



Im Wandel der Zeit



Vor etwas mehr als einem Jahr habe ich mein Mandat als Verwaltungsrätin der ZFV-Unternehmungen mit grosser Spannung angetreten, gehörte doch meine Grosstante, Martha Bürkli, 1894 zu den Gründungsmitgliedern. Eine Konfektschale mit der Inschrift «Unserem verdienten Gründungsmitglied zum 20-jährigen Jubiläum. Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften» erinnert mich beinahe täglich an «meine Wurzeln» im ZFV. Selber in einem sehr der Tradition verbundenen Haus gross geworden, hat es mich natürlich am meisten interessiert: «Wie ist es dem ZFV über die Jahre gelungen, seiner Tradition eine Zukunft zu sichern?»

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften» erinnert mich beinahe täglich an «meine Wurzeln» im ZFV. Selber in einem sehr der Tradition verbundenen Haus gross geworden, hat es mich natürlich am meisten interessiert: «Wie ist es dem ZFV über die Jahre gelungen, seiner Tradition eine Zukunft zu sichern?»

Editorial

Werte sind nicht nur für jeden Menschen wichtige Orientierungsgrössen und -hilfen, sondern auch für jedes Unternehmen. Sie geben dem Unternehmen Inhalt und Ihnen als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Halt!

Bei einem «alten» Unternehmen, wie es die ZFV-Unternehmungen (gegründet 1894) sind, besteht die Herausforderung darin, die Werte aus früheren Zeiten in die Gegenwart und vor allem in die Zukunft zu übertragen. Das ist eine anspruchsvolle Aufgabe, welcher sich der neue Verwaltungsrat mit grossem Elan angenommen hat, wie unsere Verwaltungsrätin Helene von Gugelberg im nebenstehenden Leitartikel schreibt. Wichtig ist dabei, dass es gelingt, nicht nur die Inhalte den veränderten Bedürfnissen der Gäste und der Gesellschaft anzupassen, sondern auch deren Verpackung und unser Auftreten den Gästen und Auftraggebern gegenüber. Es geht somit um das «Was machen wir wie?» Und dann das Wichtigste: Die aktualisierten Botschaften müssen wir gemeinsam im Tagesgeschäft umsetzen. Neben dem Verwaltungsrat sind somit wir alle als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – jeder nach seinen Möglichkeiten – gefordert.

Ich freue mich darauf, diese Herausforderungen mit Ihnen zusammen in Angriff zu nehmen.

Regula Pfister

«Nur wer weiss, woher er kommt, weiss, wohin er geht!» Dieses Sprichwort erinnert mich daran, dass ein Blick zurück in die Vergangenheit sich oft lohnt, wenn wir nach einem Wegweiser in die Zukunft suchen. Und so war der 11. Januar 2007 bestimmt der wichtigste Tag des neuen Verwaltungsrats. Anlässlich einer ganztägigen Klausur unter dem Titel: «ZFV wohin?» haben wir uns erst einmal auf die Werte der Gründerinnen besonnen, um uns schliesslich am Nachmittag in grosser Einigkeit sicher zu sein, dass die alten Werte, die damals in den Worten: «Zürcher Frauenverein für Mässigkeit und Volkswohl» ihren Ausdruck fanden, gegenwärtig lauten müssen: «Mässigkeit in allen Bereichen der Ernährung dient dem Wohl aller», dies zumal heute nicht nur die Alkoholproblematik, sondern auch die Ernährung grundsätzlich im Vordergrund stehen. Und wie zur Gründerzeit des ZFV ist der Handlungsbedarf heute unverändert gross!

Derzeit wird unter der Leitung von Karl Neff, Roger Lüthi und Aurèle Meyer unter dem Titel «Bewusst geniessen» mit grossem Einsatz ein zukunftsgerichtetes Ernährungskonzept ausgearbeitet. Ich bin persönlich davon überzeugt, dass dieses einfache ZFV-Konzept bald wegweisend sein wird in der Gemeinschaftsgastronomie. Hier wird ein einzigartiges Manual geschaffen, das den Schwierigkeiten in der gesunden Ernährung wirkungsvoll begegnen kann.

Aber auch in der Prävention des Alkoholmissbrauchs – die heute mehr gefragt ist als die Bekämpfung des Alkoholismus – haben wir mit unserem kürzlich von der Genossenschafterversammlung genehmigten Alkoholreglement nun ein Instrument, das der Bereitschaft des ZFV, sich auch in heiklen Fragen zu engagieren, gerecht wird. Es ist gelungen, ein Grundsatzpapier zu erarbeiten, welches nicht nur wegweisend ist, sondern die Verantwortung den tatsächlich Verantwortlichen überlässt. Somit kommt die einzige Form der nachhaltigen Verantwortung – die Selbstverantwortung – wieder zum Tragen.

Wir können niemanden zwingen, sich selber etwas Gutes zu tun: Aber wir können immer JEDEN jederzeit dazu VERLEITEN, sich etwas GUTES ZU TUN. Das ist meiner Meinung nach die grosse Stärke der ZFV-Unternehmungen heute! So heisst mein persönlicher ZFV-Slogan: «ZFV – zum Wohl aller!» ■

Helene von Gugelberg, Verwaltungsrätin

Dienstjubilare

Gunanayagam Mathiamirthan Babu 01. April 2007 5 Sorell Hotel «Ador»	Monika Frei 01. Mai 2007 5 Zentrale
Matthias Ramer 01. April 2007 5 Sorell Hotel «Seidenhof»	Agnes Pfiffner 01. Mai 2007 20 Mensa «Uni Irchel»
Eddy Torres Leyva 01. April 2007 5 Restaurant «UBStairs»	Beatrice Pintarelli 01. Mai 2007 5 Cafeteria «Taubenhalde»
Anita Veronese-Weber 02. April 2007 10 Restaurant «St. Peter»	Eric Schmitt 20. Mai 2007 10 UBS Restaurant «Silberner Fuchs»
Jasna Trninic 07. April 2007 15 Mensa «Uni Irchel»	Marlies Bruppacher-Gauch 21. Mai 2007 5 Cafeteria BS «Reishauer»
Said Menkari 08. April 2007 5 Sorell Hotel «Rütli»	Agostino Cimichella 02. Juni 2007 10 Mensa «Uni Zentrum»
Goran Miljkovic 14. April 2007 10 UBS Restaurant «Opfikon»	Edwin Fornasier 03. Juni 2007 5 Restaurant «St. Peter»
Gordana Bozic-Stankic 16. April 2007 5 Mensa AKAD «Jungholz»	Ruza Matic 05. Juni 2007 5 Sorell Hotel «Zürichberg»
Dragica Krcmar-Sokacic 21. April 2007 5 Cafeteria «Botanischer Garten»	Wicknarjah Velupillai 11. Juni 2007 5 Cafeteria «Taubenhalde»
Elisabeth Disler-Monday 01. Mai 2007 5 UBS Restaurant «Silberner Fuchs»	Petrit Gjaci 16. Juni 2007 10 Restaurant «Misiho» Bahnhofstrasse
Kadrija Elezaj Sehovic 01. Mai 2007 5 Sorell Hotel «Drei Linden»	Hans Eichenberger 24. Juni 2007 15 Sorell Hotel «Ador»

Veranstaltungen



«Menschen» auf dem Zürichberg

Ausstellung vom 31. Mai bis 21. Oktober 2007
Skulpturen im Sorell Hotel Zürichberg

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



IMPRESSUM



Die Gastronomiegruppe

ZFV-Unternehmungen Fon 044 388 35 35 Redaktion:
Mühlebachstrasse 86 Fax 044 388 35 36 Edith Weber Oesch [ew]
Postfach www.zfv.ch Gestaltung:
8032 Zürich www.querfeldein.ch

ZFV Aktuell

Generalversammlung der ZFV-Unternehmungen

Am Dienstag, 8. Mai 2007, fand im Restaurant «St. Peter» die Generalversammlung der ZFV-Unternehmungen statt. 28 Genossenschafterinnen und Genossenschafter waren anwesend. Alle Anträge des Verwaltungsrats wurden einstimmig genehmigt, erwähnenswert sind vor allem die Genehmigung von Jahresbericht und Jahresrechnung 2006 sowie die Wiederwahl von Maryann Rohner als Verwaltungsrätin für eine weitere Amtsdauer von drei Jahren. Die Genossenschafterinnen und Genossenschafter bedankten sich mit einem herzlichen Applaus beim Kaderteam sowie bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren Einsatz im Geschäftsjahr 2006.

Neues «Reglement über den Umgang mit Alkohol»

Einstimmig bei einer Enthaltung haben die Genossenschaftsmitglieder auch das neue «Reglement über den Umgang mit Alkohol» verabschiedet. Dieses sieht folgende Neuerungen vor:

1. In Bezug auf den Alkoholausschank werden die Betriebe der ZFV-Unternehmungen in drei Kategorien eingeteilt: **A** Betriebe ohne Alkoholausschank (41); **B** Betriebe, die ausschliesslich Wein und Bier ausschenken (26); **C** Betriebe, die neben Wein und Bier auch Spirituosen ausschenken (22).
2. Die Kategorisierung der Betriebe ist Sache des Verwaltungsrats.
3. Der Beitrag, den die ZFV-Unternehmungen jedes Jahr für die Bekämpfung des Alkoholismus sowie soziale und kulturelle Zwecke einsetzen, wird bei 400'000 Franken plafoniert.

Nach wie vor müssen beim Umgang mit Alkohol folgende Bestimmungen eingehalten werden:

1. Das Angebot an alkoholfreien Getränken ist in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen vielfältig, abwechslungsreich und gesund zu gestalten.
2. Das Angebot an alkoholischen Getränken muss von guter Qualität sein.
3. Die Preise für alkoholfreie Getränke sind attraktiv zu gestalten. Für alkoholische Getränke darf nur zurückhaltend Werbung gemacht werden.
4. Bei der Abgabe alkoholischer Getränke an Jugendliche sind die gesetzlichen Bestimmungen strikte einzuhalten (Ausweise verlangen).

Zwei Neueröffnungen

Am Dienstag, 17. April 2007, wurde das Restaurant «Giardino» im zweiten Gebäude der Helsana in Dübendorf-Stettbach eröffnet. Es unterscheidet sich vom ersten Helsana-Restaurant «Allegra» insofern, dass es sowohl aus einem Selbstbedienungs- als auch aus einem bedienten Restaurant-Teil besteht und keine Menüs, sondern Wok- und Pasta-Gerichte sowie ein reichhaltiges Salat- und Antipasti-Buffet anbietet. Betriebsleiter ist Klaus Zumbühl.

Am Dienstag, 29. Mai 2007, wurde in Bern die «IIC Cafeteria» der Intersport eröffnet, die den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie ihren Gästen als Personalrestaurant zur Verfügung steht. Neben Menüs werden auch Snacks und natürlich Kaffees aller Art angeboten. Betriebsleiterin ist Cornelia Köhler.

Zwei Neue Betriebe

Die ZFV-Unternehmungen haben den Zuschlag für die Führung des Personalrestaurants der SYNGENTA AG in Stein (AG) erhalten. Damit ist der Einstieg in die chemische Industrie im Raum Basel gelungen. Das Personalrestaurant wird am 1. Oktober 2007 seinen Betrieb aufnehmen. Betriebsleiter wird Andreas Wüest.

Auch die Cafeteria des Freien Gymnasiums in Riesbach wird ab August 2007 von den ZFV-Unternehmungen betrieben.

Kündigung des Vertrags für das Hotel/ Restaurant Drei Linden in Wetzikon

Die Kirchgemeinde Wetzikon hat den Zusammenarbeitsvertrag mit dem Hotel/Restaurant Drei Linden in Wetzikon per 30. September 2007 gekündigt. Nachdem Thomas Linsi als Direktor ausgeschieden ist, hat Gertrud Aebli interimistisch bis zur Abgabe des Betriebs dessen Leitung übernommen. Das Drei Linden wird ab Oktober von einem anderen Betreiber weitergeführt.

«Live at Sunset»

Die ZFV-Unternehmungen wirken auch dieses Jahr wieder am «Live at Sunset» mit, das vom 11. bis zum 22. Juli 2007 im Innenhof des Schweizerischen Landesmuseums stattfindet. Neben den Essens- und Getränkeständen wird dieses Jahr auch das bediente «Sunset»-Restaurant geführt mit leichter und kreativer Sommerküche, zusammengestellt von Felix Eppisser und Christian Nickel, Restaurant «Spice» im Rigiblick.

Ein beeindruckender Lebenslauf

[ew] Der Lebenslauf des 26-jährigen Peter Epp ist beeindruckend. Bereits früh wusste Peter Epp, dass er Konditor-Confiseur werden wollte. Da er aber nach der Schule keine entsprechende Lehrstelle fand, machte er im Kronen Hotel in Andermatt zuerst eine Kochlehre. Nahtlos daran konnte er dann die Lehre in seinem Traumberuf als Konditor-Confiseur in Altdorf absolvieren. Nach Rekrutenschule und Temporäreinsatz bei «Mosimann» in Olten folgten Saisonstellen im Suvretta House, St. Moritz, im Eden Roc, Ascona, im Restaurant Gupf, Rehetobel, und im Il Casale, Wetzikon; danach ein Sprachaufenthalt in Neuseeland und eine kurze Reise durch Australien. Zurück in der Schweiz packte Peter Epp sofort wieder die Koffer, um in Florida für drei Monate eine Stelle anzutreten, die er mit einer schönen Reise krönte. Nach der Rückkehr in die Schweiz arbeitete Peter Epp in Jona in einer Bäckerei und wechselte dann im Juni 2005 ins Sorell Hotel & Restaurant Rigiblick, wo es ihm sehr gut gefällt. Zur Arbeit fährt Peter Epp, der in Zürich wohnt, mit Tram und Bus oder bei schönem Wetter mit dem Velo. Die Arbeitstage von Peter Epp sind lang. Arbeitsbeginn ist um 10.00 Uhr, und mit einem Lehrling oder einer Praktikantin ist Peter Epp als Pâtissier für die «süssen Verführungen» – Pralinés, Feingebäck, Gelee-Bonbons, Crèmeschnitten, Friandises – und die Businesslunch-Desserts verantwortlich. Peter Epp schätzt die kreative Eigenverantwortung. Der Küchenchef Felix Eppisser legt Wert darauf, dass frische und saisonale Produkte Verwendung finden und die Desserts nicht zu aussergewöhnlich sind, ansonsten hat Peter Epp freie Hand. Von 15.00 bis 19.00 Uhr ist «Zimmerstunde» und dann beginnt der Abendservice, bei dem immer zwei Desserts serviert werden. Der Arbeitstag endet für Peter Epp meist erst um Mitternacht. Stolz kann



Peter Epp auf seine beiden Wettbewerbsgewinne sein: im Jahr 2006 hat er beim «Hug-Kreativ-Wettbewerb» und beim «Girolitto-Wettbewerb» je den ersten Platz belegt. Seine Gewinnerkreation steht nun auch im Rigiblick ab und zu auf der Karte. Diese Wettbewerbe haben Peter Epp viel Spass gemacht, und bei nächster Gelegenheit wird er wieder mitmachen. Als Ausgleich treibt Peter Epp in der Freizeit viel Sport. Er spielt Fussball, Squash, Tennis oder geht Joggen. Und so ganz nebenbei hat er letztes Jahr noch – um geistig fit zu bleiben – den Gastronomiekoch abgeschlossen. Einfach toll! ■



Ein Kochweltmeister mit viel sportlichem Ergeiz ...

[ew] ... das der Titel in der März-Ausgabe der Zeitschrift «eXpresso». Als Mitglied der Jugendnationalmannschaft hat der 22-jährige Lorenz Wegelin zusammen mit seinen Teamkollegen in Luxemburg den Titel «Jugend-Kochweltmeister» erkämpft. Die Liebe zu den Koch-Wettkämpfen hat für Lorenz Wegelin bereits früh in der Lehrzeit begonnen. 2005 gewann er den Lehrlingswettbewerb «Gusto» von Howeg – damit hat er sich auch für die Jugendnationalmannschaft qualifiziert –, und am European Cooking Cup Rewe 2005 belegte Lorenz Wegelin den zweiten Platz. Neben dem Kochen hat Lorenz We-

gelin aber noch eine zweite Leidenschaft. Er reitet so oft er kann auf seinem Pferd «Quent», und das mit dem gleichen Ehrgeiz, an Turnieren mitzumachen und zu gewinnen. Seit September 2006 arbeitet Lorenz Wegelin im Restaurant «Schöngrün» im Zentrum Paul Klee in Bern, das vom Spitzenkoch Werner Rothen geführt wird. Es ist seine erste Stelle nach der Rekrutenschule und dem Abverdienen. Lorenz Wegelin hat die Lehre in der Kinderklinik des Inselspitals gemacht; die Tätigkeit in der Spitzengastronomie gefällt ihm sehr gut. Lorenz Wegelin bezeichnet seine Arbeit in der Küche des Restaurants «Schöngrün» als grosse Herausforderung, bei der er auch seine Ideen einbringen und umsetzen kann. Er betont aber auch, dass er weiterkommen und später noch möglichst viele gastronomische Konzepte erleben möchte. ■

Unsere Terrassen ...

... so lässt sich der Sommer geniessen!

Sorell Hotel Rigiblick: Die wunderschöne Ambience auf der Terrasse des Restaurants «Spice».



Sorell Hotel Zürichberg: Die Terrasse und der Garten im Sorell Hotel Zürichberg – Wohlfühloase hoch über der Stadt Zürich.



Mitten in der Stadt in einer anderen Welt – der Garten im **Restaurant «Mishio» Bahnhofstrasse.**



Auf der neuen Terrasse des **Restaurants «Mishio» Stadelhofen** – vom Alltagsstress entspannen.



Kochen mit Leidenschaft ...

... Patrick Mahler und Simon Schaffner vom UBS Restaurant UBStairs



Patrick Mahler (links) und Simon Schaffner – zwei ambitionierte Köche

Die beiden aufgestellten jungen Männer haben viele Gemeinsamkeiten. Beide sind im Jahr 1982 geboren, kommen nicht aus dem Gastronomieumfeld und sind eher zufällig in der Küche des UBStairs gelandet – Simon Schaffner im November 2004 und Patrick Mahler im November 2005.

[ew] Patrick Mahler hat seine Lehre im Kantonsspital Aarau gemacht und Simon Schaffner im Doktorhaus in Wallisellen. Auf die Frage, wieso sie den Kochberuf ergriffen haben, meint Simon Schaffner, dass er in den Medien über den Kochberuf viel gelesen habe. Ausserdem kocht seine Mutter sehr gut, und seine Grossmutter war früher Rottenköchin*. Patrick Mahler gefallen vor allem die vielen kreativen Möglichkeiten. Das ständige Dazulernen fasziniert ihn, und er ist deshalb auch in seiner Freizeit voll dem Kochen verfallen. Er bezeichnet Kochen sogar als sein einziges Hobby. So hat er in den letzten zwei Jahren seine ganze Freizeit und die Ferien für die Vorbereitung der Kochkunstausstellung in Luxemburg eingesetzt, an der die Aargauer Kochgilde neben 4 Goldmedaillen auch den Weltmeistertitel gewann. Simon Schaffner würde sich dem Kochen als Hobby nie so intensiv verschreiben. Trotzdem betreut er zusammen mit seinem Zwillingbruder – der auch Koch ist – in der Freizeit ab und zu Caterings. Simon

Schaffners eigentliche Hobbys sind vor allem das Fischen und die Musik. So wird er die nächsten Ferien in Nordirland beim Fischen verbringen. Patrick Mahler hat erst kürzlich Ferien in der Dominikanischen Republik verbracht – die ersten nach über zwei Jahren – und dabei festgestellt, dass Reisen ein guter Ausgleich zum Kochen ist. Deshalb wird er es nun vermehrt pflegen.

Der Arbeitsalltag im UBS Restaurant UBStairs

Patrick Mahlers Tag beginnt bereits um 4.45 Uhr, da er in Aarau zu Hause ist und mit Bus und Zug nach Zürich fährt. Simon Schaffner wohnt in Dübendorf, und sein Arbeitsweg ist deshalb nicht ganz so zeitintensiv. Um ca. 6.40 Uhr sind die beiden jungen Köche im UBS Gebäude am Paradeplatz und treffen sich mit den Kollegen zum Kaffee. Um 7.00 Uhr startet dann der Arbeitstag, bei dem die beiden zuerst die vielen Sandwiches für die UBS-Mitarbeitenden am Paradeplatz und der daneben liegenden Bärengasse vorbereiten. Um ca. 8.00 Uhr beginnen sie mit dem Einrichten der Mise en place für den Mittagsservice. Da die Menüpläne immer eine Woche im Voraus bekannt sind, weiss jeder im Team ganz genau, was er zu tun hat und bis wann er fertig sein muss. Trotzdem wird jeden Tag noch eine kurze Menübesprechung abgehalten, damit feststeht, wie der Küchenchef Bruno Keist – der Chef, wie ihn beide respektvoll nennen – die Details genau haben will. Täglich werden von der siebenköpfigen Küchencrew rund 80 Menüs frisch zubereitet. Von 10.30 bis 11.00 Uhr ist das gemeinsame Mittagessen, und der Mittagsservice beginnt um 11.30 Uhr. Um ca. 15.00 Uhr gibt es für das gesamte Team eine Pause. Nach dieser werden die Vorbereitungen für den nächsten Tag getroffen, und die Küche wird aufgeräumt. Der Chef nimmt die Bestellungen für den nächsten Tag auf, da jeder Koch die von ihm benötigten Mengen selber definiert. Um 16.15 Uhr ist nach einem anstrengenden Arbeitstag Feierabend, ausser wenn noch Apéros angesagt sind, dann wird abwechslungsweise länger gearbeitet.

Sowohl Simon Schaffner als auch Patrick Mahler – die über ihren Chef sagen, er sei toll, menschlich und lasse ihnen vor allem genügend Freiraum – gefällt es sehr gut im UBStairs. Sie schätzen auch die regelmässige Arbeitszeit sehr, obwohl sie diese nicht gezielt gesucht haben. Sie vereinfacht die Pflege des Bekanntenkreises. Die sportliche Betätigung kommt jedoch seit der Lehre immer wieder zu kurz.

Simon Schaffner betont zum Schluss, dass er den richtigen Beruf ergriffen hat. Sein Fazit: «Es gibt nichts Schöneres, als bereits am frühen Morgen mit den guten und frischen Zutaten tolle Speisen zu kreieren.» Patrick Mahler nickt und strahlt dazu. ■

*Rottenköchin – Die «Urmütter» der Bahn

Der Beruf der Rottenköchin gehört zur ältesten weiblichen Tätigkeit bei der Bahn. Die Rottenköchin (Rotte ist die frühere Bezeichnung für Gruppe) bereitet auch heute noch die Mahlzeiten für die Eisenbahnarbeiter zu.