

ZFV Aktuell

Neue Betriebe

Am 1. Mai 2006 haben wir in Bad Ragaz das Hotel Tamina mietweise übernommen. George Oggenfuss wurde die Direktion anvertraut. Vgl. Bild-Reportage in dieser Gazette.

Die Vorbereitungen für die Übernahme der gesamten Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern per 1. Juli 2006 laufen derzeit auf Hochtouren.

Unsere Aktivitäten in der Innerschweiz werden durch die Übernahme der Mensa/Cafeteria in der Hochschule für Wirtschaft (HSW) Luzern per 1. Oktober 2006 intensiviert. Bei diesem Betrieb handelt es sich um eine Schulmensa für Tages- und Abendschülerinnen und -schüler. Da es vor Ort keine Produktionsmöglichkeiten gibt, erfolgt die Fertigung der Mahlzeiten in der Zentralküche der TAVOLAGO AG, die in unmittelbarer Nähe liegt.

Auf Anfang des Semesters – Mitte Oktober 2006 – wird an der Universität Zürich im Turm des Hauptgebäudes an der Rämistrasse 71 eine neue Verpflegungstätte eröffnet. Dabei handelt es sich um ein bedientes Restaurant für die Dozierenden und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Universität sowie deren Gäste.

Die Helsana eröffnet Anfang 2007 in ihrem neuen Gebäude in Dübendorf-Stettbach ein weiteres Personalrestaurant für ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Betriebskonzept sieht statt Menüs die freie Komponentenwahl vor, wobei die Verrechnung nach Gewicht erfolgt. Zur Personalverpflegung gehört auch ein bedientes Restaurant. Die Betriebsleitung übernimmt Klaus Zumbühl, der bis Ende März 2006 das UBS Restaurant Key West geführt hat.

Leitungswechsel

In der Mensa Uni Irchel kommt es zu einem Leitungswechsel. Albert Stuhlmüller, der die Mensa Uni-Irchel seit 23 Jahren geführt hat, tritt Ende Juni 2006 in den wohl verdienten Ruhestand. Wir danken ihm ganz herzlich für seinen grossen Einsatz und wünschen ihm alles Gute für die Zukunft, vor allem Gesundheit. Die Nachfolge tritt Jörg Vogler an, der während mehreren Jahren das Restaurant im Technikum in Winterthur geführt hat.

Bericht von der Baufont

Nachdem die Wohnungen an der Altstetterstrasse 147 in Zürich Ende des letzten Jahres fertig gestellt wurden, sind mittlerweile alle acht Wohnungen bezogen.

Die Umbauarbeiten im Sorell Hotel Ador – Einbau von schallsolierten Fenstern in den Zimmern, Renovation der Zimmer und Auffrischung des Kongresssaales – wurden Ende März 2006 abgeschlossen.

Im Sorell Hotel Seidenhof wurde eine Klimaanlage eingebaut. Im Sorell Hotel Zürichberg werden die Küche und die beiden Restaurants erneuert. Bis zum Abschluss der Bauarbeiten – voraussichtlich auf den 1. August 2006 hin – steht für die Restauration ein Zelt zur Verfügung.

Das Restaurant Olivenbaum wurde am 24. Mai geschlossen. Es wird derzeit umgebaut und Ende September als «Mishio II»-Restaurant wieder eröffnet.

In Arosa wird das Sorellino Hotel Orelli sanft renoviert und Anfang August 2006 als Sorell Hotel «Asora» wieder eröffnet. Die Preisreduktionen für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gelten weiterhin.

Die Umbauarbeiten in der Zentrale kommen zügig voran. Ende Juni 2006 werden sie abgeschlossen sein.

Herzliche Gratulation

Peter Epp, Jungkoch im Aparthotel Rigiblick, hat den Hug-Wettbewerb zum Thema «Dessert-Fantasien» mit einer nie dagewesenen Punktzahl (828 von 840 möglichen Punkten) gewonnen.

Petrit Gjaci, Servicemitarbeiter im Restaurant Mishio, hat das Label «Lieblings-Bedienung» erhalten. Dabei handelt es sich um eine Rubrik in der neuen Zeitung «Heute».

Beide Auszeichnungen verdienen Anerkennung – und Nachahmung!

Dienstjubilare

Ilaz Grainca 01.04.2006 **10**
Mensa «Uni Zentrum»

Mira Marsic 01.04.2006 **5**
UBS Restaurant «Ausbildungszentrum»

Jacqueline Ferro 02.04.2006 **5**
UBS Restaurant «Ausbildungszentrum»

Rockman Sarfadjei 02.04.2006 **5**
Sorell Hotel «Ador»

Raoul Hartmann 22.04.2006 **15**
Mensa «Uni Irchel»

Pasko Janosch 01.05.2006 **10**
UBS Restaurant «Key West»

Dzhika Lamesic-Lisica 01.05.2006 **5**
Restaurant «St. Peter»

Feleknaze Uzairi 01.05.2006 **5**
Sorell Hotel «Rütli»

Thomas Brodersen 02.05.2006 **5**
Sorell Hotel «Zürichberg»

Smiljana Radivojevic 02.05.2006 **5**
Cafeteria Berufsschule «Lagerstrasse»

Selina Glau 06.05.2006 **25**
Mensa Kantonsschule «Rämibühl»

Obaidur Rahman 10.05.2006 **5**
Sorell Hotel «Seefeld»

Maria Idalina Dos Anjos da Silva 21.05.2006 **5**
UBS Restaurant «Dinocenter»

Nazim Murtovi 28.05.2006 **5**
Mensa «Uni Zentrum»

Marija Mamuzic-Zamarija 01.06.2006 **5**
Mensa «Uni Irchel»

Julian Mosimann 01.06.2006 **5**
Sorell Hotel «Seefeld»

Baminy Balendra 02.06.2006 **5**
UBS Restaurant «Dinocenter»

Bernadette Betschart 25.06.2006 **5**
UBS Restaurant «UBStairs»

Josefine Duff 25.06.2006 **5**
UBS Restaurant «Dinocenter»

Veranstaltungen

Sorell Hotel Zürichberg

Wegen der zur Zeit laufenden Umbauarbeiten finden keine Veranstaltungen statt. Das Restaurant ist geöffnet und Sie können sich dort zum Beispiel beim Sunday Lunch verwöhnen lassen.

Sunday Lunch im Sorell Hotel Zürichberg
Jeden Sonntag grosses Lunch Buffet
von 12.00 – 15.00 Uhr
Wir freuen uns auf Sie.

Weitere Informationen:
Sorell Hotel Zürichberg, Orellistr. 21, 8044 Zürich
Telefon +41 44 268 35 35, www.zuerichberg.ch

Sorell Hotel Rüden

After Work Party mit DJ Tilo ...
... der heisse Tipp für einen gemütlichen Feierabend mit Kollegen und Freunden ...
Die nächsten After Work Partys finden am 6. Sept., 4. Okt., 1. Nov. und 6. Dez. 2006 statt.

Sunday Brunch
Jeden ersten Sonntag im Monat von 11.00 bis 15.00 Uhr

Ausstellung «Marlis Flüeler»
Vom 28. September bis Ende Dezember 2006 stellt die Künstlerin Marlis Flüeler ihre Werke im Sorell Hotel Zunfthaus zum Rüden aus.

Weitere Informationen:

Sorell Hotel Rüden, Oberstadt 20
8201 Schaffhausen, Telefon +41 52 632 36 36
www.rueden.ch

Sorell Hotel Seefeld

Ausstellung «Skulpturen und Bilder von Milan Spacek»
Der 1962 geborene Künstler, Milan Spacek, stellt seine interessanten Skulpturen und Bilder aus.

Weitere Informationen zu den Werken unter
«www.spacek.ch»
Sorell Hotel Seefeld, Seefeldstr. 63, 8008 Zürich
Telefon +41 44 387 41 41, www.hotelseefeld.ch

IMPRESSUM



ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86
Postfach
8032 Zürich

Fon 044 388 35 35
Fax 044 388 35 36
www.zfv.ch

Redaktion:
Edith Weber Oesch [ew]
Gestaltung:
www.querfeldein.ch



JUNI 2006

gazette

ZEITUNG DER ZFV-UNTERNEHMUNGEN

Generationenwechsel im Verwaltungsrat



V.l.n.r. Dr. Regula Pfister, Präsidentin; Verena Huber; Peter H. Müller-Strasser; Dr. Brigitte von der Crone, Vizepräsidentin; Maryann Rohner; Dr. Erika Welti



Helene von Gugelberg Höhener
Reto Panchaud

An der diesjährigen Generalversammlung kam es bei den ZFV-Unternehmungen zu einem Generationenwechsel. Drei der bisher sechs Mitglieder des Verwaltungsrates – Verena Huber, Peter H. Müller-Strasser und Dr. Erika Welti – sind nach 31-jähriger Zugehörigkeit aus dem Verwaltungsrat zurückgetreten. Sie wurden 1975 in den Verwaltungsrat gewählt, als der ZFV mit existentiellen Problemen zu kämpfen hatte. Bei einem Jahresumsatz von 20,8 Millionen Franken wurde 1975 ein Verlust von 300'000 Franken erzielt. Das Unternehmen bestand aus 29 Betrieben mit 215 Vollzeit- und 206 Teilzeit-Beschäftigten. Verena Huber, Peter Müller und Erika Welti haben je auf ihre Weise zum Gedeihen der ZFV-Unternehmungen beigetragen. Dafür gebührt ihnen ein ganz grosses Dankeschön. Dr. Erika Welti hat als Vertreterin des alkoholfreien Gedankengutes immer wieder auf die Wurzeln der ZFV-Unternehmungen hingewiesen und dazu beigetragen, dass die Ideen von Susanna Orelli-Rinderknecht auch heute noch lebendig sind. Es war ihr stets ein grosses Anliegen, dass die ZFV-Unternehmungen auch den weniger begüterten Menschen erhalten bleiben und nicht zu einem x-beliebigen Gastronomieunternehmen verkommen. Als Präsidentin der früheren Vorsorge-Stiftung war Erika Welti massgeblich an deren Überführung in die Vorsorge-Gesamtelstiftung der Hotela beteiligt.

Das Spezialgebiet von Verena Huber – der Architektin mit Leib und Seele – waren die Bauten. Auf der einen Seite hatte Verena Huber Einsitz in verschiedenen Baukommissionen (z.B. für den Zürichberg oder den Rigiblick). Auf der anderen Seite hat sie verschiedene ZFV-Betriebe selber gestaltet (z.B. die früheren Zimmer im Hotel Rütli und das Restaurant Galleria im Letzipark). Dass die ZFV-Unternehmungen von Stadt und Kanton Zürich verschiedentlich als «gute Bauherrschaft» ausgezeichnet wurden, ist nicht zuletzt auch das Verdienst von Verena Huber.

Wenn es um die Kennzahlen in der Gastronomie und der Hotellerie ging, war Peter Müller in seinem Element. Mit stupender Treffsicherheit hat er jeweils auf den wunden Punkt hingewiesen und hartnäckig dafür gesorgt, dass den beiden wichtigsten Grössen – dem Waren- und dem Personalaufwand – die notwendige Beachtung geschenkt wurde. Sein grösstes Verdienst war es jedoch, den im Jahre 1995 notwendig gewordenen «Tourne Around» – zusammen mit Dr. Hugo von der Crone – ini-

tiert, durchgesetzt und damit dem ZFV eine Zukunft gegeben zu haben. Mit den drei austretenden Mitgliedern des Verwaltungsrates verlieren die ZFV-Unternehmungen viel Know-how. Dieses wird durch zwei neue Mitglieder im Verwaltungsrat ersetzt: Helene von Gugelberg Höhener vertritt im Verwaltungsrat den Gastronomie- und Hotellerie-Bereich, Reto Panchaud den Gastronomie- und Finanz-Teil.

Helene von Gugelberg Höhener leitet das familieneigene Weingut Schloss Salenegg in Maiefeld. Sie hat an der Ecole Hôtelière de Lausanne den «Bachelor of Science Degree in International Hospitality Management» erworben und zusammen mit ihrem Mann verschiedene Hotels in Australien und auf den Philippinen geführt. Sie ist auch Verwaltungsratspräsidentin der Hotel Schweizerhof AG, St. Moritz.

Mit Reto Panchaud hält ein Gastronomie-Fachmann und ein Bankier Einzug in unseren Verwaltungsrat. Seit seiner Kindheit ist er mit der Gastronomie vertraut, haben seine Eltern doch die beiden Restaurants «Neumarkt» und «Kantorei» geführt. Für sich selber hat Reto Panchaud jedoch einen anderen Weg gewählt. Nach dem Studium der Wirtschaftswissenschaften an der Hochschule St. Gallen ist er ins Bankwesen eingestiegen. Während 23 Jahren arbeitete er in leitenden Funktionen bei der UBS AG und ist heute Gesellschafter der Swiss Capital Group.

Der neu zusammengesetzte Verwaltungsrat der ZFV-Unternehmungen – die «Bisherigen» Dr. Regula Pfister, Präsidentin, Dr. Brigitte von der Crone, Vizepräsidentin, und Maryann Rohner sowie die «Neuen» Helene von Gugelberg Höhener und Reto Panchaud – steht heute an der Spitze eines gesunden und erfolgreichen Unternehmens. Dieses zu erhalten und weiter auszubauen ist seine grosse Herausforderung! ■

... mit Ann Raftery, ehemalige Direktorin des Sorell Hotels Rütli in Zürich, über die Jahre als Direktorin und das Leben nach dem ZFV...

Die in Irland geborene Ann Raftery wurde 1991 Direktorin des Hotels Rütli, das sie bis zu ihrer vorzeitigen Pensionierung Ende Februar 2006 führte.

Sie sind in Irland geboren. Haben Sie geplant, in die Schweiz zu kommen und Direktorin eines Garni-Hotels zu werden?

Ich bin in Irland aufgewachsen und arbeitete nach der Matura als kaufmännische Angestellte in der Buchhaltung. Daneben besuchte ich diverse Abendschulen. Mit 24 Jahren brauchte ich eine Pause und packte den Rucksack, um ein Jahr durch Europa zu reisen. In die Schweiz wollte ich nicht, landete aber nach einem halben Jahr in Zürich und lernte eine Engländerin kennen, die mich überredete, für die Wintersaison hier zu bleiben. Sie vermittelte mir eine Saisonstelle in einem Hotel in Engelberg. Es hat mir so gut gefallen, dass ich noch eine Saison angehängt habe usw., und zum Schluss war ich 17 Jahre in Engelberg. Danach suchte ich eine Tätigkeit ohne Restauration, da mir dieses Metier nicht so lag. Durch Zufall konnte ich das Garni-Hotel Rütli mit seinen 62 Zimmern besichtigen und so habe ich 1991 als Direktorin bei den ZFV-Unternehmungen angefangen.

Wie hat sich die Stadt-Hotellerie im Laufe Ihrer Tätigkeit verändert? Sind bei den Gästen und deren Ansprüchen Veränderungen festzustellen?

Der Hauptteil unserer Gäste waren Business-Leute, die früher am Sonntag an- und am Freitagabend wieder abreisten. Die Aufenthaltsdauer der heutigen Business-Gäste ist viel kürzer. Das hängt auch damit zusammen, dass einerseits die Spesen der Firmen kleiner und andererseits die Zugverbindungen innerhalb der Schweiz besser geworden sind. Die Zahl der Tagestouristen war immer in etwa gleich und beträgt keine 10 Prozent. Es gibt aber ältere Stammgäste, die jährlich ein- bis zweimal in Zürich übernachten und hier ihre «Shopping-Touren» machen. Das Verhalten der Gäste hat sich gegenüber früher nicht verändert, gestiegen sind hingegen die Ansprüche an die Infrastruktur wie Internet etc. Was zu Hause möglich ist, wird auch im Hotel erwartet. Wenn ein Hotel eine Neuerung einführt, sind die anderen Hotels gezwungen, das Gleiche anzubieten. Eine weitere Entwicklung ist auch, dass es in Zürich viel mehr Hotels gibt als zu Beginn meiner Tätigkeit. Bei den Zimmerpreisen hingegen hat es keine grossen Veränderungen gegeben, und im Vergleich mit Frankfurt, London oder Paris ist Zürich nicht teuer.

Konnten Sie sich gut organisieren und wie kamen Sie mit den Mitarbeitern zurecht?

Das Sorell Hotel Rütli ist ein 7-Tage-Betrieb. Ich habe immer versucht, meine Freitage zu nehmen, aber unter 50 Stunden ging es nicht, wobei ich nicht immer voll arbeiten, sondern oft auch nur präsent sein musste. Das Team ist das A und O eines Hotels. Mein Team von 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – einige sind 10 Jahre und länger

dabei – war ausgezeichnet. Wenn das Team nicht stimmt, kann man ein Hotel nicht erfolgreich führen. Es ist wichtig, ein Vertrauensverhältnis zu haben.



Wie war die Zusammenarbeit unter den einzelnen Hotels?

Die Zusammenarbeit unter den Sorell Hotels, aber auch unter den anderen Hotels in Zürich war ausgezeichnet. Es ist aber auch wichtig, die Beziehungen zu pflegen. Mit der Einführung des Labels «Sorell Hotels» unter der Leitung von John M. Rusterholz und der Erweiterung der Sorell Hotel-Gruppe (1991 gab es nur die Hotels Zürichberg, Seidenhof und Rütli), wurde die Zusammenarbeit professionalisiert. Der regelmässige Erfahrungsaustausch war äusserst wertvoll. Dass nicht mehr alle ihre «eigenen Brötli backen» mussten und gemeinsame Unterlagen vorhanden waren, hat vieles vereinfacht.

Würden Sie sich nochmals für eine Tätigkeit als Direktorin melden und welche Erinnerungen nehmen Sie mit?

Die Arbeit hat mir sehr gut gefallen. Es war der richtige Entscheid, von Engelberg nach Zürich zu kommen und die Leitung des Hotels Rütli zu übernehmen. Eine wichtige Erinnerung bleibt der Kontakt zu meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Auch die Zusammenarbeit mit den Direktoren der Sorell Hotels möchte ich nicht missen.

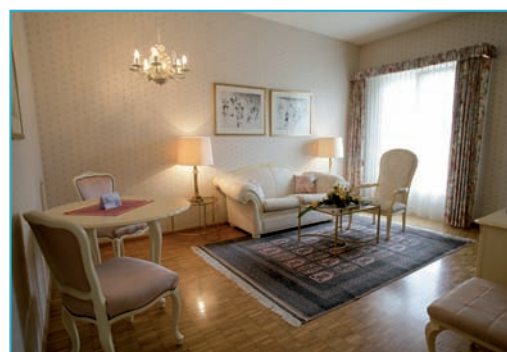
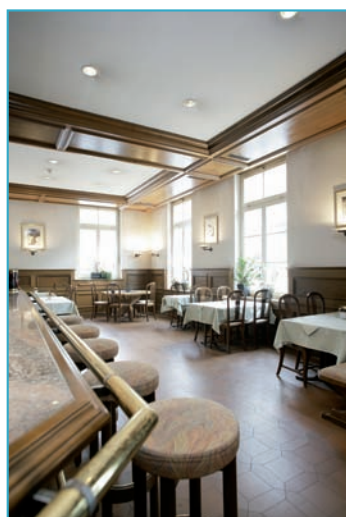
Haben Sie keine Angst, in ein Loch zu fallen, und was machen Sie jetzt mit der gewonnenen Freizeit?

Nein! Wenn man geistig und körperlich etwas tut, um fit zu bleiben, und sich eine Tagesstruktur gibt, wird das nicht passieren. Ich besuche Vorlesungen an der Senioren-Uni, gehe ins Fitness oder ins Theater. Wenn mein Mann auch pensioniert ist, werden wir vermehrt reisen. Meine Familie lebt in Irland und in Kanada und sie möchte ich nun öfters besuchen. Zudem haben wir seit einigen Jahren in Montreux ein Chalet. Für mich ist es ein Geschenk, dass ich mit 57 Jahren in den Ruhestand treten konnte und noch die Energie und den Elan habe, etwas Neues zu beginnen. ■

Das Gespräch führte Edith Weber Oesch

Sorell Hotel Tamina, Bad Ragaz

Am 1. Mai 2006 haben die ZFV-Unternehmungen das Hotel Tamina in Bad Ragaz übernommen. Das Vier-Sterne-Haus wird von Direktor George Oggenfuss geführt.



Confiserie Schurter

Von unserer ehemaligen Präsidentin Rosmarie Michel konnten die ZFV-Unternehmungen die Confiserie Schurter am Central in Zürich erwerben. Dazu gehört die Produktion der alten Zürcher Spezialitäten wie Offleten, Tirggel, Hüppen, Lækkerli und Geduldzältli. Die ZFV-Unternehmungen werden den Betrieb ab dem 1. Juli 2006 führen. Das Café wird künftig an 7 Tagen in der Woche geöffnet sein.



Sorellino Hotel Argovia

Bernadette Klauenbösch, Direktorin des Sorellino Hotels Argovia in Aarau, anlässlich der Preisverleihung des Q I im Hotel Schweizerhof in Basel.



... Snezana Pugel, Betreuerin der Uni-Automaten

[ew] Um 06.00 Uhr ist für Snezana Pugel die Nacht zu Ende. Nach einem starken Espresso ist die aufgestellte 48-jährige für den Arbeitstag gerüstet. Die Strecke zu ihrem Arbeitsplatz in der Uni Irchel legt sie mit dem Auto zurück. Von ihrem Wohnort Bülach ist sie in 20 Minuten vor Ort und einsatzbereit. Spätestens um 07,00 Uhr beginnt Snezana Pugel ihren Arbeitstag. 42 Automaten in den Uni-Gebäuden fallen in ihren Zuständigkeitsbereich, davon müssen 9 täglich bestückt werden, da diese gut frequentiert sind. Für die meisten Automaten genügt aber ein 2-Tage-Rhythmus, und ein paar wenige werden sogar nur einmal pro Woche aufgefüllt. Der Vormittag eignet sich für das Auffüllen der Automaten besser; Snezana Pugel achtet aber darauf, dass die Automaten in den Pausen immer betriebsbereit sind. Ihre Mittagspause beginnt deshalb meist erst spät, wenn sie von ihrer Tour zurück ist, was bis 14.00 Uhr dauern kann.

Sehr gut gefällt Snezana Pugel an ihrer Arbeit, dass sie sich selbständig organisieren kann und Verantwortung trägt. Was ihr nicht gefällt ist, dass es in «ihrem Büro» kein Fenster gibt und der alte Computer ihr ab und zu das Leben schwer macht. Ausser am Monatsende, wenn die Einnahmen abgerechnet werden müssen, hält sich Snezana Pugel täglich nur rund eine Stunde im Büro auf. Die Bestellungen für Getränke, Kaffee, Süssigkeiten, Chips etc. werden von ihr normalerweise telefonisch durchgegeben.

An fast jedem Standort hat sie ein kleines Warenlager. Süssigkeiten hingegen werden nur in die Uni-Irchel geliefert, und diese Pakete verteilt sie von dort aus auf die einzelnen Gebäude. Die Leerung der Automaten gehört ebenfalls zu ihrer Tätigkeit und benötigt – vor allem am Monatsende – einen grossen Teil ihrer Arbeitszeit. Fast täglich geht irgendwo an einem Automaten etwas kaputt, und sie muss sofort reagieren – wenn sie den Defekt nicht selber beheben kann, wird der Technische Dienst angeboten. Auch das Putzen der Kaffeeautomaten – die gut frequentierten täglich und die anderen mindestens einmal wöchentlich – benötigt viel Zeit. Mindestens eine Stunde pro Maschine muss Snezana Pugel für die Reinigung rechnen. Da das in der Zwischenzeit aber Routine geworden ist, geht es ihr doch leicht von der Hand.

Beeindruckend ist der Berg Schlüssel, den Snezana Pugel mittragen muss; sie benötigt beide Hände, um alle Schlüssel zu halten. Seit Oktober 2005 hat Snezana Pugel für 2 bis 3 Stunden täglich eine Hilfe, die vor allem beim Auffüllen der Automaten eingesetzt wird. Da vor allem die Bestellungen, Leerungen und die monatlichen Geldab-

rechnungen nicht so einfach zu handhaben sind, schaut Snezana Pugel, dass sie nie am Ende des Monats ferienabwesend ist, damit sie das Wichtigste selber erledigen kann.

Snezana Pugel ist in Serbien geboren, wo noch heute ihre Mutter und ihre Schwester mit zwei Kindern leben. 1988 kam sie in die Schweiz, nachdem sie vorher einige Jahre in Deutschland gearbeitet hatte. Seit ihrer Scheidung vor rund 10 Jahren lebt sie allein, hat aber einen festen Partner. In ihrer Freizeit unternimmt Snezana Pugel, sobald das Wetter schön ist, lange Velotouren. Vor allem die Strecke der Glatt entlang hat es ihr angetan. Ein weiteres Hobby ist Lesen – sowohl in ihrer Muttersprache Serbisch als auch auf Deutsch. Bücher besorgt sie sich nach Möglichkeit im Brockenhaus, was Kosten spart. Sie beschäftigt sich auch sehr gerne mit dem Internet, geht mit einer Kollegin in den Ausgang oder ins Theater. Auch Wandern ist eine der vielen Freizeitbeschäftigungen, die sie gerne macht.

Snezana Pugel lebt bescheiden, aber zweimal im Jahr frönt sie einer weiteren Leidenschaft, den Städtereisen – sie hat bereits viele Städte wie Paris, Mailand, Barcelona und New York besucht, und auch in der Türkei hat es ihr sehr gut gefallen. Badeferien dagegen sind nicht so ihr Ding, viel lieber geniesst sie die kulturellen Kurztrips. Einmal im Jahr verbringt sie zudem 4 bis 5 Tage bei ihrer Familie in Belgrad. Richtig ins Schwärmen kommt sie aber auch bei der Schilderung ihrer Wellness-Woche. Diese spezielle Art der Ferien hat ihr sehr gut gefallen, «Erholung pur» sei das für Seele und Körper, und sie ist sicher, dass sie das wieder einmal macht. Da Snezana Pugel seit 10 Jahren kein Fleisch mehr isst, kam ihr zudem die in der Kur angebotene Trennkost sehr zustatten.

Träume hat Snezana Pugel für die Zukunft keine. Sie hofft, dass sie gesund bleibt. Geld ist nicht so wichtig, aber einem grösseren finanziellen Polster wäre sie nicht abgeneigt, damit sie ihr Hobby Reisen noch vermehrt betreiben könnte. Sie meint, dass das Leben eigene Wege geht. Die Erfahrungen – auch die schlechten – machen einen jedoch stärker. Ihr Fazit ist: «Das Leben ist ein Kampf»!

