



Universität
Zürich ^{UZH}

Gästabefragung Gastronomiebetriebe Universität Zürich 2025

14. Januar 2026



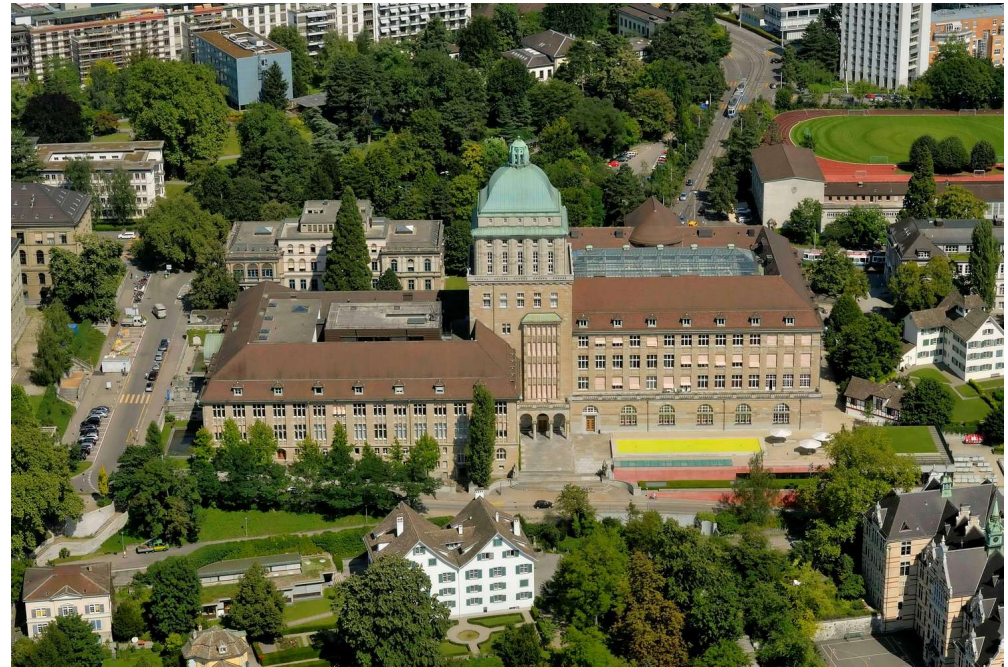
Inhaltsverzeichnis

3	Studiendesign & Stichprobe	42	Handlungsportfolio / Treiberanalyse
6	Kennzahlen im Überblick	56	Entwicklung des Betriebs
14	Generelle Fragen zu Verpflegung & Ernährung	64	Vegetarisches & Veganes Angebot
23	Nicht-Benutzer Verpflegungsbetriebe UZH	67	Catering Angebot
25	Verpflegungsangebot: Menüs, Salatbuffet, Sandwich	70	Information/Kommunikation
30	Preis-Leistung	72	Key Findings
33	Nachhaltigkeit, No-Butcher		
36	Organisation Betrieb, Ambiente, Personal		



Universität
Zürich ^{UZH}

Studiendesign & Stichprobe





Studiendesign

Ziel	Zufriedenheit der Gäste mit der aktuellen Verpflegungssituation der Gastronomiebetriebe an der Universität Zürich.
Grundgesamtheit	Studierende und Angestellte/Mitarbeitende der Universität Zürich. Die Teilnehmer wurden durch die Universität Zürich zur Befragung eingeladen.
Methode	Quantitative Online-Befragung , Selbstausfüll-Fragebogen, Vollerhebung „on best effort“
Stichprobengrösse	2025: Einladungen n= 35'816; Rücklauf n= 4'647; 13.0% 2022: Einladungen n= 36'032; Rücklauf n= 4451; 12.4% / 2019: Einladungen n=38'171; Rücklauf n=4'464; 11.7%
Befragungszeitraum	10.11. – 01.12.2025 (inklusive 1 Reminder)
Median	2025: 11 Min. (2022: 11 Min. / 2019: 16 Min.)
Interviewsprache	2025: Deutsch 82%, Englisch 18% (2022: Deutsch 83%, Englisch 17% / 2019: Deutsch 88%, Englisch 12%)
Rundungen	In den Auswertungen sind Rundungsdifferenzen von +/- 1 Prozent möglich. Daten grau hinterlegt: Daten mit kleiner Basis <30
Indexberechnung	Die Indexwerte werden durch eine Transformation der 10-er Skala im Fragebogen auf eine 100-er Skala erreicht. Die Bewertungen reichen von 0 bis 100 Punkten.
Signifikanzen	Die hinter den Wert gesetzten Pfeile bedeuten einen signifikanten Unterschied (95% Niveau) im Vergleich zur letzten Befragung. ↑ = signifikant höher im Vergleich zu 2022 / ↓ = signifikant tiefer im Vergleich zu 2022.
Durchführung	Ipsos SA / 25-007333-01



Zusammensetzung der Teilnehmer

	2025		2022		2019	
	N	%	N	%	N	%
Am häufigsten besuchter Verpflegungsbetrieb (A2)						
Mensa/Cafeteria Irchel	1467	33%	1535	35%	1465	33%
Mensa/Cafeteria Zentrum	1302	29%	1299	30%	1240	28%
Mensa Binzmühle	346	8%	365	8%	319	7%
Platte 14	242	5%	227	5%	207	5%
Rämi 59 (vegetarisch/vegane Mensa)	239	5%	243	6%	356	8%
Cafeteria Tierspital	191	4%	227	5%	199	5%
Green Kitchen Lab*	135	3%	-	-	-	-
Cafeteria Zentrum für Zahnmedizin (ZZM)	94	2%	71	2%	97	2%
Café Complet Zentrum	72	2%	73	2%	70	2%
Cafeteria Cityport	68	2%	81	2%	76	2%
Cafeteria Botanischer Garten	64	1%	66	2%	79	2%
Insieme Rämi74*	34	1%	-	-	-	-
Irchel Food Truck*	31	1%	-	-	-	-
Irchel Bar	25	1%	29	1%	47	1%
Restaurant uniTurm	18	0%	23	1%	21	1%
Restaurant Forum (WBZ)	9	0%	6	0%	5	0%
Anderer Verpflegungsbetrieb	104	2%	68	2%	67	2%
Weiss nicht	71	2%	46	1%	23	1%

	2025		2022		2019	
	N	%	N	%	N	%
Häufigkeit Besuch Mensabetrieb (A1)						
Benutzer	4501	97%	4359	98%	4394	98%
Nicht-Benutzer	135	3%	92	2%	70	2%

	2025		2022		2019	
	N	%	N	%	N	%
Gäste nach Geschlecht (S2)						
Weiblich	2800	60%	2629	59%	2642	59%
Männlich	1699	37%	1675	38%	1645	37%
Keine Angabe / Diverses / Anderes	148	3%	107	2%	177	4%
Alter (S2a)*						
Unter 18 Jahre	4	-	-	-	-	-
18-24 Jahre	1902	41%	-	-	-	-
25-34 Jahre	1378	30%	-	-	-	-
35-44 Jahre	476	10%	-	-	-	-
45-54 Jahre	380	8%	-	-	-	-
55-64 Jahre	246	5%	-	-	-	-
65 Jahre und älter	8	-	-	-	-	-
Keine Angabe	253	5%	-	-	-	-
Gästekategorie (S3, S4)						
Studierende	2998	65%	3104	70%	3362	75%
Mitarbeitende	1811	39%	1332	30%	1072	24%

* Neu ab 2025

2025: Anzahl Studierende + Anzahl Mitarbeitende ≠ Total,
da Mehrfachnennung möglich (Studierende z.T. auch mit Anstellung = Mitarbeitende).



Universität
Zürich ^{UZH}

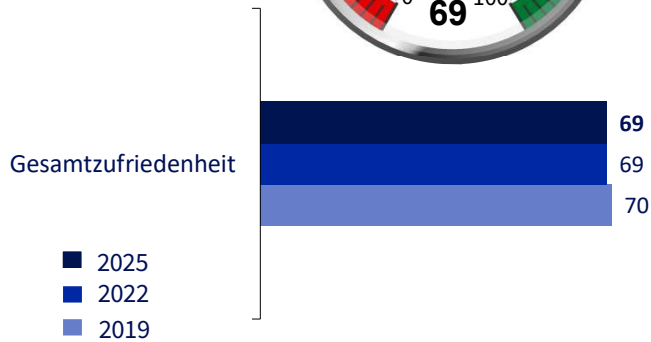
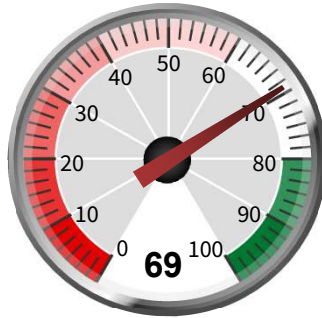
Kennzahlen im Überblick



Kennzahlen im Überblick

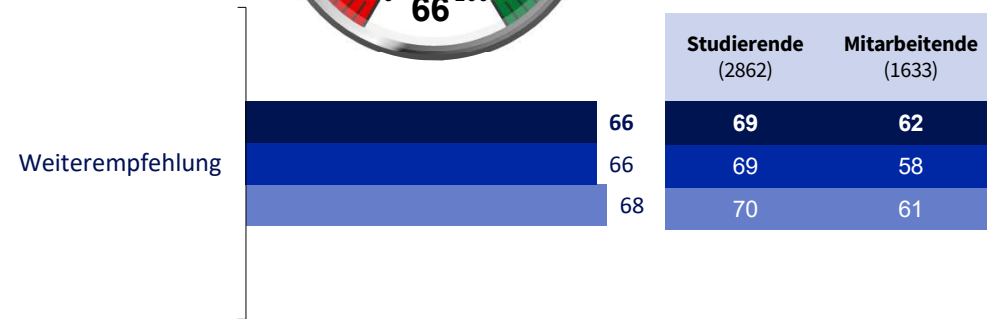
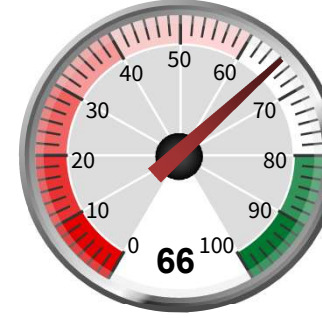
Stabile Gesamtzufriedenheit mit 69/100 und Loyalität mit 66/100 Punkten.

Gesamtzufriedenheit
(N= 4'337)



	Studierende (2862)	Mitarbeitende (1633)
Gesamtzufriedenheit	71	66
Weiterempfehlung	71	65
Gesamtzufriedenheit	71	65

Loyalität
(N= 4'337)



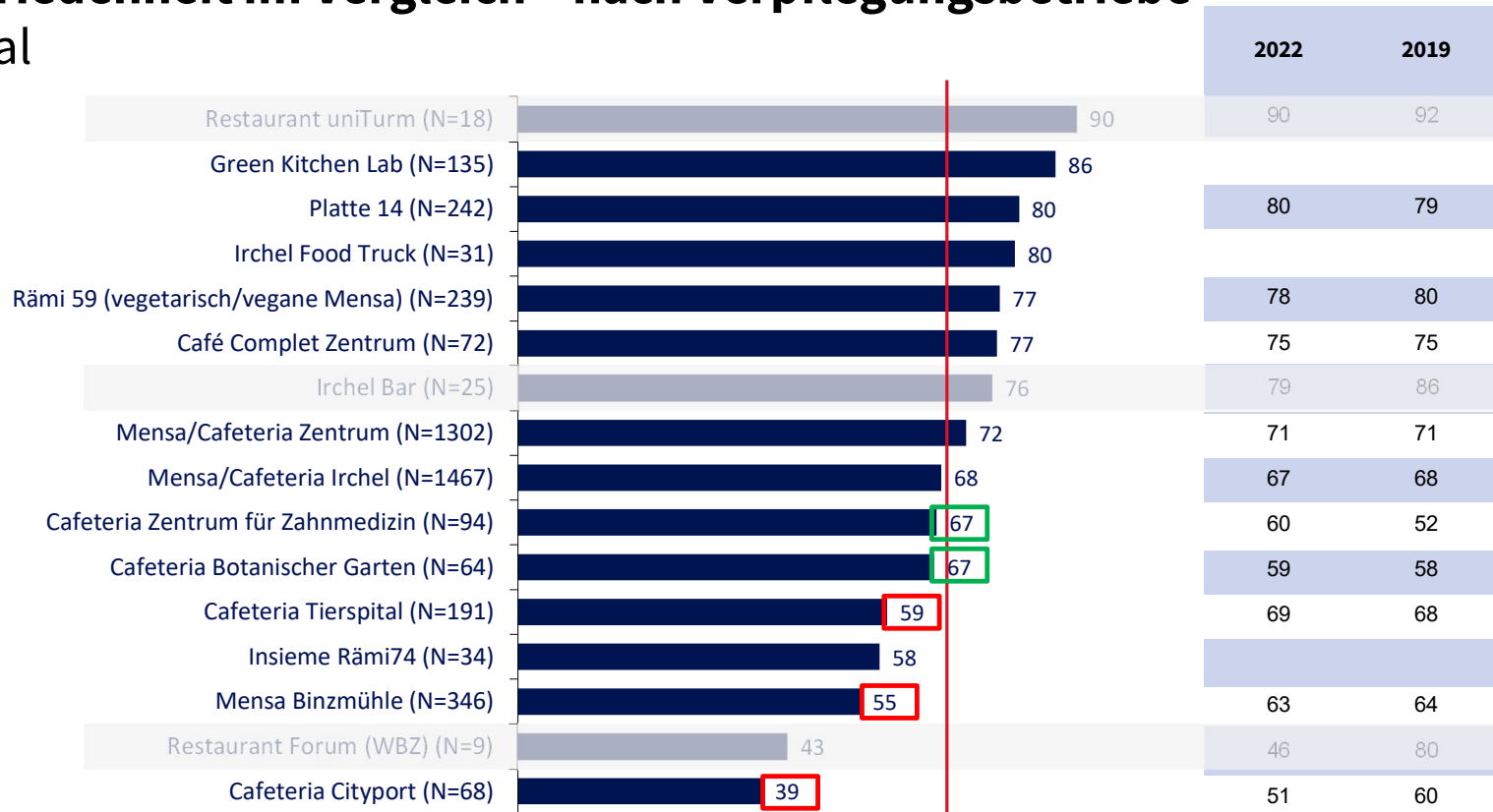
K1. Wie zufrieden sind Sie insgesamt mit []? / Skalierte Frage

L1. Wie wahrscheinlich ist es, dass Sie [] Ihren Freund*innen/Kolleg*innen/Bekanntem weiterempfehlen? / Skalierte Frage



Zufriedenheit im Vergleich – nach Verpflegungsbetriebe

Total



Mittelwert 2025: Total 69

(n=4'337)

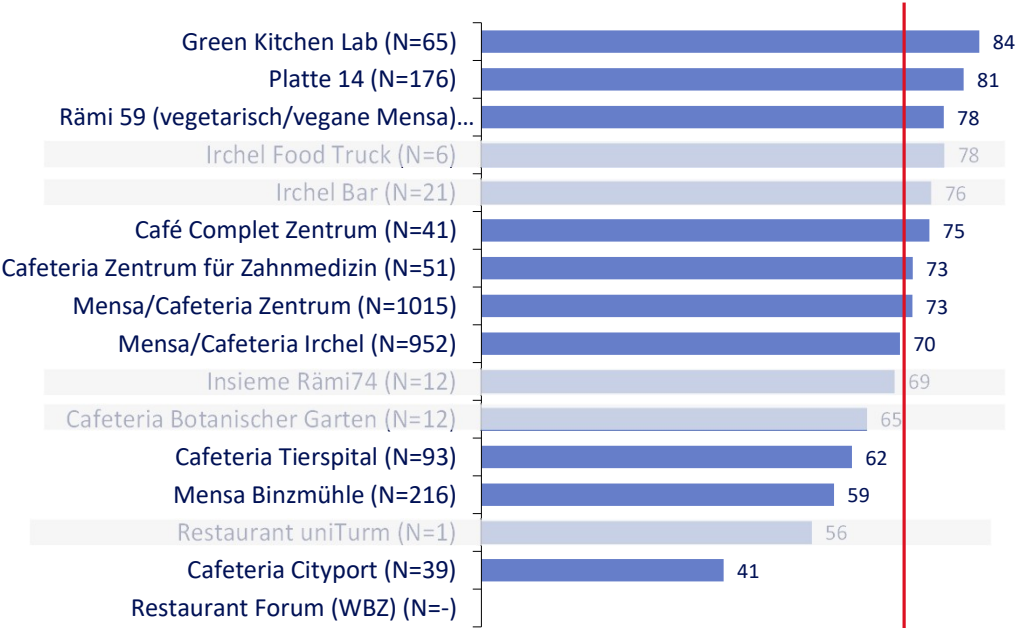
K1. Wie zufrieden sind Sie insgesamt mit []? / Skalierte Frage



Zufriedenheit im Vergleich – nach Verpflegungsbetriebe

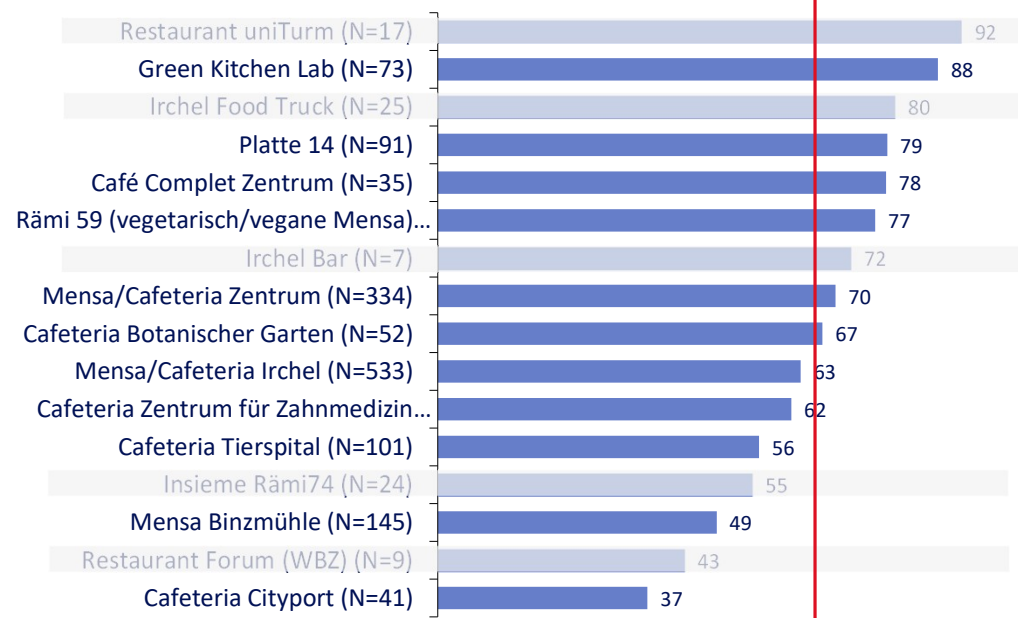
Studierende & Angestellte/Mitarbeitende

Studierende



MW 2025: Total 71
(N=2'862)

Angestellte/Mitarbeitende



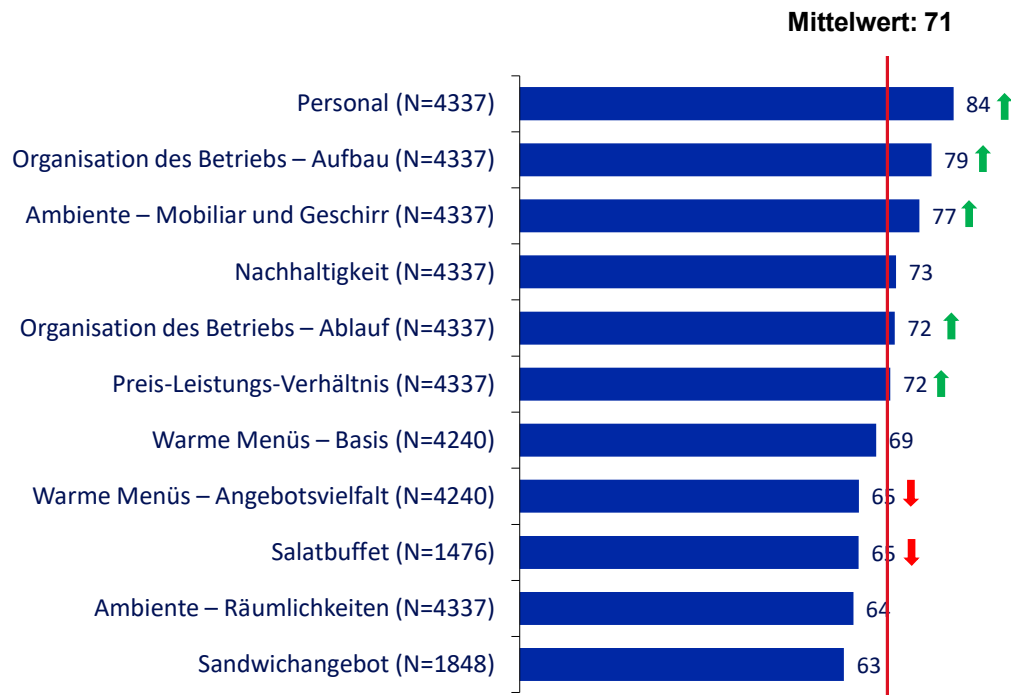
MW 2025: Total 66
(N=1'633)

K1. Wie zufrieden sind Sie insgesamt mit []? / Skalierte Frage



Kennzahlen im Überblick – Zufriedenheit nach Themen

Signifikante Verbesserungen in verschiedenen Bereichen. Themen Personal, Organisation und Ambiente mit den besten Werten. Mitarbeitende sind z.T. kritischer.



2022 - Total (Mittelwert 71)	2025 (2022)	
	Studierende (n=2'998)	Mitarbeitende (n=1'811)
81	84 (81)	84 (82)
77	80 (78)	79 (74)
76	79 (78)	75 (73)
73	75 (75)	70 (68)
71	73 (72)	72 (69)
69	75 (71)	67 (64)
68	71 (69)	66 (65)
67	68 (69)	61 (62)
69	78 (71)	71 (65)
64	65 (65)	63 (62)
64	69 (65)	60 (61)

C2 (Menüs), C3 (Salatbuffet), C5 (Sandwichangebot), E1 (Preis-Leistungs-Verhältnis), F1 (Nachhaltigkeit), G1 (Organisation Betrieb), H1 (Ambiente), J1 (Personal)
Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... ?



Kennzahlen im Überblick – Zufriedenheit nach Themen & Betrieben

	Total	Am häufigsten besuchter Verpflegungsbetrieb															
		Mensa/ Cafeteria Zentrum	Café Comple Zentrum	Mensa/ Cafeteria Irchel	Irchel Bar	Mensa Binzmühle	Cafeteria Cityport	Cafeteria Zentrum Zahnmediz in (ZZM)	Rämi 59 (vegetaris ch/vegane Mensa)	Platte 14	Restauran t uniTurm	Cafeteria Tierspital	Cafeteria Botanisch er Garten	Restauran t Forum (WBZ)	Green Kitchen Lab	Insieme Rämi74	Irchel Food Truck
Basis: Benutzer	4337	1302	72	1467	25	346	68	94	239	242	18	191	64	9	135	34	31
C2 Warme Menüs - Basis	68.8	70.8	-	67.7	-	58.5	50.0	69.2	75.1	79.0	91.6	56.0	58.1	53.1	87.0	62.3	80.1
C2 Warme Menüs - Angebotsvielfalt	65.4	68.1	-	64.6	-	50.4	39.2	62.4	76.5	76.3	87.3	53.3	53.7	56.3	85.6	47.3	73.7
C3 Salatbuffet	65.4	74.8	-	73.9	-	58.5	38.7	49.6	-	-	-	57.9	66.4	71.3	73.9	50.1	-
C5 Sandwichangebot	62.6	68.1	64.5	64.7	-	55.5	48.8	55.5	68.8	68.1	-	60.0	55.6	28.5	75.8	64.4	69.0
E1 Preis-Leistungs-Verhältnis	71.5	77.1	62.5	69.9	65.7	62.5	54.5	69.7	79.1	81.6	85.7	55.6	61.9	33.1	75.2	59.9	64.4
F1 Nachhaltigkeit: Total	72.6	73.5	-	72.1	-	62.2	55.4	68.6	84.8	79.5	89.6	61.5	68.3	54.6	89.4	60.0	68.1
G1 Organisation Betrieb – Ablauf	72.4	70.6	81.8	69.9	66.2	82.3	80.6	70.8	76.9	70.1	91.1	73.5	72.1	64.2	77.9	78.1	65.9
G1 Organisation Betrieb – Aufbau	79.5	79.2	82.9	79.6	76.4	78.1	70.5	78.1	82.8	81.5	92.1	75.7	83.7	64.6	86.1	60.9	80.0
H1 Ambiente – Mobiliar & Geschirr	77.2	75.9	83.2	75.5	77.0	76.3	79.5	78.1	81.3	83.4	94.0	71.5	81.7	63.9	89.4	78.1	77.6
H1 Ambiente – Räumlichkeiten	64.4	63.4	-	60.5	69.1	68.3	76.5	76.2	63.6	65.8	88.0	62.0	77.0	58.5	82.2	65.4	79.9
J1 Personal	83.7	83.2	90.8	81.5	74.0	86.2	88.0	82.2	87.2	89.6	94.2	78.6	85.5	66.6	92.2	82.7	84.1
K1 Wie zufrieden sind Sie insgesamt mit ...?	69.1	71.8	76.7	67.8	75.9	54.8	39.1	67.0	77.2	80.3	89.5	59.1	66.7	43.2	86.1	57.9	79.6
L1 Wie wahrscheinlich ist es, dass Sie ... weiterempfehlen?	66.5	70.3	75.6	63.9	75.9	42.6	29.3	67.3	82.9	86.6	90.2	47.3	57.1	32.1	91.0	59.4	81.7

Warme Menüs – Basis: Temperatur Speisen, Qualität/Frische verwendete Produkte, Portionengrösse, Präsentation Speisen, Geschmack Speisen

Warme Menüs – Angebotsvielfalt: Preis-Leistungs-Verhältnis, Saisonale Gerichte, Gesunde Gerichte, Vegi/Vegan-Gerichte, Internationale Gerichte, Vielfalt / Abwechslung

Organisation Betrieb – Ablauf: Wartezeiten Geschirrrückgabe, Wartezeiten Kasse / fürs Bezahlen, Wartezeiten Essensausgabe / aufs Essen

Organisation Betrieb – Aufbau: Bezahlungssystem, Tägliche Öffnungszeiten, Anschläge/Plakate/Vitrinen

Ambiente – Mobiliar & Geschirr: Sauberkeit, Geschirr/Besteck/Gläser/Tablare, Abräumstation, Einrichtung

Ambiente – Räumlichkeiten: Raumtemperatur, Geruchsemissionen, Platzangebot aussen, Platzangebot innen, Geräuschpegel

C2 (Menüs), C3 (Salatbuffet), C5 (Sandwichangebot), E1 (Preis-Leistungs-Verhältnis), F1 (Nachhaltigkeit), G1 (Organisation Betrieb), H1 (Ambiente), J1 (Personal), K1 (Gesamtzufriedenheit), L1 (Weiterempfehlung)

Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... ?



Kennzahlen im Überblick – Zufriedenheit nach Themen & Betrieben

UZH - Übersicht Betriebe - Gästebefragung 2025

Transformation 10-er Skala auf eine 100-er Skala.

Bewertungen 0 - 100 Punkte.

conditional colour formatting rote Schrift: Betriebe mit kleiner Basis

		Am häufigsten besuchter Verpflegungsbetrieb																
		Total	Mensa/Cafeteria Zentrum	Café Complet Zentrum	Mensa/Cafeteria Irchel	Irchel Bar	Mensa Binzmühle	Cafeteria Cityport	Cafeteria Zentrum für Zahnmedizi	Rämi 59 (vegetarisch /vegane)	Platte 14	Restaurant am Turm	Cafeteria Tierspital	Cafeteria Botanischer Garten	Restaurant Forum (WBZ)	Green Kitchen Lab	Insieme Rami74	Irchel Food Truck
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
	Basis: Benutzer	4337	1302	72	1467	25	346	68	94	239	242	18	191	64	9	135	34	31
C2	Warme Menüs - Basis: Total	68.8	70.8	-	67.7	-	58.5	50.0	69.2	75.1	79.0	91.6	56.0	58.1	53.1	87.0	62.3	80.1
C2	Warme Menüs - Angebotsvielfalt: Total	65.4	68.1	-	64.6	-	50.4	39.2	62.4	76.5	76.3	87.3	53.3	53.7	56.3	85.6	47.3	73.7
C3	Salatbuffet: Total	65.4	74.8	-	73.9	-	58.5	38.7	49.6	-	-	-	57.9	66.4	71.3	73.9	50.1	-
C5	Sandwichangebot: Total	62.6	68.1	64.5	64.7	-	55.5	48.8	55.5	68.8	68.1	-	60.0	55.6	28.5	75.8	64.4	69.0
E1	Preis-Leistungs-Verhältnis: Total	71.5	77.1	62.5	69.9	65.7	62.5	54.5	69.7	79.1	81.6	85.7	55.6	61.9	33.1	75.2	59.9	64.4
F1	Nachhaltigkeit: Total	72.6	73.5	-	72.1	-	62.2	55.4	68.6	84.8	79.5	89.6	61.5	68.3	54.6	89.4	60.0	68.1
G1	Organisation des Betriebs – Ablauf: Total	72.4	70.6	81.8	69.9	66.2	82.3	80.6	70.8	76.9	70.1	91.1	73.5	72.1	64.2	77.9	78.1	65.9
G1	Organisation des Betriebs – Aufbau: Total	79.5	79.2	82.9	79.6	76.4	78.1	70.5	78.1	82.8	81.5	92.1	75.7	83.7	64.6	86.1	60.9	80.0
H1	Ambiente – Mobiliar und Geschirr: Total	77.2	75.9	83.2	75.5	77.0	76.3	79.5	78.1	81.3	83.4	94.0	71.5	81.7	63.9	89.4	78.1	77.6
H1	Ambiente – Räumlichkeiten: Total	64.4	63.4	-	60.5	69.1	68.3	76.5	76.2	63.6	65.8	88.0	62.0	77.0	58.5	82.2	65.4	79.9
J1	Personal: Total	83.7	83.2	90.8	81.5	74.0	86.2	88.0	82.2	87.2	89.6	94.2	78.6	85.5	66.6	92.2	82.7	84.1
K1	Wie zufrieden sind Sie insgesamt mit ...?	69.1	71.8	76.7	67.8	75.9	54.8	39.1	67.0	77.2	80.3	89.5	59.1	66.7	43.2	86.1	57.9	79.6
L1	Wie wahrscheinlich ist es, dass Sie ... weiterempfehlen?	66.5	70.3	75.6	63.9	75.9	42.6	29.3	67.3	82.9	86.6	90.2	47.3	57.1	32.1	91.0	59.4	81.7

Warme Menüs – Basis: Temperatur Speisen, Qualität/Frische verwendete Produkte, Portionengrösse, Präsentation Speisen, Geschmack Speisen

Warme Menüs – Angebotsvielfalt: Preis-Leistungs-Verhältnis, Saisonale Gerichte, Gesunde Gerichte, Vegi/Vegan-Gerichte, Internationale Gerichte, Vielfalt / Abwechslung

Organisation Betrieb – Ablauf: Wartezeiten Geschirrrückgabe, Wartezeiten Kasse / fürs Bezahlen, Wartezeiten Essensausgabe / aufs Essen

Organisation Betrieb – Aufbau: Bezahlungssystem, Tägliche Öffnungszeiten, Anschläge/Plakate/Vitrinen

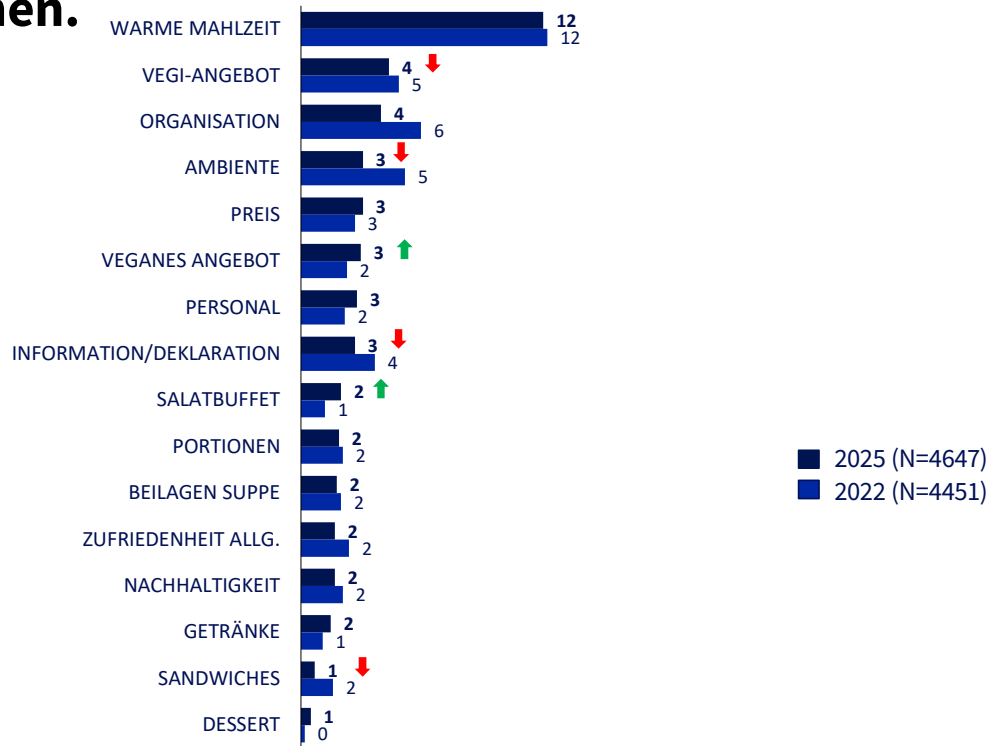
Ambiente – Mobiliar & Geschirr: Sauberkeit, Geschirr/Besteck/Gläser/Tablare, Abräumstation, Einrichtung

Ambiente – Räumlichkeiten: Raumtemperatur, Geruchsemissionen, Platzangebot aussen, Platzangebot innen, Geräuschpegel

C2 (Menüs), C3 (Salatbuffet), C5 (Sandwichangebot), E1 (Preis-Leistungs-Verhältnis), F1 (Nachhaltigkeit), G1 (Organisation Betrieb), H1 (Ambiente), J1 (Personal), K1 (Gesamtzufriedenheit), L1 (Weiterempfehlung)
Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... ?

Hinweise/Bemerkungen/Anregungen – Übersicht

Rückmeldungen zu warme Mahlzeiten und zum Vegi-Angebot sind die meistgenannten Themen.



O1. Falls Sie noch Hinweise/Bemerkungen/Anregungen zu der Mensaverpflegung an der Universität Zürich haben, teilen Sie uns diese bitte hier mit. / Offene Frage



Universität
Zürich ^{UZH}

Generelle Fragen zu Verpflegung & Ernährung

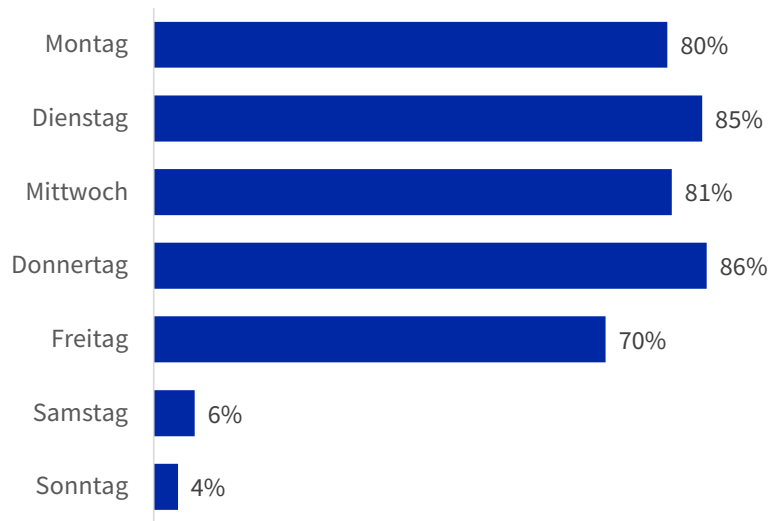




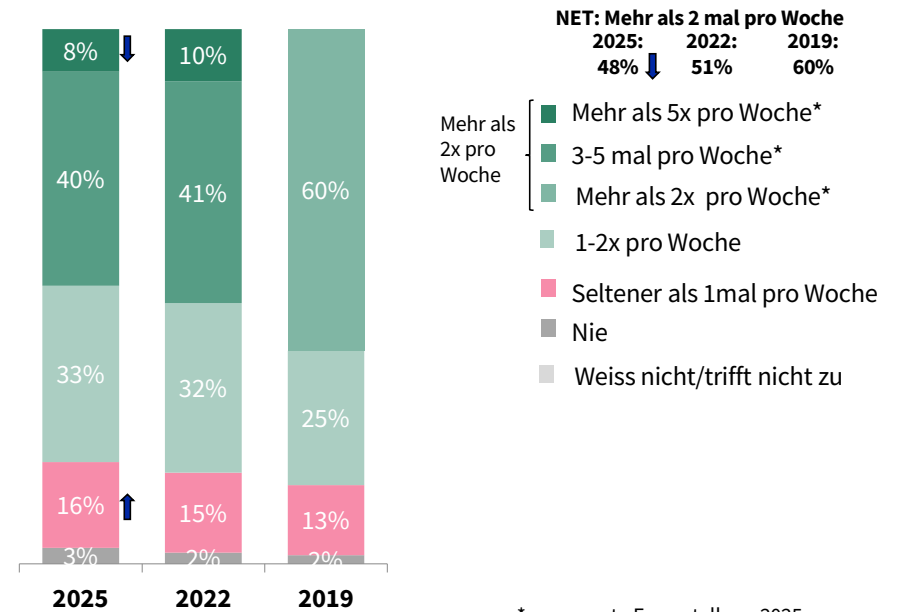
Nutzung Mensabetriebe

Rund die Hälfte der Gäste besucht mehr als 2x pro Woche einen Mensabetrieb.

Wochentage an der UZH



Häufigkeit des Mensabesuchs



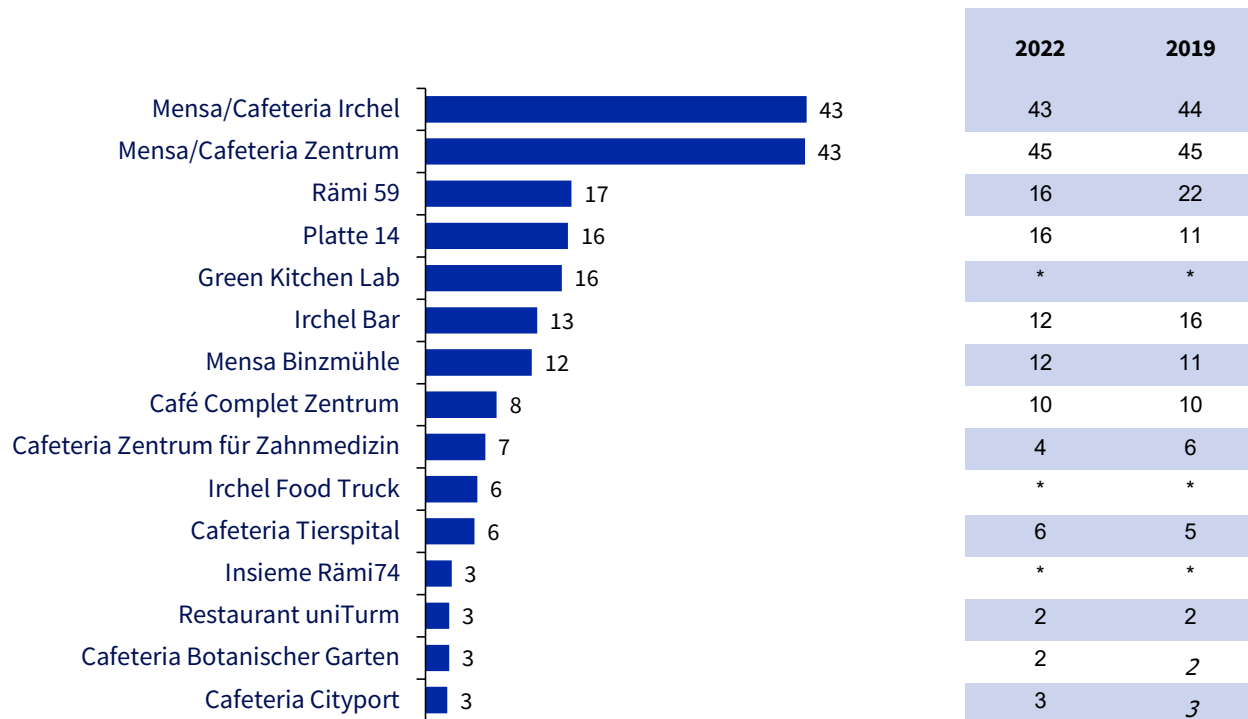
*angepasste Fragestellung 2025

A0. An welchen Tagen halten Sie sich üblicherweise während einer regulären Woche zwecks Arbeit, Studium, Forschung, Meetings oder anderer Aktivitäten an der Universität Zürich auf? / Mehrfachantwort

A1. Wie häufig besuchen Sie üblicherweise einen Mensabetrieb (Mensa, Cafeteria, Restaurant) der Universität Zürich? / Skalierte Frage

Regelmässigkeit Besuch Verpflegungsbetrieb

Die beiden grossen Mensen Irchel und Zentrum werden gleichermassen oft besucht.



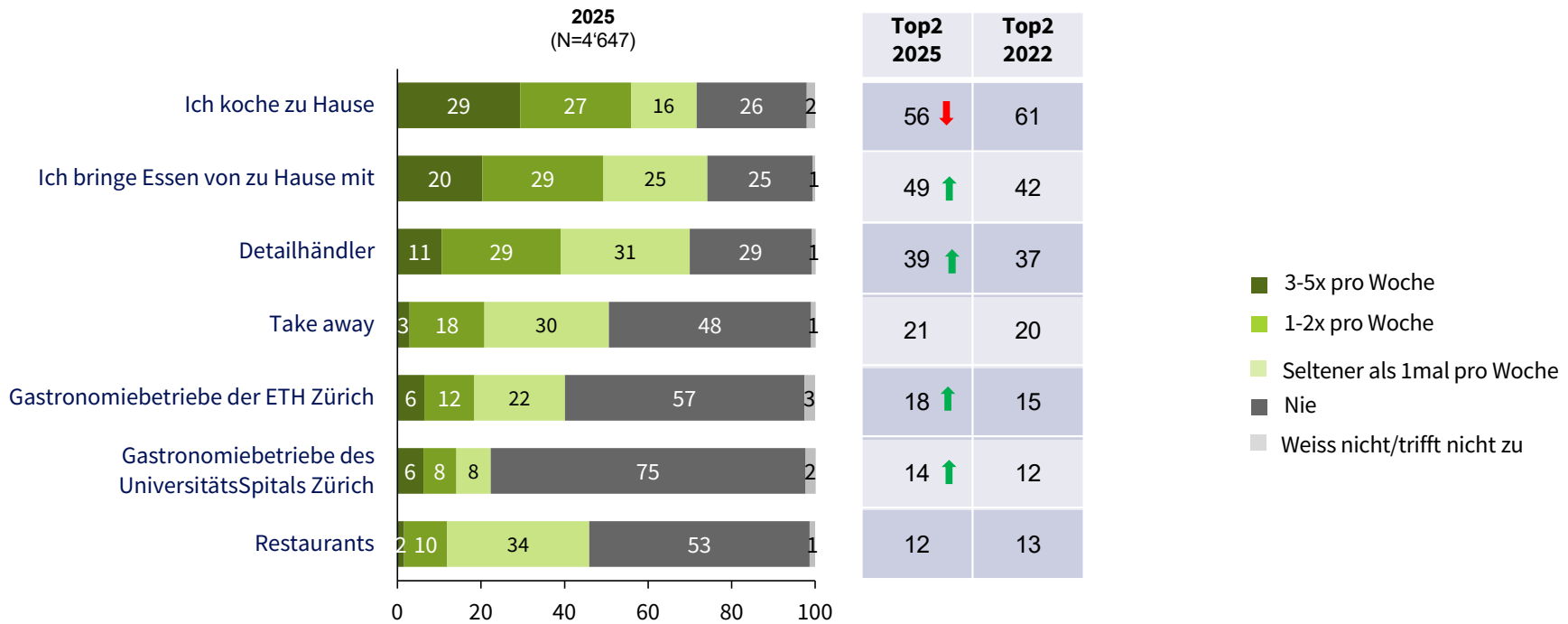
*neu abgefragt 2025

A1a. Welche(n) Verpflegungsbetrieb(e) der Universität Zürich besuchen Sie regelmässig? / Mehrfachantwort / Nennungen ab 2% ausgewiesen



Mittagsverpflegung ausserhalb Mensabetrieb UZH

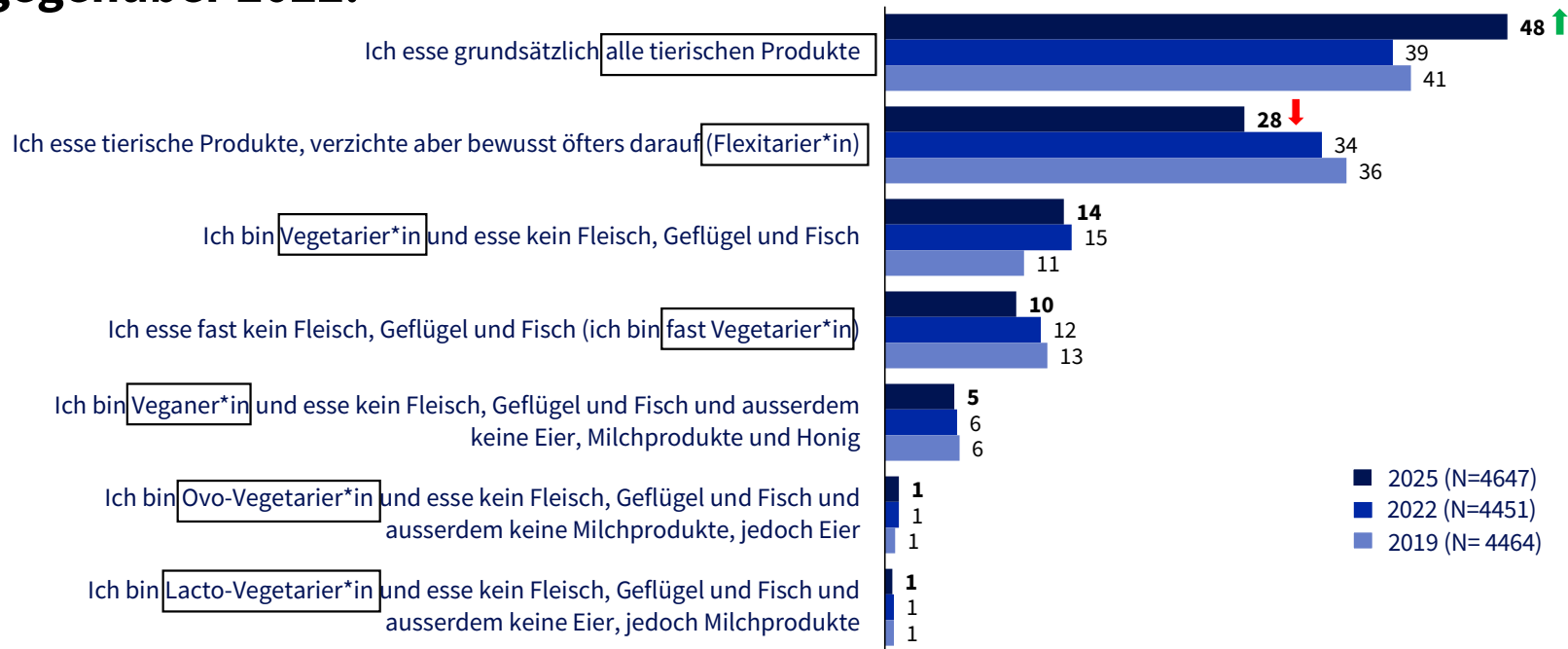
Selbstverpflegung als häufigste Alternative zum Mensabesuch.



A1b. Wo und wie oft verpflegen Sie sich über Mittag, ohne einen Mensabetrieb der Universität Zürich zu nutzen? / Skalierte Frage

Ernährungsform

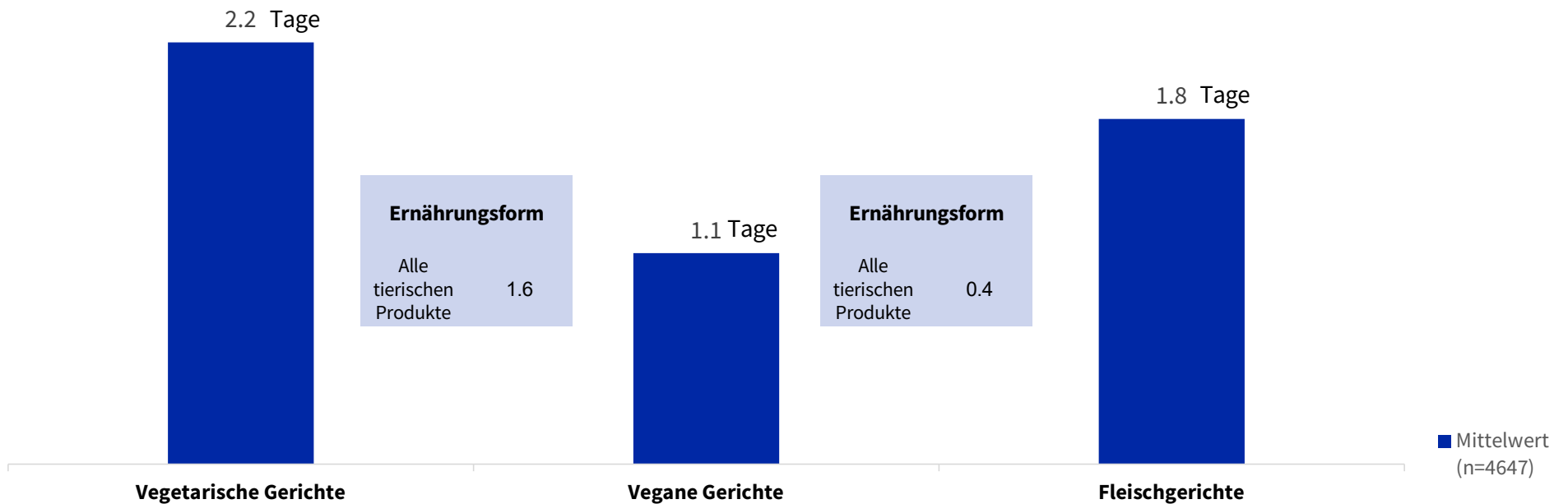
Fleischesser*innen stellen rund die Hälfte der befragten Personen dar, eine Zunahme gegenüber 2022.



A1c. Welche Beschreibung trifft am besten auf Sie zu? / Einfachantwort

Verteilung vegetarisch – vegan - Fleisch

Vegetarische Kost mit hohem Anteil, auch bei den Fleischessern.

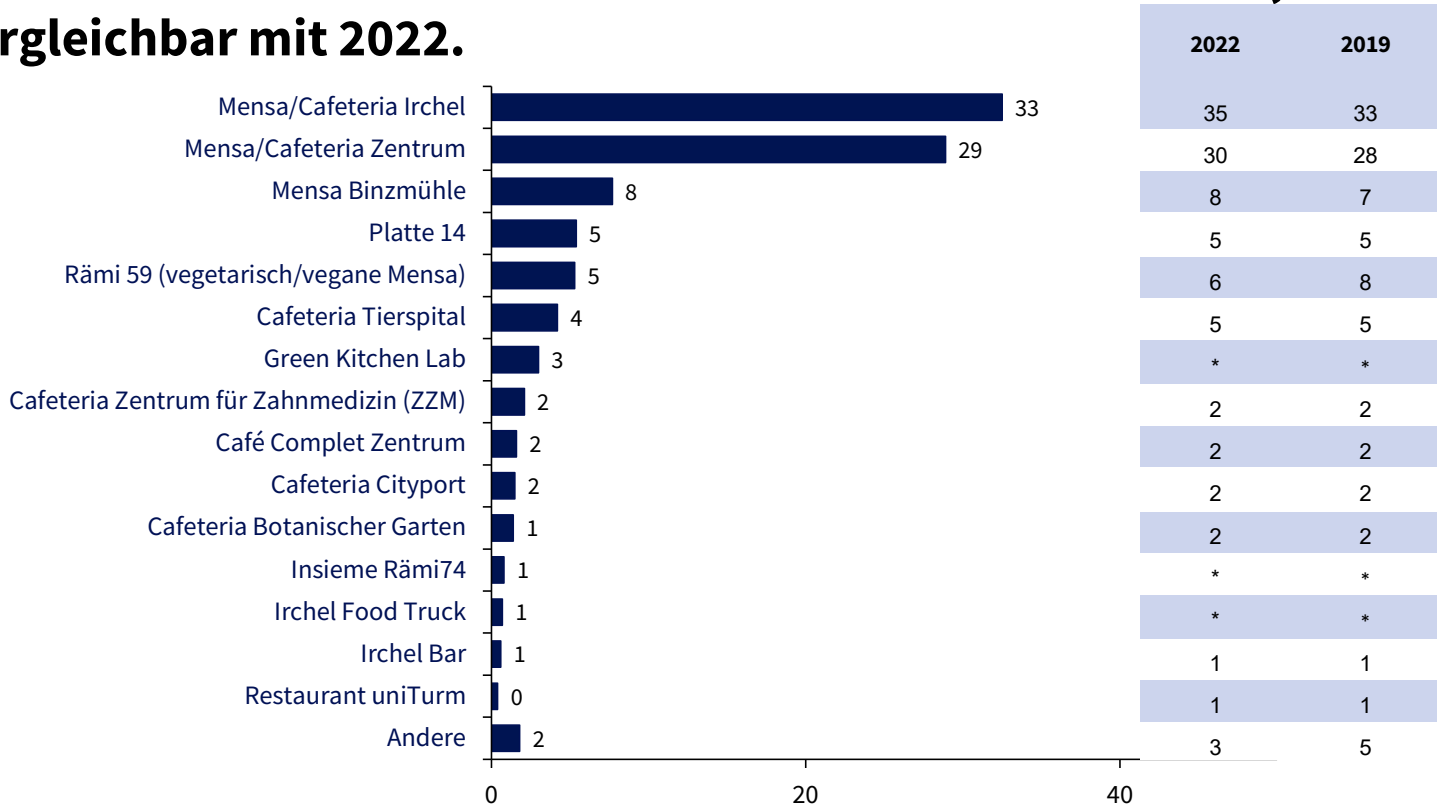


A1e. Wenn Sie an Ihr Mittagessen in den Gastronomiebetrieben der Universität Zürich während einer Woche denken, wie priorisieren Sie die folgenden Optionen. Von 5 Tagen, an wie vielen Tagen würden Sie sich für die folgenden Optionen entscheiden?

*neue Frage 2025



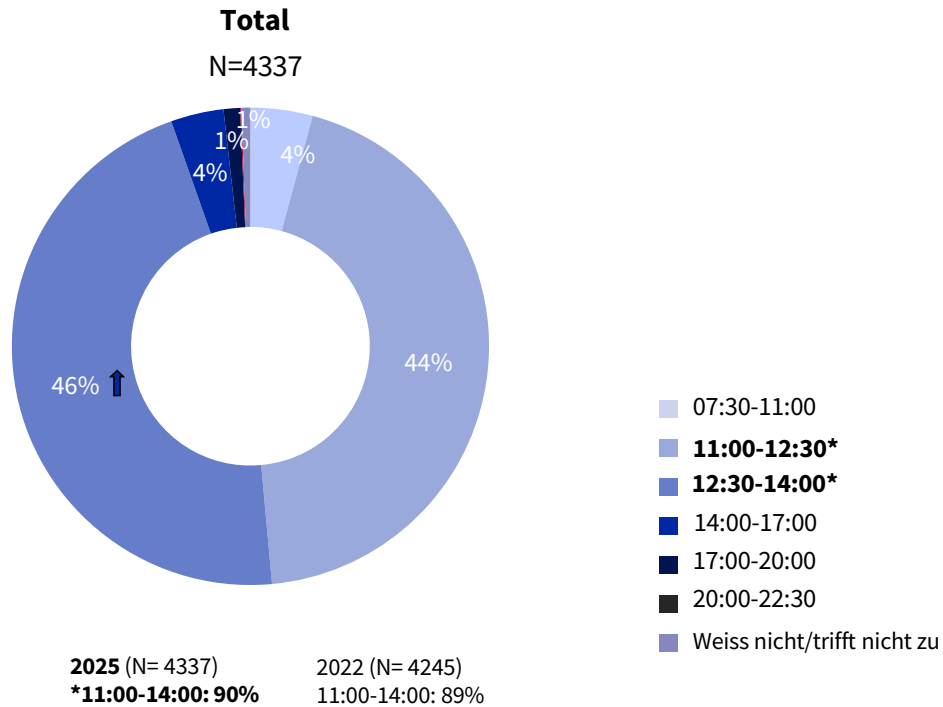
Am häufigsten besuchter Verpflegungsbetrieb Mensa Irchel und Mensa Zentrum als beliebteste Betriebe, Besuchshäufigkeit vergleichbar mit 2022.



*neu abgefragt 2025

A2. Welchen Verpflegungsbetrieb der Universität Zürich besuchen Sie am häufigsten? / Einfachantwort

Am häufigsten besuchter Mensabetrieb – Tageszeit des Besuches Mittagsverpflegung mit Hauptbesuchszeiten zwischen 11:00-14:00 Uhr.



A3. Zu welcher Tageszeit besuchen Sie [] am häufigsten? / Einfachantwort /

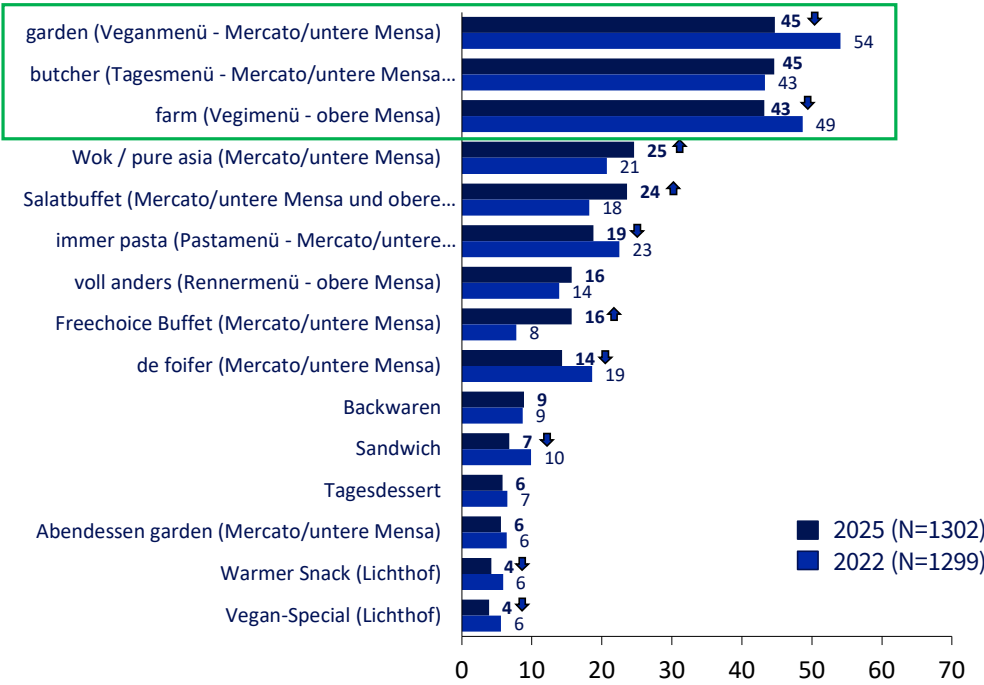


Am häufigsten besuchter Mensabetrieb – Menüwahl

Neben Fleischmenüs sind auch vegetarische/vegane Menüs beliebt, verlieren aber an Beliebtheit.

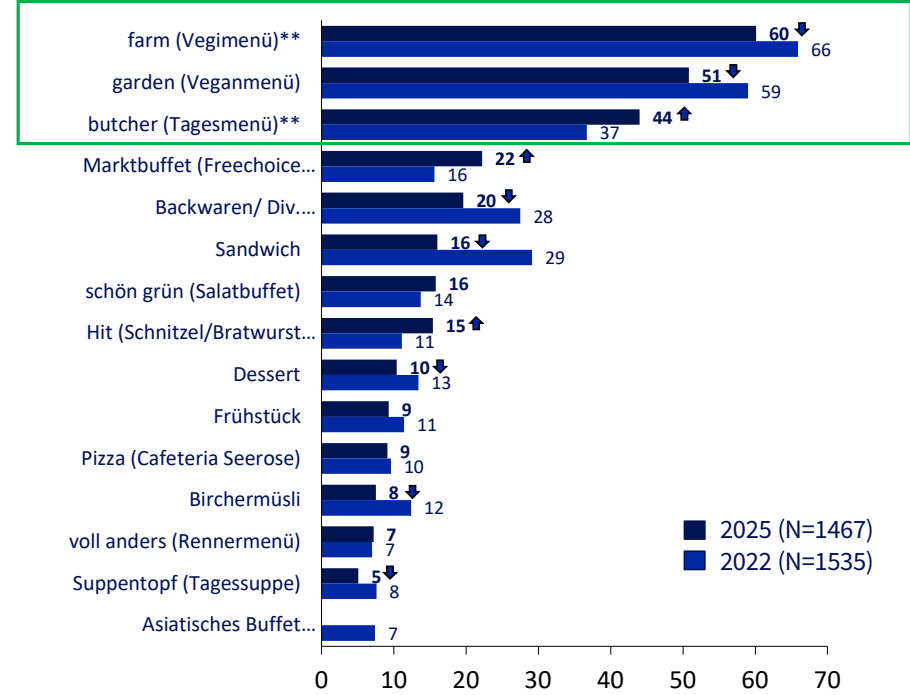
Mensa/Cafeteria Zentrum

N=1302



Mensa/Cafeteria Irchel

N=1467



A4a. Welche Mahlzeit(en) wählen Sie mehrheitlich in der Mensa/Cafeteria Zentrum? / Mehrfachantwort

A4b. Welche Mahlzeit(en) wählen Sie mehrheitlich in der Mensa/Cafeteria Irchel? / Mehrfachantwort



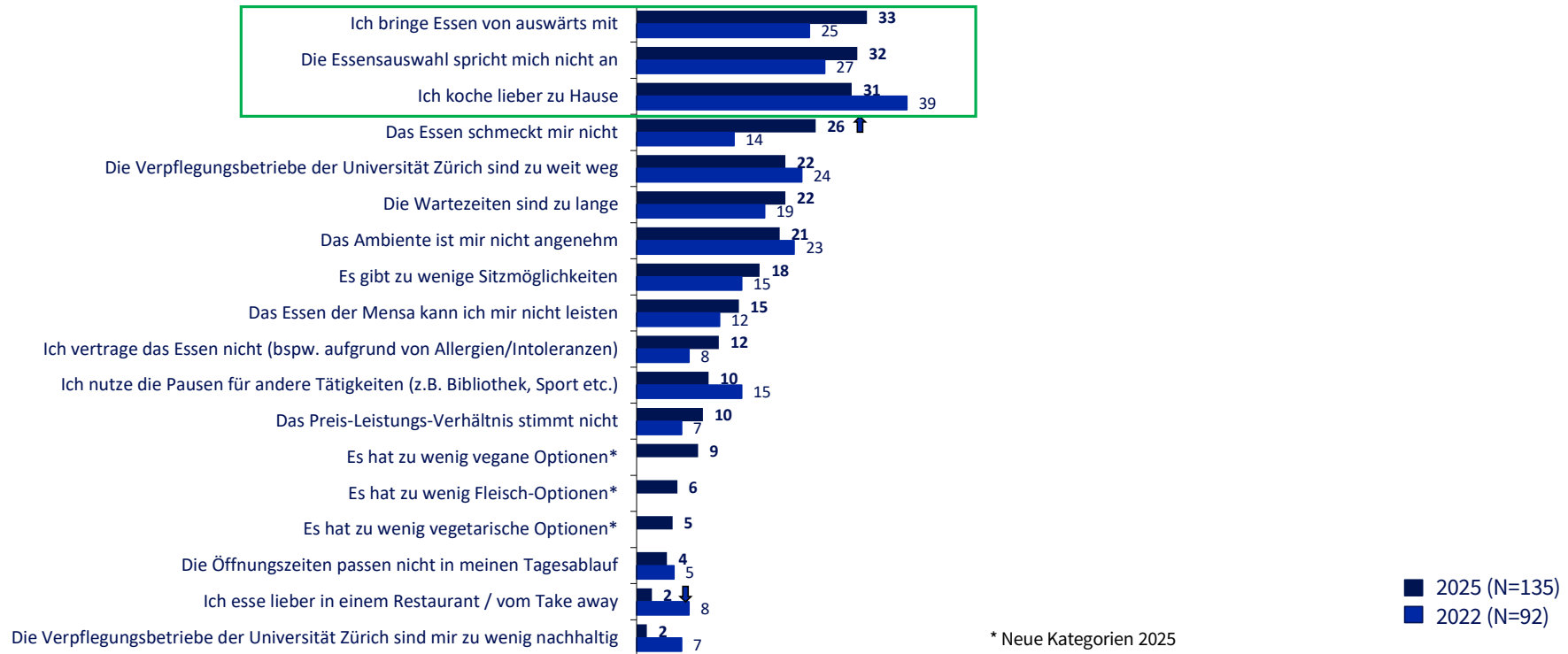
Universität
Zürich ^{UZH}

Nicht-Benutzer Verpflegungsbetriebe UZH





Nicht-Benutzer Verpflegungsbetriebe UZH - Gründe für einen Nicht-Mensabesuch Selbstversorgung mit eigenem Essen und dass die Essensauswahl nicht anspricht als Hauptgründe für den Nicht-Mensabesuch.



B1. Bitte nennen Sie die Gründe, warum Sie keine Verpflegungsbetriebe der Universität Zürich benutzen. / Mehrfachantwort / Nennungen ab 2% ausgewiesen



Universität
Zürich ^{UZH}

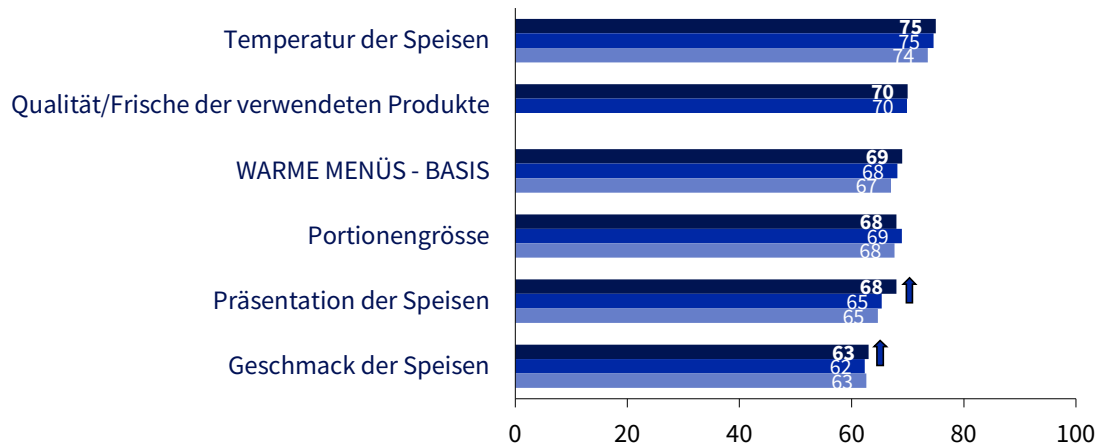
Verpflegungsangebot: Menüs, Salatbuffet, Sandwich



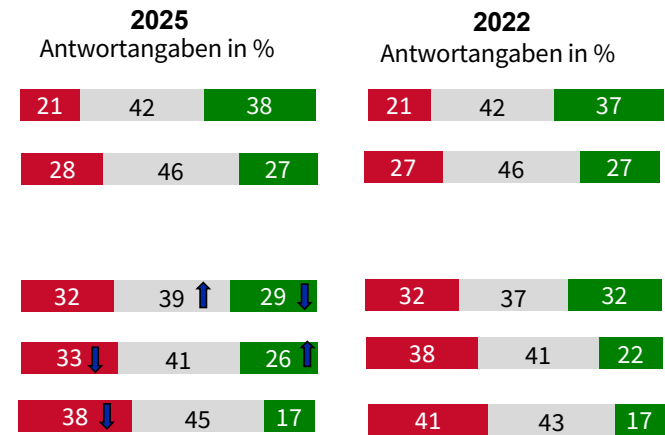


Warme Menüs – Basis

Grundsätzlich ähnliche Bewertung wie 2022, mit besserer Bewertung für Präsentation und Geschmack.



- 2025 (N=4240)
- 2022 (N=4143)
- 2019 (N=4131)

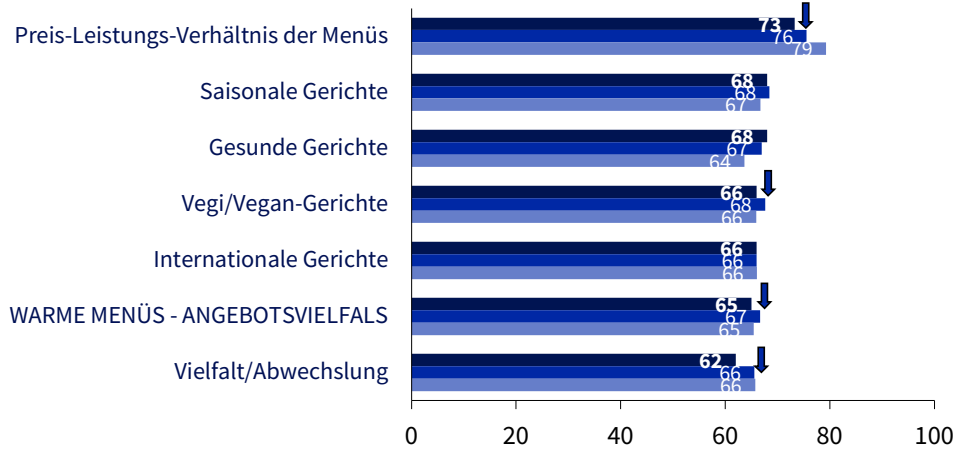


- unzufrieden (<65)
- teilweise zufrieden (=65 bis 80)
- sehr zufrieden (>=80)

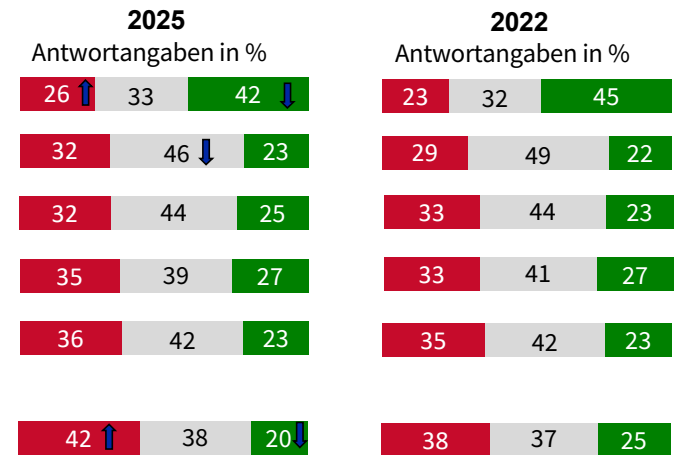
C2. Denken Sie insgesamt an die Menüs []. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf / Skalierte Frage

Warme Menüs – Angebotsvielfalt

Obwohl gute Bewertung für das Preis-Leistungs-Verhältnis, tiefer bewertet gegenüber 2022, ebenso für die Vielfalt/Abwechslung.



■ 2025 (N=4240)
■ 2022 (N=4143)
■ 2019 (N= 4131)



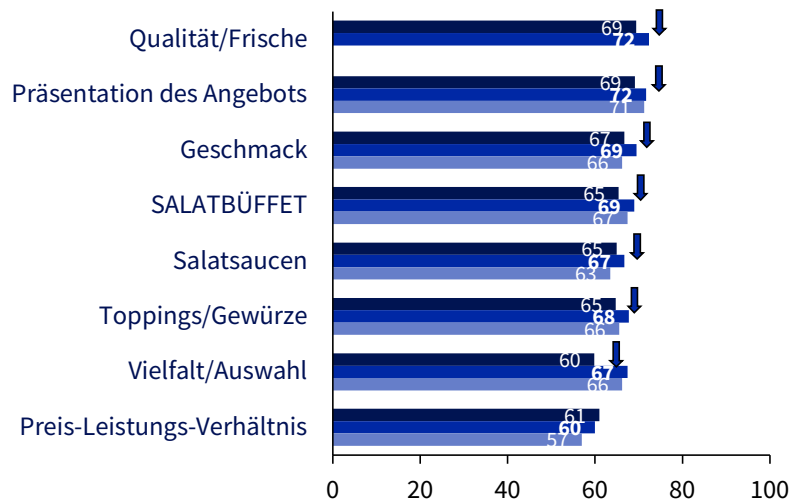
■ unzufrieden (<65)
■ teilweise zufrieden (=65 bis 80)
■ sehr zufrieden (>=80)

C2. Denken Sie insgesamt an die Menüs []. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf / Skalierte Frage



Salatbuffet

Rückläufige Bewertungen für das Salatbuffet.

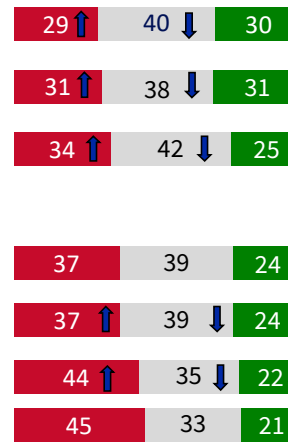


- 2025 (N=1476)
- 2022 (N=3650)
- 2019 (N=3547)

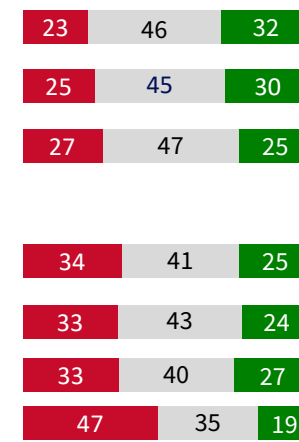
2025: neue Filterführung

C3. Denken Sie nun an das Salatbuffet []. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... / Skalierte Frage

2025
Antwortangaben in %



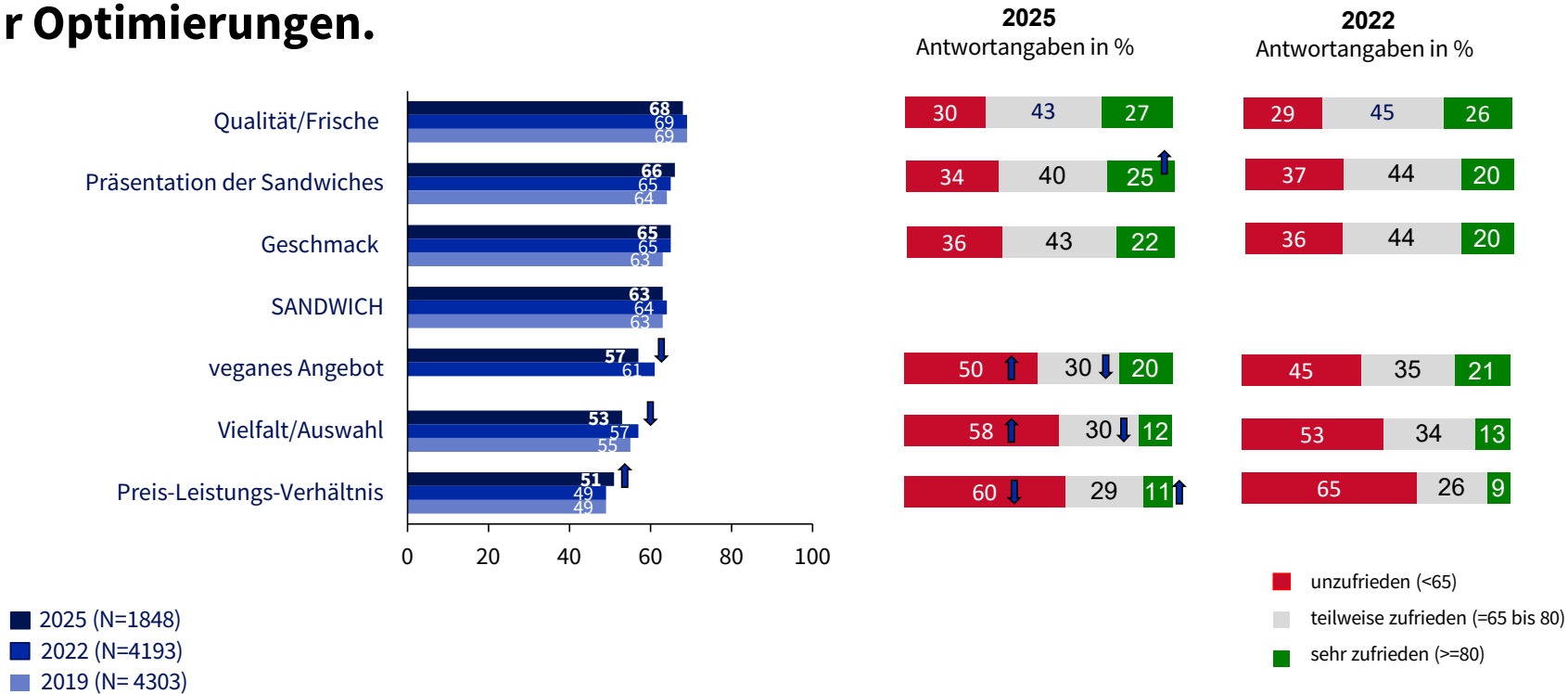
2022
Antwortangaben in %



- unzufrieden (<65)
- teilweise zufrieden (=65 bis 80)
- sehr zufrieden (>=80)

Sandwichangebot

Insbesondere die Vielfalt/Auswahl und das Preis-Leistungs-Verhältnis bieten Potenzial für Optimierungen.



C5. Denken Sie nun an das Sandwichangebot []. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... / Skalierte Frage



Universität
Zürich ^{UZH}

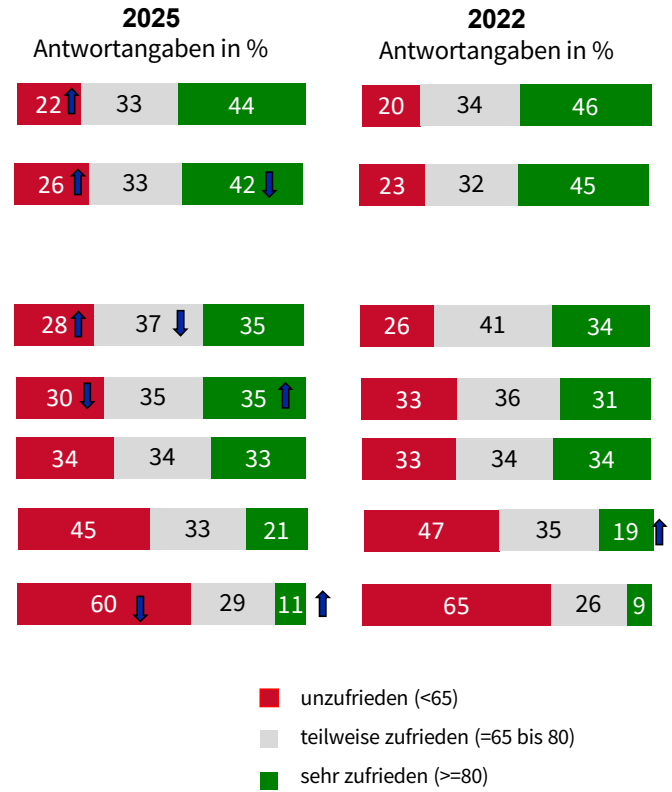
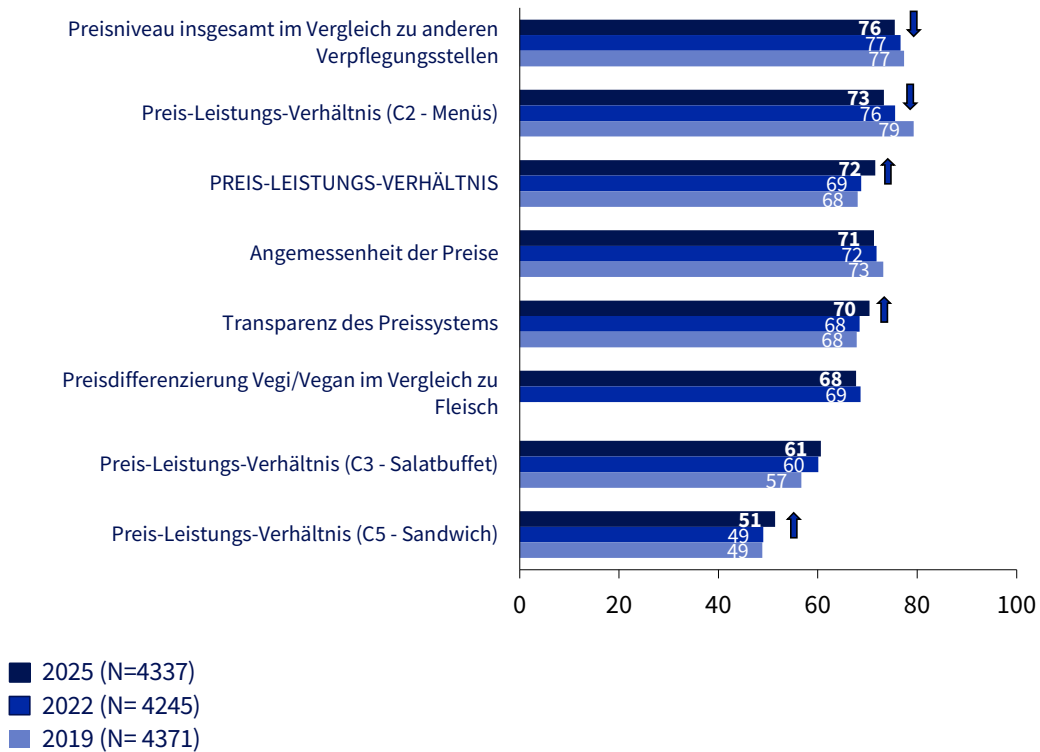
Preis-Leistung





Preis-Leistungs-Verhältnis

Menüs mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis

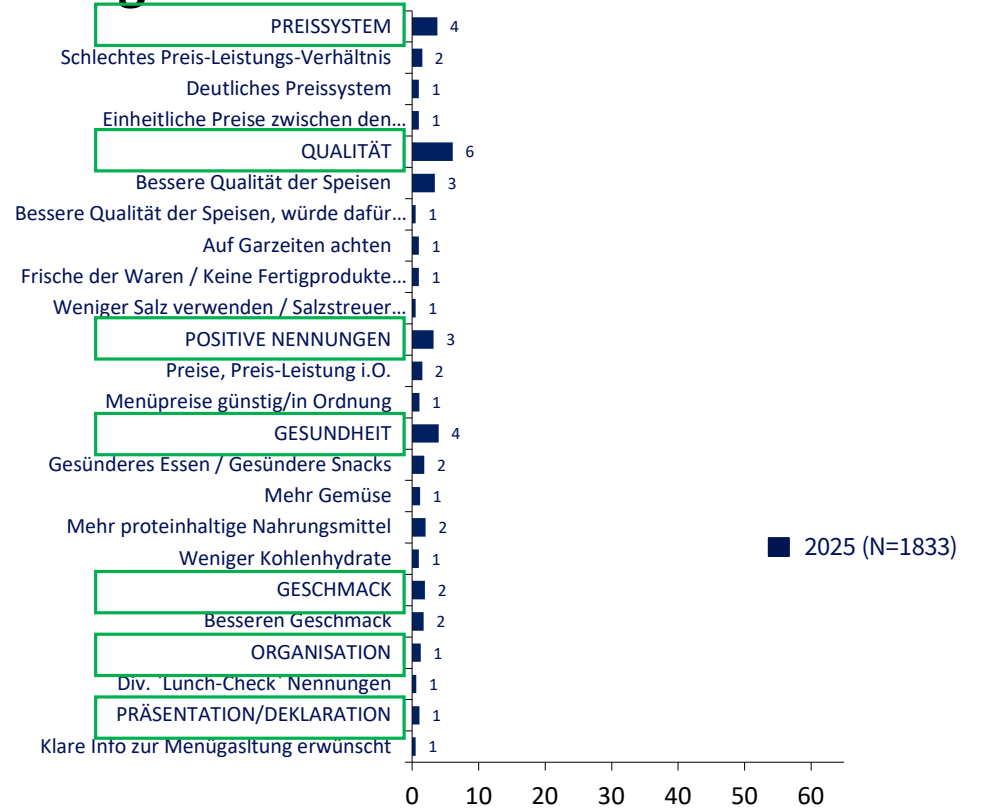
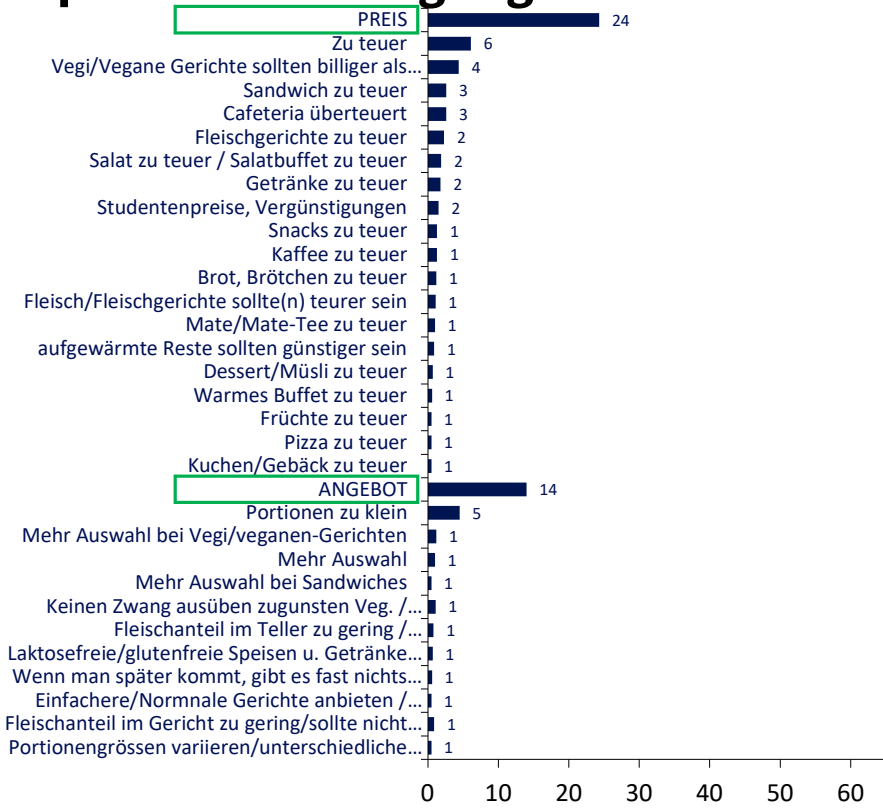


E1. Denken Sie an das Preis-Leistungs-Verhältnis insgesamt [. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... / Skalierte Frage



Anregungen/Wünsche zu Preis-Leistung

Hauptsächlich Anregungen zum Preis und dem Angebot.



■ 2025 (N=1833)

E2. Haben Sie Anregungen/Wünsche in Bezug auf das Preis-Leistungs-Verhältnis? / Offene Frage / Filter: Personen, welche (eher) unzufrieden mit Preis-Leistungs-Verhältnis

* Aussagen kleiner 1% nicht aufgeführt



Universität
Zürich ^{UZH}

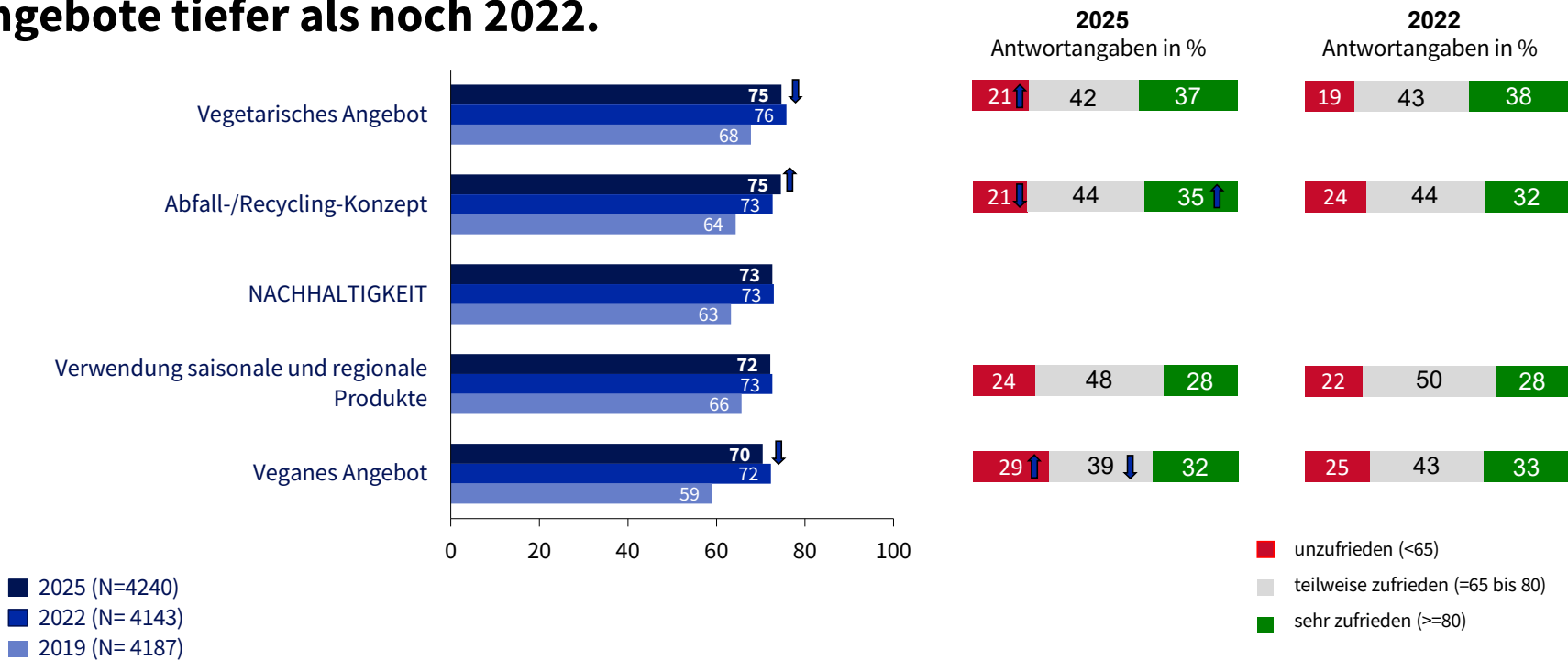
Nachhaltigkeit, No-Butcher





Nachhaltigkeit

Das vegetarische Angebot wird besser beurteilt als das vegane Angebot, aber beide Angebote tiefer als noch 2022.

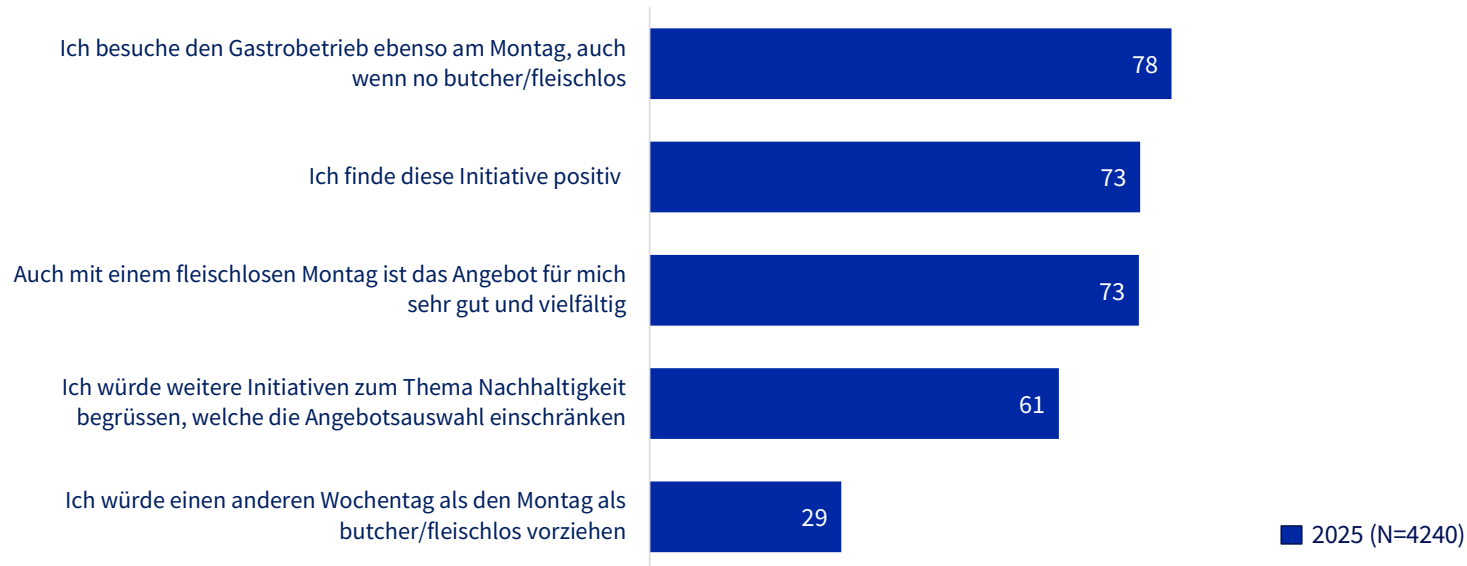


F1. Denken Sie an die Nachhaltigkeit des Angebots. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... / Skalierte Frage



No-Butcher

Meist positive Rückmeldungen bzw. hohe Akzeptanz zum fleischlosen Montag.



F3. Seit dem Frühjahrssemester 2025 wird montags in den Mensen der UZH mehr vegetarische Auswahl geboten. Die Menülinie «Butcher» wird an Montagen zum «No-Butcher», d.h. der Montag ist fleischlos. Dies ist eine von mehreren Massnahmen zur Klimaneutralität 2030 der UZH. Wie beurteilen Sie folgende Aussagen: / Skalierte Frage

*neue Frage 2025



Universität
Zürich ^{UZH}

Organisation des Betriebs

Ambiente

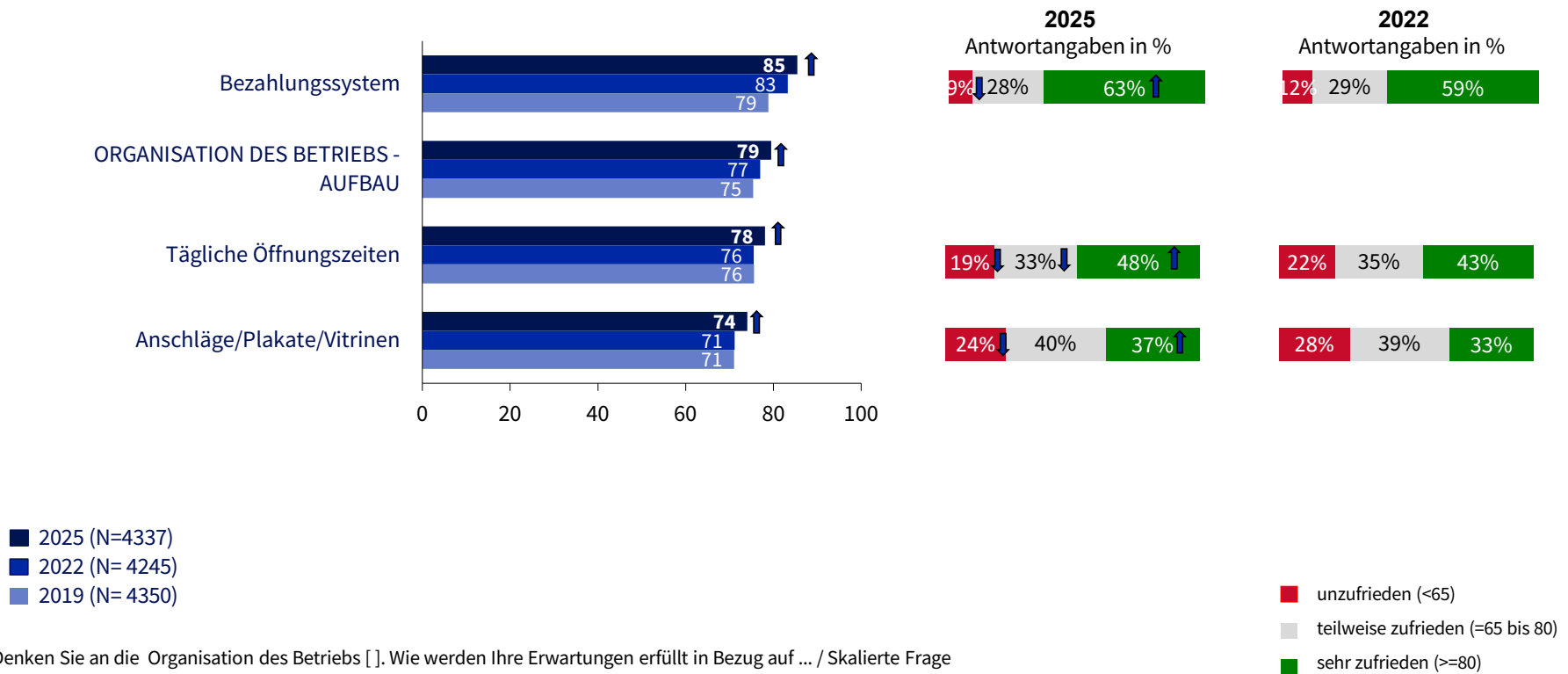
Personal





Organisation des Betriebs - Aufbau

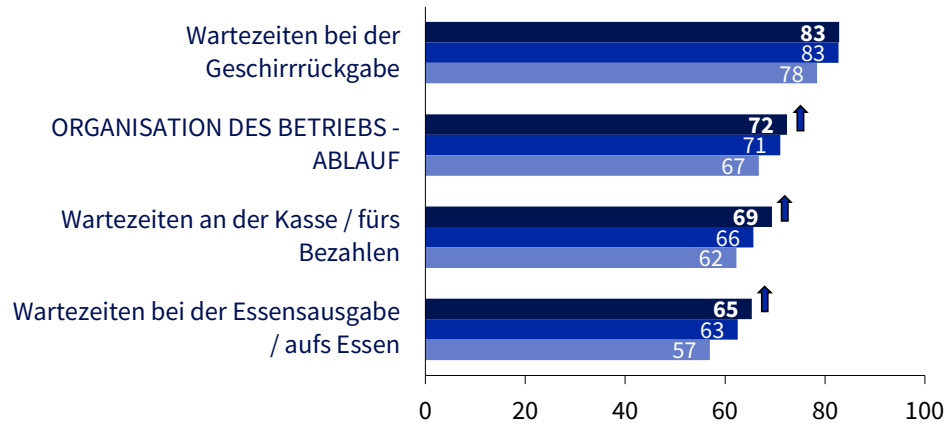
Dieser Bereich der Organisation hat sich in allen Dimensionen verbessert ...



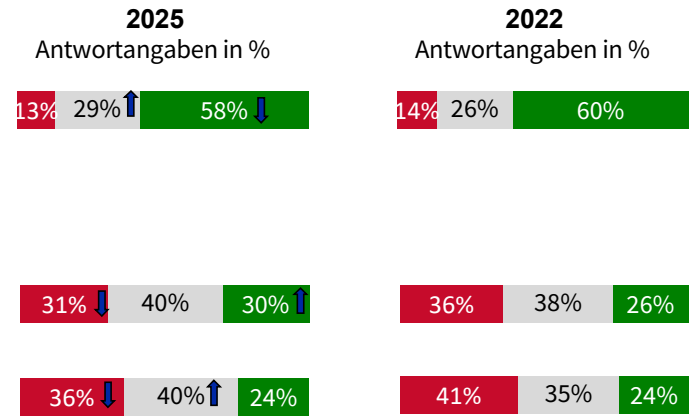
G1. Denken Sie an die Organisation des Betriebs [.]. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... / Skalierte Frage



Organisation des Betriebs - Ablauf ... und ebenso Themen rund um die Wartezeiten.



- 2025 (N=4337)
- 2022 (N= 4245)
- 2019 (N= 4350)



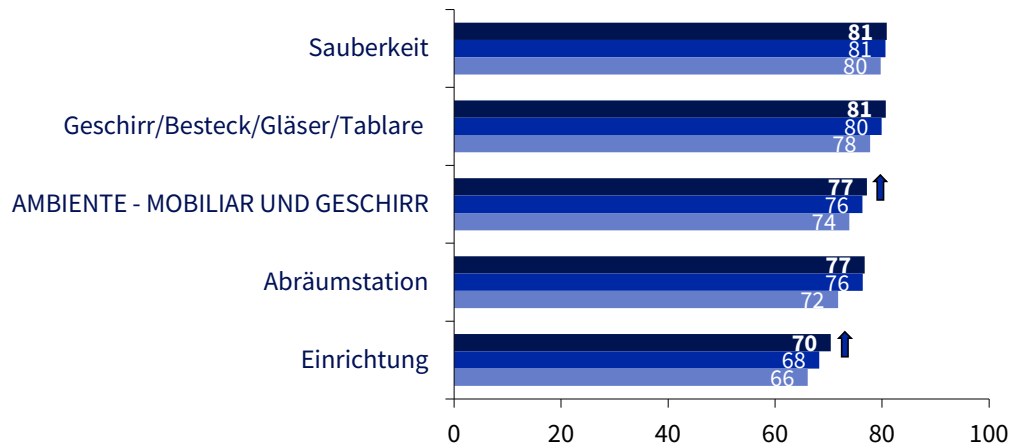
- unzufrieden (<65)
- teilweise zufrieden (=65 bis 80)
- sehr zufrieden (>=80)

G1. Denken Sie an die Organisation des Betriebs []. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... / Skalierte Frage

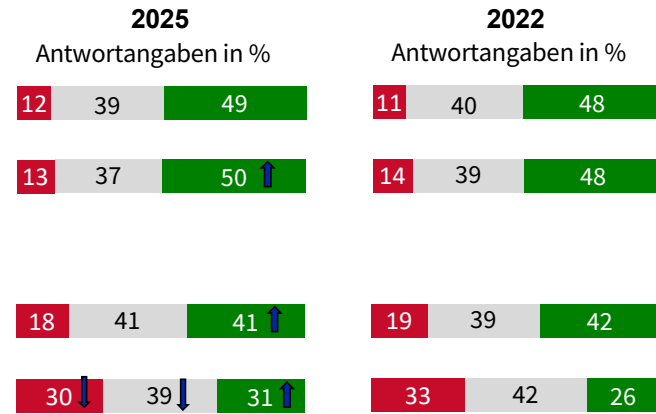


Ambiente - Mobiliar und Geschirr

Themen betr. Ambiente mit guten Werten ...



- 2025 (N=4337)
- 2022 (N=4245)
- 2019 (N=4371)

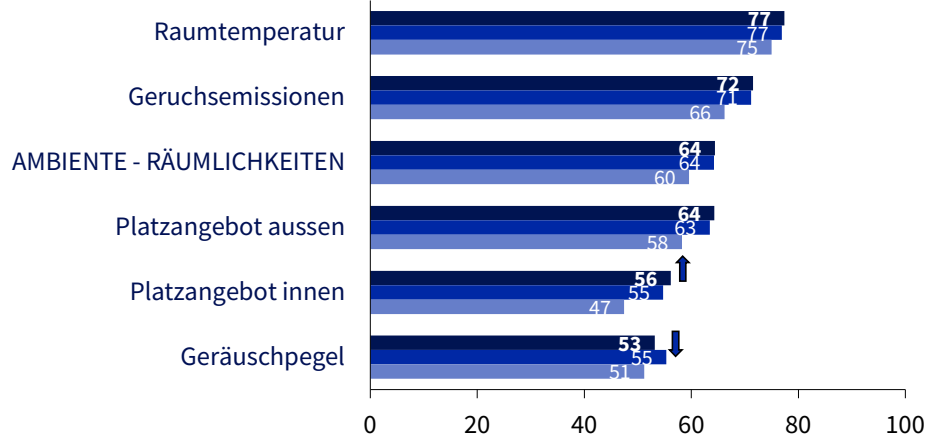


- unzufrieden (<65)
- teilweise zufrieden (=65 bis 80)
- sehr zufrieden (>=80)

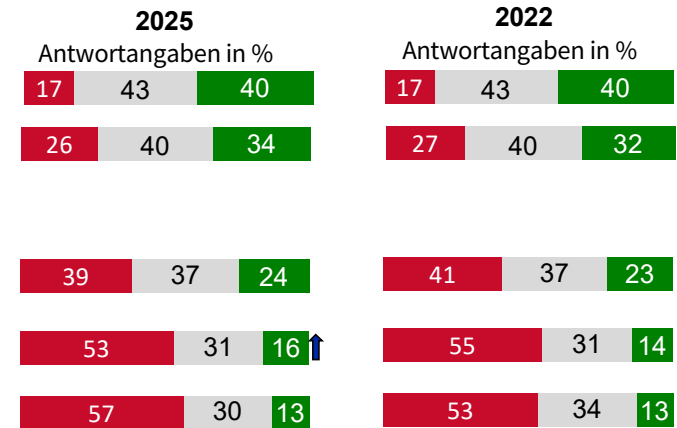
H1. Denken Sie an das Ambiente []. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... / Skalierte Frage

Ambiente - Räumlichkeiten

... Themen betreffend Räumlichkeiten werden insgesamt tiefer bewertet.



■ 2025 (N=4337)
■ 2022 (N= 4245)
■ 2019 (N= 4371)



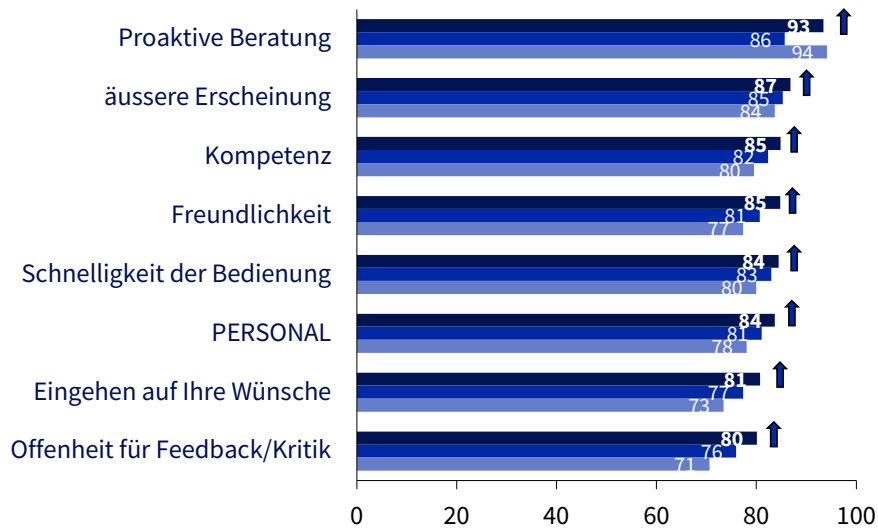
■ unzufrieden (<65)
■ teilweise zufrieden (=65 bis 80)
■ sehr zufrieden (>=80)

H1. Denken Sie an das Ambiente []. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... / Skalierte Frage

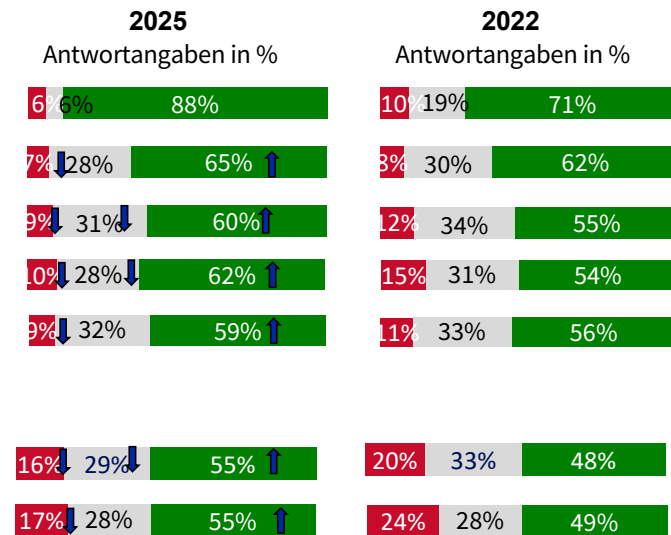


Personal

Top Werte für das Personal, mit signifikanten Verbesserungen gegenüber 2022.



■ 2025 (N=4337)
■ 2022 (N= 4245)
■ 2019 (N= 4371)



■ unzufrieden (<65)
■ teilweise zufrieden (=65 bis 80)
■ sehr zufrieden (>=80)

J1. Denken Sie an das Personal []. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... / Skalierte Frage



Universität
Zürich ^{UZH}

Handlungsportfolio / Treiberanalyse





Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit – Erklärung

Beschreibung der Treiberanalyse

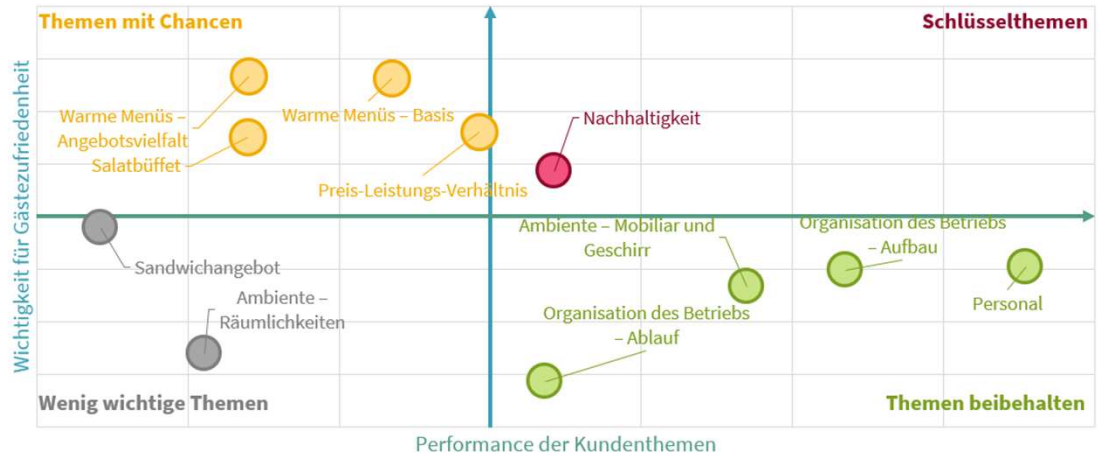
Multiple Relative Weight Analysis (MRWA)

Eine **Treiberanalyse** gibt Auskunft darüber, welche Eigenschaften wie stark zur Zielgrösse (Gästezufriedenheit) beitragen, welche Eigenschaften Treiber und welche Barrieren sind.

Die **Erfüllung der einzelnen Eigenschaften** (z.B. Preis-Leistungs-Verhältnis, ermittelt aus den dazugehörigen Fragekriterien) wird **in Relation zur Zielgrösse (Gästezufriedenheit)** gesetzt.

Bei der Treiberanalyse wird die **Wichtigkeit (Einfluss)** errechnet aufgrund der Gegenüberstellung der **Erfüllung der Eigenschaften mit der Zielgrösse (Gästezufriedenheit)**, ohne die Wichtigkeit direkt abzufragen.

Somit zeigt sich, welche Eigenschaften welchen Einfluss auf die Zielgrösse (Gästezufriedenheit) haben und offenbart die Bedürfnisse der Gäste mit differenzierten Ergebnissen.



Themen mit Chancen: Bereich, auf den man sich konzentrieren sollte: Diese Fragen wurden tief bewertet mit hoher Wichtigkeit.
Ihr Ziel: Behandeln Sie diese Bereiche mit Priorität.

Wenig wichtige Themen: Die Ergebnisse in diesem Bereich sind tief bewertet worden und weisen auch eine tiefere Wichtigkeit auf.
Ihr Ziel: Beobachten und Entwickeln.

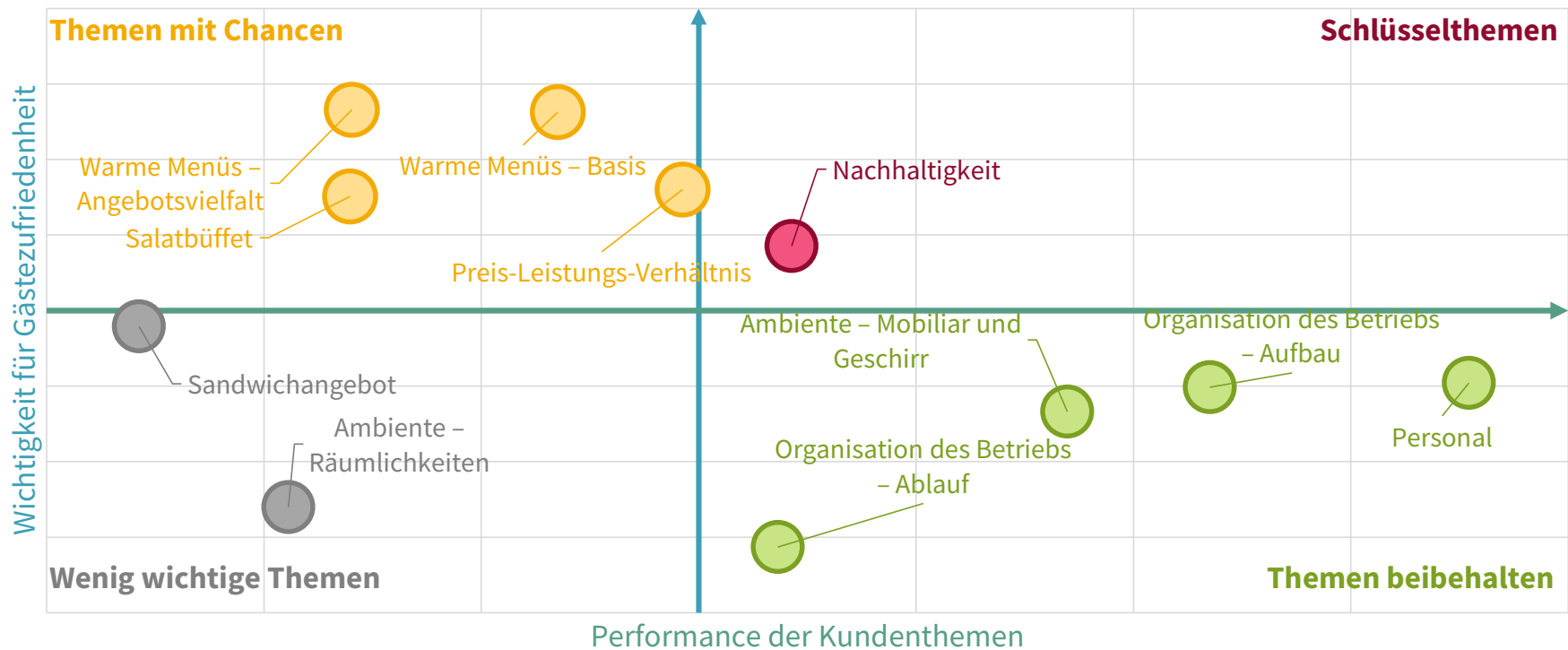
Schlüsselthemen: Bereich der Stärke: Diese Fragen wurden hoch bewertet und sind auch wichtig.
Ihr Ziel: Pflegen Sie diese Bereiche.

Themen beibehalten: Verstärken: Die Ergebnisse in diesem Bereich sind hoch bewertet worden aber weniger wichtig.
Ihr Ziel: Verstärken Sie diese Bereiche.

Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit

UZH – Total

Preis-Leistung, warme Menüs und Salatbuffet sind die wichtigsten Themen mit dem grössten Verbesserungspotenzial.

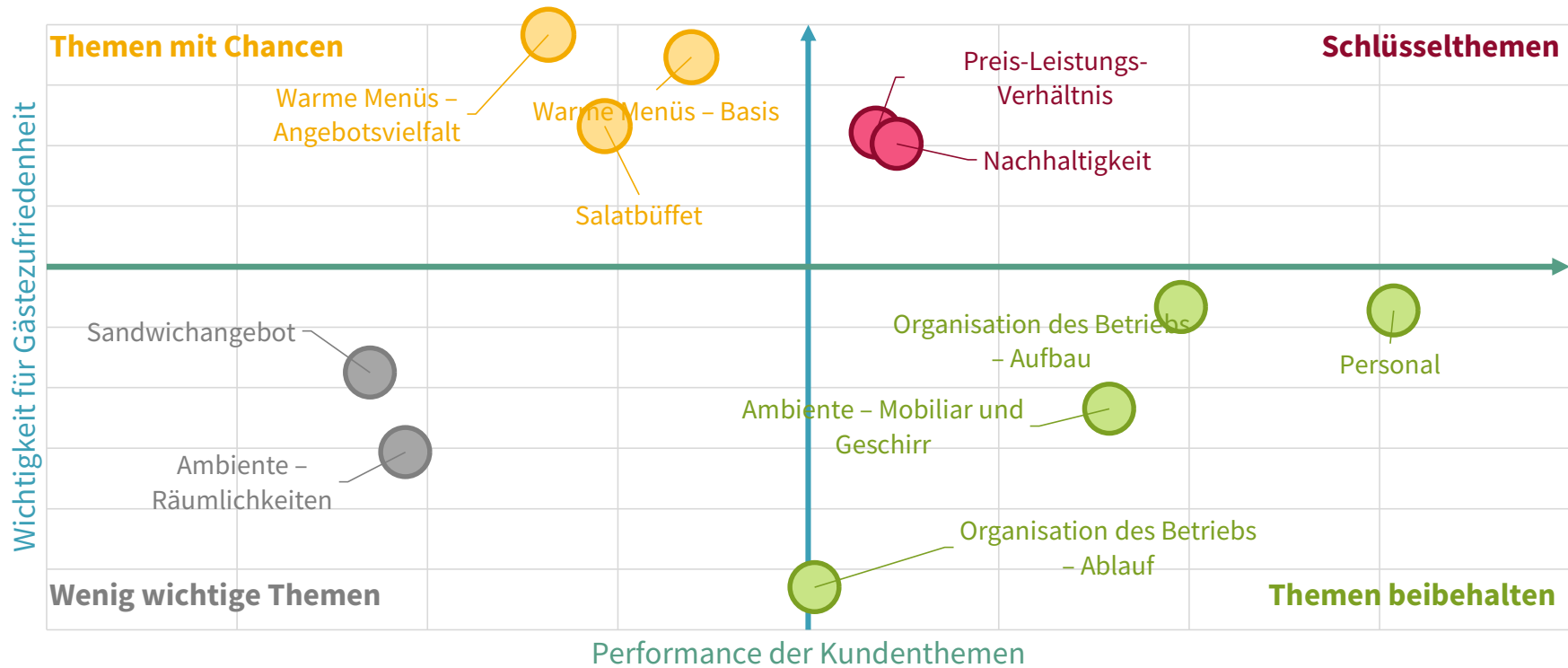




Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit

UZH – Studierende

Warme Menüs und Salatbuffet sind die wichtigsten Themen mit dem grössten Verbesserungspotenzial.

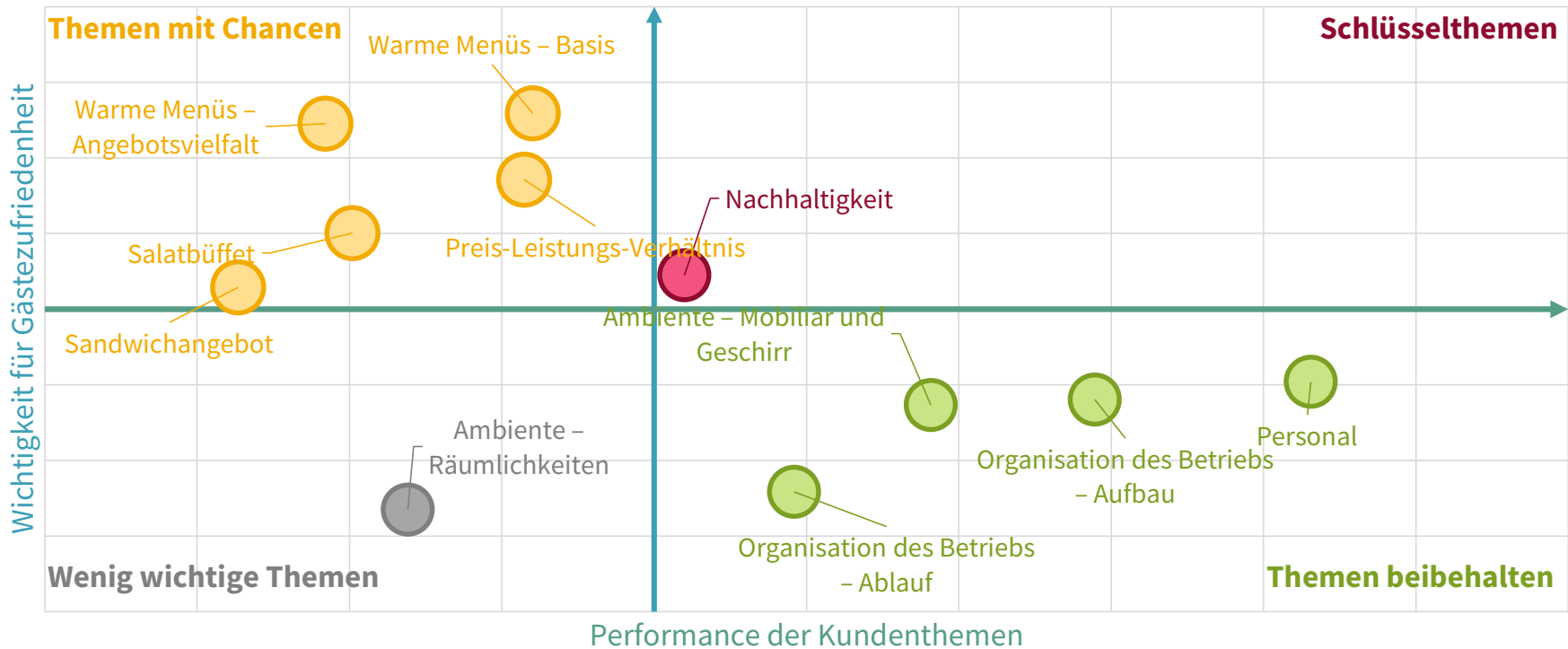




Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit

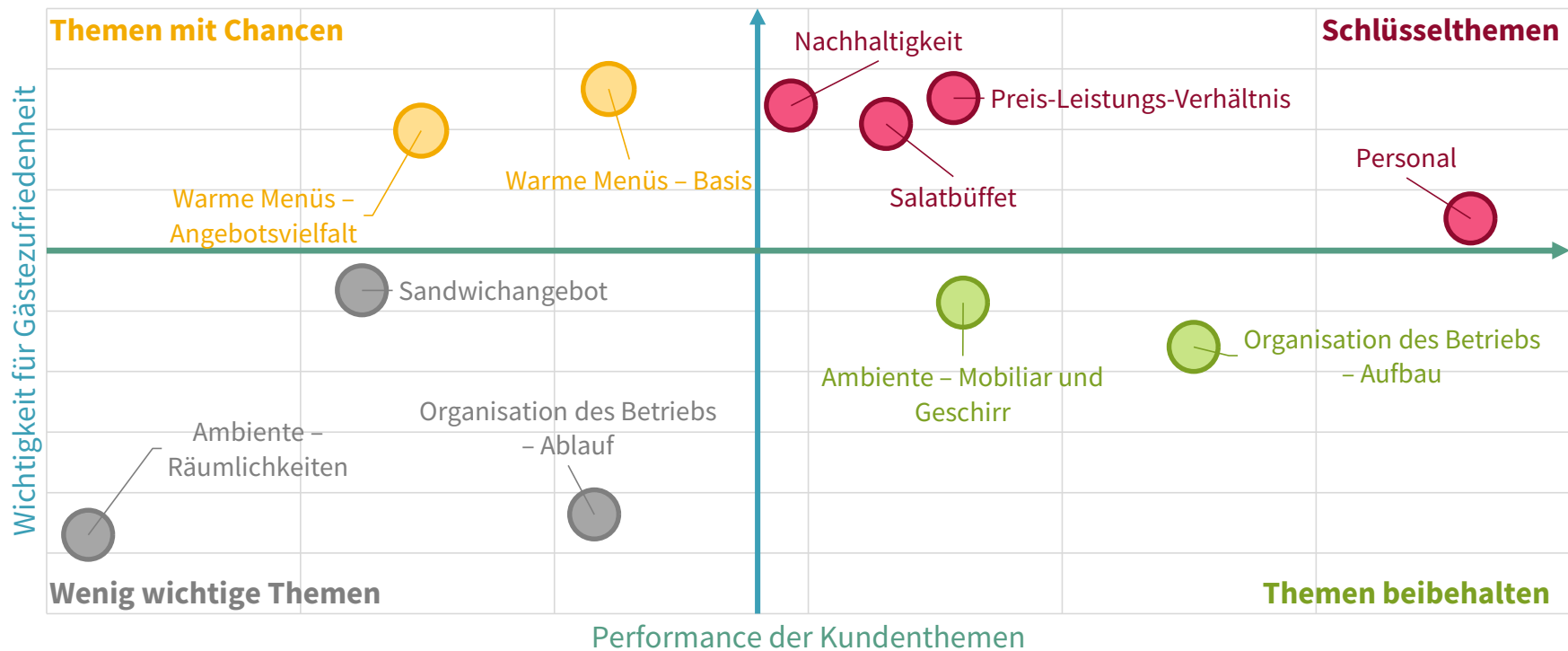
UZH - Angestellte/Mitarbeitende

Preis-Leistung, warme Menüs, Salatbuffet und Sandwichangebot sind die wichtigsten Themen mit dem grössten Verbesserungspotenzial.



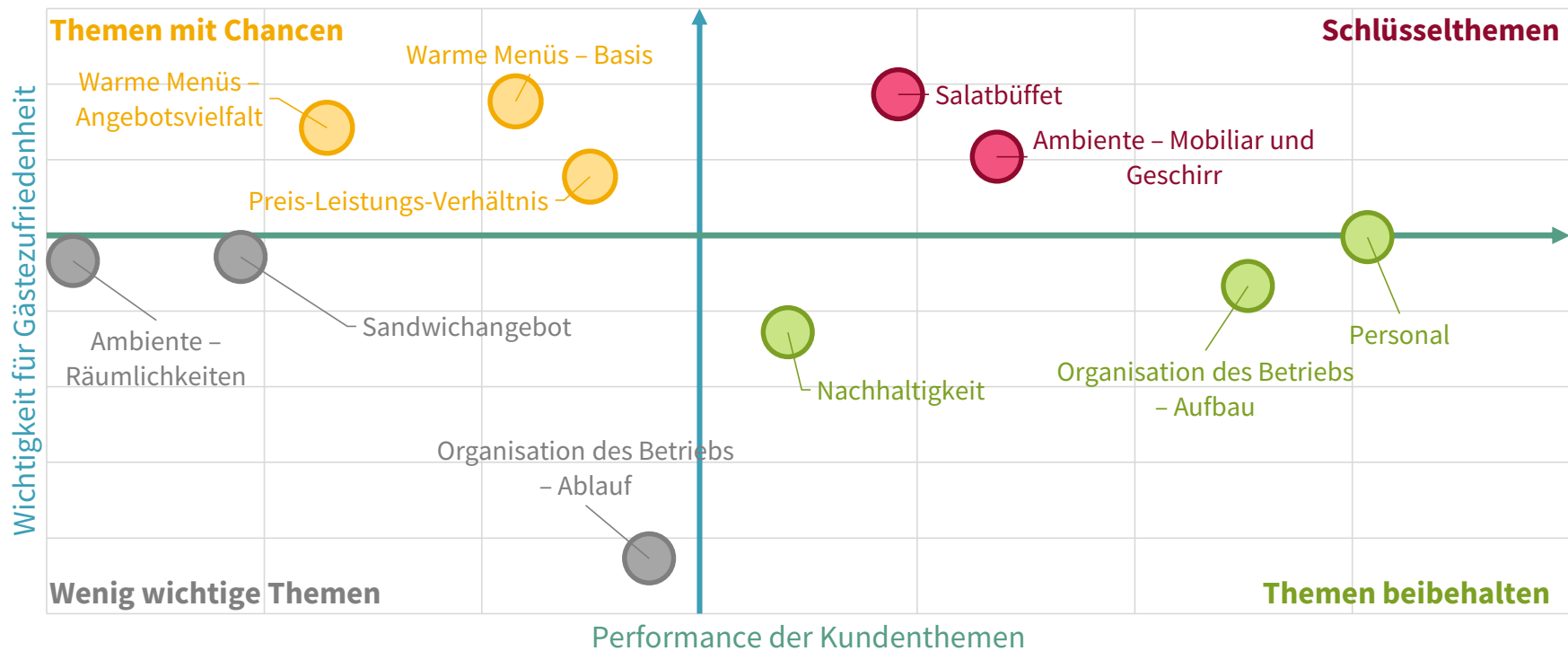


Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit Mensa/Cafeteria Zentrum





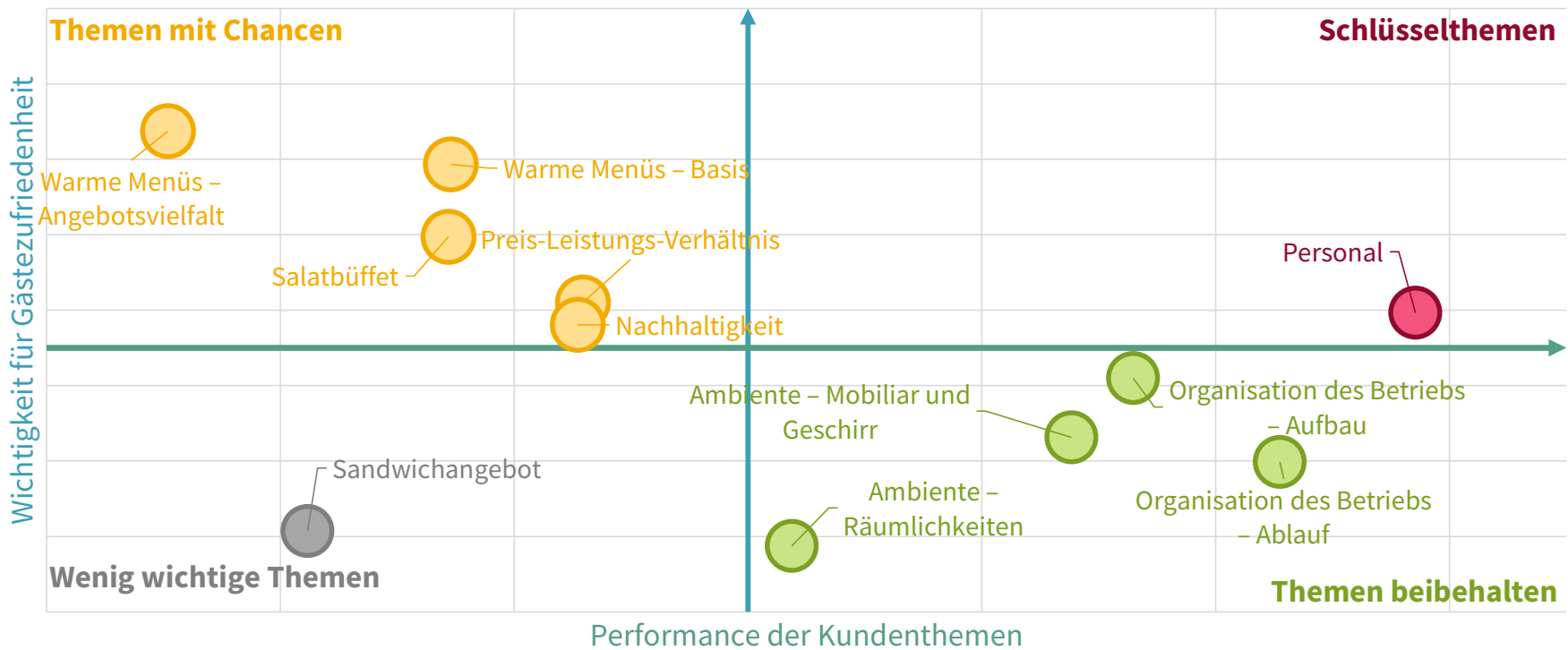
Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit Mensa/Cafeteria Irchel





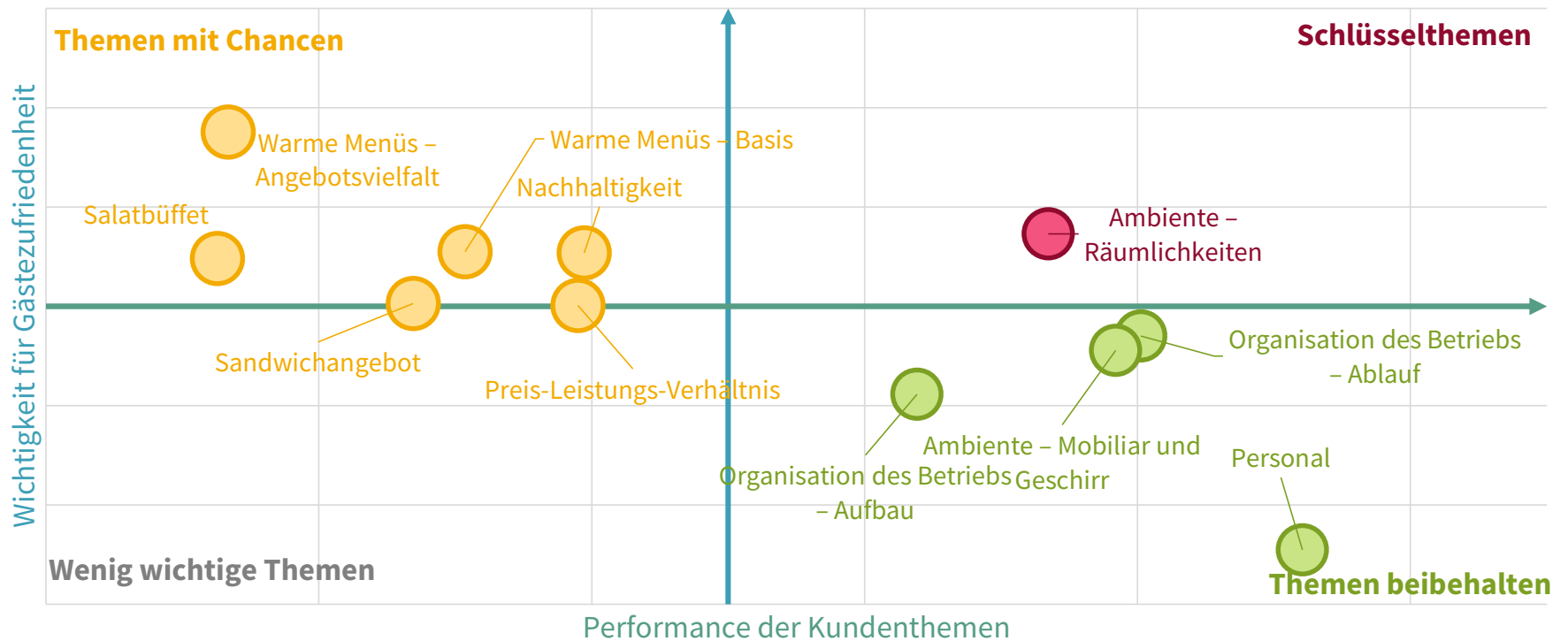
Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit

Mensa Binzmühle





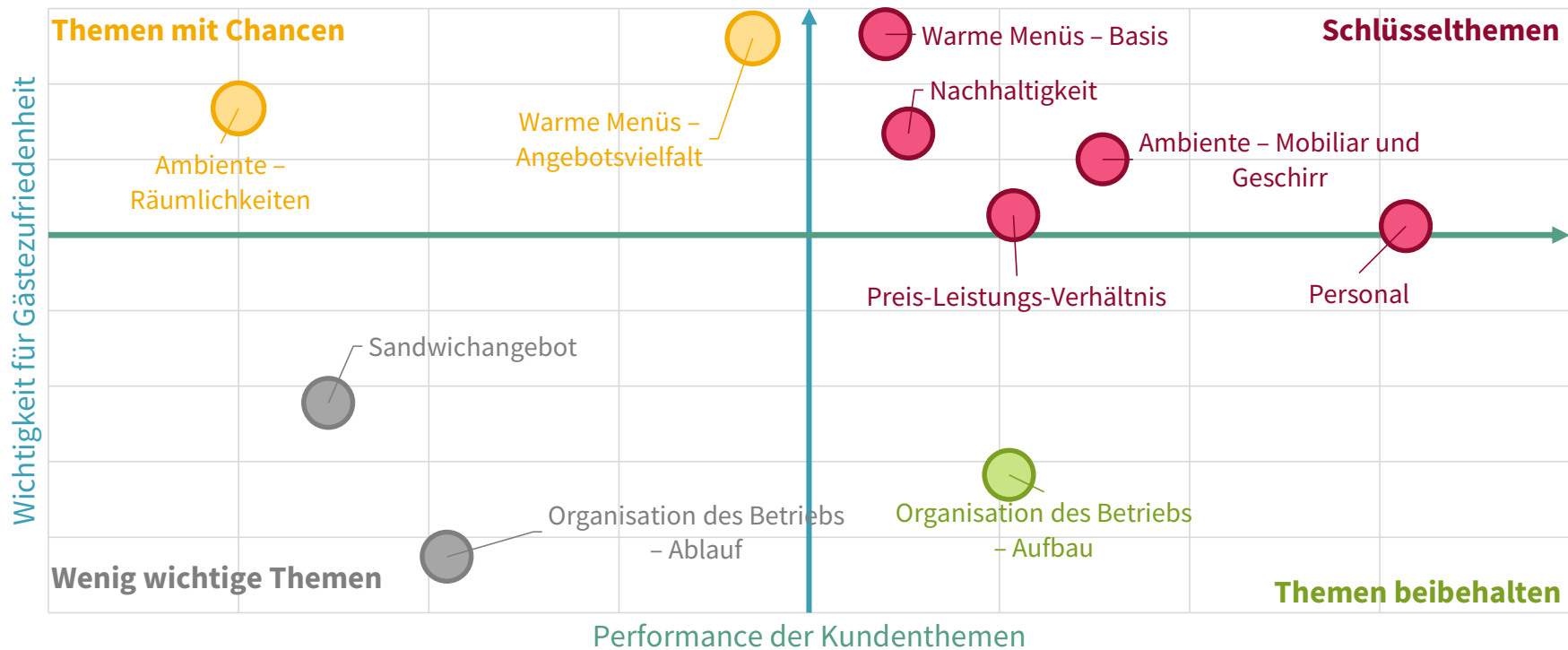
Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit Cafeteria Cityport





Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit

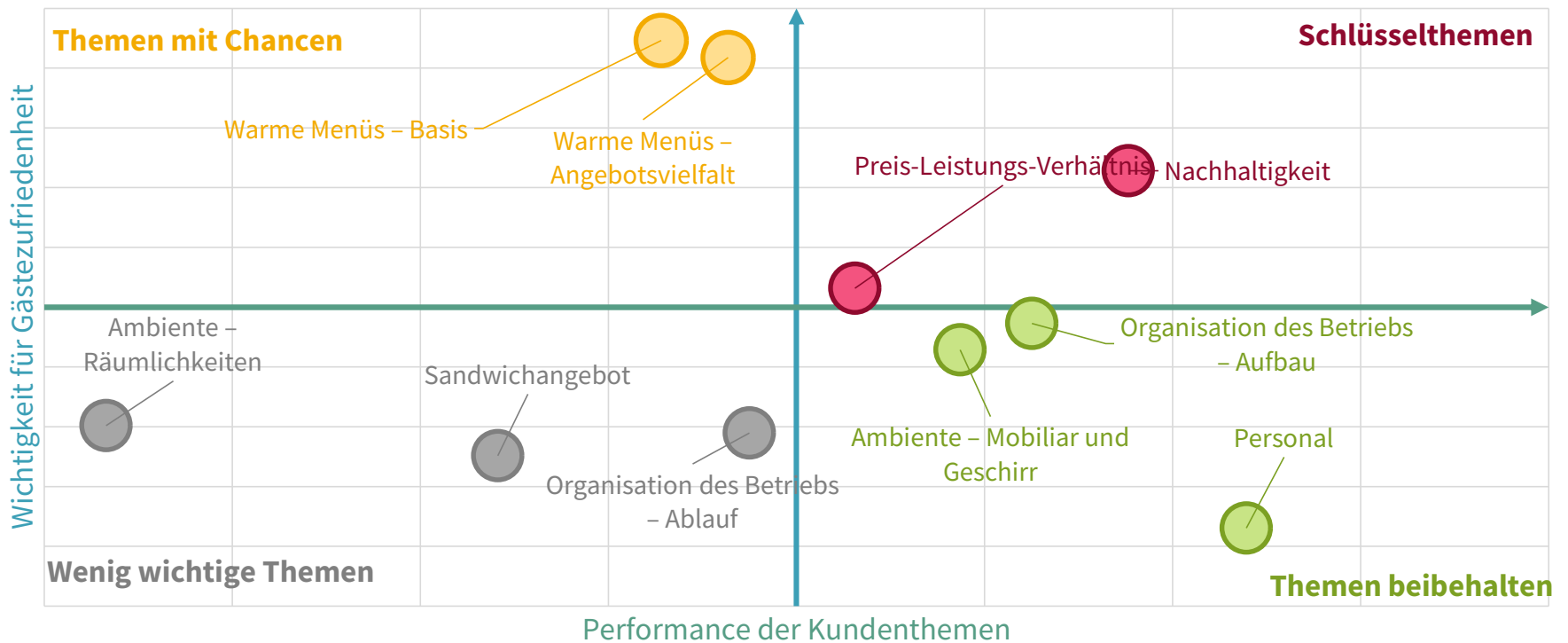
Platte 14





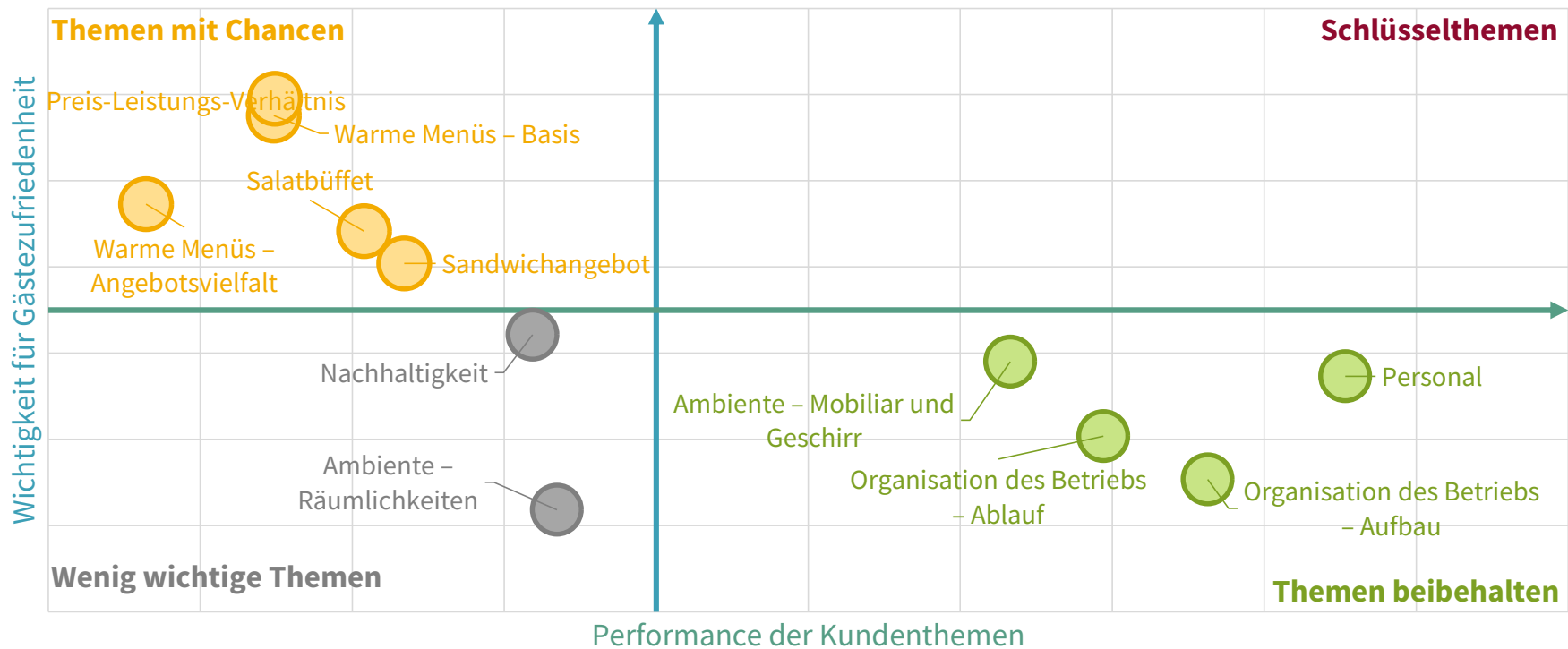
Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit

Rämi 59 (vegetarisch/vegane Mensa)





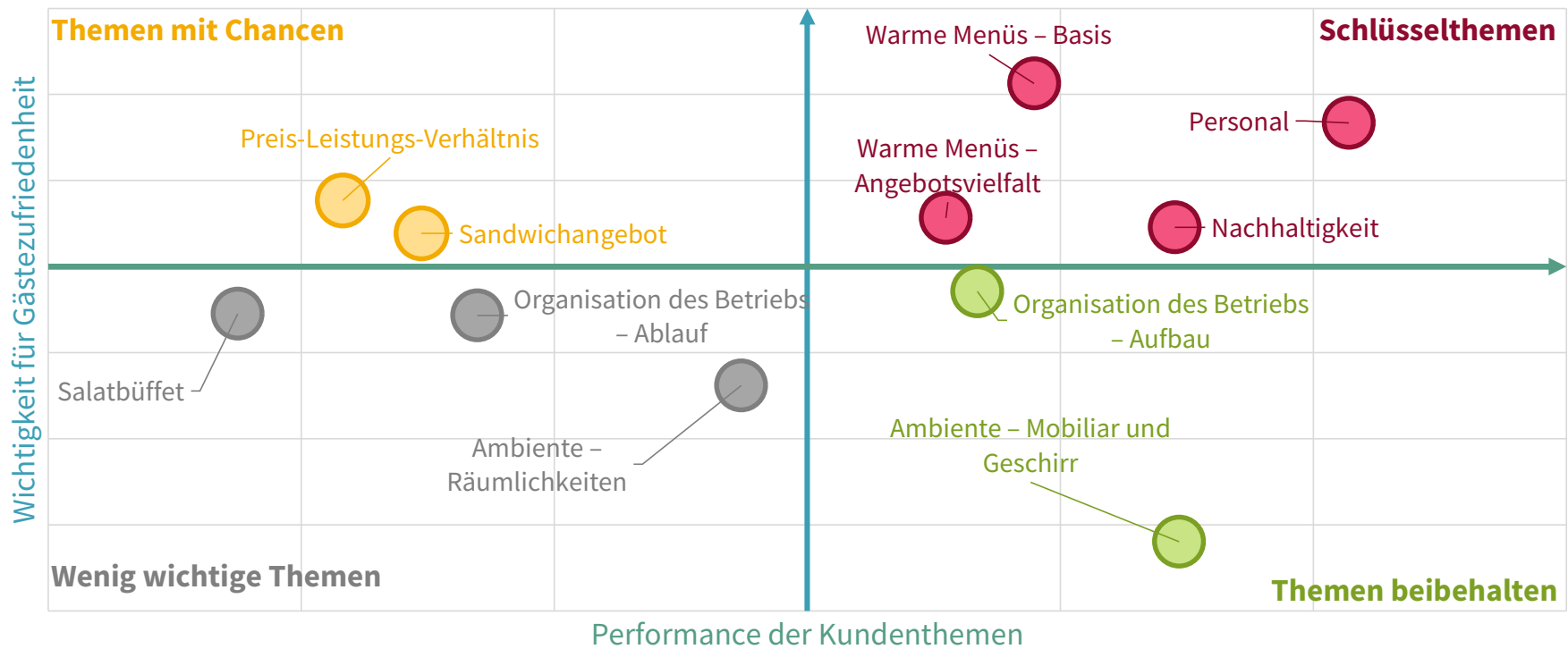
Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit Cafeteria Tierspital





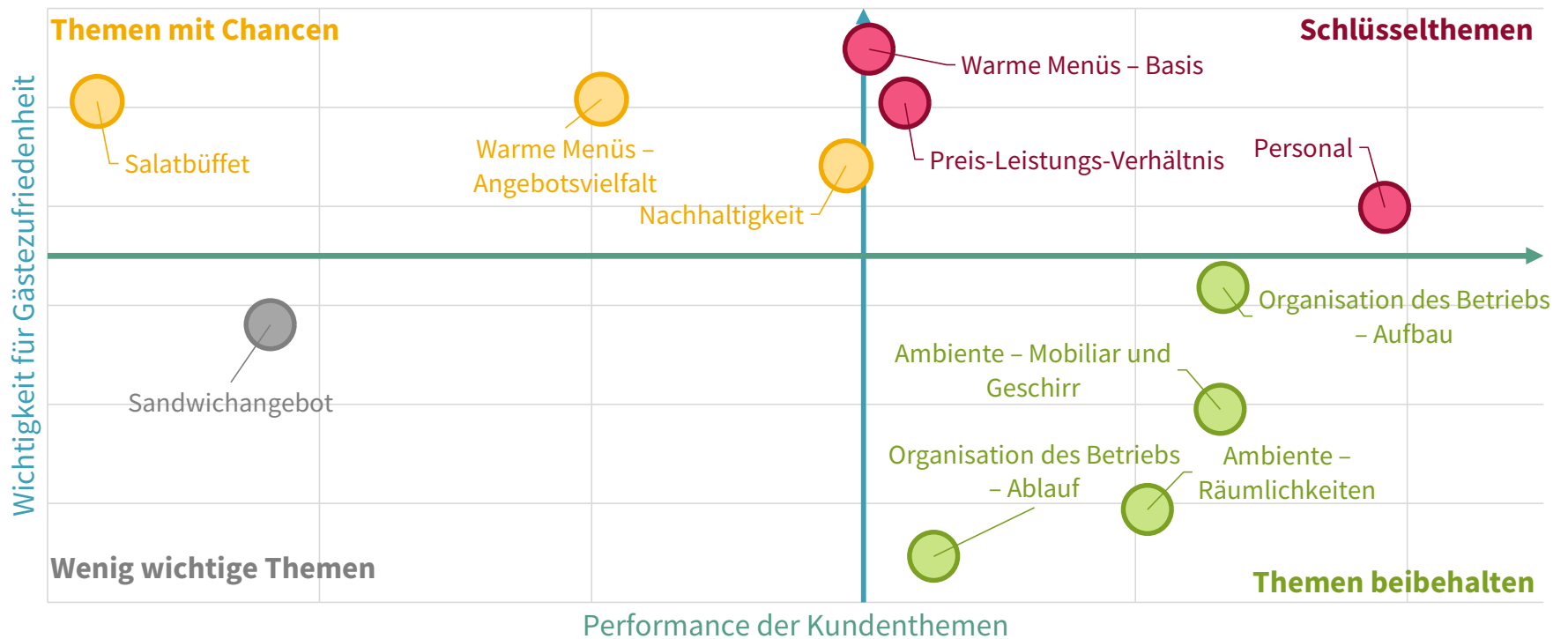
Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit

Green Kitchen Lab





Handlungsportfolio zur Steigerung der Gästezufriedenheit Cafeteria Zentrum für Zahnmedizin (ZZM)





Universität
Zürich ^{UZH}

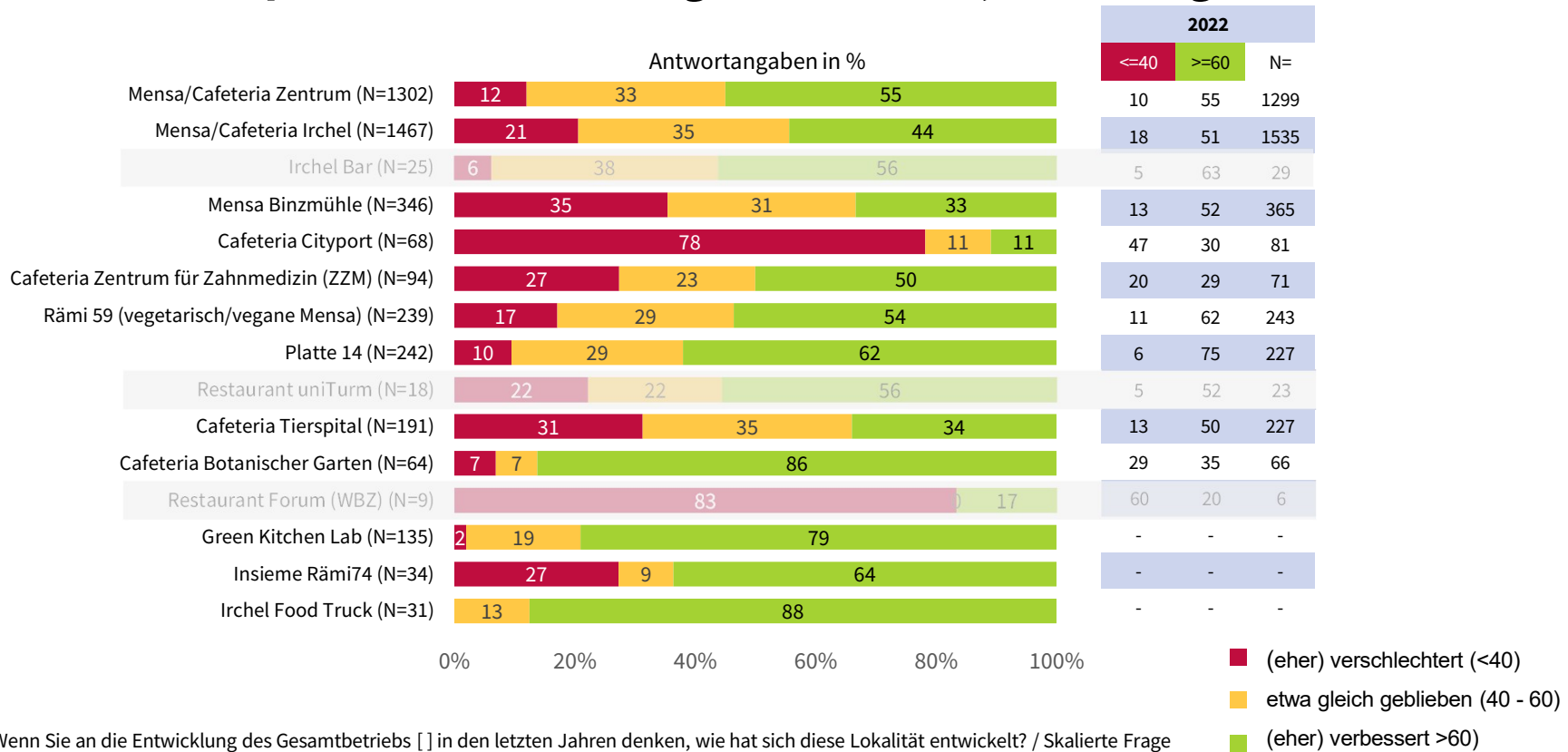
Entwicklung des Betriebs





Trends – Entwicklung des Gesamtbetriebs

Grundsätzlich positive Entwicklung der Betriebe, mit wenigen Ausnahmen.

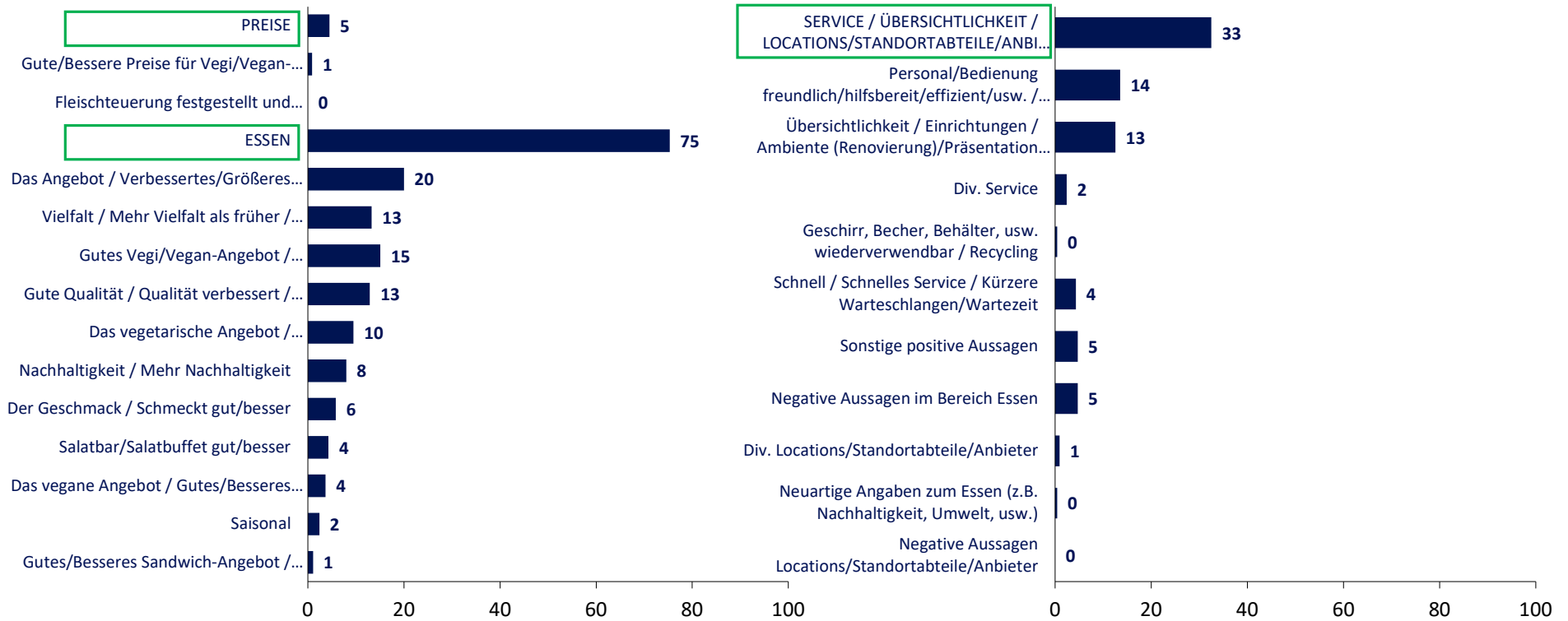


N1. Wenn Sie an die Entwicklung des Gesamtbetriebs [] in den letzten Jahren denken, wie hat sich diese Lokalität entwickelt? / Skalierte Frage



Positive Entwicklung des Betriebes

Hauptsächlich positive Nennungen zum Thema Essen, u.a. Angebot und Vielfalt.

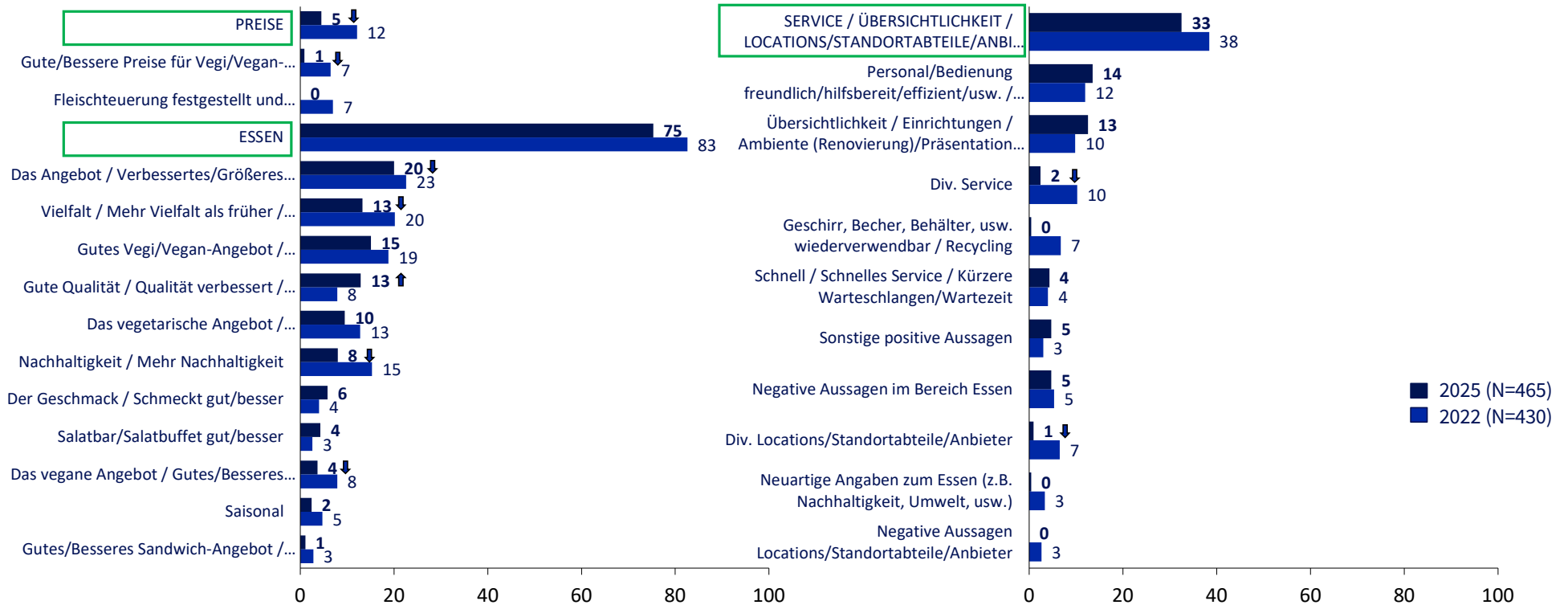


N1.2. Sie haben angegeben, dass sich die Entwicklung des Gesamtbetriebs [] in den letzten Jahren (eher) verbessert hat. Was sind die Gründe hierfür? / Skalierte Frage



Positive Entwicklung des Betriebes

Hauptsächlich positive Nennungen zum Thema Essen, u.a. Angebot und Vielfalt.

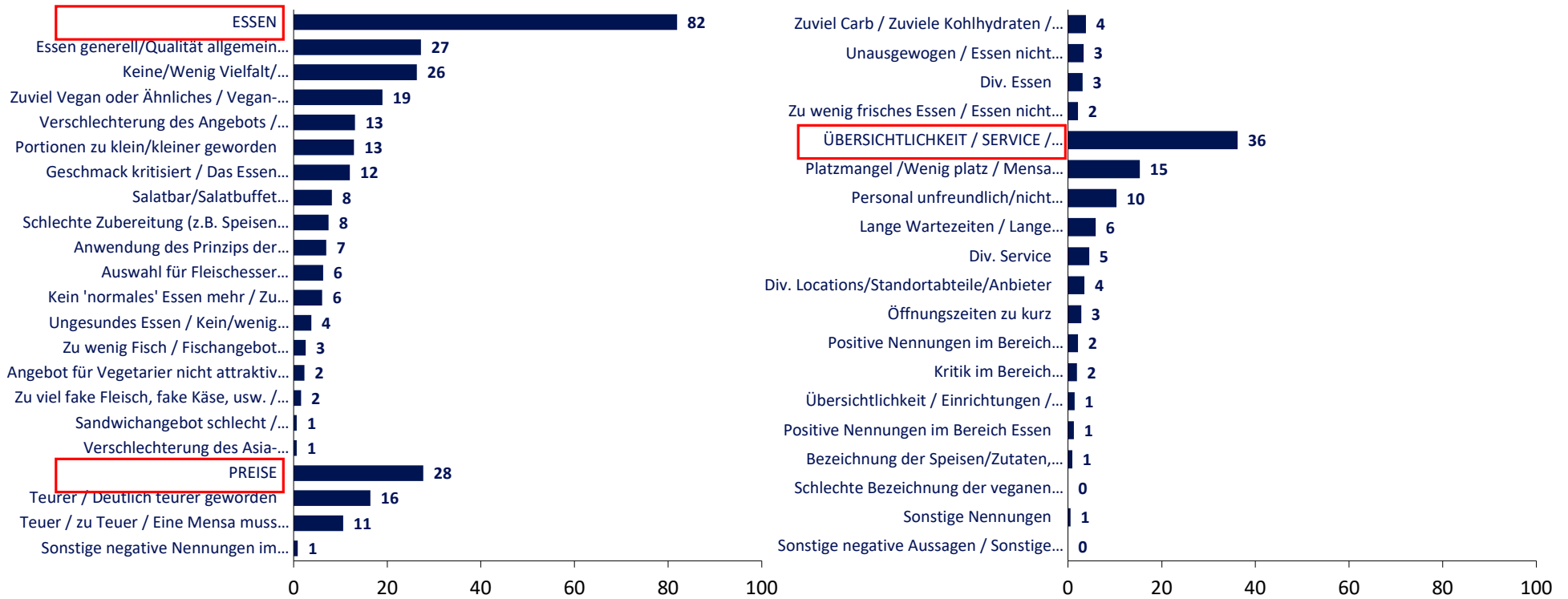


N1.2. Sie haben angegeben, dass sich die Entwicklung des Gesamtbetriebs [] in den letzten Jahren (eher) verbessert hat. Was sind die Gründe hierfür? / Skalierte Frage



Negative Entwicklung des Betriebs

Aber auch negative Erwähnungen zum Thema Essen, ambivalent hinsichtlich Qualität und Vielfalt

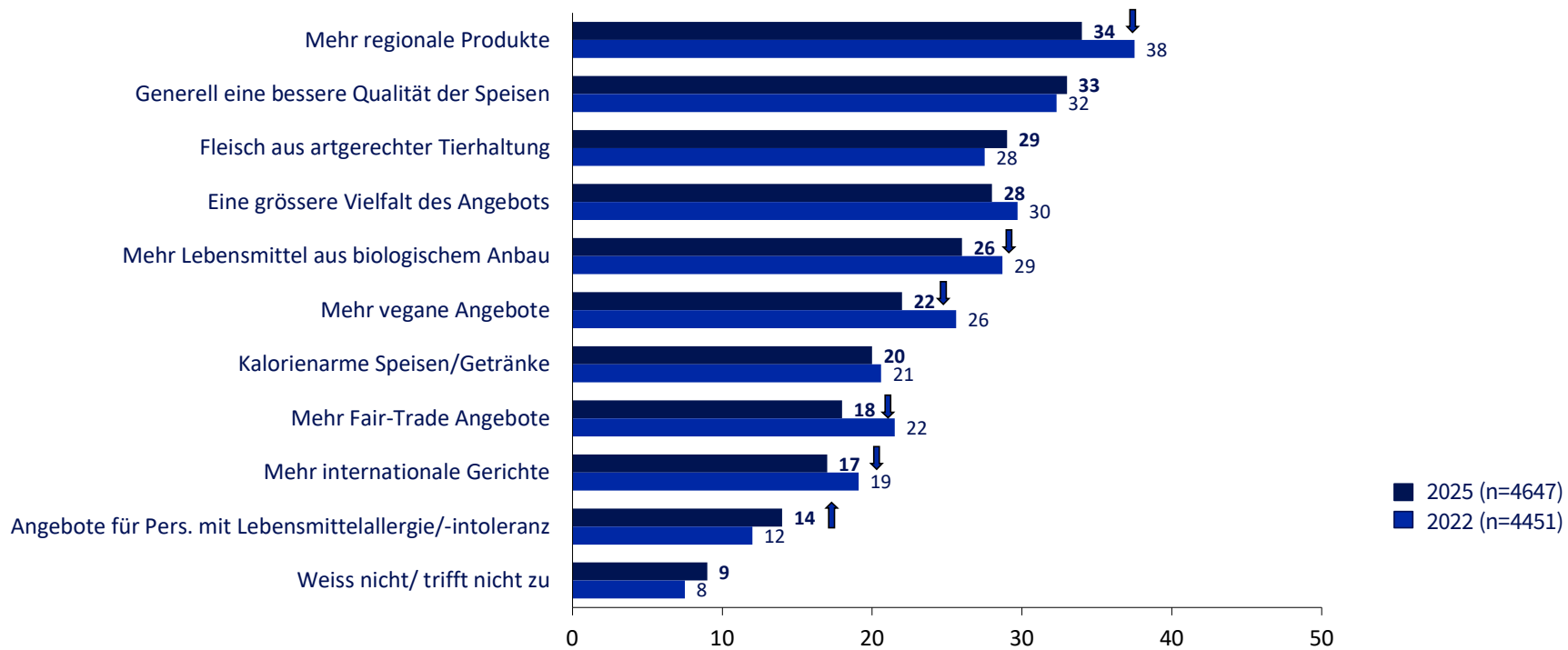


N1.1. Sie haben angegeben, dass sich die Entwicklung des Gesamtbetriebs [] in den letzten Jahren (eher) verschlechtert hat. Was sind die Gründe hierfür? / Skalierte Frage



Trends – Verpflegungsangebot

Vielfältige Wünsche an das Verpflegungsangebot, Regionalität und Qualität als wichtigste Themen.

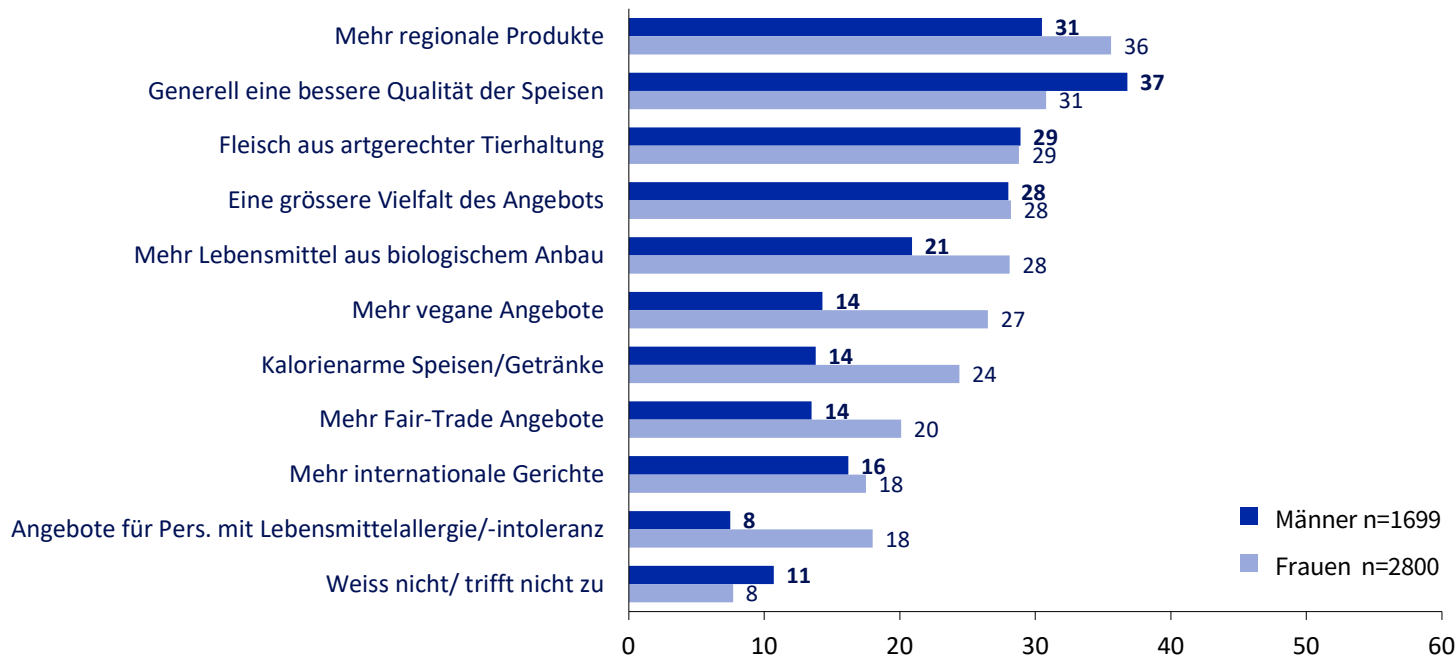


N2. Denken Sie nun an das Verpflegungsangebot der Verpflegungsbetriebe der Universität Zürich im Allgemeinen. Für ein besseres Wohlbefinden und ein häufigeres Frequentieren der Mensen/Cafeterias/Restaurants der Universität, welche der folgenden Angebote würden Sie begrüßen? / Skalierte Frage



Trends – Verpflegungsangebot: Männer / Frauen

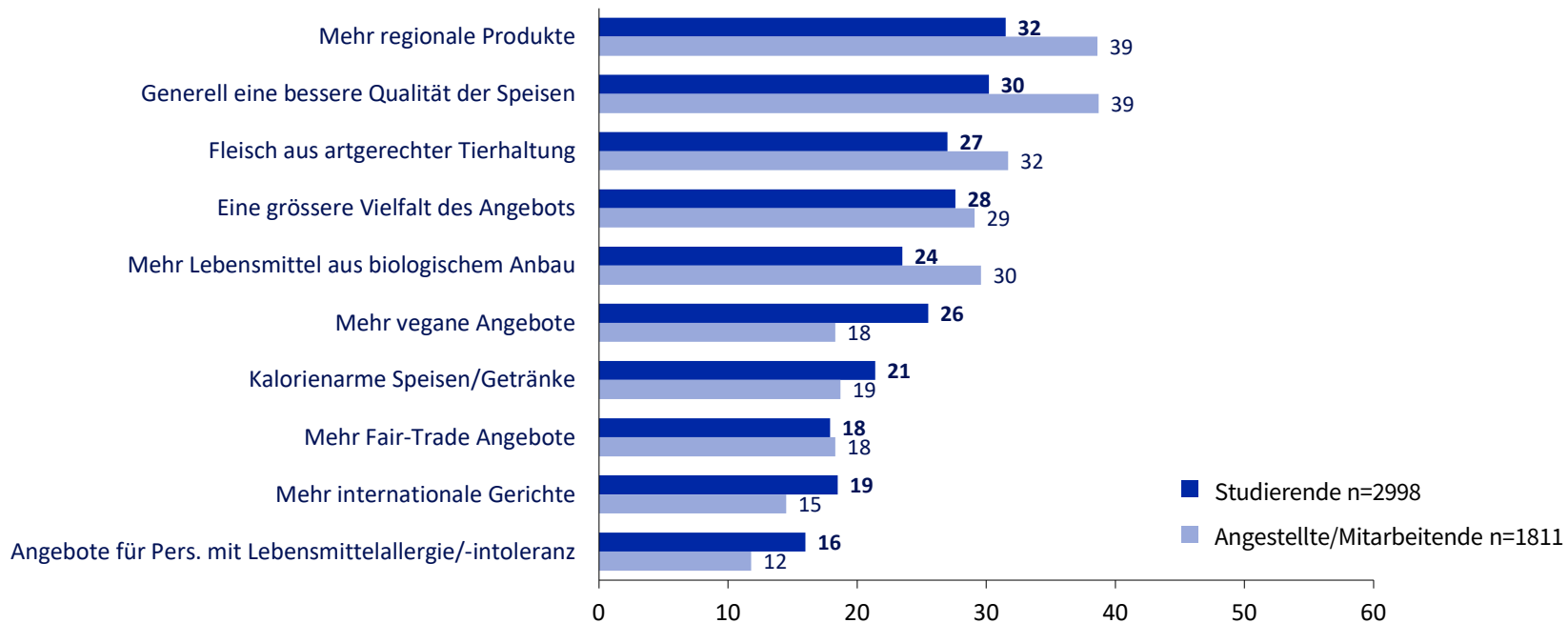
Vielfältige Wünsche an das Verpflegungsangebot, Regionalität und Qualität als wichtigste Themen.



N2. Denken Sie nun an das Verpflegungsangebot der Verpflegungsbetriebe der Universität Zürich im Allgemeinen. Für ein besseres Wohlbefinden und ein häufigeres Frequentieren der Mensen/Cafeterias/Restaurants der Universität, welche der folgenden Angebote würden Sie begrüssen? / Skalierte Frage

Trends – Verpflegungsangebot: Studierende / Mitarbeitende

Vielfältige Wünsche an das Verpflegungsangebot, Regionalität und Qualität als wichtigste Themen.



N2. Denken Sie nun an das Verpflegungsangebot der Verpflegungsbetriebe der Universität Zürich im Allgemeinen. Für ein besseres Wohlbefinden und ein häufigeres Frequentieren der Mensen/Cafeterias/Restaurants der Universität, welche der folgenden Angebote würden Sie begrüssen? / Skalierte Frage



Universität
Zürich ^{UZH}

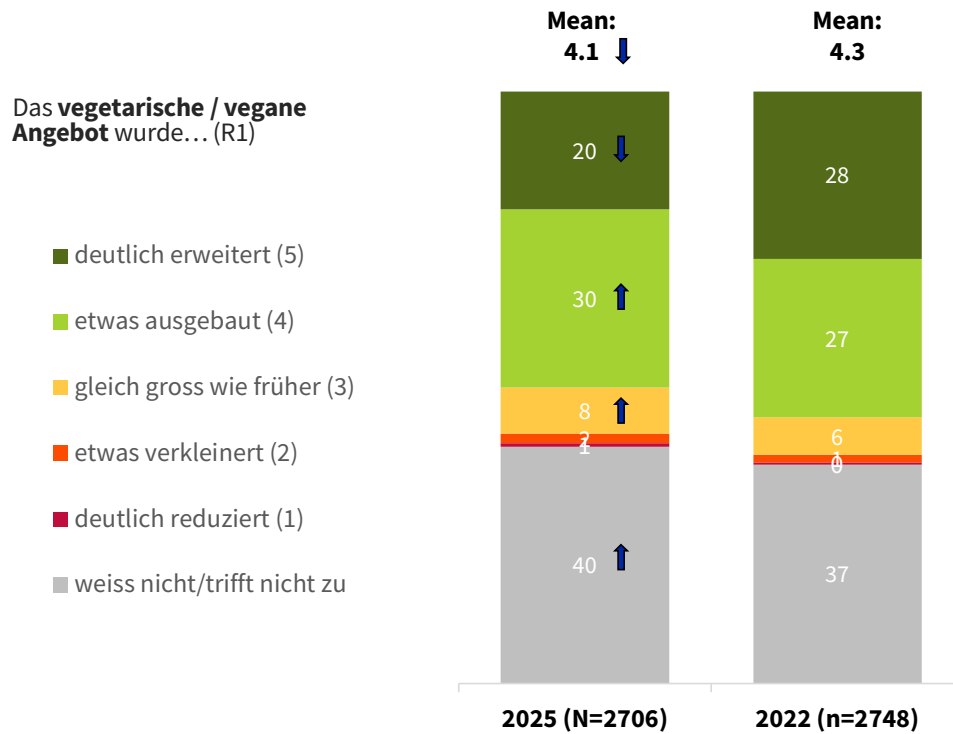
Vegetarisches & Veganes Angebot





Wahrnehmung Ausweitung vegetarisches/veganes Angebot

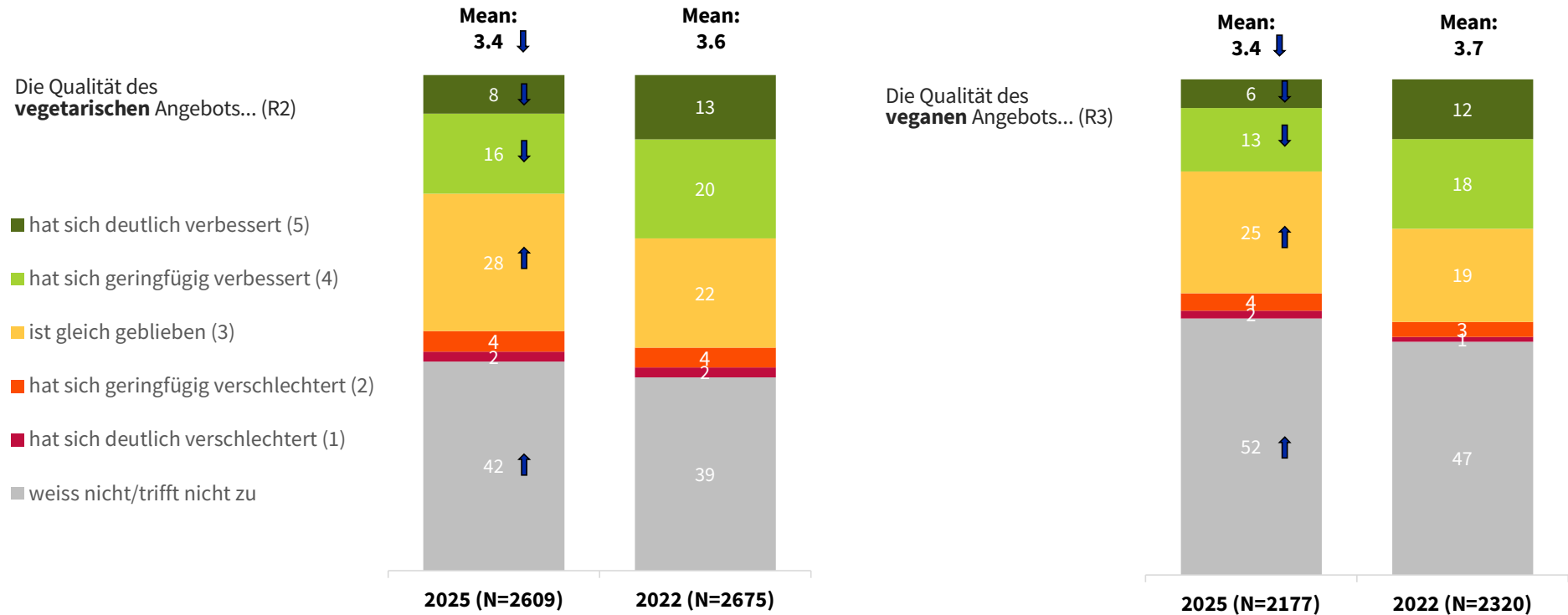
Deutlich positive Wahrnehmung der Erweiterung des vegetarischen/veganen Angebots.



R1. Wie beurteilen Sie das derzeitige Angebot an vegetarischen und veganen Speisen in den Mensen/Cafeterias/Restaurants der Universität Zürich im Vergleich zum Angebot in den letzten Jahren? / Skalierte Frage

Wahrnehmung Entwicklung Qualität vegetarisches & veganes Angebot

Die Qualität wird etwas verbessert wahrgenommen.



R2. Wenn Sie an die Qualität des vegetarischen Angebots denken, wie hat sich diese in den Mensen/Cafeterias/Restaurants der Universität Zürich in den letzten 12 Monaten entwickelt? / Skalierte Frage
 R3. Wenn Sie an die Qualität des veganen Angebots denken, wie hat sich diese in den Mensen/Cafeterias/Restaurants der Universität Zürich in den letzten 12 Monaten entwickelt? / Skalierte Frage

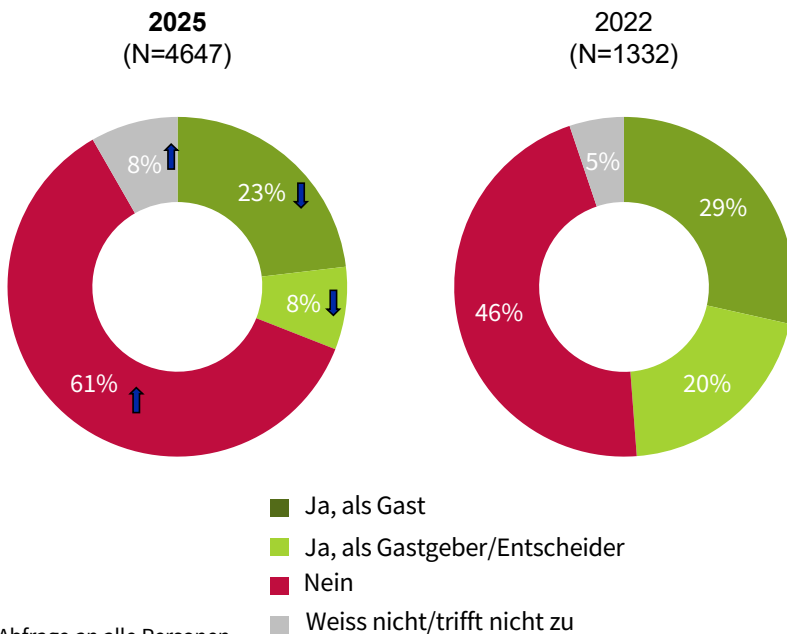
Catering Angebot



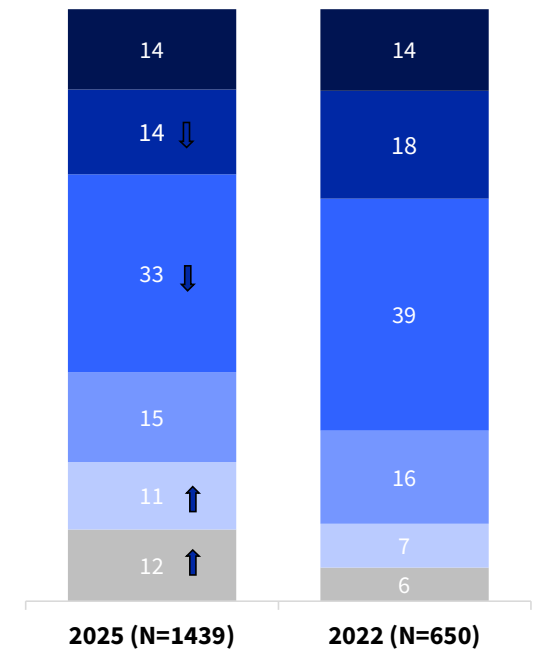
Beurteilung Catering & Nutzungshäufigkeit

Rund 1/3 hat das Catering in Anspruch genommen, mit rückläufiger Tendenz zu 2022.

Nutzung Catering (U1)



Häufigkeit Nutzung Catering (U2)



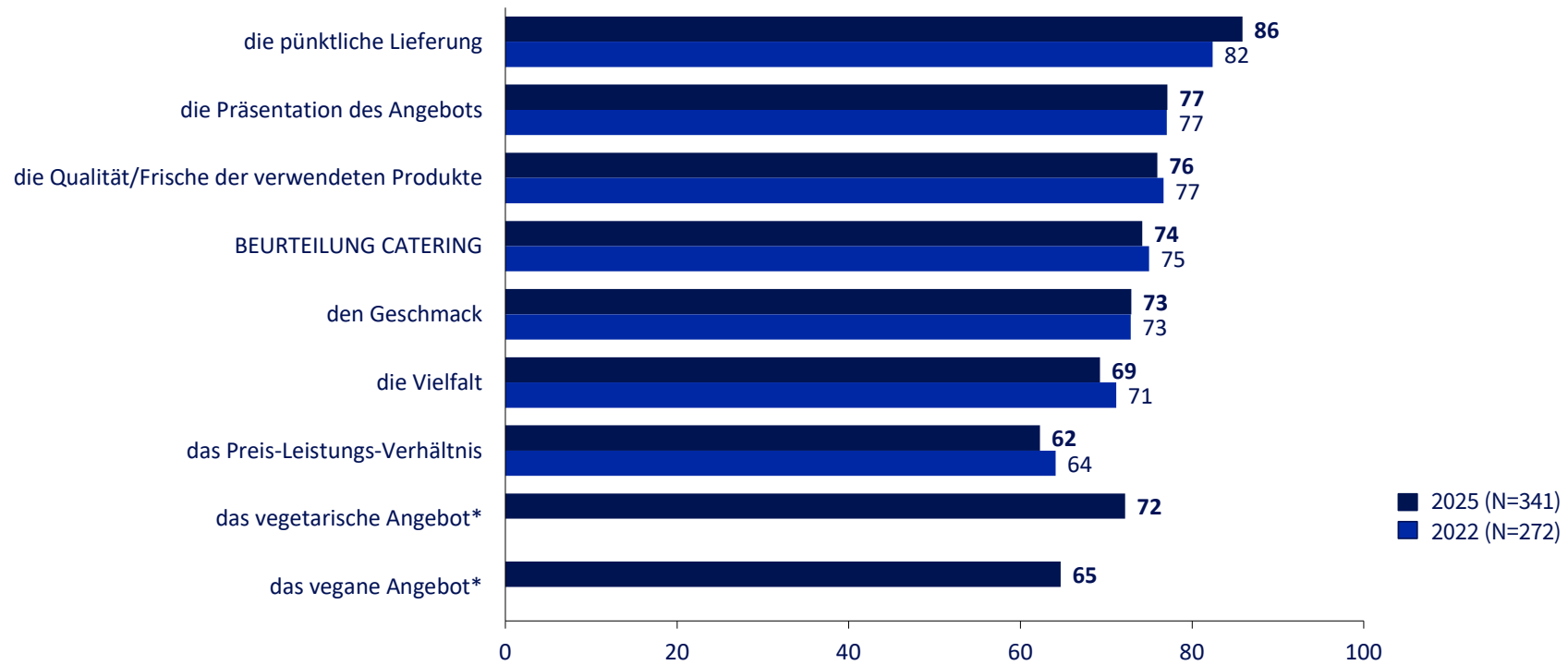
U1. Haben Sie das Catering-Angebot der Mensen/Cafeterias/Restaurants der Universität Zürich in den letzten 6 Monaten in Anspruch genommen? / Einfachantwort

U2. Wie häufig nehmen Sie normalerweise das Catering-Angebot der Mensen/Cafeterias/Restaurants der Universität Zürich in Anspruch? / Skalierte Frage



Erwartungserfüllung Catering

Grundsätzlich gute Bewertungen für das Catering, v.a. für die pünktliche Lieferung.



U3. Denken Sie an das Catering-Angebot der Mensen/Cafeterias/Restaurants der Universität Zürich. Wie werden Ihre Erwartungen erfüllt in Bezug auf ... / Skalierte Frage

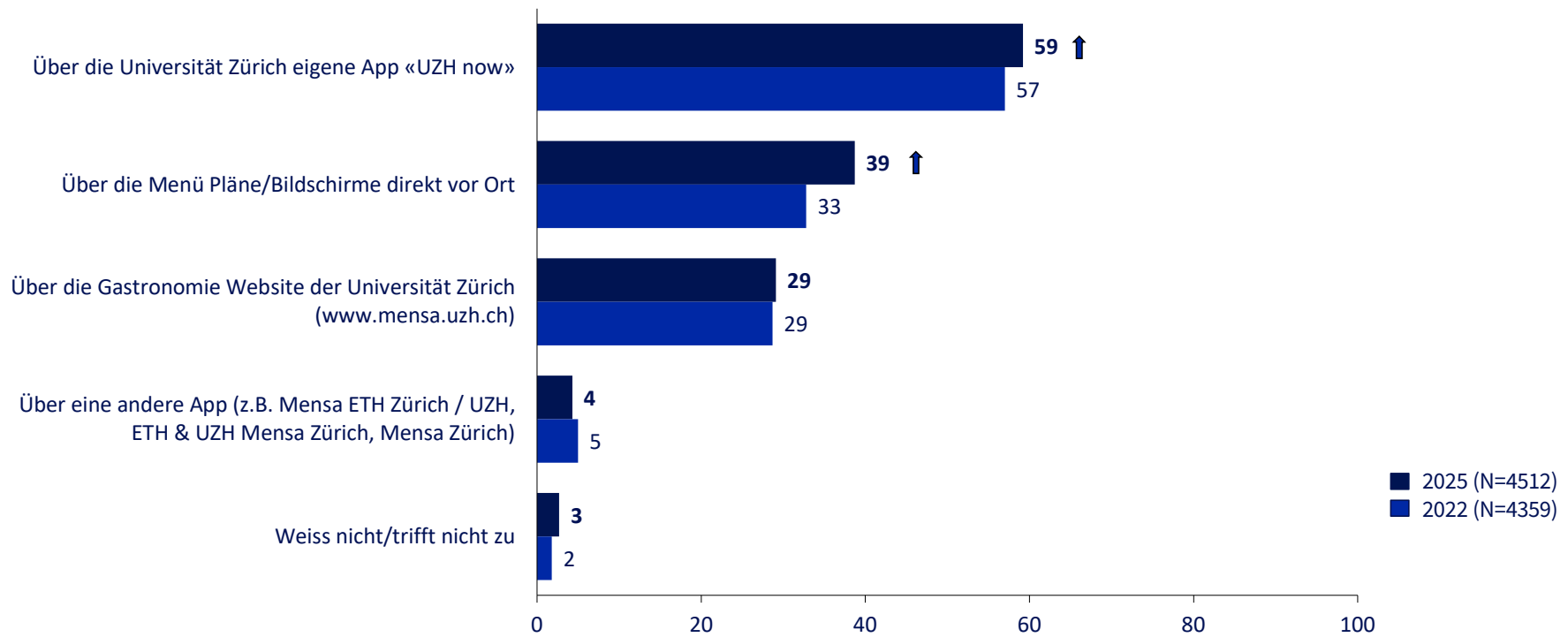
*neue Items 2025

Information & Kommunikation



Informationsquelle

«UZH now» als primäre Informationsquelle, aber auch direkt vor Ort.



I1. Durch welche Medien informieren Sie sich über das Angebot der Verpflegungsbetriebe der Universität Zürich? / Mehrfachantwort

*neues Item 2025



Universität
Zürich ^{UZH}

Key Findings



Key Findings

Zufriedenheit und Loyalität

- **Gesamtzufriedenheit und Loyalität:**

Die Gesamtzufriedenheit liegt 2025 stabil bei einem Indexwert von 69 (indexierte Skala 0-100), identisch zu 2022.

Die Loyalität (Weiterempfehlung) ist mit 66 Punkten ebenfalls stabil.

Studierende zeigen mit 71 Punkten eine höhere Zufriedenheit als Mitarbeitende mit 66 Punkten, ebenso bezüglich Loyalität (69 vs. 62).

→ Die Treiberanalyse zeigt, dass die grössten Hebel zur Steigerung der Gesamtzufriedenheit in den Bereichen Preis-Leistungs-Verhältnis, warmen Menüs und Salatbuffet liegen (hohe Wichtigkeit, tiefere Zufriedenheit).

- **Zufriedenheit nach Betrieben:**

Die höchsten Zufriedenheitswerte erreichen das Green Kitchen Lab (86) und die Platte 14 (80).

Am unteren Ende der Skala befinden sich die Cafeteria Cityport (39) und die Mensa Binzmühle (55).

Die beiden grossen Mensen Zentrum und Irchel erreichen einen Zufriedenheitswert von 72 bzw. 68.

- **Zufriedenheit nach Themen:**

Die Zufriedenheit ist in den Bereichen „Personal“ (84), „Organisation des Betriebs – Aufbau“ (79) und „Ambiente – Mobiliar und Geschirr“ (77) am höchsten und verzeichnet Verbesserungen gegenüber 2022.

Die tiefsten Werte erreichen das „Sandwichangebot“ (63) und das „Ambiente – Räumlichkeiten“ (64).

Beim „Salatbuffet“ und „Warme Menüs – Angebotsvielfalt“ gibt es tiefere Bewertungen als 2022.

Key Findings

Generelle Fragen zu Verpflegung & Ernährung

- **Nutzungsverhalten:**

Knapp die Hälfte der Gäste (48%) besucht mehr als zweimal pro Woche einen Mensabetrieb.

Die Mensen Irchel und Zentrum werden von je 43% der Befragten regelmässig besucht.

Die Hauptbesuchstage sind Dienstag (85%) und Donnerstag (86%), doch auch die anderen Wochentage erreichen Werte von mind. 80%, ausser der Freitag mit 70%.

Die primäre Essenszeit bleibt unverändert zwischen 11:00 und 14:00 Uhr (90%).

- **Ernährungsformen:**

48% der Befragten geben an, grundsätzlich alle tierischen Produkte zu essen, was eine Zunahme gegenüber 2022 (39%) darstellt.

Der Anteil der Flexitarier*innen ist von 34% auf 28% gesunken. Die Anteile Vegetarier*innen (14%) und Veganer*innen (5%) sind stabil.

- **Menüwahl:**

In den Hauptmensen Zentrum und Irchel sind die vegetarischen und veganen Menülinien ("farm" und "garden") sehr beliebt, verzeichnen aber im Vergleich zu 2022 einen leichten Rückgang, während die Fleischlinie ("butcher") stabil bleibt (Zentrum) bzw. zulegt (Irchel).

Key Findings

Verpflegungsangebot

- **Warme Menüs:**

Die Zufriedenheit mit den warmen Menüs (Basis: Temperatur, Qualität, Portionen, Präsentation, Geschmack) ist mit einem Index von 69 stabil, wobei Geschmack und Präsentation besser bewertet werden als 2022.

Die Angebotsvielfalt wird mit 65 Punkten jedoch schlechter als 2022 bewertet.

→ Entwicklung eines abwechslungsreicheren Menüplans. Berücksichtigung dabei auch den Wunsch nach mehr "gewöhnlichen, einfacheren Gerichten" neben den internationalen Optionen.

- **Salatbuffet:**

Die Zufriedenheit sinkt von 69 auf 65 Punkte. Alle abgefragten Aspekte – mit Ausnahme des Preis-Leistungs-Verhältnisses - werden tiefer bewertet.

→ Das Salatbuffet benötigt eine Überarbeitung mit mehr Vielfalt, einer grösseren Auswahl, frischen Toppings und attraktiven Saucen. Das Preismodell (pro Gewicht) sollte ebenfalls überprüft werden.

- **Sandwichangebot:**

Die Zufriedenheit liegt bei 63 Punkte (2022: 64). Haupttreiber für das etwas tiefere Resultat sind das Preis-Leistungs-Verhältnis (51) und die Vielfalt/Auswahl (57).

→ Überarbeitung des Angebots mit umfassender breiterer Auswahl (inkl. kreativer veganer Optionen), spürbare Verbesserung der Qualität/Frische und eine wettbewerbsfähigere Preisgestaltung.

Key Findings

Preis-Leistungs-Verhältnis / Nachhaltigkeit

- **Preis-Leistungs-Verhältnis:**

Die Gesamtzufriedenheit mit dem Preis-Leistungs-Verhältnis ist mit 72 Punkten höher als 2022 (69).

Die Bewertungen für das Salatbuffet (61) und für das Sandwichangebot (51) sind unterdurchschnittlich.

→ Überprüfung der Preisgestaltung. Das Gefühl, "zu viel für zu wenig" zu bekommen, ist ein Kernthema. Analyse, ob Preisanpassungen, grössere Portionen oder qualitativ hochwertigere Zutaten das wahrgenommene Verhältnis verbessern können.

- **Nachhaltigkeit:**

Die Zufriedenheit liegt stabil bei 73 Punkten.

Allerdings wird die Zufriedenheit mit dem vegetarischen (75) und dem veganen Angebot (70) tiefer bewertet als 2022.

- **No-Butcher:**

Die Initiative wird positiv aufgenommen. 78% der Gäste besuchen die Mensa auch am fleischlosen Montag, und 73% finden die Initiative positiv.

→ Die hohe Akzeptanz des fleischlosen Montags ist eine gute Basis. Gleichzeitig sinkt jedoch die Zufriedenheit mit der Qualität des vegetarischen/veganen Angebots. Der Fokus sollte daher nicht nur auf der Ausweitung, sondern vor allem auf der qualitativen Verbesserung dieser Angebote liegen (Geschmack, Kreativität, Nährwert).

Key Findings

Organisation / Ambiente / Personal

- **Organisation:**

Sowohl der Bereich „Aufbau“ (Bezahlsystem, Öffnungszeiten, Anschläge/Plakate/Vitrinen) mit einem Index von 79 als auch der Bereich „Ablauf“ (Wartezeiten: Geschirr-Rückgabe, Kasse/Bezahlen, Essensausgabe) mit einem Index von 72 werden besser bewertet als 2022. Die meisten Aspekte haben sich im Vergleich zu 2022 verbessert.

→ Die signifikanten Verbesserungen sind ein grosser Erfolg. Stellen Sie sicher, dass diese optimierten Prozesse beibehalten werden, um die Effizienz im Betriebsablauf zu garantieren.

- **Ambiente:**

Der Bereich „Mobilier und Geschirr“ (Sauberkeit, Geschirr, Abräumstation, Einrichtung) mit einem Index von 77 wird signifikant besser bewertet. Der Bereich „Räumlichkeiten“ (Raumtemperatur, Geruchsemissionen, Platzangebot, Geräuschpegel) mit einem Index von 64 bleibt unverändert. Schwachpunkt ist das Thema Geräuschpegel (53).

→ Der Lärmpegel und das z.T. knappe Platzangebot sind Dauerbrenner. Prüfen Sie gezielte Massnahmen zur Lärmreduktion und zur Optimierung der Sitzplatzanordnung, um die Aufenthaltsqualität während der Stosszeiten zu erhöhen.

- **Personal:**

Das Personal erhält mit einem Index von 84 eine Top-Bewertung und hat sich in allen Dimensionen gegenüber 2022 verbessert.

→ Dieses ausserordentlich positive Feedback soll aktiv an die Teams weitergegeben werden. Investieren Sie weiterhin in die Schulung und Motivation der Mitarbeitenden, da ihre Freundlichkeit und Kompetenz ein zentraler Pfeiler der Gästezufriedenheit sind.

Key Findings

Entwicklung des Betriebs & Wünsche

- **Wahrgenommene Entwicklung:**

Die meisten Betriebe werden in der Entwicklung als verbessert oder stabil wahrgenommen. Besonders positiv stechen das Green Kitchen Lab und die Cafeteria Botanische Garten hervor. Negativ wahrgenommen wird die Entwicklung bei der Cafeteria Cityport und der Mensa Binzmühle.

- **Gründe:**

Positive Entwicklungen werden mit einem besseren und vielfältigeren Essensangebot begründet. Negative Entwicklungen werden auf eine Verschlechterung der Qualität, weniger Vielfalt und höhere Preise zurückgeführt.

- **Zukünftige Wünsche:**

Die Top-3-Wünsche an das Angebot sind mehr regionale Produkte (34%), eine generell bessere Qualität der Speisen (33%) und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung (29%).

→ Kommunizieren Sie aktiv, woher die Produkte stammen und welche Qualitätsstandards gelten. Dies kann das Preis-Leistungs-Verhältnis positiv beeinflussen, da die Gäste den Wert besser verstehen.

- **Vegetarisches & Veganes Angebot:**

Obwohl die Mehrheit der Gäste eine Erweiterung des Angebots wahrnehmen, wird die Qualitätsentwicklung verhalten positiv beurteilt.

Key Findings

Nicht-Benutzer der Verpflegungsbetriebe / Catering Angebot / Information & Kommunikation

- **Nicht-Benutzer der Verpflegungsbetriebe:**

Als Hauptgründe für die Nicht-Nutzung der UZH-Gastronomie werden das Mitbringen von Essen (33%), die Essensauswahl spricht nicht an (32%) oder kochen zu Hause (31%) genannt.

- **Catering Angebot:**

Das Catering wird von einer Minderheit genutzt.

Die Zufriedenheit ist mit einem Gesamtwert von 74 gut, insbesondere die pünktliche Lieferung (86) wird gelobt.

Schwachpunkt ist das Preis-Leistungs-Verhältnis mit 62 Punkten.

- **Information & Kommunikation:**

Die App «UZH now» ist mit 59% die wichtigste Informationsquelle, gefolgt von den Menü-Plänen und Bildschirmen vor Ort (39%) und der Gastronomie Website der Universität Zürich (29%).



**Universität
Zürich** ^{UZH}

IPSOS SA
Platz 1a
6039 Root D4