



## Protokoll

Teilnehmende	Frau Dr. Caroline Weckerle, Vorsitz (CW) Frau Andrea Annette Grössbauer (AG) Herr Alexander Robert Herren (ARH) Herr Kurt Lendi (KL) Herr Thomas Leuenberger (TL) Herr Hans Mächler (HM) Frau Nicole Teichert (NT) Herr Thomas Tschümperlin (tjt)
	Gast: Frau Linde Warland (LW)
Entschuldigt	Herr Amedeo Caflisch (AC) Herr Giuliano Federli (GF) Fabio-Pascal Huber (FH) Herr Markus Kurmann (MK) Herr Christian Steinmetz (CS) Herr Sebastian Weber (SW)
Verfasserin	Malin Stomeo
Ort	Universität Zürich, RAUM BIN11 E.01, Binzmühlestrasse 14, 8050 Zürich
Datum/Zeit	Donnerstag, 11. Oktober 2018, 16:30 Uhr

Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Traktanden

0. Begrüssung und Genehmigung der Traktandenliste
1. Genehmigung des Protokolls vom 14. Juni 2018
2. Bericht der UZH Kommission für Nachhaltigkeit (LW)
3. Mitteilungen aus dem Mensarat (CW)
4. Bausituation und Investitionen (TL)
5. Mitteilungen (Follow up) des ZFV (TL)
6. Verbesserungsvorschläge
7. Mitteilungen
8. Varia und Besonderes



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit Donnerstag, 11. Oktober 2018, 16:30 Uhr

### **0. Begrüssung und Genehmigung der Traktandenliste**

CW begrüsst die Anwesenden. Die Traktandenliste wird genehmigt.

Herr Amadeo Caflisch, neues Mitglied der Mensakommission und Vertreter der Dozierenden, wird in Abwesenheit, herzlich begrüsst.

### **1. Genehmigung des Protokolls vom 14. Juni 2018**

Das Protokoll wird ohne Änderungen genehmigt.

### **2. Bericht der UZH Kommission für Nachhaltigkeit (LW)**

LW und TL präsentieren erste Ergebnisse aus der «Nachhaltigkeitskommission plus»:

- Die Positionierung des Einweggeschirrs wurde verändert, sodass Mehrweggeschirr zur automatischen Wahl werden soll. Es wird gefragt, ob das Getränk zum hier trinken ist (und nicht, ob es zum mitnehmen ist). Es werden nun Daten erhoben, um zu prüfen, ob dies zu einer Reduktion von Einweggeschirr führt. Bisher haben sich keine logistischen Schwierigkeiten aufgrund der erhöhten Verwendung von Porzellangeschirr ergeben.
- Mit «Necta» wurde eine Plattform gegründet auf der vegi und vegane Rezepte ausgetauscht werden. Dies soll zur Förderung der Attraktivität dieser Menüs beitragen.
- Zahlreiche positive Feedbacks bestätigen, dass der Standort Irchel mit der Anstellung eines neuen Sous-Chefs, der ein grosses veganes know-how mitbringt, frischen Wind im vegi/veganen Bereich erhält.
- Der ZFV führte diverse interne Schulungen durch: der Standort Irchel tauschte sich mit der Universität in Bern aus, der Standort Zentrum mit der veganen Mensa «Rämi59». Schulungen zu vegetarischen/veganen Menüs für den Standort Binzmühle stehen noch aus. Die kleineren Mensen werden mit Menüs beliefert und profitieren daher von den Schulungen für die anderen Standorte.

### **Folgende Punkte sollen noch umgesetzt werden:**

- Einführung von Verrechnung für Plastikbesteck an allen Standorten. Input DG: Mit dieser Massnahme riskiert man, dass vermehrt Metallbesteck entwendet wird.
- Cafeterien sollen standartmässig mit Metallbesteck ausgerüstet werden.
- Einführung von wiederverwendbarem Take-away Geschirr mit CHF 10.00 Depot. Diverse Gastrobetriebe in der Schweiz setzen bereits dieses System ein. Auch die Universität Genf hat dieses System bereits eingeführt. Der Mensarat hat dem Projekt zugestimmt. Die Mensakommission stimmt einem Pilotprojekt, an einem noch zu definierenden Standort, zu.
- Der ZFV prüft, ob die zurzeit verwendeten FSC zertifizierten Servietten durch FSC recycling zertifizierten Servietten ersetzt werden könnten. Die Positionierung der Serviettenspender an den verschiedenen Standorten sind zu überprüfen und allenfalls anzupassen. Sie sollen so platziert werden, dass explizit nach ihnen gegriffen wird und nicht aus Automatismus. Auffallend ist, dass gewisse Serviettenspender es beinahe verunmöglichen, nur eine Serviette zu nehmen.
- Nebst TL soll ein weiteres Mitglied der Mensakommission in der Arbeitsgruppe «Nachhaltigkeitskommission plus» mitwirken. KL erklärt sich dazu bereit.

### **3. Mitteilungen aus dem Mensarat (CW)**

Ab sofort erhalten die Mitglieder der Mensakommission das Protokoll des Mensarates.

- **Plattenstrasse**  
Die Mensa an der Plattenstrasse ist bekanntlich ein Sorgenkind und soll mit einem neuen Konzept ausgestattet werden. Es wird entschieden, dass eine Arbeitsgruppe aus Studierenden und Fachpersonen gebildet werden soll. Der ZFV arbeitet drei Vorschläge aus. Aus diesen Vorschlägen soll mittels einer unkomplizierten Umfrage vor Ort (Plattenstrasse/Häldeliweg) ein Favorit auserkoren werden.
- **Irchelbar**  
Der Mensarat stimmt dem Antrag, dass alle Veranstaltungen von studentischen Organisationen finanziell unterstützt werden, zu. Dabei werden diese nach:



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit **Donnerstag, 11. Oktober 2018, 16:30 Uhr**

- a) Veranstaltungen mit Eigenleistung: Personalkosten ZFV sowie Betriebskosten werden von der UZH getragen  
sowie
- b) Veranstaltungen ohne Eigenleistung: die studentische Organisation erhält von der UZH einen Pauschalbetrag von CHF 200.00.

#### **4. Bausituation und Investitionen (TL)**

Für 2019 sind zwei Grossprojekte in Planung:

- Neugestaltung Cafeteria Seerose, Irchel → Umbau, neues Erscheinungsbild, effizientere Abläufe, abends attraktivere Angebote.
- b) Neues Konzept in der Mensa Plattenstrasse → Umbau
- Erarbeitung und Umsetzung von einem neuen Konzept für das Café Atrium. Angedacht ist eine zweite vegane Mensa analog «Rämi59».
- Diverse Anschaffungen von Geräten (Steamer, Abwaschmaschinen etc.) Aufgrund von negativen Erfahrungen mit der Marke Electrolux regt NT an, keine Geräte von diesem Hersteller anzuschaffen.

KL erkundigt sich nach der Mensaplanung im Neubau Forum. TJT erklärt, dass momentan nur über die Flächenverteilung diskutiert wird und es zu früh ist über die Details der Mensakonzepte zu sprechen. Vorgesehen ist, dass es die grösste Mensa an der UZH wird.

#### **5. Mitteilungen (Follow up) des ZFV (TL)**

- **«Rämi 59»**  
Ende August wurde die gedeckte Veranda mit 32 Sitzplätzen und der ungedeckte Aussensitzplatz mit 20 Sitzplätzen ausgerüstet. Die Küche hat eine zusätzlich Kochstelle erhalten, was eine erhöhte Anzahl Essen garantiert. Ausserdem wurde ein Wasserbrunnen installiert. Zusätzlicher Platz wurde dank der Zuweisung eines Büros an den ZFV geschaffen. Geplant ist die Anschaffung eines zusätzlichen Steamers sowie eines Schockfreezers.

#### **6. Verbesserungsvorschläge**

- **Café Atrium, Irchel**  
Erneut sind Reklamationen bezüglich Menüqualität im Café Atrium (Asia), Irchel eingegangen. Der ZFV ist sich des Problems bewusst und erklärt, dass es äusserst schwierig sei, einen guten Koch der auf asiatische Speisen spezialisiert ist, zu finden. Bis zur Umsetzung eines neuen Konzeptes im Café Atrium, wird zusammen mit dem verantwortlichen Koch, eine Verbesserung der momentanen Situation angestrebt. Die etwas höheren Menüpreise können nicht nach unten, die Qualität aber nach oben angepasst werden.  
Eine realistische Umsetzung des neuen Konzeptes ist HS2019, da dieses zuvor bei der nächsten Mensaratssitzung im Februar 2019 vorgestellt und abgesehnet werden muss.
- **Mangelnde Vielfalt/Eintönigkeit der Essensangebote Campus Irchel**  
Weitere Rückmeldungen betreffen die mangelnde Vielfalt der Essensangebote sowie das Fehlen eines kleinen Lebensmittelgeschäftes auf dem Campus.  
Mit der Eröffnung der umgebauten Cafeteria Seerose im Sommer 2019 wird auch ein frisches Angebot eingeführt, was die Attraktivität und Vielfalt der Angebote erhöhen wird. Die Ein-Caterer-Strategie der UZH erlaubt weniger Flexibilität als zum Beispiel bei der ETH mit ihrer Mehrfach-Caterer Strategie. Dieser Umstand kann allenfalls bei einer nächsten Ausschreibung (der Vertrag mit dem ZFV endet 2022) ändern. Um die Diversität zu erhöhen, könnte auf dem Aussenplatz ein mobiler Wagen mit Essensangeboten aufgestellt werden (analog Polyterrasse). TJT gibt den Auftrag zur Überprüfung dieses Vorschlages an den Mensarat.  
Über einen kleinen Lebensmittelladen macht man sich seit längerem Gedanken. Momentan fehlen Platz und finanzielle Mittel.



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit **Donnerstag, 11. Oktober 2018, 16:30 Uhr**

### **Öffnungszeiten in den Zwischensemestern**

Es besteht ein Wunsch nach längeren Öffnungszeiten der Mensen im Zwischensemester. Aufwand/Kosten für die geringe Gästeanzahl rechtfertigen keine längere Öffnung der Mensen. Die Irchelbar ist bis 23:00 Uhr geöffnet. Dort könnte das Essensangebot mit kleineren Takeaway Angeboten erweitert werden. TL überprüft die mögliche Ausweitung des Angebotes.

DG stellt eine allgemeine Unzufriedenheit der Gäste am Irchel fest. Diese schliesst er auf die extrem vollen Mensen mit oft langen Wartezeiten zurück.

### **7. Mitteilungen**

HM äussert Bedenken über die geplante Erhöhung der Studierenden (10 Personen) an der Vetsuisse per 2019. Die Vetsuisse Mensa ist bereits heute schon am Limit mit der Bedienung ihrer Gäste.

### **8. Varia und Besonderes**

ARH: Wird innerhalb der MeKo auch über die beiden neu eröffneten «Café complet» im Irchel und Zentrum mitbestimmt?

TJT: Ja

KL: Im Café Rondell im Zentrum sind diverse Sandwiches mit unterschiedlichen Preisen im Angebot. Seiner Meinung nach gibt es zu wenig von der günstigen Sorte. TL überprüft ob die Anzahl der günstigeren Sandwiches angepasst werden sollte.

Die Verandatüre im «Rämi 59» ist sehr schwer und kann mit einem Tablett in der Hand kaum geöffnet werden. TJT ist der Meinung das dies angepasst werden muss und informiert den Mensarat in der nächsten Sitzung.

**Die nächsten Sitzungen finden statt am:**

**Donnerstag, 28. Februar 2019, 16:30 Uhr, Plattenstrasse**

**Donnerstag, 23. Mai 2019, 16:30 Uhr, UZH Zentrum**

**Donnerstag, 03. Oktober 2019, 16:30 Uhr, Botanischer Garten**



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit Donnerstag, 11. Oktober 2018, 16:30 Uhr

**Pendenzen**

Datum	Pendenz	Zuständig	Termin
01.03.2018	Präsentation Vorschläge Massnahmen und Umsetzung zur Verbesserung der Umsatzschwachen Cafeterias (Platten- und Rämistrasse und ZZM) vorstellen.	TL	erledigt
01.03.2018	Planung/Umsetzung neues Kühlbuffet, Botanischer Garten.	MK	erledigt
01.03.2018	Erklärung warum es das 5er Menü nicht in der Mensa Irchel gibt.	JD bzw. TL	erledigt
01.03.2018	Ineffiziente Bedienung Kasse Cafeteria Seerose	TL	erledigt
01.03.2018	Wahlen MeKo Delegierte, Präsidium, Vizepräsidium	Alle	erledigt
14.06.2018	Abklärung Gebühr für Besteck bei mitgebrachtem Essen	TL	erledigt
14.06.2018	Qualität Essen/Menüs Café Atrium, Irchel	TL	erledigt
01.03.2018	Liste Verbesserungsvorschläge an TL	Alle	21.02.2019
01.03.2018	Rämi59: Stehtische im Lichthof zur permanenten Nutzung → Fluchtweg?	MK	14.06.2018
11.10.2018	Abklärung im Mensarat: mobile Essenswagen Campus Irchel	tjt	28.02.2019
11.10.2018	Verandature Rämi 59 anpassen: Mensarat (Investitionskredit)	tjt	28.02.2019
11.10.2018	Überprüfung: <ul style="list-style-type: none"> <li>Günstiges Sandwichesangebote im Café Rondell, Zentrum</li> <li>Essens-/Take-away-Angebot am Abend in der Irchelbar</li> </ul>	TL	28.02.2019