



Protokoll

Teilnehmende	Frau Caroline Weckerle, Vorsitz (CW) Herr Daniel Greminger (DG) Frau Andrea Annette Grössbauer (AG) Herr Alexander Robert Herren (ARH) Herr Kurt Lendi (KL) Herr Thomas Leuenberger (TL) Herr Markus Kurmann (MK) Herr Christian Steinmetz (CS) Frau Nicole Teichert (NT) Herr Thomas Tschümperlin (tjt) Herr Sebastian Weber (SW) Frau Monika Zemp (MZ)
	Gast: Frau Friederike Vinzenz (FV)
Entschuldigt	Herr Ulrich Brandenburg (UB) Herr Amedeo Caffisch (AC) Herr Giuliano Federli (GF) Herr Hans Mächler (HM)
Verfasserin	Malin Stomeo
Ort	Universität Zürich, obere Mensa, Rämistrasse 71, 8006 Zürich
Datum/Zeit	Donnerstag, 23. Mai 2019, 16:30 Uhr

Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Traktanden

0. Begrüssung und Genehmigung der Traktandenliste
1. Genehmigung des Protokolls vom 28. Februar 2019
2. Bericht der UZH Kommission für Nachhaltigkeit (FV)
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, 23. Mai 2019, 16:30 Uhr**

0. Begrüssung und Genehmigung der Traktandenliste

CW begrüsst die Anwesenden. Die Traktandenliste wird genehmigt.

1. Genehmigung des Protokolls vom 28. Februar 2019

Das Protokoll wird ohne Änderungen genehmigt.

2. Bericht der UZH Kommission für Nachhaltigkeit (FV)

Linde Warland befindet sich bis Ende November im Mutterschutz und wird durch Friederike Vinzenz vertreten.

- Anfang April erschien der erste Nachhaltigkeitsbericht der UZH Berichtsjahr 2018). Gerade sind die Vorbereitungen für die Vernehmlassung für die Umsetzungsstrategien der Sustainability Policy sind im Gange.
- Die Schulung zu vegetarischen und veganen Gerichten im UZH Zentrum und an der Binzmühle tragen Früchte und die Gerichte kommen bei den Konsumentinnen und Konsumenten sehr gut an.
- Das Pilotprojekt des Systems «reCIRCLE» in der Mensa Mercato und der Cafeteria am Zahnmedizinischen Institut, ist sehr erfolgreich verlaufen. Dieses System wird ab HS19 an allen Standorten eingeführt.
- Die Umplatzierung der Servietten wurde an sämtlichen Standorten vollzogen. Die Umplatzierung der Servietten und der Pappbecher konnte aus Platzgründen nur am Standort BIN vollzogen werden. Servietten und Pappbecher müssen nun bewusst genommen werden und der Verbrauch sollte sich reduzieren.
- Foodwaste bei Apéros: wird in der nächsten Sitzung innerhalb der Arbeitsgruppe «ANM» vertieft und fokussiert diskutiert.
- Take-away Geschirr: Der Arbeitsgruppe «ANM» ist es ein grosses Anliegen, dass bei der Planung des neuen Cafeteria Konzepts «Daily» im Lichthof auf die Nachhaltigkeit geachtet wird.
→ Es entsteht eine rege Diskussion über den «Take away» Einsatz mit ZFV Porzellan Geschirr: in vielen Abteilungen der UZH steht ZFV Geschirr herum. Das Putzpersonal darf das Geschirr nicht einsammeln und das ZFV Personal darf die Büros nicht betreten um das Geschirr einzusammeln. Es ist eingehend in der Arbeitsgruppe «ANM» zu diskutieren, ob Take away Geschirr kostenpflichtig werden sollte und wie dies an den Kaffeeautomaten (Pappbecher) gelöst werden könnte. Ausserdem sind allfällige Auswirkungen auf das „Abhandenkommen“ des ZFV Geschirrs zu diskutieren.

3. Mitteilungen aus dem Mensarat (CW)

Um eventuelle Ergänzungen beizufügen soll dieses Traktandum künftig nach dem «Follow up des ZFV» aufgelistet werden.

- Das Dozierendenfoyer im Irchel wird per HS19 nicht mehr zentral disponiert. Der ZFV erhält diesen Raum zur Nutzung als Verpflegungsstätte (genaue Nutzung ist noch zu definieren).
- Beim Fachvereinszimmer Irchel wird im Sommer ein Raum abgetrennt. In diesem werden ab Beginn HS19 Mikrowellen-Geräte eingebaut.
- Die Verpackung der Sandwiches ist nicht aus Plastik, sondern aus Maisstärke.

4. Bausituation und Investitionen (MK)

Aufgrund der Abwesenheit von MK wird dieses Traktandum nicht behandelt.

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

- Die beiden Café Complets (Irchel und Zentrum) laufen sehr gut. Die endgültige Bilanz kann jedoch erst ab dem ersten Betriebsjahr gezogen werden. Über allfällige Investitionen in die Infrastruktur kann erst nach einem vollen Betriebsjahr diskutiert werden.
- Die Irchelbar entwickelt sich weiterhin sehr positiv. Vor Ostern wurde eine Party veranstaltet die sehr grossen Anklang gefunden hat und einen neuen Umsatzrekord von CHF 11'000.- verzeichnete.
- Umsatzrückgang: Forum/Ausbildungszentrum verzeichnet per Ende April, im Vergleich zum letzten Jahr, einen Umsatzrückgang von CHF 60'000.--. Dieser ist auf die mindere Anzahl statt



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit **Donnerstag, 23. Mai 2019, 16:30 Uhr**

findenden Weiterbildungen und dementsprechend weniger Gästen, sowie Einsparungen von Cateringbestellungen zurückzuführen. Der Umsatzrückgang erklärt sich nicht aufgrund einer schlechten Betriebsleitung, denn diese ist sehr innovativ und auch das Essen ist qualitativ gut.

- Das neue Konzept an der Plattenstrasse (siehe Protokoll vom 28.02) wird umgesetzt. Das Preisniveau wird etwas höher, jedoch nicht markant. Die kleine aber feine Mensa an der Plattenstrasse soll ein «feel good» Ort werden. Es stehen zwei Namen für die neue Mensa zur Diskussion: «Platte» oder «Platte 14». Mit nur einer Gegenstimme wird «Platte 14» angenommen.
- Grünen: Die Offerten für die Investitionen in Infrastruktur sind noch zu hoch und eine Kostenoptimierung muss vorgenommen werden. Grundkonzept: vegan.
- «reCircle»: Die Teststandorte Zentrum und ZZM, mit Personal vor Ort die während der Testphase über das von «reCircle» aufgeklärt haben, verlief sehr erfolgreich und erzielte gute Resultate. Aufgrundessen wird per HS19 an allen Standorten «reCircle» eingeführt. Die Einführung muss medial gut beworben werden (auch in Absprache mit dem VSUZH und der Nachhaltigkeitskommission).
- Foodtruck: Ein Foodtruck kann bis max. 12 Tage pro Jahr ohne Bewilligung betrieben werden. Darüber hinaus müssen über diverse Instanzen Bewilligungen eingeholt werden, was mit sehr hohen Kosten verbunden ist. Die Idee wird weiterverfolgt und auch im Mensarat besprochen, wie weiter vorgegangen werden soll.
Die ETH kann Foodtrucks auf ihrem Gelände ohne Sonderbewilligung bewirtschaften, da sich diese auf einem Privatgrund befinden.
- Die Umsetzung der beschlossenen Massnahmen der Gästebefragung sind abgeschlossen (u.a. neues Leitsystem «Freude am Genuss», Deklaration der Nährwerte/Allergene, Erweiterung vegane Angebote und grössere Sandwichauswahl und Café Complet mit unterschiedlichem Angebot). In Planung ist, dass das 5er Menü auf möglichst viele weitere Standorte auszuweiten. Für das 5er Menü kann keine lückenlose, schriftliche Deklaration der Nährwerte/Allergene ausgewiesen werden. Dies ist auf die kurzfristige Zusammenstellung des Menüs durch nicht verkaufte Lebensmittel (Nachhaltigkeit) zurückzuführen.

6. Verbesserungsvorschläge

- ARH: Koriander wird im Irchel oft ungefragt über das Essen gestreut. DG: Soll künftig immer gefragt werden.
- NT: Warum wurde der Glace-Renner «Pralinato» aus dem Sortiment genommen? DG: Das Pralinato ist von Frisco, der ZFV beschränkt sich jedoch mit dem Einkauf der Glacés auf den Anbieter Lusso.

7. Mitteilungen

SW verabschiedet sich von der MeKo. Neu wurden Wanda Siegfried und Matthias Lüscher als Studierendenvertretungen in die MeKo gewählt. ARH wurde wiedergewählt. Seit dem 5. Mai wird im BOT ein Brunch am Sonntag angeboten, eine Reservation ist empfohlen.

8. Varia und Besonderes

Der Tages Anzeiger hat einen nicht repräsentativen Mensa Test durchgeführt: Das Gericht der «Garage» an der UZH hat am besten abgeschlossen.

Die nächsten Sitzungen finden statt am:

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

Pendenzen

Datum	Pendenz	Zuständig	Termin
28.02.2018	Hinweis auf Cateringangebot: für Catering, welches mit dem Lieferwagen transportiert werden muss, fallen Lieferkosten	DG	03.10.2019
28.02.2018	Organisation: Führung durch alle UZH Mensen	ARH	03.10.2019
11.10.2018	Rämi 59, Eingangstüre West anpassen: Mensarat	Tjt / MK	03.10.2019



Sitzung/Thema **Sitzung der Mensakommission**

Datum/Zeit Donnerstag, 23. Mai 2019, 16:30 Uhr

	(Investitionskredit) - pendent		
28.02.2019	Cityport: warum ist das Menü teurer als an anderen - Standorten? Geht an Mensarat (Investition wurde vom ZFV übernommen, momentan muss der Konsument die Mehrkosten tragen, dies ist nicht korrekt.)	TL	03.10.2019
28.02.2019	Liste Verbesserungsvorschläge an TL	alle	26.09.2019