



Immer mehr, immer billiger

Das Jahr 2008 wird uns, vor allem aus wirtschaftlichen Gründen, wohl noch lange in Erinnerung bleiben – auch für jene, die das Thema Wirtschaft nicht interessiert, gab es in den letzten Monaten kein Ent-rinnen. Die Medien berichteten flächendeckend über jede negative Entwicklung der Finanzmärkte. Und obwohl sich auch die ZFV-Unternehmungen mit den wirtschaftlichen Realitäten auseinandersetzen müssen, sind wir zuversichtlich, unsere Budgetvorgaben fürs Jahr 2008 wenigstens annähernd zu erreichen.

Nebst der wirtschaftlichen Entwicklung beschäftigt mich seit längerer Zeit ein anderes, speziell für uns äusserst wichtiges Thema: Die Bedeutung unserer Lebensmittel. Seit vielen Jahren nimmt der Anteil des Einkommens, den Herr und Frau Schweizer für ihre Ernährung ausgeben, laufend ab – andere Dinge sind wichtiger. Mit dem Ein-zug ausländischer Discounter hat sich der Konkurrenzkampf auch auf dem schweizerischen Markt verschärft, die Preisschraube dreht sich schier endlos nach unten: Je billiger desto besser. Wirklich?

Meines Wissens lässt sich mit nichts auch nichts produzieren ... wir bekommen für immer weniger Geld auch immer weniger Qualität. Und Produzenten kommen unter Druck und manchmal sogar auf die schiefe Bahn, wie der Milchskandal in China und die ganz und gar unappetitlichen Gammelfleisch-Skandale in Deutschland jüngst gezeigt haben.

Die ZFV-Unternehmungen sind sich des Zusammenhangs von Qua-lität und Preis sehr wohl bewusst. Natürlich sind auch bei uns die

Warenkosten zur Erzielung ei-nes für Investitionen in neue Projekte ausreichenden Ge-winnes wichtig. Doch wollen wir unseren Kunden, vor allem auch in der Gemeinschaftsver-pflegung, gesunde, qualitativ hochwertige Kost zu fairen Preisen bieten – eine echte Her-ausforderung!



Vermeehrt werden auch hier-zulande verarbeitete Lebensmittel – sogenanntes convenience food – verkauft, damit wir unsere freie Zeit nicht mit Kartoffelschälen, sondern vergnüglich verbringen können. Die vermehrte Massenher-stellung von Lebensmitteln führt zu immer grösseren Produzenten und zu langweiliger Standardisierung von Lebensmitteln, die sich geschmacklich alle ähneln. Auf der anderen Seite haben lokale, tra-ditionelle, in geringen Mengen hergestellte Produkte kaum mehr Chancen, neben dem industrialisierten Einerlei zu bestehen. Zum Glück gibt es Organisationen wie «Slow Food» oder «Pro Specie Rara», die sich für die Erhaltung und Wiederentdeckung solcher Produkte einsetzen, die mittlerweile auch bei Grossverteilern wieder Beach-tung und damit vermehrt Verbreitung finden.

Der zwanghafte Trend zu immer billigerer Produktion wurde in den letzten Jahren überlagert von der Entwicklung, für die Produktion von Treibstoffen vermehrt pflanzliche, essbare Rohstoffe einzusetzen – mit ungeahnten Folgen, vor allem für ärmere Länder: Plötzlich stand die mexikanische Hausfrau bei der täglichen Zubereitung ihrer Tortillas in Konkurrenz zum Treibstoffhersteller, der den gleichen Mais zu Treibstoff umwandelte – wer bei den wegen gestiegener Nachfrage auch gestiegenen Preisen das Nachsehen hatte, liegt leider auf der Hand ...

Deshalb sind sich die ZFV-Unternehmungen ihrer Verantwortung voll bewusst und nehmen diese auch täglich wahr – durch respekt-vollen, in jeder Hinsicht umsichtigen Umgang mit den uns zur Verfügung stehenden, im wahrsten Sinne des Wortes wertvollen und kostbaren Ressourcen der Natur.



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

Verwaltungsrat und Geschäftsleitung

Maryann Rohner
Verwaltungsrätin

Sorell Hotel Ador erstrahlt in neuem Glanz

Klaus Eisele ist seit dem 15. Dezember 2006 Direktor im Sorell Hotel Ador in Bern. Unter seiner Ägide wurden im Jahr 2008 das Erdgeschoss und das erste Obergeschoss komplett erneuert. Der Frühstücksraum für die Gäste wurde in den ersten Stock verlegt. Anstelle des Restaurants entstand eine Kaffeebar mit grosszügiger Lobby, die von der neu konzipierten Réception/Bar aus bedient wird. Neben fünf neuen Hotelzimmern sind zudem auch weitere Räumlichkeiten für Seminare und Sitzungen entstanden.

Im Sommer 2008 sind diverse Umbauten im Hotel abgeschlossen worden. Wie war es möglich, den Betrieb während der Umbauarbeiten aufrecht zu erhalten?

Zum einen konnte ich auf meine Erfahrungen aus früheren Bauprojekten zurückgreifen, zum andern muss man als Verantwortlicher allen Beteiligten ein Gefühl der Sicherheit vermitteln. Das funktioniert am besten, in dem man klar kommuniziert, dass das Vorgegebene der beste Weg ist. Selbstverständlich ist eine präzise Planung, die 100%-ige Unterstützung des Architekten und das notwendige Fingerspitzengefühl am und beim Gast unumgänglich. Das Handling der verschiedenen Provisorien ist dann eine rein organisatorische und logistische Angelegenheit.

Im Sorell Hotel Ador gibt es nun kein öffentliches Restaurant mehr. War dieser Entscheid richtig?

Ja, in jedem Fall. Das Hotel Ador hatte bisher seine Seminargäste zu 80 % im öffentlichen Restaurant verpflegt. Für Gäste von ausserhalb des Hotels war das eher ein «Gräuel». Die externen Gäste kamen sich beim Essen zwischen den grossen Seminargruppen verloren vor. Heute liefert das Hotel Ador aus seiner Küche zwischen 500 bis 600 Menüs an zwei weitere ZFV-Betriebe in Bern aus – und produziert ganz nebenbei für den Seminargast die benötigten Menüs mit. Unsere Café/Bar/Lobby ist übrigens immer noch öffentlich und wird rege genutzt für Kaffee und Gipfeli am Morgen, Sandwiches und leichte Salate am Mittag und für den gepflegten Aperitif am Abend.

Die Belegung des Hauses ist seit Ihrem Stellenantritt erfreulich angestiegen. Was ist das Geheimnis Ihrer Kundenakquisition?

Es gibt kein Geheimnis. Aber – die Aufgabe des Betriebsleiters bzw. Direktors ist es, dass sich alle seine Mitarbeiter bedingungslos hinter das Produkt stellen – das merkt der Gast! Wir konnten im Sorell Hotel Ador deshalb die Belegung verbessern. Aber «Match entscheidend» für unseren Betrieb ist der viel höhere Zimmerpreis, den wir erzielen konnten. «Think global – act local!» Ich überlasse die internationalen Gäste den Buchungsplattformen, auf denen die Sorell Hotels weltweit gut vertreten sind. Um die Firmen in Bern



kümmere ich mich mit grossem Engagement persönlich, was sehr geschätzt wird.

Sie betreuen neben dem Sorell Hotel Ador auch das Sorell Hotel Arabelle. Was sind die Unterschiede dieser beiden Häuser?

Das Hotel Arabelle hat einen Stern weniger und die Liegenschaft gehört nicht den ZFV-Unternehmungen. Das Hotel und vor allem das Betriebsergebnis profitieren von den nationalen und internationalen Verbindungen der Sorell Hotels, hauptsächlich natürlich vom Ador. Für ein **Stern Hotel in Bern sind wir absolut top (Belegung zu Zimmerpreis) – dies gilt es, im 2009 zu erhalten und zu verteidigen. Auch im Hotel Arabelle werden wir im 2009 zusammen mit der Eigentümerschaft grössere Umbauten realisieren.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Zuerst einmal Gesundheit für meine Partnerin und meine Kinder. Für die Unternehmung und mich: Mut und Durchsetzungsvermögen, um die geschäftlichen Aufgaben mit Weitsicht und vor allem Nachhaltigkeit zu erledigen.

Das Gespräch führte Edith Weber Oesch

Sorell Hotel Ador

Im Sorell Hotel Ador wurden 2008 der Eingangsbereich und das erste Stockwerk erneuert.



Neue Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern

Das Selbstdienungsrestaurant «Mercato» und das Restaurant «Piccard» laden zum Verweilen ein.



«Mercato» und «Piccard»

Seit dem Juli 2006 betreiben die ZFV-Unternehmungen die Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern. Aus Anlass des 50-jährigen Jubiläums im Jahr 2009 wird das Verkehrshaus nachhaltig erneuert. Die ZFV-Unternehmungen investierten als Gastronomiepartnerin CHF 6 Mio. in das Projekt. Nach einer Bauphase von 2 Jahren konnten am 4. November 2008 das Selbstbedienungsrestaurant «Mercato» und das bediente Restaurant «Piccard» eröffnet werden. Seitens der ZFV-Unternehmungen hat Karl Neff, Mitglied der Geschäftsleitung und Leiter Betriebe, das Projekt während der gesamten Bauphase begleitet.



Im Juli 2006 konnte die Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz übernommen werden. Was hat sich mit dem Neubau verändert?

Die Räumlichkeiten sind für den Gast attraktiver geworden. Es gibt ein breiteres Angebot in einem modernen Ambiente. Zusammenfassend kann man sagen – schöner, grösser, besser. Insgesamt ver-

fügt die Gastronomie im Verkehrshaus heute über 420 Plätze. Bereits am Eingang erwartet den Gast eine Kaffeebar, wo er sich auf den Besuch des Museums einstimmen kann. Das Selbstbedienungsrestaurant «Mercato» in einem hellen schönen Glasneubau bietet dem Gast alle Annehmlichkeiten, die man in einem Selbstbedienungsrestaurant erwarten kann. Nächstes Jahr werden auch die Gartenterrasse und die Wasserlandschaft fertig erstellt sein. Vom Restaurant aus hat der Gast einen ausgezeichneten Ausblick auf die Arena mit ihren diversen Exponaten. Daneben gibt es das bediente Restaurant «Piccard», wo sich der Gast verwöhnen lassen kann. Bisher waren sowohl Selbstbedienungsrestaurant als auch bedientes Restaurant im gleichen Raum untergebracht.

Seit wann waren die ZFV-Unternehmungen im Neubauprojekt involviert?

Bereits bei der Übernahme der Gastronomie im Jahr 2006 war bekannt, dass zum 50-Jahr-Jubiläum ein Neubau in Planung war. Der Architekturwettbewerb war erfolgt und das Architektenteam Gigon/Guyer bestimmt. Alles Weitere war aber erst als Grundkonzept vorhanden. Wir mussten also sofort in die Planung einsteigen.

Wo lagen die Schwierigkeiten in der Planung für den gastronomischen Teil?

Zuerst einmal das Abschätzen der gastronomischen Bedürfnisse von Museums- und Kongressgästen. Die Berücksichtigung der Grundvorgaben der Architekten; die richtige Grösse für die Gastronomie zu definieren; das Budget in den Griff zu bekommen – und dann vor allem den richtigen Standort zu finden. Sollte die bisherige Gastronomie abgebrochen und am gleichen Ort neu gebaut

werden? Oder war es besser, einen neuen Standort für den Gastronomieumbau zu evaluieren? Die gesamte Planung wurde in vielen Baukommissionssitzungen erarbeitet.

Der Betriebsleiter Roland Witschi ist seit Juli 2006 im Verkehrshaus tätig, was war während der Umbauphase sein Part.

Roland Witschi war von Beginn weg bei jeder Bausitzung dabei. Er hatte bei jeder Entscheidung ein Mitspracherecht. In seiner Verantwortung lag die Festlegung des Angebots, die Personalplanung sowie die Übernahme- und Eröffnungsphase. Parallel mussten dabei zwei Betriebe am Laufen gehalten werden, was eine grosse Belastung war. Das Team im VHS machte einen «Super-Job».

Im neuen Conference Center finden bis zu 500 Personen Platz. Werden alle Anlässe von den ZFV-Unternehmungen betreut?

Die Vermarktung des Conference Centers läuft über die Verkaufsabteilung des VHS. Sämtliche Anlässe – vom einfachen Aperitif bis zum Gourmetanlass – werden aber durch uns betreut. Der gewünschte Qualitätsstandard kann nun mit der neuen Infrastruktur problemlos erreicht werden, was bisher nicht möglich war. Das Feedback der Gäste zeigt, dass die Qualität stimmt.

Das Restaurant «Piccard» ist auch am Abend geöffnet. Hat eine Abendgastronomie in einem Museum genügend Nachfrage?

Wie jedes neue Restaurant benötigt auch das «Piccard» eine Anlaufzeit. Das Restaurant bietet eine frische Marktküche und wird seinen Platz finden. Die Mittagsbelegung ist bereits sehr gut. In den Sommermonaten ist der Lidobereich am Abend auch stärker bevölkert, was sich auf die Gästezahl auswirken wird.

Was sind Ihre nächsten Projekte?

Momentan bin ich mit den Neueröffnungen – «Galerie des Alpes» im Parlamentsgebäude in Bern, Restaurant «Riverside» der Werthenstein Chemie AG und der Gastronomie im «SIG-Hus» in Neuhausen beschäftigt. Im nächsten Jahr stehen neben den laufenden Tagesgeschäften zudem bereits grössere Projekte wie z.B. World Trade Center und der Neubau der Pädagogischen Hochschule an.

Das Gespräch führte Edith Weber Oesch

ZFV Aktuell

Jahresausklang

Noch ist das Jahr 2008 nicht zu Ende, und doch sind unsere Gedanken bereits auf das neue Jahr gerichtet. Nichts desto trotz lohnt sich der Endspurt im 2008. Umsatzmässig bewegen wir uns um die 5,0 % über Vorjahr und werden voraussichtlich einen Gesamtumsatz von gut 160 Millionen Franken erzielen. Damit wir wenigstens das Ergebnis des Vorjahres erreichen – seit 1995 haben wir jedes Jahr das Vorjahresergebnis übertroffen! – braucht es allerdings noch einen besonderen Effort. Per Ende Oktober lagen wir nämlich um gut 350'000 Franken hinter dem Vorjahresergebnis zurück, und auch der Monat November sieht leider nicht allzu rosig aus. So setzen wir alle Hoffnungen auf den Dezember und danken Ihnen für Ihren besonderen Einsatz, damit unsere Erfolgsserie nicht 2008 jäh gestoppt wird.

Umzug an die Flüelastrasse 51

Das Haus Mühlebachstrasse 86, das die Zentrale seit Jahrzehnten beherbergt, genügt unseren Raumbedürfnissen nicht mehr. An der Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden haben wir eine Geschäftsliegenschaft gefunden, die unseren heutigen wie auch den zukünftigen Bedürfnissen in geradezu idealer Weise entspricht. Nachdem wir das Haus per 1. Januar 2009 kaufen, erfolgt der Umzug der Zentrale Mitte März 2009. Bereits am 1. April 2009 wird das Institut für Empirische Wirtschaftsforschung der Universität Zürich an der Mühlebachstrasse einziehen.

Neue Betriebe 2009 ...

Per 1. Januar 2009 übernehmen die ZFV-Unternehmungen die Gastronomie im «SIG Hus» in Neuhausen am Rheinfall. Betriebsleiterin ist Christa Cosandier.

Ebenfalls Anfang 2009 wechselt das Personalrestaurant der NXP Semiconductors in der Binz in Zürich zu den ZFV-Unternehmungen. Die Betriebsleitung übernimmt Christian Büchi.

Für die während des Umbaus in der Technischen Hochschule in Zürich-Oerlikon domizilierten Schülerinnen und Schüler sowie Lehrer der Kantonsschule Stadelhofen richten wir ab Januar 2009 eine provisorische Cafeteria ein, die von Karin Vogel betreut wird. Frau Vogel's Cafeteria HSA Fluntern wird per Ende 2008 geschlossen und durch eine Automatenstation ersetzt.

Ab 1. Juli 2009 werden wir die Gastronomie im «Gehry Building» auf dem Novartis-Campus in Basel führen. Dabei handelt es sich um ein Selbstbedienungsrestaurant mit Café-Bar und einem Take Away sowie um die kulinarische Bewirtschaftung des 600 Plätze umfassenden Auditoriums.

Nach einer Neugestaltung der Gastronomie werden wir voraussichtlich in der zweiten Hälfte des Jahres 2009 ins World Trade Centers in Zürich einziehen.

Personelle Veränderungen

Der Verwaltungsrat der ZFV-Unternehmungen hat Marco Fornara per 1. Oktober 2008 zum Leiter Sorell Hotels befördert, nachdem er diese Funktion seit dem Ausscheiden von John M. Rusterholz interimweise innehatte.

Am 1. November 2008 hat Dr. Monika Binkert die Leitung der Bäckerei-Konditorei Kleiner übernommen.

Rolf Staub wird per 1. Januar 2009 Leiter der Abteilung Bauwesen.

Die Gemeinschaftsgastronomie wird in zwei Bereiche aufgeteilt: Mensen und Cafeterias der Universitäten und Schulen sowie Personalrestaurants. Karl Neff ist für den Schulbereich, Andreas Hunziker für die Personalrestaurants zuständig.

Herzliche Gratulation



Thomas Bissegger, Koch im UBS Restaurant UBStairs, hat als Mitglied des Swiss Culinary Junior National Teams vom 19. bis 22. Oktober 2008 an der Kocholympiade in Erfurt teilgenommen. Insgesamt waren 20 Mannschaften (International – Junioren) beteiligt. Das Swiss Culinary Junior National Team hat in der Goldwertung bei drei Disziplinen – kalte Schupplatten, Kochstudio sowie Hauptgang für 110 Personen – den sensationellen 2. Platz erreicht.

Dienstjubilare

Isabel Kratzer-Aliaga	01.10.2008	5
Mensa Uni «Irchel»		
Mevluda Sejfic	01.10.2008	5
Mensa Uni «Irchel»		
Zorica Milovanovic	05.10.2008	10
Mensa Uni «Zentrum»		
Ruzhdi Grbavci	15. 10.2008	5
Mensa Uni «Zentrum»		
Irmgard Mittag	19.10.2008	10
Restaurant «Turbine»		
Brigitte Seiler	19.10.2008	10
UBS Restaurant «Dinocenter»		
Verena Caluori	24.10.2008	25
Mensa Uni «Irchel»		
Maria Milagros Albizu	01.11.2008	5
UBS Restaurant «UBStairs»		
Felix Eppisser	01.11. 2008	5
Sorell Hotel & Restaurant «Rigiblick»		
Lucia Episser	01.11.2008	5
Sorell Hotel & Restaurant «Rigiblick»		

Maria Hüppi	01.11.2008	5
ZKB Clubrestaurant «Porte du Soleil»		
Anantharajah Thurairatnam	01.11.2008	10
UBS Restaurant «Key West»		
Anwar Sjaiful	03.11.2008	5
UBS Restaurant «Opfikon»		
Maria Elena Guerrero-Niederer	10.11.2008	5
Cafeteria BS «Reishauer»		
Monika Fuso	16.11.2008	10
UBS Restaurant «Opfikon»		
Monika Linsi	16.11.2008	15
Restaurant «St. Peter»		
Vassilios Koutsogiannakis	01.12.2008	5
«Zentrale»		
Beatrice Ernst	04.12.2008	5
UBS Restaurant «UBStairs»		
Elisabeth Grossen-Perge	20.12.2008	15
UBS Restaurant «ABZ»		

Veranstaltungen

Sorell Hotel Zürichberg

Skulpturen 2009



Bis am 14. April 2009 stellt das Sorell Hotel Zürichberg in Zusammenarbeit mit der Galerie Marie-Louise Wirth Skulpturen der Künstlerin Fraenzi Neuhaus aus.
www.fraenzineuhaus.ch / www.mlwirth.ch

Weitere Informationen:

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

Zentrum Paul Klee

«A Collector's Eye on Paul Klee»

Bis am 8. Februar 2009 haben Sie die einmalige Gelegenheit, im Museum «Zentrum Paul Klee» 27 hochkarätige Werke Paul Klees, die sich im Besitz eines bedeutenden Privatsammlers befinden, zu besichtigen. Die Ausstellung wird umrahmt mit Werken aus den eigenen Museumsbeständen.

Weitere Informationen zur Ausstellung unter www.zpk.org.
 Das ZFV-Team im Museumscafé und im Restaurant «Schöngrün» freut sich über ihren Besuch.
 (www.restaurants-schoengruen.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