

Protokoll (Auszug) der 28. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 22.09.2023

Mitteilungen

- Die Betriebe Bistro & Science Lounge im Gebäude BSS eröffneten am 13.11.2023. Die ZFV-Unternehmungen hatten sich ggü. den Mitbewerbern durchgesetzt.
- Das Restaurant Archimedes und Take-Away Eureka im Gebäude GLC sind seit dem 18.9.2023 geöffnet.
- Rechtzeitig zum Semesterstart vom 18.9.2023 wurde 'Cookpit' zur Bewirtschaftung der Menüpläne auf dem ETH GastroWeb eingeführt. Die neue Applikation wurde im Auftrag und in Zusammenarbeit mit den Partnerorganisationen von den Informatikdiensten der ETH (ID) entwickelt. Die Gäste profitieren von neuen Features (z.B. detaillierte Herkunftsdeklarationen Fisch/Fleisch, Labels für vegi/vegan, Nährwerte) wie auch vom neuen Erscheinungsbild im Web und auf den Menü-Screens vor Ort. Die Einbindung von Eco- und Health-Score ist auf Mitte 2024 vorgesehen, bedingt indes das Vorhandensein der Daten seitens der Caterer (via Rezepturen und Lieferanteninformationen).
- Analog 2022 werden auf Initiative von ETH Sustainability diverse Betriebe im Herbst tageweise keine fleischhaltigen Menüs anbieten.

Neues Angebotskonzept Bistro HPI

- Seit der Corona-Pandemie sind die Umsätze im Bistro stark zurückgegangen. Ein spürbarer Rückgang der Frequenzen von Mitarbeitenden, welche einen Grossteil der Stammgäste ausmachten – wegen vermehrtem Home-Office und auch infolge des Umzugs an andere Standorte, eine erfolgte Übersättigung des restlichen Kaffeeangebots auf dem Campus nach der langen Schliessung der Lokalität sowie ein generell verändertes Konsumverhalten haben dazu geführt. Die Verantwortlichen versprechen sich, mit dem neuen Angebotskonzept in absehbarer Zeit wieder die positiven Umsatzzahlen vor Corona zu erreichen.
- Aus dem heutigen Bistro soll das japanisch anmutende 'Mendokoro' werden mit veganen / vegetarischen Ramen Suppen als Hauptangebot. Falls zukünftig von einer grossen Anzahl der Gäste Fleisch (u./o. Fisch) gewünscht würde, so könnte das Angebot problemlos ergänzt werden. Grundsätzlich soll jedoch am veganen / vegetarischen Konzept festgehalten werden.
- Der Verkauf von Ramen Suppen wird vom SV Team im Bistro bereits über viele Monate hinweg getestet und stösst auf reges Interesse. Mit einer Anpassung der Infrastruktur können die Suppen zukünftig frisch vor Ort und entsprechend hochwertiger produziert werden. Neu können die Gäste die einzelnen Zutaten nach dem Baukastenprinzip wählen. Im Sommer sollen tendenziell alternative Produkte, wie kalte / lauwarmer Suppen und Bowls, etc. angeboten werden; als Nebenangebot weiterhin Kaffee, Süssgebäck, Matcha Tee, etc. und gegen Abend übriggebliebenes in Bento Boxen zu attraktiven Preisen. Die Ramen Suppen sollen zu den drei bekannten Preiskategorien verkauft werden (Stud./Int./Ext.). Das gesamte Angebot gibt's auch als Take Away.
- Die Anwesenden erachten die Platzverhältnisse und Sitzplatzkapazitäten als sehr gering. Eine Erweiterung im Backoffice wurde seitens SV bereits geprüft, jedoch als nicht umsetzbar bewertet. Eine Erhöhung der Anzahl Stehplätze sei aus Sicht mancher Anwesenden zu prüfen, so auch eine möglichst ganzjährige Nutzung der Aussensitzplätze. Im Hinblick auf möglichst kurze Warteschlangen werden seitens SV zudem die Verkehrswege nochmals gut geprüft und ggf. optimiert.
- Die Öffnungszeiten sollen grundsätzlich analog Bistro beibehalten werden. Abends möchte SV die Lokalität möglichst für Sonderanlässe (20-50 Personen) nutzen.
- Die Eröffnung soll möglichst auf Start des Herbstsemesters 2024 erfolgen.

Neues Angebotskonzept FUSION meal

- Ebenfalls infolge rückläufiger Umsätze soll das Konzept des FUSION meal&coffee ein Fresh-Up erhalten.
- Gemäss dem Slogan «eat local – cook global» umfasst das neue Konzept ab Anfang 2024 eine breite internationale Vielfalt an Gerichten, hergestellt aus möglichst lokalen und regionalen Zutaten. Grundsätzlich sollen vegetarische / vegane Gerichte im Zentrum stehen. Jedoch soll niemand bevormundet werden, womit weiterhin auch (möglichst nachhaltige) fleischhaltige Gerichte angeboten werden.
- Für die einfachere Orientierung und einen entsprechend effizienteren Ablauf werden die Menüs zukünftig immer rechterhand und alle Buffetangebote immer linkerhand platziert.

- Seitens ETH wird weiterhin an der Strategie festgehalten, dass im FUSION meal analog der Mensa Polyterrasse zwei günstigere Basis-Menüs für Studierende angeboten werden. Die Preise des übrigen Angebots sind hingegen dem Caterer überlassen.
- Auch das FUSION coffee wird im Rahmen eines 'Cafeteria' Angebots neu konzeptioniert. *[Ergänzung zum Protokoll: Der bestehende 'Coop to go' im FUSION coffee wird 2024 durch das Konzept 'Sapori' (ebenfalls Coop Genossenschaft) ergänzt.]*

Diskussion: Kostendruck | Preiserhöhungen Gastronomie ETH Zürich

- Angesichts der gestiegenen Kosten und generellen Unsicherheiten der letzten Jahre hat das Risikomanagement auf Seite der Caterer deutlich zugenommen und entsprechend auch deren Erwartungen an ein finanziell möglichst abgesichertes Vertragsmodell mit ihren Kunden.
- Mit einer Preiserhöhung könnte ein Teil des Verlusts in den beiden Mensen gedeckt werden, der insbesondere durch die tiefen Preise bei den Basis-Menüs (CHF 6.50 / 7.50 für Studierende) entsteht. Andere Hochschulen haben aus demselben Grund im Verlauf 2023 die Preise bereits erhöht.
- Die Meinungen über die vorgeschlagenen neuen Preise für Basis-Menüs variieren. Letztlich muss geklärt werden, ob die Kosten auf die Gäste abgewälzt werden sollen, ob die ETH Subventionen bezahlt oder ob man Qualitätseinbussen in Kauf nehmen möchte. Auch die Frage nach einer Kombination von einem günstigsten einfachen Menü und hochwertigen teureren Menüs steht im Raum.
- *[Ergänzung zum Protokoll: Aufgrund von diversen Reaktionen und Diskussionen wurde die Preisstrategie im Januar 2024 erneut zu diskutiert. Basierend darauf wurden die Preise für die Basis-Menüs neu festgelegt und auf Semesterbeginn 19.02.2024 eingeführt.]*

Varia

- Seit Semesterstart wird im food market wieder Abendessen angeboten. SV hatte 6'800 Gutscheine für ein 5-Franken-Menü via Erstibags verteilen lassen. Bisher wurden erst drei Gutscheine eingelöst. Statt der nötigen 280 bis 300 Menüs werden zurzeit im Durchschnitt nur 110 Menüs verkauft.
- Im Rice Up! sind zurzeit keine Preiserhöhungen vorgesehen.
- Die Webseite der 'ETH Veranstaltungen' wurde neugestaltet; seitdem sind dort auch die für Events mietbaren Gastronomieflächen aufgeführt.