



# gazette

DEZEMBER 2009

ZEITUNG DER ZFV-UNTERNEHMUNGEN

## Einmal Gastgewerbe, immer Gastgewerbe!



### Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Wer im Gastgewerbe oder der Hotellerie arbeitet, ist von einem ganz speziellen Bazillus infiziert: der Leidenschaft, die Gäste nach Noten zu verwöhnen. Wer weiss das besser als Sie! Als Koch zaubern Sie immer wieder neue Kreationen auf den Teller und freuen sich, wenn Sie nach den Rezepten gefragt werden. Als Servicemitarbeiterin gehen Sie aufmerksam auf die Wünsche Ihrer Gäste ein und freuen sich, wenn diese wieder kommen, vielleicht sogar wegen Ihnen. Als Gastgeberin begleiten Sie Ihre Gäste durch den Abend und freuen sich über deren Komplimente, die von Herzen kommen. Als Hotelier tun Sie alles, um Ihren Gästen den Aufenthalt in Ihrem Haus so angenehm wie möglich zu gestalten, und Sie freuen sich, wenn Gäste zu Stammgästen werden. Dank, Anerkennung und Respekt für Ihren Einsatz sind ein Teil des Lohnes – das weiss, wer den Weg in die Gastronomie und Hotellerie eingeschlagen hat. Wen es einmal «erwischt» hat, bleibt Gastgeber sein Leben lang: einmal Gastgewerbe, immer Gastgewerbe! Das gilt auch für die meisten von Ihnen.

Das sind natürlich fantastische Voraussetzungen für Gastronomie- und Hotellerie-Unternehmen wie die ZFV-Unternehmungen. Das verpflichtet aber auch! Die ZFV-Unternehmungen müssen für Sie als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine verlässliche Arbeitgeberin sein mit sicheren Arbeitsplätzen. Als Genossenschaft können wir das Ziel «Arbeitsplatzsicherheit» ganz weit oben ansiedeln. Dank unserem organischen Wachstum in den letzten Jahren ist es uns gelungen, neben dem Erhalt bestehender Arbeitsplätze auch viele neue zu schaffen. Als eines der grössten Gastronomie- und Hotellerie-Unternehmen in der Schweiz beschäftigen wir heute gegen 2'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die meisten von Ihnen haben eine Familie mit Versorgeraufgaben, so dass mehrere tausend Personen darauf angewiesen sind, dass unsere Arbeitsplätze auch in der Zukunft Bestand haben.

Speziell in wirtschaftlich schwierigen Zeiten, wie wir sie derzeit erleben, sind wir alle stark gefordert. Das Jahr 2009 hat für die ZFV-Unternehmungen überaus schlecht begonnen. Am Ende des ersten Quartals musste befürchtet werden, dass das Betriebsergebnis – der Motor für das künftige Wachstum – arg ins Stottern geraten könnte. Da der Umsatz ausblieb, mussten wir auf die Kostenbremse treten. Parallel dazu haben wir unsere Akquisitionspolitik intensiviert. Dank insgesamt zehn neuen Betrieben im Jahr 2009 ist es ab dem Monat August gelungen, den Umsatz wieder leicht zu steigern, so dass wir das Geschäftsjahr 2009 voraussichtlich mit einem um rund 4 % höheren Umsatz als im Vorjahr abschliessen werden. Das ist im heutigen wirtschaftlichen Umfeld sehr erfreulich. Auch das Betriebsergebnis hat sich glücklicherweise wieder leicht erholt. Spielraum für «grosse Sprünge» haben wir angesichts der durchzogenen Aussichten für das Jahr 2010 jedoch nicht.

Dies hat Verwaltungsrat und Geschäftsleitung dazu bewogen – nach sechs Jahren mit Lohnerhöhungen pro Jahr zwischen 1,5 und 2,0 % –, für das Jahr 2010 eine «Nullrunde» durchzuführen. Vor dem aktuellen unsicheren wirtschaftlichen Hintergrund wurde die Sicherheit der Arbeitsplätze höher gewichtet als eine weitere Lohnerhöhung. Wir sind überzeugt, auf Ihr Verständnis zählen zu können. Denn nur ein wirtschaftlich gesundes Unternehmen kann auch ein soziales Unternehmen mit sicheren Arbeitsplätzen sein!

Und noch etwas: Die «Leidenschaft fürs Gastgewerbe» lässt uns auch schwierige Zeiten leichter überstehen!



**Für Ihren Einsatz im zu Ende gehenden Jahr danken wir Ihnen herzlich. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie von Herzen frohe Festtage und alles Gute fürs kommende Jahr.**

Regula Pfister

## «BEA bern expo AG» – spannende Herausforderungen warten auf die ZFV-Unternehmungen

Seit Mai 2009 ist Marc Ingold Leiter Projekte bei den ZFV-Unternehmungen. Nach der erfolgten ersten Umbaustufe an der Universität Bern, dem Umbau der Confiserie Schurter, der Übernahme des «Vatterlands» in Bern, in welchem ein neues «Mishio» entsteht, ist Marc Ingold nun prioritär mit der Planung und Verwirklichung der Gastronomie auf dem Messegelände der BEA bern expo beschäftigt. Was für spannende Aufgaben auf die ZFV-Unternehmungen warten, schildert er im nachfolgenden Interview.



**Im Mai 2009 sind Sie in die ZFV-Unternehmungen eingetreten. Was hat Sie dazu bewogen?**

Die ZFV-Unternehmungen waren mir natürlich ein Begriff. Mich in dieses interessante und expandierende Unternehmen einzubringen, mitzuhelfen, jeden Tag noch besser zu werden, und einen Mehrwert für die Kunden und Auftraggeber zu erarbeiten, ist eine tolle Herausforderung. Dass ich das in einem motivierten Team umsetzen kann, freut mich natürlich ganz besonders.

**Mit dem jetzt abgeschlossenen Umbau der Confiserie Schurter wurde ein seit langem hängiges Projekt verwirklicht. Was wurde mit dem Umbau verbessert?**

«Café Schurter – Café und Take-Away», dieser neue Name sagt bereits alles aus. Zusammen mit René Levy, Gruppenleiter, und Rolf Staub, Leiter Technischer Dienst, haben wir das Konzept angepasst und wollen neu auch den eiligen Gast ansprechen. Der Gast kann seinen Kaffee/die feine Schokolade direkt an der Theke abholen. Es gibt ein rollendes Angebot – vom Kaffee & Gipfel am Morgen, über Suppen und warme Kuchen über Mittag bis hin zur Happy Hour nach Feierabend. Zusätzlich sollen auch die alten Zürcher Spezialitäten wieder in den Vordergrund des Schurter-Angebots gerückt werden.

**Die ZFV-Unternehmungen sind neuer Gastropartner bei der «BEA bern expo AG». Was ist geplant?**

Die Planungsphase verläuft in drei Etappen. Ab 1. April 2010 steht das neue Hauptrestaurant (ist noch namenlos) mit rund 350 Plätzen an 365 Tagen im Jahr zur Verfügung. Es gibt zudem Caterings für das Kongress- und Eventzentrum, und es können externe Caterings durchgeführt werden. Während den Messen steht zusätzlich das Messerrestaurant «Grotto» zur Verfügung. Am 1. September 2010 wird

die neue BEAexpo-Festhalle fertig sein. Darin werden Events, Konzerte, Veranstaltungen und Messen stattfinden. Das wirkliche «Highlight» wird dann aber im April 2011 mit der Übernahme der neuen Messehallen erfolgen. Es gibt ein bedientes Restaurant (vorgesehenes Thema: Bier-Kulinarisch), einen Food-Court (Pizza – Pasta, Wurst – Brot, Asiatisch und vieles mehr), und es entsteht eine Welcome Bar für Kaffee, Getränke, Sandwiches und Snacks. Insgesamt investieren die ZFV-Unternehmungen CHF 5 Mio. in die Gastronomie der BEA bern expo.

**Sie sind im Planungsteam der Ansprechpartner der ZFV-Unternehmungen und können unsere Bedürfnisse von Beginn weg einbringen.**

**Wie sind die Planungsarbeiten angelaufen und wo stehen wir heute?**

Seit Juni 2009 laufen bereits Gespräche und nach der Zustimmung durch den Verwaltungsrat der ZFV-Unternehmungen im September 2009 sind die Planungsarbeiten intensiviert worden. Das Hauptrestaurant ist bereits im Bau. Momentan sind wir mit der Planung und Entwicklung der Konzepte für die Messerrestaurants in den neuen Hallen beschäftigt. Parallel dazu suchen wir die Kadermitarbeiter, die wir ab 1. Februar 2010 im Team benötigen.

**Welche weiteren Projekte sind noch auf der Traktandenliste?**

Neben der BEA bern expo stehen die folgenden Projekte im Vordergrund: das neue «Mishio» im «Vatterland» in Bern (Eröffnung am 24. März 2010), die zweite Umbaustufe an der Universität Bern (ab 21. Juni 2010), die Eröffnung des ersten Teils der Uni vonRoll in Bern (geplant auf 1. Juli 2010), der Umbau des Restaurants «The Traders» im WTC in Zürich (Juli 2010) und die Eröffnung des Personalrestaurants SRG SSR idée suisse Bern am 1. Juli 2010.

Sicher wird es in nächster Zeit noch viele weitere Projekte geben, von denen wir heute noch gar nichts wissen! Der Gastronomiebereich ist im Umbruch, und unsere flexible, dienstleistungsorientierte Unternehmung wird noch viele Auftraggeber von ihren Qualitäten überzeugen.

Ich freue mich auf alle Herausforderungen, die noch auf uns zukommen. ■

*Das Gespräch führte Edith Weber Oesch*

# Impressionen

## Live on Ice

Verzaubert träumen! Das «Live on Ice» im Innenhof des Schweizerischen Landesmuseums lässt die Herzen höher schlagen. Während Gerry Hofstetter für das Eisfeld und die Beleuchtung zuständig ist, betreiben die ZFV-Unternehmungen die gesamte Gastronomie. Das «Live on Ice» findet bis am 3. Januar 2010 statt. Ein Besuch lohnt sich!



## ... Said Menkari, Front Office Manager im Sorell Hotel Rütli

Seit April 2002 arbeitet Said Menkari, Jahrgang 1972, im Sorell Hotel Rütli, zuerst als Réceptionist und seit 2008 als Front Office Manager. Das Sorell Hotel Rütli, welches 62 Zimmer anbietet, ist vor allem bei Businessgästen und Stadttouristen sehr beliebt. Es wird derzeit umgebaut.



**(ew) Said Menkari beginnt seinen Tag um 06.00 Uhr** mit einem Tee oder mit einer Tasse heisser Milch mit Schokolade, wie er es sich aus seiner Schulzeit im Süden von Marokko gewohnt ist. Eigentlich ist Said Menkari kein geborener Frühaufsteher. Das frühe Aufstehen fällt ihm heute aber leichter, da seine Schweizer Ehefrau, welche auch im Gastgewerbe arbeitet, ebenfalls sehr früh

Said Menkari können nur einmal im Monat am Wochenende frei nehmen.

**Die Arbeit an der Réception ist vielfältig** und es ist wichtig, die Gäste richtig einzuschätzen, gut zu beraten und zu betreuen. Man muss sehr diplomatisch sein und Fingerspitzengefühl zeigen. Japaner und Franzosen sind immer bereits sehr gut vorbereitet und brauchen eigentlich nur noch eine Bestätigung, dass ihr Programm stimmt und gut ist. Amerikaner kommen und sagen «here we are», was empfielst Du? Inder haben einen genauen Zeitplan und wollen eine gezielte Empfehlung für Shopping an der Bahnhofstrasse oder einen Ausflug, bei dem fotografiert werden kann. Einem Inder z.B. darf man keinen Besuch im Zoo empfehlen, Amerikaner hingegen lieben den Zoo. Reservationen für Restaurants, Empfehlungen für Theater, Kino und Veranstaltungen, die Organisation von eintägigen Exkursionen – sei es nach Zermatt, ins Berner Oberland oder an andere schöne Orte in der Schweiz – gehören ebenso zu den Aufgaben an der Réception, wie die Büroarbeit, d.h. telefonische Reservationen und Telefone für Gäste entgegen nehmen und verbinden, Faxe weiterleiten, Mails checken, Reservationen erfassen, Buchungen verarbeiten, Abrechnungen erstellen, Computer nachführen (z.B. Fidelio), Verträge erstellen und und und ...

**Said Menkari betont, dass die Betreuung der Gäste** im Stadthotel viel aufwendiger ist als z.B. im Golfhotel in El Jadida, wo er früher tätig war. Dort brauchten die Gästegruppen keine weitere Betreuung und wollten nur Golf spielen. Die Vielfalt im Stadthotel gefällt ihm aber sehr, und zu den Stammgästen hat Said Menkari ein richtig familiäres Verhältnis entwickelt.

**Wenn Said Menkari Feierabend hat, spielt er mit Kollegen Fussball,** geht mit seiner Frau schwimmen oder kocht für sein Leben gern, sofern er nach der Arbeit nicht zu ausgebrannt ist. Das Umschalten zwischen den vielen verschiedenen Sprachen – Said Menkari spricht neben seinem Heimatdialekt, Arabisch, Französisch, Deutsch, Englisch, Italienisch und Spanisch – ist sehr ermüdend. Auch an freien Arbeitstagen «schwingt er immer wieder gerne den Kochlöffel», vor allem für die Verwandten seiner Frau, die das marokkanische Essen sehr schätzen. Said Menkari ist das jüngste von 9 Kindern. Seiner Mutter ist es schwer gefallen, dass er so weit von zu Hause weg gegangen ist. Einer seiner Brüder lebt in Lausanne, die anderen Geschwister sind jedoch alle in Marokko geblieben. Said Menkari versucht deshalb, einmal im Jahr nach Marokko zu reisen und seine Familie zu besuchen. Er kommt aber immer wieder gerne in die Schweiz zurück. ■

*Das Gespräch führte Edith Weber Oesch*

aus dem Haus muss. Das Sorell Hotel Rütli beschäftigt neben Said Menkari als Front Office Manager, zwei Réceptionistinnen, einen Nachtportier, einen Teilzeit-Nachtportier, fünf Zimmermädchen und eine Mitarbeiterin, die für den Frühstückservice von 6.30 bis 10.00 Uhr zuständig ist. Das Sorell Hotel Rütli bietet den Gästen nur Frühstückservice an – Kaffee oder Tee erhalten die Gäste während des Tages an der Réception. Geleitet wird das stilvolle Drei-Sterne Haus von Direktor Henrik J. Hansen. Der Frühdienst dauert von 06.00 bis 15.30 Uhr und der Spätdienst von 13.00 bis 22.00 Uhr. Said Menkari übernimmt normalerweise den Mitteldienst und ist von 08.00 bis 17.00 Uhr durchgehend im Hotel erreichbar. Während der normalen Bürozeiten ist auch die arbeitsintensivste Zeit. Said Menkari wohnt in Zürich und ist mit dem Tram in 10 Minuten am Arbeitsplatz. Wichtig ist ihm, eine halbe Stunde vor Dienstbeginn im Hotel zu sein, damit er in Ruhe mit den anderen Mitarbeitenden reden und sich umziehen kann. Um 08.00 Uhr findet dann die Übergabe vom Frühdienst statt. Das Sorell Hotel Rütli hat viele Business-Stammgäste, welche von Montag bis Freitag im Haus sind. Im Weiteren steigen viele Künstler vom Schauspielhaus und Reisebüro Gäste im Hotel Rütli ab. Zudem sind täglich rund 35 Check in und Check outs abzuwickeln, d.h. es gibt rund 70 bis 80 Gästewechsel. Said Menkari schaut deshalb immer frühzeitig in die Buchungslisten, damit er weiss, welche Gäste er bereits kennt, um sie persönlich zu betreuen. Die Gesichter den Namen zuzuordnen ist bereits etwas schwieriger und gelingt leider nicht immer. Das Gästesegment im Sorell Hotel Rütli wird von Schweizern angeführt, gefolgt von Deutschen, Amerikanern und Japanern. Die strengsten Zeiten für das Rütli-Team sind jeweils während den verschiedenen Festwochen, wie z.B. am Theaterspektakel. Das Hotel hat sieben Tage die Woche geöffnet, und die Mitarbeitenden im Team von

## ZFV Aktuell

### Gewinne – Verluste – Gewinne

Im Jahr 2009 haben die ZFV-Unternehmungen insgesamt zehn Betriebe übernommen bzw. neu eröffnet: Januar: Personalrestaurant SIG Hus in Neuhausen am Rheinfall, Personalrestaurant B38 der ST-Ericsson in Zürich und Cafeteria HoPro in Zürich-Oerlikon; Mai: Strandbadverpflegung im Lido in Luzern; Juni: Verpflegung der Clariden Leu in Zürich und Restaurant «Cloud» im Novartis-Campus in Basel; Juli: Restauration an der Universität Bern mit 2 Mensen und 4 Cafeterias sowie Restaurant und Catering im World Trade Center in Zürich-Nord; August: Cafeteria im Gymnasium Neufeld in Bern; Oktober: Verpflegung der Bachofen AG in Uster.

Per Ende 2009 müssen leider drei Betriebe abgegeben werden: zwei Personalrestaurants der SBB, WylerPark in Bern und RBL Ost und West in Dietikon, und das Personalrestaurant der Tecan in Männedorf. Ende Januar 2010 wird das Restaurant «Mishio» in Chur aus wirtschaftlichen Gründen aufgegeben.

Bereits heute steht fest, dass die ZFV-Unternehmungen 2010 die folgenden sechs Betriebe übernehmen bzw. eröffnen werden: Januar: Personalrestaurant der Helvetia in Basel; März: Restaurant «Mishio» in Bern und Verpflegung der Bernmobil; April: schrittweise Übernahme der ganzen Gastronomie der BEA bern expo in Bern; Juli: Personalrestaurant der SRG SSR idée suisse in Bern und eine weitere Cafeteria der Universität Zürich in Zürich-Oerlikon.

### Neueröffnung Café & Take-Away Schurter am Central in Zürich

Am 9. Dezember 2009 erfolgte nach einer Umbauphase von rund zwei Monaten die Wiedereröffnung des neuen «Schurter». Zusammen mit dem Technischen Dienst haben sich Marc Ingold und René Levy von der Geschichte des Traditionshauses inspirieren lassen und das in den 80er Jahren entwickelte Konzept «Für den schnellen Gast» wieder aufgegriffen und zeitgemäss interpretiert. Neu kann man sich im «Schurter» nicht nur vor Ort mit qualitativ hochwertigen Kaffeespezialitäten sowie schnellen und unkomplizierten Snacks verpflegen, sondern alles auch als Take-Away mitnehmen. Das Angebot reicht von Hot Paninis aus dem neusten «Sandwichmaker» auf dem Markt bis hin zum hausgemachten Birchermüesli. Ein Geheimtipp ist die grosse Tasse mit der feinen heissen Schokolade!

### Thomas Bissegger gewinnt Swiss Culinary Cup 2009

Thomas Bissegger, Koch im UBS Restaurant «UBStairs» in Zürich, «ist der offiziell beste Koch der Schweiz» – so stand es im «foodaktuell» vom 29. Oktober 2009. Er gewann am Wettkochen in Weggis den Swiss Culinary Cup 2009. Bereits vor einem Jahr haben wir Thomas Bissegger zum 2. Platz an der Kocholympiade in Erfurt gratuliert, den er mit dem Swiss Culinary Junior National Team gewonnen hatte.

Pascal Schwarz, Koch im Restaurant «Schöngrün» in Bern, erzielte beim Wettkochen in Weggis den 2. Rang.

Wir gratulieren beiden zu Ihren Auszeichnungen und freuen uns, in unserem Unternehmen so kreative Kochtalente zu haben.

### Höhere Weihe vom «Gault Millau»-Führer 2010

Mit einer gewissen Spannung wird jeweils im Oktober die Veröffentlichung des neuen «Gault Millau»-Führers erwartet. Werner Rothen, Betriebsleiter und Küchenchef im Restaurant «Schöngrün» im Zentrum Paul Klee in Bern, hat mit einem zusätzlichen Punkt Furore gemacht und gehört nun zum erlauchten kleinen Kreis der «Gault Millau»-Köche mit 17 Punkten.

Felix Eppisser, Betriebsleiter und Küchenchef im Restaurant «Spice» im Rigiblick in Zürich, und Denis Ast, Küchenchef des Restaurants «Pearl» im Sorell Hotel Krone in Winterthur, konnten ihre bisherigen Auszeichnungen mit 16 und 14 Punkten behalten.

Herzliche Gratulation!

### Die ZFV-Unternehmungen unter den 500 grössten Unternehmen der Schweiz

In einer Sonderausgabe gibt die Handelszeitung einen Überblick über die Unternehmen in der Schweiz. Seit Jahren machen die ZFV-Unternehmungen Boden gut. Mit einem konsolidierten Jahresumsatz von 162 Millionen Franken rückten wir 2008 auf Platz 494 vor (im Vorjahr belegten wir noch Platz 531). In Bezug auf die Anzahl Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter belegten die ZFV-Unternehmungen Platz 64 (im Vorjahr Platz 66). Zudem gehören wir mit Investitionen von 13,9 Millionen Franken zu den 100 grössten Investoren in der Schweiz. Für diese grossartige Leistung gebührt allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein herzliches und anerkennendes Dankeschön!

# Dienstjubilare

<b>Ahmad Al Ahmad Al Aboud</b>	01.10.2009	5
Sorell Hotel «Zürichberg»		
<b>Snezana Milanovic</b>	01.10.2009	5
Sorell Hotel «Zürichberg»		
<b>Biju Tondo Nunes</b>	01.10.2009	5
Mensa Uni «Zentrum»		
<b>Carolin Sohpie Schär</b>	01.10.2009	5
Restaurant «Mishio» Seidenhof		
<b>Esther Wettach-Amacker</b>	01.10.2009	5
Cafeteria BS «Herostrasse»		
<b>Adriano Dos Santos Almeida</b>	04.10.2009	5
Sorell Hotel «Seidenhof»		
<b>Tsering Norbu</b>	06.10.2009	5
Restaurant «Technorama»		
<b>Tharmabalachand Mahadeva</b>	11.10.2009	10
UBS Restaurant «UBStairs»		
<b>Selima Hajdaj-Morina</b>	13.10.2009	5
Restaurant «Forum» im WBZ		
<b>Ivanka Vojvodic-Beg</b>	25.10.2009	10
Mensa Uni «Irchel»		
<b>Sandra Hänni-Armah</b>	30.10.2009	5
Sorell Hotel «Ador»		
<b>Ruza Balta-Lovrinovic</b>	01.11.2009	5
Cafeteria «Rämistrasse»		
<b>Bruno Gruber</b>	01.11.2009	20
Mensa Uni «Zentrum»		
<b>Heidrun Neyroud</b>	01.11.2009	10
UBS Restaurant «Key West»		
<b>Simon Schaffner</b>	01.11.2009	5
UBS Restaurant «UBStairs»		
<b>Aline Spalinger</b>	01.11.2009	5
UBS Restaurant «Key West»		

<b>Yufrey Mao Apaza Roque</b>	08.11.2009	5
Sorell Hotel «Zürichberg»		
<b>Beatrix Kutz</b>	08.11.2009	5
Personalrestaurants der «Helsana»		
<b>Abraham Woldegrghis</b>	10.11.2009	15
Sorell Hotel «Zürichberg»		
<b>Vijitha Baskaran</b>	15.11.2009	10
Restaurant «AKAD»		
<b>Beatrice Zwicker-Eggler</b>	15.11.2009	5
Sorell Hotel & Restaurant «Rigiblick»		
<b>Chandrika Manoranjitharasa</b>	15.11.2009	5
Sorell Hotel & Restaurant «Rigiblick»		
<b>Erika Reyes Moya</b>	15.11.2009	5
Cafeteria BMS «Lagerstrasse»		
<b>Sylvia Wiah</b>	15.11.2009	5
Sorell Hotel «Ador»		
<b>Suanne Forrer</b>	26.11.2009	5
Restaurant «Indigo»		
<b>Amanullah Hamid</b>	26.11.2009	5
Personalrestaurant «Allegra»		
<b>Stefan Schmieder</b>	26.11.2009	5
Personalrestaurant «Allegra»		
<b>Biljana Stanojevic</b>	26.11.2009	5
Personalrestaurant «Allegra»		
<b>Serge Meier</b>	01.12.2009	5
Sorell Hotel & Restaurant «Rigiblick»		
<b>Gowrithasan Kandasamy</b>	04.12.2009	20
Mensa KS «Rämibühl»		
<b>Heidy Widmer</b>	31.12.2009	5
Personalrestaurant «Gallushof»		

## 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