

## **Protokoll (Auszug) der 22. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 27.09.2020**

### **Mitteilungen**

- Die Weiterverfolgung der Ziele i.R. des Nachhaltigkeitsprogramms wurden Anfang September 2020 aufgenommen. Pünktlich zum Semesterstart vom 14.9. wurde das Mehrweggeschirr reCIRCLE in fast allen Gastronomiebetrieben der ETH Zürich eingeführt. Der auf Herbst geplante 3-tägige Nachhaltigkeitsmarkt am Standort Hönggerberg wird voraussichtlich im Frühjahr 2021 durchgeführt. *[Anmerkung zum Protokoll: Die Durchführung muss erneut verschoben werden.]*
- Im Rahmen ihrer Nachhaltigkeitsbestrebungen wird der Caterer SV mind. 4-mal im Jahr eine interaktive Führung mit Blick hinter die Kulissen der Mensa Polyterrasse durchführen, anlässlich derer die Teilnehmer alles Wissenswerte über die Nachhaltigkeitsmassnahmen der SV Group erfahren. *[Anmerkung zum Protokoll: Die Durchführung musste aufgrund der Pandemie bereits mehrmals verschoben werden.]*
- Aufgrund des reduzierten Gästeaufkommens infolge der Corona-Massnahmen (virtuelle Vorlesungen, Home-Office) wurden die Öffnungszeiten der Gastronomiebetriebe angepasst (vgl. GastroWeb). Die Mittagessenszeiten wurden indes mit Start des neuen Stundenplanregimes in einigen Betrieben erweitert, wo nun auch nach 14:00 Uhr noch ein warmes Essensangebot erhältlich ist.
- Mit der kälteren Jahreszeit nimmt der Andrang auf die Innensitzplätze zu. So kommt es mancherorts zu Konflikten mit den Sitzplätzen in Gastronomiebetrieben, die bereits früh am Mittag als Lernplätze genutzt werden. Man ist dabei, Massnahmen zu erarbeiten, um das erhöhte Personenaufkommen zu steuern.
- Aufgrund der Corona-Pandemie wird die Gästebefragung voraussichtlich auf das Frühjahr 2021 verschoben. *[Anmerkung zum Protokoll: Die Durchführung wird aus demselben Grund erneut verschoben.]*
- Die Standzeit der 24h-'avec box' soll erneut um weitere 6 Monate verlängert werden. Das Gesuch für die Verlängerung ist zurzeit am Laufen.

### **COVID-19 Pandemie – Stand u. Massnahmen G&D (Rückblick / Ausblick)**

- Die defensive Eröffnungsstrategie mit rollender Planung hat sich bewährt. Ausser der Cafeteria Einstein & Zweistein musste während der ersten Phase kein Betrieb wieder geschlossen werden. Der Krisenstab der SL sowie die Koordinationskonferenz hatten die Entscheide jeweils voll mitgetragen. Sehr wichtig ist zudem der regelmässige Austausch mit dem Management der Caterer, wo offen und sehr kooperativ miteinander gesprochen und gemeinsam entschieden wird, welche Restaurants offen / geschlossen sind.
- Seit dem 14.9. sind alle Betriebe wieder geöffnet. *[Anmerkung zum Protokoll: Die meisten mussten Ende Okt bereits wieder schliessen.]* Die Caterer sind durch die Einbussen von gegen 50 % v.a. in den grossen Betrieben sehr stark gefordert. Die schwierige Planung aufgrund der stark schwankenden Frequenzen sowie der Aufwand rund um das Einhalten der BAG-Vorschriften erschweren die Situation zusätzlich. Dem Rice Up! kommt deren Take Away Konzept zugute, womit sie seit Semesterstart verhältnismässig wenig Einbussen haben. Hingegen verlieren Betriebe, die i.d.R. vermehrt von Mitarbeitenden besucht werden, aufgrund der Home-Office Empfehlung rund 70 % gegenüber Vorjahr. Besonders einschneidend für alle ist der nahezu komplette Wegfall von Veranstaltungscaterings, die derzeit nur bedingt möglich sind.
- Zurzeit können die Caterer ihr Personal dank Kurzarbeit halten. Die weitere Entwicklung bleibt jedoch abzuwarten, Entlassungen sind durchaus möglich. Auch eine erneute Schliessung einzelner Betriebe kann zurzeit nicht ausgeschlossen werden, falls die Nachfrage weiter zurückgeht.
- Mit der Disziplin seitens der Gäste verhält es sich sehr unterschiedlich. Die Masken werden von allen getragen, hingegen die Abstände nicht immer eingehalten. Der Einsatz von Sicherheitsbeauftragten entschärft die Situation. Als Gast sollte indes auch immer wieder an die eigene Verantwortung appelliert werden. Es gilt, eine Schliessung der ETH Gastronomiebetriebe aufgrund von Fehlverhalten zu vermeiden.
- Eine weitere Thematik sind die unterschiedlichen Corona-Auflagen für die Gastronomie, die die ETH Caterer gemäss BAG erfüllen (4 Gäste pro Tisch), gegenüber den Anforderungen der ETH an die Studierendenarbeitsplätze (1.5 m Abstand zwischen den einzelnen Arbeitsplätzen). Zwecks Klärung einer zielgerichteten Kommunikation stehen die KPO, die Akad. Dienste und die SGU derweil miteinander in Kontakt. Nebst einer zeitlichen Abgrenzung von Mittagessen und Lernen sollen die Mensa Besucher sich nicht länger als 30 Minuten zum Mittagessen aufhalten.
- Seit Semesterstart wird die Registrationspflicht der Gäste durch den von der Abt. Informatikdienste (ID) entwickelten «CodeScanner» unterstützt. So können sich alle ETH Angehörigen mittels ihrer ETH-Karte bei den Kassen der Gastronomiebetriebe registrieren. Zurzeit stehen wir zudem in der Weiterentwicklung des CodeScanners, so dass man zukünftig auch auschecken und dabei die jeweilige Tischnummer

eingeben kann. *[Anmerkung zum Protokoll: Das Check-out wurde in der Zwischenzeit in allen Betrieben installiert.]*

- In Anbetracht ihres bisherigen Umsatzverlustes rechnen die G&D Partner per Ende Jahr im Total mit einem Umsatzverlust von ca. 50 % gegenüber Vorjahr. Die Umsatzeinbussen der Caterer führen entsprechend der verschiedenen Verträge auch ETH seitig zu hohen Ertragseinbussen. Man steht mit den Caterern in Kontakt und möchte eine gute Verhandlungslösung zu deren Entlastung finden. Wenn in absehbarer Zeit die Umsätze i.R. des Möglichen nicht auf ein akzeptables Niveau kommen, wird dies entsprechende Flächenwirkungen haben.

### **Gastronomiekonzept HIC, VSETH**

- Der VSETH präsentiert dessen Konzeptideen für die Gastronomie im neuen Gebäude HIC. Ziel und Zweck des Gebäudes ist einerseits die Förderung von Synergien der darin situierten unterschiedlichen Nutzergruppen, aber auch die Stärkung derer Sichtbarkeit gegen aussen.
- Die vorgesehene studentische Cafeteria soll das Gemeinschaftsgefühl der internen wie auch externen Gäste steigern. Deren multiple Nutzung als Aufenthaltsraum, Cafeteria und studentische Bar soll sich möglichst über den ganzen Tag (24/7) erstrecken. Eine weitere angrenzende grössere Veranstaltungsfläche dient v.a. der Abendnutzung.
- Eine Umfrage bei den zukünftigen Gebäudenutzern hat als wichtigste Bedürfnisse ein gepflegtes Ambiente, günstige Preise für Getränke und Speisen, viel Raum zum Verweilen sowie die flexible Nutzung ergeben. Für das Verpflegungsangebot sind in Zusammenarbeit und Rücksprache mit diversen Stellen verschiedene Konzeptvarianten erarbeitet worden. Dabei ist man zum Schluss gekommen, dass es schwierig sein wird, für den ganzen Tag ein bedientes Angebot zu schaffen, das gleichzeitig wirtschaftlich funktioniert. Zudem fehle dem VSETH die Expertise und das wirtschaftliche Knowhow, so der VSETH selbst. Gerne würden die Nutzer demnach für die tägliche Mittagsverpflegung (Mo – Fr) einen externen Gastronomiepartner an Bord holen. Den abendlichen Barbetrieb möchte der VSETH wie bis anhin (CAB / HXE) über die Zusammenarbeit mit wechselnden studentischen Fachvereinen sicherstellen. Während der restlichen Zeit sollen den Nutzern Getränke- und Snackautomaten zur Verfügung stehen. Der Raum soll zu jeder Zeit öffentlich zugänglich sein.
- Die Arbeitsgruppe setzt sich aktuell aus Vertretern des VSETH, einer Nutzervertretung HIC, den ETH Immobilien sowie Delegierten der Gastronomiekommission zusammen.

### **Nachhaltigkeit – Pilot Preiserhöhung Fleisch Menüs**

- Die verschiedenen Pilot-Varianten wurden bereits im Gremium mit den Ständesvertretern besprochen. Auslöser dafür war die Frage gewesen, ob die Preisgleichheit von fleischhaltigen gegenüber vegetarischen/veganen Menüs noch zeitgemäss ist. Die Caterer haben zwar selbst schon sehr viele gute Massnahmen umgesetzt, dennoch wolle man die Massnahmen weiter vorantreiben und es zudem den Gästen überlassen, sich für Vegi, statt für Fleisch zu entscheiden.
- Das auf 2-3 Monate begrenzte Pilotprojekt soll möglichst 2021 stattfinden, und die am Klimaprogramm teilnehmenden Betriebe sollten berücksichtigt werden. Etwaige Mehreinnahmen sollten möglichst in die Nachhaltigkeit der Menüs investiert werden. Die Massnahmen werden im Einzelnen mit den Caterern ausgearbeitet. Der Pilot soll professionell und unabhängig evaluiert und/oder wissenschaftlich begleitet werden.
- Bei der Preisgestaltung gilt es, auf ein Gleichgewicht zu achten, und eine klare Preisdifferenz muss gegeben sein. Ausserdem ist es wichtig, dass die Caterer keine Mindereinnahmen haben. Aus der Kommunikation muss klar der Klimaschutzgedanke des Piloten im Vordergrund stehen, so dass die Gäste ihn nicht als reine Preiserhöhung verstehen.
- Aktuell geht es v.a. um den Entscheid, ob man grundsätzlich einen Piloten dieser Art starten möchte. Die Vorschläge sind zu diskutieren und weiter auszuarbeiten. Auch müssen die Auswirkungen auf die Menüs aller anderen Restaurants in Erwägung gezogen werden.
- Man ist durchwegs der Meinung, dass der Pilot erst nach Rückkehr der Normalität durchgeführt werden sollte. Die Zeit bis dahin soll genutzt werden, um den Piloten in einer ständeübergreifenden Subkommission der Gastronomiekommission i.R. eines kleinen Projekts auszuarbeiten und so zur Entscheidungsreife zu bringen.
- Grundsätzlich sollen keine extremen Experimente zu Lasten der ohnehin bereits durch Corona geschwächten Caterer durchgeführt werden.

## Projektstand 'Sanierung Gebäude MM'

- Die zukünftige Kernnutzung des MM wurde mit den einzelnen Nutzern geprüft und die Dokumente bei der Bauprojektleitung entsprechend eingereicht. Anlässlich der Projektsteuerungssitzung im November werden sowohl die Sanierung des MM wie auch der Ersatzstandort besprochen.
- Unter Einbezug von Experten hat man entschieden, den ETH Store sehr offen zu gestalten und nebst den normalen auch mit Selfscanning-Kassen auszurüsten. Neu möchte der Store auch Kiosk sowie diverse Grab&Go Artikel (Sandwiches etc.) anbieten. Eine Pop-up Zone könnte zudem für die lukrative Zusammenarbeit mit neuen Partnern (Lieferanten) genutzt werden. Überdies soll es einen technisch weiterentwickelten 24h Shop-in-Shop geben.
- In Anlehnung an die geänderte Finanzplanung ist die Zeitachse sowohl für die Sanierung des MM wie auch für die Erstellung des Provisoriums aktuell um ca. 9 Monate verschoben worden. Zudem wird noch ein Abgleich mit den Semestern stattfinden, so dass ohne Unterbrüche möglichst viele bestehende Geräte / Möbel in den Provisorien genutzt werden können. Das Projekt ist zeitlich trotzdem noch auf gutem Kurs. *[Anmerkung zum Protokoll: Im Januar 2021 wurde das Bauprojekt aus finanziellen Gründen gestoppt; vgl. u.a. aktuelle Information im ETH life, Ausgabe April 2021].*

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

- Die zusätzlichen 9 Monate wirken auch für die Planung rund um die beiden Ersatzstandorte entlastend.
- Die Durchführung sämtlicher Cateringveranstaltungen inkl. der grossen Anlässe, wie z.B. der ETH Tag im Provisorium sollen weiterhin vollumfänglich gewährleistet sein. Entscheidend dafür sind die logistischen Rahmenbedingungen vor Ort. Für diverse weitere Grossveranstaltungen wird hingegen nach alternativen Standorten gesucht.
- Für den Tagesbetrieb wird zwecks Entlastung des Innenbereichs optional auch die Aussenterrasse bespielt, und im Idealfall soll der Foodtrailer vom ETZ an den Ersatzstandort verschoben werden.
- I.R. der revidierten Finanzplanung kommen engere Zeiten auf die ETH zu, weshalb man auch die Investitionsplanung Immobilien diskutiert und einer harten Überprüfung unterzogen hat. Entsprechend stand auch das Provisorium auf dem Prüfstand. *[Anmerkung zum Protokoll: Im Januar 2021 wurde das Bauprojekt aus finanziellen Gründen gestoppt; vgl. u.a. aktuelle Information im ETH life, Ausgabe April 2021].*

## Gastronomie Octavo

- Rund 550 Mitarbeitende finden ab November 2020 im neu dazu gemieteten Gebäude OCT, Oerlikon ihren neuen Arbeitsplatz. Die bestehende Gastronomiefläche im Erdgeschoss des Gebäudes wurde derweil auf die Bedürfnisse der neuen Nutzer zugeschnitten. Hauptnutzer werden die Mitarbeitenden des OCT sein, wobei jeder ETH Angehörige sich dort zu vergünstigten Preisen verpflegen kann. Externe sind ebenfalls willkommen – sie bezahlen indes die regulären Preise.
- Im Free Flow werden über Mittag an verschiedenen Countern sowohl klassische Schöpfergerichte als auch vor den Augen der Gäste frisch zubereitete Speisen angeboten. Ergänzend dazu können die Gäste sich am Hot&Cold Büffet bedienen. Auf Wunsch der Gebäudenutzer werden Mikrowellen zur Verfügung gestellt, wo (nur) sie Selbstmitgebrachtes aufbereiten und im Restaurant verzehren können.
- Die urbane Innenarchitektur des Gastraums wurde bewusst losgelöst von den Büroräumlichkeiten des restlichen Gebäudes. Entsprechend soll sich insb. die mittig und Richtung begrünem Innenhof platzierte Kaffeebar den ganzen Tag hindurch zu einer lebhaften und inspirierenden Begegnungszone entwickeln. Verschiedene Sitzzonen laden zum Verweilen ein – sei es auf einen Kaffee beim Austausch mit anderen oder zum vorübergehenden Arbeiten in alternativer Atmosphäre. Auch informelle Meetings sind in den durch Vorhänge abtrennbaren Bereichen möglich. Generell wurde der Gastrraum so konzipiert und auch technisch ausgerüstet, dass man ihn multifunktional und entsprechend für verschiedene Veranstaltungen nutzen kann.
- Naheliegenderweise hat man sich aufgrund des bestehenden Gebäudenamens dazu entschieden, auch das Restaurant «Octavo» zu nennen.
- Der Caterer SV hat bei der ordentlichen Ausschreibung im selektiven Auswahlverfahren den Zuschlag für das Betreiben der Gastronomie erhalten. Dessen Offerte hat durch ein sehr attraktives und auf die Zielgruppe ausgerichtetes Angebot bestochen.
- Die auf Mitte Januar 2021 geplante Eröffnung ist stark abhängig von der Entwicklung der Corona-Pandemie. *[Anmerkung zum Protokoll: Bis dato ist das Restaurant noch nicht geöffnet, da die Mitarbeitenden sich grösstenteils im Home-Office befinden].*

## **Varia**

- Da die heutige ETH-Karte bereits alle Voraussetzungen erfüllt, um bargeldlos damit bezahlen zu können, schlägt der Vertreter der PeKo vor, das Bezahlen per ETH-Mitarbeiterkarte / Legi erneut zu thematisieren. Unterdessen liegt der Anteil der Kartenzahlung in den Gastronomiebetrieben der ETH bei über 90 %. Man geht davon aus, dass die Gäste – und insb. die studentischen – auch nach der Pandemie weitestgehend kontaktlos bezahlen werden. Daneben nutzt insbesondere die jüngere Generation die TWINT App – sehr häufig jedoch, um sich gegenseitig Geld zuzuschieben. Nichtsdestotrotz soll die Thematik der Bezahlung via Legi weiterverfolgt und insbesondere Lehren aus Corona gezogen werden, was die Verhaltensweisen der Gäste betrifft.