

## **Protokoll (Auszug) der 26. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 22.09.2022**

### **Mitteilungen**

- Auf Anfrage von Schweiz Tourismus haben wir uns bereit erklärt, im Hinblick auf den «Weltvegetariertag» vom 1. Okt. neben rund 1'000 anderen Betrieben in der Schweiz die Woche vom 26.9. bis 30.9.2022 ohne Fleischangebot durchzuführen, mitunter auch i.S. des laufenden «Projekt Nachhaltige Gastronomie» an der ETH. Die Caterer SV und Compass (FUSION meal) beteiligen sich die ganze Woche, ebenso die Street Food Anbieter. ZFV (Bellavista) und Two Spice (Rice Up!) machen am Freitag, 30.9. mit.
- In Zusammenhang mit dem vorgesehenen Relaunch der Gastro Website, um den gestiegenen Erwartungen der Gäste an die Menü-Informationen (Nährwerte etc.) Rechnung zu tragen, wurde derweil gemeinsam mit den Informatikdiensten (ID) eine Bestandsaufnahme durchgeführt. Insbesondere die Inputs der Caterer, die täglich mit dem System arbeiten, wurden dabei berücksichtigt. Man rechnet mit einer Realisation zum Semesterstart HS 2023.
- Die Arealstrategie wurde zurückgestellt aufgrund der Abhängigkeit von der Immobilien- und Personenentwicklung wie auch der Strategieentwicklung der Lehre (Projekte «Return to the Office» / «Future of Work», «Lehre & Lernumgebungen», Studie Gebäude HWS (u.a. Möglichkeit Einbezug G&D).
- Infolge der Verzögerung des Bauprojekts BSS in Basel wurde der ursprünglich terminierte Start der Ausschreibung der Gastronomie von Okt. 2022 auf das 1. Quartal 2023 verschoben. Das Bistro im Erdgeschoss wie auch die Science Lounge im K-Stock sind inzwischen weitestgehend fertiggestellt, jedoch gilt es, in den kommenden Monaten noch diverse Mängel zu beheben.

### **Gastvortrag Compass Group (Schweiz) AG, Scolarest**

- Compass berichtet rückblickend auf zwei herausfordernde Jahre. Insbesondere auf personeller Ebene hätten die von Corona geprägten Jahre starke Veränderungen mit sich gebracht. Das Team schrumpfte von ehemals 32 auf nurmehr 21 Mitarbeitende, wobei diese im positiven Sinne näher zusammengerückt seien. Auch die Hilfsbereitschaft seitens der ETH sei während der Pandemie weiterhin gross gewesen, und selbst unter den Caterern auf Platz sei ein grosser gegenseitiger Zusammenhalt spürbar gewesen.
- Aktuell spüre man wieder einen zunehmenden Wettbewerb. Generell sei in der Branche ein Kampf um die rar gewordenen Facharbeitskräfte entstanden. Auch die Akzeptanz der Gäste gegenüber verschiedenen Massnahmen, die Corona mit sich gebracht hatte und immer noch umgesetzt würden, habe wieder abgenommen. Während der Pandemie seien Dinge möglich gewesen, die heute seitens der Gäste kritischer beurteilt würden. Entsprechend stehe man vor der Herausforderung, das Angebot unter Berücksichtigung der neuen Gästebedürfnisse wie auch der finanziell erschwerten Lage zukunftsorientiert zu gestalten.
- Compass zeigt den Umsatzrückgang gegenüber 2019 (vor Corona) auf. Mittels Reduktion der Öffnungszeiten wie auch des Angebots habe man den Verlust einigermaßen in Grenzen halten können. Der Absatz an Fleischmenüs halte sich in etwa die Waage mit dem der vegetarischen und veganen. Der Rückgang der Gästefrequenzen lag per Ende August 2022 bei rund 56 % gegenüber der gleichen Periode 2019.
- Ein gewichtiges Thema sei die allgemeine Teuerung (Personal, Waren, Inflation, Energie, etc.), womit sich die Frage stelle, wie man zukünftig damit umgehen werde. Bis anhin erziele das FUSION im Gegensatz zu anderen Schulbetrieben der Compass Group keine Gewinne, was v.a. an den günstigen Verkaufspreisen der Menüs für Studierende liege, erklärt Compass. Beispielsweise an der EPFL koste das günstigste Menü für Studierende CHF 8.10. Hinzu komme, dass das FUSION logistisch sehr aufwändig und entsprechend personalintensiv sei, umso mehr, wenn es wie zu Vor-Corona-Zeiten von morgens bis abends und zusätzlich am Samstag geöffnet sei.

### **Gastvortrag SV (Schweiz) AG**

- Im Dozentenfoyer durften 2022 bereits 91 Anlässe durchgeführt werden. Über alles gesehen liegt das Dozentenfoyer dennoch nur bei 50 % gegenüber 2019. Die Lage auf dem Arbeitsmarkt sei sehr angespannt, schildert SV. Entsprechend sei es schwierig, den Spagat zu vollziehen zwischen dem Mittagsgeschäft und den ganzen Abendanlässen.
- Das Bistro HPI war während Corona durchgehend geschlossen und wurde erst im März 2022 wieder geöffnet. In dieser Zeit wurde der Gastraum als Corona Testcenter genutzt und zeitweise auch dem ETH Store als Verkaufsfläche zur Verfügung gestellt. Die Umsätze sind seit der Wiedereröffnung noch weit hinter 2019. Man spüre in allen Betrieben, dass bedingt durch das Home-Office insbesondere weniger Mitarbeitende auf Platz seien, sagt SV. Auch die Alumni Lounge liegt noch deutlich hinter 2019. Insbesondere Menü-Pots werden sehr viele weniger verkauft als 2019, selbst am Abend, obwohl die Alumni Lounge als einziger Betrieb geöffnet hat. Über die «Erstibags» seien sogar Gutscheine verteilt, jedoch nur wenig genutzt worden. Die diversen

Veranstaltungen («Bieringo» etc.), die seitens SV organisiert werden, werden hingegen gut besucht. Die Vertreterin des VSETH betont die Wichtigkeit eines verlässlichen Menüangebots am Abend. Die Zahlen belegen indes, dass sich das Abendgeschäft am Höggerberg jedoch bereits vor Corona auf bescheidenem Niveau bewegte. Man werde nichtsdestotrotz versuchen, im food market wieder Abendessen anzubieten, sobald sich die Frequenzen stabilisiert hätten; für den Break-even müssten jedoch rund 350 Mahlzeiten verkauft werden. Das Mittagsgeschäft läuft dort unterdessen bereits annähernd auf dem Niveau von 2019 – dies, trotz der kompletten Erneuerung des Teams.

- Auch die Mensa Polyterrasse hat unterdessen eine neue Restaurantleiterin sowie drei neue Auszubildende. Im Januar war die Mensa wegen Sanierungsarbeiten geschlossen, womit die Auslastung im Tagesgeschäft kumuliert bis Ende August bei lediglich 50 % gegenüber 2019 liegt. Er meint, dies könne damit zusammenhängen, dass am Höggerberg viel mehr Studiengänge mit Forschungsarbeit vor Ort stattfänden, wohingegen die Lehreinheiten im Zentrum weniger Anwesenheitspflicht erforderten. Das Herbstsemester habe nichtsdestotrotz auch in der Mensa Polyterrasse sehr gut gestartet, sagt Chr. Gamma.
- Extrem schwierig verlief während der gesamten Corona-Zeit das Catering-Geschäft. Lange Zeit durften keinerlei Anlässe stattfinden oder maximal kleine und sehr eingeschränkte Kaffeepausen. Ab April kamen hingegen auf einen Schlag rund 20 % mehr Anfragen als zu Vor-Corona-Zeiten. Angesichts des Corona bedingten Personalabbaus waren die Herausforderung und Belastung von April bis Juli in diesem Bereich entsprechend massiv.
- Beim Catering-Geschäft sei Fleisch bei den Kunden weiterhin beliebt, es gebe aber auch solche, die ausschliesslich vegetarische / vegane Speisen wählten. SV sei wichtig, die Kunden proaktiv abzuholen, insbesondere, da diejenigen, die Caterings buchen, oftmals selbst gar nicht am Anlass dabei sind. Nebst der Auswahl der Standardkarte könne auch auf spezielle Wünsche eingegangen werden. Der Vertreter des KdL findet es wichtig, dass das Standardangebot nicht grundsätzlich vegetarisch oder vegan ist. Auch für ihn sei Nachhaltigkeit ein wichtiges Thema, jedoch dürfe somit theoretisch auch kein Kaffee (per se nicht nachhaltig), kein Alkohol und kein Dessert (reine Genussprodukte) angeboten werden; Fleisch hingegen habe zumindest wichtige Nährstoffe. Der Genussmoment spiele bei einem Apéro demnach keine unwesentliche Rolle, und entsprechend wichtig sei die Zufriedenheit der Gäste mit dem Angebot.
- Die Zahlen der Clausiusbar entwickelten sich recht erfreulich. Diese müsse jedoch im Sommer 2023 wegen Erneuerung der Lüftungsanlage rund zwei Monate geschlossen werden.
- Der Polysnack stehe zurzeit für Studierendenarbeitsplätze sowie als Veranstaltungsfläche zur Verfügung, werde jedoch voraussichtlich ab dem Frühlingsemester 2023 wieder öffnen.
- Für das bQm konnte ein neuer Restaurant Manager gefunden werden, der bereits viele innovative Ideen habe. Das beliebte Fonduezelt könne in diesem Jahr jedoch noch nicht wieder stattfinden.

## **Gästabefragung 2022**

- Kern der diesjährigen Befragung ist erneut die Messung der Zufriedenheit der Gäste mit dem Gastronomieangebot an der ETH, insbesondere aber auch das Aufspüren allfälliger Trends im Konsumverhalten der Gäste seit Corona.
- Es handelt sich wiederum um eine Vollerhebung, womit rund 30'000 ETH-Angehörige an der Befragung teilnehmen können. Angesichts des erstmals direkten E-Mail-Versands über eine ETH-Adresse, der zusätzlichen Teilnahmemöglichkeit über mobile Geräte sowie der Verlosung von 100 Verpflegungsgutscheinen geht man von einer relativ hohen Beteiligung aus.
- Die diesjährige Befragung wird kürzer ausfallen, wobei alle grundlegenden Elemente, die für den Vergleich zur letzten Befragung sowie den zur Uni Zürich sicherstellten, weitgehend beibehalten werden.
- Man bespricht diverse Details des Fragenkatalogs, die noch angepasst werden sollen. [Nachtrag zum Protokoll: Die diskutierten Punkte wurden in den Fragebogen eingepflegt und dieser erneut in die Runde geschickt. Zusätzliche Meldungen blieben aus.]

## **Varia**

- Als optionale und adäquate Veranstaltungsflächen werden die Campus Services in deren Liste «[Raumangebot an der ETH](#)» auf dem ETH Web auch die geeigneten Gastroflächen aufnehmen.