



## Lebensgenuss: **Wo Musik und Gastronomie sich treffen.**

Was haben ein Gastronomieunternehmen und ein Orchester gemeinsam? Zunächst die Wurzeln, die elementaren menschlichen Grundbedürfnissen entsprechen: Nahrung und Ausdruck.

Doch auch viele aktuelle Fragen stellen sich den Mitarbeitenden beider Unternehmen. Als kreative Königsdisziplin, welche sowohl die Restaurant- als auch die Konzertbesucher am meisten interessiert, gilt die Menü-



Howard Griffiths und Thomas Pfiffner

ziehungsweise Konzertprogrammgestaltung und deren Umsetzung. Hat das Orchester die Rossini-Ouvertüre nur kurz aus dem Kühlschrank genommen und mit einer Fertigsauce dem Gast vorgesetzt? Oder wurde dem Gourmet ein etwas ausgefalleneres Oeuvre mit Liebe zum Detail, spannend und mit einem Augenzwinkern hörbar gemacht? In jedem Fall gilt: Qualität ist entscheidend und für die Kunden spürbar.

Routine hat wohl in beiden Branchen mehrere Gesichter: Einerseits sind wir darauf

angewiesen, denn sie ist eine Basis der Professionalität. Ohne Einbezug der Kreativität, dem steten Willen nach Verbesserung führt sie jedoch zu frustrierenden und langweiligen Erlebnissen. Entrecôte oder Cha-teaubriand, begleitet von einem auserlesenen Bordeaux, sind etwas Einzigartiges. Doch gelingt uns dies nur noch überzeugender, wenn wir auch den Ehrgeiz haben, eine herrliche Pizza mit besten Zutaten in einem lauschigen Hinterhoflokal zu offerieren. Und von wirklichen Profis darf man doch auch ein gekonntes Familienessen am Sonntagmittag erwarten dürfen, oder? Das Zürcher Kammerorchester versucht, mit neuen Vermittlungsformen zu beweisen, dass ein klassisches Orchester weit mehr als nur weihevoller Klänge für ernste Stunden zu bieten hat. Kreativität und Qualität sind dabei unsere Leitmotive.

Unsere Geschäftsstelle war für vier Jahre im Hause der ZFV-Verwaltung an der Mühlebachstrasse 86. Wir sind dankbar für die Gastfreundschaft, die uns entgegengebracht wurde. Die Nähe zu den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eines ebenso traditionsreichen wie zukunftsorientierten Gastronomieunternehmens war für uns inspirierend und bereichernd. Wir freuen uns, die positive Zusammenarbeit auch nach unserem Umzug ins ZKO-Haus im Tiefenbrunnen fortzusetzen. Ein erster Anlass ist bereits gegeben: Der ZFV kümmert sich um das gastronomische Angebot an der festlichen ZKO-Haus-Eröffnung Anfang Juli.

Wir wünschen allen ZFV-Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern weiterhin alles Gute!

Mit freundlichen Grüssen

Howard Griffiths, Künstlerischer Leiter ZKO

Thomas Pfiffner, Geschäftsleiter ZKO

### Editorial

Bereits zum zweiten Mal luden die ZFV-Unternehmungen am 1. Juni 2002 ihre Auftraggeber, Lieferanten und Geschäftspartner als Dankeschön für die Zusammenarbeit im letzten Jahr zu einem Konzertabend mit dem Zürcher Kammerorchester in die Tonhalle in Zürich ein. Zur Aufführung kamen drei Klavierkonzerte von Ludwig van Beethoven mit dem russischen Meisterpianisten Mikhail Pletnev.

Im Sinne des nebenstehenden Leitartikels von Howard Griffiths und Thomas Pfiffner wollten wir natürlich die Balance halten zwischen der gebotenen Musik und unserem eigenen Angebot – einer kulinarischen Kür von Klaus Zumbühl, Betriebsleiter des UBS Personalrestaurants Key West, und seinem Team. Sie lösten ihre Aufgabe meisterhaft und boten vor dem Konzert einen Stehlunch von vielfältiger und auserlesener Qualität und zum Schluss ein reichhaltiges Dessertbuffet aus der eigenen Konditorei. So wurde unsere Einladung für alle Anwesenden zu einem musikalisch-kulinarischen Erlebnis und damit auch zu einem Fundament für eine weitere gute Zusammenarbeit. Bildliche Eindrücke des Abends finden Sie in der Rubrik «Gesehen...» in der Mitte dieses Hefts.

Genauso wichtig wie unser Auftritt nach aussen ist jedoch auch jener nach innen. Noch ist das Mitarbeiterfest im Cityport vom letzten Oktober in lebhafter Erinnerung. Und schon freuen wir uns auf das diesjährige Fest. Es findet voraussichtlich am 27. September 2002 statt. Alle weiteren Details werden sobald wie möglich bekannt gegeben.

Regula Pfister

## Eric Schmitt, Küchenchef

[bp] Bereits im zarten Alter von sechs Jahren entwickelte der Elsässer Eric Schmitt eine besondere Vorliebe für das Kochen. Wenn seine Mutter in der Küche hantierte, beobachtete er neugierig und lernte erste Handgriffe. Das Interesse war geweckt und mit fünfzehn Jahren begann er seine Kochlehre in der Auberge Bellevue, einem traditionellen, elsässischen Gasthof. Er wurde zum besten Lehrling der Region erkoren. Nach sechsjähriger Tätigkeit in diesem Restaurant ging er für die Sommersaison nach Cannes in ein Erstklass-Hotel und lernte dort die mediterrane Küche kennen. Basel war die nächste Station: Erst das Restaurant Bourgignon, dann das Hotel International, wo er sich im Bankett- und Traiteurbereich weiterbildete, schliesslich Stuckis Bruderholz, eines der besten Restaurants von Basel und Umgebung. Dieses Jahr feiert er sein fünfjähriges Jubiläum beim «Silbernen Fuchs», dem

UBS Direktionsrestaurant der ZFV-Unternehmungen in Basel. Eric Schmitt ist verheiratet und wohnt in Bartenheim, Frankreich. Seine Tochter Zoë ist zweieinhalb Jahre alt. ■



«Wenn die Gäste nach dem Essen, <Wow, das war super!> sagen, ist das für mich das grösste Lob.»

Eric Schmitt

## Über Esskultur

[bp] Ein ungewohntes Bild eröffnet sich dem Besucher, der die Gefilde des «Silbernen Fuchs» betritt. Kein Tellerklappern ist zu hören, die übliche Arbeitshektik weicht einer dezenten Stille. Keine Restaurantbestuhlung fällt ins Auge, statt dessen vermeintliche Bürotüren, hinter welchen sich die Lunchräume mit herrlichem Blick auf Basel verbergen. Am Ende des Ganges befindet sich die Küche, der Arbeitsplatz von Eric Schmitt. Ein Gespräch mit dem Küchenchef über verschiedene Esskulturen und warum er abends am liebsten Spaghetti isst.

### Ein spezieller Ort, eine spezielle Arbeit?

Nein, eigentlich mache ich genau die Arbeit, die ich an jedem anderen Ort getan habe – ich koche. Speziell ist sicherlich, dass wir nicht alle Gerichte machen können, das heisst, Spaghetti oder Fleischkäse zum Beispiel sind tabu. Hier wird das Bild einer Bank repräsentiert und dazu gehören Luxusprodukte wie Rindsfilets, Trüffeln, grosse Weine. Unsere Gäste haben meistens wenig Zeit: Bei zwei Stunden für ein Vier- bis Fünf-Gang Menü muss alles sehr schnell und konzentriert ablaufen.

### Was ist für Sie besonders spannend?

Ich kann meine Kreativität walten lassen. Wir machen jeden Tag andere Menüs, da die gleichen Gäste immer wieder kommen. Dies ist eine grosse Herausforderung und bietet viel Abwechslung. Wir erfin-

den und probieren Neues, auch für die Küche fremder Länder ist viel Platz. Ich habe an verschiedenen Orten gearbeitet und vieles gelernt. Hier kann ich all diese Dinge anwenden. Vom Brot bis hin zur Schokolade und zum Teegebäck machen wir alles selber.

### Andere Leute, andere Sitten. Sie haben an verschiedenen Orten gearbeitet, verschiedene Esskulturen kennengelernt. Wie würden Sie diese beurteilen?

Im Elsass hat das Essen einen wichtigen Stellenwert. Man isst viel, trinkt guten Wein und geniesst das Leben. Es gibt viele Traditionen und alte Rezepte wie zum Beispiel Flammenkuchen, Sauerkraut, Kugelhopf oder Bekaoffen, ein Eintopf mit Fleisch, Gemüse und Weisswein, der ursprünglich vor dem sonntäglichen Kirchgang zubereitet und nachher gegessen wurde.

Die mediterrane Küche ist im Gegenteil dazu sehr leicht, mit viel frischem Fisch und Gemüse. Gekocht wird auf der Basis von Olivenöl, Knoblauch und Kräutern. Diese Gerüche sind für mich das Parfum der Ferien.

### Was kochen Sie zu Hause?

Etwas Einfaches – am liebsten mache ich Spaghetti oder eine Quiche. Ich genieße das sehr, so kann ich mich entspannen.

### Was fasziniert Sie an Ihrem Beruf?

Ich möchte den Leuten eine Freude machen. Wenn die Gäste nach dem Essen, «Wow, das war super!» sagen, ist das für mich das grösste Lob und besser als jedes Trinkgeld. ■

## Eindrücke vom Kundenanlass der ZfV-Unternehmungen am 1. Juni 2002 in der Tonhalle Zürich.



1



2



3



6

4



5



7



8



9

1. Doris und Urs Schulthess
2. Stadträtin Monika Weber
3. Stadtpräsident Elmar Ledergerber
4. Jürg Keller
5. Regula Pfister und Klaus Zumbühl
6. Monique Siegel, Rosmarie Michel und alt Stadtrat Willy Küng
7. Severin Fleischmann, Küchenchef «UBS Key West»
8. Benno Sidler, Finanzchef ZfV
9. Sylvia Staub

...einem gut eingespielten Team

## Beatrice Mouttaki und Sonja Succetti



Sonja Succetti und Beatrice Mouttaki – in allen Belangen ein gutes Team.

[bp] **Steht Frühdienst auf dem Plan**, beginnt der Tag von Beatrice Mouttaki und Sonja Succetti um 5.30 Uhr. Dann nämlich stehen die beiden Frauen auf, die in Zürich nur wenige Gehminuten voneinander weg wohnen, und rüsten sich für den Arbeitstag. Um 7.00 Uhr beginnt der Dienst in der Cafeteria der Kantonsschule Stadelhofen. Beatrice Mouttaki freut sich auf die vielen verschiedenen Sandwiches, die es zu machen gilt – über dreissig Sorten sind es, erklärt mir Sonja Succetti und fügt an, dass die Arbeit überhaupt sehr abwechslungsreich sei. Ein reichhaltiges Salatbuffet wird vorbereitet, Witze werden gemacht, Dzemile, die Mitarbeiterin, die den Abwasch tätigt, hat ein lautes, herzliches Lachen und das wirkt ansteckend.

**Angefangen beim «Grand Café» in Zürich**, hat Beatrice Mouttaki immer im Service gearbeitet. 1999, nach der Neueröffnung der Cafeteria Stadelhofen, ist sie zum ZfV gekommen. «Wissen Sie, was mir hier am meisten gefällt? Die Ferien. Nur leider verdienen wir nicht so viel wie die Lehrer», stellt sie in scherzhaftem Ton fest. Beatrice Mouttaki hat eine siebzehn- und eine achtzehnjährige Tochter, die sie gemeinsam mit ihrem Mann aufgezogen hat. Sonja Succetti ist Mutter von zwei erwachsenen Söhnen, und nur zu gerne würden sie ihre Kinder verheiraten, doch diese wollen davon nichts wissen. Auch Sonja Succetti war immer im Gastgewerbe tätig und arbeitet seit zehn Jahren bei den ZfV-Unternehmungen.

**In der 10-Uhr-Pause** muss eine der beiden Frauen im Hauptgebäude der Kantonsschule den Znüni-Kiosk bedienen und kehrt nach dem grossen Ansturm um 10.30 Uhr wieder zurück. Nun ist es auch schon Zeit für das Mittagessen. Ein Teil des fünfköpfigen Teams verpflegt sich, während die anderen die restlichen Vorbereitungen für den Mittagsservice besorgen. Pommes frites, Pizza, Hot Dog – alles was das Schülerinnen- und Lehrerherz begehrt – gehören dazu.

**Um 11.10 Uhr sind alle** Mitarbeitenden präsent, denn nun kommt die erste Gästeschar, die besonders bei schlechtem Wetter die Cafeteria wie eine Lawine überrollt. Nichtsdestotrotz nehmen sich Beatrice Mouttaki und Sonja Succetti immer Zeit für

einen Witz oder ein kurzes Gespräch mit ihren jungen Gästen. «Wenn wir mit ihnen <witzeln> und reden, stören auch kurze Wartezeiten nicht. Für sie wie für uns ist das eine angenehme Auflockerung», bemerkt Sonja Succetti. Das Wohl der Gäste liegt den Beiden sehr am Herzen, und durch die Erfahrung mit den eigenen Kindern kennen sie deren «Sörgeli» und Wünsche. Diesen Frühsommer haben sie sich darum bemüht, einen Fernseher zu installieren – für die Fussball-WM.

**Fitness und Aqua Fit gehören ins Freizeitprogramm** von Sonja Succetti, an den Wochenenden «hütet» sie ihren Mann, mit dem sie so viel wie möglich auf Reisen geht. Früher einmal hat sie elektrische Orgel gespielt, doch im Moment bleibt keine Zeit dafür.

**Beatrice Mouttaki unternimmt viel** mit ihren vier Geschwistern und deren Kindern, ausserdem liebt sie den orientalischen Tanz und geht einmal im Jahr mit ihrem marokkanischen Mann in dessen Heimat, nach Casablanca. Nach getaner Arbeit, um 15 beziehungsweise um 16 Uhr gehen die beiden Frauen oft in die Stadt, lagern beim Kaffee die Beine hoch und geniessen das Leben. Und am liebsten beobachten sie dabei andere Leute und kommentieren deren Verhalten. Ob diese dasselbe wohl auch tun?

**Überhaupt sind Beatrice Mouttaki und Sonja Succetti** auch ausserhalb der Arbeit ein gutes Team. Kino, Konzerte sind beliebte Aktivitäten, und mit ihrer Mitarbeiterin Dzemile gehen sie in die Disco oder zum «Lädèle». Doch die erklärte Lieblingsbeschäftigung der beiden ist es, andere ZfV-Betriebe zu besuchen und zu beurteilen; wo etwas gefeiert oder eingeweiht wird, bei Personalfesten und Apéros sind sie immer dabei. «Wir sind ausgeprägte <Gwundernasen>, wir wollen die anderen Betriebe und Angestellten kennen, die gehören ja schliesslich auch zu uns.» ■

## ZFV Aktuell

### Verhaltener Start ins Jahr 2002

Die Bäume wachsen nicht in den Himmel, das haben die ersten fünf Monate des Jahres 2002 ganz klar gezeigt. Vor allem als Folge der neun neuen Betriebe des Jahres 2001, insbesondere des Hotels Seefeld, das einen ausgezeichneten Start verzeichnet hat, lag der Umsatz per Ende Mai 2002 um rund 13% über jenem des Vorjahres, jedoch leicht unter den Werten des Budgets. Damit bewegt sich der Umsatz auf unserem organischen Wachstumspfad. Einen Strich durch die Rechnung machen uns hingegen die Kosten, welche teilweise viel zu stark gestiegen sind, so dass sich die Einnahmen-/Ausgabenschere weiter geöffnet, statt geschlossen hat. Diese Entwicklung hält nun bereits im dritten Jahr an und muss dringend gestoppt werden. Unser Ziel ist es, bis Ende dieses Jahres dieser Entwicklung Einhalt zu gebieten. Dies ist eine Aufgabe, an der sich alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an ihrem jeweiligen Arbeitsplatz beteiligen müssen – nur so gelangen wir gemeinsam zum Erfolg!

### Neue Betriebe

Bei den neuen Betrieben des Jahres 2002 haben wir anzahlmässig das Vorjahr schon fast erreicht. Über die Betriebseröffnungen Anfang 2002 haben wir bereits berichtet. Am 17. Juni wird die neue Cafeteria Taubenthalde des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartementes in Bern in Betrieb genommen; sie ergänzt die bereits bestehende Cafeteria. Von besonderer Bedeutung für uns ist die Übernahme von zwei Mitarbeiterrestaurants der SBB in Dietikon und in Spreitenbach im September. Damit ist es gelungen, den Einstieg bei den SBB zu erreichen, welche gesamtschweizerisch weit über dreissig Restaurants betreiben. Schliesslich hat uns die Vitra in Birsfelden, der führende Hersteller und Vertreiber von Büromöbeln, die Verpflegung seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter übertragen. Dieser Betrieb wird ebenfalls im Herbst übernommen.

### Rege Akquisitionstätigkeit

Zum unternehmerischen Alltag gehört fast schon selbstverständlich die Akquisitionstätigkeit. Derzeit sind mehrere – zum Teil auch grössere – Akquisitionen am Laufen oder in Vorbereitung. Dazu gehören stets auch Niederlagen. Nachdem wir im Jahr 2000 das Personalrestaurant «Orbit» der Credit Suisse abgeben mussten, ist es uns bereits zum zweiten Mal nicht gelungen, mit der CS wieder ins Geschäft zu kommen: Sowohl das Personalrestaurant in Horgen als auch jenes in Oerlikon wurden an unsere Konkurrenten vergeben. Schade.

### Verleihung des Sozial- und Kulturpreises der ZFV-Unternehmungen

Anlässlich der Generalversammlung der ZFV-Unternehmungen vom 14. Mai 2002 im Restaurant St. Peter wurde erneut der Sozial- und Kulturpreis im Betrag von 100'000 Franken vergeben. Preisträgerin ist der Verein «Katharina von Zimmern», der für die letzte Äbtissin am Fraumünster, welche von 1478 bis 1547 lebte, ein Denkmal an der Stätte ihres Schaffens – zwischen dem Stadthaus und der Kirche Fraumünster – errichten will. Mit dem diesjährigen Preis wird das Wirken einer Frau ausgezeichnet, welche durchaus Parallelen hat mit den Gründerfrauen der ZFV-Unternehmungen, allen voran Susanna Orelli-Rinderknecht.

### «Erste Etappe» im Rigiblick

Nachdem wir das Restaurant Rigiblick im Februar dieses Jahres von der Stadt zurückkaufen konnten, ist Anfang Juni zusammen mit der Stadt die Ausschreibung für den Architekturwettbewerb erfolgt. Fünf Büros wurden eingeladen, bis Anfang September ihre Vorstellungen für unser Aparthotel mit Restaurant und Bar sowie für den bei der Stadt Zürich verbleibenden Theatersaal zu präsentieren. Der Zeitplan sieht so aus, dass bis zum Frühling 2003 die Baubewilligung vorliegt, damit im Sommer dann mit den Umbau- und Renovationsarbeiten begonnen werden kann. Der Bezug findet voraussichtlich gegen Ende 2004 statt.



S O R E L L H O T E L S

### Sorell-Hotels

Alle Hotels der ZFV-Unternehmungen treten inskünftig unter dem gemeinsamen Label «Sorell-Hotels» auf. Da wir nach wie vor grossen Wert auf die Individualität der einzelnen Hotels legen, werden diese ihren Namen (z.B. Rütli, Zürichberg usw.) behalten. Der Name «Sorell» – er wird abgeleitet von Susanna Orelli und hat den Vorteil, dass man ihn in den verschiedensten Sprachen gut aussprechen kann – dient dem gemeinsamen Auftritt unserer Hotels und wird insbesondere als Marketinginstrument eingesetzt. Beachten Sie unseren provisorischen Internetauftritt: [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).

## ZFV Aktuell



### Hotel Alfa wird zu Hotel Ador

Das Hotel Alfa wird per Ende August umfirmiert in Hotel Ador – zum einen um die Vergangenheit abzustreifen und sich im Markt neu zu positionieren, zum andern um den Bezug zum politischen Bern herzustellen. Gustave Ador vertrat den Kanton Genf im Bundesrat und lebte von 1845 bis 1928.

### Preisreduktion in den Uni-Betrieben

Per 1. Januar 2002 haben wir die Menü- und die Kaffeepreise in den Uni-Betrieben gesenkt – von Fr. 4.70 auf Fr. 4.40 die Menüpreise für die Studierenden und von Fr. 1.60 auf Fr. 1.50 den Kaffeepreis für alle Konsumenten. Dieser Schritt steht wohlthuend konträr in der allgemeinen Preislandschaft und wird allseits begrüsst.

## Veranstaltungen

### Begegnungen im Hotel Zürichberg

**Sonntag, 29. September 2002, 17 Uhr**  
mit Markus Notter, Regierungsrat

**Sonntag, 20. Oktober 2002, 17 Uhr**  
mit Walter Andreas Müller, Schauspieler

**Sonntag, 17. November 2002, 17 Uhr**  
mit Tilla Theus, Architektin

Gesprächsleitung: **Marco Caduff**  
Programm: **Ruth Binde**

Im Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich

## Dienstjubilare

**De Jesus Celisa** 01.04.02 **5**  
Hotel-Restaurant «Zürichberg», Service-Mitarbeiterin

**Probst Andrea** 06.04.02 **15**  
Personalrestaurant «UBS Key West», Betriebsassistentin

**Salihu Luljeta** 07.04.02 **5**  
Restaurant «St. Peter», Buffet-Mitarbeiterin

**Trninc Jasna** 07.04.02 **10**  
Mensa «Uni Irchel», Buffet-Mitarbeiterin

**Dzelili Beljezije** 14.04.02 **5**  
Cafeteria «Technische BS», Buffet-Mitarbeiterin

**Miljkovic Goran** 14.04.02 **5**  
Personalrestaurant «UBS Opfikon», Service-Mitarbeiter

**Zutic Novica** 30.04.02 **5**  
Hotel-Restaurant «Zürichberg», Service-Mitarbeiter

**Pfiffner Agnes** 01.05.02 **15**  
Mensa «Uni Irchel», Betriebsassistentin

**Zumbühl Klaus** 17.05.02 **20**  
Personalrestaurant «UBS Key West», Betriebsleiter

**Bachofen Daniela** 20.05.02 **5**  
Restaurant «Olivenbaum», Service-Mitarbeiterin

**Schmitt Eric** 20.05.02 **5**  
Personalrestaurant UBS «Zum silbernen Fuchs», Küchenchef

**Cimichella Agostino** 02.06.02 **5**  
Mensa «Uni Zentrum», Koch

**Hängärtner Heidi** 09.06.02 **10**  
Cafeteria BS «Limmatplatz», Betriebsleiterin

**Gjaci Petrit** 16.06.02 **5**  
Hotel-Restaurant «Seidenhof», Service-Mitarbeiter

**Burkart Ida** 23.06.02 **10**  
Hotel-Restaurant «Seidenhof», Näherin

## IMPRESSUM

ZFV-Unternehmungen  
Mühlebachstrasse 86  
Postfach  
8032 Zürich

Fon 01 388 35 35  
Fax 01 388 35 36  
www.zfv.ch

Redaktion:  
Barbara Pfister [bp]  
Gestaltung:  
www.querfeldein.ch

