

ZFV Aktuell

Neue Betriebe bis Ende 2006 ...

Am 1. Oktober 2006 übernehmen wir die Mensa/Cafeteria der Hochschule für Wirtschaft (HSW) in Luzern. Sie befindet sich an zentraler Lage im Bahnhofgebäude und dient den Tages- und Abendschülerinnen und -schülern als Oase zur Erholung. Die Mahlzeiten werden nach der Cook- and Chill-Methode in der Zentralküche der TAVOLAGO AG produziert und angeliefert. Betriebsleiterin ist Martina Hertrampf.

Das neue Restaurant «uniturm» im ehrwürdigen Fechtsaal der Universität Zürich wird zu Semesterbeginn, am 23. Oktober 2006, eröffnet. Dabei handelt es sich um ein bedientes Restaurant auf qualitativ gehobenem Niveau, das den Dozierenden und den Mitarbeitenden der Universität und der ETH Zürich zur Verfügung steht. Von seiner Ausstattung her eignet es sich nicht nur für Mittagessen, sondern auch für grössere Anlässe in gepflegtem Rahmen. Die Betriebsleitung übernimmt Akalin Yemnan, die Funktion des Küchenchefs Adrian Müller. Beide haben ihre Sporen im «Rigiblick» abverdient.

Im Dezember wird in Bern das Personalrestaurant der Publica, der Vorsorgestiftung für das Bundespersonal, neu eröffnet.

... und im 2007

Die Eröffnung des zweiten Personalrestaurants der Helsana in Dübendorf-Stettbach muss infolge Bauverzögerung verschoben werden und erfolgt nunmehr per 1. April 2007.

Nur einen Monat später am 1. Mai 2007 findet die Eröffnung des SBB-Restaurants «Wylerpark» in Bern statt. Es dient der Verpflegung der SBB-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeitern.

Zum gleichen Zeitpunkt ist das neue Verwaltungsgebäude der Intersport in Ostermundigen BE bezugsbereit. Auch dort werden wir das Personalrestaurant betreiben, das nicht nur den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, sondern auch den zahlreichen Gästen aus der ganzen Welt zur Verfügung steht.

Im Oktober 2007 werden wir die Gastgeberrolle im «Haus der Universität» in Bern übernehmen. Dieses in einem wunderschönen Park gleich oberhalb des Kocherparks gelegene Jugendstilgebäude dient der Universität Bern als Gesellschaftshaus, wo Seminare, Veranstaltungen und gesellschaftliche Anlässe stattfinden.

Stadion Letzigrund – eine ganz besondere Herausforderung für den ZFV

Eine ganz besondere Herausforderung bildet die Übernahme der gesamten Gastronomie im neuen Stadion Letzigrund in Zürich. Unmittelbar nach dem letzten LCZ-Meeting vom 18. August 2006 hat der Abbruch begonnen. Als zukünftige Gastronomie-Betreib-

berin sind wir von allem Anfang mit von der Partie. Die Gastronomie wird sehr vielseitig – sie reicht vom öffentlichen Restaurant, das täglich geöffnet ist und auch für grössere Abendanlässe zur Verfügung steht, über die Verpflegung in der Lounge und den VIP-Räumen bis hin zur Massenverpflegung an den Ständen im Freien.

Wiedereröffnung des Zürichbergs ...

Am 30. August 2006 sind rund 450 Gäste der Einladung zur Wiedereröffnung des Zürichbergs gefolgt und haben sich von den neu gestalteten Zimmern, dem neuen Restaurant «R21» mit Blick in die Küche sowie vom speziellen Ambiente der neu gestalteten Bar «B21» beeindrucken und inspirieren lassen. Die Küchenbrigade hat die neue Infrastruktur voll ausgeschöpft und eine beeindruckende Kostprobe ihres Könnens gezeigt – zum Genuss der vielen Gäste, die länger als üblich geblieben sind! Doch auch die Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter haben ihre neue Bekleidung mit Stolz und Eleganz zur Schau getragen und die Gäste aufs Schönste verwöhnt. Renzo Blumenthal, der eigens von Vella ins Unterland gereist ist, hat sich auf dem Zürichberg ebenfalls wohl gefühlt.

... und des Hotels Asora in Arosa

Nein, es ist kein Schreibfehler; das ehemalige Hotel «Orelli» heisst neu «Asora». Seit Anfang August erstrahlt auch dieses Hotel in neuem Glanz und darf inskünftig als 3-Sterne-Haus am Markt auftreten. Das Team – John M. Rusterholz, Birgit Schwarz und Rolf Staub – haben das Haus mit viel Liebe zum Detail und grossem Engagement sanft renoviert. Was entstanden ist, darf sich sehen lassen. Das Haus verfügt über viel Charme und eine ganz spezielle Atmosphäre, die ein «Luxustempel» nie bieten kann.

Verleihung des Sozial- und Kulturpreises 2006

Am 19. September 2006 fand bereits zum neunten Mal die Verleihung des Sozial- und Kulturpreises der ZFV-Unternehmungen statt. Für die Preisverleihung hat der Stadtpräsident den Musiksaal des Stadthauses zur Verfügung gestellt und Jury und Preisträger anschliessend ins Muraltengut zu einem gemeinsamen Nachtessen eingeladen, das Felix Eppisser zelebriert hat. Der diesjährige Sozial- und Kulturpreis im Betrag von 100'000 Franken ging an die Stiftung Mütterhilfe für die Beratungsstelle «quartet». Dabei handelt es sich um eine Anlaufstelle, an die sich Eltern von Säuglingen und Kleinkindern wenden können, wenn sie Probleme mit ihrer neuen Aufgabe haben. Das Ziel dieser Beratungsstelle ist es, Misshandlungen von Säuglingen und Kleinkindern verhindern zu helfen.

Dienstjubilare

Ilaz Grainca	01.04.2006	10	Selina Glaus	06.05.2006	25
Mensa «Uni Zentrum»			Mensa Kantonsschule «Rämibühl»		
Mira Marsic	01.04.2006	5	Obaidur Rahman	10.05.2006	5
UBS Restaurant «Ausbildungszentrum»			Sorell Hotel «Seefeld»		
Jacqueline Ferro	02.04.2006	5	Maria Idalina Dos Anjos da Silva	21.05.2006	5
UBS Restaurant «Ausbildungszentrum»			UBS Restaurant «Dinocenter»		
Rockman Sarfadjei	02.04.2006	5	Nazim Murtovi	28.05.2006	5
Sorell Hotel «Ador»			Mensa «Uni Zentrum»		
Raoul Hartmann	22.04.2006	15	Marija Mamuzic-Zamarija	01.06.2006	5
Mensa «Uni Irchel»			Mensa «Uni Irchel»		
Pasko Janosch	01.05.2006	10	Julian Mosimann	01.06.2006	5
UBS Restaurant «Key West»			Sorell Hotel «Seefeld»		
Dzhika Lamesic-Lisica	01.05.2006	5	Baminy Balendra	02.06.2006	5
Restaurant «St. Peter»			UBS Restaurant «Dinocenter»		
Feleknaze Uzairi	01.05.2006	5	Bernadette Betschart	25.06.2006	5
Sorell Hotel «Rütli»			UBS Restaurant «UBStairs»		
Thomas Brodersen	02.05.2006	5	Josefine Duff	25.06.2006	5
Sorell Hotel «Zürichberg»			UBS Restaurant «Dinocenter»		
Smiljana Radivojevic	02.05.2006	5			
Cafeteria Berufsschule «Lagerstrasse»					

Veranstaltungen

Sorell Hotel Zürichberg

Chill-in with a view!

B21 – Lounge, Lobby und Terrasse

Holz, edle Stoffe, Leder, goldene Schimmer, Ambiance, Entspannung, bezaubernde Musik – jede Woche jeweils am Donnerstag, Freitag und Samstag können Sie die Chill-out-Atmosphäre mit live DJ geniessen.

Skulpturen auf dem Zürichberg

Einladung zur Ausstellung

vom 15. August – 25. Oktober 2006

In Zusammenarbeit mit der Galerie Marie-Louise Wirth stellen folgende Künstler ihre Werke

aus: Guido Di Arba, Adrian Bütikofer, Carlo Borer, Beat Breitenstein, James Licini, Steff Lüthi, Jwan Luginbühl, Christian Rudolph, Manuel Torres, Rudolf Tschudin, Behrouz Varghaiyan

Weitere Informationen:

Sorell Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21

8044 Zürich, Telefon +41 44 268 35 35

www.zuerichberg.ch

Sorell Hotel Rüden

Ausstellung Marlis Flühler

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

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. September, 4. Oktober, 1. November und 6. Dezember 2006 statt.

Sunday Brunch

Jeden ersten Sonntag im Monat von 11.00 bis 15.00 Uhr

Weitere Informationen:

Sorell Hotel Rüden, Oberstadt 20

8201 Schaffhausen, Telefon +41 52 632 36 36

www.rueden.ch

IMPRESSUM



Die Gastronomiegruppe

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



So ein Mist!

Die neue Rechtschreibung macht's möglich: Bildung kann man auf verschiedene Arten trennen, so zum Beispiel auch in «Bil»-«Dung». Dung heisst Mist, und so stellt sich die Frage, ob Mist etwas mit Bildung zu tun haben kann.

Mist ist auf den ersten Blick zumindest in der Landwirtschaft ein wertvolles Gut. Dung bringt Nährstoffe, einen Humus, auf dem etwas wachsen und gedeihen kann. Aber wie ist das nun mit der «Bil»-«Dung?»

Die Weiterbildung von Mitarbeitenden wird in aller Regel nach bewährten und sicher auch sehr guten Konzepten und Methoden konzipiert und durchgeführt. Man besucht Schulungen und Kurse, geht in Seminare oder erlebt Kurzschulungen und Trainings on the Job. Fachbücher gehören zur Pflichtlektüre, und so mancher Artikel bekannter Autoren gibt Hinweise für den Alltag. Nur, von einem bestimmten Kapital – so scheint es mir – ziehen wir noch deutlich zu wenig Ertrag. Es sind all die Fehler, die wir tagtäglich machen; der Mist, den wir immer wieder bauen.

Editorial

Bei der Lektüre des nebenstehenden Leitartikels von Paul Nussbaumer, Direktor der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich, ist mir das Gedicht von Goethe in den Sinn gekommen: «Willst du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah. Lerne nur das Glück ergreifen: Denn das Glück ist immer da.»

Wer heute im Beruf weiterkommen will, muss sich ständig weiter bilden. Dieses Erfordernis hat zu einem blühenden Weiterbildungsmarkt geführt. Täglich flattern unterschiedlichste Angebote für Kurse, Seminare und Fachtagungen ins Haus – teils zu horrenden Preisen –, mit denen man leicht einen grossen Teil der Arbeitszeit ausfüllen könnte. Dabei ist es gar nicht leicht, die Spreu vom Weizen zu scheiden. Da lobe ich mir das ZFV-eigene Weiterbildungsangebot, das praxisbezogen ist und den Teilnehmenden einen ganz konkreten Nutzen bringt. Es ist modular aufgebaut und wird den neuen Anforderungen ständig angepasst und jährlich erweitert. Die Idee jedoch, die täglich gemachten Fehler (wo gearbeitet wird, gibt es Fehler!), als Bildungskapital aktiv zu nutzen, ist noch eine Stufe näher beim Alltag und erfasst alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ich finde sie äusserst kreativ und schlage deshalb vor, dass wir sie inskünftig auch beim ZFV nutzen!

Regula Pfister

Uns unterlaufen Fehler, weil wir – zum Glück – nicht perfekt sind. Und wie wir uns aufregen können über all die Fehler, die eigenen, und (mit einem gewissen Lusteffekt oft) über die Fehler der anderen.

Wir alle wissen seit Kindesbeinen, dass wir aus Fehlern schnell viel lernen. Die verbrannten Finger von der heissen Herdplatte lassen uns ein Leben lang vorsichtig mit Hitze umgehen. Das haben wir gelernt. Damals. Und heute?

In den meisten Firmenkulturen werden Fehler kaschiert. Neuerdings, so kann man lesen, wird aber gerade an Spitälern, also dort, wo Fehler lebensbedrohend sein können, eine Fehlerkultur aufgebaut. Fehler werden systematisch erfasst. Das Ganze ist so aufgebaut, dass man keinen Nachteil erleidet, wenn man seine Fehler meldet und zu ihnen steht. Ausser natürlich, wenn sie vorsätzlich und wiederholt grobfahrlässig geschehen. Man steht also zu seinen Fehlern, weil das Betriebsklima dies zulässt und der Betrieb sinnvoll damit umgehen kann. All der Mist, den man baut, wird also zum Humus, auf dem Verbesserungen entstehen. Man gewinnt allem, was man vergisst, falsch einschätzt oder übersieht einen Nutzen ab.

So gesehen, können all die Dinge, über die wir uns im Alltag aufregen, einen unschätzbaren Nutzen bringen. Ich wünsche mir eine Betriebskultur, in der genügend Raum für das Lernen aus Fehlern vorhanden ist. So müssen wir, Mitarbeitende wie auch Vorgesetzte, lernen, zu unseren Fehlern zu stehen, sie zu analysieren um daraus Energie für Verbesserungen zu gewinnen. Ob im täglichen Briefing oder in eigens geschaffenen Workshops – die Frage, aus welchen Fehlern wir etwas lernen können, müsste zum Standard gehören. Wer Mist baut und daraus lernt und sich so verbessert, der sollte belohnt werden.

Und so wird Lernen auch Spass machen. Ich stelle mir solche Workshops bereichernd, anregend und lustig – vor allem aber auch sehr menschlich vor.

Ich wünsche Ihnen noch manchen Mist! ■

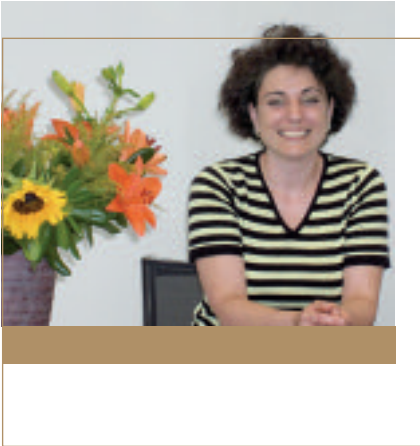
Paul Nussbaumer

Direktor, Belvoirpark Hotelfachschule Zürich



... mit Sarina Di Giovanna, Assistentin Einkauf, über die vielfältige und spannende Tätigkeit in der Einkaufsabteilung.

Seit Januar 2001 ist die 36-jährige Sarina Di Giovanna als Assistentin in der Einkaufsabteilung der ZFV-Unternehmungen tätig. Zusammen mit Gilbert Philipona, Leiter Einkauf, und Roger Lüthi, Assistent Einkauf, sorgt sie u.a. dafür, dass die ZFV-Betriebe alle benötigten Artikel im Food- und Non Food-Bereich von referenzierten Lieferanten innerhalb der ZFV-Rahmenbedingungen zu guten Konditionen beziehen können.



Wie sind Sie in die Einkaufsabteilung der ZFV-Unternehmungen gekommen? Wollten Sie schon immer im Büro arbeiten?

Ich habe im Stadtspital Waid eine Kochlehre

absolviert. Der Grund war, dass ich in dieser Ausbildung viele Weiterentwicklungsmöglichkeiten sah, beispielsweise als Gouvernante, Diätköchin usw. Nach einigen Jahren suchte ich eine Herausforderung ausserhalb der Küche, habe u.a. die Wirtefachschule absolviert und war in verschiedenen Servicefunktionen tätig. 1998 entschied ich mich für eine Anstellung als Betriebs-Tournante – später als Betriebsassistentin-Tournante – im UBS Restaurant Opfikon. Im Jahr 2001 habe ich dann die Möglichkeit erhalten, in die Zentrale zu wechseln. Dank der Unterstützung der ZFV-Unternehmungen konnte ich in der Zwischenzeit den Eidgenössischen Fachausweis «Einkaufsfachfrau» des Schweizerischen Verbandes für Materialbewirtschaftung und Einkauf (SVME) erwerben.

Seit Januar 2001 sind Sie nun Assistentin Einkauf. Was fasziniert Sie an dieser Tätigkeit?

Die Einkaufsabteilung ist die Drehscheibe für interne und externe Belange. Wir haben mit Mitarbeitern, Lieferanten und Produzenten zu tun. Dieser vielfältige Kontakt liegt mir sehr. In der Einkaufsabteilung kann man agieren und nicht nur reagieren. Ich arbeite selbständig, trage Verantwortung und das alles in einem guten Team.

Wofür ist die Einkaufsabteilung zuständig?

Unter Einkauf versteht man normalerweise «posten», das ist es aber nur bedingt. Einkauf beinhaltet strategische und operative Aufgaben: Offerten einholen für Investitionsgüter und Ersatzbeschaffungen inkl. Abwicklung; Evaluation neuer Lieferanten; Auswertung wichtiger Produkte; Basisgrundlagen für Lieferantengespräche erstellen; Statistiken führen; Projektarbeiten wie z.B. Mithilfe bei Einrichtungen von neuen Betrieben. Auch die gesam-

te Herstellungskette für eigene Produkte, angefangen bei der Evaluation, dem Bedrucken, dem Verpacken bis hin zur Lieferung in den Betrieb gehören dazu. Wichtig ist uns dabei der reibungslose und optimale Ablauf sowohl für die Betriebe als auch für die Lieferanten. Wir bearbeiten Beanstandungen und Reklamationen und wir versuchen, mit den Lieferanten eine Lösung zu finden. Das sind nur einige Streiflichter meiner Tätigkeit.

Wie gehen Sie vor, wenn Sie bzw. die Betriebe einen neuen Artikel suchen?

Eine unserer Stärken ist, die richtigen Personen zusammenzubringen. Unsere Lieferanten sind alles Spezialisten auf ihrem Gebiet mit einem riesigen Know-how. Zudem sind viele Artikel nicht in Katalogen abgebildet. Es bereitet immer grosse Freude, wenn die richtigen Partner gefunden und zusammengebracht wurden und diese Zusammenarbeit dann effizient und konstruktiv zum Ziel führt. Innerhalb unserer Rahmenbedingungen werden wir normalerweise zu 80 % fündig. Die Kurzlebigkeit der Produkte, die Globalisierung und der starke Preisdruck sind für uns immer wieder neue Herausforderungen – es gibt aber immer eine Lösung!

Gibt es viele Schnellschuss-Aktionen?

Sicher gibt es immer wieder Feuerwehraktionen. Vieles entsteht aber aus besonderen Situationen heraus und nicht wegen schlechter Disposition der Betriebe. Dank dem routinierten Team meistern wir diese Herausforderungen jeweils zeitgerecht.

Ihr Arbeitsalltag ist sehr vielfältig und teilweise auch «stressig».

Können Sie nach Feierabend gut abschalten?

Nicht immer! Aber normalerweise gelingt mir das ganz gut. Ich habe einen «grünen Daumen». Im Frühjahr ziehe ich so viele Gemüsearten und Kräuterpflanzen, dass ich meinen ganzen Bekanntenkreis mitversorgen kann. Auf meinem Balkon habe ich ein grünes Paradies mit Gurken, Tomaten, Kräutern und vielem mehr. Im Weiteren geniesse ich mit meinem Partner die Freizeit, und das gibt mir die Möglichkeit abzuschalten. ■

Das Gespräch führte Edith Weber Oesch

Sorell Hotel Zürichberg – Restaurant und Bar erstrahlen in neuem Glanz

Das seit seiner Errichtung im Jahr 1900 zu den ZFV-Unternehmungen gehörende Sorell Hotel Zürichberg wurde während der letzten 10 Monate in diversen Bereichen für knapp 4 Millionen Franken umfassend renoviert. Eine erste Etappe betraf die Renovierung der Zimmer des im Jahr 1994 erstellten Anbaus. Die im August 2006 abgeschlossene zweite Umbauetappe beinhaltet ein neues Restaurations- und Barkonzept. Im Restaurant «R21», in der Bar «B21» und im Hotel mit seinen 66 Zimmern wird weiterhin Gastfreundschaft auf gehobenem Niveau betrieben.

Impressionen der Eröffnungsfeier vom 30. August 2006 mit rund 450 Gästen. ■



... Blumengasse – Franziska Nievergelt ist seit dem 1. August 2006 zuständig für das neue ZFV-Blumenatelier!



[ew] Seit dem 1. August 2006 gibt es die «Blumengasse», das neue Blumenatelier der ZFV-Unternehmungen. Die 32-jährige Franziska Nievergelt, ausgebildete Topfpflanzen- und Schnittblumengärtnerin, ist

verantwortlich für unsere neue Blumenwerkstatt. Franziska Nievergelt hat bisher in verschiedenen Blumengeschäften gearbeitet und war u.a. auch längere Zeit als Hotelfloristin tätig. Im Weiteren betreute sie während zwei Jahren die offiziellen Anlässe der Stadt Zürich und war auch für den Blumenschmuck im Stadthaus verantwortlich.

Die ZFV-Unternehmungen sind für Franziska Nievergelt keine unbekannte Firma, hat sie doch die Dekorationen bei der Eröffnung des Restaurants «Mishio» im Sorell Hotel Seidenhof gestaltet, und auch für das Hotel war sie regelmässig tätig. Viel Freude bereitete ihr auch, dass sie die letzten 4 Jahre für den Blumenschmuck in den Sorell Hotels Rütli und Seefeld zuständig war.

Die Philosophie von Franziska Nievergelt lautet, dass die Blumen und Pflanzen im Einklang mit dem gesamten Ambiente stehen müssen. Die Blumen-Arrangements werden jeweils passend zum Anlass «inszeniert», wobei die Farbharmonie wie auch die Architektur des Hauses mitberücksichtigt werden.

Die «Blumengasse» ist im Sorell Hotel Rütli beheimatet und arbeitet sowohl für interne als auch für externe Kunden. Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der ZFV-Unternehmungen können für private Zwecke Blumen bei Franziska Nievergelt bestellen und erhalten selbstverständlich einen Rabatt.

Die engagierte Fachfrau erfüllt alle möglichen Blumen- und Pflanzenträume, liefert für Events, Ban-

nette, Hochzeiten usw. und stellt auch haltbare Pflanzen-Arrangements für die Innendekoration der Betriebe zur Verfügung. Auch der Terrassenbegrünung mit pflegeleichten Bepflanzungen in Töpfen widmet sie ihr Augenmerk. Sehr wichtig ist Franziska Nievergelt die persönliche Beratung, und dazu gehören auch die richtigen Pflgetipps, damit die Dekorationen möglichst lange Freude bereiten.

Die Preise der «Blumengasse» bewegen sich im normalen Rahmen. Die Kunden geben bei der Bestellung ihr Budget und ihre Wünsche bekannt, und Franziska Nievergelt wird dann aufgrund dieser Vorgaben ihre Vorschläge ausarbeiten und den Kunden präsentieren. Rechtzeitige Vorbestellungen erleichtern dabei die professionelle und termingerechte Ausführung. Wo immer möglich, wird Franziska Nievergelt die Lieferungen persönlich vornehmen oder ansonsten über den internen Transportdienst abwickeln. Natürlich können die Blumendekorationen und -sträusse auch persönlich an der Réception des Sorell Hotels Rütli abgeholt werden. Geöffnet ist die «Blumengasse» von Montag bis Freitag während den üblichen Bürozeiten, bei Abwesenheit – sei es infolge Auslieferungen, Besichtigungen usw. – ist Franziska Nievergelt telefonisch – Telefonnummer 044 254 56 00 – erreichbar.

Franziska Nievergelt betont, dass sie sehr glücklich ist, bei den ZFV-Unternehmungen zu arbeiten. Sie möchte dem ZFV auch ein Kompliment dafür aussprechen, dass in den Betrieben Wert auf das Ambiente und damit auch auf den entsprechenden Blumenschmuck gelegt wird. Sie meint: «Die Betriebe, die ich bisher besucht habe, haben mich tief beeindruckt. Ich habe engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kennen gelernt und die Ambiance und Harmonie in den Betrieben äusserst positiv erlebt.» ■