dem Zwang einer einheitlichen teuren Lösung zur Datenaufbereitung verunmögliche man kleineren Unternehmen, an der ETH aktiv zu sein.

- Nach Abschluss des Projekts Ende 2024 soll das Projekt im Hinblick auf die ETH Netto-Null Kampagne schrittweise abgelöst und stattdessen ein ambitionierter ETH-Standard für die Gastronomie formuliert werden.

#### **Varia**

- SV ist bereit, ab Semesterstart im Herbst über zwei Monate hinweg im food market einen Versuch mit einem Abendangebot zu wagen. Danach müsse man die tatsächlich erreichten Frequenzen prüfen.