

Ein bewegtes Jahr geht zu Ende!



Noch vor dem Jahresende steht fest: 2007 wird eines der erfolgreichsten Jahre der ZFV-Unternehmungen. Erneut ist es gelungen, das Unternehmenswachstum quantitativ wie auch qualitativ fortzusetzen. Der Umsatz wird gesamthaft bei 150 Millionen Franken liegen, und auch der

Cashflow dürfte sich parallel dazu entwickeln. Hinter diesem erfreulichen Ergebnis steht harte Knochenarbeit, die Sie zusammen mit Ihren 1'699 Kolleginnen und Kollegen in täglicher Arbeit geleistet haben. Dafür gebührt Ihnen grosse Anerkennung und ein herzliches Dankeschön.

Freude und Stolz ob dieser erfreulichen Entwicklung dürfen aufkommen, doch Übermut und Protzerei wären fehl am Platz. Lang anhaltender Erfolg ist nämlich die grösste Gefahr für jedes Unternehmen! Er verschiebt den Fokus – oft unbemerkt – vom Haupt- aufs

Nebengeleise. Die Frage, «was nützt dem Unternehmen am meisten?», weicht immer mehr der Frage, «wer ist die Schönste im ganzen Land?». Lang anhaltender Erfolg kann aber auch – schleichend – zu Bequemlichkeit, Trägheit und Satttheit verleiten. Wer sich ehemals behend und agil um neue Aufträge bemühte, (er)findet zahlreiche Gründe, weshalb sich ein Engagement just in diesem Fall nicht lohnt. Lang anhaltender Erfolg ist auch ein hervorragender Nährboden für Sumpfbüthen schönster Art. «Wir können es uns ja leisten», ist ein Satz, der – je nach Temperament – nicht nur das Gewissen beruhigt, sondern auch die Selbstbedienung rechtfertigt. Dass solches gar nicht erst vorkommt, ist vornehmste Aufgabe aller Führungskräfte. Der Fisch beginnt in jedem Fall am Kopf zu stinken!

Das «tägliche Jäten» ist die beste Massnahme, um diese «grösste Gefahr für jedes Unternehmen» zu bannen und in Schach zu halten, damit der Blick wieder frei wird für das unternehmerisch Wesentliche. Und dieses «Jäten» war im abgelaufenen Jahr in ganz beträchtlichem Mass notwendig, hat aber auch seine Früchte getragen.

Insgesamt sieben Betriebe sind 2007 zu den ZFV-Unternehmungen gestossen: Personalrestaurant «Giardino» der Helsana in Dübendorf-Stettbach, Personalrestaurant der Intersport in Bern, Gastronomie im Stadion Letzigrund in Zürich, Personalrestaurant der Syngenta in Stein AG, Restauration im Haus der Universität in Bern und Gastronomie im Parlamentsgebäude in Bern. Dabei handelt es sich bei allen um neu aufgebaute Betriebe, die es in dieser Form vorher nicht gegeben hat. Zwei Betriebe wurden aus wirtschaftlichen Gründen abgegeben: Restaurant im Letzipark und Hotel/Restaurant Drei Linden in Wetzikon.

Mit dem Restaurant «Schöngrün» im Zentrum Paul Klee in Bern ist neben dem «Spice» im Rigiblick, dem einzigen Restaurant in Zürich mit einem Michelin-Stern, ein zweiter Betrieb vom Gault Millau-Führer 2008 mit 16 Punkten ausgezeichnet worden. Damit konnten die ZFV-Unternehmungen ihr Engagement im qualitativ gehobenen Segment weiter ausbauen und festigen, was auch die Caterings anderer Betriebe beflügelte und weiter beflügeln wird.

Diese Entwicklungen sind richtungweisend für die ZFV-Unternehmungen. Sie konnten auf dem soliden Fundament der Auftragsbetriebe und der Sorell Hotels gedeihen, die 2007 ebenfalls einen äusserst positiven Verlauf genommen haben. ■

Regula Pfister

Präsidentin des Verwaltungsrates



Von Herzen wünschen wir allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und ihren Familien fröhliche Weihnachten und alles Gute fürs neue Jahr.

Verwaltungsrat und Kaderteam

360° Grad, aber ...

... Akalin Yemnan und Adrian Müller im Restaurant «UniTurm» behalten den Überblick!

Am 23. Oktober 2006 wurde das Restaurant «UniTurm» im ehemaligen Fechtsaal der Universität Zürich an der Rämistrasse 71 eröffnet. Das vom Zürcher Architekten Stefan Zwicky edel ausgestattete Restaurant wird auch höchsten kulinarischen Ansprüchen gerecht. Mit Betriebsleiter Akalin Yemnan (AY, Jg. 1981) und Küchenchef Adrian Müller (AM, Jg. 1978) haben von Beginn an zwei junge Fachkräfte das Zepter übernommen. Das Restaurant mit einer Rundumsicht von 360° Grad ist eine besondere Attraktion.

Wie gestaltet sich ein normaler Tagesablauf?

AY: Mein Arbeitstag beginnt um 09.00 Uhr. Meistens treffen dann auch die ersten Kaffeegäste ein. Danach rüsten wir das «Mise en place» und bereiten die Galerie für den Abend vor. Der Mittagsservice läuft ab 11.30 Uhr, wobei der grösste Ansturm zwischen 12.00 und 13.00 Uhr stattfindet. Bis die letzten Gäste gegangen sind, wird es aber meistens 15.00 Uhr.

AM: In der Küche beginnt der Arbeitstag um 08.00 Uhr. Wenn kein Abendanlass stattfindet, dauert er bis 15.30 Uhr. Bei einem grösseren Anlass ist die Küche von 9.00 bis 14.30 Uhr und von 17.00 Uhr bis die Gäste gegangen sind im Einsatz.

Wir sind ein 7er-Team und verlangen von unseren Mitarbeitern grosse Flexibilität. Gearbeitet wird dann, wenn die Arbeit da ist. Wir haben eine flache Hierarchie – es ist ein Geben und Nehmen.

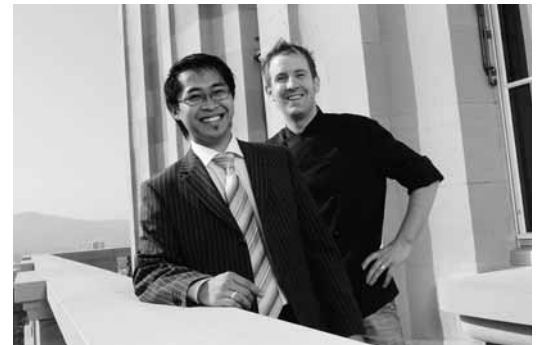
Haben Sie am Mittag – wie in einem Personalrestaurant – immer die gleichen Gäste oder eher ein wechselndes Publikum?

AY: Unser Restaurant umfasst 60 Sitzplätze und ist immer gut besucht. Die ersten Monate war es etwas schwieriger, weil wir noch nicht genügend bekannt waren. Wir können heute aber mit Stolz sagen, dass wir uns im Laufe des ersten Jahres ein eigentliches Stammpublikum aufgebaut haben. Fast alle Gäste, die einmal bei uns waren, kommen wieder.

AM: Unsere Gäste sind sehr aufmerksam, und wir bekommen durchwegs positive Feedbacks. Manchmal wäre es mir lieber, wenn auch Kritik angebracht würde, damit wir nicht plötzlich stehen bleiben. Ich gehe deshalb gerne zu den Gästen und versuche, ihre Stimmungen aufzunehmen, oder frage ganz gezielt nach Verbesserungswünschen.

Nach welchen Kriterien stellen Sie die Menüpläne zusammen?

AM: Ich richte mich vor allem nach dem Marktangebot. Wichtigstes Kriterium ist, dass all meine Produkte ganz frisch sind. Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Tiefkühlprodukte. Am Freitag lege ich mir den Raster für den Einkauf von Fleisch und Fisch zurecht. Ich lasse mich vom saisonalen Angebot, dem Know-how der Lieferanten und meiner Stimmung leiten. Das Ganze ist wie ein Puzzle. Uns beiden war von Anfang an ganz wichtig, dass es keinen festgelegten Menüplan gibt, sondern dass der Gast wegen unserer



Qualität kommt und sich gerne überraschen lässt. Schwieriger sind kurzfristige Reservationen. Wenn wir anstatt 40 plötzlich 60 Gäste bewirten müssen, dann heisst es improvisieren. Unser Zusammenspiel ist dann wichtig – wie ein linker und rechter Arm – d.h. ich zaubere und Akalin Yemnan verkauft, was ich anbieten kann.

Am Abend steht das Restaurant nur für geschlossene Anlässe zur Verfügung. Wieviele solche Anlässe führen Sie im Monat durch?

AY: Durchschnittlich finden rund 3 Anlässe pro Woche – auch samstags – statt. Der Sonntag ist aber immer Ruhetag.

Was war bisher die spannendste Herausforderung für Sie und Ihr Team?

AY und AM lachen laut auf und die Antwort kommt von beiden ohne nachzudenken: Eine Reservation für 60 bis 80 Personen, die sich dann bei der zweiten Besprechung zu einem Apéro mit Sushi für 180 bis 200 Personen ausgeweitet hatte. Und unsere Galerie war an diesem Abend mit einem anderen Anlass bereits ausgebucht. Dem Gastgeber wurde deshalb schonend mitgeteilt, dass es logistisch unmöglich sei, in unserem für max. 80 Personen konzipierten Lokal rund 200 Gäste zu bewirten. Er wollte aber unbedingt im «UniTurm» feiern. Nach langem Überlegen wurde dann beschlossen, alles Mobiliar auszuräumen, damit 110 Personen Platz haben, und die andere Hälfte der Gäste im Studentenraum im UG unterzubringen. Für die Zubereitung von 400 Portionen Sushi half dann die ganze Familie Cheng vom «Mishio» Bahnhofstrasse mit. Passiert ist dann aber Folgendes: 220 Personen standen wie Ölsardinen im Restaurant, und es war kein Durchkommen mehr. Wir waren 18 Stunden im Einsatz, die Gäste feierten auf Teufel komm raus und alle waren zufrieden. Wirklich ein einzigartiges Erlebnis. ■

Das Gespräch führte Edith Weber Oesch

Impressionen



Das internationale Weihnachtsvarietee «Palazzo Colombino» gastiert vom 11. November bis 31. Dezember 2007 beim Flughafen Zürich. Die Gastgeberrolle – vor und hinter den Kulissen – haben die ZFV-Unternehmungen übernommen. Für die Menü-Zusammenstellung ist André Jaeger von der «Fischerzunft» in Schaffhausen verantwortlich.



Eröffnungsanlass im «Haus der Universität» in Bern vom 7. November 2007.



Sorell Hotel Zürichberg by night. Ein Ausblick zum Träumen!

... Reto Brändle, Küchenchef in der Mensa der Kantonsschule Rämibühl

Der 34jährige Reto Brändle trat am 1. Oktober 2001 in die Dienste der ZFV-Unternehmungen ein – zuerst als Sous-Chef und seit dem 1. Dezember 2006 als Küchenchef in der Mensa der Kantonsschule Rämibühl.

[ew] Um 4.45 Uhr läutet bei Reto Brändle zu Hause in Rafz der Wecker. Und bereits kurze Zeit später sitzt er im Auto und fährt nach Zürich zur Arbeit, wo er um 5.30 Uhr eintrifft. Zu dieser frühen Zeit ist der Küchenchef noch alleine im Betrieb. Zuerst schiebt Reto Brändle die vom Pâtissier am Vortag vorbereiteten Bleche mit Wähen und Gebäck in den Ofen. Dann werden die Kippkessel mit Wasser gefüllt und aufgeheizt. Meistens ist es dann bereits 6.00 Uhr, und Reto Brändle gönnt sich eine kurze Kaffeepause bis seine acht Mitarbeiter um 6.15 Uhr eintreffen.

Jeder seiner Mitarbeiter kennt den Arbeitsablauf. Die meisten Mitarbeiter sind schon lange dabei, und man ist ein gut eingespieltes Team. Als Erstes werden die am Vortag verpackten Essen auf die Camcarrier (Türme) verteilt. Diese Wagen werden von den Chauffeuren bereits um 7.00 Uhr für die ersten Auslieferungen abgeholt. Danach werden vom Team die täglichen Frischprodukte wie Salate, Sandwiches, Charcuterie (Aufschnitt) und Birchermüesli gerüstet und für die zweite Ausliefertour um 9.00 Uhr bereitgestellt. Um 7.00 Uhr werden auch Waren durch die Lieferanten angeliefert, und ein Mitarbeiter ist nur damit beschäftigt, diese Waren entgegen zu nehmen und einzulagern.

In der Küche werden in der Zwischenzeit die Menüs für den nächsten Tag vorbereitet. Ein Mitarbeiter ist z.B. damit beschäftigt, alle Variationen von Spätzli (Gemüse, Marroni, Peterli etc.) herzustellen. Insgesamt werden im Rämibühl 50 bis 60 Tonnen Spätzli pro Jahr frisch produziert. Ein Koch widmet sich ab 9.00 Uhr der Zubereitung für die rund 300 Menüs im Haus, und ab 11.00 Uhr hilft er beim Service. Der Pâtissier produziert die Waren für den nächsten Tag und für das Tiefkühlager. Nach der gemeinsamen Mittagspause, die von 11.00 bis 11.30 Uhr dauert, helfen alle verfügbaren Kräfte dem Pâtissier bei der Produktion. Diese Produktpalette ist sehr umfangreich und umfasst z.B. Apérogebäck, Chäschüechli, Schinkengipfeli, Wienerli im Teig, Gemüsestrudel sowie Süsses und vieles mehr.



Um 13.00 Uhr beginnt für Reto Brändle die Bürozeit. Die Menüpläne werden von ihm jeweils drei Wochen im Voraus zusammengestellt und am Montag der Vorwoche an die Anlieferbetriebe verteilt. Deshalb telefoniert Reto Brändle zuerst mit allen angelieferten Betrieben und nimmt deren Bestellungen für den übernächsten Tag sowie für Salate, Früchte, Birchermüesli für den nächsten Tag entgegen, was rund eine Stunde dauert. Danach gibt Reto Brändle die eigenen Bestellungen für den nächsten Tag bei den verschiedenen Lieferanten auf. Nach diesem «Bestellmarathon» stehen noch die weiteren administrativen Arbeiten an.

Um 15.30 Uhr macht das ganze Team gemeinsam Feierabend. Wenn Caterings anstehen, wird aber im Turnus länger gearbeitet – wenn nötig auch am Wochenende.

Reto Brändle schätzt es sehr, in einem regelmässigen Tagesablauf beschäftigt zu sein. Eine Rückkehr in die normale Gastronomie kommt für ihn vor allem wegen seinem Hobby nicht mehr in Frage. Reto Brändle ist ein begeisterter Fussballer, der regelmässig auf dem Platz anzutreffen ist – zweimal pro Woche als Trainer der A-Jugend, das sind die 18- bis 20jährigen Jungfussballer des FC Rafzerfeld. Dafür hat Reto Brändle das Trainerdiplom gemacht, und dieses Hobby bereitet ihm die grösste Freude. Neben dem Fussball geht er in der Freizeit auch sehr gerne Biken, Skifahren oder schaut sich einen Eishockeymatch an. Wenn Reto Brändle einmal zu Hause ist, hört er Radio und daneben muss natürlich auch der eigene Haushalt gemacht werden. ■

ZFV Aktuell

John M. Rusterholz verlässt die ZFV-Unternehmungen

Nach 6jähriger Tätigkeit bei den ZFV-Unternehmungen verliess John M. Rusterholz das Unternehmen per 6. November 2007. John M. Rusterholz hat für die Hotels der ZFV-Unternehmungen das Label «Sorell Hotels» kreiert und eingeführt und diese Marke auf- und ausgebaut. Unter der Leitung von John M. Rusterholz ist der Hotelbereich der ZFV-Unternehmungen sowohl quantitativ als auch qualitativ stark ausgebaut worden. Die folgenden Hotels sind während seiner Zeit dazugekommen: In Zürich das Hotel-Restaurant Rigiblick, in Schaffhausen das Hotel Rüden, in Bern die Hotels Ador und Arabelle, in Arosa das Hotel Asora, in Aarau das Hotel Argovia und in Bad Ragaz das Hotel Tamina. Unter seiner Ägide sind die Sorell Hotels auch baulich und konzeptmässig erneuert worden, allen voran die beiden Hotels Seidenhof und Zürichberg. Das «Mishio»-Konzept, das in den Restaurants im Hotel Seidenhof und im Olivenbaum eingeführt wurde und in Chur in Vorbereitung ist, hat John M. Rusterholz massgebend geprägt und damit eine Marke geschaffen, die zeitgemäss und bei den Gästen sehr beliebt ist. Verschiedene seiner Betriebe sind ausgezeichnet worden, so beispielsweise das Restaurant «Spice» mit Felix und Lucia Eppisser, das vom Gault Millau-Führer bereits zum zweiten Mal 16 Punkte und vom Guide Michelin als einziges Restaurant in der Stadt Zürich einen Stern erhielt. Bereits zum zweiten Mal wurden die Sorell Hotels anlässlich der Verleihung des «Cash-Arbeitgeber-Awards» ausgezeichnet, dieses Jahr mit dem 10. Rang.

Wir danken John M. Rusterholz herzlich für sein grosses Engagement zugunsten der ZFV-Unternehmungen, und wir wünschen ihm auf seinem weiteren Lebens- und Berufsweg alles Gute.

TCM im Restaurant «Mishio» Bahnhofstrasse

Das Restaurant «Mishio» Bahnhofstrasse bietet seit kurzem zusätzlich TCM-Gesundheitsmenüs an. Diese wurden von chinesischen Ärzten nach der TCM-Methode (Traditional Chinese Medicine) zur Unterstützung verschiedener menschlicher Organe kreiert und erfreuen sich bereits grosser Beliebtheit. Die TCM-Menüs werden inskünftig auch in den anderen «Mishio»-Restaurants angeboten.

«Palazzo Colombino» anstelle des «Live on Ice»

Nachdem das «Live on Ice» infolge Umbaus des Schweizerischen Landesmuseums dieses Jahr andernorts und in verkleinerter Form stattfindet, haben die ZFV-Unternehmungen vom 11. November bis 31. Dezember 2007 beim dritten «Palazzo Colombino» am Flughafen Zürich die Gastgeberrolle übernommen. André Jäger vom Restaurant «Fischerzunft» in Schaffhausen, Gault Millau-Koch mit 19 Punkten, hat das Menü zusammengestellt, während erfahrene Köche der ZFV-Unternehmungen diese zubereiten. Im Spiegelzelt des «Palazzo Colombino» werden nicht nur Gaumenfreuden geboten, sondern alle Sinne der Gäste nach Noten verwöhnt. In festlicher, vorweihnachtlicher Atmosphäre wird ein vergnügliches Feuerwerk für Augen, Ohren und den Gaumen geboten.



Neueröffnungen und Betriebsübernahmen im 2008

Am 7. Januar 2008 wird das SBB Personalrestaurant «Wylerpark» in Bern eröffnet. Es wird aus der Küche des Sorell Hotels Ador angeliefert. Betriebsleiter ist Thomas Keller.

Das Restaurant «Mishio» III in der Bahnhofüberbauung in Chur nimmt am 4. Februar 2008 seinen Betrieb auf. Die Betriebsleitung wurde Linus Caduff übertragen.

Das Hotel Krone in Winterthur wird nach einer Renovation und der Einrichtung von zusätzlich fünf neuen Zimmern am 1. März 2008 wieder in Betrieb genommen. Es wird als ***-Sterne superior Hotel geführt. Die Direktion wird von Robert Frisch übernommen.

Dienstjubilare

Sonia Alves Lopez	01.10. 2007	5	Yvonne Meier	01.11. 2007	5
Sorell Hotel «Seidenhof»			ZKB-Clubrestaurant «Porte du Soleil»		
Susanne Betschart	01.10. 2007	5	Viorel Ruga	01.11. 2007	5
Cafeteria «Rämistrasse»			Personalrestaurant «Usteria»		
Pavel Cebzan	01.10. 2007	5	Patrick Staub	01.11. 2007	5
Mensa «Uni Zentrum»			UBS Restaurant «Opfikon»		
Milijada Radojkovic	01.10. 2007	15	Karl Horvath	05.11. 2007	5
Sorell Hotel «Rütli»			Mensa «Rämiübühl»		
Henrik Hansen	09.10. 2007	10	Biljana Mastromatteo	13.11. 2007	5
Sorell Hotel «Rütli»			Mensa «Uni Zentrum»		
Elisabeth Andreoli	13.10. 2007	10	Pia Vescovi	17.11. 2007	10
Cantinetta «Bialla» EMS-CHEMIE AG			Restaurant «St. Peter»		
Milagros Gubelmann	21.10. 2007	5	Yvonne Palumbo	01.12. 2007	5
Personalrestaurant «Tecan»			«Zentrale»		
Stanislava Kosic-Radovanovic	21.10. 2007	5	Jagoda Petrovic-Gojkovic	01.12. 2007	5
Cafeteria «Plattenstrasse»			Mensa «Uni Zentrum»		
Dit Fisch	26.10. 2007	15	Dora Melzi-Aeschlimann	02.12. 2007	5
Cafeteria «Rämistrasse»			Cafeteria «Taubenhalde»		
Dragica Zdravkovic	28.10. 2007	5	Dodho Kikanka Mbwaki	05. 12. 2007	5
Mensa «Uni Zentrum»			Restaurant «St. Peter»		
Thomas Honegger	01.11. 2007	5	Suzana Zelincevic-Jevtic	26. 12. 2007	5
Sorell Hotel «Seidenhof»			UBS Restaurant «ABZ»		
Andrea Meier	01.11. 2007	5			
Mensa «Uni Irchel»					

Veranstaltungen

«Skulpturen» auf dem Zürichberg

Ausstellung vom 6. Dezember 2007 bis 23. März 2008

Skulpturen im Sorell Hotel Zürichberg

Weitere Informationen:

Sorell Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich

Telefon +41 44 268 35 35, www.zuerichberg.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



Die Gastronomiegruppe

