

Protokoll (Auszug) der 15. Sitzung der Gastronomiekommission ETH Zürich vom 21.04.2017

Mitteilungen

- Sowohl das bQm als auch die Alumni quattro Lounge werden seit Anfang März von neuen SV Restaurantmanagerinnen geführt; bQm: Frau Oona Wullschlegler / AqL: Frau Nurcan Inak.
- Der Kiosk im Gebäude ETZ kann weiterhin geöffnet bleiben. Die Brandschutzmassnahmen mit Liftersatz im Gebäude ETZ tangieren - entgegen ursprünglicher Erwartungen - die Weiterführung des Kiosks nicht.
- Die ETH Zürich hat sich grosszügig gezeigt, so dass der Betreiber SV in der Mensa Polyterrasse 2017 zusätzliche 50k speziell für Studierende einsetzen wird.
- Auf Basis einer gezielten Kundenbefragung hat der Betreiber SV das Angebot der CaféBar, HG im Frühling aufgewertet. Insbesondere die Produktevielseitigkeit durch den Tag sowie die Qualität der Heissgetränke wurden verbessert.
- Das Dozentenfoyer muss infolge behördlicher Auflagen Anfang 2018 für ca. 6 Wochen leider ausserordentlich geschlossen werden.
- Aufgrund der ungünstigen Infrastruktur und dem daraus resultierenden grossen logistischen Aufwand können Veranstaltungen vom Dozentenfoyer zukünftig auch teilverlagert werden. D.h. die Präsentationen, Workshops etc. finden vorzugsweise im Kuppelraum (HG Stock K) statt und der anschliessende Apéro / das Abendessen im Dozentenfoyer. So ist gleichzeitig ein reibungsloser Ablauf gewährleistet.
- Anfang April hat SV an der ETH ein neues Catering Konzept eingeführt. Nach einer organisatorischen Umstrukturierung hat das Team unter der Leitung von Rebecca Siegrist infrastrukturelle Anpassungen vorgenommen und ihr F&B Angebot komplett überarbeitet.
- Das Team des FUSION hat die diesjährige Re-Zertifizierung i.R. des Programms Center for Excellence (CFE) mit einem Resultat von 96% sehr erfolgreich bestanden.
- Am Mittwoch 17. Mai findet im HWW / HWO ein 'Tag der offenen Tür' statt. Der Anlass wird von den Anrainern in Zusammenarbeit mit der Vermieterin MIBAG sowie KPO und HK (vgl. Artikel im aktuellen Life Magazin) organisiert.

Jahresabschlussbericht G&D 2016

- Die Arealstrategie Höneggerberg konnte abgeschlossen werden, entsprechend steht inskünftig ein quantitativ und qualitativ ausgebauter Angebot zur Verfügung. Im Zentrum zeigt insbesondere die Mensa Polyterrasse mit einem Umsatzplus die positiven Auswirkungen neuer Konzepte.
- Ende 2017 wird der Vertrag mit Eldora, den heutigen Betreibern der Gastronomie in den Gebäuden CAB, CNH und HIT, aufgehoben.
- Der Höneggerberg wächst deutlich dynamischer, auch was die Angebotsvielfalt betrifft. Sehr positiv ist die verhältnismässig starke Erweiterung des Sitzplatzangebots im Vergleich zum Wachstum der Studierenden und Mitarbeitenden auf dem Areal. Die Entwicklung der Transaktionen pro Innensitzplatz und Tag zeigt gleichzeitig die gute Akzeptanz des Angebots am Höneggerberg.

Bellavista – Rückblick erste 7 Monate / Ausblick

- Die Vorbereitungen für das neue Restaurant waren für das Betreiberteam eine grosse Herausforderung, von der Rekrutierung sämtlicher Mitarbeiter samt Schulungen, über das Einrichten der EDV Infrastruktur bis hin zur Definition der neuen Marke mit eigenem Webauftritt.
- Anlässlich der Eröffnung gab es verschiedene Promotionstage, die auf reges Interesse stiessen. Generell erhält das Restaurant seit Eröffnung sehr viel positives Feedback seitens der Gäste.
- Aktuell sind es ca. 70 Mittagessen pro Öffnungstag, davon ca. 40 % aus Reservationen und 60 % Walk-ins. Das Anlassgeschäft befindet sich noch im Aufbau. Bis auf die räumlichen Gegebenheiten sind den Möglichkeiten fast keine Grenzen gesetzt, und auch bei den Öffnungszeiten für Sonderanlässe ist das Team flexibel.
- Seitens Bau bestehen derzeit noch Probleme, die das Restaurant Team nebst ihrem Kerngeschäft zusätzlich fordern.
- Bis Ende Juli wird mittels mediterraner (i.S. der italienischen Namensgebung) Deko Elemente und Pflanzen die Gemütlichkeit der Räumlichkeiten erhöht sowie die Terrasse einladender gestaltet.

Arealstrategie G&D Zentrum

- Die Sanierung des MM ist durch die darin situierte grösste Mensa der ETH sowie der breiten Bedürfnisse des ASVZ die grösste Herausforderung. Mit dem neuen Ziel 2024 ist die Realisierung bereits entsprechend nach hinten verschoben worden.
- Für das ML will man im Zuge des Umbaus der Montagehalle auch die Sanierung der Tannenbar näher prüfen.
- Für die G-ESSbar wird geprüft, ob eine interne Rochade vom IFW ins RZ machbar und sinnvoll ist. Aus Sicht der Gastronomie ist Optimierungspotential vorhanden.

Neuausrichtung Betriebe foodLAB CAB / Bistro CHN und WOKA

- Eldora wird ihre Verträge an der ETH nicht verlängern. Für die Betriebe foodLAB, Bistro CHN und WOKA will man ausgewählte potentielle Betreiber aus der öffentlichen Gastronomie prüfen. Erste Überlegungen wie ‚Hiltl‘ und ‚RiceUp!‘ sind mit den Standesvertretern bereits diskutiert worden. Der Erstkontakt zwischen KPO und den Unternehmern hat stattgefunden, und beide bekunden Interesse.
- Im Falle negativer Rückmeldungen seitens der angefragten öffentlichen Gastronomieunternehmen werden die Betriebe im Auswahlverfahren ausgeschrieben. Ziel ist es, die Restaurants im Frühling 2018 neu zu eröffnen.

Gästabefragung 2017

- Die auf Mai 2017 angesetzte Gästabefragung ist insgesamt bereits die vierte Befragung und seit der letzten im Jahr 2014 die zweite, die im Zyklus des GastroQualiGate (GQG) erfolgt. Nebst der Konformität zum Bonus-Malus-System war die Vergleichbarkeit mit der letzten Befragung 2014 sowie mit der Uni Zürich, die zeitgleich ihre Befragung durchführt, die Rahmenbedingung für das Erstellen des Fragenkatalogs. Die Vernehmlassung seitens der Mitglieder der Gastronomiekommision ist erfolgt.
- Auf Wunsch der Standesvertreter besteht neu die Möglichkeit, dass die Befragten auf freiwilliger Basis die Kernfragen zu einem weiteren Betrieb beantworten.

‘HappyOrNot‘ Qualitätsmessungen

- Die Standesvertreter äussern den Bedarf für zeitnahe und spezifische Feedbacks und schildern die wichtigsten Informationen zu möglichen Qualitätsmessungen mittels ‚HappyOrNot‘-Terminals.
- Die Standesvertreter würden Zugriff zum System haben und das Unternehmen HappyOrNot würde am Ende des Testbetriebs einen Bericht liefern. Die Bedenken, dass die Leute einfach nur aus Spass drücken könnten, seien gemäss ‚HappyOrNot‘ unbegründet. Das System beinhaltet eine Intelligenz, die solche Fälle abfängt.
- Davon ausgehend, dass die Caterers das System begrüssen, soll ab Semesterstart im September 2017 ein einjähriger Testbetrieb i.S. eines Pilot Projekts laufen.
- Bei diesem Konzept mit taktischem Charakter und den Gästabefragungen i.R. des GastroQualiGate (GQG) handelt es sich um zwei Instrumente auf unterschiedlichem Level.

Nachhaltige Gastronomie an der ETH Zürich

- Ziel des Projekts ist in einer ersten Phase die Verbesserung der Klimafreundlichkeit der an der ETH verkauften Menüs. Die zur Messung erforderlichen Werte haben die teilnehmenden Caterers zur Verfügung. In Zukunft kann man das System ausbauen und weitere Nachhaltigkeitskriterien prüfen.
- Wichtig sind die Rahmenbedingungen, die in erster Linie eine Teilnahme auf freiwilliger Basis, aber unbedingt auch Kostenneutralität sowie den Erhalt der Angebotsvielfalt vorsehen. Das Konzept soll ETH-seitig zudem von allen getragen und unterstützt werden.

Varia

- Der Starbucks Counter im FUSION coffee wird mangels Erfolg aufgehoben. Stattdessen ist im food market ein Starbucks Automat vorgesehen.
- Die Verpflegung ist nach Schliessung des Restaurants Biopark Rosental in Basel Ende Jahr weiterhin sichergestellt.