



Protokoll

Teilnehmende	Herr Prof. Dr. Roger Alberto, Vorsitz (RA) Herr Giuliano Federli (GF) Frau Andrea Annette Grössbauer (AG) Herr Alexander Robert Herren (ARH) Herr Kurt Lendi (KL) Frau Prof. Dr. Itizar Lopez Guil (ILG) Herr Thomas Leuenberger (TL) Herr Hans Mächler (HM) Frau Nicole Teichert (NT) Herr Thomas Tschümperlin (tjt) Herr Sebastian Weber (SW) Frau Dr. Caroline Weckerle (CW)
	Gäste: Frau Rosa Brown Frau Marie-Claire Graf Frau Alexandra Siegrist Frau Linde Warland (LW)
Entschuldigt	Herr Fabio-Pascal Huber (FH) Herr Markus Kurmann (MK) Herr Christian Steinmetz (CS)
Verfasserin	Malin Stomeo
Ort	Universität Zürich, Tierspital, Raum TBA 00.05, Winterthurerstrasse 270, 8057 Zürich
Datum/Zeit	Donnerstag, 14. Juni 2018, 16:30 Uhr

Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Traktanden

0. Begrüssung und Genehmigung der Traktandenliste
1. Genehmigung des Protokolls vom 01. März 2018
2. Präsentation Vorschläge zur Stärkung der Nachhaltigkeit (LW)
3. Mitteilungen aus dem Mensarat (ARH)
4. Bausituation und Investitionen (TL)
5. Verbesserungsvorschläge: Erste Übersicht Massnahmen Umfrage 2017
6. Wahl Präsidium und Vizepräsidium Mensakommission (RA)
7. Verbesserungsvorschläge
8. Mitteilungen
9. Varia und Besonderes



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit Donnerstag, 14. Juni 2018, 16:30 Uhr

0. Begrüssung und Genehmigung der Traktandenliste

RA begrüsst die Anwesenden. Die Traktandenliste wird genehmigt.

1. Genehmigung des Protokolls vom 01. März 2018

Das Protokoll wird ohne Änderungen genehmigt.

2. Präsentation Vorschläge zur Stärkung der Nachhaltigkeit (LW)

Die Vorschläge zur Stärkung der Nachhaltigkeit wurde von folgenden, in der Nachhaltigkeit involvierten Gremien ausgearbeitet:

- VSUZH, studentische Nachhaltigkeitskommission (NHK)
- Mitglieder der Nachhaltigkeitswoche der UZH
- MNF Sustainability Committee
- Delegierter für Nachhaltigkeit

Die Geschäftsführerin der Kommission der Nachhaltigkeit, Linde Warland, präsentiert die Vorschläge zur Stärkung der Nachhaltigkeit. Diese Vorschläge wurden auch dem Mensarat präsentiert.

Die wichtigsten Punkte (ganzes Konzept im Anhang) sind:

- **Vegi/vegan:**
Durch vegetarische oder vegane Ernährung wird eine Reduktion der Treibhausgasemissionen um 25% -40% erreicht. Die Menügestaltung soll attraktiver und abwechslungsreicher gestaltet werden. Dabei geht es nicht darum, den Besucherinnen und Besuchern eine vegetarische oder vegane Ernährung nahezu legen, denn dies würde eine Diskussion über Gesundheitsaspekte und eine ausgewogene Ernährung voraussetzen, was nicht Thema der Vorschläge ist. Hauptziel der Vorschläge ist die Verringerung der Umweltbelastung.
- **Einweggeschirr:**
Der mehrmalige Gebrauch von wiederverwendbarem Geschirr ist im Gegensatz zu Einweggeschirr umweltfreundlicher. Der Gebrauch von Einweggeschirr soll reduziert werden mit:
 - Erhebung einer Gebühr
 - Das ZFV Personal soll erst nach ausdrücklichem Wunsch des Kunden Einweggeschirr abgeben und aktiv das wiederverwendbare Geschirr anbieten
 - Weitere Sammelstellen für Porzellantassen und Gläser an zentralen Stellen
 - Vergünstigte Preise für Gäste mit eigenem Geschirr
 - Schwerer erreichbare Platzierung des Einweggeschirrs
- **Regionale Herkunft und saisonales Obst und Gemüse**
Wo immer möglich regionale Lebensmittel verwenden und Fleisch aus Übersee vermeiden. Dem Konsumenten die Herkunftsangabe der Lebensmittel sichtbar machen.
- **Vermeidung von Food Waste**
Obwohl die Lebensmittelabfälle in den UZH Mensen im Vergleich zu Erhebungen in Kantinen in anderer Länder gering ist, soll der Food Waste abnehmen. Daher sollen die Mitarbeitende des ZFV die Gäste fragen, wie gross die Portion sein soll, allenfalls könnte ein Nachschöpfsystem analog ETH Mensa Polyterrasse eingeführt werden. Eine weitere Möglichkeit wäre das Angebot von kleineren Portionen mit einem etwas reduzierten Preis.
- **Transparenz**
Bei den Menüinformationen sollten weitere nachhaltigkeitsrelevante Informationen stehen. Ausserdem sollen Informationen zur Preisgestaltung bereitgestellt werden (um wiederkehrende Fragen zu beantworten, wie zum Beispiel warum ein Menü mit Fleisch nicht teurer ist, als ein vegetarisches/veganes Menü).

Am Schluss der Präsentation wirft LW die Frage in die Runde: wie steht der ZFV und die Mensakommission zu den genannten Vorschlägen?

TL: Findet die Ansätze sehr gut und hat diese bereits schon intern diskutiert. Der ZFV schaut, wie man einige Vorschläge implementieren kann (z.B. Update necta Software, Schulung Mitarbeitende).



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit Donnerstag, 14. Juni 2018, 16:30 Uhr

RA: Findet die Vorschläge alle sehr gut und die Probleme sind richtig erkannt. Er schlägt vor, innerhalb der Mensakommission eine «Nachhaltigkeitskommission plus» zu gründen. Ein Mitglied der MeKo (TL) soll an den Sitzungen die mit allen in der Nachhaltigkeit involvierten Gremien stattfinden, teilnehmen. Das Thema «Nachhaltigkeit» soll ein fixes Traktandum an den MeKo-Sitzungen werden. Eine Vertretung aller Nachhaltigkeitsgruppierungen soll an diesem Traktandum teilnehmen.

Folgende Anregungen wurden angebracht:

KL: Möchte dass, die Palmöl Thematik noch innerhalb der «Nachhaltigkeitskommission plus» diskutiert wird.

CW: Schlägt vor, dass in den Mensen Servietten aus recyceltem Papier verwendet werden. TL meint, dass FSC Servietten weniger umweltschädlich seien als recycelte Papierservietten. Am besten ist, nur eine Serviette zu nehmen.

LW: Wird die Palmöl Thematik aufnehmen und abklären, welche Papierservietten umweltfreundlicher sind. Dafür wird auch die Nutzung der Ressourcen mit einbezogen.

3. Mitteilungen aus dem Mensarat (ARH)

ARH würde den Versand des Protokolls des Mensarates vor der MeKo-Sitzung begrüßen. RA hat diesen Wunsch bereits einmal Stefan Schnyder geäußert, stiess aber auf keine offenen Ohren. RA regt an, dass seine designierte Nachfolgerin CW, diese Bitte nochmals an den Mensarat trägt.

- **Problematik Plattenstrasse** (geringe Besucherzahl): Es wird ein neues Betriebskonzept erarbeitet. Nach Abschluss der Gebäudeumbauten wird auch ein neuer Auftritt als Neustart genutzt.
- **Lunch Check Karte:** wurde überall inkl. Tierspital eingeführt.
- **Projekt Staumelder:** In einer Testphase ab HS18 soll mittels Sensoren den Fluss von Menschen in den Mensen gemessen werden und auf einer App abrufbar sein.
- **Irchelbar:** Im Auftrag von Stefan Schnyder sollen die Abmachungen zwischen dem VSUZH und dem ZFV neu evaluiert werden. Ziel ist eine grosszügigere Lösung für die Veranstaltungen, die durch Studierende organisiert werden, auszuarbeiten.

4. Bausituation und Investitionen (TL)

- **Cafeteria Seerose:** der für Sommer 2018 geplante Umbau muss um ein Jahr, auf Sommer 2019, verschoben werden. Grund dafür ist, dass die Planung zu lange ging und viele Planer abgesprungen sind. Das Provisorium im Dozierendenfoyer wird aufgehoben und auf nächstes Jahr verschoben. TL kontaktiert Roland Hasler, Leiter Hörsaaldisposition, bezüglich der Planung des Provisoriums.
- **Rämi 59:** Der ZFV überprüft zusammen mit der Abteilung Infrastruktur wie die Sitzplatzzahl erhöht werden kann. Ausserdem wird evaluiert ob das Konzept innerhalb der UZH dupliziert werden kann.
- **Irchel:** Die neuen Tische und Bänke für die Aussenfläche im Irchel sind bereits in Gebrauch und die Neubepolsterung der Stühle in der Cafeteria Seerose abgeschlossen.

5. Verbesserungsvorschläge: Erste Übersicht Massnahmen Umfrage 2017

Das Augenmerk wurde auf die warmen Menüs und auf die Datenbank «necta» (Konzept «aus Freude am Genuss») gesetzt.

Bei den warmen Menüs wird das vegane Angebot im Grundangebot ausgebaut. Auch das vegane Nebenangebot wird erweitert. Neues Küchenpersonal mit «veganem Hintergrund» (u.a. ein ehemaliger Hiltl Koch) wurden eingestellt.

Im Irchel läuft eine Testphase mit einem neuen Sandwichkonzept: neue Rezepturen, zwei neue Sorten mit dem Label «Rämi59», neue Verpackungen.



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit Donnerstag, 14. Juni 2018, 16:30 Uhr

Mit der Datenbank «necta» soll dem Konsumenten folgendes sichtbar gemacht werden:

- Transparenz und Nachhaltigkeit (Preis, Herkunft)
- Gesundheitsförderung (Nährwertangaben)
- Deklaration von Allergenen
-

Zum HS18 startet der ZFV mit einer neuen App:

- Konsumation kann selbständig mit dem App. bestellt werden. Sobald das Essen bereit steht erhält der Besteller ein Signal auf dem Smart Phone welches signalisiert, dass das Essen am Pick-up Schalter abholbereit ist und an der Kasse bezahlt werden kann.
- Konsumation auf dem Smartphone buchen und bezahlen.

6. Wahl Präsidium sowie Vizepräsidium Mensakommission (RA)

Caroline Weckerle wurde von RA angefragt, ob sie das Präsidium übernehmen möchte. Gerne stellt sie sich zur Wahl und stellt sich kurz vor.

CW wird von allen Mitgliedern einstimmig zur Präsidentin gewählt.

Vizepräsident bleibt ARH, auch er wird einstimmig gewählt.

7. Verbesserungsvorschläge

TL hat keine Verbesserungsvorschläge erhalten.

Kurz vor der Sitzung sind noch folgende Anliegen an die Vertreter/Innen der MeKo angebracht worden:

NT: Ein Konsument wünscht beim Menü «Schnipo» nebst dem Ketchup Dispenser auch einen Mayonnaise Dispenser(kann an der Kasse bezogen werden).

Eine Konsumentin moniert den Preisaufschlag der Brioche von CHF 1.30 auf CHF 1.60.

TL: Der Lieferant hat den Preis erhöht, dieser wird nun dem Konsumenten weiter verrechnet.

ARH: In der Mensa der Binzmühle wird für die Nutzung des Besteckes für mitgebrachtes Essen eine Gebühr von CHF 1.50 erhoben. Ihm ist keine andere Mensa bekannt, die eine Gebühr für die Nutzung des ZFV Besteckes erhebt. Der Gebühr ist zu hoch und falls diese erhoben werden muss, soll sie in allen Mensen einheitlich verlangt werden.

TL: Hat keine Kenntnis von Gebühren für Besteck und klärt dies intern ab. Er begrüsst jedoch den Ansatz, dass für diese Dienstleistung etwas verlangt wird, ansonsten der Konsument nebst seinem Essen auch sein eigenes Besteck mitnehmen soll.

CW: Der Koch im Café Atrium hat gewechselt und die Qualität des Essens wird bemängelt. Das Gemüse sei ungeniessbar und pappig/verkocht.

TL: Hat Kenntnis von anfänglich zwei problematischen Wochen die aber verbessert wurden. Er überprüft die Situation erneut.

TJT: Bemängelt die oft fehlende Beschriftung des Essens beim Free Choice Buffet im KOL.

8. Mitteilungen

Daniel Greminger wird ab Ende Juni wieder Betriebsleiter der Mensa Irchel.

10. Varia und Besonderes

TJT dankt im Namen der UZH und der Studierenden RA für die über 18 Jahre lange Arbeit als Präsident der MeKo und überreicht ein kleines Präsent. RA dankt den Anwesenden und blickt auf eine interessante Zeit zurück und hebt die Wichtigkeit der Kommission hervor.

Die nächste Sitzung findet statt am:

Donnerstag, 11. Oktober, Binzmühle, Oerlikon



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit **Donnerstag, 14. Juni 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	Ende 2018
01.03.2018	Erklärung warum es das 5er Menü nicht in der Mensa Irchel gibt.	JD bzw. TL	14.06.2018
01.03.2018	Rämi59: Stehtische im Lichthof zur permanenten Nutzung → Fluchtweg?	MK	14.06.2018
01.03.2018	Ineffiziente Bedienung Kasse Cafeteria Seerose	TL	erledigt
01.03.2018	Wahlen MeKo Delegierte, Präsidium, Vizepräsidium	Alle	erledigt
01.03.2018	Liste Verbesserungsvorschläge an TL	Alle	27.09.2018
14.06.2018	Abklärung Gebühr für Besteck bei mitgebrachtem Essen	TL	11.10.2018
14.06.2018	Qualität Essen/Menüs Café Atrium, Irchel	TL	11.10.2018