



Protokoll

Teilnehmende	Frau Caroline Weckerle, Vorsitz (CW) Herr Daniel Greminger (DG) Frau Andrea Annette Grössbauer (AG) Herr Alexander Robert Herren (ARH) Frau Eliza Isabaeva (EI) Herr Kurt Lendi (KL) Herr Thomas Leuenberger (TL) Herr Markus Kurmann (MK) Herr Christian Steinmetz (CS) Frau Nicole Teichert (NT) Frau Simone Tix Herr Thomas Tschümperlin (tjt) Herr Sebastian Weber (SW)
	Gast: Frau Linde Warland (LW) Frau Monika Zemp (MZ)
Entschuldigt	Herr Ulrich Brandenburg (UB) Herr Amedeo Caffisch (AC) Herr Giuliano Federli (GF) Fabio-Pascal Huber (FH) Herr Hans Mächler (HM)
Verfasserin	Malin Stomeo
Ort	Universität Zürich, Mensa, Plattenstrasse 14/20, 8032 Zürich
Datum/Zeit	Donnerstag, 28. Februar 2019, 16:30 Uhr

Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Traktanden

0. Begrüssung und Genehmigung der Traktandenliste
1. Genehmigung des Protokolls vom 11. Oktober 2018
2. Bericht der UZH Kommission für Nachhaltigkeit (LW)
3. Mitteilungen aus dem Mensarat (ARH)
4. Bausituation und Investitionen (MK)
5. Mitteilungen (Follow up) des ZFV (TL)
6. Verbesserungsvorschläge
7. Mitteilungen
8. Varia und Besonderes



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit Donnerstag, 28. Februar 2019, 16:30 Uhr

0. Begrüssung und Genehmigung der Traktandenliste

CW begrüsst die Anwesenden. Die Traktandenliste wird genehmigt.

Die Pendenzenliste soll gleich zu Beginn der Sitzung abgearbeitet werden.

1. Genehmigung des Protokolls vom 11. Oktober 2019

Änderung unter Punkt 6) Verbesserungsvorschläge, Öffnungszeiten.

Der Satz soll umformuliert werden: «*Es ist fraglich, ob die geringere Gästeanzahl, Aufwand und Kosten für längere Öffnungszeiten der Mensen im Zwischensemester, rechtfertigen kann*».

Mit dieser Änderung wird das Protokoll genehmigt.

2. Bericht der UZH Kommission für Nachhaltigkeit (LW)

Damit die Arbeitsgruppe, welche für die MeKo gegründet wurde, von den vielen anderen an der UZH aktiven Nachhaltigkeitsgremien unterschieden werden kann, wird diese ab sofort «Arbeitsgruppe zu Nachhaltigkeit an den Mensen (ANM)» genannt.

Schulungen zu vegetarischen und veganen Gerichten haben im UZH Zentrum und an der Binzmühle stattgefunden. Dadurch soll die Attraktivität der vegi/veganen Menüs gesteigert werden. 2018 war der Anteil von verkauften veganen Gerichten 5% höher als 2017. Es wurden 5% weniger Fleisch-/Fischhaltige Menüs verkauft.

- Die Abklärungen betreffend den FSC Recycling Servietten sind noch am Laufen.
- Foodwaste bei den Aperos: innerhalb der MeKo wird diskutiert, wie man mit den Apero-Resten umgehen könnte. Es zeichnet sich keine endgültige, zufriedenstellende Lösung ab. Ein Hinweisschild auf dem steht, dass Apero-Reste (unter Einhaltung der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit) mitgenommen werden dürfen, könnte den Apero-Tourismus (vor allem bei öffentlichen Veranstaltungen) fördern. Dieser Vorschlag ist daher nicht bei allen Arten von Apéros umsetzbar.
Der Fokus soll auf das Servierpersonal gesetzt werden: Diese können steuern, wie viel aus den Kühlcontainern auf die Tische gelangt. Essen, welches im Raum stand darf nicht wieder verwendet werden. Falls gegen Ende der Veranstaltung Essen übrig bleibt, kann das Servierpersonal oder die für den Anlass verantwortliche Person, das Essen mitgeben (unter Hinweis auf Einhaltung der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit). Extra Verpackungsmaterial wird nicht angeboten. Wiederverwendbares Essen, welches im Kühlcontainer gelagert wurde, wird am Free Choice Buffet in der Mensa angeboten. Das Thema wird in der Arbeitsgruppe weiter diskutiert werden.
- Palmöl: wo der ZFV es direkt beeinflussen kann, gibt es kein Palmöl mehr. Ausser in Fertigprodukten wie z.B. Schokoriegel (Nutella) etc. Halbfertigprodukte werden konsequent ohne Palmöl eingekauft.
- Interner ZFV Nachhaltigkeits-Index (TL): In Kollaboration mit der ZHAW baut der ZFV einen Index (analog necta). Dieser wird mit Symbolen (Herz, Blätter) dargestellt. Ziel Umsetzung Ende 2019.
- Start des Pilotprojekts «reCircle» während der Nachhaltigkeitswoche: Im Zentrum und am ZZM wird während drei Monaten das gegen ein Depot erhältliche Geschirr für Takeaway Essen getestet. Die ZFV-Unternehmung und das Nachhaltigkeitsteam informieren hierzu

3. Mitteilungen aus dem Mensarat (ARH)

- Binzmühle: Der ZFV unternimmt mittels kurzfristigen Massnahmen Optimierungen an diesem Standort (Steigerung der Attraktivität der Menüs).
- Die Nutzung des Dozierendenfoyers als Verpflegungsort während dem Vollsemester wurde vorerst abschlägig beantwortet.
- Das Geschäftsjahr 2018 ist im Vergleich zum Vorjahr leicht schwächer ausgefallen (CHF 1.57 Mio in 2018 gegenüber CHF 1.95 Mio in 2017)
- Ab Semesterbeginn FS19 bis Mitte März (ein Monat) steht eine Testphase des Projekts «Staumelder» bevor (Personenanzahlmessung mit Sensoren).
- Die nächste Gästebefragung findet im 2020 statt (d.h. alle drei Jahre)



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit Donnerstag, 28. Februar 2019, 16:30 Uhr

4. Bausituation und Investitionen (MK)

Umbau der Cafeteria «Seerose» im Irchel: 15.07.-31.08.2019. Im Dozierendenfoyer wird ein Provisorium errichtet.

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

- **Investitionen**

An den Standorten Rami59, Tierspital und Zentrum wurden diverse Investitionen in Apparaturen (Steamer, Geschirrspüler etc.) getätigt. Aufgrund des hohen Bestellvolumens konnten attraktive Preise ausgehandelt werden.

- **Mensa Irchel**

Der Abgang des Betriebsleiters im Irchel vom Frühjahr 2018 hat vorübergehend Spuren hinterlassen. Diese konnten dank dem Aufbau eines neuen Teams, durch den wieder zurück gekehrten Betriebsleiter Daniel Greminger, sowie einer optimierten Mitarbeiterplanung beseitigt werden.

- **Café Atrium**

Um den diversen negativen Rückmeldungen betreffend dem asiatischen Buffet im Atrium entgegen zu wirken, wurden Themenwochen eingeführt. Das Essen wird in der ZFV Küche im Irchel gekocht. Diese Themenwochen kommen sehr gut an und verzeichnen positive Rückmeldungen.

Per HS19 wird im Atrium ein vegi/veganes PopUp Restaurant eröffnet. Dieses soll an den Erfolg vom Rami59 knüpfen und Erfahrungen/Rezepte/Ideen untereinander austauschen. Eine spontane Diskussion über den neuen Namen der vegi/vegane Mensa hat folgendes, einstimmiges Resultat ergeben: **Grünen**

- **Café complet**

In den ehemaligen Räumlichkeiten der vom ZSUZ betriebenen Kioske, wurde im HS18 je ein «Café complet» eröffnet. Diese bieten nebst dem klassischen Kioskangebot wie Zigaretten und Süssigkeiten auch verschiedene warme Getränke und Kaffees mit verschiedenen Milchsorten und ein kleines Angebot an diversen alltäglichen Gebrauchsgegenständen (Hygieneartikel, USB Sticks, Papeterieartikel etc.) an.

Der Start im Vollsemester war ein voller Erfolg. Eine realistische Zwischenbilanz kann erst nach einem Betriebsjahr erfolgen. Je nach Erfolg können Investitionen in Umbau und Mobiliar getätigt werden.

- **Update Plattenstrasse:**

Für diesen Standort wurde ein komplett neues Konzept erarbeitet. Für den neuen Look müssen bauliche Massnahmen vollzogen werden. Geplant ist, dass mit dem Umbau im Sommer 2019 begonnen werden kann. Die Bewilligungen werden im Hochbauamt eingeholt.

Es werden keine klassischen Menüs mehr angeboten, sondern sogenannte Bowls, die individuell zusammengestellt werden können. Ein Buzzer kündigt die abholbereite Bowl an. Nebst diesen Bowls wird es ein Angebot an veganen, glutenfreien und hausgemachten Süssigkeiten geben. Alles wird vor Ort produziert.

- **ZFV Homepage**

Seit 18.2.19 erscheint die Homepage des ZFV auch auf Englisch, inkl. Menüs.

- **Foodtruck:**

Zum 125 Jahre Jubiläum des ZFV zirkuliert ein Foodtruck in der ganzen Schweiz. Sollte der Foodtruck erfolgreich sein, würde ein Konzept für den Standort Irchel erarbeitet werden. Da es sich beim Foodtruck um ein Take away Angebot handelt, macht LW darauf aufmerksam, dass bei der Erarbeitung des Konzepts auch an den Einsatz von nachhaltigem Geschirr gedacht wird.

Aufgrund dieses Inputs wird eine Diskussion über nachhaltiges, kompostierbares Geschirr eröffnet. (Zwischenzeitlich wurde uns vom Recycling Unternehmen «Recycling Energie» schriftlich mitgeteilt, dass das als kompostierbar deklariertes Geschirr nicht für Biogas verwendet werden kann und gleich behandelt wird wie Kunststoffabfall (siehe Beilage Kopie Email).



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit **Donnerstag, 28. Februar 2019, 16:30 Uhr**

- **Allergischer Schock wegen Nussallergie**
Eine Studentin die eine Nussallergie hat, bekam nach dem Essen im Lichthof/Rondell einen allergischen Schock. Der ZFV konnte beweisen, dass sie Ihrer Sorgfaltspflicht nachgekommen ist und keine Nüsse oder Nuss Spuren in der Mahlzeit waren und der Schock nicht durch das Mensaessen verursacht wurde. Die Studentin und ihre Familie wurden so professionell begleitet, dass die Studentin immer noch in den ZFV vertraut und in der Mensa isst.

6. Verbesserungsvorschläge

- **Austausch Gemüse oder Stärke Beilage**
Entscheidet sich ein Gast gegen die Gemüse oder Stärke Beilage im Menü, kann er im Gegenzug eine Suppe, einen Salat oder ein Apfelmus auswählen. Diese Regelung schaltet der ZFV auf die Homepage. Ein Hinweisschild vor Ort kann nicht aufgestellt werden, dies würde für Verwirrung sorgen.
- **Samstagsmenü online**
Zur Vermeidung von Foodwaste wird das Samstagsmenü kurzfristig mit den vorhandenen Zutaten zusammengestellt. Es kann daher nicht vorher online geschaltet werden.
- **Nachfüllen Besteck, Mensa Irchel**
Auf der rechten Seite wird selten Besteck aufgefüllt, sodass nur links Besteck abgeholt werden kann, was zu Stau führt.
- **Servietten**
Die Servietten im Zentrum sollen vom Geschirr weggeschoben werden.
- **Anordnung der Menüs auf den Bildschirmen im Zentrum**
Diese sei wenig hilfreich, da die Zuordnung zwischen den Mensen unklar und nicht auf den ersten Blick erkennbar sei.
- **Kohlenhydratenfrei**
Im Gegensatz zum Zentrum, sei es am Irchel schwierig Kohlenhydratfrei zu essen. Das Personal, welches das Essen schöpft soll entsprechend gebrieft werden.
- **Cityport**
Warum sind die Menüs teurer als an anderen Standorten? TL informiert an der nächsten MeKo-Sitzung

7. Mitteilungen

Monika Zemp, wird als Vertreterin von Oerlikon (ohne Stimme) willkommen geheissen und einstimmig in die Mensakommission gewählt.

8. Varia und Besonderes

- **Lieferpauschale für Transport mit Lieferwagen**
Ein Beanstandungsschreiben betreffend Lieferkosten für den Strickhof ist eingetroffen. Auf dem Cateringangebot des ZFV steht, dass die Lieferung für das Angebot der Kaffeepausen inklusive ist. Es wird nicht ausdrücklich darauf hingewiesen, dass dies nur Räumlichkeiten betrifft, die ohne Transport mit dem Lastwagen beliefert werden können. (Aussen)-Stationen die einen Transport mit dem Lieferwagen bedürfen, werden mit einer Lieferpauschale belastet. Dieser Hinweis wird künftig auf dem Cateringangebot angebracht.
- **Botanischer Garten**
Peter Enz, Botanischer Garten wünscht flexiblere Öffnungszeiten. Er möchte zudem wissen, ob in der Nähe der Schauhäuser ein Kaffeeautomat aufgestellt werden könnte.
- **Besichtigung aller UZH Mensen**
TL bietet eine Führung durch alle UZH Mensen an. Das Interesse ist gross, ARH nimmt die Organisation in die Hände.

Die nächsten Sitzungen finden statt am:

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, 28. Februar 2019, 16:30 Uhr

Pendenzen

Datum	Pendenz	Zuständig	Termin
28.02.19	Regelung Austausch Gemüse oder Stärke Beilage auf Homepage aufschalten	TL	23.05.2019
28.02.2018	Hinweis auf Cateringangebot: für Catering welches mit dem Lieferwagen transportiert werden muss, fallen Lieferkosten an	DG	23.05.2019
28.02.2018	Flexiblere Öffnungszeiten Botanischer Garten, Kaffeeautomat bei den Schauhäuser	TL	23.05.2019
28.02.2018	Organisation: Führung durch alle UZH Mensen	ARH	23.05.2019
11.10.2018	Rämis 59, Eingangstüre West anpassen: Mensarat (Investitionskredit)	Tjt / MK	23.05.2019
28.02.2019	Cityport: warum ist das Menü teurer als an anderen Standorten?	TL	23.05.2019
28.02.2019	Liste Verbesserungsvorschläge an TL	alle	23.05.2019