

FORDERUNGSPAPIER DER ZHDK-STUDIERENDEN AN DEN MENSARAT

Liebe Mitglieder des Mensarats

VERSO möchte im Folgenden einige Standpunkte darlegen, welche den Studierenden in Bezug auf die neue Mensa am Herzen liegen. Dabei geht es weniger um konkrete Wünsche an Anbieter oder Qualität des Essens als eher um ein paar allgemeine Anregungen bezüglich des Angebots sowie grundsätzliche Forderungen, die unabhängig der anbietenden Partei wichtig wären. Wir bitten den Mensarat, diese Punkte im Prozess zu berücksichtigen und in den Anforderungskatalog für die Ausschreibung miteinfließen zu lassen. Dafür danken wir dem Mensarat herzlich.

ÖFFNUNGSZEITEN

Bezüglich Öffnungszeiten gibt es aus unserer Sicht folgende zwei Bereiche zu beachten: Eine ständig offene Verpflegungsmöglichkeit, sowie die Verpflegung über den Mittag. Das Momento erfüllt momentan erstere Kategorie teilweise und hat sich diesbezüglich aus unserer Sicht positiv entwickelt. Allerdings könnten die Öffnungszeiten auf 08:00-20:00 Uhr verlängert werden, da es unter der Woche auch einige Kurse in den früheren Abend hinein gibt. Zudem müsste das Angebot am Wochenende ausgeweitet werden, da viele Studierende auch Samstag und Sonntag im Toni-Areal arbeiten. Die Samstagsöffnungszeiten sind nicht optimal und auch am Sonntag wünschen sich die Studierenden dringend eine Verpflegungsmöglichkeit, da die Alternativen dann sehr beschränkt sind.

Das Mittagsangebot wäre aus studentischer Sicht wünschenswert, mindestens bis 14:30 Uhr offenzuhalten. In verschiedenen Departementen gibt es oftmals Module, die 10:00-14:00 Uhr dauern, ohne eine Mittagspause, was dazu führt, dass einige Studierende nur noch das kleine Angebot des Momento zur Verfügung haben (oder den Unterricht früher verlassen müssen). Eine verlängerte Öffnung des Mittagsangebots würde in dieser Hinsicht sehr viel erreichen.

TO FLEISCH ODER NOT TO FLEISCH

In Kontext der ZHdK gibt es viele Menschen, die auf Fleisch verzichten möchten und auch ebenso viele Veganer:innen. Dementsprechend sind zwei Fleischmenüs, und ein vegetarisches Menü definitiv ein falsches Angebot an unserer Kunsthochschule. Der ZFV hat vermehrt versucht, dieses Angebot zu variieren – für die Studierenden aber mit einer zu grossen Unberechenbarkeit. Ein veganes Menü hat es nicht immer, ein Fleisch- bzw. Fischmenü aber schon. Wir möchten anregen, diese Selbstverständlichkeit zu hinterfragen.

Des Weiteren sind vegane und fleischlose Menüs teilweise sehr lieblos und gehen nicht genug auf die Grundbedürfnisse einer ausgewogenen Ernährung ein. Es geht uns nicht

darum, das Angebot des ZFV kleinzureden, viel eher wollen wir anregen, was eine Küche an der ZHdK sein kann.

VERSO ist der Meinung, dass maximal ein Fleischangebot reicht, und der Fokus eher auf gute vegane und vegetarische Küche gelegt werden sollte. Mit der Auswahl der Nahrungsmittel geht es nämlich genauso um eine Positionierung und politische Ausrichtung, sich bewusst, gesund und nachhaltig zu ernähren. Zwei Fleischmenüs sind unserer Meinung nach nicht ein Weg in diese Richtung.

Wir möchten weiter ein variables Fleischangebot anregen. Dies könnte beispielsweise mit veganen/vegetarischen Menüs und variablen tierischen «Add-Ons» umgesetzt werden, wie das der ZFV zu Teilen auch probiert. Der Wunsch nach Fleisch kann mit einem Aufpreis legitimiert werden – dazu aber später mehr bei den Preisen. Das wäre unserer Ansicht nach ein Zeichen in die richtige Richtung und eine Entscheidung, die den Werten der ZHdK entsprechen würde (siehe Sustainable Campus – Teilstrategie betriebliche Nachhaltigkeit).

Wenn die Entscheidung gefällt wird, mehr vegan zu kochen, sollten dafür auch Expert:innen geholt werden, die sich um dieses Essen kümmern. Vegane Küche kann sehr kreativ und vielseitig sein, sie muss aber auch gepflegt werden.

Oftmals gab der ZFV den Konsument:innen das Gefühl, dass fleischlose Portionen kleiner sind – vielleicht weil es den Eindruck erweckt, dass Menschen, die kein Fleisch essen, weniger Hunger hätten. Wenn aber die Portionen klein und weniger nahrhaft sind, entsteht ein unschönes Ungleichgewicht. Insofern ist es für die Studierenden wichtig, dass viel kreativen Wert auf ein alternatives Angebot gegenüber Fleisch gelegt wird und Expert:innen eine ausgewogene, nahrhafte, vegetarische/vegane Ernährung am Toni-Areal sicherstellen.

Bezüglich Snacks und Getränke gilt selbstverständlich Dasselbe. Es braucht ein gutes Angebot an veganen Snacks, Süssigkeiten, Getränken, Milchalternativen, etc. Hier sehen wir im Vergleich zur warmen Mittagsverpflegung weniger akuten Handlungsbedarf und schätzen die Bemühungen diesbezüglich seitens ZFV über die letzten Jahre hinweg. Nichtsdestotrotz sehen wir auch hier noch Potential und möchten anregen an dieser positiven Entwicklung dranzubleiben.

PREISE

Für uns der schwierigste Aspekt einzuschätzen und trotzdem ein sehr wichtiger Punkt in unserer Haltung.

Die Mittagsmenüs sind für Studierende preislich zu hoch. Dies merken wir neben der eigenen Erfahrung vor allem an den zahlreichen Beschwerden, Entrüstungen und Hilfe-Rufen, die uns als Studierendenorganisation, insbesondere über dieses akademische Jahr hinweg erreicht haben. Verständnislosigkeit löst auch der Blick in die anderen Betriebe des ZFV an Hochschulen und Universitäten aus. An der Universität Zürich kostet das vegane bzw. vegetarische Menü CHF 5.80¹.

Dasselbe gilt für einen Grossteil der Snacks, die vor einigen Jahren noch subventioniert waren, mittlerweile gibt es meist keinen Unterschied mehr in den Preisen für intern/extern

¹ vgl. <https://www.news.uzh.ch/de/articles/2021/mensapreise.html>

und in Studierende und Mitarbeitende wird gar nicht mehr unterschieden. Dies wurde nie klar kommuniziert und hat zu viel Unverständnis unter den Studierenden geführt.

Für die Studierenden ist ein günstiges Essens- und Verpflegungsangebot das Wichtigste. Ein bezahlbares veganes/vegetarisches Angebot, ist in unseren Augen ausreichend. Für die Konsumation von Fleisch und weiteren nicht nachhaltigen Produkten einen Aufpreis zu bezahlen, würde dazu führen, dass diese Produkte weniger konsumiert würden, und in Bezug auf die Nachhaltigkeit ein politisches Zeichen in die richtige Richtung gesetzt werden könnte.

Denkbar wäre zusätzlich auch ein Modell mit jeweils mindestens einem sehr günstigen Menü. Dies kann einfacher als die anderen Gerichte sein und beispielsweise aus Resten bestehen, allen Menschen mit kleinem Budget aber die Möglichkeit auf ein warmes Mittagessen bieten.

Qualität ist wichtig, den Studierenden geht es aber in erster Linie darum, sich die Verpflegungsmöglichkeiten im Toni-Areal überhaupt regelmässig leisten zu können. Viele Studierende «gönnen» es sich nur ab und zu in der Mensa zu essen. Ein Mittagsmenü in der Mensa zu kaufen, soll für die Studierenden kein Luxus sein.