



Motivation ist der Schlüssel zum Erfolg

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Zufriedene und motivierte Mitarbeitende sind der Schlüssel zum Erfolg. Im heutigen Umfeld wird es daher für uns immer wichtiger, Ihre Anliegen und Bedürfnisse sowie Befindlichkeiten zu kennen und die Identifikation mit der Arbeit und dem Unternehmen zu stärken und zu festigen. Nur so sind wir auf lange Sicht in der Lage, den gestellten Anforderungen gerecht zu werden und diese den Bedürfnissen entsprechend zu bewältigen.

Um ein aktuelles Stimmungsbild innerhalb der ZFV-Unternehmungen zu erhalten, haben wir zwischen dem 7. Mai und 10. Juni 2009 eine anonymisierte Mitarbeiterbefragung durchgeführt und Sie um Ihre offene und kritische Meinung gebeten. Der Fragebogen wurde 1'535 Mitarbeitenden verteilt. Insgesamt haben 948 Personen an der Umfrage teilgenommen. Das heisst, 61,8 % haben unter dem Motto «Mitmachen – Mitreden – Mitgestalten» die Gelegenheit genutzt,



ihre Meinung zu äussern, wie das Potenzial im Betrieb bzw. innerhalb unseres Unternehmens noch besser genutzt werden kann.

Dank Ihrer Teilnahme konnten wir in einer ersten Phase wertvolle Erkenntnisse erhalten und feststellen, dass die Gesamtzufriedenheit über das gesamte Unternehmen betrachtet überdurchschnittlich hoch ist. Das ist ein Resultat, auf das wir alle stolz sein dürfen und wofür ich Ihnen persönlich – aber auch im Namen der Geschäftsleitung – herzlich danken möchte.

Das bedeutet aber nicht, dass wir uns zurücklehnen und uns auf diesem Ergebnis ausruhen dürfen. Nein, nun gilt es, unsere betrieblichen Stärken zu nutzen und die Entwicklungspotenziale und Lücken zu schliessen.

Aus diesem Grund wird sich die Geschäftsleitung intensiv mit den betrieblichen Ergebnissen befassen und dort, wo Handlungsbedarf besteht, in Zusammenarbeit mit den Betriebsleitungen und Kadermitarbeitenden Massnahmen prüfen und einleiten, soweit diese möglich und angemessen sind. Selbstverständlich zählen wir auch in dieser Phase wiederum auf Ihre aktive und konstruktive Mitarbeit. ■

Herzlichen Dank

Angela Tauro

Leiterin Personaldienst

Weitere Informationen siehe Seite 4.

Editorial

In unserem Alltag tut es gut, ab und zu innezuhalten und den Blick über den Rüsttisch hinaus auf's Unternehmen und sein Umfeld schweifen zu lassen. Anlass dazu gibt uns die Handelszeitung, die in ihrer jährlichen Sonderausgabe einen Überblick über die Unternehmen in der Schweiz veröffentlicht. Auch dieses Jahr haben die ZFV-Unternehmungen wieder einen Schritt vorwärts gemacht. Mit einem konsolidierten Jahresumsatz von 162 Millionen Franken sind wir im Rating der grössten Unternehmen der Schweiz 2008 auf Platz 494 vorgerückt; im Vorjahr belegten wir noch Platz 531. In Bezug auf die Anzahl Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gehören wir mit Platz 64 (Vorjahr Platz 66) zu den grössten hundert Unternehmen in der Schweiz. Diese Kategorie belegen wir auch in Bezug auf unsere Investitionstätigkeit im Jahre 2008 mit 13,9 Millionen Franken. Für diese grossartige Leistung gebührt allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein herzliches und anerkennendes Dankeschön!

Regula Pfister

Interview mit Noura El Attar, Mitarbeiterin im UBS Restaurant Opfikon

Noura El Attar reiste am 3. September 2002 als Touristin mit einem Rückflugticket in die Schweiz, um ihre Schwester zu besuchen. Aber es kam alles ganz anders. Ihren spannenden Werdegang schildert die 1980 geborene Noura El Attar im nachfolgenden Interview.

Wieso sind Sie in die Schweiz gekommen?

Ich muss etwas ausholen! Meine Schulzeit verbrachte ich in Marokko. Die Schule ist in meinem Heimatort für Mädchen nicht so wichtig. Das Wichtigste ist, dass Mädchen kochen, waschen, putzen und Kinder aufziehen können. Darauf wird viel Wert gelegt. Wir Frauen müssen in der arabischen Welt zum Haus und den Kindern schauen. Nach der Schule ging ich nach Dubai, wo eine meiner Schwestern verheiratet ist, um ihr bei den Kindern zu helfen. Die Hausarbeit verrichtete dort das Personal, und das war für uns beide ein ziemlich langweiliges Leben. Da ich Europa nicht kannte, war das aber normal – es ist eine andere Welt. Mit der Familie meiner Schwester konnte ich dann nach London in die Ferien fliegen – diese neue moderne Welt und Kultur gefiel mir auf Anhieb.

Wieso dann aber die Schweiz und nicht England?

Ich hatte nach dem Londonaufenthalt das erste Mal die Möglichkeit, meine in der Schweiz verheiratete Schwester zu besuchen – mit Rückflugticket. Ich sprach nur Arabisch und ein paar Brocken Englisch. Hier habe ich aber einen Schweizer Bekannten meines Schwagers kennengelernt und mich sofort verliebt. Arabische Frauen dürfen vor der Ehe keinen Freund haben, also haben wir bereits nach 7 Tagen ein Heiratsversprechen abgegeben, den Termin festgelegt und geheiratet. Unsere Kultur war meinem Mann völlig fremd, er hat aber sofort mitgezogen und wir sind bis heute sehr glücklich. So ist mein Rückflugticket verfallen und ich bin in der Schweiz geblieben.

Ein anderer Kulturkreis, eine völlig andere Sprache, ein anderes Leben, das braucht Mut – wie geht man damit um? Und wie kamen Sie zu Ihrer Arbeitsstelle im UBS Restaurant Opfikon.

Zu Beginn hatte ich schon etwas Heimweh! Ich habe aber sofort einen dreimonatigen ganztägigen Deutschkurs besucht. Ich musste ja auch andere Schriftzeichen lernen. Nachher ging ich in Nachmittags- und Abenddeutschkurse. Nach 5 Monaten wollte ich noch etwas Zusätzliches machen, um die Kenntnisse zu verbessern. Ich suchte deshalb eine Stelle als Zimmermädchen. Mit meinen wenigen Deutschkenntnissen sass ich zitternd vor dem Telefon und habe versucht, mich zu bewerben. Ein Vorstellungsgespräch kam zustande, ich wurde aber auf später vertröstet. Da hatte ich wieder Glück. Mein Mann war damals Koch im UBS Restaurant Opfikon, und die Betriebsleiterin Susanne Keller gab mir die Möglichkeit, als Aushilfe in der Abwaschküche zu arbeiten. Rasch liess man mich weitere

Stationen durchlaufen. Ich war in der kalten Küche, in der Patisserie und am Buffet. Dann konnte ich an die Kasse wechseln. Später durfte ich auch in der Cafeteria und am Kiosk arbeiten. Zu Beginn war es eine Teilzeitstelle im Stundenlohn und seit 2007 habe ich nun einen Vollzeitvertrag. Susanne Keller hat mich konstant gefördert und unterstützt.



Am 17. August 2009 haben Sie nun die Ausbildung zur Restaurantfachfrau in einer Schule für Erwachsenenbildung begonnen? Wie geht es Ihnen nach den ersten Wochen.

Ich habe nun die nächsten zwei Jahre einen Tag pro Woche Schule. In meiner Klasse hat es nur Schweizer, viele davon mit guter Ausbildung (z.B. Kochlehre). Ich merke nun deutlich, dass mir die gute Schulbildung fehlt. Vor allem in deutscher Rechtschreibung habe ich noch grosse Mängel. Auch meine Allgemeinbildung und die Englischkenntnisse müssen noch stark verbessert werden. Ich werde nun also viel lernen müssen, und es wird nicht einfach werden. Ich bin auch noch zu wenig geübt, mehrere Dinge nebeneinander zu machen. Das habe ich in der Schule nicht gelernt – wir Mädchen wurden nie gefördert.

Was haben Sie für Zukunftspläne?

Ich möchte nach Abschluss der Ausbildung Kinder haben, werde aber weiter arbeiten. Am liebsten weiterhin im UBS Restaurant Opfikon. Ein anderes Berufsleben kann ich mir nicht vorstellen. Dieser Betrieb und die tollen Kollegen sind mir ans Herz gewachsen.

Sehen Sie Ihre Familie – sie sind ja 10 Geschwister – regelmässig?

Die älteste Schwester – deren Kinder sind älter als ich – und die jüngste Schwester sind in Marokko verheiratet, die fünf Brüder leben alle ebenfalls dort. Ich verbringe jedes Jahr zusammen mit meinem Mann die Ferien bei meiner Familie in Marokko und besuche auch die Schwester in Dubai. Deren Kinder habe ich ja von klein auf betreut. Die Schweiz ist und bleibt aber meine neue Heimat.

Ich danke Ihnen für die interessanten Einblicke und wünsche Ihnen für die Ausbildung viel Kraft und Erfolg. ■

Das Gespräch führte Edith Weber Oesch

Impressionen

Une nuit d'été

Die Sorell Hotels Switzerland feierten am 27. August 2009 – bei schönstem Wetter – mit ihren Gästen und Auftraggebern eine zauberhafte Sommerparty im Sorell Hotel Zürichberg.



Mitmachen – Mitreden – Mitgestalten

Zwischen dem 7. Mai und dem 10. Juni 2009 führten die ZFV-Unternehmungen eine Mitarbeiterbefragung bei 1'535 Mitarbeitenden durch. Die Umfrage war anonym und wurde von der Firma icommit in Küsnacht ausgewertet. 948 Mitarbeitende – 61,8 % – haben teilgenommen. Diese gute Rücklaufquote zeigt, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der ZFV-Unternehmungen überdurchschnittlich engagiert sind. Die Gesamtzufriedenheit der Mitarbeitenden erreichte mit guten 74 Punkten (Note 4,7) einen um 3 Punkte höheren Wert als beim Cash Arbeitgeber-Award. Mit 84 Punkten ist die Identifikation/Bindung ans Unternehmen sehr hoch.

Bewertung

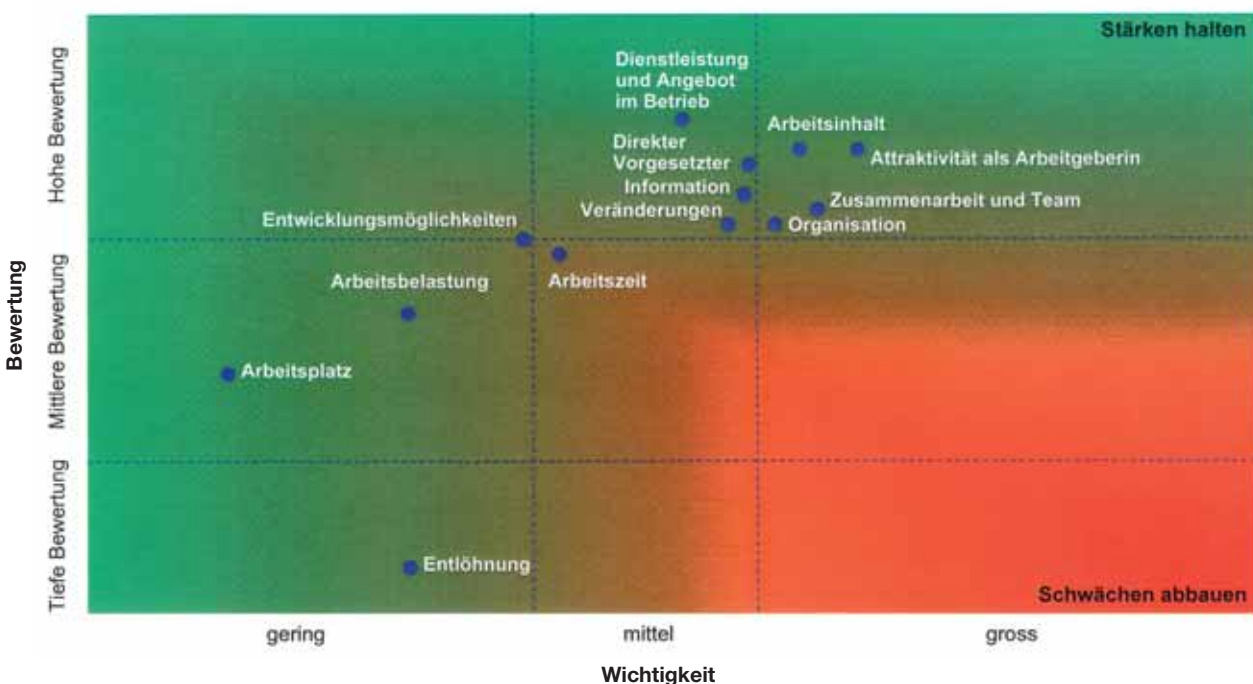


Rücklaufquote

Zurückerkhaltene Fragebogen

Total	61,8 %	948
Berufsschulen	87,0 %	20
Personalrestaurants	74,0 %	309
Kantonsschulen	69,0 %	40
Uni Betriebe	67,0 %	115
Privatschulen	67,0 %	8
Hauptsitz	65,0 %	46
Hotels	61,0 %	186
Bäckerei-Konditorei	53,0 %	65
Restaurants	39,0 %	136

Handlungsbedarf



ZFV Aktuell

2009 ist ein schwieriges Jahr

Die wirtschaftlichen Turbulenzen des Jahres 2009 machen auch den ZFV-Unternehmungen zu schaffen.

Dank den neuen Betrieben ist es per Ende August gelungen, den Umsatz gegenüber dem Vorjahr leicht zu steigern. Wenn die Schweinegrippe-Pandemie ausbleibt, was wir alle natürlich hoffen, wird dieser Trend bis zum Jahresende anhalten, so dass wir mit einem Gesamtumsatz von gegen 170 Millionen Franken rechnen können. Das Betriebsergebnis hingegen liegt deutlich hinter dem Vorjahr zurück. Die Messlatte des Vorjahresergebnisses ist sehr hoch – der Ansporn jedoch bleibt, auch dieses Ziel mit einem Jahresendspurt noch zu erreichen. Wir danken allen, die sich mit der Geschäftsleitung dieser sportlichen Herausforderung stellen!

Licht und Schatten

Mit der Verpflegung bei der Bachofen AG in Uster per 1. Oktober 2009 – dieser Betrieb wird von der Usteria angeliefert – erfolgt die zehnte Betriebsübernahme der ZFV-Unternehmungen im Jahr 2009. Während es sich bei der Bachofen AG um einen eher kleinen Betrieb handelt, sind drei grössere neue Gastronomieprojekte bereits in der Pipeline.

Am 1. Januar 2010 können die ZFV-Unternehmungen von der SV Group das Mitarbeiterrestaurant der Helvetia in Basel übernehmen, und Mitte 2010 erfolgt die Eröffnung des neuen Restaurants der SRG idée suisse in Bern. Eine weitere grosse Herausforderung ist die Übernahme der gesamten Gastronomie auf dem Messegelände der BEA bern expo AG, die etappenweise erfolgt mit Beginn am 1. April 2010.

Bei der Ausschreibung aller Personalrestaurants und Cafeterias der SBB sind die ZFV-Unternehmungen leider nicht zum Zug gekommen. Der Zuschlag ging an die SV Group. Dies bedeutet, dass wir unsere beiden SBB Personalrestaurants – RBL Ost und West in Dietikon und WylerPark in Bern – per 1. Januar 2010 an die SV Group abgeben müssen. Auch der Vertrag mit der Tecan ist per Ende 2009 gekündigt worden. Hier findet eine Neuausschreibung statt, an der sich die ZFV-Unternehmungen selbstverständlich auch beteiligen werden.

Wichtige personelle Veränderungen

Dr. Monika Binkert verlässt die ZFV-Unternehmungen und die Bäckerei-Konditorei Kleiner per 18. September 2009. Wir danken Monika Binkert für die von ihr eingebrachten Anregungen und Ideen sowie die geleistete Arbeit und wünschen ihr beruflich und privat für die Zukunft alles Gute.

Martin Häuptli übernimmt am 1. Oktober 2009 die Geschäftsleitung der Bäckerei-Konditorei Kleiner. Wir freuen uns, mit Martin Häuptli, ehemaliger Unternehmensleiter der JOWA, einem Industriebetrieb der Migros, einen ausgewiesenen und erfahrenen Fachmann für «Kleiner» gewonnen zu haben. Martin Wenzel wird als Assistent von Herrn Häuptli ebenfalls per 1. Oktober 2009 zu «Kleiner» wechseln. Martin Wenzel hat bei Sprüngli eine Lehre als Konditor/Confiseur gemacht und anschliessend die Hotelfachschule Luzern absolviert.

Neueröffnung der «Kleiner»-Filiale Limmatquai

Mit der Eröffnung der umgebauten Filiale am Limmatquai am 2. September 2009 geht «Kleiner» nun auch in der Ladengestaltung neue Wege. Hauptmerkmal des vom Architekten Stefan Zwicky entworfenen Ladens ist eine äusserst grosszügige Verkaufsvitrine, die bis an die Fassade stösst und dort zum Schaufenster wird. Im hinteren Teil des Ladens befindet sich ein kleiner Gastrobereich. Ein Augenschein vor Ort lohnt sich.

Kauf des Sorell Hotels Arabelle

Am 2. September 2009 hat der grosse Kirchenrat der Römisch-Katholischen Gesamtkirchengemeinde Bern und Umgebung dem Kauf der Liegenschaften des Sorell Hotels Arabelle sowie des Nebengebäudes in Bern zugestimmt. Damit steht dem Kauf durch die ZFV-Unternehmungen nichts mehr im Wege. Er erfolgt per 31. Oktober 2009, nachdem die Liegenschaft diesen Sommer von der Römisch-Katholischen Gesamtkirchengemeinde Bern und Umgebung soweit saniert worden ist, dass das Hotel weiterhin als Zweisterne-Haus betrieben werden kann. Die ZFV-Unternehmungen führen das Hotel Arabelle bereits seit November 2004. Mit diesem Kauf befinden sich alle 12 Sorell Hotels im Eigentum der ZFV-Unternehmungen.

«Live on Ice»

Vom 22. November 2009 bis zum 3. Januar 2010 wird dieses Jahr erneut das «Live on Ice» durchgeführt. Nach der umbaubedingten Verlegung dieses Weihnachtsevents ins Zürichhorn findet es wiederum im Innenhof des Schweizerischen Landesmuseums statt. Während Gerry Hofstetter für das Eisfeld und die Beleuchtung zuständig ist, betreiben die ZFV-Unternehmungen die gesamte Gastronomie.

Dienstjubilare

Bektas Ismail Aslan	01.07.2009	5
UBS Restaurant «Guggach»		
Annabelle Boogert-Waser	01.07.2009	5
Sorell Hotel «Rigiblick»		
Andrea Fontana-Kohler	01.07.2009	5
Sorell Hotel «Zürichberg»		
Marina Stojkovic	01.07.2009	5
Sorell Hotel «Rütli»		
Erwin Jaklitsch	12.07.2009	5
Sorell Hotel «Zürichberg»		
Pakeetharan Kandasamy	12.07.2009	20
Restaurant «AKAD» Jungholz		
Marco Greub	31.07.2009	5
Personalrestaurant «DOW Europe»		
Ivanka Miljkovic	31.07.2009	20
Sorell Hotel «Rütli»		
Dobrosav Miljkovic	31.07.2009	20
«Transportdienst»		
Marco Fornara	01.08.2009	10
«Hauptsitz»		
Irene Baumann	02.08.2009	5
Restaurant «Cityport»		
Simon Leemann	02.08.2009	5
Restaurant «St. Peter»		
Margrith Fré-Glanzmann	15.08.2009	10
Cafeteria BS «Reishauer»		
Dario Krivic	16.08.2009	5
«Hauptsitz»		
Edneia Nascimento	16.08.2009	5
Mensa KS «Oerlikon»		
Vasantham Sabaratnam	16.08.2009	5
Mensa KS «Oerlikon»		
Werner Fisch	21.08.2009	20
Cafeteria «Botanischer Garten»		

Karin Vogel	24.08.2009	15
Cafeteria «HoPro»		
Pilar Pigeon	31.08.2009	10
Restaurant/Bistro «SBB»		
Corina Wolfensberger	01.09.2009	5
Sorell Hotel «Rütli»		
Jaime Manuel Da Conceicao	01.09.2009	10
UBS Restaurant «Guggach»		
Pasqualina De Fusco	01.09.2009	10
Cafeteria «Bar-A-Graph»		
Ursula Antonia Kurmann	01.09.2009	15
Restaurant «Cityport»		
Thomas Stutz	01.09.2009	15
Mensa KS «Oerlikon»		
Rolf Staub	06.09.2009	10
«Hauptsitz»		
Ajmanda Jaussi-Knöpfli	08.09.2009	5
Personalrestaurant «Derendinger»		
Yoganathan Kundumani	14.09.2009	5
Sorell Hotel «Zürichberg»		
Sansan Cheng	20.09.2009	5
Restaurant «Mishio» Seidenhof		
Wing Sang Cheng	20.09.2009	5
Restaurant «Mishio» Seidenhof		
Irene Lindinger-Müller	20.09.2009	5
Cafeteria BS «Limmatplatz»		
Nicolina Preda	20.09.2009	5
Restaurant «Forum» im WBZ		
Lotti Rüegg-Strasser	20.09.2009	5
Restaurant «Forum» im WBZ		
Lao Oh Tan	20.09.2009	5
Restaurant «Mishio» Seidenhof		
Claudine Ebnöther	30.09.2009	10
Restaurant «Forum» im WBZ		

IMPRESSUM



Die Gastronomiegruppe

ZFV-Unternehmungen Fon 044 388 35 35 Redaktion:
 Flüelastrasse 51 Fax 044 388 35 36 Edith Weber Oesch [ew]
 Postfach www.zfv.ch Gestaltung:
 8047 Zürich www.querfeldein.ch