

gazette

Zeitung der ZFV-Unternehmungen, Dezember 2011

Thema 1

Engagement versus «individualisierte Standardisierung»
Leitartikel von Regula Pfister
CEO und Präsidentin der ZFV-Unternehmungen

Thema 2

Sorell Hotels, ein richtiger Entscheid!
Interview mit Susanne Staiger
Sales Director Sorell Hotels

Thema 3

Cafeteria KS Wiedikon ...
... mehr als schöne Aussicht



Die Gastronomiegruppe



Engagement versus «individualisierte Standardisierung»

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Mit weit über 2'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gehören die ZFV-Unternehmungen heute zu den hundert grössten Arbeitgebern in der Schweiz. Trotz der Grösse des Unternehmens sind alle Mitarbeitenden in einem überschaubaren Rahmen tätig – entweder in einem der 130 Betriebe in der ganzen Schweiz (Sorell Hotels, Restaurants, Personalrestaurants, Mensen, Cafeterias, Kleiner mit Produktion und Filialen) oder am Hauptsitz in Zürich. Wer in einem Betrieb arbeitet, muss auf die jeweiligen Gäste fokussiert sein, die «Gäste» der Mitarbeitenden am Hauptsitz sind ihre Kolleginnen und Kollegen in den Betrieben. Der ZFV ist heute ein Dienstleistungsunternehmen durch und durch.

Das war nicht immer so. Mitte der neunziger Jahre, als ich beim ZFV anfang, haben wirtschaftliche Probleme und der Kampf ums Überleben den Dienstleistungsgedanken stark überschattet. Das Unternehmen war vor allem mit sich selber beschäftigt und musste zuerst wieder festen Boden finden, bevor es sich um seine Zukunft kümmern und wieder auf die Gäste zugehen konnte. Auch war die Haltung den Gästen gegenüber damals vor allem in der Gemeinschaftsgastronomie eine andere, übrigens nicht nur beim ZFV. So wurde mir nach einer Mensakommisionssitzung allen Ernstes erklärt, die Studierenden sollen doch froh sein, dass wir sie zu so günstigen Preisen überhaupt verpflegen... Andere Zeiten, andere Sitten – ich bin froh, dass der Markt uns die Augen geöffnet und die nötigen Korrekturen ermöglicht hat.

«Alles ist möglich!», lautet das Credo, das hinter dem neu geschaffenen Cateringbrand «Henris» steht. Es ist Sinnbild des gewandelten Verhaltens in Bezug auf die Gäste – weg von der schwerfälligen Pflichterfüllung, hin zum freudigen Gestalten! Das sind hohe Ansprüche, die an unsere Mitarbeitenden in den Betrieben wie auch am Hauptsitz gestellt werden. Sie erfordern hüten wie drüben Offenheit und Bereitschaft, die Bedürfnisse und Wünsche der Gäste zu erkennen und nach bestem Wissen und Gewissen zu erfüllen. Ohne Leidenschaft und persönliches Engagement – die Voraussetzungen für das «gewisse Etwas» – ist das jedoch nicht möglich!

Die spezifische Organisationsstruktur des ZFV – hier die Betriebe, da der Hauptsitz mit je unterschiedlichen Arbeitsrhythmen – ist ein guter Nährboden für Probleme und Missverständnisse. Die grösste Herausforderung besteht darin, das richtige Mass und die

Frohe Weihnachten und Gesundheit und Glück im 2012!

Verwaltungsrat und Geschäftsleitung danken Ihnen herzlich für Ihren Einsatz im zu Ende gehenden Jahr. Fröhliche Weihnachten und alles Gute im neuen Jahr!

richtige Form im gegenseitigen «Fordern, Nehmen und Geben» zu finden. Dies gelingt dann am besten, wenn die Sache, nämlich das Wohl des Unternehmens, im Vordergrund steht und nicht die persönliche Befindlichkeit! Je grösser die ZFV-Unternehmungen werden, umso dringender ist eine gewisse Standardisierung – aber bitte sehr eine «Standardisierung ohne Verlust der Individualität», wie es Andreas Hunziker so schön formuliert hat.

Was bedeutet «individualisierte Standardisierung»? Die Individualität, die massgeblich für den Erfolg der ZFV-Unternehmungen verantwortlich ist, muss beibehalten werden. ZFV steht nach wie vor für massgeschneiderte Lösungen! Die Standardisierung bezieht sich hauptsächlich auf interne Abläufe und Prozesse, die in den Betrieben, im Hauptsitz und zwischen dem Hauptsitz und den Betrieben anfallen. Sie sind möglichst einfach und effizient zu gestalten, damit die angestrebte Wirkung zielgerichtet erreicht wird. Die Gäste merken davon nichts, höchstens angenehme Verbesserungen in der Leistungserbringung.

Folgendes Horrorszenario raubt mir den Schlaf: Obschon alle Richtlinien und Vorgaben minutiös eingehalten und erfüllt sind, bleibt der Erfolg aus, weil die Leidenschaft und das persönliche Engagement längst erstickt sind.

Die Standardisierung muss – richtig angewandt und dosiert – die Arbeit an der Front und im Backoffice erleichtern. Sie ist ein Werkzeug, das stets einem Zweck dient, nie aber Selbstzweck ist. Weder darf sie die Flexibilität vis-à-vis der Gäste einschränken, noch eine Eigendynamik entwickeln. Unsere Mitarbeitenden müssen weiterhin über einen eigenen, individuellen Gestaltungsspielraum verfügen, der es ihnen ermöglicht, situationsgerecht und kreativ zu handeln. Leidenschaft und persönliches Engagement können nicht standardisiert werden!

Regula Pfister



Impressionen «Live on Ice» beim Landesmuseum



Sorell Hotels, ein richtiger Entscheid! Interview mit Susanne Staiger, Sales Director Sorell Hotels

Foto Susanne Staiger

Frau Staiger, wieso arbeiten Sie in der Tourismusbranche und was bedeuten Ihnen die Sorell Hotels?

Nach der KV-Lehre und diversen Sprachaufenthalten habe ich zwei Jahre auf Santorini (Griechenland) in der Tourismusinformation gearbeitet. Nach meiner Rückkehr in die Schweiz wollte ich diesen Weg weiterverfolgen. Nach 11 Jahren bei Imholz Reisen als Sachbearbeiterin, Reiseleiterin, Teamchefin und Produktmanager wechselte ich zu Zürich Tourismus. Die Kontakte zur Sorell Hotel-Gruppe ergaben sich bei Zürich Tourismus, wo wir z.B. auf Messen gemeinsam aufgetreten sind. Ich habe die Sorell Hotels als eine innovative und aktive Hotel-Gruppe kennengelernt, also ein «Produkt» mit dem ich mich voll und ganz identifizieren kann. Deshalb war der Wechsel die logische Folge.

Was sind die Hauptaufgaben und Ziele?

Ich habe eine gut funktionierende Stelle angetreten, darauf kann ich aufbauen. Ein Schwerpunkt ist die Organisation von Verkaufs- und Marketingaktivitäten im In- und Ausland für die Sorell-Gruppe. Ich organisiere und nehme an Verkaufsreisen, Messen und Workshops teil. Dabei nutze ich meine bestehenden Kontakte und baue mein Netzwerk kontinuierlich aus. Es ist wichtig, dass Reiseveranstalter und Agenten das Produkt «Sorell Hotels» kennen, in ihre Programme aufnehmen und aktiv verkaufen. Auch setzen wir auf eine gute Zusammenarbeit mit unserem GDS- und Marketing-Provider Utell International. Für 2012 steht das Online Marketing, inklusive Soziale Medien (z.B. Facebook) im Hauptfokus. Damit soll die Marke «Sorell Hotels Switzerland» bekannter gemacht werden. Das ist zeitintensiv, aber heute enorm wichtig. Ein weiteres Thema sind die Mailingstrukturen. Mit dem neu eingeführten Programm «Fidelio Suite 8» sind die Weichen zur Datenbankoptimierung gestellt.

Ein weiteres grosses Thema ist die Eurokrise, die auch die Stadthotellerie erreicht hat. Die Marktbearbeitung verschiebt sich deshalb vom nahen Ausland zu nicht Euroländern. Im Hauptfokus stehen die Golfstaaten, welche ein grosses Kundenpotenzial für 3*-Superior- und 4*-Häuser bieten. Auch der asiatische Markt ist interessant. Zudem wird die Konkurrenz im eigenen Land laufend grösser.

Zur Person

Susanne Staiger (Jg. 1966) arbeitet seit Juni 2011 als Sales Director Sorell Hotels bei den ZFV-Unternehmungen. Zuvor war Susanne Staiger 10 Jahre bei Zürich Tourismus als Leiterin der Abteilung Freizeittourismus tätig. Neben Weiterbildungen zum Eidg. Marketingplaner und SIZ Projektleiter steht Susanne Staiger kurz vor dem Abschluss des Nachdiplomstudiums «Online-Marketing».

Es gibt viele neue Stadthotels, so dass wir den Verkauf auch in der Schweiz zusätzlich aktivieren müssen. Dafür wird nun eine Assistentin/Sales Rep im Markt Schweiz gesucht. Im Weiteren beschäftigen wir uns mit der Verkaufs-/Marketingstrategie 2013 bis 2016.

Wie wird der Schweizer Markt heute wahrgenommen?

Soeben zurückgekehrt von diversen Salesreisen und dem WTM – einer der wichtigsten Reisefachmessen in London – hat sich gezeigt, dass der Fachhandel nach wie vor grosses Interesse an der Schweiz hat. Die benachbarten Länder sind zwar grosse Konkurrenten und haben sich am WTM sehr gut präsentiert. «Swissness» zieht in der Welt aber immer noch. Die Qualität unseres Produkts, die individuell geführten Hotels, die zentrale Lage unserer Stadthotels und die kurzen Distanzen im Ferienbusiness sind unser Vorteil. Die Schweiz hat nach wie vor ein gutes Image und ist als Reiseland in gewissen Ländern immer noch ein Statussymbol. Darauf müssen wir weiter aufbauen. Meine Reise nach New York im Herbst 2011 hatte grossen Zuspruch. Verschiedene Präsentationen mit 20 – 150 Teilnehmern haben gezeigt, dass auch die amerikanischen Wiederverkäufer am Schweizer Markt sehr interessiert sind.

Was ziehen Sie für ein Fazit?

Ich bin auf der richtigen Ebene angekommen. Ich habe in zwei wichtigen Tourismusbereichen gearbeitet und lerne mit der Hotellerie einen neuen Bereich kennen. Ich kann meine Erfahrungen einbringen und habe bereits viel gelernt. Wir pflegen bestehende Kooperationen mit Zürich und Schweiz Tourismus und suchen weitere Partner. Auch im 2012 sind die Sorell Hotels sehr aktiv. So sind wir wiederum an verschiedenen Messen vertreten, z.B. ITB Berlin, TTG Rimini, WTM London, neu auch an der Celebrations Point Roadshow in der Schweiz, am RDA Köln und am ATM Dubai. Wir dürfen nicht stehen bleiben, sondern müssen uns laufend weiter entwickeln. Es bleibt spannend.

Das Gespräch führte Edith Weber Oesch



Cafeteria KS Wiedikonmehr als schöne Aussicht

Etwas versteckt an der Schrenngasse in Zürich befinden sich die Kantonsschule Wiedikon. Direkt hinter der viel befahrenen Birmensdorferstrasse trifft man auf ein Zürich, wo jede Hektik zu fehlen scheint. Schöne alte Häuser säumen die kleine schmale Strasse und man taucht in eine frühere Welt ein, bei der nur die parkierten Autos den Schein stören. Auch das Schulgebäude sieht auf den ersten Blick eher wie eine gediegene grosse Villa aus, und der Eingangsbereich ist vornehm zurückhaltend gestaltet.

Beim Betreten des Gebäudes komme ich wieder in der Realität an; ein Schulhaus, wie ich es aus der eigenen Kindheit kenne, aber moderner ausgerüstet. Mit dem Lift gelange ich in den 5. Stock und betrete eine lichtdurchflutete Cafeteria mit 140 Sitzplätzen und schöner Terrasse. Die erhöhte Essensinsel und die grosszügigen Glasfenster mit der prächtigen Aussicht fesseln den Blick des Gastes, bevor er sich dem Frontbereich zuwendet. Die Cafeteria wurde im Sommer 2010 total umgebaut und ist optisch sehr schön gestaltet.

Freundlich werde ich von Antoneta Nrecaj, einer der drei Teilzeitkräfte, empfangen. Sie hat heute früher begonnen, damit sich die Betriebsleiterin Karin Redwanz, die normalerweise von 6 bis 9.15 Uhr alleine im Betrieb ist, Zeit für mich nehmen kann. 1961 geboren hat Karin Redwanz nach der Schulzeit in Niederbayern eine Kaufmännische Lehre absolviert, da ihr Traum in der Gastronomie zu arbeiten von ihren Eltern nicht gutgeheissen wurde. 1987 kam sie dann in die Schweiz. Bei einem längeren Auslandsaufenthalt in Italien verwirklichte sie ihren Traum und wechselte in den Hotel- / Restaurantbereich. Nach der Rückkehr in die Schweiz absolvierte sie die Ausbildung zur Betriebsleiterin und kann sich heute ein Leben ohne Gastronomie nicht mehr vorstellen. Das zeigt sich auch bei ihren Erzählungen! Seit August 2010 arbeitet Karin Redwanz für die ZFV-Unternehmungen und hat bis zur Wiedereröffnung der Cafeteria am 25. Oktober 2010 das Provisorium betreut. Es zeigt sich heute leider, dass das 5. OG für viele der 800 Schüler nicht attraktiv ist. Einerseits dürfen sie den Lift nicht benützen und andererseits ist die Konkurrenz in der Umgebung sehr gross. Mit dem ebenerdigen Pausenmobil waren die Frequenzen besser. Während der Öffnungszeiten von 7.15 bis 15.15 Uhr hat es immer Gäste, aber mit 100 bis 120 Mittagessen ist man weit vom angestrebten Ziel von 200 entfernt. Die Lehrkräfte schätzen das Angebot sehr, täglich kommen 40 bis 50 Lehrer zum Mittagessen. Das Angebot ist vielfältig: Warme Verpflegung, Sandwiches, Backwaren, eine grosse Getränkeauswahl, frische Früchte, die Kaffeestation und Kioskartikel. Erstaunlich ist, dass die



Pizzasnacks (1/2 Pizza) in der grossen Pause sehr gut laufen, zwischen 9 und 10.30 Uhr werden 40 bis 50 Stück verkauft, ein richtiger Hit. Von 11.30 bis 13.30 Uhr stehen vier warme Gerichte zur Verfügung, und es gibt Spezialwochen, z.B. aktuell eine Hamburger Woche.

Die Durchgänge im Front- und Officebereich sind eng, und die Arbeitsabläufe müssen sehr gut organisiert werden. Es macht den Anschein, der Architekt habe etwas zu sehr auf die Optik und weniger auf die Praxis geschaut. Der Selbstbedienungsteil bei der Kaffeestation bietet wenig Platz. Die schönen Warenpräsentationen auf den Plateauebene sind nicht gut zugänglich, und bei der Glacetrue muss sich der Gast unter eine Ablage bücken. Gut hingegen ist die Lichtsituation gelöst. Während der Hauptfrequenzzeit betreut Karin Redwanz die einzige Kasse. Sie wird von zwei Seiten angesteuert, d.h. aus der Selbstbedienung und von der Schöpfstation her, was zu Stausituationen führen kann. Antoneta Nrecaj regeneriert, und zwei Leute sind an der Schöpfstation beschäftigt. Laufend werden auch noch die vier Abräumstationen geleert. Im November 2011 ist zudem Rosario Mocanda als Küchenhilfe zum Team gestossen. Die Schule hat eine Vereinbarung mit der Stiftung Solvita, die behinderte Menschen in die Arbeitswelt integriert, abgeschlossen. Das geht auf die Projektarbeit einer ehemaligen Maturandin zurück. Rosario Mocanda gehört nicht zum ZFV, ist für die Sandwichzubereitung zuständig und hilft an der Schöpfstation. Der Betreuungsaufwand hält sich in Grenzen, und Karin Redwanz möchte diese positive Erfahrung nicht mehr missen.

Karin Redwanz legt Wert darauf, das gute Verhältnis zu Rektorat, Lehrkörper, Hauswart und zur Gruppenleiterin Gabrielle Obrecht heraus zu streichen. Sie wird von allen sehr unterstützt. Trotz der langen Arbeitstage – nach Cafeteriaschluss stehen für das Team Reinigungsarbeiten an und Karin Redwanz macht nachher die Büroarbeiten bis zwischen 17 und 18 Uhr Feierabend ist – möchte sie die Arbeit in der Cafeteria nicht missen. Sie fordert zwar viel Kraft, bringt aber sehr viel Freude. Ich verabschiede mich und denke, schön, wenn jemand so vom «Gastronomievirus infiziert» ist.

Vor Ort recherchiert hat Edith Weber Oesch

ZFV Aktuell

Andreas Hunziker – neuer CEO ab 2013

Da Regula Pfister Ende 2012 pensioniert wird, hat der Verwaltungsrat Andreas Hunziker einstimmig zum neuen CEO der ZFV-Unternehmungen ab 2013 ernannt. Nachdem Andreas Hunziker bereits ein Praktikum während der Hotelfachschule Luzern bei den ZFV-Unternehmungen absolviert hat, ist er 2002 als Gruppenleiter und Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung ins Unternehmen eingetreten. Nach dem Ausscheiden von Karl Neff hat er im April 2009 die



Leitung der gesamten Gastronomie übernommen. Seit 2007 gehört Andreas Hunziker der Geschäftsleitung an. 2012 wird Andreas Hunziker ein Jahr in den USA weilen – an der Boston University und an der Cornell University. Während dieser Zeit übernimmt Marco Fornara als Mitglied der Geschäftsleitung interimsmässig die Leitung der Gastronomie.

Effort 2011

Effort 2011 ist in die Jahresendkurve eingebogen. Die aktuelle wirtschaftliche Situation macht vielen Betrieben arg zu schaffen, besonders den Sorell Hotels in Zürich, und erschwert die Zielerreichung ganz beträchtlich. Noch besteht die Hoffnung auf den Jahresendspurt, der darin gipfelt, dass die Ferien-, Frei- und Ruhetage, die dieses Jahr ganz speziell im Fokus standen, aufgelöst, statt gebildet werden können. Das könnte am Ende des Jahres dem Betriebsergebnis noch eine positive Überraschung bescheren. Die Hoffnung stirbt bekanntlich zuletzt!

So bleibt die Spannung erhalten. Aufgrund des heutigen Wissensstandes werden wir das Jahr 2011 mit einem Gesamtumsatz von CHF 193 Mio. und einem Betriebsergebnis von CHF 23 Mio. abschliessen. Damit dürfen wir zufrieden sein.

SRF Restaurants – willkommen beim ZFV

Während das SRF Restaurant «Schärenmoosstrasse» in Zürich bereits Anfang Oktober 2011 eröffnet wurde, können drei weitere Restaurants noch im Dezember 2011 übernommen werden: am 17. Dezember das Restaurant Brunnenhof in Zürich, Betriebsleiter ist Thierry Fouquet, und das Restaurant Schwarztorstrasse in Bern, Betriebsleiterin ist Astrid Baumgartner, sowie am 27. Dezember das Res-

taurant Novarastrasse in Basel, Betriebsleiter ist Patrick Schroeder. Alle drei sind Restaurants in Radiostudios. Die Übernahme des SRF Restaurants Fernsehstrasse in Zürich erfolgt am 3. Januar 2012. Neuer Betriebsleiter ist Marc Reist.

2. Nacht der ZFV-Spitzenköche

Am Montag, 28. November 2011, fand am Live on Ice die 2. Nacht der ZFV-Spitzenköche statt. Drei ZFV-Spitzenköche mit insgesamt 49 «Gault Millau»-Punkten sowie Affineur Christoph Bruni aus Thun haben den Abend mit auserlesenen Speisen geprägt. Doyen war Werner Rothen (Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern) mit 17 «Gault Millau»-Punkten und 1 Michelin-Stern. Er wurde unterstützt von Christian Nickel (Restaurant Spice im Rigiblick in Zürich) mit 16 «Gault Millau»-Punkten und 1 Michelin-Stern sowie von Denis Ast (Restaurant Pearl im Sorell Hotel Krone in Winterthur), der dieses Jahr den 16. «Gault Millau»-Punkt erhalten hat. Der Abend war ein «Highlight» von A bis Z. Herzlichen Dank an die verschiedenen Akteure mit ihren Teams.

Cateringbrand «Henris» aus der Taufe gehoben

Anlässlich der 2. Nacht der ZFV-Spitzenköche wurde der neue Cateringbrand «Henris» aus der Taufe gehoben. Adrian Iten als Cateringverantwortlicher hat mit Stolz den neuen Schriftzug präsentiert.

Zuschlag für einen neuen Betrieb

Im Rahmen einer weiteren Ausschreibung haben wir den Zuschlag für die Führung des Personalrestaurants Superblock der AXA Versicherungen AG in Winterthur erhalten. Die Eröffnung dieses Betriebes erfolgt Anfang 2015.

2 % Lohnerhöhung

Der Verwaltungsrat hat für 2012 eine Lohnerhöhung von 2 % genehmigt. Diese erfolgt nicht gleichmässig für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, sondern entsprechend ihrer Leistung beziehungsweise einem allfälligen Nachholbedarf.

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 (ewe)

Gestaltung: HUGO TOTAL GmbH

Druck: Akeret Druck AG, 8600 Dübendorf

4. Quartal 2011

Jubiläen

Balamuraly Kumaresan 1. Oktober 2011 **10 Jahre** UBS Restaurant Key West / **Monique Meijerink** 1. Oktober 2011 **10 Jahre** Sorell Hotel Zürichberg / **Benno Sidler** 1. Oktober 2011 **10 Jahre** Hauptsitz / **Francesca Tiralosi** 1. Oktober 2011 **5 Jahre** Kleiner Produktion / **Rosa Gurgone** 1. Oktober 2011 **5 Jahre** Cafeteria Oase der HSLU / **Thangarasa Krishnan** 1. Oktober 2011 **5 Jahre** Cafeteria Oase der HSLU / **Pilar Martin** 8. Oktober 2011 **10 Jahre** Personalrestaurant Ernst Schweizer AG / **Shahid Rashid** 8. Oktober 2011 **10 Jahre** Sorell Hotel Zürichberg / **Claudia Thuli** 8. Oktober 2011 **10 Jahre** UBS Restaurant Opfikon / **Sibylle Gaberthüel** 9. Oktober 2011 **5 Jahre** Cafeteria Oase der HSLU / **Adileia Rodrigues Meuli** 9. Oktober 2011 **5 Jahre** Restaurant uniTurm / **René Scherrer** 22. Oktober 2011 **10 Jahre** Mensa UZH Zentrum / **Gertraud Stoop** 1. November 2011 **35 Jahre** Mensa KS Oerlikon / **Isabella Altenburger** 1. November 2011 **10 Jahre** Clubrestaurant Porte du Soleil / **Carmen Bussmann** 1. November 2011 **10 Jahre** UBS Restaurant Opfikon / **Biljana Ostojic** 1. November 2011 **10 Jahre** Mensa UZH Zentrum / **Dervis Cacan** 1. November 2011 **5 Jahre** Sorell Hotel Rüden / **Mathanarajah Rasaiah** 1. November 2011 **5 Jahre** Bistro Uniess / **Jörg Rauch** 1. November 2011 **5 Jahre** Restaurant Cityport / **Jamyang Chophe Chönpeletsang** 5. November 2011 **10 Jahre** UBS Restaurant Key West / **Santhinidevi Thavabalan** 5. November 2011 **10 Jahre** Mensa KS Oerlikon / **Ivanir Lima dos Santos** 6. November 2011 **5 Jahre** Kleiner Produktion / **Cathy Ströbele** 12. November 2011 **20 Jahre** Sorell Hotel Rütli / **Teresa Celestino** 12. November 2011 **10 Jahre** Mensa KS Enge Freudenberg / **Stevó Veric** 12. November 2011 **10 Jahre** Sorell Hotel Zürichberg / **Muhamad Hadj Mahmud** 13. November 2011 **5 Jahre** Sorell Hotel Zürichberg / **Subareka Pakeetharan** 19. November 2011 **15 Jahre** Mensa Uni Irchel / **Yeshemebet Dejene** 21. November 2011 **10 Jahre** Mensa UZH Irchel / **Ana Maria Vazquez-Lopez** 27. November 2011 **5 Jahre** UBS Restaurant Key West / **Petar Abjanic** 1. Dezember 2011 **10 Jahre** UBS Restaurant Key West / **David Murer** 1. Dezember 2011 **10 Jahre** UBS Restaurant ABZ / **Nongnut Stettler-Mannaeb** 1. Dezember 2011 **10 Jahre** UBS Restaurant ABZ / **Valérie Leuenberger** 1. Dezember 2011 **5 Jahre** Personalrestaurant Publica / **Ljubica Meier-Mataruga** 1. Dezember 2011 **5 Jahre** Restaurant Technorama / **Irene Pfeilschifter** 3. Dezember 2011 **10 Jahre** Cafeteria BMS Lagerstrasse / **Gilbert Philipona** 9. Dezember 2011 **15 Jahre** Hauptsitz / **Klaus Eisele-Thommen** 15. Dezember 2011 **5 Jahre** Sorell Hotel Ador / **Jens Wiesemann** 27. Dezember 2011 **10 Jahre** Mensa UZH Irchel