

## ZfV Aktuell

### Stagnation verbunden mit Optimierung ...

... dies ist kurz und bündig die Charakterisierung des Geschäftsjahres 2003 der ZfV-Unternehmungen. So wie sich die Situation heute präsentiert, erreichen wir bis am Ende dieses Jahres umsatzmässig knapp die Werte des Vorjahres. Erfreulich ist jedoch, dass die im letzten und in diesem Jahr eingeleiteten Verbesserungsmaßnahmen (z.B. Schliessung des Restaurants Kehlhof, Weitervermietung des Restaurants Troika, Konzentration des Restaurants im Olivenbaum auf das Parterre, Verbesserung der Warenbewirtschaftung usw.) mittlerweile ihre Früchte tragen. So werden wir das aktuelle Rechnungsjahr voraussichtlich mit einem besseren Ergebnis als im Vorjahr abschliessen können.

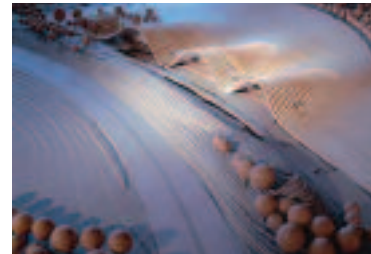
### Neue Cafeteria «Frösche Träff» bei MeteoSchweiz

Am 1. Februar 2004 übernehmen die ZfV-Unternehmungen die Cafeteria «Frösche Träff» von MeteoSchweiz an der Krähbühlstrasse in Zürich. Dabei handelt es sich um einen von der Mensa der Universität Zentrum angelieferten Betrieb für die «Wetterfrösche», die für uns die Wettervorhersagen machen. Betriebsleiterin ist Frau Trudi Zumstein, die den Betrieb bereits für die SV-Group geführt hat.

### Von Starbucks zur Flora AG

Starbucks, die vor rund anderthalb Jahren das Restaurant im Kehlhof übernommen haben, geben per Ende 2003 den Betrieb in Altstetten aus wirtschaftlichen Gründen auf. Nachmieterin wird die Flora AG, welche türkische Spezialitäten anbietet. Sie baut den Betrieb für ihre Bedürfnisse um und wird ihn voraussichtlich im Februar 2004 wieder eröffnen. Die Flora AG betreibt in Zürich verschiedene Restaurants.

### Aufrichte im Zentrum Paul Klee in Bern



Anfang Dezember 2003 fand im Zentrum Paul Klee in Bern die Aufrichte statt. Während zwei Tagen kamen mehrere hundert Personen auf die Baustelle, um das riesige, von Renzo Piano als Erdbau gestaltete Gebäude im Rohbau zu besichtigen. Das Team des Hotels Ador unter der Leitung des neuen Hoteldirektors, Pierre Bratschi, war für das Kulinarische verantwortlich. Er wurde unterstützt durch Adrian Aerni. Der Anlass verlief nicht zuletzt auch wegen der von allen Seiten gerühmten Gaumenfreuden sehr erfolgreich. Nun bleiben noch anderthalb Jahre bis zur Eröffnung im Sommer 2005.

### Scheck für die Universität Zürich

Im Rahmen eines Mittagessens im Sorell Hotel Zürichberg haben die ZfV-Unternehmungen dem Rektor der Universität Zürich einen Scheck über Fr. 50'000 überreicht.

# Dienstjubilare

**Gietenbruch Henning** **1.10.03** **25**  
Sorell Hotel-Restaurant «Drei Linden», Direktor

**Reinhard Elisabeth** **1.10.03** **15**  
Cafeteria «Seminar Zürichberg», Betriebsleiterin

**Seiler Brigitte** **1.10.03** **5**  
Cafeteria «Dinocenter», Betriebsassistentin

**Milovanovic Zorica** **5.10.03** **5**  
Mensa «Uni Zentrum», Buffet-Mitarbeiterin

**Mittag Irmgard** **6.10.03** **5**  
Personalrestaurant UBS «Turbine», Betriebsleiterin

**Lüftenegger Pilar** **12.10.03** **5**  
Personalrestaurant UBS «Turbine», Buffet-Mitarbeiterin

**Caluori Verena** **24.10.03** **20**  
Mensa «Uni Irchel», Buffet-Mitarbeiterin

**Fré-Glanzmann Margrith** **27.10.03** **5**  
Personalrestaurant UBS «Turbine», Buffet-Mitarbeiterin

**Andree Anthony** **1.11.03** **10**  
Sorell Hotel-Konferenzzentrum «Ador», 2. Chef de Service

**Thurairatnam Anantharajah** **1.11.03** **5**  
Personalrestaurant UBS «Key West», Oficce-/Küchen-Mitarbeiter

**Marquez Maria da Graça** **12.11.03** **5**  
Restaurant «Olivenbaum», Service-Mitarbeiterin

**Fuso Monika** **16.11.03** **5**  
Personalrestaurant UBS «Opfikon», Buffet-Mitarbeiterin

**Linsi Monika** **29.11.03** **10**  
Restaurant «St. Peter», Betriebsassistentin

**Frick Elsbeth** **1.12.03** **10**  
Restaurant «Hallenbad City», Betriebsleiterin

**Perge Elisabeth** **20.12.03** **10**  
Personalrestaurant UBS «Ausbildungszentrum», Buffet-Mitarbeiterin

**Feiern Sie mit dem ZFV Ihre Traumhochzeit!**

Mehr unter [www.meintraumhochzeit.ch](http://www.meintraumhochzeit.ch)

## Veranstaltungen

### Chansonabende

Donnerstag, 29. Januar 2004, 21 Uhr  
Donnerstag, 26. Februar 2004, 21 Uhr  
Donnerstag, 25. März 2004, 21 Uhr

### Begegnungen im Hotel Zürichberg

Sonntag, 21. März 2004, 17 Uhr  
Sonntag, 18. April 2004, 17 Uhr  
Sonntag, 9. Mai 2004, 17 Uhr

Gesprächsleitung: Marco Caduff  
Programm: Ruth Binde

Sorell Hotel Zürichberg • Orellistrasse 21 • 8044 Zürich • Telefon +41 1 268 35 35 • [www.zuerichberg.ch](http://www.zuerichberg.ch)

## IMPRESSUM

ZFV-Unternehmungen  
Mühlebachstrasse 86  
Postfach  
8032 Zürich

Fon 01 388 35 35  
Fax 01 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

Redaktion:  
Barbara Pfister [bp]  
Gestaltung:  
[www.querfeldein.ch](http://www.querfeldein.ch)





## Weihnachten: Gott wird Mensch



Also lautet die Geschichte vom Griechen Diogenes, dem Philosophen:

Eines Tages eilt er mit einer brennenden Laterne durch die Strasse. Die Leute schütteln den

Kopf. «Am heiter hellen Tage eine brennende Laterne, was soll das?» Diogenes eilt weiter, wird dann aufgehalten und über sein komisches Unterfangen befragt. Er antwortet, indem er den Leuten die brennende Laterne vor die Nase hält:

**«Ich suche einen Menschen.»**

Und die Weihnachtsbotschaft des Neuen Testaments? Dieselbe. Christus sucht und braucht Menschen. Man könnte in diesem Zusammenhang sagen: «Macht es wie Gott, werdet Menschen!»

### Editorial

Das von Pfarrer Ernst Sieber in seinem Leitartikel aufgegriffene Wort «Wirtschaft» hat für die ZFV-Unternehmungen eine doppelte Bedeutung. Zum einen ist das Führen von Wirtschaften – seien es Restaurants, Cafeterias, Personalrestaurants oder Mensen – die ureigenste Tätigkeit der ZFV-Unternehmungen. Es sind Treffpunkte, wo verschiedenste Leute zusammenkommen, um zu essen, allein, oft jedoch zusammen mit Freunden, Bekannten, Schul- oder Arbeitskollegen. Neben der – gesunden – Ernährung spielt auch das Gemeinschaftliche, die Atmosphäre eine Rolle. Unsere Vision «Gastfreundschaft sinnlich erleben!», mit der wir alle fünf Sinne unserer Gäste ansprechen möchten, drückt dies treffend aus.

Zum anderen ist es eine Notwendigkeit, unsere «Wirtschaften» wirtschaftlich, d.h. haushälterisch, zu führen. Eine wirtschaftliche Betriebsführung ist die Voraussetzung für die Existenz jeder Unternehmung und damit die Sicherung der Arbeitsplätze – bei den ZFV-Unternehmungen sind es mittlerweile 850.

Hie unsere Gäste, da unsere Mitarbeitenden – Menschen, die alle ihr eigenes, unverwechselbares Leben haben, jedoch auch verantwortlich sind für die Mitmenschlichkeit. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen allen lichte Weihnachten!

Regula Pfister

Wer möchte bestreiten, dass vor allem auch in Wirtschaft und Politik, im Alltagsleben überhaupt, Menschen gesucht sind. Menschen, die das Herz am rechten Fleck haben. Halten wir doch fest: Jesus hat die Welt des Wirtschaftens, der ökonomischen Gegebenheit nicht umgangen. Er ging zum Zöllner Zachäus oder zum Levi an der Zollstätte. Diese Menschen hatten mit Geld zu tun, Jesus aber liebte sie.

Ob Wirtschaftsleute, die ja nicht nur «Macher» sind, überhaupt wissen, woher das Wort «Wirtschaft» stammt? Der erste Beleg für das Wort «Wirtschaft» kommt im 11./12. Jahrhundert vor und lautet gemäss Wörterbuch: «...ich bitte dich, daz mich disiu wirtscaft erlose von disses libes angsten.» Und mit dieser «wirtscaft» ist nichts anderes gemeint als das Abendmahl, die Eucharistie. Das Abendmahl ist Wirtschaft im ureigensten, im eigentlichen Sinne: Geld und Geist, Glaube und soziale Verantwortung, Brot für Leib und Seele. So muss die Wirtschaft auch die sozialen Gegebenheiten und das Gemeinwohl berücksichtigen. Ebenso wie umgekehrt.

Wir fragen uns gemeinsam: Es kann doch nicht der Sinn einer gesellschaftlichen Entwicklung sein, wenn sich die Wirtschaft nur an ökonomischen Zielen allein orientiert, gesund saniert und die sozialen Lasten dem Staat überlässt. Christus will ja nicht zwischen Stuhl und Bank fallen, er gehört mitten in ein wirtschaftliches, ökonomisches Leben hinein.

Ich erinnere mich immer wieder an die Worte des verstorbenen Bundesrates Ernst Brugger, der einmal gesagt hat: «Wenn wir schon vom Menschen reden, dann sei uns gestattet, darauf hinzuweisen, dass jede Verringerung wirtschaftlichen Wachstums Urteilskraft, Verzichte und Opfer fordert. Sind wir aber hiezu gerüstet? Gibt es in unserem Lande nicht zu viele Egoisten und Materialisten? Wir müssen näher zusammenrücken.»

Diogenes eilte mit seiner leuchtenden Laterne durch die Strassen. Er suchte einen Menschen. Das Weihnachtslicht will es nicht anders. Es wird auch in unserer multikulturellen, modernen Welt dazu führen, dass wir über alle Grenzen hinweg die Mitmenschlichkeit in den Vordergrund rücken.

Ich wünsche Ihnen, dass es auch durch Sie in dieser Welt nicht einnachtet – sondern weihnachtet!

Frohe Weihnachten! Ihr Ernst Sieber, Pfarrer

## Markus Schaad: Im Märchenland



[bp] Markus Schaad ist gelernter Koch und arbeitet seit zwei Jahren beim ZFV. Seine aktuelle Funktion ist Betriebsleiter/Koch-Ablösung. Im Moment leitet er den Take-Away-Stand am Live on Ice im Hof des Landesmuseums. Ein Gespräch mit dem offenen und flexiblen Mann über Märchenwelten, Imbissbuden und Rockhottels.

### Ein faszinierender Ort zum Arbeiten ...

Ja, tatsächlich. Die Atmosphäre hier ist das Schönste, was ich mir zum Arbeiten vorstellen kann. Ausserhalb der Mauern herrscht die Hektik der Stadt, hier drinnen hingegen ist es ruhig und besinnlich, besonders am Abend. Die Gäste, ob jung oder alt, freuen sich darüber und kommen ans Live on Ice, um diesen unvergleichlichen Ort zu geniessen. Wir können auf einer guten Grundstimmung aufbauen, das ist für mich sehr schön und nicht selbstverständlich.

### Ich sehe mehrere verschiedene Restaurants und kleinere Stände. Kennen sie sich untereinander?

Die Zusammenarbeit funktioniert sehr gut – wir sind bereits ein eingeschworenes Team, auch über die Grenzen des ZFV hinaus. So pflegen wir zum Beispiel einen guten Kontakt mit dem Maronimann. Vor der Eröffnung hatten wir ein «Kennenlern-Essen», das hat für eine sehr gute Stimmung unter den Mitarbeitenden gesorgt.

### Sie sind gelernter Koch. War es für Sie ein besonderer Moment, als Sie den Gault Millau-Koch Felix Eppisser kennenlernten?

Es war eine angenehme Überraschung. Felix und Lucia Eppisser sind sehr liebenswürdige Leute, die trotz ihrem Erfolg auf dem Boden der Realität geblieben sind. Ich arbeite sehr gerne mit ihnen zusammen.

### Wann und warum haben Sie sich entschieden, Koch zu werden?

Mit fünfzehn Jahren begann ich die Lehre. Ich liebe gutes Essen, und es interessierte mich, wie man es qualitativ gut herstellt. Ausserdem fasziniert mich die Materie «Lebensmittel».

### Was machten Sie nach der Lehre?

Einiges... Zuerst hatte ich zwei Sommersaisonstellen im Golfclub Rheinblick in Nack, in den Wintermonaten arbeitete ich temporär, auf diese Weise sah ich bestimmt über dreissig verschiedene Gastrobe-

triebe. Danach hatte ich ein wenig genug vom Kochdasein, der Beruf war mir zu einseitig, und ich suchte eine andere Art der Befriedigung. Da kaufte ich mir einen Imbisswagen.

### Einen Imbisswagen?

Ja, ich blätterte in einer Zeitung und sah das Inserat des Imbisswagens, der zum Verkauf stand. Erst lachten wir darüber, meine Kollegen und ich. Dann rief ich an, reiste nach Deutschland, importierte den Wagen und renovierte ihn. Während einem Jahr reiste ich mit ihm an Grossanlässe, wie zum Beispiel die Open-Airs St. Gallen oder Frauenfeld. Je nach Anlass beschäftigte ich fünf bis fünfzehn Mitarbeiter und verkaufte Hot Dogs, Fischknusperli und Steakbrot oder Café, Tee und Kuchen.

Nach diesem Jahr kehrte ich zurück ins Gastgewerbe und arbeitete in einem Rockcafé in Zürich, wo ich neben der Tätigkeit in der Küche auch im Service und hinter dem Buffet stand. Das war eine gute Erfahrung.

### Inwiefern?

Dieser Job war ideal, um mir das allgemeine Service-Grundwissen anzueignen. Es verkehrte dort eine Kundschaft, die sehr anders war, als jene, die ich bisher kannte. So wurde ich mit ganz neuen Problemen konfrontiert und weiss heute viel besser, wie man sich in schwierigen Situationen verhalten muss.

Nach einem Jahr dann wollte ich ganz aus dem Gastgewerbe aussteigen. Ich hatte viele kürzere Anstellungen, arbeitete auf der Baustelle, als Kurier, im Lebensmittelverkauf, als Landschaftsgärtner, im Altersheim, als Töffmechaniker – ich wollte einfach ausprobieren, was es alles gibt.

### Und dann? Wie kamen Sie zum ZFV?

Ich lernte John Rusterholz kennen, der einen Betriebsleiter für das «Porte du Soleil» suchte. So bin ich durch den ZFV zur Gastronomie zurückgekommen. Betriebsleiter ist meiner Meinung nach der abwechslungsreichste Job im Gastgewerbe, man wird konfrontiert mit Personalfragen, Buchhaltung und organisatorischen Angelegenheiten. In diesem Sinne ist dies eigentlich mein Traumjob. Und der ZFV ist für mich unterdessen wie ein zweites Zuhause.

### Am Live on Ice sind Sie sehr engagiert. Bleibt Ihnen noch Zeit für Hobbys?

Nicht sehr viel. Ich reise gern, esse gerne gut und fahre ausserdem Motorrad. Doch eigentlich habe ich so viel Spass bei der Arbeit, dass ich meine Befriedigung gar nicht anderswo suchen muss.

### Das Härteste an Ihrer Arbeit ist ...

... dass ich jeden Morgen zuerst den Glühwein probieren muss. (lacht)

### Wir befinden uns hier sozusagen in einer Märchenwelt. Mögen Sie Märchen?

Ja, sehr! Doch anders als in einer Geschichte, kann sich hier jeder sein eigenes Märchen erfinden. Das merkt man den Gästen auch an, sie sind ruhig, entspannt und gönnen sich eine gute Zeit. So erleben wir immer wieder ein Stück märchenhafte Realität.

## Impressionen vom Live on Ice

Das in ein Märchenschloss verwandelte Landesmuseum muss man gesehen und erlebt haben – am besten Abends, wenn die Beleuchtung voll zum Tragen kommt und die Weihnachtsdüfte von Glühwein und Lebkuchen schwer in der Luft hängen. Wer vom Schlittschuhlaufen klamme Finger und durchgefrorene Füsse hat, kann sich bei Markus Schaad und Susann Zielinski am Take-Away mit einem heissen Getränk aufwärmen. Wer hingegen wieder einmal Lust auf ein sämiges Fondue oder ein urchiges Raclette hat, der ist bestens aufgehoben in der «Zermatter Chässtube» bei Thomas Killer und seinem Team. Bis Weihnachten habe es nur noch Plätze nach 21 Uhr, vorher sei alles ausgebucht, lässt Thomas Killer ausrichten. Auch das Gourmetrestaurant für gehobenerere Ansprüche, das von Lucia und Felix Eppisser betrieben wird, weist eine eindruckliche Belegung auf. Voranmeldung ist ein «Must». Dass das Live on Ice – ein nicht ganz risikoloses Abenteuer – zu einem Erfolg werden wird, verdanken wir neben den Stand- und Restaurantbetreibern vor allem Andreas Hunziker, der mit grossem persönlichem Engagement diesen Grossanlass organisiert und dafür gesorgt hat, dass die hunderten von kleinen Details koordiniert und zu einem Ganzen vereinigt wurden – eine grosse Vorarbeit auch für weitere solche Events ...



## ... Jubita Jegatheeswaran, Betriebstourante, Personalrestaurant Cityport

Jeden Morgen, während fünf Tagen der Woche, fährt Jubita Jegatheeswaran von ihrem Wohnort Schlieren nach Oerlikon. Punkt 7 Uhr in der Früh beginnt sie ihre Arbeit im Personalrestaurant Cityport, das sich an prominenter Stelle im modernen Glasgebäude des ABB-Komplexes befindet. In ihrer Funktion als Betriebstourante, und weil das Personalrestaurant mit der nahe gelegenen UBS-Cafeteria Dinocenter verbunden ist, pendelt sie während des ganzen Tages zwischen den zwei Betrieben hin und her. Als Erstes gilt es, die Sitzungszimmer im UBS-Gebäude bereitzumachen, sie mit Getränken und Snacks zu versorgen. Bei den fünfzig Räumen ist Jubita Jegatheeswaran viel in Bewegung. Um neun Uhr holt sie den Kioskwagen im Cityport und geht auf Tour – die auf fünf Stöcken untergebrachten UBS-Mitarbeitenden kommen zu ihrem wohlverdienten «Znüni». Anschliessend kehrt sie zurück und hilft bei den Vorbereitungen für den Mittagsservice im Restaurant. Wohlverdient gönnt auch sie sich nun eine Pause.



Im Alter von siebzehn Jahren kam Jubita Jegatheeswaran mit ihren Eltern und den vier Schwestern von Sri Lanka in die Schweiz. Das ist nun zwölf Jahre her. Unterdessen hat sie sich gut eingelebt, es gefällt ihr hier. Nur ab und zu im Winter kommt Heimweh auf, wenn es so kalt ist, dass man sich in unzählige Schichten von Kleidern wickeln muss, während in Sri Lanka ein leichter Pullover genügen würde. Unterdessen hat Jubita Jegatheeswaran eine eigene kleine Familie. Sie ist verheiratet, hat einen kleinen, fünf Jahre alten Sohn. Auf die Frage, wie sie dies mit ihrer 100-Prozent-Stelle vereinbaren könne, antwortet sie, dass ihre Mutter ihr tagsüber helfe, und sie sich in ihrer freien Zeit viel mit dem Kind beschäftige. Allerdings, sagt sie, würde sie irgendwann gerne ein bisschen reduzieren, um mehr bei ihrem Sohn zu sein.

Um 12 Uhr geht im Cityport der grosse Sturm los. Jubita Jegatheeswaran steht während dem Mittagsservice hinter dem Buffet, an der Kasse oder bedient die Gäste in der Cafeteria. Um 13,30 Uhr, wenn der grösste Trübel vorbei ist, geht sie zurück ins UBS-Gebäude und füllt Café, Rahm und Mineralwasser nach. Daraufhin beginnt die zweite Runde mit dem Kioskwagen – der «Zvieri» besteht aus Gebäck, Tee und Café, im Sommer gibt's Glacé. Zeigt die Uhr 16 Uhr, bedeutet dies Feier-

abend für Jubita Jegatheeswaran, die Beine können für einen Moment hochgelagert werden.

Bevor sie zum ZFV kam, arbeitete Jubita Jegatheeswaran als Zimmermädchen im Hotel Opera in Zürich, dann in einem Altersheim, wo sie dafür sorgte, dass jeder Bewohner sein individuelles Essen bekam. Schliesslich vermittelte ihr eine ihrer Schwestern, die seinerzeit im Personalrestaurant Key West arbeitete, den Kontakt zu Thomas Killer. Als dieser Betriebsleiter des neu eröffneten Personalrestaurants Cityport wurde, bekam Jubita Jegatheeswaran ihre jetzige Stelle. «Ich bin sehr zufrieden hier. Unser Team ist gut, und der Chef ist sehr nett. Wenn wir seine Hilfe brauchen, ist er immer für uns da.»