

# gazette

Zeitung der ZFV-Unternehmungen, März 2010

## Thema 1

Wir haben der Wirtschaftskrise getrotzt!  
Leitartikel von Dr. Regula Pfister,  
Präsidentin und CEO der ZFV-Unternehmungen

## Thema 2

Vom Banker zum Studenten  
Interview mit Daniel Greminger,  
Betriebsleiter der Mensa Uni Irchel

## Thema 3

Haus der Universität ...  
... Ambiente, Stil und vieles mehr



Die Gastronomiegruppe



## Wir haben der Wirtschaftskrise getrotzt!

### Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

2009 wird als überaus schwieriges Jahr in die Geschichte vieler Unternehmen, so auch der ZFV-Unternehmungen eingehen. Nach dem missglückten Jahresstart, als uns der Wind eisig ins Gesicht blies, war rasches Handeln angesagt.

Ausserordentliche Ereignisse erfordern ausserordentliche Massnahmen: Mit dem «Commitment vom 19. März 2009» verpflichteten sich unsere Betriebsleitungen, alles daran zu setzen, das budgetierte Betriebsergebnis bis zum Jahresende zu erreichen. Dies bedeutete, entweder die Umsätze zu steigern oder die Kosten entsprechend dem Umsatzrückgang zu senken. Das Resultat ist beeindruckend: Ab August wurden die Verbesserungen sichtbar, Umsatz und Betriebsergebnis bewegten sich in die richtige Richtung, bis zum Jahresende setzte eine eigentliche Aufholjagd ein. Diese wurde zusätzlich begünstigt durch die sich leicht aufhellende Konjunktur.

Dank diesem besonderen Engagement unserer Betriebsleitungen, aber natürlich auch dank Ihrem Einsatz an der Front und am Hauptsitz ist es in schwierigem Umfeld schliesslich doch noch gelungen, den Gesamtumsatz um 4,1 Prozent auf 168,7 Millionen Franken zu steigern und gleichzeitig das Betriebsergebnis vor Abschreibungen, Steuern, Rückstellungen und Ausserordentlichem von 19,6 auf 20,2 Millionen Franken um 3,1 Prozent zu erhöhen. Der Cashflow stieg von 18,8 auf 19,8 Millionen Franken um 5,3 Prozent. Damit wurde das Budget 2009 deutlich übertroffen! Ihnen allen gebührt ein herzliches Dankeschön und grosse Anerkennung für diese bemerkenswerte Leistung.

Da dieser gute Jahresabschluss nicht erwartet werden konnte, haben Verwaltungsrat und Geschäftsleitung auf das Jahr 2010 hin bei den Löhnen eine «Nullrunde» beschlossen. Wir haben darüber in der Dezember-Gazette ausführlich berichtet: «Vor dem aktuellen unsicheren wirtschaftlichen Hintergrund wurde die Sicherheit der Arbeitsplätze höher gewichtet als eine weitere Lohnerhöhung.»

Nun – ausserordentliche Ereignisse erfordern ausserordentliche Massnahmen! Dazu gehören auch ausserordentliche Anerkennungsleistungen.

## Editorial

Relaunch nach acht Jahren!

Die Mitarbeiterzeitung der ZFV-Unternehmungen erscheint in einem neuen Kleid. Entwickelt wurde es von Corinne Oesch, Grafikerin aus Luzern. Je nach Jahreszeit werden inskünftig optische Akzente – grün, rot, ocker und blau – gesetzt. Mit einem ansprechenden Titelbild und dem informativen Inhaltsverzeichnis möchten wir Sie auf die spannende Lektüre einstimmen. Den Leitartikel finden Sie neu immer auf Seite 2. In jeder Ausgabe stellen wir Ihnen zudem eine interessante Persönlichkeit und einen unserer zahlreichen Betriebe näher vor.

Mit dem März-Lohn richten wir allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine einmalige Sonderprämie aus. Dabei gilt folgende Regelung:

- Ab einem Beschäftigungsgrad von 80 Prozent beträgt die Sonderprämie 200 Franken.
- Bei einem Beschäftigungsgrad zwischen 50 und 79 Prozent beträgt die Sonderprämie 100 Franken.
- Bei einem Beschäftigungsgrad bis 49 Prozent beträgt die Sonderprämie 50 Franken.

Die anfallenden Sozialleistungen werden von den ZFV-Unternehmungen getragen.

Zwar kompensieren wir mit dieser Sonderprämie die «Nullrunde» bei den Löhnen nicht. Wir möchten damit jedoch kundtun, wie wichtig es uns ist, dass auch Sie als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Erfolg unseres Unternehmens partizipieren. Zusammen mit Ihnen hoffen wir, dass es uns im Laufe des Jahres 2010 gelingt, das Schiff «ZFV-Unternehmungen» in weniger turbulente, ruhigere Gewässer zu lenken und damit wieder möglichst schnell an die «guten alten Zeiten» anzuknüpfen, als es jedes Jahr möglich war, die Löhne leicht anzupassen. Danke, dass Sie weiterhin mit im Schiff sind!

*Regula Pfister*



## Vom Banker zum Studenten und andere Herausforderungen! Interview mit Daniel Greninger, Betriebsleiter Mensa Uni Irchel

*Foto Daniel Greninger*

**Herr Greninger, seit dem 1. Dezember 2009 sind Sie Betriebsleiter der Mensa Uni Irchel. Weshalb der Wechsel vom SV zum ZFV? Was war die spezielle Herausforderung?**

Ich war nach meinen Wanderjahren zuerst Stv. Geschäftsführer im Mövenpick Würenlos, danach Geschäftsführer im Mövenpick Kempththal und wechselte 2004 zum SV. Nach den Stationen ZKB, SF DRS und 2½ Jahre UBS Restaurant waren beim SV für mich keine Optionen mehr vorhanden, da ich nicht Betriebsgruppenleiter werden wollte. Nur Administration wäre nicht mein Ding. Die Front ist mir sehr wichtig. Dass man beim ZFV als Betriebsleiter sehr selbstbestimmt – wie ein eigener Unternehmer – arbeiten kann, hat mich fasziniert. Das ist eine spannende Herausforderung.

**Der Wechsel – sozusagen «vom Banker zum Studenten» – in eine ganz andere Welt! Was sind die grossen Unterschiede oder gibt es die gar nicht?**

Es gibt Unterschiede, aber nicht dort, wo man sie vermutet. Auch Banker achten auf den Franken. Zumal in meinem ehemaligen Betrieb die Informatik- und Wertschriftenabteilung untergebracht waren – eher nicht die «typischen» Bahnhofstrassenbanker. Obwohl das Budget grösser und das Angebot dadurch noch etwas vielfältiger ist als an der Uni, sind auch bei den Bankern die «roten» Rennergerichte angesagt und «Gesundes» ist eher ein Nischenprodukt. Was einige Studenten hier aber als Spiel betreiben, ist der Versuch, sich bei Anlässen einzuschleichen und gratis zu «futtern». Dass ich ein Buffet verteidigen muss, ist neu für mich. Neu war auch, dass Tische in Cafeterias über mehrere Stunden besetzt bleiben, obwohl nichts konsumiert wird.

**Aus wie vielen Mitarbeitenden besteht das Irchel-Team?**

Wir haben 4'000 Stellenprozent verteilt auf 30 Vollzeit- und mehrere Teilzeitstellen. Das Kader besteht aus sechs Personen. Die drei Betriebsassistentinnen ergänzen sich hervorragend und der Küchenchef Andreas Müller sowie der Cateringverantwortliche Daniel Büchi sind eine grosse Stütze. Neu sind seit dem 1. Februar 2010 zudem auch die über 30 Uni-Automaten und ihre Betreuerin in meinem Verantwortungsbereich angesiedelt.

## Impressionen

Konferenzen, Bankette and more. Für jeden Anlass gibt es bei den ZFV-Unternehmungen das passende Angebot!

## Zur Person

Daniel Greninger (1974) wurde die Laufbahn im Gastgewerbe nicht in die Wiege gelegt. In seiner Familie gab es vom Pfarrer bis zum Polizisten viele Berufe, aber niemand war im Gastgewerbe tätig. Nach der Schulzeit wollte er etwas Handwerkliches machen und absolvierte eine Kochlehre, wobei sein Vater die Bedingung stellte, dass die Hotelfachschule folgen musste. Nach einem Jahr Praxis als Koch beim SV, besuchte er die Hotelfachschule Belvoirpark. Danach sammelte Daniel Greninger in allen Bereichen der Gastronomie wertvolle Erfahrungen; von Landgasthöfen über Hotels und den Flughafen bis hin zu einem Barbetrieb in Wien. Von 2005 bis 2007 machte er das Nachdiplomstudium NDS (Unternehmerseminar).

**Welche Verpflegungsmöglichkeiten haben die Gäste am Standort Uni Irchel? Es gibt ja neben der Hauptmensa auch noch drei Cafeterias und zudem hat das Catering einen grossen Stellenwert!**

Mittagsmenüs gibt es nur in der Hauptmensa. Die Cafeterias sind ganztätig geöffnet – in der Seerose gibt es warme Snacks, im Atrium einen asiatischen Counter und im Brunnenhof ein Salatbuffet. Logistisch ist der Betrieb aufwendig, da die Küche im Untergeschoss liegt und alles von Hand an die richtigen Standorte verschoben werden muss. Wir verkaufen 2'000 Mittagsmenüs und liefern zusätzlich 600 Essen an andere ZFV-Betriebe aus. Im Irchel stellen wir die Patisserie selber her und haben damit grossen Erfolg. Für Catering-Anlässe ist Daniel Büchi zuständig. 20 Teilzeitkräfte unterstützen ihn dabei. Mit den internen und externen Caterings wurden im vergangenen Jahr 1 Million Franken Umsatz generiert.

**Sie erzählen mit «feu sacré» und funkelnden Augen von «Ihrem» Betrieb und dem Spass an der Arbeit. Sie haben zwei Kinder – bleibt noch genügend Zeit für das Privatleben?**

Ja, zum Glück. Bei meinen früheren Tätigkeiten, vor allem beim SF DRS, war ich viel an den Wochenenden beschäftigt. Auch während meines Nachdiplomstudiums kam die Familie zu kurz. Ich geniesse es deshalb sehr, dass ich heute regelmässig abends meine Töchter ins Bett bringen und die Wochenenden meiner Familie widmen kann. Sicher gibt es immer wieder Abend- und Wochenendaufträge, bei denen ich anwesend bin. Meine Frau, ebenfalls Hotelfachschulabsolventin, hat dafür jedoch viel Verständnis.

*Wir danken Ihnen für dieses Gespräch!*

*Edith Weber Oesch*



## Haus der Universität ... ... Ambiente, Stil und vieles mehr

**Die altherwürdige Villa, welche die ZFV-Unternehmungen im Auftrag der Stiftung «Haus der Universität» seit Oktober 2007 führen, dient als repräsentatives Zentrum für Veranstaltungen, Tagungen und Feiern in Bern. Das Team im «Haus der Universität» ist sieben Tage in der Woche für seine Gäste da. Ob Mittagessen, Seminare, Sitzungen, Abendanlässe, Geburtstage, Hochzeiten – alles ist möglich! Der Betriebsleiter Martin Affolter, die Betriebsassistentin Nathalie Piller und der Küchenchef Nouriddine Eljiche verwöhnen das vielseitige Publikum von früh bis spät.**

(ew) Eine herrliche Ruhe in einem speziellen Ambiente erwartet den Gast, wenn er das «Haus der Universität» (HdU) an der Schloßlistrasse 5 in Bern betritt. Hohe Decken, ausladende Stukkaturen, eine edle Bar, alte Holzböden, eine wunderschöne Marmortreppe, Putzenseiben, Cheminées, ein kleiner Wintergarten und der tolle Ausblick in den Park sind einzigartig. Obwohl das Haus immer gut frequentiert ist, spürt der Gast keine Hektik und kann sich in diesem stilvollen Umfeld entspannen; sei es für ein tolles Mittagessen, ein Seminar, eine Sitzung oder eine private Feier.

Im Erdgeschoss – welches Platz für 70 Personen verteilt auf vier Säli bietet – findet der Mittagsservice statt. Normalerweise werden täglich 30 bis 40 Gäste im «HdU» verpflegt. Für das Mittagessen muss reserviert werden. Eine grosse Stammkundschaft macht davon rege Gebrauch. Das 3-Gang Mittagessen kostet inklusive Mineralwasser und Kaffee 35 Franken. Die Gäste und Seminarteilnehmer bestehen zu 60 Prozent aus Universitätsangehörigen; aber auch Botschaften, Bund, Militär, Kanton, Stadt und Privatpersonen nehmen gerne die Dienste des «HdU» in Anspruch. Im Sommer kann auch die schöne Terrasse für Apéros genutzt werden. Durchschnittlich finden pro Woche zwei bis drei Abendanlässe und alle zwei Wochen ein Wochenendausschank statt. Martin Affolter und seine Crew organisieren alles, was der Gast wünscht. Je nach Anlass kann das heissen, dass sämtliche Möbel verschoben oder entfernt werden, um Freiflächen für Apéros, Tanz und Spass zu schaffen. Für Seminare stehen im Untergeschoss ein Saal für 80 Personen und im ersten Stock fünf Sitzungszimmer für acht bis 22 Personen zur Verfügung. Die nötige Infrastruktur (Beamer, Fernseher, Flipchart etc.) ist vorhanden. Die grossen Räume sind begehrt und müssen lange im Voraus reserviert werden. Für die kleineren Räume besteht weniger Nachfrage, aber auch sie sind regelmässig belegt. Bisher gehörte zum «HdU»-Team noch eine Teilzeitkraft. Da aber so viele Anlässe stattfinden, wird das Team neu durch eine Vollzeitmitarbeiterin ergänzt.



Der normale Arbeitstag im «HdU» beginnt für die Frühschicht – welche normalerweise von Nathalie Piller übernommen wird – um 7.15 Uhr. Für das regelmässig stattfindende «Fachfrühstück der SBB» muss jeweils bereits um 6.30 Uhr alles bereit stehen. Die Küchencrew ist ab 7.00 Uhr im Einsatz. Nouriddine Eljiche, Küchenchef, und Antony Peiris, Hilfskoch, kochen täglich frisch und bieten eine hochstehende Küche für die illustre Gästeschar. Martin Affolter trifft zwischen 9.00 und 10.00 Uhr ein. Der Tagesablauf des kleinen, dynamischen Teams ist ausgefüllt – Seminarräume herrichten; Bar, Speiseräume und Kaffeemaschinen vorbereiten; Kaffeepausen bereitstellen; E-Mails beantworten; Menüplan schreiben; Offerten erstellen; Mittagsservice von 12.00 bis 14.00 Uhr; Abräumen; Abrechnungen erstellen; Mise en place für den nächsten Tag vorbereiten; Bestellungen machen; Events organisieren und vieles mehr. Die Eingangstüre ist seit einiger Zeit abgeschlossen und die Gäste werden immer persönlich an der Türe empfangen. Diese Massnahme musste getroffen werden, da vorher immer wieder unerwünschte Personen im Haus anzutreffen waren und es zu Diebstählen kam.

Das Team ist äusserst flexibel und so lange im Einsatz wie man es braucht. Für die Abend- und Wochenendausschank kann zum Glück auf die Hilfe der ZFV-Betriebe Ador, Schöngrün, UniEss, Steinhalle und UVEK zurückgegriffen werden. Durch den angebotenen 7-Tage-Betrieb fallen im kleinen «HdU»-Team trotzdem sehr viele Überstunden an. Im Sommer und Winter gibt es deshalb je drei Wochen Betriebsferien und die übrigen Stunden werden in den weniger «struben» Zeiten kompensiert. Weitere Anfragen und Anlässe sind aber sehr erwünscht.

Martin Affolter und Nathalie Piller sind mit Leib und Seele Gastgeber. Das spürt man im Gespräch und sieht man dem Betrieb an. Sie betonen, dass neben der Arbeit nicht mehr viel Zeit für anderes bleibt. Ein Hobby aber haben beide: Sie gehen sehr gerne gut essen und holen sich dort die Inspirationen für «ihr HdU».

*Vor Ort recherchiert hat Edith Weber Oesch*

*Weitere Informationen unter [www.hausderuniversitaet.ch](http://www.hausderuniversitaet.ch)*

## ZFV Aktuell

### **Neue Betriebe**

Nach zehn neuen Betrieben im Geschäftsjahr 2009 stossen auch im Jahr 2010 weitere Betriebe zu uns:

Anfang Januar haben wir das Mitarbeiterrestaurant der Helvetia in Basel übernommen; ein mittelgrosser Betrieb mit rund 400 Essen pro Tag, einer Cafeteria und einem Cateringservice. Betriebsleiterin ist Patricia Jordi.

Im März haben wir in Bern die Verpflegung von Bernmobil übernommen. Dabei handelt es sich um die Anlieferung von täglich 80 bis 100 Mahlzeiten aus dem Sorell Hotel Ador.

Am 6. April 2010 wird am Bärenplatz in Bern an guter Passantenlage das neue «Mishio» eröffnet. Nach der Schliessung des «Mishios» in Chur Ende Januar können grosse Teile der Einrichtungen in Bern wieder verwendet werden. Das «Mishio» in Bern wird von Claudia Laubscher geführt.

Ab April erfolgt die etappenweise Übernahme der Gastronomie an der BEA bern expo. Noch sind die Bauarbeiten für das neue Restaurant «Henris» in vollem Gange. Mit den vom 30. April bis am 9. Mai 2010 dauernden Messen «BEA» und «BEA Pferd» wird das Team unter der Leitung von Alain Veyre erstmals gefordert sein.

Im Juli wird im neu übernommenen Gebäude «Cityport» der Universität Zürich in Oerlikon die Cafeteria eröffnet.

Ebenfalls im Sommer erfolgt die Neueröffnung des Personalrestaurants der SRG SSR idée suisse in Bern.

### **Neue Mitarbeitende**

Anfang Januar ist Gabrielle Obrecht als Gruppenleiterin zum ZFV gekommen. Sie betreut die Mensen und Cafeterias der Berufs- und Kantonsschulen und ist zuständig für das neue Projekt «Mahlzeitendienst». Am 1. März 2010 hat Peter Egli als Qualitätscoach seine Arbeit aufgenommen. Wir wünschen den beiden «Neuen» einen erfolgreichen Start.

### **Neue Bauprojekte**

Der Umbau des Sorell Hotels Rütli wurde Mitte März abgeschlossen. Sämtliche Zimmer inklusive Nasszellen wurden komplett renoviert, der Eingangsbereich neu gestaltet und um eine einladende Cafèbar

erweitert. Der multifunktionale Frühstücksraum kann neu auch als Sitzungszimmer genutzt werden.

In der Liegenschaft Freystrasse 20 werden 15 neue Appartements eingerichtet. Das Parterre kann als Büro genutzt werden. Die Beendigung der Bauarbeiten ist auf Ende April geplant.

Im Sommer wird das Restaurant «The Traders» im World Trade Center Zürich umgebaut. Wiedereröffnung ist am 31. August 2010.

Der Umbau des Sorell Hotels Tamina ist in Planung und beginnt voraussichtlich gegen das Jahresende hin.

### **Neue Herausforderungen**

*Fusion von «Kleiner» und «Schurter» in die ZFV-Unternehmungen*  
Der Verwaltungsrat der ZFV-Unternehmungen hat beschlossen, die beiden Tochtergesellschaften «Konditorei-Bäckerei Kleiner AG» und «Schurter AG» per 1. Januar 2010 in die «Genossenschaft ZFV-Unternehmungen» zu integrieren. Zum einen glauben wir an die Zukunft von «Kleiner» und «Schurter», zum andern führt die Fusion zu wesentlichen administrativen Vereinfachungen und damit zu Kosteneinsparungen.

### *Schritt in die Romandie*

Immer mehr national und international tätige Firmen favorisieren eine Ein-Caterer-Strategie. Wollen wir am Ball bleiben, müssen wir auch in der Romandie Personalrestaurants führen können. Bis ins Jahr 2000 waren die ZFV-Unternehmungen ausschliesslich im Grossraum Zürich tätig. Mit dem Zuschlag für insgesamt sechs UBS-Restaurants haben wir damals unseren Aktionsradius auf einen Schlag auf die ganze Deutschschweiz erweitert. Genau zehn Jahre später sind wir herausgefordert, «La traversée du ‚Röstigraben‘» in Angriff zu nehmen. Kulturelle Unterschiede und die sprachliche Hürde machen dies zu einer grossen Herausforderung. Auch der «Anti-Zürich-Reflex», den wir zeitweise zu spüren bekommen, darf nicht unterschätzt werden! Dennoch glauben wir an eine erfolgreiche Zukunft der ZFV-Unternehmungen in der Westschweiz.

### **Herzliche Gratulation!**

Wir gratulieren Pascal Schwarz, Koch im Restaurant «Schöngrün», für die Auszeichnung zum besten Commis im Rahmen der diesjährigen Verleihung des Goldenen Kochs von Kadi.

Ebenso gross ist unsere Freude darüber, dass nach dem Berliner nun auch der «Kleiner»-Buttergipfel vom Tagblatt der Stadt Zürich das Plazet «Best in Town» erhalten hat.

## Impressum

ZFV-Unternehmungen, Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36, www.zfv.ch

Redaktion: Edith Weber Oesch (ew)

Gestaltung: Corinne Oesch

Druck: Akeret Druck AG, 8600 Dübendorf

## 1. Quartal 2010

### Jubiläen

**Cemile Absin** 1. Januar 2010 **15 Jahre**

UBS Restaurant Key West

**Christophe Rouiller** 1. Januar 2010 **5 Jahre**

Sorell Hotel Zürichberg

**Hanni Imboden-Merki** 3. Januar 2010 **5 Jahre**

Restaurant Allegra

**Biase Di Prinzio** 20. Januar 2010 **20 Jahre**

Sorell Hotel Seidenhof

**Maja Stadelmann** 31. Januar 2010 **10 Jahre**

Mensa Kantonsschule Rämibühl

**Mohamad Tareq Yunossi** 1. Februar 2010 **5 Jahre**

Restaurant Allegra

**Hannelore Keller-Tschudi** 2. Februar 2010 **10 Jahre**

UBS Restaurant UBStairs

**René Levy** 14. Februar 2010 **5 Jahre**

Hauptsitz

**Teresa Simone-Giaffreda** 14. Februar 2010 **15 Jahre**

UBS Restaurant ABZ

**Jovica Bogdanovic** 26. Februar 2010 **20 Jahre**

Mensa Kantonsschule Rämibühl

**Hedwig Calderaro** 28. Februar 2010 **5 Jahre**

Mensa Kantonsschule Wiedikon

**Aliu Bekim** 1. März 2010 **5 Jahre**

Transport

**Sabina Manetsch** 1. März 2010 **25 Jahre**

Cantinetta Bialla EMS-CHEMIE AG

**Jiabing Ye** 1. März 2010 **5 Jahre**

Mishio Seidenhof

**Maja Gertrud Zürcher-Oehler** 1. März 2010 **20 Jahre**

UBS Restaurant Opfikon

**Gérald Guérin** 18. März 2010 **5 Jahre**

Restaurant Schöngrün

**Velvetta Hauser-Fernandez** 21. März 2010 **5 Jahre**

Bistro Erdgas Zürich AG

**Veronika Castro** 25. März 2010 **15 Jahre**

Hauptsitz