



Pioniergeist und Abenteuerlust ...

... erfassen die Besucher im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern, sobald sie den ersten Ausstellungsraum betreten. Hier werden die ZFV-Unternehmungen am 4. November 2008 das Restaurant «Piccard» eröffnen – «Piccard» in Anlehnung an die weltberühmte Schweizer Forscher- und Abenteuerfamilie.

Ein Name, der viele Assoziationen hervorruft, die auf den ersten Blick aber nichts mit Essen, Trinken, einem Restaurant oder unserer Unternehmung zu tun haben.

Alles beginnt mit Grossvater Auguste Piccard. Der Physiker erreicht 1931 mit einer spektakulären Ballonfahrt auf 15'781 Meter als erster



Mensch die Stratosphäre. Ein Jahr später fliegt er gar auf die unglaubliche Höhe von 16'201 Meter. Nach den Stratosphärenflügen wendet sich Auguste Piccard der Tiefsee zu. Gemeinsam mit seinem Sohn Jacques Piccard baut er das Unterseeboot «Trieste». 1953 tauchen sie damit auf eine Rekordtiefe von 3'150 Meter ab. Angetrieben vom Erfolg, fassen sie ihr nächstes Ziel ins Auge: der tiefste Punkt der Weltmeere im Marianengraben im Pazifischen Ozean. 1960 schliesslich gelingt es Jacques Piccard zusammen mit seinem Kopiloten Don Walsh, den bis heute ungeschlagenen Tiefenrekord von 10'914 Metern aufzustellen.

Auch die dritte Piccard-Generation wird mit Pionier- und Abenteuergeist infiziert. Bertrand Piccard ist schon in jungen Jahren vom Spiel der Winde und Lüfte fasziniert. Mit 16 Jahren absolviert er seine ersten Deltaflüge und zählt schon bald zu den Pionieren des Ultraleichtfliegens in Europa. Mitte der 90er Jahre setzt sich Bertrand Piccard zum Ziel, was seit 1981 insgesamt zehn Teams in 21 Starts erfolglos versucht haben: die Welt mit einem Ballon ohne Zwischenlandung zu umrunden. 1999 gelingt Bertrand Piccard zusammen mit Brian Jones im dritten Anlauf das für unmöglich Gehaltene: Sie umrunden mit dem Ballon Breitling Orbiter 3 in einem Nonstop-Flug von 19 Tagen, 21 Stunden und 55 Minuten die Erde.

Als visionär und ihrer Zeit voraus, stets verbunden mit einer gesunden Prise Abenteuerlust und Pioniergeist, werden die drei Piccards in der Weltpresse beschrieben. Wie kaum eine andere Forscherfamilie verstanden und verstehen sie es, ihre Faszination auf andere zu übertragen, ganze Teams auf ein Ziel einzuschwören und ihre Projekte im grossen Stil zu inszenieren.

Das Restaurant «Piccard» hat all diese Attribute in seinem Namen vereint. Seine Küche soll nicht nur kulinarisch und sein Service atmosphärisch begeistern: Die Gäste im «Piccard» sollen darüber hinaus einen Hauch gastronomischen Pioniergeistes und kulinarischer Abenteuerlust spüren – genauso wie alle anderen Gäste der ZFV-Unternehmungen. Wollen wir in unserer hart umkämpften Branche erfolgreich sein, brauchen wir Innovationen, neue und kreative Ideen. Wir müssen der Zeit stets einen Schritt voraus sein, mutig und konsequent unsere gemeinsamen Ziele verfolgen. Unsere Begeisterungsfähigkeit und die Faszination für das, was wir tun, sind es, was die ZFV-Unternehmungen seit jeher und jeden Tag von Neuem zum Erfolg führen.

Editorial

Wer in die Stratosphäre aufsteigt oder in die Tiefen der Meere abtaucht, begibt sich auf eine Reise, die er entweder als Toter oder als Held beendet. Der Name «Piccard» steht für Pioniergeist und Heldentum. Wer im vorletzten Jahrhundert beherzt dem Alkoholismus den Kampf angesagt hat, konnte sich der Lächerlichkeit preisgeben oder mutig neue Wege gehen. Der Name «ZFV-Unternehmungen» steht für Pioniergeist und nachhaltigen Erfolg. So ist es nur folgerichtig, dass die ZFV-Unternehmungen im neuen Verkehrshaus der Schweiz in Luzern das Restaurant «Piccard» betreiben. Die Eröffnung findet am Dienstag, 4. November 2008, statt. 50 Jahre nachdem Alfred Waldis als innovativer Direktor das Verkehrshaus der Schweiz in Luzern pionierhaft auf- und ausgebaut hat, erfolgt mit dem Neubau von Gigon/Guyer ein weiterer Meilenstein, der die Zukunft einläutet und alle Akteure zu Höchstleistungen anspornt. Nachdem die ZFV-Unternehmungen seit Juli 2006 die Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz betreiben, stellt die «neue» Gastronomie mit den Restaurants «Mercato» und «Piccard» eine weitere grosse Herausforderung dar. Die Messlatte liegt hoch, wir werden sie sportlich überspringen!

Regula Pfister

Silja Stofer, Spezialprojekte

Glücklicher Start – Faszination und Begeisterung

Anfang Juli bin ich bei den ZFV-Unternehmungen eingestiegen.

Nach zehn Jahren Engagement im Gesundheitssektor bedeutet mein neues berufliches Umfeld vor allem auch den Einstieg in neue Branchen – den Eintritt in die Welt und die Geheimnisse der Gastronomie, Hotellerie und die Welt des Bäckerei-Konditorei-Gewerbes.



Mein Interesse und meine Neugier als Branchennewling sind gross und die zahlreichen Betriebsbesuche vor Ort spannend und aufregend. Ich bin beeindruckt von der breiten Palette an Angeboten und der Vielfalt der Kundengruppen. Ich bin fasziniert von der täglich geleisteten Arbeit, davon, wie teils auf kleinster Küchenfläche pro Mittag für 500 und mehr Gäste gekocht wird, mit welcher Präzision die «Gault Millau»-Teams ans Werk gehen, wie gründlich vor und hinter den Kulissen geschrubbt und gereinigt wird oder mit welcher Detailliebe Pâtisseries und Torten hergestellt und dekoriert werden.

Fachjargon wie «Rack Rate», «Tabletop», «Freeflow» etc. habe ich bereits verinnerlicht. Inzwischen kenne ich auch den Unterschied zwischen 1/2- und 2/4-GN-Behältern, weiss, dass das Küchenoffice nichts mit einem Büro gemein hat und was in der Grossbäckerei die Hebeltechnik bezweckt. Nur bei den Convenience-Produkten ist mir im Moment noch unklar, ob es deren vier oder zehn Stufen gibt.

Ich lerne viele neue Menschen kennen. Der Umgang ist zuvorkommend, die Sprache direkt und unverblümt. Ich mag das. Was mich vor allem beeindruckt, ist die Begeisterung, mit der die Mitarbeitenden von ihrer Arbeit sprechen. Da

ist grosse Motivation spürbar und kaum ein Klagen hörbar. Es scheint keine Probleme zu geben, nur Herausforderungen – und der Wille, mit neuen Situationen umzugehen und es noch besser zu machen. Ich lerne Menschen mit einer enorm hohen Dienstleistungsbereitschaft und Kundenorientierung kennen. In dieser Ausprägung kenne ich das von meinem bisherigen beruflichen Umfeld nicht. Ich bin begeistert – und habe das gute Gefühl, in einem wunderbaren Berufsumfeld und in einem faszinierenden Unternehmen angekommen zu sein.

Monika Binkert

Mitglied der Geschäftsleitung

Leiterin Betriebe und Marketing

Dr. iur. Monika Binkert (geb. 1961) ist am 1. Juli 2008 als Mitglied der Geschäftsleitung, Leiterin Betriebe und Marketing, bei den ZFV-Unternehmungen eingestiegen. Davor leitete sie während rund acht Jahren die Städtischen Gesundheitsdienste, eine Dienstabteilung der Stadt Zürich mit einer breiten Angebotspalette an Gesundheitsdienstleistungen für die Bevölkerung (Spitex, medizinische und therapeutische Programme für suchtmittelabhängige Menschen, Krankenversicherung, Prävention etc.). Monika Binkert ist ursprünglich Juristin und arbeitete während mehreren Jahren als Rechtsanwältin, zeitweilig war sie wissenschaftlich tätig. Nach einer beruflichen Neuorientierung und einem Aufenthalt in den USA wechselte sie ins Management, zunächst als Stabchefin des Gesundheitsdepartements des Kantons Basel-Stadt, bevor sie im Jahr 2000 zur Direktorin der Gesundheitsdienste der Stadt Zürich gewählt wurde.

Monika Binkert ist in Basel aufgewachsene und lebt seit rund 20 Jahren mit grosser Begeisterung in Zürich.

Momento – den Augenblick geniessen.

momento

Den Augenblick geniessen.

Die neu konzipierte Kaffeebar «Momento» im Restaurant St. Peter bietet Entspannung pur.



Momento – klein, fein und genussvoll.



Nehmen Sie bitte Platz!



Eine Oase inmitten der Stadt, um dem hektischen Geschäftsalltag zu entfliehen.

... Mirjana Matan, Betriebsmitarbeiterin im UBS Restaurant «Key West»

Am 15. August 2008 feierte Mirjana Matan das 20-jährige Dienstjubiläum bei den ZFV-Unternehmungen. 1988 begann Frau Matan in der Cafeteria des Zahnärztlichen Instituts und wechselte dann am 4. Oktober 1991 als erste Mitarbeiterin zu Klaus Zumbühl in das damalige SBV Restaurant «Key West», welches nach einer intensiven Vorbereitungsphase am 3. Januar 1992 offiziell eröffnet wurde. Bereits steht bei Mirjana Matan ein weiteres spezielles Jubiläum an, wird sie doch am 1. November 2008 50 Jahre alt.



Apéros anstehen – endet um 15.30 Uhr. Die Apéro-Einsätze sind meistens rechtzeitig bekannt, und so können sich die Kolleginnen abwechseln. Frau Matan arbeitet sehr gerne mit Christan Steinmetz und dem Team zusammen und sie sagt, es sei wie eine kleine Familie.

In ihrer Erinnerung tauchen auch immer wieder Bilder auf, wie am Anfang nur Automaten im «Key West» vorhanden waren, Abteilung für Abteilung bezogen wurde und sich laufend ein anderer Betriebsablauf ergab. Zu Beginn haben vier Frauen täglich die vielen Automaten aufgefüllt, dann gab es einen Kiosk, und laufend sind immer mehr Aufgaben dazugekommen und die Abläufe haben sich ständig verändert. Flexibel bleiben ist angesagt und Mirjana Matan betont: «Es kommt keine Langweile auf.»

Mirjana Matan ist bereits seit 30 Jahren in der Schweiz ansässig. Zuerst arbeiteten sie und ihr Mann auf dem Uetliberg in einer Saisonstelle, und nach Erhalt der B-Bewilligung im Restaurant Grünau, bevor dann der Wechsel zu den ZFV-Unternehmungen erfolgte. Mirjana Matan hat immer 100 Prozent gearbeitet und daneben zusammen mit ihrem Mann zwei Söhne – die mittlerweile 30 und 25 Jahr alt sind – aufgezogen. Seit 3 ½ Jahren ist sie stolze Grossmutter und sehr froh, dass ihr die Enkelin viel Kraft bringt, ist ihr Mann doch im gleichen Jahr mit erst 47 Jahren überraschend verstorben. Mirjana Matan hat einen sehr guten Kontakt innerhalb der Familie. Der ältere Sohn und die Schwiegertochter die auch beim ZFV arbeitet, wohnen im gleichen Haus. Zusammen mit dem jüngeren Sohn, der seit diesem Jahr ebenfalls verheiratet ist, sind sie für sie eine grosse Stütze. Die Ferien verbringt Frau Matan immer in Kroatien – dort leben die Mutter, die Schwiegermutter, ihre 5 Schwestern sowie Bruder und Schwester ihres Mannes. Im kleinen Dorf oberhalb von Split baut sie nun zusammen mit den Söhnen ein Haus, damit sie jederzeit bei der Familie sein kann. Hobbies braucht sie nicht! Die Familie, vor allem ihre Enkelin, die sie täglich sieht, und die damit verbundenen Ausflüge auf den Spielplatz und die Spaziergänge füllen sie aus. Mirjana Matan betont, dass sie sich in der Schweiz wohl fühlt und nicht mehr weg möchte – wo ihre Kinder sind, ist ihre Heimat.

Mirjana Matan hat zum Schluss noch ein Anliegen. Sie möchte einen speziellen Dank an das Team vom «Key-West» und die Mitarbeiterinnen im Personaldienst aussprechen für die grosse Unterstützung, die sie in den vergangenen 3 ½ Jahren erfahren durfte.

(ew) Jeden morgen um 04.30 Uhr steht Mirjana Matan auf und stärkt sich mit zwei grossen Tassen Kaffee für den Tag. Um 05.20 Uhr verlässt sie ihre Wohnung in der Nähe des Letzigrundstadions und fährt mit dem Tram zum UBS Restaurant «Key West». Die Frühschicht beginnt um 06.00 Uhr, aber das Team ist normalerweise bereits um 05.50 Uhr startklar. Der Spätdienst beginnt bereits um 06.30 Uhr, und es wird im wöchentlichen Turnus abgewechselt. Mirjana Matan ist überall im Einsatz, wo sie benötigt wird. Zuerst werden jeweils die Kasse und das Key Top bereit gestellt, die Lieferungen für die Kaffeepausen vorbereitet, das Material für den Kiosk gerüstet, die benötigten Konferenzzimmer mit Kaffee und Gipfeli bestückt und die Fruchtplatten gerichtet. Wenn die Küchenmannschaft die Sandwiches fertig hat – wenn Not am Mann ist hilft Mirjana Matan auch dort aus – bringt sie diese zum Kiosk. Zudem macht sie jeweils die Kioskablösung, damit die Kollegin Pause machen kann. Danach stehen das Garnieren der Fruchtekörbe, das Bereitstellen der Servietten und Besteckbehälter, das Vorbereiten des Buffets und die Verteilung der Tischwäsche auf dem Programm. Laufend wird auch wieder abgeräumt. Dazwischen gibt es eine kurze Pause, bevor um 10.00 Uhr das Salatbuffet, Senf, Ketchup etc. für das Mittagessen gerichtet werden. Der Kiosk erhält dazwischen noch die abgepackten Salate für den Verkauf, und um 10.40 Uhr ist die gemeinsame Mittagspause. Danach finden die Menügespräche statt, und von 11.15 bis 13.30 Uhr sind alle Mitarbeitenden am Buffet beschäftigt – täglich werden rund 800 Gäste verpflegt. Mirjana Matan macht um 13.15 Uhr die Kioskablösung. Danach werden die Gestelle wieder aufgefüllt und die anstehenden Apéros vorbereitet. Ein normaler Arbeitstag – wenn keine

ZFV Aktuell

Café «Momento» im St. Peter eröffnet

Nach kurzer Umbauzeit während der Sommerpause ist Anfang August 2008 im Restaurant St. Peter das Café «Momento» eröffnet worden. Das Erdgeschoss wurde neu gestaltet und der Innenhof in eine gemütliche Oase zum luftigen Verweilen verwandelt. In der früheren Liegehalle im Hochparterre können die Raucher nach wie vor ihrer Leidenschaft frönen. Die Café-Bar wurde auf Bedienung umgestellt und bietet neben speziell zusammengestellten «Momento»-Kaffeemischungen auch die immer beliebteren Milch-Kaffeespezialitäten an. Frische Mini-Desserts aus der hauseigenen Pâtisserie und kleine Snacks sowie auserlesene Sandwiches runden das Angebot ab. Vergleiche Fotogalerie in dieser Ausgabe.

Sorell Hotel Ador erneuert

Seit Anfang September erstrahlt das Sorell Hotel Ador in neuem Glanz. Erdgeschoss und erstes Obergeschoss wurden komplett erneuert. Im Zentrum des Eingangsbereichs befindet sich neu die Réception, von der aus die Kaffeebar bedient wird. Diese ersetzt das Restaurant. Dahinter liegen die Büros, die neu im Erdgeschoss angesiedelt sind. Durch die baulichen Massnahmen konnte eine grosszügige Eingangshalle geschaffen werden, die den Gästen Raum und Behaglichkeit bietet. Das Frühstück nehmen die Gäste neu im ersten Stock ein. Neben weiteren neuen Seminarräumlichkeiten steht auch dieser Raum für Sitzungen und Tagungen zur Verfügung. Zusätzlich wurden fünf neue Hotelzimmer eingerichtet.

Zwei neue Betriebe ...

Per 1. Dezember 2008 übernehmen die ZFV-Unternehmungen das neue Personalrestaurant der Werthenstein Chemie AG in Schachen LU. Die rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieser amerikanischen Pharmafirma haben bis heute die von zu Hause mitgebrachten Esswaren in der firmeneigenen Kantine selber aufgewärmt und dann anschliessend ihr Geschirr abgewaschen. Mit dem Neubau mit rund hundert Sitzplätzen und einem attraktiven Garten wird den Mitarbeitenden nun ein eigenes Restaurant zur Verfügung gestellt, wo die Speisen frisch zubereitet werden. «Ein Quantensprung», wie es ein Mitarbeiter erwartungsvoll ausdrückte.

Am 1. Januar 2009 wird den ZFV-Unternehmungen die Gastronomie im SIG Hus in Neuhausen am Rheinfall übertragen. Nach dem Verkauf von Teilen der SIG wird das SIG-Areal heute von vielen verschiedenen Firmen genutzt, denen das SIG Hus weiterhin als Mitarbeiterrestaurant sowie für Sitzungen, Kurse und gesellschaftliche Anlässe zur Verfügung steht. Aufgrund der Gästeschaft besteht eine Analogie zur «Usteria» auf dem Areal der ehemaligen Zellweger Luwa AG in Uster.

... zwei Betriebsaufgaben

Auf das Jahresende hin müssen zwei Betriebe abgegeben werden. Intersport hat den Betriebsführungsvertrag gekündigt; das Personalrestaurant wird künftig auf eigene Rechnung geführt.

Nachdem das Restaurant «Turbine» in Zürich-Oerlikon seit Jahren als Provisorium geführt wird, ist der Vertrag nun definitiv gekündigt worden. Das Gebäude soll abgerissen werden.

Gastronomie der UBS in Opfikon komplett erneuert

Nach gut einem Jahr Umbauzeit steht die Gastronomie in Opfikon komplett erneuert den UBS-Mitarbeitenden wieder zur Verfügung. In einer ersten Etappe wurde bereits im Frühling das in Selbstbedienung geführte Personalrestaurant mit verschiedenen Food-Islands im Ess- und Cafeteria-Bereich wieder eröffnet. Es läutet eine neue Ära in der Gemeinschaftsverpflegung ein. Die zweite Ausbaustufe umfasst die Cafeteria und das bediente Restaurant, die beide in der ersten Septemberhälfte wieder in Betrieb genommen wurden. Damit geht für Susanne Keller und ihr «Opfiker-Trüppi» eine Zeit zu Ende, die grosses Improvisationsvermögen verlangte.

Eröffnung der Gastronomie im Verkehrshaus

Am 4. November 2008 findet die offizielle Eröffnung des Verkehrshauses der Schweiz in Luzern statt. Neben Caterings verschiedenster Art werden die ZFV-Unternehmungen das Selbstbedienungsrestaurant «Mercato» und das bediente Restaurant «Piccard» führen.

Dienstjubilare

Marco Grossi	01.07.2008	15	Marta Goncalves	01.09.2008	10
Sorell Hotel «Seefeld»			UBS Restaurant «Opfikon»		
Yvonne Schaller	01.07.2008	5	Nghia Huynh-Nguyen	01.09.2008	20
UBS Restaurant «Key West»			UBS Restaurant «Silberner Fuchs»		
Gorica Stojanovic	06.07.2008	10	Easwary Kumanan	01.09.2008	10
Sorell Hotel «Ador»			UBS Restaurant «Opfikon»		
Brigitte Salzmann	14.07.2008	5	Vera Muraro	01.09.2008	5
Sorell Hotel «Seidenhof»			Restaurant «Usteria»		
Paula Signorell	27.07.2008	5	Stephan Wyss	01.09.2008	10
Personalrestaurant «Vitra Center»			UBS Restaurant «Opfikon»		
Klaus Zumbühl	31.07.2008	25	Ana Regula Zimmermann	01.09.2008	25
Personalrestaurant «Giardino»			Personalrestaurant «Cantinetta Bialla»		
Silvia Meier-Haeni	10.08.2008	10	Vesna Jevtic	07.09.2008	10
UBS Restaurant «Opfikon»			Sorell Hotel «Zürichberg»		
Mirjana Matan-Sola	15.08.2008	20	Daniela Galan Paralta	08.09.2008	5
UBS Restaurant «Key West»			Personalrestaurant «Cityport»		
Enisa Ibrahim	28.08.2008	10	Jorge Dos Santos	15.09.2008	10
Mensa KS «Rämibühl»			Sorell Hotel «Zürichberg»		
Sarina Di Giovanna	01.09.2008	10	Marlene Delgado Würsch	21.09.2008	10
«Zentrale»			Cafeteria «Juventusschule»		

Veranstaltungen

Sorell Hotel Zunfthaus zum Rüden

Bilder-Ausstellung



Vom 18. September bis zum 18. Dezember 2008 stellt die Künstlerin Nadja Staub aus Rafz ihre Werke im Sorell Hotel Zunfthaus zum Rüden aus.

Sorell Hotel Rüden, Oberstadt 20, 8201 Schaffhausen
Telefon +41 (0)52 632 36 36, www.rueden.ch

Sorell Hotel Zürichberg

Kunst über den Gaumen - «Kreation Villa Schöngrün»



Vom 1. bis zum 12. Oktober 2008 verwöhnen Sie Werner Rothen, Küchenchef im Restaurant «Schöngrün» im Zentrum Paul Klee (16 «Gault Millau»-Punkte), und die Zürichberg Brigade im Restaurant R 21 mit Kreationen aus der Küche der «Villa Schöngrün». Tischreservationen nimmt das Restaurant R 21 unter Telefon 044 268 35 65 gerne entgegen.

Sorell Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich
Telefon +41 (0)44 268 35 35, www.zuerichberg.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