

Position des VSETH zum Gastronomieangebot der ETH

Verabschiedet durch den Fachvereinsrat des VSETH am 05.12.23

Einleitung

Die ETH Zürich beherbergt an ihren zwei Hauptstandorten, dem Campus Zentrum und dem Campus Science City Hönggerberg, insgesamt 22 Mensen und ähnliche gastronomische Einrichtungen. Diese stellen fünf Tage in der Woche, manche sogar zweimal täglich, qualitativ hochwertige und preislich angemessene Menüs für Studierende und Mitarbeitende bereit. Ausserdem sind die Mensen für Studierende sowie Mitarbeitende ein Raum der Begegnung und ermöglichen sozialen Austausch und einen Treffpunkt für Kolleg:innen.

Die Mensen sind ein wesentlicher Bestandteil der ETH und von hoher Bedeutung für die Studierenden und Angestellten, insbesondere weil eine ausgewogene, warme Mahlzeit entscheidend für die Leistungsfähigkeit ist. Studierende schätzen eine vielfältige Auswahl an schmackhaften und vergleichbar preislich günstigen Gerichten, insbesondere in Zürich, der teuersten Stadt der Welt, wo hohe Miet- und Lebenshaltungskosten finanziell schwächere Studierende stark belasten. Ein solches Angebot sollte entsprechend für viele Ernährungsbedürfnisse geeignet und bezahlbar sein. Daher ist es für den Verband der Studierenden an der ETH Zürich (VSETH) unerlässlich, dass die ETH ein ausgewogenes und vielfältiges Essensangebot zu erschwinglichen Preisen in den Mensen anbietet.

Das Ziel dieses Positionspapiers ist es, die Standpunkte des VSETH zur Verpflegung an der ETH klar zu definieren und kurz zu begründen. Ausserdem werden die Ansichten des VSETH in Bezug auf Nachhaltigkeit, Öffnungszeiten, Essgewohnheiten und Allergien erläutert. Diese Positionen dienen dem VSETH als Grundlage für weitere Diskussionen über die Mensen und deren Preis- und Menügestaltung.

Position des VSETH

Hauptaufgabe der Mensen an der ETH

Die zwei Hauptmensen (u.A.) der ETH, die Mensa Polyterrasse im Zentrum und das Fusion Meal am Hönggerberg, sollten nach Auffassung des VSETH drei zentrale Hauptziele verfolgen. Ihr Fokus sollte darauf liegen, **nahrhafte, kostengünstige** Menüs anzubieten, die auf **nachhaltige** Weise produziert werden. Die Förderung ausgewogener Ernährungsgewohnheiten und der Zugang zu gesunden Lebensmitteln zu erschwinglichen Preisen sind zentrale Anliegen des VSETH. Die

Bedeutung dieser Aspekte wird deutlich, wenn man bedenkt, dass Studierende, die sich Sorgen um die Finanzierung ihrer Mahlzeiten machen müssen, möglicherweise weniger Kapazitäten für ihr Studium aufbringen können. Dazu kommt, dass an der ETH ein Teilzeitstudium im Moment nicht möglich ist und somit ein Nebenerwerb für einen Grossteil der Studierenden ausser Frage steht.

Zusätzlich unterstreicht der VSETH, dass eine ausgewogene Ernährung einen erheblichen Einfluss auf die kognitive Leistungsfähigkeit hat, wie zahlreiche Studien belegen. Daher ist die Gestaltung der Mahlzeiten nicht nur im Hinblick auf die allgemeine Gesundheit der Studierenden von entscheidender Bedeutung, sondern auch ein bedeutender Faktor für ihren akademischen Erfolg. Eine nachhaltige, ausgewogene Ernährung fördert nicht nur das Wohlbefinden, sondern auch die Konzentration und Lernfähigkeit der Studierenden, was letztendlich ihre Studienerfahrung positiv beeinflusst.

Nachhaltigkeit

Der VSETH spricht sich für einen nachhaltigen Ansatz in den Mensen der ETH Zürich aus, der auf klaren Prinzipien beruht.

Vegetarisches und veganes Angebot

Ein vielfältiges vegetarisches und veganes Menü sollte zum Standardangebot gehören und zu einem erschwinglichen Preis für alle Studierenden zugänglich sein. Diese Massnahme fördert nicht nur Ernährungsvielfalt, sondern auch das Umweltbewusstsein.

Lokale und saisonale Produkte

Durch den verstärkten Einsatz lokaler und saisonaler Zutaten reduzieren wir den ökologischen Fussabdruck der Verpflegung. Die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten stärkt die lokale Wirtschaft und betont die Frische und die Qualität der Speisen.

Reduzierung von Food Waste

Effiziente Massnahmen zur Bestandsverwaltung, Portionskontrolle und die Einführung von Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung sind entscheidend. Der VSETH fördert bewussten Ressourceneinsatz und schafft Bewusstsein für nachhaltige Praktiken.

Diese Schritte zugunsten der Nachhaltigkeit sollen nicht nur Umweltauswirkungen mindern, sondern auch eine bewusste und verantwortungsvolle Verpflegungskultur an der ETH Zürich etablieren. Der VSETH ruft die Mensen dazu auf, sich gemeinsam mit uns für eine nachhaltige Zukunft zu engagieren.

Es ist jedoch von höchster Wichtigkeit zu betonen, dass dieser vermehrte Fokus auf Nachhaltigkeit nicht auf Kosten der Studierenden kommen soll. Der VSETH strebt an, dass nachhaltige Praktiken in den Mensen mit dem Ziel integriert werden, sowohl die Umwelt als auch die finanzielle Belastung der Studierenden positiv zu beeinflussen und so eine soziale Nachhaltigkeit in den Mensen zu bestärken. Die Mensen sollten bestrebt sein, diese nachhaltigen Veränderungen so zu gestalten, dass sie für alle Studierenden zugänglich und finanziell tragbar sind. Der VSETH ruft zu einer ausgewogenen Umsetzung von Nachhaltigkeitsprinzipien auf, die die Bedürfnisse der Studierenden respektiert und gleichzeitig einen positiven Beitrag zur Umwelt leisten.

Essgewohnheiten und Allergien

Als Mensa, die allen Studierenden offen stehen sollte, ist es dem VSETH zudem ein grosses Anliegen, dass das Angebot so inklusiv wie möglich gestaltet ist. Dies bedeutet insbesondere, dass die häufigsten Essgewohnheiten, wie Vegan und Vegetarisch, aber auch verschiedenen Allergien (wie Laktose, Nüsse und Schalenfrüchte, Gluten o.Ä.), in der Menüplanung beachtet und einbezogen werden. Damit bekommen alle Studierenden die Möglichkeit, das Mensaanangebot für sich zu nutzen währenddem sie ihre individuellen Ernährungspräferenzen berücksichtigen.

Die Transparenz bezüglich enthaltener Inhaltsstoffe und speziell Allergene ist dabei von entscheidender Bedeutung. Eine klar ersichtliche Kennzeichnung auf den Speisekarten ermöglicht es Studierenden mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien, ihre Mahlzeiten sicher auszuwählen und auf persönliche Präferenzen zu achten. Der VSETH unterstreicht die Wichtigkeit, dass diese Informationen leicht zugänglich und verständlich präsentiert werden, um Unsicherheiten zu minimieren und ein vertrauensvolles Verhältnis zwischen den Mensen und den Studierenden zu fördern.

Angebotszeiten

Das Studium an der ETH entspricht einer Vollzeitstelle (Lampart and Jenny). Dies bedeutet, dass Studierende viele Stunden am Campus verbringen. Gerade Studierende, welche zuhause keine zweckmässigen Arbeitsplätze zur Verfügung stehen, weil dies aus finanziellen oder sozialen Gründen für sie nicht möglich ist, profitieren von dem Arbeitsplatzangebot an der ETH. Jedoch ist es für einen langen Arbeitstag wichtig, regelmässig Mahlzeiten zu sich zu nehmen. Daher spricht sich der VSETH für ein Abendessensangebot in den ETH Mensen ein. Insbesondere ist dieses Angebot am Campus Hönggerberg von grosser Wichtigkeit. Im Gegensatz zum Campus Zentrum ist hier nämlich das Angebot an ETH-externen gastronomischen Services kaum vorhanden.

Ebenfalls ist es uns ein Anliegen, dass die Lern- und Prüfungszeiten gut durch den gastronomischen Betrieb der ETH Mensen abgedeckt sind, gerade da die Angebote der Uni-Mensen häufig in dieser Zeit eingeschränkt sind und die Arbeitszeiten der ETH Studierenden noch länger werden.

Schlussfolgerung

Zusammenfassend legt der VSETH auf folgende Punkte besonders Wert in Bezug auf Mensen an der ETH:

- Erstens sollen die Mensen **preislich erschwingliche Mahlzeiten** bieten, insbesondere angesichts der hohen Lebenshaltungskosten in Zürich.
- Zweitens betont der VSETH die Notwendigkeit eines vielfältigen Angebots, um eine **ausgewogene Ernährung** für Studierende und Mitarbeitenden zu ermöglichen.
- Drittens steht für den VSETH **Nachhaltigkeit** im Fokus, indem die Mensen angeregt werden sollten, umweltfreundliche Praktiken in Bezug auf Lebensmittelbeschaffung, -zubereitung und -entsorgung zu implementieren.

Weiterhin sollte hervorgehoben werden, dass sowohl mittags als auch abends ein breites Speisenangebot verfügbar sein sollte, um den Arbeitszeiten der Studierenden gerecht zu werden. Schliesslich weist der VSETH auf die Wichtigkeit hin, bei der Speiseplanung Essensgewohnheiten und Allergien zu berücksichtigen, um eine inklusive und gesundheitsbewusste Verpflegung zu gewährleisten.

Referenzen

u.a., *YouTube*, 16 June 2023,

<https://ethz.ch/staffnet/de/news-und-veranstaltungen/intern-aktuell/archiv/2021/09/gastronomie-preis%20anpassungen-in-den-eth-restaurants.html>. Accessed 5 December 2023.

Lampart, Daniel, and Adolf Jenny. "Menüpläne." *ETH Zürich*,

<https://ethz.ch/de/campus/erleben/gastronomie-und-einkaufen/gastronomie/menueplae.html>. Accessed 5 December 2023.

Lampart, Daniel, and Adolf Jenny. "Merkmale und Aufbau eines Bachelor-Studiums der ETH Zürich." *ETH Zürich*,

<https://ethz.ch/de/studium/bachelor/studieninteressierte/merkmale-studium-ethz.html>. Accessed 5 December 2023.

"These are the world's most expensive cities." *The Economist*, 29 November 2023,

<https://www.economist.com/graphic-detail/2023/11/29/these-are-the-worlds-most-expensive-cities>. Accessed 3 December 2023.

Yesil, Nevriye A. *Knack Dein Gehirn für Deinen Erfolg!* Springer Berlin Heidelberg, 2019. Accessed 5 December 2023.