

ZFV Aktuell

Der ZFV liegt auf Kurs

Per Ende September liegt der Umsatz der ZFV-Unternehmungen um rund 11% über dem Vorjahr – verantwortlich dafür sind vor allem die neu hinzugekommenen Betriebe sowie das Hotel Seefeld. Auch der Cash flow liegt leicht über jenem des Vorjahres. Wenn es gelingt, einen Jahresendspurt hinzulegen, so wird das Geschäftsjahr 2002 für den ZFV zu einem sehr guten Jahr, was nicht selbstverständlich ist, angesichts der Probleme, in denen heute viele Unternehmen stecken. Also packen wir's an!

Erwerb des Hotels Zunfthaus zum Rüden in Schaffhausen



Per Anfang September 2002 haben die ZFV-Unternehmungen das Hotel Zunfthaus zum Rüden in Schaffhausen erworben und damit die Sorell Hotelgruppe um ein weiteres, wunderschönes Haus erweitert. Dabei handelt es sich um ein Garni-Hotel in der Altstadt von Schaffhausen im Dreistern-Bereich, das Mitte der neunziger Jahre komplett renoviert und stilgerecht erneuert wurde. Das Hotel hat 30 Zimmer mit 40 Betten und verfügt über verschiedene Räumlichkeiten für Seminare und Veranstaltungen bis zu 150 Personen. Von herausragender Schönheit ist der Festsaal im 1. Stock mit Empire-Stuckdecke. Dieser eignet sich hervorragend für festliche Anlässe.

Das Hotel Zunfthaus zum Rüden wird nach der Übernahme durch die ZFV-Unternehmungen im gleichen Stil weitergeführt. Ferdinand Hoekstra, der seit Anfang 2002 die Direktion des Hotels inne hat, wird die Leitung beibehalten. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind zum ZFV übergetreten. Wir wünschen Ferdinand Hoekstra und seinem Team alles Gute und freuen uns auf eine angenehme Zusammenarbeit.

Eröffnung zweier SBB-Betriebe

Am Samstag, 21. September 2002, haben die ZFV-Unternehmungen zwei SBB-Betriebe von der SV-Group übernommen: RBL Ost und West in Dietikon und Spreitenbach. Die Übernahme fand anlässlich des Personalfestes der SBB statt. Mit einem von uns offerierten Apéro und dem anschliessenden Catering am Personalfest hatten wir gleich intensive Tuchfühlung mit unseren zukünftigen Gästen und deren Familien. Thomas Rogge und sein Team haben die anspruchsvolle Aufgabe, unsere neuen Gäste – vom Gleisarbeiter bis zum Direktor – kulinarisch zu verwöhnen. Wenn wir dies gut machen, so wird es hoffentlich gelingen, weitere SBB-Betriebe, die in den nächsten Monaten neu ausgeschrieben werden, zu übernehmen.

Personalrestaurant der Vitra AG in Birsfelden

Am 1. Oktober 2002 übernahmen die ZFV-Unternehmungen – ebenfalls von der SV-Group – das Personalrestaurant der Vitra AG in Birsfelden. Dies ist eine anspruchsvolle Aufgabe, legt die im oberen Büromöbelsegment tätige Vitra AG doch grossen Wert auf Qualität auch beim Essen und bei der Personalverpflegung. Wir sind überzeugt, mit Frau Waltraud Jenny eine engagierte und qualitätsbewusste Betriebsleiterin gefunden zu haben. Sie wird zu Beginn unterstützt durch unser Team vom ABZ in Basel. Da kann es ja nur gut gehen!

Jurierung im Rigiblick

Ende September 2002 fand die Jurierung des Architekturwettbewerbs für den Umbau und die Renovation der neu erworbenen Liegenschaft Rigiblick statt. Gesiegt hat das Projekt von Burkhalter + Sumi, welche bereits das Hotel Zürichberg erweitert und erneuert haben – hervorragend, wie die heutige Akzeptanz zeigt. Wir freuen uns, das Projekt im Detail mitzugestalten, damit das neue Aparthotel in der zweiten Hälfte des Jahres 2004 seinen Betrieb aufnehmen kann.

Starbucks im Kehlhof

Seit Anfang August hat die internationale Kaffeekeite Starbucks das Zepter im Kehlhof übernommen. Latte Macchiato, Ice-Coffee, Cappuccinos und vieles mehr werden angeboten und erfreuen sich eines grossen Zuspruchs.

Dienstjubilare

Hug Rosmarie	01.07.02	5
Cafeteria BS «Niklausstrasse», Betriebsleiterin		
Neff Karl	01.07.02	10
Zentrale, Mitglied der Geschäftsleitung		
Pereira Madalena	01.07.02	5
Personalrestaurant «UBS Opfikon», Küchen-/Buffet-Mitarbeiterin		
Putz Erika	01.07.02	5
Hotel-Restaurant «Drei Linden», Service-Aushilfe		
Wioland Dominique	13.07.02	10
Personalrestaurant «UBS Ausbildungszentrum», Küchenchef		
Portmann Maria-Lizza	31.07.02	5
Personalrestaurant «UBS Guggach», Service-/Buffet-Mitarbeiterin		
Marty Emma	17.08.02	20
Mensa «KS Rämibühl», Buffet-Mitarbeiterin		
Hadzic-Djovic Rezija	18.08.02	5
Personalrestaurant «UBS Key West», Betriebstournante		
Nadarajah Sivasakthivel	18.08.02	5
Mensa «KS Rämibühl», Küchen-Mitarbeiter		
Bruderer Elisabeth	21.08.02	5
Cafeteria «BS Reishauer», Buffet-/Office-Mitarbeiterin		
Seenirasa Thirumalar	01.09.02	5
Cafeteria «Botanischer Garten», Office-Mitarbeiterin		
Stahel Ruedi	01.09.02	5
Personalrestaurant «UBS Opfikon», Koch		
Strobel Ottmar	01.09.02	5
Hotel-Restaurant «Zürichberg», Haustechniker/Gärtner		
Bajic Slavica	15.09.02	5
Restaurant «St. Peter», Buffet-Mitarbeiterin		
Grösser Klaus	15.09.02	5
Restaurant «St.Peter», Küchenchef		
Nadarajah Ravichelvam	15.09.02	5
Restaurant «St.Peter», Office-/Küchen-Mitarbeiter		

Ruf-Brügger Verena	15.09.02	5
Restaurant «St.Peter», Buffet-Mitarbeiterin		
Zimmermann Max	15.09.02	5
Restaurant «St.Peter», Küchen-/Office-Mitarbeiter		
Cvetic-Cmiljanovic Milojka	01.10.02	5
Mensa «Uni Zentrum», Buffet-Mitarbeiterin		
Radojkovic Milijada	01.10.02	10
Hotel «Rütli», Zimmermädchen		
Terry-von Wicht Martina	01.10.02	5
Personalrestaurant «UBS Ausbildungszentrum», Betriebsassistentin		
Hansen Henrik	09.10.02	5
Hotel-Restaurant «Zürichberg», Betriebsassistent		
Lussi Heidi	18.10.02	20
Mensa «Uni Irchel», Buffet-Mitarbeiterin		
Mouzo Virginia	25.10.02	20
Cafeteria «KS Riesbach», Buffet-Mitarbeiterin		
Aloisio Carmela	26.10.02	10
Mensa «Uni Irchel», Buffet-Mitarbeiterin		
Fisch Dit	26.10.02	10
Cafeteria «Freiestrasse», Betriebsleiterin		

Veranstaltungen

Begegnungen im Hotel Zürichberg

Sonntag, 24. November 2002, 17 Uhr
mit Tilla Theus, Architektin

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

Im Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich

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





Das Lächeln der Frau Orelli

Böse Zungen behaupten, dass das fünfte Töchterchen der Bauernfamilie Rinderknecht und die spätere Witwe von Professor Johannes Orelli unter dem alkoholgegnerrischen Einfluss des Burghölzli-Direktors Auguste Forel das Lachen verlernt habe. Dass dies für die Gründerin der ZFV-Unternehmungen Susanna Orelli-Rinderknecht (1845 – 1939) keineswegs zutrifft, erfahren wir von Zeitzeugen.

Gewiss, Frau Orellis damaliges Anliegen war ernst. Schrieb doch eine angesehene junge Frau über den Kellnerinnenberuf: «Beständig in der übernünftigen Atmosphäre, den Bier- und Weindünsten, dem Ge-

gröhl einer Schenke stehen zu müssen, immer die gleichen Witze hören, sich dieselben Zudringlichkeiten von eleganten und abgerissenen, alten und jungen Männern gefallen zu lassen, das schien mir das Schrecklichste, was einem weiblichen Wesen zugemutet werden kann.» Schon auf dem Gutsbetrieb Rinderknecht in Oberstrass bei Zürich hatten sich Susanna Alkoholikerschicksale nachhaltig eingepägt.



Editorial

Besonders in hektischer Zeit tut es gut, wieder einmal zurückzuschauen. Susanna Orelli-Rinderknecht, die 1894 unsere Unternehmung gründete, hat in schwieriger Zeit mit der Einrichtung alkoholfreier Kaffeestuben, Restaurants und Hotels eine Pionierleistung vollbracht und ein stabiles Fundament für unser heutiges Wirken gelegt.

Die markanteste Veränderung seither ist die Abschaffung des Alkoholverbots, die letztes Jahr am 1. Oktober realisiert wurde. Ab diesem Datum wird in allen ZFV-Betrieben – mit Ausnahme der Schulmensen – Wein und Bier ausgeschenkt. Dieser Schritt wurde lang und umsichtig vorbereitet. Massgebend dafür war der gesellschaftliche Wandel. Alkoholfreie Getränke sind heute akzeptiert und das Angebot entsprechend vielfältig. Der faktische Zwang zum Alkoholkonsum besteht nicht mehr, auch wenn der Alkoholismus nach wie vor für viele Menschen ein Problem ist. Die Führung alkoholfreier Restaurants ist heute nicht mehr das geeignete Mittel zur Eindämmung des Alkoholismus.

Die Bekämpfung des Alkoholismus ist auch in den abgeänderten Statuten noch festgeschrieben. Ab dem Jahr 2003 wird ein Prozent des Umsatzes der eigenen Betriebe dafür sowie für weitere soziale Zwecke eingesetzt. Das ist ein Betrag in der Grössenordnung von Fr. 200'000.-. Diese Mittel werden professionell arbeitenden Institutionen zur Verfügung gestellt.

Regula Pfister

1903 schrieb Frau Orelli über die von ihr betreuten alkoholfreien Restaurants: «Es spricht von der Güte der menschlichen Natur, dass sich unsere Gäste wohlfühlen in dieser gesunden, reinen Atmosphäre und sie dem Wirtshaus mit seinen Lockungen vorziehen. Wollen wir mutlos werden? Nein, die Welt ist so schön, wenn wir sie nur in ihren einfachen ewigen Gesetzen verstehen lernen.»

1904 entdeckte der heute geschätzte Dichter und damalige Bankgehilfe Robert Walser das 1900 von Susanna Orelli erbaute Kurhaus «Zürichberg». Er liess dies Simon im Roman «Geschwister Tanner» an einem beissend kalten Winterabend wie folgt erleben: «Der Duft von Getränken und Speisen vermischte sich mit dem Weihnachtlichen Tannenduft. Hübsch gekleidete Mädchen gingen umher und bedienten die Gäste – Frauen, Männer und Kinder – auf eine freundliche und zugleich überaus gelassene Weise, die nichts Kellnerinnenhaftes an sich hatte. Es sah aus, als ob diese zierlichen Mädchen nur um ein lächelndes Spiel aufzuführen hier bedienten.»

Manches ist heute anders. Hätte die damalige Gastronomie unseren heutigen Verhältnissen mit den vielseitigen alkoholfreien Angeboten entsprochen, wäre die Gründung alkoholfreier Wirtschaften kaum notwendig geworden. Walser freute sich über die menschenfreundliche Atmosphäre. Das war auch für Susanna Orelli entscheidend. Sie würde uns auch heute ermuntern, die Schönheiten der Welt zu geniessen, und beifügen: «Mit einem Lächeln noch dazu.»

Walter Schmid, alt Kantonsbibliothekar, Frauenfeld

Menschen schreiben Geschichte

[bp] Vom Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften zu den ZFV-Unternehmungen – ein Unternehmen wandelt sich. Wie war es früher? Was ist heute? Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erzählen.



Kurt Bachmann
Mitarbeiter im Ruhestand

Wie lange sind Sie schon beim ZFV?
Seit dem 3. Januar 1975.

Was hat Sie dazu geführt?

Ich wurde noch von Adelheid Fischer eingestellt. Vier Monate später kam ihr Nachfolger, Herr Kündig, zum ZFV. Ich übernahm das Finanz- und Personalwesen. Um uns einzustellen, mussten die Statuten geändert werden, denn damals waren keine Männer in der Geschäftsleitung zugelassen.

Was hat sich am meisten verändert?

Der Zürcher Frauenverein war in gewissen Phasen sehr erfolgreich. Die Landesausstellung im Jahre 1939 war ein Höhepunkt in der Geschichte des Genossenschaft. Nachher hat man sich auf den Lorbeer



Manolo Conde
Chauffeur

Wie lange sind Sie schon beim ZFV?
Seit Juni 1966, 36 Jahre also. Ich war damals siebzehneinhalb Jahre alt – noch sehr jung.

Gefällt es Ihnen?

Ich bin zufrieden, die Arbeit beim ZFV gefällt mir sehr. Schön finde ich, dass man auch von der Chefetage immer mit dem Namen begrüsst wird, die kennen einen. Das Autofahren braucht heute allerdings mehr Nerven. Die Strassen werden immer schmaler, und Schikanen hat es überall. Man ist weniger frei.

Was war früher anders?

Heute ist vieles teurer, und überall wird gespart. Als ich beim Frauenverein angefangen habe, wurde alles offen serviert – Butter, «Confi», Kaffeerahm im «Silberkännli». Zweimal im Jahr haben wir das Silber poliert. Heute kann sich das nur noch ein Luxusbetrieb leisten. Früher konnte man mehr Vertrauen haben, es war lockerer. Wenn zum Beispiel der Gemüselieferant gekommen ist, konnte man die Kisten stehen lassen, es wurde nichts geklaut. Heute wird alles sofort eingeschlossen, sonst wäre es innert kürzester Zeit weg.

Was finden Sie spannend?

Früher besass der Frauenverein mehr eigene Restaurants, und trotzdem ist das Unternehmen heute viel grösser. Eigentlich kann man nicht mehr Zürcher Frauenverein sagen, das Unternehmen müsste Schweizer Frauenverein heissen. ■

ren ausgeruht. Als ich 1975 zum ZFV kam, steckte das Unternehmen in einer finanziellen Krise. Ich musste jeden Monat schauen, dass ich genug Geld für die Löhne hatte. Um das Bestehen zu sichern, mussten viele der früher erworbenen Liegenschaften verkauft werden. Heute geht es aufwärts. In den administrativen Bereichen fand eine Professionalisierung statt. Die Zeiten haben sich geändert, und so mussten auch Grundsätze der Genossenschaft neu ausgelegt werden.

Die wären?

Die Alkoholeinführung wurde immer mehr zum Thema. Heute schenkt der ZFV alkoholische Getränke aus, allerdings wird sehr viel Wert auf qualitativ gute Produkte gelegt. Spirituosen werden keine angeboten. Der Bekämpfung des Alkoholismus soll auf zeitgemässe Art Rechnung getragen werden. ■



Amelia Fereiro
Buffet-Mitarbeiterin Uni Zentrum

Wie lange sind Sie schon beim ZFV?
Seit 31 Jahren.

Was hat Sie dazu geführt?

Ich habe zuerst in zwei kleineren Restaurants gearbeitet. Dann kam ich ins Volkshaus zum ZFV. Ich hatte eine kleine Tochter und daher war diese Stelle sehr praktisch für mich, denn ich konnte immer Früh- schicht arbeiten. Die begann damals um vier Uhr morgens. Nachher hatte ich Zeit für mein Kind. Wir bewohnten ein Zimmer beim ZFV – meine Schwiegermutter, meine Tochter und ich. Zwei Jahre später wechselte ich zur Uni Zentrum.

31 Jahre sind eine lange Zeit. Gefällt es Ihnen immer noch?

Ja, mir gefällt es sehr gut! Ich bin eine Person, die mit den Leuten sprechen muss. Ich finde es toll, wenn es viele Gäste hat – ich lache sehr gerne mit den Studenten und Professoren, dafür finde ich immer Zeit. Die Uni ist ein sehr grosser Betrieb, ich bin immer in Aktion, so kann ich meine Energie am besten ausleben. Im Moment ist es besonders spannend. Die Uni-Mensa ist im Umbau, und wir haben dieses Provi- sorium im Lichthof. Ich arbeite jede Woche an einem anderen Buffet, das bringt viel Abwechslung.

Gibt es eine Anekdote oder ein Erlebnis aus dieser Zeit, das Ihnen besonders lebhaft in Erinnerung ist?

Da kann ich nichts Spezielles sagen. Mir hat immer alles sehr gut gefallen. Ich arbeite mit dem Herzen. ■



Fritz und Klara Heeb
Pensionierte

Wie lange waren Sie beim ZFV tätig?

Fritz Heeb: Nach Pfingsten 1934 habe ich als «Hausbursche» im Hotel Zürichberg angefangen und machte bald auch Ablösungen als Heizer in den anderen Restaurants und Hotels. Ich war der Einzige, der in sämtlichen Betrieben ein- und ausgegangen ist. Ende 1979 wurde ich pensioniert.

Klara Heeb: 1934 war ich im «Blauen Seidenhof» als Serviertochter angestellt. Alle redeten vom «Fritzli» und freuten sich, wenn er vorbeikam. Als wir uns das erste Mal sahen, hat es sofort «klick» gemacht. Die damalige Geschäftsleiterin, Marie Hirzel, bekam Wind von der Sache, und ich musste bei ihr «vortraben». Sie sagte, ich müsse mich entscheiden, entweder der Mann oder die Stelle. Heiraten innerhalb des Unternehmens war damals nämlich nicht erlaubt. Ich habe gesagt: «Dann ist <gekünt>, so einen <Bursch> find ich nicht mehr.» Meine Zeit beim Frauenverein war somit schnell beendet. Allerdings habe ich später während vielen Jahren als Aushilfe gearbeitet.

Wie sind Sie, Herr Heeb, als Mann zum Frauenverein gekommen?

Fritz Heeb: Als ich aus der Rekrutenschule kam, war die Arbeitslosigkeit sehr gross. Eines Tages hielt ich mich am Hirschenplatz auf, da kam einer zu mir und fragte, ob ich eine Stelle suche. Ich sagte ja, und er verwies mich an die Zentralstelle des Frauenvereins. Daraufhin konnte ich sofort im Hotel Zürichberg anfangen.

Gibt es eine Anekdote oder ein Erlebnis aus dieser Zeit, das Ihnen besonders lebhaft in Erinnerung ist?

Klara Heeb: Als ich mich beim Frauenverein bewarb, hatte ich lange Locken. Marie Hirzel hat gesagt, dass das nicht gehe, ich müsse die Haare entweder schneiden oder hochstecken. Zudem mussten wir lange schwarze Strümpfe tragen und schwarze Röcke mit kleinen weissen Punkten. Da herrschte noch Ordnung (lacht)!

Fritz Heeb: Die Weihnachtsfeiern sind uns in sehr guter Erinnerung. Unsere zwei Buben konnten wir immer mitnehmen, es war wie in einer grossen Familie. Da haben wir viele schöne Dinge erlebt. ■



Rudolf Vetsch
Leiter technischer Dienst

Wie lange sind Sie schon beim ZFV?

Seit 21 Jahren.

Was hat Sie dazu geführt?

Ursprünglich war ich Fahrlehrer. Es gab eine grosse Krise im Gewerbe, da bewarb ich mich auf ein Inserat als Chauffeur beim Frauenverein. Am Anfang war ich für den Fahrdienst und die technischen Reparaturen zuständig. Arbeitsbeginn war um fünf Uhr morgens. 1985 übernahm ich den technischen Dienst. Früher hatte das noch eine andere Bedeutung. Weil in den Betrieben fast ausschliesslich Frauen gearbeitet haben, übernahmen wir Männer die Grobarbeit. Es kam schon vor, dass ich weit fahren musste, um eine Glühbirne auszuwechseln.

Was war früher anders?

Es herrschten viel strengere Sitten. Im Personalhaus Freystrasse gab es zu meiner Zeit noch eine Hausmutter, die regelmässig die Zimmer kontrollierte. Besuche des anderen Geschlechts waren verboten. Sehr viel Wert wurde auch auf anständige Kleidung gelegt. Dunkle Strümpfe zum Beispiel waren nicht erlaubt. Ich habe einen Abbau mitgemacht, jetzt erlebe ich den Aufbau. Wegen des Verbots, Alkohol auszuschenken, mussten Betriebe, wie zum Beispiel das Volkshaus und der Rigiblick, abgegeben werden; heute kommen neue und auch alte (Rigiblick!) wieder dazu. Was ich faszinierend finde, ist die ganz andere Bau- oder Umbauweise. Heute ist alles viel heller und luftiger als früher – beim Olivenbaum sieht man das besonders eindrücklich. ■



Klaus Zumbühl
Betriebsleiter «UBS Key West»

Wie lange sind Sie schon beim ZFV?

Seit 20 Jahren.

Was hat sich in dieser Zeit verändert?

Die personelle Situation ist viel besser geworden. Früher war es schwierig, Leute zu rekrutieren. Heute ist der Umgang ganz anders, viel lockerer. Es ist kein Problem mehr, wenn Angestellte und Betriebsleiter per «Du» sind. Vor einigen Jahren wäre das nicht möglich gewesen. Das Angebot an Produkten hat sich ebenfalls positiv verändert, es ist viel raffinierter geworden. Für mich ist es so schöner, ein Menü zu planen. Der finanzielle Druck ist allerdings stark gewachsen – eine weniger schöne Veränderung. Das merke ich auch bei unserer Bankkundschaft. Restrukturierung und Abbau stehen auf der Tagesordnung.

Was gefällt Ihnen?

Ich habe das Key West aufgebaut und geprägt und hatte dabei immer sehr viel individuelle Freiheit. Die Rolle als guter Gastgeber gefällt mir sehr – sowohl beruflich als auch privat. Ich kann dabei sehr viel Kreativität ausleben.

Gibt es eine Anekdote oder ein Erlebnis aus dieser Zeit, das Ihnen besonders lebhaft in Erinnerung ist?

Ich musste eine Kaffeepause für fünfhundert Leute organisieren und habe den Kaffeerahm vergessen. Das war sehr schlimm, ich hätte mich am liebsten in Luft aufgelöst. Vielleicht braucht es solche Ereignisse. Ich nehme jeden Anlass immer wieder als den Wichtigsten. ■

Engagement für die Jugend: Lehrlingsförderung

[bp] «Je grösser die Anforderungen im Gastgewerbe werden, desto deutlicher zeigt es sich, dass man der Aus- und Weiterbildung des Personals die grösste Aufmerksamkeit schenken muss. Dies ist auch bei uns der Fall.»

Was heute so selbstverständlich tönt, war im ersten Drittel des letzten Jahrhunderts ein Ausspruch unglaublicher Weitsichtigkeit seitens der damaligen «Geschäftsleiterin» Marie Hirzel. Schon zu dieser Zeit war der Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften aktiv um die Rekrutierung guter Mitarbeiterinnen und deren Ausbildung bemüht. Es handelte sich dabei meistens um Mädchen vom Lande, die in Zürich arbeiten wollten oder mussten und die dankbar waren, in einem Betrieb mit «Familienanschluss» unterzukommen. Um das junge Personal vor den Gefahren der Grossstadt zu schützen, richtete man freundliche Zimmer und Wohnungen ein, die einer strengen Hausordnung unterstanden. So war die Ausbildung nicht nur eine berufliche, sondern auch eine persönliche und soziale. Deutlich kommt dies im Ausbildungsprogramm zur Vorsteherin (heute Betriebsleiterin) zum Ausdruck:

«Das 1. Jahr bringt theoretische und praktische Ausbildung;

Das 2. Jahr ist der Prüfstein für die Willenskraft, das Einfühlungsvermögen und die Fähigkeit, eine Verantwortung tragen zu können.»

1941 werden ein Lehrjahr für Serviertöchter sowie eine Köchinnenlehre eingeführt. «Diese Lehrtöchter-Ausbildung bürdet uns ein grosses Mass von Arbeit und finanziellen Opfern auf, doch beglückt es uns sehr, dass damit für viele junge Mädchen ein richtiger Frauenberuf im Gastwirtschaftsgewerbe geschaffen wird.» Den jungen Frauen wurde jedoch nicht nur ein Betätigungsfeld geschaffen; liebenswürdig, sauber und gepflegt, mit untadeligem Leumund und solider Ausbildung waren sie auch gefragt auf dem Heiratsmarkt.

Andere Zeiten andere Sitten: Das Gastgewerbe ist heute kein ausschliesslicher Frauenberuf mehr, und welcher Lehrling würde sich heute noch einer Hausordnung unterwerfen, die mit strenger Vorstellung von Sitte und Moral dem Lernenden jegliche Verlockungen verbietet? Was geblieben ist, ist der Anspruch an eine hohe Qualität der Ausbildung.



Ein gutes Team: Lehrling Dominic und Starkoch Horst Petermann

UBS Opfikon – ein Beispiel

Die Ausbildung zum Gastronomiefachassistenten ist eine Richtung, die Susanne Keller im UBS Personalrestaurant Opfikon anbietet. Es ist ein relativ neuer und sehr breiter Lehrgang: Administrative Tätigkeiten gehören genauso dazu wie die verschiedenen Servicebereiche Buffet, Kasse und Lunchräume. Neben einem kurzen Praktikum in der Küche oder in der Konditorei sind die Fächer Reinigung, Entsorgung und Hygiene ein fester Bestandteil der Lehre. Für den hauswirtschaftlichen Teil besteht eine Zusammenarbeit mit dem Hotel Seefeld, wo die Lernenden hotelfachspezifische Tätigkeiten ausüben wie Zimmer- und Etagenreinigung und Frühstücksservice.

Ein sehr wichtiger Ausbildungsgang des Betriebes ist die Kochlehre. Roman Wyss, Küchenchef des Direktionsrestaurants, ist gleichzeitig engagierter Lehrmeister der Köche. Er bezeichnet die gebotene Ausbildung als sehr interessant und wertvoll, da sie aus verschiedenen Teilen besteht. Das Personalrestaurant verfügt über eine Haupt- und eine Direktionsküche. Die Lehrlinge können sich ein Bild von zwei verschiedenen Zweigen des Berufes machen: Der Gourmetküche, wie sie in gehobeneren Restaurants angeboten wird, und der allgemeinen Küche, anzutreffen in grossen Verpflegungsbetrieben wie Spitälern, Altersheimen und Mensen.

In den Genuss eines ganz speziellen Erlebnisses kam dieses Jahr der Lehrling Dominic, der sich besonders für die Gourmetküche interessiert. Die UBS organisierte für ihre Bankkunden einen Kochkurs mit dem Starkoch Horst Petermann. Dominic hatte die Aufgabe, ihm zu assistieren und die Küche vertraut zu machen. Diese Bereitschaft, die Lehrzeit mit aussergewöhnlichen Erfahrungen zu bereichern, macht das Personalrestaurant der UBS Opfikon zu einem äusserst attraktiven Ausbildungsort. ■