



Nachruf auf Adelheid Fischer Präsidentin der ZFV-Unternehmungen 1971-1979

Vor kurzem war ich an einer Veranstaltung im Toggenburg. Es ist sicher kein Zufall, dass ich mich während der Fahrt durch die blühende Gegend an Adelheid Fischer erinnern habe. Im Toggenburg, im familien-eigenen Fischer-Haus, begann die Aufbauarbeit zur Erneuerung der ZFV-Unternehmungen gemeinsam mit Mitarbeitern und Beratern. Die Reitaite an diesem friedlichen Ort, fern von der Hektik einer Zentralver-waltung, liess Raum für die Entwicklung neuer Konzepte auf der Basis bewährter Grundsätze der Gründerinnen. Es lag Adelheid Fischer am Herzen, Erneuerung und Tradition unter einen Hut zu bringen. A propos Hut: Sie erzählte mir eine kurze Begebenheit aus ihrer Zusammenar-beit mit der früheren Präsidentin Marie Hirzel. Marie Hirzel war der Ansicht, einen Hut zu tragen, würde bei wichtigen Verhandlungen die eigene Position stärken. Worauf die junge Fürsprecherin Adelheid Fischer stets mit Hut zu den wichtigen Sitzungen erschien.

Editorial

Trotz rückläufiger Hotelübernachtungen, einer flauen Konsumenten-stimmung und düsteren Konjunkturaussichten vermochten die ZFV-Unternehmungen bis Ende Mai den Umsatz im Vergleich zum Vorjahr leicht zu steigern. Dazu haben in erster Linie die neu über-nommenen Betriebe wie Dow Europe, SIG Hus und Strandbad Lido beigetragen, doch auch bestehende Betriebe wie beispielsweise das Sorell Hotel Ador, das Verkehrshaus der Schweiz in Luzern und der Letzigrund konnten umsatzmässig zulegen. Wichtiger noch als der Umsatz sind die Kosten, die – wenn der Umsatz nicht kommt – ge-senkt werden müssen. Hier liegt noch ein teilweise unbeackertes Feld vor uns und hier sind wir auf die Mithilfe aller Mitarbeiterin-nen und Mitarbeiter angewiesen. Denn gespart wird nicht etwa nur im Grossen, sondern vor allem im Kleinen. Wenn alle unsere 1'800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jeden Tag in ihrem Bereich eine kleine Einsparung machen (z.B. weniger Abfälle produzieren, sorg-fältiger umgehen mit dem Geschirr, aufmerksamer sind im Umgang mit den Waren, energiebewusster arbeiten), dann ist schon sehr viel gewonnen. Ich bin überzeugt, dass es uns gemeinsam gelingen wird, die Kosten im Griff zu behalten, damit die ZFV-Unterneh-mungen Ende 2009 stolz und selbstbewusst sagen können: Wir ha-ben der Wirtschaftskrise getrotzt! *Ich zähle auf Sie – Regula Pfister*

In den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts stand der «Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirt-schaften» am Scheideweg. Es galt, neue Zielsetzungen zu formulieren, sie im wirtschaftlichen Rahmen um-zusetzen und die Glaubwürdigkeit des alkoholfreien Pionierunternehmens zu erhalten und weiterzuentwickeln. Adelheid Fischer war schon seit 1944 Mitglied des Verwaltungsrats. Als 1971 die Erneuerung anstand, war sie mit ihrem grossen Sachverstand und dem Respekt vor den Menschen die richti-ge Persönlichkeit, um das Präsidium zu übernehmen. Es folgte eine schwierige Zeit mit harten Entscheiden und der unabdingbaren Bereitschaft, neue und zukunftsweisende Lösungen zu erarbeiten und umzusetzen. Ihre Zurückhaltung, der feine Humor und der klare juristische Verstand waren eine ideale Voraussetzung, um das neue Team zu führen. Der Verwaltungsrat wurde mit Mitgliedern, die das nötige Fachwissen einbringen konnten – darunter auch Männer! – erneuert. Bis zur Ernennung der neuen Geschäftsleitung haben Adelheid Fischer und ich teilweise deren Aufgaben übernom-men. Die Appenzellerin mit den Kenntnissen und der Liebe zur Sache und die junge Zürcherin waren ein gutes Team.

Adelheid Fischer konnte die gute Entwicklung des ZFV bis heute mitverfolgen. Ihr Bekenntnis zum alkoholfreien Gedanken hat sie konsequent verteidigt, ohne dabei ihre Nachfolgerinnen von neuen und auch ungewohnten Schritten abzuhalten.

Die ZFV-Unternehmungen verdanken ihr die Basis ihres Weiterbe-stehens. Adelheid Fischer hat als Mensch wie als Führungspersön-lichkeit ihre Spuren hinterlassen. Sie wird in der Geschichte, aber auch bei allen, die sie in der Zusammenarbeit erlebt haben, unver-gessen bleiben. ■



Adelheid Fischer
gestorben am 27. Mai 2009

Rosmarie Michel

Verwaltungsratspräsidentin 1979-2001

Interview mit Gilbert Philipona, Leiter Einkauf

Gilbert Philipona, Geschäftsleitungsmitglied und seit 1996 Leiter Einkauf und Warenbewirtschaftung der ZFV-Unternehmungen, über das Auf und Ab bei den Einkaufspreisen.



In den letzten Jahren kann man beobachten, dass Preise einem ständigen und kurzfristigen Auf und Ab unterliegen. War das bereits in früheren Jahren so ausgeprägt der Fall?

Heute ist alles viel schnelllebiger, dynamischer und kurzfristiger. Dies

hat viel mit der Globalisierung und Computervernetzung zu tun! Dieser Trend ist nicht mehr umzukehren.

Heute ist absehbar, dass die ZFV-Unternehmungen dieses Jahr mindestens neun neue Betriebe übernehmen. Dies bedeutet für Ihre Abteilung ein Mehr an Arbeit. Ist dies für Ihre kleine Abteilung noch zu bewältigen?

Die 400 Stellenprozent reichen langfristig nicht mehr aus. Die Anzahl an Anfragen und Abklärungen ist in den vergangenen Jahren durch die zusätzlichen Betriebe und Mitarbeitenden stark gestiegen. Die Aufstockung des Einkaufs-Teams wird nötig, damit weiterhin gute und schnelle, aber auch seriöse Abklärungen und professionelle Dienstleistungen gewährleistet werden können.

Milch wird einmal teurer und dann wieder billiger, der Treibstoff und Heizölpreis steigt und fällt. Alles in kürzester Zeit. Welche Segmente sind noch solch grossen Schwankungen unterworfen?

Generell das gesamte Frischproduktesegment – Gemüse, Früchte, Fleischwaren. Das Marktgesetz von Angebot und Nachfrage reagiert sofort. Die beginnende Grillsaison macht sich beispielsweise umgehend bei den Preisen beim Schweizer Geflügel bemerkbar.

Wir wirken sich Preisschwankungen auf unsere Gastronomiebetriebe aus?

Bei Frischprodukten gibt es heute Wochen- und teilweise sogar Tagespreise. Die dezentrale Angebotsplanung der ZFV-Betriebe erleichtert es dem Küchenchef, auf den sprunghaften Markt zu reagieren. Wenn Menüpläne zu weit im Voraus erstellt werden, ist das nicht möglich. Das Informationssystem muss aber künftig noch schneller, präziser und einfacher werden.

Ein ständiges Überprüfen von Angeboten und Konditionen ist bei diesen Preis-Turbulenzen sicher verstärkt nötig. Ist der Lieferantenkontakt heute intensiver?

Die detaillierten AGB's aber auch klare Qualitätsanforderungen, Standards und Spezifikationen sind heute enorm wichtig. Der Beschaffungsmarkt mit dem vom ZFV gelebten Mehrlieferantensystem funktioniert gut und Kommunikation und Vorgehensweise sind bekannt. Der ZFV-Einkauf ist nahe am Markt, und die wichtigen Infos zu den Entwicklungen sind rasch vorhanden. Die Kontakte zu den Hauptlieferanten, um strategische Vorkehrungen zu treffen, sind in dieser Phase noch wichtiger als bisher. Durchschnittlich finden täglich zwei bis drei Termine statt. Wichtig ist es dabei, nicht in die Abhängigkeit einzelner Lieferanten zu geraten.

Was bringt uns die Zukunft? Welches sind die mittel- und langfristigen Herausforderungen? Wo sind noch Optimierungen möglich?

Fairtrade, Ökologie, Nachhaltigkeit und Tierschutz sind wichtige künftige Themen. Seitens der Auftraggeber und der Gäste wird auf diese Punkte immer grösseren Wert gelegt. Es müssen – trotz Mehraufwand und zusätzlichen Kosten – Konzepte und Lösungsansätze erarbeitet werden. Wir führen bereits heute diverse Max Haavelar-Produkte, und das ZFV-Konzept «Bewusst geniessen!» berücksichtigt Label- und Fairtrade-Produkte. Die Qualität dieser Produkte war früher oft nicht zufriedenstellend, was heute aber nicht mehr der Fall ist. Es mangelt heute auch nicht mehr an der Verfügbarkeit.

Optimierungspotenzial gibt es immer. Synergien über das Gesamtunternehmen müssen vermehrt genutzt werden, dabei muss es uns gelingen, 70–80% der Hauptartikel sinnvoll zu standardisieren. Die restlichen 20–30% stehen für Individualität und sichern uns die gewünschte Flexibilität, was ein Wettbewerbsvorteil ist.

An Ihren Aussagen merkt man, dass Sie am «Einkaufen» Spass haben. Es ist ein grosses Tätigkeitsfeld und sicher auch mental anstrengend. Schlafen Sie noch gut?

Ja, ausgezeichnet. Dabei ist der Ausgleich bei meiner Familie ein wichtiger Punkt. Ich gehe jeden Tag mit Spass und Freude an die Arbeit. Die vielen guten externen und internen Kontakte, die wertvollen Diskussionen und Gespräche, aber auch die Vielfältigkeit der Aufgabe faszinieren und motivieren mich nach wie vor. ■

Das Gespräch führte Edith Weber Oesch

Impressionen

Lido Luzern – für sommerliche Freuden!

Das Restaurant «Siesta» der ZFV-Unternehmungen lädt zum Verweilen ein. Geniessen Sie diese einmalige Ambience am Vierwaldstättersee. Ein Ausflug lohnt sich!



Und nicht vergessen, auch im gegenüberliegenden Verkehrshaus der Schweiz führen die ZFV-Unternehmungen zwei schöne Lokale – das Selbstbedienungsrestaurant «Mercato» und das bediente Restaurant «Piccard».



... Ernst Grab, Leiter Produktion der Kleiner Bäckerei-Konditorei



Ernst Grab, Jg. 1962, ist seit Oktober 2001 beim «Kleiner» tätig. Nachdem die ZFV-Unternehmungen Mitte 2006 die Kleiner Bäckerei-Konditorei AG erworben haben, hat Ernst Grab tatkräftig dazu beigetragen, die Integration von «Kleiner» in den ZFV mitzugestalten. Die Kleiner Bäckerei-Konditorei ist ein Schichtbetrieb, der rund um die Uhr funktionieren muss. Der Produktionsleiter ist auch Troubleshooter, ohne den das fragile Produktionssystem zusammenbrechen würde.

(ew) Ernst Grab hat die schweizerische Vielfalt schon in seiner Jugend kennen gelernt. Bis zur ersten Klasse in der Innerschweiz daheim, übernahmen seine Eltern danach in Solothurn einen Betrieb, und Ernst Grab besuchte bis zur 6. Klasse dort die Schule. Nach einem erneuten Umzug beendete er die Schulzeit im Berner Oberland. Die Lehre als Bäcker-Konditor machte Ernst Grab in der Stadt Bern, um danach abwechslungsweise saisonal im Berner Oberland und im Bündnerland tätig zu sein. 1990 absolvierte Ernst Grab die Meisterprüfung zum Bäcker-Konditor und war weiterhin beruflich unterwegs. So auch im Tessin, wo er Spezialitäten dieser Landesgegend, aber auch die Mentalitätsunterschiede kennen lernte. Die legere Art der Tessiner hat ihm sehr gut gefallen. Ernst Grab betont, dass die Tessiner Kollegen, wenn sie arbeiten, dies mit grosser Gewissenhaftigkeit tun. 1993 zog es Ernst Grab zurück in den elterlichen Betrieb am Thunersee. 1998 übernahm er zusammen mit seiner Frau eine eigene Bäckerei-Confiserie. Wirtschaftliche Gründe zwangen ihn 2001, sich neu zu orientieren. Da seine Ehefrau aus dem Aargau stammt, richtete sich das Augenmerk auf den Grossraum Zürich, wo er im Oktober 2001 beim «Kleiner» die Stelle als Mitarbeiter Produktion in der Tagbäckerei antrat. Ende 2002 bzw. im Januar 2003 verliessen der damalige Produktionsleiter und dessen Stellvertreter den «Kleiner». Ernst Grab übernahm die Produktionsleitung ad interim. Bis heute lässt ihn dieser «Job» nicht mehr los.

Mit grossem Engagement erzählt Ernst Grab, wie er nach dem abwechslungsreichen Werdegang seine Berufung beim «Kleiner» gefunden hat. Er verschweigt aber auch nicht, dass mit dem 2007 erfolgten Leitungswechsel viele theoretische Entscheide gefällt wurden, bei denen er sich vielfach als Schwimmlehrer vorkam. Oder anders gesagt: Auf der Baustelle wurde ein Stein bewegt, bei dem sofort vier weitere wackelten.

Ein «Kleiner»-Arbeitstag startet für die Ersten der Nachtschicht um 16.30 Uhr und für die Tagschicht zwischen 5.30 und 6.00 Uhr. Ernst Grab beginnt zwischen 4.00 und 6.30 Uhr. Er geht sofort durch den Betrieb, um zu sehen, ob es irgendwo Schwierigkeiten – sei es bei den Rohstoffen oder technischer Art – gibt. Um 8.00 Uhr ist «jour fix», bei dem QS-, Produktion-, Verkaufs- und Geschäftsleitung sich zur Tagesbesprechung treffen. Abteilungswise werden danach Fehlerquellen ermittelt und eliminiert. Beim «Kleiner» werden rund 500 Artikel produziert, und es müssen konstante Produkte hergestellt werden. Zum Glück ist beim «Kleiner» noch vieles mit Handwerk verbunden, wenn

auch maschinell unterstützt. Die Produktionsräume sind gut eingerichtet, aber Rohstoffe und Temperaturen haben Einfluss auf das Endprodukt. Korrekturen und Kontrollen, Beschaffung der benötigten Halbfabrikate, Rohstoffe und Verpackungen stehen deshalb täglich im Mittelpunkt. Je nach Qualität und Lagerzeit, z.B. von Mehl, muss dieses anders behandelt werden. Ernst Grab hat ein Auge auf die Abläufe, beobachtet, ob sich in der Routine Fehler einschleichen, Teige abgedeckt sind, damit sie nicht austrocknen, Temperaturen eingehalten werden. Wenn zu spät reagiert wird und beispielsweise Blätterteig auf dem Tisch kleben bleibt, ist das Produkt nicht mehr zu retten und muss vernichtet werden. Vor allem bei den lang geführten Teigen darf deshalb nichts passieren, da nicht einfach neu produziert werden kann. Beim Gipfel beispielsweise sieht man Fehler erst, wenn er aus dem Ofen kommt und nicht aufgegangen ist. Der Produktionsablauf ist ein ständiges Kontrollieren und Optimieren.

An einem normalen Arbeitstag hat Ernst Grab zwischen 16.00 und 18.00 Uhr Feierabend. Wenn ein Problem auftaucht, kann es aber sein, dass er bereits um 20.00 Uhr wieder im Betrieb steht. Die Maschinen müssen laufen, und Ernst Grab hat sich in der Zwischenzeit zum eigentlichen Techniker entwickelt. Defekte werden geprüft und wenn es geht, selber repariert. Wenn eine Maschine ganz ausfällt, muss die Produktion flexibel – wenn nötig auch auf vollständige Handarbeit – umgestellt werden. Der Produktionsprozess muss aufrecht erhalten werden. Selten steht Ernst Grab noch selber an den Maschinen und er sagt, dass er das Handwerk schon ein bisschen vermisst. Die jetzige Arbeit ist aber so abwechslungsreich, dass er nicht mehr tauschen möchte. ■

Wenn immer möglich, ist Ernst Grab, Vater von vier Kindern, zum «Znacht» zu Hause. Die Hausaufgaben sind dann gemacht, und er kann die Zeit mit ihnen geniessen. Jeden Montagabend hat Ernst Grab zudem Kinderdienst, den er sehr gerne macht. Er betont, dass der grosse Arbeitseinsatz ohne seine Frau nicht möglich wäre. Ernst Grab ist in der Dorf-Feuerwehr aktiv und durch die Kinder mit dem Turnverein und dem Hockeyclub verbunden. Ferien verbringt die Familie Grab beim Zelten (seit kurzem bequem mit Camping-Klappanhänger) oder bei Bus-Badeferien.

ZFV Aktuell

Generalversammlung der ZFV-Unternehmungen

Am Dienstag, 19. Mai 2009, fand im Restaurant St. Peter die Generalversammlung der ZFV-Unternehmungen

statt. Die Genossenschafterinnen und Genossenschafter haben allen Anträgen des Verwaltungsrats zugestimmt. Jahresbericht und Jahresrechnung 2008 wurden genehmigt. Helene von Gugelberg und Reto Panchaud wurden als Verwaltungsräte für eine weitere Amtsdauer von drei Jahren gewählt. Als Präsidentin wurde Regula Pfister ebenfalls für weitere drei Jahre wieder gewählt. Am Ende der Versammlung bedankten sich die Genossenschafterinnen und Genossenschafter mit einem herzlichen Applaus bei der Geschäftsleitung und bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren grossen Einsatz im Geschäftsjahr 2008.

Fünf neue Betriebe

Am 2. Juni 2009 haben wir die Verpflegung der Clariden Leu übernommen. Dabei handelt es sich um das Bistro «Chez Berti» am Hauptsitz an der Bahnhofstrasse sowie um grössere und kleinere Cateringleistungen. Die Leitung des neuen Betriebes wurde dem Restaurant St. Peter, in unmittelbarer Nachbarschaft, übertragen.

Nach Vorbereitungsarbeiten von gut einem Jahr wurde am 22. Juni 2009 das Restaurant «Cloud» im neu erstellten Gehry Building auf dem Novartis Campus in Basel eröffnet. Neben dem Selbstbedienungsrestaurant mit Café-Bar im Erdgeschoss gehört dazu auch die Verpflegung der Gäste des 600-plätzigem Auditoriums. Betriebsleiterin ist Tanja Bugmann, Küchenchef Dominique Wioland, ehemals UBS Restaurant ABZ.

Am 1. Juli 2009 erfolgt die Übernahme der gesamten Verpflegung an der Universität Bern. Dabei handelt es sich um die Hauptmensa an der Gesellschaftsstrasse, die Mensa Uni Tobler sowie um vier Cafeterias, die sich in den umliegenden Gebäuden befinden. Die

Betriebsleitung für alle Betriebe wurde Rinaldo Schacher übertragen. Während der Sommerferien wird die Cafeteria der Hauptmensa erneuert; die Hauptmensa selber wird voraussichtlich in einem halben Jahr einer Sanierung unterzogen.

Ebenfalls per 1. Juli 2009 erfolgt die Übernahme der Restauration inklusive Kongressverpflegung im World Trade Center in Zürich-Nord. Michaela Bartsch, die den Betrieb seit Anfang dieses Jahres leitet, wird die Betriebsleitung beibehalten. Es ist vorgesehen, in rund einem Jahr das Restaurant einer Gesamterneuerung zu unterziehen.

Die Verpflegung am Gymnasium Neufeld im Universitätsquartier in Bern ist ebenfalls den ZFV-Unternehmungen übertragen worden. Da die Mensa im Sommer 2009 umgebaut wird, startet der Betrieb Anfang August 2009 in einem Provisorium. Nach den Herbstferien am 12. Oktober 2009 kann der Betrieb in der neuen Mensa aufgenommen werden.

«Live at Sunset»

Vom 8. bis zum 19. Juli 2009 findet auf der Kunsteisbahn Dolder erneut das «Live at Sunset» statt. Es steht unter der Leitung von Thomas Schmidt, Betriebsleiter im Stadion Letzigrund. Erstmals dabei ist auch Adrian Iten, der am 1. April 2009 neu die Verantwortung für den Bereich «Catering» übernommen hat.

Mitarbeiterbefragung

Vom 7. bis zum 28. Mai 2009 hat die Mitarbeiterbefragung stattgefunden. 60,8 Prozent aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben daran teilgenommen, was als gute Beteiligung gewertet werden kann. Die Auswertung wird von «icommit», einem externen Beratungsbüro, vorgenommen. Wir sind natürlich sehr gespannt auf die Resultate, die in der nächsten Gazette veröffentlicht werden.

Dienstjubilare

Hamidije Krasniqi 01.04.2009 **5**
Sorell Hotel «Zürichberg»

Velinka Rohrer-Teofanov 01.04.2009 **5**
Personalrestaurant «Biotronik»

Massimo De Angeli 13.04.2009 **5**
Mensa Uni «Zentrum»

Marlene Esther Friedenberger 13.04.2009 **5**
Mensa Uni «Zentrum»

Rosetta La Galia-Calleri 15.04.2009 **5**
Restaurant «Cityport»

Anabela Fernandes 01.05.2009 **5**
Sorell Hotel «Zürichberg»

Annemarie Giger 01.05.2009 **5**
«Hauptsitz»

Bruno Keist 01.05.2009 **5**
UBS Restaurant «UBstairs»

Besey Alkis-Muekan 03.05.2009 **10**
UBS Restaurant «ABZ»

Marc Müller 03.05.2009 **5**
«Hauptsitz»

Christine Huber-Kägi 31. Mai 2009 **10**
Sorell Hotel «Seefeld»

Sandra Gossweiler 01.06.2009 **5**
Mensa KS «Rämibühl»

Snezana Pugel 01.06.2009 **5**
«Uni-Automaten»

Regis Theil 01.06.2009 **15**
UBS Restaurant «ABZ»

Ljubisa Radman 07.06.2009 **10**
UBS Restaurant «Guggach»

Mervet Krasniqi 15.06.2009 **5**
Mensa Uni «Zentrum»

Slobodanka Milojkovic 15.06.2009 **20**
Sorell Hotel «Seidenhof»

Isabel Maria Pereira 15.06.2009 **10**
Sorell Hotel «Seidenhof»

Stanisa Milicevic 17.06.2009 **5**
Sorell Hotel «Zürichberg»

Veranstaltungen

Bistro Steinhalle – Historisches Museum Bern

Ausstellung «Kunst der Kelten»



Vom 18. Juni bis zum 18. Oktober 2009 findet im Historischen Museum in Bern die Ausstellung «Kunst der Kelten – 700 vor bis 700 nach Christus» statt.

Das Bistro Steinhalle-Team freut sich auf Ihren Besuch. Weitere Informationen unter www.bhm.ch oder www.steinhalle.ch.

IMPRESSUM



Die Gastronomiegruppe

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51
Postfach
8047 Zürich

Fon 044 388 35 35
Fax 044 388 35 36
www.zfv.ch

Redaktion:
Edith Weber Oesch [ew]
Gestaltung:
www.querfeldein.ch