

Street Food an der ETH Zürich

1. Präambel

Die ETH Zürich bietet ein sehr breites Gastronomieangebot für alle ETH-Angehörigen und Besucher an. Die rund 20 Restaurants an den Standorten Zentrum und Hönggerberg werden dabei ergänzt durch mobile Verpflegungsstände (Street Food). Die Street Food Betreiber zeichnen sich durch neue trendige Angebote aus, die an den jeweiligen Standorten noch nicht angeboten werden oder noch untervertreten sind.

2. Standplatz

Die ETH Zürich stellt an den Standorten Hönggerberg und Zentrum verschiedene Standplätze von Montag bis Freitag zur Verfügung. Der Standplatz sowie die von der ETH Zürich zur Verfügung gestellte Infrastruktur stehen dem Betreiber an den entsprechenden Tagen und vereinbarten Zeiten zur Verfügung. Ein Standplatz wird befristet vergeben. Ein Anspruch auf weitere Jahre besteht nicht. Betreiber können sich jedoch im Folgejahr erneut bewerben (Beurteilungskriterien vgl. Ziffer 5.).

3. Verpflichtungen des Street Food Betreibers

- Verbindliche Verkaufszeiten (Mindestpräsenzzeit) gemäss Vereinbarung
 - CHF 50.00 (exkl. MWST) Standplatzmiete/Tag werden zwei Mal jährlich in Rechnung gestellt
 - Der Betreiber benötigt die für seine Tätigkeit nötigen Bewilligungen und Verkaufsstandinfrastruktur
 - Die Vertragsvereinbarung ist vollumfänglich einzuhalten
 - Einhalten der Vorgaben wie z.B. fristgerechte Einreichung der Unterlagen
- COVID-19**
- Ein Schutzkonzept muss im Verkaufswagen vorhanden sein und bei Kontrolle vorgewiesen werden
 - Die Hygiene- und Verhaltensregeln vom BAG müssen stets eingehalten werden

4. Leistungen der ETH Zürich

- Der Betreiber erhält eine Tages-Parkkarte für einen ETH-Parkplatz
- Interne Kommunikation zur Bekanntmachung des Street Food Angebots
- Stromanschlüsse sind vorhanden

5. Betreiberauswahl

Die Betreiberauswahl wird von der Gastronomiekommission der ETH Zürich vorgenommen. Darin sind sämtliche Hochschulgruppen der ETH Zürich vertreten. Die Bewerber werden u.a. nach folgenden Kriterien beurteilt:

- Abwechslungsreiches Angebot, ergänzend zum bestehenden Gastronomieangebot auf dem Areal
- Konzepte sollen den Food- und Beverages-Trends folgen und einen Mehrwert für den Gast darstellen
- Kundengerechtes Preisniveau
- Angebote aus der Region, fairtrade und / oder nachhaltige Angebote werden sehr begrüsst
- Attraktives und gepflegtes Erscheinungsbild, positive Kundenfeedbacks und hohe Nachfrage
- Einhalten der Vorgaben wie z.B. fristgerechte Einreichung der Unterlagen
- Anhänger und Foodtrucks werden bevorzugt (Zelte sind nicht erlaubt)