

2010 haben die ZFV-Unternehmungen erneut Umsatz, Unternehmensergebnis und Cashflow gegenüber dem Vorjahr gesteigert – den Umsatz um 6,1 Prozent auf 179,0 Millionen Franken, das Unternehmensergebnis um 7,9 Prozent auf 21,8 Millionen Franken und den Cashflow um 6,1 Prozent auf 21,0 Millionen Franken. Die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat um 191 auf 2116 zugenommen.

Jahresbericht 2010



Jahresrückblick

Identifikation als Erfolgsfaktor	2
Fortsetzung des organischen Wachstums	6
Konsolidierung und Erneuerung bei den Sorell Hotels	8
Öffentliche Restaurants im Aufwind	14
Gemeinschaftsgastronomie hart umkämpft	19
Kleiner muss grösser werden ...	26
Catering mit unbegrenzten Möglichkeiten	29
Personelles	34
Weitere Unternehmensaktivitäten	37

Jahresrechnung

Konsolidierte Bilanz	42
Konsolidierte Erfolgsrechnung	43
Bewertungs- und Konsolidierungsgrundsätze	44
Bericht der Revisionsstelle	46

Anhang

Organe	48
Mitglieder der Genossenschaft	49
Betriebe der ZFV-Unternehmungen	50

Identifikation als Erfolgsfaktor

Die ZFV-Unternehmungen haben sich seit dem «Turnaround» Mitte der neunziger Jahre von einem lokalen Restaurant- und Hotelanbieter in Zürich zu einem schweizweit tätigen Gastronomie- und Hotellerieunternehmen entwickelt. Schritt für Schritt ist es gelungen, das Tätigkeitsgebiet auszubauen – quantitativ, qualitativ und geografisch.

Seit 1995 wurde der Umsatz jedes Jahr um durchschnittlich 8,7 Millionen Franken auf 179,0 Millionen Franken im Jahr 2010 gesteigert. Parallel dazu hat sich auch der Cashflow entwickelt. Er nahm um durchschnittlich 1,3 Millionen Franken pro Jahr auf aktuell 21,0 Millionen Franken zu. Dabei war es wichtig für eine gesunde Unternehmensentwicklung, jedes Jahr einen Cashflow von mindestens 10 Prozent des Umsatzes zu erwirtschaften. Dieser Wert wurde in den letzten Jahren erfreulicherweise stets übertroffen. 2010 betrug der Anteil des Cashflows am Umsatz 11,7 Prozent. Dies verdanken wir der Rechtsform der Genossenschaft, die es ermöglicht, den Cashflow vollumfänglich für die Weiterentwicklung des Unternehmens einzusetzen. Das organische Wachstum der letzten Jahre konnte deshalb weitgehend selbst finanziert werden.

Gleichzeitig ist das Tätigkeitsgebiet der ZFV-Unternehmungen erweitert und diversifiziert worden. Es umfasst heute die Sorell Hotels, verschiedene öffentliche Restaurants, die Gemeinschaftsgastronomie, das Catering sowie die Bäckerei-Konditorei Kleiner. Aus den Hotels Zürichberg, Seidenhof und Rütli in Zürich entwickelte sich die Sorell Hotel-Gruppe mit heute insgesamt 12 Häusern, die sich alle im Eigentum der ZFV-Unternehmungen befinden. Im Bereich der öffentlichen Restaurants wurde der «Mishio»-Brand geschaffen. Dabei handelt es sich um ein asiatisches Konzept mit Frontküche, in der ausschliesslich asiatische Köche frische Gerichte für unsere Gäste zubereiten. Neben den drei «Mishios» – zwei in Zürich und eines in Bern – befinden sich auch die Museums- sowie die Messe- und Eventgastronomie in einer starken Entwicklung. Die Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern, Spice im Aparthotel Rigiblick in Zürich und Pearl im Sorell Hotel Krone in Winterthur haben Eingang in den Gault Millau-Führer gefunden – in der aktuellen Ausgabe 2011 sind sie mit 17, 16 und 15 Punkten bewertet. Die ersten beiden tragen zusätzlich einen Michelin-Stern in ihrem Palmarès. Der umsatz- und zahlenmässig grösste Bereich – die Gemeinschaftsgastronomie – mit den beiden Segmenten «Business» und «Bildung» ist nach wie vor hart umkämpft und wird zunehmend mit den Ellen der öffentlichen Gastronomie gemessen. Die frühere «Kantine» hat definitiv ausgedient.

Während Hotels, Restaurants und die Gemeinschaftsgastronomie schon seit langem betrieben werden und somit das Kerngeschäft der ZFV-Unternehmungen bilden, sind mit dem Catering und der Bäckerei-Konditorei Kleiner zwei neue Geschäftsfelder dazugekommen. Im Catering kommt unsere Philosophie «Alles ist möglich!» vollumfänglich zum Tragen. Bei einfachen Stehapéros, mehrgängigen Banketten in festlicher Atmosphäre oder mehrwöchigen Events (z. B. Live on Ice im Schweizerischen Landesmuseum jeweils vor Weihnachten) gilt es, mit Qualität

und Kreativität zu überzeugen. Mitte 2006 wurde die Bäckerei-Konditorei Kleiner erworben mit einem Produktionsbetrieb mit frischen Backwaren, einer Konditorei und einem Traiteur einerseits und diversen Filialen teilweise mit integrierter Cafeteria andererseits.

Bis ins Jahr 2000 waren die ZFV-Unternehmungen lediglich im Grossraum Zürich tätig. Mit der Übernahme verschiedener UBS Restaurants in Bern, Basel und St.Gallen wurde unser Aktionsradius damals auf einen Schlag in den deutschsprachigen Raum erweitert. Bern ist heute neben Zürich zu einem starken zweiten Standbein geworden mit mehr als 20 Betrieben und rund 350 Mitarbeitenden. Zehn Jahre später – 2010 – erfolgte der Schritt in die Romandie mit der Übernahme des Restaurants Le Provençal der Helsana in Lausanne.

Das persönliche, überzeugte Engagement der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter anstelle der blossen Pflichterfüllung ist der Schlüssel für jedes erfolgreiche Wirken. Dieses macht den «ZFV-Spirit» aus, dem wir den Erfolg der vergangenen Jahre verdanken.

Dieses Wachstum – quantitativ, qualitativ und geografisch – stellt den Hauptsitz, wo alle Fäden zusammenlaufen, vor anspruchsvolle Herausforderungen. Der Umzug vom idyllischen Wohnhaus im Zürcher Seefeldquartier in ein veritables Geschäftshaus an der Flüelastrasse in Zürich Albisrieden und die Umfirmierung der «Zentrale» in «Hauptsitz» sind sichtbare äussere Zeichen der Veränderung. Doch auch im Inneren müssen Organisation, Abläufe und Prozesse angepasst und neue Instrumente wie beispielsweise das IKS (Internes Kontrollsystem), das Kompetenzmodell, das Absenzmanagement und die Kassenzentralisierung geschaffen werden. «Professionalisierung» lautet das Lösungswort.

Mit heute gut 2100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern liegt jedoch die grösste und anspruchvollste Herausforderung im personellen Bereich. In den Betrieben an der Front wie auch am Hauptsitz wurden zahlreiche Arbeitsplätze geschaffen, die mit neuen Fachkräften besetzt wurden. Ihre Aufgabe ist klar umschrieben, die Kompetenzen sind festgelegt, so dass ihrem erfolgreichen Wirken eigentlich nichts im Wege steht – sofern es gelingt, sie vom «ZFV-Spirit» zu überzeugen.

Unsere Vorfahrinnen haben von der «ZFV-Familie» gesprochen. Wer in unserem Unternehmen arbeitete, war ein Familienmitglied. Das zeigte sich auch im betrieblichen Alltag, indem beispielsweise die Ferien nicht einheitlich für alle gleich geregelt waren, sondern entsprechend den individuellen Bedürfnissen. Wer es nötig hatte, durfte längere Ferien beziehen... Natürlich haben sich die Zeiten und mit ihnen die Gesetzgebung geändert, und die aktuelle Grösse unseres Unternehmens erlaubt solch individuelle Lösungen nicht mehr. Trotzdem können wir uns ein Beispiel am umsichtigen und ganzheitlichen Wirken unserer Vorfahrinnen nehmen.

Was zeichnet eine gute Familie aus? Zusammengehörigkeit, Vertrauen, Respekt und Wertschätzung für einander. Diese Werte sind auch im Geschäftlichen unerlässlich! Fachwissen und Fleiss können nur dann voll zur Blüte kommen, wenn sie auf einem soliden Werte-Fundament basieren. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen in einem fruchtbaren, vertrauensvollen Arbeitsklima tätig sein können und sich an ihrem Arbeitsplatz wohlfühlen. Dies ist dann der Fall, wenn ihre spezifischen Fähigkeiten zum Tragen kommen und sie sich voll entfalten können. Dann sind sie auch in der Lage und bereit, Verantwortung zu übernehmen, Freude an ihrer Arbeit zu entwickeln und ihre Aufgabe mit einer Prise Leidenschaft zu erfüllen. Diese Haltung – das ganz persönliche, überzeugte Engagement anstelle der blossen Pflichterfüllung – ist der Schlüssel für jedes erfolgreiche Wirken. Sie macht den «ZFV-Spirit» aus, dem wir den Erfolg der vergangenen Jahre verdanken.

Für die Zukunft der ZFV-Unternehmungen ist es entscheidend, dass dieser «ZFV-Spirit» weiterhin Bestand hat und von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus voller Überzeugung gelebt wird. Denn die ZFV-Unternehmungen dürfen kein x-beliebiges Unternehmen werden, sondern müssen eine Familie bleiben mit Mitgliedern, die sich mit «ihrem» Unternehmen voll und ganz identifizieren.



Dr. Regula Pfister, Präsidentin des Verwaltungsrates



Fortsetzung des organischen Wachstums

Die ZFV-Unternehmungen weiterhin auf Kurs

Nach einem eher schwierigen Jahr 2009, das nach einem eindrucklichen Jahresendspurt dann doch noch über allen Erwartungen positiv abgeschlossen hatte, gestaltete sich das Berichtsjahr 2010 deutlich ausgeglichener und harmonischer. Der Aufwärtstrend der letzten Jahre konnte nahtlos fortgesetzt werden – Umsatz, Unternehmensergebnis und Cashflow nahmen gegenüber dem Vorjahr erneut zu. Besonders erfreulich ist, dass alle drei Grössen im Gleichschritt gewachsen sind, das angestrebte Parallelwachstum somit erreicht wurde.

Der konsolidierte Gesamtumsatz (inkl. Liegenschaften) der ZFV-Unternehmungen betrug im Berichtsjahr 179,0 Millionen Franken. Das entspricht einer Erhöhung um 10,3 Millionen Franken oder 6,1 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Bereits zum vierten Mal wurde der unternehmensinterne Umsatz im Betrag von 5,7 Millionen Franken herauskonsolidiert.

Der Gastronomieumsatz nahm um 10,4 auf 173,2 Millionen Franken zu. Das ist eine Steigerung gegenüber dem Vorjahr um 6,4 Prozent. Massgeblich dazu beigetragen haben die zehn 2009 dazugekommenen Betriebe, die im Berichtsjahr erstmals voll zu Buche schlugen, sowie die neun neuen Betriebe des Jahres 2010:

Januar	Übernahme des Personalrestaurants der Helvetia in Basel
April	Eröffnung des Restaurants Mishio in der Liegenschaft «Vatterland» in Bern
April	Übernahme der Gastronomie an der BEA bern expo in Bern und Eröffnung des Restaurants Henris
Mai	Kauf von Brunos Pizzafachschule
Juni	Eröffnung der Cafeteria Uni Cityport der Universität Zürich in Zürich Oerlikon
Juli	Eröffnung des Restaurants Le Pavillon der SRG SSR idée suisse in Bern
August	Übernahme der Mensa im Gymnasium Liestal in Liestal BL
September	Übernahme des Restaurants Treff im Gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug in Zug
Oktober	Übernahme des Restaurants Le Provençal der Helsana Versicherungen AG in Lausanne

Fünf Betriebe wurden im Berichtsjahr aufgegeben:

Januar	Restaurant Mishio in Chur
Juni	Cafeteria HoPro in Zürich Oerlikon (Provisorium für die umgebaute Cafeteria des Gymnasiums Hohe Promenade)
Juli	Personalrestaurant der Bachofen AG in Uster
Dezember	Restaurant Usteria in Uster
Dezember	Personalrestaurant B38 der ST-Ericsson in Zürich

Anzahl Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000
Männer	835	733	683	656	541	439	363	319	293	263	276
Frauen	1281	1192	1100	1114	928	742	649	553	561	522	413
Insgesamt	2116	1925	1783	1770	1469	1181	1012	872	854	785	689
Anzahl Stellen (100%)	1256	1155	1119	1097	998	781	651	634	621	557	504

Die bisherigen Betriebe (ohne jene, die 2010 dazugekommen sind) erzielten im Berichtsjahr ein Umsatzwachstum von 4,9 Prozent. Die 2010 dazugekommenen Betriebe trugen 4,0 Prozent zum Umsatzwachstum bei, während die 2009 und 2010 weggefallenen Betriebe diesen um 2,3 Prozent schmälerten. Der im Berichtsjahr zum vierten Mal herauskonsolidierte Umsatz schlug mit 0,2 Prozent zu Buche.

Das konsolidierte Unternehmensergebnis vor Abschreibungen, Rückstellungen, Steuern und Ausserordentlichem (EBTDA) konnte von 20,2 auf 21,8 Millionen Franken um 7,9 Prozent gesteigert werden. Dieses Resultat ist überaus erfreulich – nicht nur wegen des überproportionalen Wachstums im Vergleich zum Umsatz. 2010 wurden im Vergleich zum Vorjahr auch zusätzliche Ausgaben für den Liegenschaftsunterhalt sowie die neue Bekleidung getätigt, und auch die notwendig gewordene personelle Verstärkung am Hauptsitz erhöhte die Kosten.

Der Cashflow entwickelte sich im Berichtsjahr parallel zum Umsatz. Er wurde von 19,8 auf 21,0 Millionen Franken um 6,1 Prozent gesteigert. Statutengemäss verbleibt der gesamte Cashflow im Unternehmen und dient dessen Weiterentwicklung. Die gesamten Investitionen von 16,4 Millionen Franken konnten eigenfinanziert werden. Der Rest wurde für die Rückführung von Fremdkapital eingesetzt. Dank dem tiefen Zinsniveau wurde ein kurzfristiger Kredit in eine Hypothek umgewandelt. Deshalb haben die Hypotheken um rund drei Millionen Franken zugenommen, während das kurzfristige Fremdkapital um acht Millionen Franken reduziert werden konnte. Der ausgewiesene Gewinn stieg von 3,6 auf 3,8 Millionen Franken um 5,1 Prozent. Damit erreicht das Eigenkapital im Berichtsjahr 45,0 Millionen Franken. Bei Abschreibungen von insgesamt 14,4 Millionen Franken hat das Anlagevermögen um 1,9 auf 126,2 Millionen Franken zugenommen. Der grösste Teil davon – 107,2 Millionen Franken – sind Liegenschaften.

Die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat um insgesamt 191 Personen auf 2116 zugenommen (1281 Frauen und 835 Männer). Sie verteilen sich auf 1256 Hundert-Prozent-Stellen, was einer Erhöhung um 101 Vollzeitstellen entspricht.

Per 1. Januar 2010 wurden die beiden hundertprozentigen Tochtergesellschaften – Kleiner Konditorei-Bäckerei AG und Confiserie Schurter AG – in die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen fusioniert. Im Herbst wurde im Sorell Hotel Arabelle die Zweigstelle Bern der ZFV-Unternehmungen errichtet. Ebenfalls im Herbst erfolgte mit der Übernahme des Restaurants Le Provençal der Helsana in Lausanne der Schritt in die Romandie.

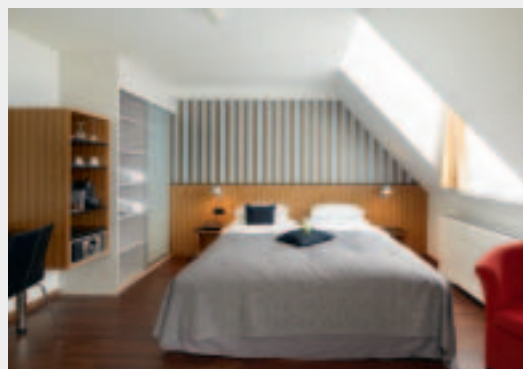


Sorell Hotel Arabelle in Bern

Entscheidend für den Erfolg der Sorell Hotels ist, dass sie sich stets in einem attraktiven Zustand befinden und periodisch renoviert und dem jeweils zeitgemässen Standard angepasst werden.



Neue Réception mit integrierter Cafébar und komfortables Hotelzimmer im Sorell Hotel Rütli in Zürich



War es 2008 neben der günstigen Wirtschaftslage vor allem die EURO 08, die den Sorell Hotels Schub gab, so traf die Finanzkrise des Jahres 2009 diese doch recht empfindlich. Im Berichtsjahr 2010 wirkten gegensätzliche Kräfte auf die Sorell Hotels ein: Auf der einen Seite verbesserte sich die Wirtschaftslage zunehmend, mit positiven Auswirkungen auf die Sorell Hotels. Auf der anderen Seite führte der Ausbruch des isländischen Vulkans Eyjafjallajökull mit seiner gigantischen Aschewolke, die den Flugverkehr in Europa über längere Zeit lahmlegte, zu vielen Stornierungen, und die in der zweiten Jahreshälfte zunehmenden Kaufkraftverluste des Dollars und des Euros begannen, sich negativ auszuwirken. Diese halten weiterhin an, mit derzeit noch unabsehbaren Folgen für unsere Hotels. Je stärker der Schweizer Franken wird, umso negativer dürften die Folgen für die Hotels in der Schweiz sein – zum einen wegen der Verteuerung der Lebenshaltung für die Ausländer, zum anderen weil für die Schweizer der Anreiz zunimmt, Ferienreisen ins günstige Ausland zu unternehmen.

Fünf der zwölf Sorell Hotels wurden Mitte Dezember 2010 mit dem exklusiven Prüfsiegel «Certified Business Hotel» ausgezeichnet: Zürichberg, Seidenhof, Seefeld, Rütli und Ador. Diese Auszeichnung garantiert Geschäftsreisenden, dass die Häuser ihren Anforderungen und Bedürfnissen vollumfänglich entsprechen. Die Sorell Hotels Zürichberg und Ador wurden zusätzlich als «Certified Conference Hotel» zertifiziert. Das Sorell Hotel Seidenhof hat neu Platz 10 bei den besten Schweizer Dreisterne- und Unique-Stadthotels erreicht. Das Sorell Hotel Zürichberg gehört weiterhin zu den besten Schweizer Stadthotels.

Der grösste Umbau erfolgte im Sorell Hotel Rütli mit dem Einbau einer Klimaanlage in den Zimmern und deren Erneuerung sowie der Neugestaltung des Erdgeschosses mit neuer Réception und integrierter Cafébar. Die beiden Berner Sorell Hotels Ador und Arabelle sowie das Sorell Hotel Argovia wurden teilrenoviert.

Grössere und kleinere Umbauprojekte

Ganz entscheidend für den Erfolg der Sorell Hotels ist, dass sie sich in einem für die Gäste stets attraktiven Zustand befinden. Dies bedeutet, dass sie unterhalten und periodisch wieder auf den neuesten Stand gebracht werden müssen. Da ist es ein grosser Vorteil, dass die Häuser nicht auf sich allein gestellt, sondern Teil eines grösseren Verbundes sind.



Mit neuester Technik ausgestattetes Sitzungszimmer im Sorell Hotel Ador in Bern

Rütli

2009/2010 war das Sorell Hotel Rütli an der Reihe. Die letzten grösseren Renovationen liegen mehr als zwanzig Jahre zurück. Einzig die sogenannten Graffiti-Zimmer (Cityrooms) wurden 2004 erneuert. So war eine umfassende Hotel-Sanierung angezeigt, für die ein Budget von knapp fünf Millionen Franken zur Verfügung stand.

Zwischen November 2009 und Mitte März 2010 wurden – mit Ausnahme der Cityrooms – alle Zimmer einer kompletten Erneuerung unterzogen, kleinere Räume wurden zusammengelegt. Neben neuen Nasszellen erhielten alle Zimmer eine Klimaanlage und eine moderne Möblierung, die den Gästen Behaglichkeit, zugleich aber auch zeitgemässen Komfort bietet. «Von der Grösse und vom Ambiente her werden die neuen Rütli-Zimmer auch den gehobenen Ansprüchen von Viersterne-Gästen gerecht», dies äusserten verschiedene Besucherinnen und Besucher am Tag der offenen Tür Mitte April 2010. Neben den Zimmern wurde auch der Eingangsbereich mit der Réception komplett neu gestaltet. Wie im Ador ist die Réception mit einer einladenden Cafèbar ergänzt worden. Rund um die Uhr stehen den Gästen Getränke und kleine Zwischenverpflegungen zur Verfügung, was überaus geschätzt wird. Der ebenfalls neu eingerichtete Frühstücksraum kann tagsüber und abends auch als Sitzungszimmer benutzt werden. Die Gäste haben auf die Erneuerung überaus positiv reagiert. Trotz der umbaubedingten Beeinträchtigung in den ersten drei Monaten hat das Sorell Hotel Rütli im Berichtsjahr den Umsatz von 2,6 auf 2,8 Millionen Franken gesteigert, vor allem auch deshalb, weil der durchschnittliche Zimmerpreis nach der Renovation erhöht werden konnte.

Arabelle und Ador

Im Sommer 2010 kam es auch in den beiden Berner Sorell Hotels zu baulichen Erneuerungen. Im Arabelle wurden im Haus Seidenweg alle Zimmer aufgefrischt und zeitgemäss möbliert, nachdem die Nasszellen im Vorjahr von der Römisch-Katholischen Gesamtkirchgemeinde Bern und Umgebung, der früheren Besitzerin, saniert werden mussten, um den Zweisterne-Status des Hotels halten zu können. Im Dachgeschoss – anstelle der beiden Studios – wurden die neuen Büros für die Zweigstelle Bern der ZFV-Unternehmungen eingerichtet.

Noch sind im Arabelle im Haus Mittelstrasse die Zimmer nicht saniert. Ihre Erneuerung ist im Sommer 2011 vorgesehen. Die Sanierung des nebenstehenden Wohnhauses mit Wohnungen, die sich in einem renovationsbedürftigen Zustand befinden, muss mittelfristig ebenfalls in Angriff genommen werden.

Infolge der vorzeitigen Beendigung des Mietverhältnisses mit der Arztpraxis wurde im Sorell Hotel Ador die letzte Sanierungsetappe früher als erwartet ausgelöst. Gleichzeitig mit der Renovation der Praxisräumlichkeiten wurden im zweiten Obergeschoss nochmals zwei neue Hotelzimmer eingebaut. Aus dem wenig repräsentativen Mehrzweckraum entstand ein unterteilbarer Seminarraum mit zeitgemässer Technikausstattung.

Während das Sorell Hotel Arabelle etwa den gleichen Umsatz wie im Vorjahr erzielte, ging der Umsatz im Sorell Hotel Ador von 3,8 auf 3,5 Millionen Franken zurück. Ausschlaggebend dafür waren vor allem die Auslieferungen von Menüs, die wegen des Wegfalls des SBB Personalrestaurants Wylerpark Anfang 2010 stark zurückgegangen sind. Dieser Ausfall konnte durch den neuen Auftrag von Bernmobil, welche seit dem 1. März 2010 an ihren Standorten Hirschenplatz und Seilerstrasse vom Ador Menüs beziehen, nicht wettgemacht werden.

Argovia

Im Sorell Hotel Argovia in Aarau hat der Technische Dienst der ZFV-Unternehmungen verschiedene kleinere bauliche Anpassungen vorgenommen und insbesondere die Nasszellen in den Zimmern aufgefrischt. Diese Verbesserungen haben dazu geführt, dass das Argovia Anfang 2011 in die Kategorie Dreisternehotel aufgerückt ist.

Tamina

Das Berichtsjahr stand ganz im Zeichen der Vorbereitungsarbeiten für die komplette Erneuerung des Sorell Hotels Tamina in Bad Ragaz. Nachdem sich eine Zusammenarbeit mit dem nebenliegenden Dorfbad zerschlug und klar wurde, dass die Einrichtung einer eigenen Wellness-Anlage viel zu teuer ist und nicht rentabilisiert werden kann, haben wir den Fokus auf die Hotelsanierung gerichtet.

Für die Totalsanierung des Sorell Hotels Tamina in Bad Ragaz und die Neugestaltung des Eingangsbereichs im Sorell Hotel Zürichberg wurden 2010 die Planungs- und Vorbereitungsarbeiten durchgeführt.

Die Tamina Therme als Wellbeing-Ort für Entspannung und Erholung steht nach einer grundlegenden Erneuerung seit Juni 2009 der Bevölkerung wieder zur Verfügung. Sie befindet sich nur wenige Gehminuten vom Tamina entfernt. So kann das Sorell Hotel Tamina nach der umfassenden Sanierung – auch ohne eigene Wellness-Anlage – mit Fug und Recht als Kur- und Badehotel bezeichnet werden. Als Viersternehaus ergänzt es die Grands Hotels im Fünfsternebereich in idealer Weise. Damit der Umbau zügig erfolgen kann, bleibt das Hotel während der Umbauzeit von Anfang Februar bis Anfang Mai 2011 geschlossen.



Kaderfest im Sorell Hotel Zürichberg in Zürich

Zürichberg

Im Berichtsjahr konnte der Umsatz sowohl im Hotel als auch im Restaurant erneut gesteigert werden, auf insgesamt 10,4 Millionen Franken. Für die Belegung des Hauses sorgten zusätzlich zum normalen Hotel- und Seminarbetrieb die regelmässig stattfindenden Ausstellungen im Haus und im Garten, die beliebten DJ-Events sowie verschiedene kulinarische Spezialanlässe. Das Wichtigste ist allerdings die herzliche Gastfreundschaft des Teams von Roger Neuenschwander – sie macht den Zürichberg hoch über Stadt und See zu einem der schönsten Orte zum Ausspannen und Verweilen.

Im Sorell Hotel Zürichberg zeigt es sich besonders deutlich, dass die Renovationen in einem Hotel nie abgeschlossen sind, besonders nicht in einem Haus, das so intensiv genutzt wird. Aufgrund baupolizeilicher Auflagen sehen wir uns gezwungen, die Eingangszone, die seit der Totalerneuerung in der ersten Hälfte der neunziger Jahre als einziger Bereich noch im alten Zustand ist, wieder gebrauchstauglich zu machen. Das war leichter gesagt als getan, denn aus denkmalpflegerischen Gründen sind die Verbesserungsmöglichkeiten stark limitiert. Wir sind froh, dass es zusammen mit der Architektin Marianne Burkhalter, die bisher alle Renovationen im Zürichberg begleitet hat, gelungen ist, eine taugliche Lösung zu finden. Die Renovation erfolgt von Mitte Februar bis Mitte April 2011.

Neue Hotels gesucht

Stillstand bedeutet Rückschritt! Nach wie vor ist es unser Ziel, die Gruppe der Sorell Hotels durch weitere Hotelunikate in mittleren bis grösseren Schweizer Städten auszubauen. Noch fehlt vor allem ein Haus in Basel.

Öffentliche Restaurants im Aufwind

Lange Zeit fristeten die öffentlichen Restaurants bei den ZFV-Unternehmungen ein «Stiefmütterchendasein», teilweise auch, weil die Kompetenz zu ihrer Bewirtschaftung fehlte. Dies hat sich in der letzten Zeit erfreulicherweise geändert.

Die öffentlichen Restaurants (ohne Catering) sind jene Sparte, die im Berichtsjahr umsatzmässig am stärksten zulegen konnte von 18,9 auf 21,7 Millionen Franken. Dies entspricht einer Steigerung um 14,8 Prozent.

Die öffentlichen Restaurants der ZFV-Unternehmungen sind aus ihrem «Dornröschenschlaf» erwacht und daran, «flügge» zu werden. Am besten etabliert sind mittlerweile die drei «Mishios» und die Museumsgastronomie; gute Fortschritte erzielen die «Momento»-Kaffeebars, die auch in der Gemeinschaftsgastronomie zum Einsatz kommen.

«Mishio-Wanderung» von Chur nach Bern

Die Eigenkreation «Mishio» – eine marktfrische Küche mit ausschliesslich Asiaten in der Produktion und dem unverwechselbaren orange-schwarzen Ambiente mit Hoch- und Bistrotischen – ist ein «schnelles» Restaurantkonzept, das mit den Frequenzen steht und fällt. Die Lage in Chur hinter dem Bahnhof und die Grösse des Lokals haben leider ein erfolgreiches Wirken nicht zugelassen. Deshalb haben wir das Mishio in Chur bereits nach zwei Jahren Ende Januar 2010 wieder geschlossen. Erleichtert wurde dieser Entscheid, weil wir in Bern in der Liegenschaft «Vatterland» am Bärenplatz den ersten Stock mietweise übernehmen und darin ein weiteres Mishio realisieren konnten. Grosse Teile der Infrastruktur wurden von Chur nach Bern gezügelt und konnten dort wieder verwendet werden. Nach Ostern 2010 fand die Eröffnung des neuen Mishios in Bern statt. Trotz guter Frequenzlage braucht jedoch auch dieses Mishio seine Zeit, bis der Betrieb hochgefahren und wirtschaftlich im Lot ist.

PPP im World Trade Center Zürich

Public Private Partnership PPP war im World Trade Center angesagt. Bereits bei der Übernahme der Gastronomie im Juli 2009 stand fest, Küche und Restaurant müssen einer Erneuerung unterzogen werden. Im Sommer 2010 war es dann so weit, der zusammen mit der Beamtenversicherungskasse des Kantons Zürich (BVK) als Liegenschafteneigentümerin geplante Umbau konnte unter der Federführung der ZFV-Unternehmungen in Angriff genommen werden. Die im ersten Jahr gesammelten Erfahrungen waren sehr hilfreich für die Konzeptidee, die auf die Mittagsgäste aus dem unmittelbaren Geschäftsumfeld sowie die Bedürfnisse des World Events Center ausgerichtet ist. Das Restaurant The Traders bietet eine schnelle, leichte und gesunde Küche mit einem hohen Anspruch an Frische und Qualität



für den kosmopolitischen Gaumen. Die Kaffeebar Momento und die attraktive Salatbar bilden das Herzstück des Restaurants. Das Angebot kann vor Ort konsumiert oder als Take Away mitgenommen werden. Der offene Blick in die «Traders»-Küche schafft eine Beziehung zum Küchenteam, das alle Speisen marktfrisch zubereitet. Nach dem Motto «Weniger ist mehr!» wird der Fokus auf eine eher kleine Auswahl mit saisonaler Abwechslung und dem Reiz des Besonderen gelegt.

Auch vom Ambiente her setzt das neue Restaurant Massstäbe. Die stattlichen Tische im bedienten Gasträum erlauben kleineren und grösseren Gästegruppen, gemeinsam das Mittagessen einzunehmen. Selbstverständlich findet jedoch auch jener Gast, der die Mittagszeit mit sich selber verbringen möchte, einen geeigneten Platz. Wer etwas mehr Zeit hat und ein Gespräch mit einem Geschäftspartner führen möchte, kann im Club einen gepflegten Business-Lunch einnehmen. Im Sommer dienen gemütliche Aussenplätze zum Verweilen. Das Restaurant strahlt eine selbstbewusste und frische Atmosphäre aus, in der sich die Gäste wohlfühlen, besonders auch deshalb, weil das aufmerksame und freundliche Mitarbeiterteam versucht, alle kulinarischen Wünsche zu erfüllen.

Vom Umbau, den die ZFV-Unternehmungen mit gut einer Million Franken mitfinanziert haben, profitierte auch das Catering, das im World Events Center mit seinen vielfältigen Veranstaltungen eine grosse Rolle spielt.

Die Museumsgastronomie erlebte 2010 einen Höhenflug mit Rekordumsätzen. Dies veranlasste uns, im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern, im Technorama in Winterthur und im Schweizerischen Landesmuseum Investitionen in der Gastronomie zu tätigen. Der Umbau im Landesmuseum erfolgte kurz vor Jahresende, die Lounge vor dem neuen Filmtheater im Verkehrshaus der Schweiz war Ende Februar 2011 und das erneuerte Restaurant im Technorama Mitte April 2011 betriebsbereit.

Erfolgreiche Museumsgastronomie

Die Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern mit dem Selbstbedienungsrestaurant Mercato, dem bedienten Restaurant Piccard, der IMAX-Bar und vielfältigen Caterings auch ausserhalb der Museumsöffnungszeiten war 2010 überaus erfolgreich. Der Umsatz konnte erneut deutlich gesteigert werden, auf gut acht Millionen Franken. Auch der durchschnittlich ausgegebene Kundenfranken hat im Berichtsjahr weiter zugenommen, auf nunmehr gegen zwölf Franken. Dabei ist die Gastronomie natürlich eng verbunden mit den Museumsaktivitäten, die seit dem 50-Jahr-Jubiläum vor zwei Jahren deutlich an Dynamik gewonnen haben. Diese erfreuliche Entwicklung veranlasste uns, nach den früheren Investitionen für die Neugestaltung der Gastronomie uns auch am Ausbau der Lounge

vor dem neu ausgerichteten Filmtheater mit einer Million Franken zu beteiligen. Nachdem das weit über Luzern hinaus bekannte IMAX im Rahmen der Weiterentwicklung des Verkehrshauses in ein Filmtheater umgestaltet wurde, vermochte die ziemlich heruntergekommene IMAX-Bar natürlich nicht mehr zu genügen. Die Eröffnung der neuen Lounge fand nach einem sechswöchigen Umbau am 22. Februar 2011 statt.

Auch das Restaurant im Technorama in Winterthur befindet sich nach einem Betriebsleiterwechsel im Aufwind. Im Berichtsjahr 2010 konnte erstmals die Umsatzschwelle von zwei Millionen Franken überschritten werden. Wir sind überzeugt, dass das Potenzial noch lange nicht ausgeschöpft ist, besonders da auch museumsseitig grosse Anstrengungen unternommen werden, die Ausstellungen und die Exponate weiter auszubauen und noch attraktiver zu gestalten. Die ZFV-Unternehmungen nehmen ihre Rolle als Partnerin des Technoramas ernst und sind bereit, für die Neugestaltung der Gastronomie insgesamt 1,7 Millionen Franken zu investieren. Die Planung erfolgte 2010, der Umbau findet im ersten Quartal 2011 statt.

Auch das Schweizerische Landesmuseum ist kurz vor dem grossen Umbau in Aufbruchstimmung. Das hat auch die Gastronomie gespürt, konnte doch der Umsatz im Berichtsjahr um 17,5 Prozent gesteigert werden. Die vor Weihnachten erfolgte sanfte Umgestaltung der etwas verstaubten Cafeteria in ein frisches Bistro ist Ausdruck der neu angebrochenen Ära im Schweizerischen Landesmuseum.

Café & Take-Away Schurter auf dem Weg

Kurz vor Weihnachten 2009 wurde das erneuerte Café & Take-Away Schurter am Central in Zürich eröffnet. Das Ziel war es, den Betrieb ablaufmässig zu vereinfachen, die beiden Bereiche «Café» und «Take-Away» jedoch beizubehalten und weiter auszubauen sowie den Verkauf der traditionellen Zürcher Spezialitäten zu integrieren. Auch wenn noch weiteres Optimierungspotenzial besteht, so konnte der Umsatz 2010 doch deutlich gesteigert werden. Die alten Zürcher Spezialitäten – die Zimt-Offleten haben an der «Swiss Bakery Trophy 2010» die Goldmedaille gewonnen – sind nach wie vor beliebte Verkaufsschlager.

Kauf von Brunos Pizzafachschule

Im Mai 2010 wurde Brunos Pizzafachschule gekauft und in die Räumlichkeiten von Kleiner im GGA West in Zürich Altstetten verlegt. Dort ist genügend Platz für die Pizzaproduktion vorhanden, welche für Dritte, aber auch für die ZFV-Betriebe von Hand hergestellt werden. Auch die Kurse für die Pizzaioli werden am Geerenweg durchgeführt. Der Betrieb wird weiterhin von Cosimo Bruno geführt, der ihn 1997 gegründet hat. Per November wurde Brunos Pizzafachschule in «Cosimos» umbenannt. Unter diesem Namen wird die Geschäftstätigkeit nun kontinuierlich ausgebaut.

Ein Hoch erlebte die Gault Millau-Gastronomie. Im Rigiblick in Zürich konnte Christian Nickel die 16 Gault Millau-Punkte und den Michelin-Stern seines Vorgängers behalten. Werner Rothen, Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern, erhielt zusätzlich zum 17. Gault Millau-Punkt den lang ersehnten Michelin-Stern. Auch Denis Ast, Restaurant Pearl im Sorell Hotel Krone in Winterthur, hat sich von 14 auf 15 Gault Millau-Punkte gesteigert.

Herausforderung Gault Millau-Gastronomie

Allmählich hat es sich herumgesprochen, dass die Gault Millau-Gastronomie eher etwas für Idealisten denn für hart rechnende Buchhalter ist. Wie schön, dass wir in unserem vielfältigen Unternehmen Platz für beide haben!



Christian und Julia Nickel, die neuen Gastgeber im Rigiblick in Zürich

Im Aparthotel Rigiblick mit den beiden Restaurants Spice und Quadrino war die Herausforderung 2010 eine doppelte. Nach 5½ Jahren verliess Felix Eppisser Mitte 2010 den Rigiblick. Felix und Lucia Eppisser hatten es geschafft, das Restaurant Spice im Rigiblick bei Liebhabern der hohen Kochkunst als führende Adresse zu etablieren, mit einer Reputation weit über Zürich hinaus. Nach einem intensiven Evaluationsverfahren haben wir uns für die Nachwuchsförderung entschieden und dem jungen Geschwisterpaar Julia und Christian Nickel, die beide bereits im Rigiblick tätig waren, ab Juli 2010 die Verantwortung für den Betrieb übertragen. Bereits nach kurzer Zeit war klar, dass diese Entscheidung die richtige war. Unter der neuen Leitung glitt der Rigiblick problemlos und «wie wenn es einfach so sein müsste» in die «Nickel-Ära» über. Ohne Aufhebens haben Christian Nickel in der Küche und Julia Nickel im Service die Weichen richtig gestellt und dem Betrieb ihren Stempel aufgedrückt. Dies musste sehr schnell gehen, denn nur wenige Wochen nach ihrem Einstieg wurden die Gault Millau-Punkte und die Michelin-Sterne vergeben. Und es hat geklappt: Das Restaurant Spice mit Küchenchef Christian Nickel konnte die 16 Gault Millau-Punkte sowie den Michelin-Stern seines Vorgängers behalten – eine wahrlich eindrucksvolle Leistung, die grossen Respekt verdient.

In kleinen Schritten wurden Neuerungen eingeführt. So ist das Restaurant Quadrino seit Mitte 2010 jeweils auch am Sonntag geöffnet. Damit wurde einem grossen Wunsch der Bevölkerung entsprochen. Auch mit dem nebenliegenden Theater Rigiblick sind Projekte geplant. Und schliesslich konnte Anfang Februar 2011 eine Zusammenarbeit mit Globus im Dessertbereich abgeschlossen werden.

Freude herrschte auch bei Werner Rothen im Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern. Nachdem er vor einem Jahr vom Gault Millau mit dem 17. Punkt bedacht wurde, ist ihm dieses Jahr nun noch ein Michelin-Stern verliehen worden.

Auch das Restaurant Pearl im Sorell Hotel Krone in Winterthur mit Küchenchef Denis Ast konnte punkten. Der Gault Millau-Führer 2011 erhöhte seine Auszeichnung von 14 auf 15 Punkte.

Diese – im doppelten Sinne ausgezeichneten – Betriebe haben Signalwirkung für das ganze Unternehmen. Sie sind Unikate mit Vorzeigecharakter, erfüllen uns aber auch ganz einfach mit Stolz.

Gemeinschaftsgastronomie hart umkämpft

Die Gemeinschaftsgastronomie im eigentlichen Sinne ist für die ZFV-Unternehmungen umsatzmässig das bei weitem bedeutendste Geschäftsfeld. Die 83 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie erzielten einen Umsatz von insgesamt 90,9 Millionen Franken, das sind 5,8 Millionen Franken oder 6,8 Prozent mehr als im Vorjahr.

Generell handelt es sich bei der Gemeinschaftsgastronomie um einen gesättigten Markt, auf dem ein harter Verdrängungswettbewerb herrscht. Seit Jahren sind die gleichen Caterer in diesem Markt präsent – SV Group, Compass Group, DSR und wir. In der jüngeren Vergangenheit versuchen jedoch die Grossverteiler sowie ausländische Konkurrenten, den Markt zusätzlich aufzumischen.

2010 war das Jahr der Ausschreibungen, untrügliches Zeichen eines hartumkämpften Markts. Viel stand für uns bei den Ausschreibungen der Helsana und der UBS auf dem Spiel – doch beide gingen für uns positiv aus! Dank der Helsana sind die ZFV-Unternehmungen seit dem 1. Oktober 2010 mit dem Restaurant Le Provençal neu auch in der Romandie vertreten.

Rekordverdächtige Ausschreibungen

Bereits im letztjährigen Jahresbericht haben wir vermerkt, «es habe noch nie so viele Betriebsausschreibungen gegeben». Dieser Satz gilt unverändert auch für das Geschäftsjahr 2010. Es ist zu hoffen, er wiederhole sich nicht jedes Jahr von neuem. Denn neben dem Tagesgeschäft sind die zahlreichen Offerten, die immer anspruchsvoller und aufwendiger werden, kaum mehr zu bewältigen. Viel lieber würden wir uns voll und ganz unseren Gästen widmen, statt variantenreich immer wieder von neuem zu erzählen, wie gut und kreativ wir doch sind!

Die beiden wichtigsten Ausschreibungen für uns waren jene der Helsana mit vier Restaurants und jene der UBS mit 18 Restaurants. Mit beiden Auftraggebern arbeiten wir seit Jahren zusammen. Es stand somit sehr viel auf dem Spiel. Die Helsana verfolgte mit ihrer Ausschreibung eine Ein-Caterer-Strategie, die glücklicherweise zu unseren Gunsten ausgegangen ist. Neben den beiden Restaurants Allegra und Giardino in Dübendorf-Stettbach konnten wir zwei weitere Betriebe übernehmen – per 1. Oktober 2010 das Restaurant Le Provençal in Lausanne und per 1. Januar 2011 das Restaurant Dällebach in Worblaufen BE. Damit erweiterte sich unser Aktionsradius – just 10 Jahre, nachdem wir dank der UBS aus Zürich hinaus in den deutschsprachigen Raum expandiert hatten – in die Romandie. Diese Herausforderung ist selbstverständlich anspruchsvoller als die damalige, zum einen weil die Mentalität jenseits des «Röstigrabens» eine andere ist, zum anderen weil nunmehr alle Informationen zweisprachig erfolgen müssen.

Ende Februar 2011 fiel der lang ersehnte UBS-Entscheid, der die ZFV-Unternehmungen stark beflügelte. Die bisherigen Restaurants Dinocenter, Key West, Opfikon und UBStairs in Zürich sowie Silberner Fuchs in Basel können weiterhin betrieben werden. In Basel kommen das Restaurant Impresso und der neue Kiosk-Shop an der Gartenstrasse dazu, während in Zürich das Restaurant Guggach leider einem anderen Caterer abgegeben werden muss. Die durch Nachhaltigkeit und Innovation geprägte neue Catering-Strategie der UBS gilt ab Ende Mai 2011. Infolge Aufgabe des Standortes Schwarztorstrasse in Bern durch die UBS wurde das Restaurant per Mitte März 2011 geschlossen. Den Mitarbeitenden der UBS wird die Möglichkeit geboten, sich in anderen ZFV-Betrieben in Bern zu verpflegen. In Basel gibt die UBS den Standort im Ausbildungszentrum im Laufe des Jahres 2011 auf.

Der Umsatz im Bildungsbereich hat von 35,5 auf 39,4 Millionen Franken um 11,0 Prozent zugenommen. Dieser Bereich weist noch Wachstumspotenzial auf, gibt es doch immer wieder neue Schulen, die eine eigene Verpflegung brauchen. Zudem verdrängen die steigenden Anforderungen in den Bereichen Qualität, Hygiene und Arbeitssicherheit die «Laien» und begünstigen professionelle Caterer.

Die aufwendigste Ausschreibung war indes jene der Credit Suisse mit insgesamt 22 Restaurants in der ganzen Schweiz. Sie zog sich über zwei Jahre hin. Nachdem wir es bis in die Endrunde geschafft hatten, war unsere Enttäuschung natürlich gross, als eine Absage eintraf.

Neben diesen «grossen Brocken» gab es jedoch zahlreiche Einzelbetriebe, die ausgeschrieben waren. 2010 haben wir insgesamt 30 Offerten ausgearbeitet. Die wichtigsten Zuschläge neben den obenerwähnten sind die Folgenden:

Restaurant Le Pavillon der SRG SSR idée suisse
per 1. Juli 2010

Mensa des Gymnasiums Liestal in Liestal
per 1. August 2010

Restaurant Treff des Gewerblich-industriellen Bildungszentrums Zug in Zug
per 1. September 2010

Restaurant Power Inn der ABB in Baden
per 1. Januar 2011

Restaurant Au «T» des Bundesamtes für Sozialversicherungen in Bern
per 17. Januar 2011

Restauration von Ernst & Young im neuen Gebäude «platform» in Zürich
per 1. Juni 2011

Mensa des Gymnasiums Sarnen in Obwalden
per 1. August 2011



Die neu gestaltete Oase an der Hochschule Luzern in Luzern

Unverwechselbare Positionierung auf dem Markt

Je härter der Wettbewerb, umso wichtiger ist die klare Positionierung auf dem Markt. Die ZFV-Unternehmungen unterscheiden sich in vier wesentlichen Punkten von ihren Konkurrenten.

Wir sind die Individualisten unter den Caterern. Jeder Betrieb – auch wenn der gleiche Auftraggeber dahintersteht – ist ein Unikat und wird als solches behandelt. Betriebsleiter und Küchenchef kennen die Bedürfnisse und Vorlieben ihrer Gäste am besten und tragen diese Rechnung. Wenn es die infrastrukturellen Voraussetzungen erlauben, wird frisch vor Ort produziert. Die Menüplanung erfolgt immer individuell im Betrieb und nicht von einer zentralen Stelle aus. Dies ist zwar viel anspruchsvoller als das blosses Aufwärmen oder «Beutelaufschneiden» von Gerichten, die in einer zentralen Grossküche produziert wurden, spricht jedoch auch qualifizierte Berufsleute an. Für die ZFV-Betriebsleiter und –Küchenchefs ist es eine Ehre, Qualität auf den Teller ihrer Gäste zu bringen und diese kulinarisch rundum zufriedenzustellen.

Wir pflegen ein Mehrlieferantensystem und berücksichtigen insbesondere im Frischebereich auch regionale KMU-Lieferanten. So können Betriebsleiter und Küchenchef noch das Gespräch mit dem Dorfmetzger oder dem Gemüsehändler führen und der Gast weiss, dass die Produkte auf seinem Teller wenn immer möglich aus der Region stammen und nicht über Tausende von Kilometern transportiert wurden. Dies ist auch ökologisch sinnvoll.

Auch punkto Rückvergütungen unterscheiden wir uns von den Mitkonkurrenten. Wir setzen in erster Linie auf günstige Preise, die den Betrieben und ihren Gästen zugute kommen, und nicht auf möglichst hohe «Kickbacks».

Dank unserer wirtschaftlichen Stärke sind wir in der Lage, uns finanziell an Gastronomiekonzepten unserer Auftraggeber zu beteiligen, sofern die getätigten Investitionen im Laufe der Vertragsdauer amortisiert und verzinst werden können. Daraus entsteht eine enge Partnerschaft, die über ein blosses Auftragsverhältnis hinausgeht und auch den Gästen zusätzliche Vorteile bietet.

Bildungsbereich auf dem Vormarsch

Innerhalb der Gemeinschaftsgastronomie verzeichnet der Bildungsbereich das grösste Umsatzwachstum von 35,5 auf 39,4 Millionen Franken im Berichtsjahr. Das entspricht einer Erhöhung um 11,0 Prozent. Dabei zeigt es sich, dass der Bildungsbereich noch Wachstumspotenzial aufweist, gibt es doch immer wieder neue Schulen, für die sich eine eigene Verpflegung lohnt. Hinzu kommt, dass Einzelpersonen, die mit der Schulverpflegung betraut sind, mit den erhöhten Anforderungen in Bezug auf Qualität, Hygiene und Arbeitssicherheit mehr und mehr an Grenzen stossen, was die Chancen professioneller Caterer begünstigt.

Der Umsatz in den Mensen und Cafeterias der Universität Zürich hat weiter zugenommen, von 21,1 auf 21,6 Millionen Franken. Im Juni ist in Zürich Oerlikon die Cafeteria Cityport neu eröffnet worden. Auch die Mensen und Cafeterias der Universität Bern sowie das Haus der Universität haben ein gutes Jahr hinter sich. Nachdem in der Mensa an der Gesellschaftsstrasse Mitte 2009 im Parterre das Momento – Caffè & Take Away – eingerichtet wurde, erfolgte ein Jahr später die umfassende Renovation des Essbereichs im ersten Stock.

Die Mensen und Cafeterias der Kantons- und Berufsschulen vermochten ihren Umsatz leicht zu steigern, einzig die Mensa Rämibühl erlitt infolge personeller Probleme einen Rückschlag. Nachdem die Renovation des Gymnasiums Hohe Promenade abgeschlossen werden konnte, wurde die provisorisch eingerichtete Cafeteria HoPro im Juni 2010 wieder eingestellt. Die Cafeteria der Kantonsschule Wiedikon wurde baulich komplett erneuert und hat ihren Betrieb nach den Herbstferien wieder aufgenommen.

Die Mensen und Cafeterias der übrigen Schulen entwickelten sich prächtig, allen voran die Cafeteria des Freien Gymnasiums, die Mensa des Gymnasiums Neufeld in Bern und die Cafeteria der Juventus in Zürich. Die Hochschule Luzern in Luzern hat ihre Mensa für die Studierenden und die Dozierenden in eine attraktive Oase umgestaltet. Der Gastraum mit Bistro- und Hochtischen sowie einer Lounge-Möblierung ist zu einem Ort der Begegnung geworden, der auch tagsüber für Gespräche und zum Arbeiten genutzt werden kann.

Segment «Business» mit interessanten neuen Möglichkeiten

Der Umsatz im Segment «Business» mit insgesamt 41 Restaurants, Personalrestaurants und Cafeterias hat leicht zugenommen, von 49,6 auf 51,5 Millionen Franken. Das entspricht einer Erhöhung um 3,8 Prozent. Abgesehen von den Ausschreibungen, die insbesondere bei den betroffenen Betrieben eine Verunsicherung ausgelöst haben, verlief die Entwicklung in diesem Bereich in ruhigen Bahnen. Ziel war es, Angebot und Serviceleistungen für die Gäste weiter zu verbessern und damit das vorhandene Potenzial noch besser auszuschöpfen. Dies ist insbesondere in jenen Restaurants, Personalrestaurants und Cafeterias gut gelungen, welche über langjährige, initiative Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter verfügen, die im Laufe der Jahre ein Vertrauensverhältnis zu ihren Gästen aufgebaut haben. Auch die intensivere Betreuung durch die zuständigen Gruppenleiter hat sich positiv auf Umsatz und Betriebsergebnis ausgewirkt.



Gastraum des am 1. Juli 2010 neu eröffneten Restaurants Le Pavillon der SRG SSR idée suisse in Bern

Die Gemeinschaftsgastronomie nähert sich immer stärker der öffentlichen Gastronomie an – von den Anforderungen an die Qualität von Angebot und Service wie auch vom Ambiente her.



Tobias Gall, Koch im Restaurant Le Pavillon, berät seine Gäste und schöpft, was das Herz begehrt...

Frisch gepresste Fruchtsäfte



Das Restaurant Cloud auf dem Novartis Campus in Basel, das seinen Betrieb Mitte 2009 aufgenommen hat, vermochte sich im Berichtsjahr gut zu etablieren. Es ist Tanja Bugmann und ihrem Team meisterhaft gelungen, auf der einen Seite das Restaurant mit seinem Food Court qualitativ und wirtschaftlich gut zu positionieren und auf der anderen Seite das Catering für das 600 Personen umfassende Auditorium so auf- und auszubauen, dass bei Grossanlässen wie beispielsweise internationalen Konferenzen auch höchsten Ansprüchen Rechnung getragen werden kann.

Dank den guten Leistungen des Restaurants Cloud wurde uns per 1. Januar 2011 das Clubrestaurant der Sportanlage St. Johann in F-Hüningen neu übertragen. Dieses wird vom «Cloud» aus bewirtschaftet, stellt jedoch eine grosse Herausforderung dar, weil sich der Betrieb auf französischem Territorium befindet.

Wenn Unternehmen Kurzarbeit einführen, kommt es stets auch zu Frequenzverlusten in den Personalrestaurants – entsprechend profitieren diese, wenn sich die konjunkturelle Situation wieder erholt. Am deutlichsten zeigt sich dies bei der Cantinetta Bialla, dem Personalrestaurant der EMS-CHEMIE AG in Domat/Ems, wo ein grosser Aufschwung stattgefunden hat. Dieser wird 2011 zusätzlich begünstigt durch das 75-Jahr-Jubiläum des Unternehmens. Ähnlich positiv hat sich auch das Personalrestaurant der Dow Europe entwickelt, das ebenfalls vom Aufschwung der Firma profitieren konnte.

Der Umsatz im Businessbereich hat von 49,6 auf 51,5 Millionen Franken um 3,8 Prozent zugenommen. Hier sind die Anforderungen an die Vielfalt und die Qualität des Angebots sowie die Serviceleistungen enorm gestiegen. Das von Susanne Keller geleitete UBS Restaurant Opfikon erhielt den in der Kategorie «Business & Care» 2010 erstmals verliehenen «Best of Swiss Gastro Award 2011» und ist damit das beste Personalrestaurant in der Schweiz!

In Bern haben verschiedene Restaurants überaus grosse Fortschritte gemacht. Allen voran die Gastronomie im Parlamentsgebäude mit einer Umsatzsteigerung von 20,9 Prozent, aber auch die Personalrestaurants des UVEK und der Publica vermochten ihre Umsätze zu steigern. Valérie Leuenberger, die die Cafeteria der Publica leitet, ist zusätzlich die Führung der am 17. Januar 2011 neu eröffneten Cafeteria Au «T» des Bundesamtes für Sozialversicherungen übertragen worden.



Verleihung des «Best of Swiss Gastro Award 2011» an das UBS Restaurant Opfikon – v.l. Andreas Hunziker, Mitglied der Geschäftsleitung, Robert Pernlochner-Ermertz, Betriebsassistent, Susanne Keller, Betriebsleiterin, Carmen Bussmann, Cafeteria-Mitarbeiterin, Maria Filomena Lopes Fernandes, Cafeteria-Mitarbeiterin, Beatrice Vogler, Betriebsassistentin, Rosmarie Spengler, Betriebsassistentin

Ein besonderes Glanzlicht setzte das UBS Restaurant in Opfikon, das von Susanne Keller seit 1997 überaus erfolgreich geleitet wird. 2010 erhielt dieser Betrieb den in der Kategorie «Business & Care» erstmals vergebenen «Best of Swiss Gastro Award 2011» und wurde damit zum besten Personalrestaurant in der Schweiz gekürt.

Aus unterschiedlichen Gründen mussten verschiedene Betriebe aufgegeben werden. Die Verpflegung der Bachofen AG wurde per Juli 2010 eingestellt, weil sich aus der Sicht der Firmenleitung die Auslagerung der sehr kleinen Restauration nicht gelohnt hat. Das Restaurant Usteria in Uster wurde Ende 2010 geschlossen, da auf dem Areal eine Überbauung mit Wohnungen geplant ist. Zur Schliessung des Personalrestaurants B 38 der ST-Ericsson ebenfalls per Ende 2010 kam es, weil die Firma ihren Sitz verlegte.

«Bewusst geniessen!» mit weiterem Optimierungspotenzial

Das von den ZFV-Unternehmungen zusammen mit einer Ernährungsberaterin ausgearbeitete Verpflegungskonzept «Bewusst geniessen!» ist in den meisten Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie mittlerweile eingeführt worden, muss jedoch dauernd verfeinert werden. Denn die kulinarischen Bedürfnisse eines Schwerarbeiters sehen anders aus als jene einer Sekretariatsmitarbeiterin oder eines noch im Wachstum stehenden Lehrlings. Zum einen gilt es, die Rezeptdatenbank, die allen Küchenchefs in der Gemeinschaftsgastronomie zur Verfügung steht, weiter auszubauen, und zum anderen sollen die Rezepte auf die unterschiedlichen Gästebedürfnisse angepasst werden. Mit diesen Verfeinerungen wird 2011 ein noch effektiverer «Ernährungskompass» geschaffen, der unseren Gästen erlaubt, sich gesund zu ernähren. Ob sie es dann wirklich auch tun, ist ihre Freiheit, die selbstverständlich bestehen bleibt.

Kleiner muss grösser werden ...

... dies ist die unabdingbare Voraussetzung, um bei Kleiner den «courant normal» zu erreichen. Der Umsatz von 13,8 Millionen Franken lag um 3,8 Prozent über jenem des Vorjahres. Der in den Kleiner-Filialen und Snacks ausgegebene durchschnittliche Kundenfranken erhöhte sich leicht von 6.25 Franken auf 6.51 Franken im Berichtsjahr. Die durchschnittliche Anzahl Kunden pro Tag verharrte jedoch etwa auf dem Vorjahresniveau.

Der neuen Führungscrew mit Martin Häuptli als Geschäftsleiter ist es in ihrem ersten Jahr gelungen, ohne grosses Aufheben und Schritt für Schritt deutliche wirtschaftliche Verbesserungen zu erzielen. Nicht spektakuläre einschneidende Massnahmen wurden eingeleitet und durchgeführt, sondern unzählige kleine Weichenstellungen vorgenommen, die sukzessive ihre Wirkung gezeigt haben. Das «tägliche Jäten», das zum Alltag der ZFV-Unternehmungen gehört, hat auch bei Kleiner Einzug gehalten. Das Fundament ist heute wieder tragfähig genug, um den Auf- und Ausbau von Kleiner in Angriff zu nehmen.

Der Produktionsstandort im GGA West in Zürich Altstetten mit eigener Bäckerei, Konditorei und einem Traiteur verfügt über genügend Kapazitäten für das weitere Wachstum. Auch sind im Gebäude noch Raumreserven vorhanden, die gegebenenfalls zugemietet werden können. Produktionsseitig stehen somit die Ampeln auf Grün, gefordert ist nun die Verkaufsseite mit ihren drei Absatzkanälen: Filialen, ZFV-Betriebe sowie Drittbezügler.

Das «tägliche Jäten», das zum Alltag der ZFV-Unternehmungen gehört, hat auch bei Kleiner Einzug gehalten. Entscheidend für den Erfolg von Kleiner ist es, über die drei Absatzkanäle – Filialen, ZFV-Betriebe und Drittbezügler – den Umsatz sukzessive zu erhöhen.

Der grösste Teil des Umsatzes erfolgt über das Filialnetz. Dieses muss dringend weiter ausgebaut werden, da es immer wieder zu Geschäftsaufgaben kommt. Die Filiale Ohmstrasse in Zürich Oerlikon wurde Anfang Januar 2011 geschlossen, weil der Eigentümer eine Neuüberbauung plant und die Lokalität deshalb gekündigt hat. Nachdem das Umbauprojekt der Filiale Kuttelgasse von der Denkmalpflege abgelehnt worden ist und lediglich eine sanfte Ladensanierung hätte erfolgen können, müssen wir uns Mitte 2011 schweren Herzens auch von dieser Filiale trennen. Als erste und auch bekannteste Filiale hat sie den Status des «Mutterhauses» von Kleiner, war doch früher auch die ganze Produktion an der Kuttelgasse untergebracht. Um den auf ein marktübliches Niveau angehobenen Mietzins zahlen zu können, hätten die Aktivitäten im Laden durch die Erschliessung des Untergeschosses erweitert werden müssen, was jedoch nicht bewilligt wurde. Einzig mit einem aufgefrischten Ladenkonzept ist es nicht möglich, die gesteigerte Miete zu erwirtschaften. So mussten wir leider Forfait geben. Schliesslich haben wir auf Mitte 2011 aus Frequenzgründen auch den SBB-Snack in Zürich Altstetten gekündigt.



Per 1. Januar 2011 hat Kleiner die Confiserie Kofler in Wetzikon übernommen. Dabei handelt es sich um ein alteingesessenes Familienunternehmen, das zuletzt von Richard Kofler geleitet wurde. Dieser Betrieb behält den Namen «Kofler». Auch ist geplant, das traditionsreiche Café im gleichen Stil weiterzuführen und den Verkauf der «Kofler»-Spezialitäten noch zu intensivieren, allen voran die «Wetzikerli» und die «glAssé», die weitherum bekannt und beliebt sind.

Anfang April 2011 wird auf dem EGRO-Areal in Niederrohrdorf eine neue Kleiner-Filiale eröffnet. Im Weiteren sind wir daran, weitere Standorte – auch in den Aussengemeinden Zürichs – für neue Kleiner-Filialen zu evaluieren.

Sodann gilt es, die ZFV-Betriebe noch stärker an Kleiner zu binden und mit eigenen Produkten zu beliefern. Hier wie auch bei Drittkunden liegt ein grosses Potenzial, das inskünftig noch stärker ausgeschöpft werden muss.

Im Berichtsjahr feierte Kleiner sein 90-Jahr-Jubiläum mit verschiedenen Jubiläumsprodukten, die jeden Monat neu lanciert wurden. Versüsst wurde dieses Jubiläum durch verschiedene Auszeichnungen. Nach dem Berliner hat auch der Kleiner-Buttergipfel vom Tagblatt der Stadt Zürich das Plaket «Best in town» erhalten. Beim Dreikönigskuchen erzielte Kleiner im Ranking des Tages-Anzeiger Rang 2, was zu einem Rekordverkauf führte. An der «Swiss Bakery Trophy 2010» schliesslich gewann Kleiner mit der traditionellen Orangentorte die Silbermedaille.

Catering mit unbegrenzten Möglichkeiten

Auch der Catering-Markt ist zunehmend hart umkämpft. Immer neue Brands treten am Markt auf. Besonders die Grossverteiler «erkaufen» sich interessante Catering-Anlässe, indem sie gleichzeitig als Sponsor auftreten. Diese Möglichkeit haben die ZFV-Unternehmungen über ihr Sozial- und Kulturkonto nur in vergleichsweise bescheidenem Ausmass. Trotzdem ist es im Berichtsjahr gelungen, dieses Tätigkeitsgebiet weiter auszubauen.

Caterings im Kleinen ...

Aus unseren Catering-Betrieben – vor allem UBS Restaurant Key West, Mensen Uni Zentrum, Uni Irchel und Rämibühl, Restaurant St. Peter und Restaurant Henris in der BEA bern expo – führen wir Einzelcaterings durch wie beispielsweise den Konzertanlass in der Tonhalle für unsere Auftraggeber, Lieferanten und Partner, das Jubiläums-Dinner für eine Privatbank, den Geburtstags-Apéro für einen unserer Mittagsgäste oder die Verpflegung der Polizeikräfte bei einem Sonder-einsatz. Bei den meisten dieser Anlässe handelt es sich um Folgegeschäfte, die wir aufgrund unserer Leistungen im täglichen Kerngeschäft durchführen können.

... und im Grossen

Mehr und mehr führen wir jedoch auch Grossanlässe mit Tausenden von Besuchern durch wie beispielsweise das Open Air auf dem Bundesplatz am 31. Juli 2010 oder das U2-Konzert im Stadion Letzigrund in Zürich. Mittlerweile gehören auch Anlässe, die sich über eine längere Zeitspanne erstrecken, wie beispielsweise das Live at Sunset und das Live on Ice zum festen Catering-Angebot der ZFV-Unternehmungen.

Im Sommer 2010 hat das Live at Sunset bereits zum dritten Mal auf dem Areal der Dolder-Kunsteisbahn stattgefunden. Neben einem Foodstand und einer Bar im Public-Bereich haben wir erneut das bediente «Sunset»-Restaurant betrieben.

Der grösste Anlass ist das Live on Ice im Innenhof des Schweizerischen Landesmuseums, das vom 27. November 2010 bis zum 2. Januar 2011 stattgefunden hat. Die bereits mehrere Jahre währende Zusammenarbeit mit dem Lichtkünstler Gerry Hofstetter hat sich erneut bestens bewährt. Während Gerry Hofstetter als Veranstalter für das Eisfeld, den Schlittschuhverleih und die weihnächtliche Beleuchtung verantwortlich zeichnet, setzen wir mit einer Innen- und Aussenbar, einem Take Away und vor allem dem gemütlichen Weihnachtsrestaurant mit Käsespezialitäten aus dem Wallis, aber auch kreativen Walliser Gerichten und Mehrgangmenüs die kulinarischen Glanzlichter. Dabei sind wir von unseren Lieferanten wiederum tatkräftig unterstützt worden. Der frühe Wintereinbruch mit Schnee und Kälte hat dazu beigetragen, dass bereits im Advent Weihnachtsstimmung aufkam und wir einen Besucherrekord verzeichnen konnten. Bereits laufen die Vorarbeiten für das nächste Live on Ice 2011/2012.

Aufregung Letzigrund

Das Stadion Letzigrund war vom 8. Februar bis zum 15. März 2010 infolge eines Risses in einem Stahlträger aus Sicherheitsgründen geschlossen. In dieser Zeit war nicht nur das Restaurant Oval geschlossen, sondern es konnten auch keine Fussballspiele ausgetragen werden. Während die Heimspiele von FCZ und GC nachgeholt wurden, musste das Länderspiel Schweiz – Uruguay nach St. Gallen verlegt werden. Trotz ungewissem Ausgang haben wir davon abgesehen, Mitarbeitenden zu kündigen.

Die Schliessung des Stadions Letzigrund hat auch bei Event-Veranstaltern zu einer grossen Verunsicherung geführt. Mit dem vorübergehenden Einbau von 31 Stützsäulen zur Absicherung des Stadionsdachs war zwar die Sicherheit gewährleistet, die Attraktivität des Stadions als architektonisches Meisterwerk, das viele Firmen veranlasst hat, im Letzigrund exklusive Kundenanlässe durchzuführen, wurde jedoch stark in Mitleidenschaft gezogen. Auch die im Sommer 2010 ausgetragenen Fussballspiele haben durch die Stützsäulen an Attraktivität verloren.

Diese unerfreuliche Situation wirkte sich natürlich auch auf Umsatz und Kosten in der Gastronomie negativ aus. Umso erfreulicher war es, dass mit der Stadt Zürich als Vermieterin des Stadions Letzigrund eine einvernehmliche Lösung gefunden werden konnte, so dass sich der Verlust für uns in Grenzen hielt.

Am 11. und 12. September 2010 wurde im Letzigrund erstmals ein Grossanlass mit je 45 000 Zuschauerinnen und Zuschauern veranstaltet. Die irische Rockband U2 vermochte das Stadion zweimal zu füllen, was uns zusätzlichen Umsatz in der Grössenordnung von einer Million Franken brachte.

Nachdem Thomas Schmidt von Beginn an die Gastronomie im Stadion Letzigrund aufgebaut hatte, zog es ihn weiter nach Luzern als Stadionmanager. Seit November 2010 liegt die Betriebsleitung in den Händen von Karsten Huhnke, der bisher für den gesamten Aussenstandbereich verantwortlich zeichnete.

Start mit Nebengeräuschen in der BEA bern expo in Bern

Dass für die Gastronomie in der BEA bern expo in Bern ein Zürcher Unternehmen ausgewählt wurde, war für die einheimische Gastro-Szene eine grosse Kröte zum Schlucken. Entsprechend hoch waren die Erwartungen an die «Zürcher Frauen», und gespannt erwartete man ihren ersten Einsatz an der BEA/PFERD, die vom 30. April bis zum 9. Mai 2010 stattfand. Für die ZFV-Unternehmungen war es ein Sprung ins kalte Wasser. Just auf den Eröffnungszeitpunkt hin wurde das neue Messerrestaurant Henris fertiggestellt, und schon stand es auf dem Prüfstand einer der grössten Messen in der Schweiz. Dass diese Situation nicht ganz ohne Pannen und Wartezeiten gemeistert werden konnte, erstaunt natürlich niemanden. Doch in der Langzeitperspektive betrachtet, ist das Restaurant Henris mit seinem

Der Catering-Bereich ist ein neues Geschäftsfeld mit interessanten, vielversprechenden Möglichkeiten. Abgesehen von den Caterings im Kleinen (z.B. Apéro) und im Grossen (z.B. Live on Ice) ist das «Tummelfeld» unbegrenzt. Im Stadion Letzigrund ist der «courant normal» mittlerweile eingekehrt, in der BEA bern expo haben wir erste Messeerfahrungen gesammelt, und beim Inflight Catering auf dem Flugplatz Bern-Belp steht die Feuerprobe noch bevor.

modularen Aufbau ein gelungenes Werk, das auch ästhetisch zu überzeugen vermag. Es hat seine Feuerprobe bestanden und wird hinter vorgehaltener Hand bereits als das «schönste Messerrestaurant» der Schweiz gehandelt.

Bereits bei der Vertragsunterzeichnung mit der BEA bern expo AG war klar, dass das erste Betriebsjahr sehr schwierig werden wird. Der ganze Messeplatz in Bern war während eines guten Jahres eine einzige grosse Baustelle. Von Beginn an bis zur BEA/PFERD Ende April 2011 war das Restaurant Henris hinter Abschränkungen und Bauplachen versteckt. Auch während der Messen war es überaus schwierig, überhaupt zum Restaurant Henris vorzustossen. Hinzu kommt, dass jede Messe auch in Bezug auf die Gastronomie ihre eigenen Gesetzmässigkeiten hat: Messe ist nicht gleich Messe! Diese Erfahrungen sind wir derzeit am Sammeln, um dann das nächste Mal in Bezug auf das Konsumverhalten der Besucherinnen und Besucher gewappnet zu sein.

Seit der Betriebsübernahme liefen die Planungs- und Bauarbeiten auf Hochtouren. An der nächsten BEA/PFERD müssen nebst dem Henris und dem Tinello, einem kleinen Messerrestaurant, das wir ebenfalls bereits übernommen haben, drei weitere Gastronomieoutlets – das Intermezzo, das Mercato und die Brasserie Bernoise – sowie die Festhalle für die Verpflegung verfügbar sein. Dann ist der Gastronomieteil der BEA bern expo abgeschlossen und der «courant normal» kann schrittweise Einzug halten. Aufgrund der Erfahrungen des ersten Jahres wissen wir, dass dies überaus anspruchsvoll und anforderungsreich sein wird. Mit dem Abschluss der Gastronomieeinbauten haben die ZFV-Unternehmungen insgesamt fünf Millionen Franken investiert.

Die ersten Betriebsmonate haben gezeigt, dass in der Gastronomie der BEA bern expo ein grosses Potenzial liegt, das nun Schritt für Schritt erschlossen werden muss. Dabei ist es entscheidend, den Betrieb so flexibel zu gestalten, dass die grossen Frequenzschwankungen – teilweise von Tag zu Tag – in qualitativer und wirtschaftlicher Hinsicht gut bewältigt werden können.

Die ZFV-Unternehmungen heben ab

Anfang 2011 konnten die Verträge mit dem Inflight Catering auf dem Flugplatz Bern-Belp unterzeichnet werden. Dabei handelt es sich um ein für die ZFV-Unternehmungen neues Geschäftsfeld, das im Bereich Catering angesiedelt ist. Die Übernahme erfolgt am 1. Mai 2011.



Restaurant Henris – modulartig aufgebaut mit verschiedenen Bereichen

Gepflegtes Angebot





Tagesrestaurant, das ganzjährig geöffnet ist



Gemütliche Lounge, die polyvalent eingesetzt werden kann

Als Gastronomiepartnerin der BEA bern expo in Bern haben die ZFV-Unternehmungen das Restaurant Henris geplant und Ende April 2010 eröffnet. Gleichzeitig wurde das kleine Messerrestaurant Tinello übernommen. Zur Gastronomie gehören weitere drei Restaurants – das Intermezzo, das Mercato und die Brasserie Bernoise – sowie die Festhalle, die parallel zum Umbau der Messehallen ebenfalls erneuert wurden und ab April 2011 den Gästen zur Verfügung stehen. Insgesamt investieren die ZFV-Unternehmungen fünf Millionen Franken in die Gastronomie der BEA bern expo.

Personelles

Die Geschäftsleitung blieb im Berichtsjahr unverändert und besteht weiterhin aus sechs Mitgliedern: Dr. Regula Pfister, CEO, Marco Fornara, Leiter Sorell Hotels, Andreas Hunziker, Leiter Gastronomie, Gilbert Philipona, Leiter Einkauf und Warenbewirtschaftung, Benno Sidler, Leiter Finanz- und Rechnungswesen sowie Controlling und Angela Tauro, Leiterin Personalwesen.

Das permanente Wachstum der ZFV-Unternehmungen erfordert auf allen Ebenen Professionalisierung, die nur mit engagierten und motivierten Mitarbeitenden bewerkstelligt werden kann. Dies hat insbesondere am Hauptsitz zu vielen Neuanstellungen und einer Neuorganisation geführt.

Seit dem 1. April 2009 sind die Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie in zwei Segmente aufgeteilt: «Business» und «Bildung». Der Bildungsbereich wird seither von Fabio Triulzi geleitet, für den Businessbereich war – neben der Gesamtverantwortung für die Gastronomie – Andreas Hunziker zuständig, bis er am 1. Juli 2010 von Patrik Scheidegger abgelöst wurde. Anfang 2010 wurde die Kommunikations- und Marketingabteilung neu geschaffen. Verantwortlich dafür ist Silja Stofer.

Gabrielle Obrecht ist Anfang Januar 2010 zu den ZFV-Unternehmungen gestossen und als Gruppenleiterin im Bildungsbereich für die Mensen und Cafeterias der Kantons- und Berufsschulen sowie weiterer Schulen zuständig. Hans-Peter Schmid trat im August 2010 ins Unternehmen ein und ist als Gruppenleiter im Businessbereich tätig. Für die öffentlichen Restaurants ist neu Stefan Mosimann als Gruppenleiter zuständig; er arbeitet seit November 2010 für unser Unternehmen. Bernhard Wyss ist seit Oktober 2010 neben Marina Walker als Qualitätscoach für die Qualität, die Hygiene, die Arbeitssicherheit und das Umweltmanagement zuständig.

Weitere personelle Mutationen gab es im Bereich Finanz- und Rechnungswesen. Per 1. August 2010 ist Lukas Christen in die ZFV-Unternehmungen eingetreten. Er übernahm die Teamleitung der Buchhaltung (Kreditoren, Debitoren und Hauptbuchhaltung).

Entlöhnung

Nach einer «Nullrunde» auf das Jahr 2010 hin, wurde auf Anfang 2011 eine leistungsabhängige Lohnerhöhung von maximal 3,0 Prozent durchgeführt, für die 2,0 Prozent der Lohnsumme zur Verfügung standen.

Dank an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

«Im ZFV werden nur die spektakulären Betriebe zur Kenntnis genommen, wer seine Aufgabe gewissenhaft und ohne grosses Aufheben erledigt, hat keinen Stich!» oder «Nur wer auf Gault Millau-Niveau kocht, ist etwas wert!» oder «Die Kleinen zählen im ZFV sowieso nicht!» Solche Äusserungen sind in der letzten Zeit gehäuft direkt oder indirekt geäussert worden – sie machen nachdenklich. Denn sie stimmen natürlich nicht! Doch allein ihr «Herumgeistern» deutet auf ein grosses Missverständnis hin.

Dieses muss beseitigt werden, wohl wissend allerdings, dass dies einige Anstrengungen erfordert und nicht mit ein paar Worten getan ist. Der – hervorragende – Jahresabschluss 2010 ist das Werk aller ZFV-Betriebe, nicht nur der grossen oder der im Schaufenster stehenden! Das gilt auch für die Ergebnisse der früheren Jahre. Die ZFV-Unternehmungen sind ein Mosaik bestehend aus verschiedenen Hotels, öffentlichen Restaurants, Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie, dem Catering, einer Bäckerei-Konditorei und diversen Liegenschaften. Fehlt ein Stein – er kann noch so klein sein –, dann ist das Mosaik unvollkommen und wertlos. Unser Mosaik ist jedoch vollkommen!

Vor diesem Hintergrund gratulieren Verwaltungsrat und Geschäftsleitung zum gelungenen Werk und danken allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der ZFV-Unternehmungen für ihren Einsatz und ihr grosses Engagement im Geschäftsjahr 2010.

Das 2003 für alle Betriebsleitungen eingeführte Beteiligungsmodell wurde überarbeitet und mit qualitativen Elementen ergänzt. Es wurde Anfang Januar 2010 in Kraft gesetzt. Nach dem ersten Jahr kann festgestellt werden, dass es sich bewährt.

Aus- und Weiterbildung

Das Aus- und Weiterbildungskonzept der ZFV-Unternehmungen wurde 2004 eingeführt. Primär schulen und fördern wir unsere Mitarbeitenden am Arbeitsplatz, bieten ihnen darüber hinaus jedoch auch zahlreiche interne Aus- und Weiterbildungen. Dazu gibt es ein jährlich neu aufgelegtes Kursprogramm. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben jedoch auch die Möglichkeit, extern individuelle Aus- und Weiterbildungen zu besuchen. Wenn diese im Sinne des Arbeitgebers sind, übernehmen die ZFV-Unternehmungen die Kosten.

Von Jahr zu Jahr haben die Kurse zugenommen, nachfolgend die Zahlen der letzten beiden Jahre:

	2010	2009
Kurse auf Mitarbeiterebene	12	14
Kurse auf Kaderebene	15	10
Kursteilnehmer	442	401
Besuchte Kurstage	544	252

Vergünstigungen für die Mitarbeitenden

Auf den 1. Januar 2006 wurden für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Reka-Checks mit 20% Rabatt im Betrag von 800 Franken für Vollzeit- und 400 Franken für Teilzeitmitarbeitende eingeführt. Auch für Kinder können Reka-Checks (400 Franken pro Kind) mit dem gleichen Rabatt bezogen werden.

2007 wurde die Mitarbeiterrabattkarte geschaffen. Sie gibt den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der ZFV-Unternehmungen die Möglichkeit, von Vergünstigungen zu profitieren – sei es bei Billetten für Konzerte, bei Einkäufen, beim Restaurantbesuch oder bei Hotelaufenthalten. Die Mitarbeiterrabattkarte wurde ständig weiter ausgebaut, so auch 2010.

Für die Sportbegeisterten besteht der Sportclub «vitality@zfv», der auch im Berichtsjahr verschiedene Veranstaltungen organisiert und zu diversen Wettkämpfen eingeladen hat. Grosser Beliebtheit erfreuen sich jeweils der Skitag in Arosa im Winter und das «Grümpelturnier» im Sommer, sofern es nicht ins Wasser fällt, wie 2010.

Wir feiern

Das Kadertreffen fand am Freitag, 11. Juni 2010, im Sorell Hotel Zürichberg statt. Roger Neuenschwander und sein Team haben für ihre Kolleginnen und Kollegen eine veritable «Nuit d'été» veranstaltet, mit lukullischen Köstlichkeiten aus nah und fern. Erfreulicherweise hat auch das Wetter mitgespielt und den zahlreichen Kaderleuten einen unvergesslichen Sommerabend auf dem Berg beschert.

Die pensionierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter trafen sich am Montag, 23. August 2010, im Stadion Letzigrund zu einem Rundgang mit anschliessendem gemeinsamen Essen im Restaurant Oval.

«Man soll die Feste feiern, wie sie fallen!» Kadertreffen, Mitarbeiterfest, Dienstjubilarenfeier und Pensioniertentreffen sind fest eingeplant im Jahreskalender der ZFV-Unternehmungen. Darüber hinaus kommen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Genuss zahlreicher Vergünstigungen. Zudem steht ihnen auch ein attraktives Aus- und Weiterbildungsprogramm zur Verfügung.

Auch das Mitarbeiterfest unter dem Motto «Beach Party» wurde 2010 erneut im Stadion Letzigrund durchgeführt, gibt es doch nicht mehr viele ZFV-Betriebe, die Platz für mehr als 500 Gäste bieten. Thomas Schmidt und seinem Team ist es wiederum gelungen, einen unvergesslichen Abend zu gestalten, der sich wegen des schlechten Wetters vor allem in der «Turnhalle» des Letzigrund abspielte. Ein mitreissender DJ verwandelte diese in einen wogenden Tanzsaal, wo kein Bein stillstehen konnte.

Bereits zum siebten Mal wurde am Personalfest der Titel «Mitarbeiter(in) des Jahres» verliehen. Mit viel Applaus wurde Hannah Kool, Assistent Front Desk Manager im Sorell Hotel Seidenhof, zur Mitarbeiterin des Jahres 2010 gekürt.

Die Dienstjubilarenfeier fand traditionellerweise am ersten Freitagabend im November im Sorell Hotel Zürichberg statt. Im Berichtsjahr wurden insgesamt 112 Personen für ihre langjährige Treue zu den ZFV-Unternehmungen geehrt.

Weitere Unternehmensaktivitäten

Liegenschaften als grosse Herausforderung

Bei insgesamt 26 Liegenschaften gehen die Renovationsarbeiten nie aus. Im Berichtsjahr wurden Investitionen im Betrag von insgesamt 16,4 Millionen Franken getätigt, 7,0 Millionen Franken betrafen die Liegenschaften. Das sind gut 14 Millionen Franken weniger als im Vorjahr, als vier Liegenschaften gekauft wurden. Rund zwei Millionen Franken müssen jedes Jahr bereitgestellt werden, um die Liegenschaften «im Schuss» zu halten.

Die im Vorjahr begonnene Sanierung der Liegenschaft Freystrasse 20 in Zürich konnte im Mai 2010 abgeschlossen werden. Der Umbau kostete insgesamt drei Millionen Franken. Im Parterre wurden Büroräumlichkeiten eingerichtet, in den oberen Stockwerken insgesamt 15 Appartements. Vier Studios wurden zusätzlich möbliert. Innert kürzester Zeit waren Parterre und Appartements vermietet.

In der Liegenschaft an der Flüelastrasse ist per Mitte 2010 die Mieterin des 5. Stockwerkes ausgezogen. Nachdem die ZFV-Unternehmungen weiterhin stark wachsend sind, haben wir uns entschlossen, den 5. Stock zusätzlich für eigene Zwecke zu nutzen. Weiter ist geplant, die beiden Wohnungen im 6. Stock zu erneuern und durch das ungenutzte Sitzungszimmer zu erweitern.

Eine weitere Grossrenovation ist im GGA West im Gang, wo Kleiner eingemietet ist. Das gesamte Gebäude wird für gut 14 Millionen Franken saniert. Als Genossenschaftsmitglied mit einem Anteil von knapp 25 Prozent haben wir ein grosses Interesse an einer zweckmässigen Sanierung. Wir können uns gut vorstellen, die mittelfristig geplante eigene Produktionsküche im Zusammenhang mit dem Ausbau des Caterings im GGA West einzurichten – zum einen gibt es dort noch Raumreserven zu vernünftigen Preisen, zum anderen ist dort dank der hervorragenden verkehrstechnischen Lage auch unsere Transportabteilung angesiedelt. Vor diesem Hintergrund steht das verstärkte Engagement der ZFV-Unternehmungen im GGA West: Martin Häuptli, Geschäftsleiter von Kleiner, hat Einsitz in der Baukommission genommen, Regula Pfister im Vorstand der GGA.

Vergabungen im Betrag von 400 000 Franken

2010 erhielt das Blaue Kreuz bereits zum dritten Mal den Betrag von 100 000 Franken für Projekte zur Bekämpfung des Jugendalkoholismus. Am «Züri Fäscht» vom 2. Juli 2010 wurde das Piaggio als mobile «blue cocktail bar» des Blauen Kreuzes eingeweiht. Dabei handelt es sich um ein originell gestaltetes Dreiradauto, das jeweils an grösseren Veranstaltungen vorfährt und dort alkoholfreie Cocktails mixt und verkauft. Für Jugendliche in Schulen und Kirchgemeinden wurden erneut Mixkurse für alkoholfreie Cocktails angeboten.

Zusätzlich zur Bekämpfung des Alkoholismus wurden auch Integrationsprojekte für unsere Lehrlinge sowie das Projekt «Bewusst geniessen!» unterstützt. Neben den beiden grössten Beiträgen – 100 000 Franken für das Blaue Kreuz und 50 000 Franken an den Studienbeitragsfonds der Universität Zürich – wurden 2010 insgesamt weitere 60 Beträge in kleineren Tranchen vergeben. Der Betrag von 400 000 Franken wurde vollumfänglich ausgeschöpft.

Einführung der neuen Bekleidung

Seit 2008 wurde unter der Federführung der Abteilung Einkauf intensiv am neuen Bekleidungskonzept gearbeitet. Es war eine anspruchsvolle Aufgabe und eine Herkulesarbeit, für rund 95 Prozent aller ZFV-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter – von den Sorell Hotels, den öffentlichen Restaurants über die Gemeinschaftsgastronomie bis hin zu Kleiner und zum Transportdienst – eine einheitliche und passende Bekleidung anzuschaffen. Entwickelt wurde sie von der Schweizer Firma «workfashion.com AG», die SA-8000-zertifiziert ist und somit für die Einhaltung sozialer Standards bürgt. Für das Design war Ruth Grüninger zuständig.

Nach einer umfassenden Projektausschreibung und einer frontorientierten Bedarfsabklärung konnte über den Jahreswechsel 2009/2010 an allen Mitarbeitenden Mass genommen werden. Anfang 2010 ging es in die Produktion, damit zwischen Frühling und Herbst die Auslieferungen erfolgen konnten. Um es gleich vorweg zunehmen: Die neue Bekleidung gefällt – den Mitarbeitenden, aber auch den Gästen und den Auftraggebern. Mit den nicht alltäglichen Farben «Himbo», «Honig» und «Fango» setzt sie sich wohltuend ab von den bekannten Uniformen, die hüben und drüben zum Einsatz kommen. Es gab sogar Mitarbeitende, die wünschen, die neue Bekleidung auch privat tragen zu dürfen...

Wenn die gesteppten Nähte als Faden ausgelegt würden, reichten sie zehnmal um den Äquator. Mit dem verarbeiteten Stoff könnte Christo, der international bekannte Verpackungskünstler, locker zehn Fussballfelder einpacken! Die Kosten von 1,2 Millionen Franken flossen hälftig in die Betriebsrechnung des Jahres 2010 ein, der Rest wurde aktiviert. Es gab sogar Auftraggeber, die – aus Freude an der neuen Bekleidung – die Kosten dafür übernommen haben.

Verschiedene Revisionen – ohne Beanstandungen!

Je grösser ein Unternehmen wird, umso häufiger kommt es zu Revisionen der öffentlichen Hand. Die AHV-Revision (EO, FAK, KZ, ALV und AHV) für die Jahre 2006 bis 2009 mit einer Gesamtlohnsumme von 250 Millionen Franken wurde im Herbst 2010 durchgeführt und hat zu keiner einzigen Beanstandung geführt. Das ist eine grossartige Leistung von Ankica Pavlovic, Leiterin Lohnwesen, und ihrem Team.



Margrit Huggenberger, Mitarbeiterin im UBS Restaurant Dinocenter in Zürich Oerlikon, ist begeistert von der neuen Bekleidung.

Auch die vorangegangene Mehrwertsteuerrevision für die Jahre 2005 bis 2009 hat zu keinerlei Beanstandungen geführt, ganz im Gegenteil, es erfolgte sogar noch eine geringfügige Rückerstattung.

Kassenzentralisierung

Das Kassenzentralisierungsprojekt wurde im Jahr 2010 mit der Anschaffung eines zentralen Hauptserver im Hauptsitz gestartet. Es verfolgt das Ziel, sämtliche Registrierkassen der ZFV-Betriebe bis Ende 2011 mit dem zentralen Hauptserver zu vernetzen. Die Voraussetzung für die technische Umsetzung ist, dass alle älteren Kassen in den Betrieben sowie jene, welche mit einem 32-bit-System ausgerüstet sind, durch ein 64-bit-Kassensystem ersetzt und untereinander vernetzt werden. Die ZFV-Unternehmungen setzen für dieses Vorhaben Vectron-Kassen ein. Es bestehen daneben bereits drei Netzwerke in der Bäckerei-Konditorei Kleiner, den UBS Restaurants sowie im Stadion Letzigrund. Mit der Vernetzung werden eine Vereinheitlichung, Effizienzsteigerungen in den buchhalterischen Abläufen sowie ein rascheres Reaktionsvermögen in den Betrieben und im Hauptsitz erzielt.

Nach der neuen Bekleidung und der Kassenzentralisierung als wichtige Projekte steht aktuell das Thema «Nachhaltigkeit» im Zentrum. Mit dem Konzept Eco Pro, das im Herbst 2010 von der Geschäftsleitung verabschiedet wurde, lancieren wir unsere ökologische Offensive, die alle Abteilungen und Bereiche inskünftig beschäftigen wird.

Alle Sorell Hotels werden mit der aktuellen Micros-Fidelio Suite8 ausgerüstet und sind danach untereinander sowie ebenfalls mit dem ZFV-Hauptsitz vernetzt. Dies erlaubt unserer Salesabteilung, die Korrespondenz mit unseren Gästen effizient zu koordinieren und zu nutzen, und stellt die Kommunikation mit sämtlichen Abteilungen am ZFV-Hauptsitz sicher.

Eco Pro – ökologische Offensive der ZFV-Unternehmungen

Klimawandel, Umwelt- und Naturschutz sind für die ZFV-Unternehmungen äusserst wichtig und prioritär. Wir leisten einen aktiven Beitrag zur Erhaltung unserer Umwelt, indem wir unseren Lebensgrundlagen Sorge tragen, uns umweltbewusst verhalten und hauptsächlich Produkte berücksichtigen, welche nach ökologischen und ethischen Grundprinzipien produziert und vertrieben werden. Die Nachhaltigkeit ist ein Thema, das auch die meisten unserer Auftraggeber beschäftigt. Da ist es selbstverständlich, dass sie auch von uns als Caterer ein aktives Verhalten in diesem Bereich erwarten.

Im Geschäftsjahr wurde unter der Federführung der Einkaufsabteilung das Konzept Eco Pro entwickelt und von der Geschäftsleitung im Herbst verabschiedet. Dieses wird nun unter Beizug aller Abteilungen und Bereiche ausgebaut und vertieft.

Das Konzept Eco Pro zeigt Wege und Massnahmen auf, um unser Engagement im Umweltbereich weiter zu stärken. Dabei handelt es sich um ein integrales Gesamtkonzept, das alle Bereiche berücksichtigt und sich nicht einseitig auf einzelne Teilbereiche oder Labelprodukte konzentriert. Es muss eine Integration der gesamten Versorgungs- und Verarbeitungskette stattfinden und eine permanente Weiterentwicklung erfolgen. Wichtiger denn je ist die Berücksichtigung von ernährungsphysiologischen Aspekten, damit ein aktiver Beitrag zur Gesundheitsprävention geleistet werden kann.

Nanny Huber-Werdmüller-Stiftung

Die patronale Nanny Huber-Werdmüller-Stiftung verfügt über ein Vermögen von 10,5 Millionen Franken. Sie bezweckt die Vorsorge zu Gunsten der Arbeitnehmer der ZFV-Unternehmungen gegen die wirtschaftlichen Folgen von Alter und Invalidität und im Todesfall für deren Hinterbliebenen. In Notlagen wie Krankheit, Unfall, Invalidität und Arbeitslosigkeit können die Arbeitnehmer oder ihre Hinterbliebenen finanziell unterstützt werden.

Die Nanny Huber-Werdmüller-Stiftung leistete im Berichtsjahr wiederum Weihnachtzulagen und Rentenzuschüsse an betagte ehemalige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der ZFV-Unternehmungen. Auch im Berichtsjahr wurden ergänzend dazu Beiträge für Härtefälle und Überbrückungsrenten ausbezahlt.



Konsolidierte Bilanz

	2010 TCHF	Anteil in %	2009 TCHF	Anteil in %	Veränderungen TCHF in %	
Aktiven						
Umlaufvermögen						
Flüssige Mittel	2 285	1,6	3 624	2,6	-1 339	-36,9
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	5 271	3,8	6 884	4,9	-1 613	-23,4
Übrige Forderungen	2 655	1,9	2 330	1,7	325	13,9
Vorräte	2 467	1,8	2 274	1,6	193	8,5
Aktive Rechnungsabgrenzung	379	0,3	236	0,2	143	60,6
Total Umlaufvermögen	13 057	9,4	15 348	11,0	-2 291	-14,9
Anlagevermögen						
Liegenschaften inkl. Umbauten	107 233	77,0	106 620	76,4	613	0,6
Bewegliche Sachanlagen	17 569	12,6	16 212	11,6	1 357	8,4
Finanzanlagen	1 349	1,0	1 405	1,0	-56	-4,0
Total Anlagevermögen	126 151	90,6	124 237	89,0	1 914	1,5
Total Aktiven	139 208	100,0	139 585	100,0	-377	-0,3
Passiven						
Fremdkapital						
Bankverbindlichkeiten	4 879	3,5	11 089	7,9	-6 210	-56,0
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	12 560	9,0	12 921	9,3	-361	-2,8
Übrige Verbindlichkeiten	4 627	3,3	6 249	4,5	-1 622	-26,0
Passive Rechnungsabgrenzung	3 380	2,5	3 173	2,3	207	6,5
Kurzfristiges Fremdkapital	25 446	18,3	33 432	24,0	-7 986	-23,9
Hypotheken	36 857	26,5	33 800	24,2	3 057	9,0
Darlehen	1 296	0,9	1 404	1,0	-108	-7,7
Rückstellungen	30 599	22,0	29 746	21,3	853	2,9
Langfristiges Fremdkapital	68 752	49,4	64 950	46,5	3 802	5,9
Total Fremdkapital	94 198	67,7	98 382	70,5	-4 184	-4,3
Eigenkapital						
Kapital	41 203	29,6	37 580	26,9	3 623	9,6
Jahresergebnis	3 807	2,7	3 623	2,6	184	5,1
Total Eigenkapital	45 010	32,3	41 203	29,5	3 807	9,2
Total Passiven	139 208	100,0	139 585	100,0	-377	-0,3

Konsolidierte Erfolgsrechnung

	2010 TCHF	Anteil in %	2009 TCHF	Anteil in %	Veränderungen TCHF in %	
Erlös Hotels	40 756	23,5	39 371	24,2	1 385	3,5
Erlös Restaurants	28 320	16,4	23 096	14,2	5 224	22,6
Erlös Confiserie/Konditorei-Bäckerei	14 365	8,3	13 608	8,4	757	5,6
Erlös Gemeinschaftsverpflegung	95 410	55,1	92 528	56,8	2 882	3,1
Abzüglich interne Lieferungen	-5 673	-3,3	-5 797	-3,6	124	-2,1
Gesamterlös (Gastronomie)	173 178	100,0	162 806	100,0	10 372	6,4
Warenkosten	48 105	27,8	46 064	28,3	2 041	4,4
Personalkosten	80 667	46,6	75 987	46,7	4 680	6,2
Übriger Betriebsaufwand	15 346	8,8	14 410	8,8	936	6,5
Total betrieblicher Aufwand	144 118	83,2	136 461	83,8	7 657	5,6
Betriebsergebnis I	29 060	16,8	26 345	16,2	2 715	10,3
Genossenschafts- und Sonderaufwand	289	0,2	364	0,2	-75	-20,6
Total Genossenschaftsaufwand	289	0,2	364	0,2	-75	-20,6
Betriebsergebnis II	28 771	16,6	25 981	16,0	2 790	10,7
Liegenschaftenertrag	5 813	3,4	5 869	3,6	-56	-1,0
Finanzertrag	20	0,0	51	0,0	-31	-60,8
Total neutrale Erträge	5 833	3,4	5 920	3,6	-87	-1,5
Liegenschaften- und Anlageaufwand	6 824	3,9	6 369	3,9	455	7,1
Unterhaltsaufwand	4 848	2,8	3 861	2,4	987	25,6
Finanzaufwand	1 132	0,7	1 470	0,9	-338	-23,0
Total neutraler Aufwand	12 804	7,4	11 700	7,2	1 104	9,4
Ergebnis vor Steuern, Abschreibungen, A/O	21 800	12,6	20 201	12,4	1 599	7,9
Ausserordentlicher Aufwand	1 272	0,7	302	0,2	970	321,2
Ausserordentlicher Ertrag	-74	0,0	-25	0,0	-49	196,0
Abschreibungen	14 393	8,3	12 384	7,6	2 009	16,2
Veränderung Wertberichtigungen und Rückstellungen	1 562	0,9	2 711	1,7	-1 149	-42,4
Steuern	840	0,5	1 206	0,7	-366	-30,3
Jahresergebnis	3 807	2,2	3 623	2,2	184	5,1

Bewertungs- und Konsolidierungsgrundsätze

Konsolidierungskreis und Konsolidierungsmethode

Die konsolidierte Jahresrechnung beruht auf den Einzelabschlüssen der zu den ZFV-Unternehmungen gehörenden Gesellschaften. In die Konzernrechnung einbezogen werden die Obergesellschaft ZFV-Unternehmungen und deren zu 100 Prozent gehaltene Tochtergesellschaft, die Hotel Seefeld AG. Die Confiserie Schurter AG und die Kleiner Konditorei-Bäckerei AG wurden per 1. Januar 2010 mit der Obergesellschaft ZFV-Unternehmungen fusioniert.

Konsolidierungsgrundsätze

Abschlussstichtag aller einbezogenen Unternehmen ist der 31. Dezember. Die einzelnen Gesellschaften werden nach der Erwerbsmethode (Purchase-Methode) konsolidiert. Konzerninterne Forderungen und Verbindlichkeiten sowie konzerninterne Aufwände und Erträge werden eliminiert.

Fremdwährungen

Die Konzernrechnung wird in Schweizer Franken dargestellt. Monetäre Aktiven und Passiven in Fremdwährungen werden zu Umrechnungskursen am Bilanzstichtag in CHF umgerechnet. Aufwände und Erträge werden zum Kurs im Zeitpunkt des Geschäftsfalls in CHF umgerechnet. Daraus resultierende Umrechnungsdifferenzen werden der Erfolgsrechnung der jeweiligen Gesellschaft belastet.

Bewertungs- und Bilanzierungsmethoden

Die Bewertungen der Aktiven und Passiven erfolgen nach den Vorschriften über die kaufmännische Buchführung (Art. 957 ff. OR). Die Bewertungsgrundlagen der konsolidierten Jahresrechnung der ZFV-Unternehmungen sind historische Werte (Anschaffungs- und Herstellwerte abzüglich notwendiger Wertberichtigungen).

Erfolgsrechnung

Die Erfolgsrechnung wird nach dem Gesamtkostenverfahren gegliedert. Der Nettoumsatz umfasst den Bruttoerlös aus dem Verkauf von Lieferungen und Leistungen, Dienstleistungen sowie Kundenbeiträgen abzüglich Rabatten und Erlösminderungen.

Flüssige Mittel

Die flüssigen Mittel umfassen die Bestände auf Sicht (Kassenbestände, Post- und Bankguthaben) sowie die kurzfristig fälligen Geldanlagen. Diese sind zum Nominalwert bewertet.

Forderungen aus Lieferungen und Leistungen

Die Forderungen aus Lieferungen und Leistungen werden zum Nominalwert abzüglich einer Wertberichtigung für dubiose Bestände eingesetzt. Für allgemeine Bonitätsrisiken wird zusätzlich eine pauschale Wertberichtigung von 8,5 Prozent in Abzug gebracht.

Übrige Forderungen

Die übrigen Forderungen, einschliesslich derjenigen gegenüber nahestehenden Personen, werden zum Nominalwert abzüglich notwendiger Einzelwertberichtigungen ausgewiesen.

Vorräte

Die Vorräte werden zu Anschaffungs- oder zu Herstellkosten bzw. zum tieferen Marktwert bilanziert. Zusätzlich wird der steuerlich zulässige Warendrittel in Abzug gebracht. Auf die Eliminierung der Zwischengewinne bei gruppeninternen Lieferungen wird infolge der unwesentlichen Bestände und der Kurzlebigkeit der Vorräte verzichtet.

Liegenschaften (inkl. Umbauten)

Die Liegenschaften werden zu Buchwerten ausgewiesen. Die Abschreibungen betragen 4 Prozent vom Restbuchwert.

Mobilien und Einbauten

Die Bilanzierung der Mobilien und Einrichtungen erfolgt zu Anschaffungswerten oder Herstellkosten. Die Abschreibungen werden degressiv gemäss nachfolgender Tabelle vorgenommen:

Einbauten in Fremdliegenschaften	25 Prozent
Mobiliar	25 Prozent
Maschinen und Apparate	30 Prozent
Büromaschinen und EDV	40 Prozent
Fahrzeuge	40 Prozent

Finanzanlagen

Beteiligungen an nicht konsolidierten und verbundenen Gesellschaften sowie Darlehen und Wertschriften werden zu Anschaffungswerten abzüglich betriebswirtschaftlich notwendiger Wertberichtigungen bilanziert.

Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen

Die Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen setzen sich aus stichtagsbedingten Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen sowie aus Verbindlichkeiten gegenüber Auftraggebern zusammen.

Rückstellungen

Rückstellungen werden gebildet, um gewisse Verpflichtungen und drohende Verluste aus schwebenden Geschäften zu decken. Zwischenzeitlich nicht mehr benötigte Rückstellungen werden teilweise beibehalten.

Bericht der Revisionsstelle

Bericht der Revisionsstelle zur Konzernrechnung an die Generalversammlung der
Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, Zürich

Als Revisionsstelle haben wir die beiliegende Konzernrechnung der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, bestehend aus Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang (Bewertungs- und Konsolidierungsgrundsätze), für das am 31. Dezember 2010 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Verantwortung des Verwaltungsrates

Der Verwaltungsrat ist für die Aufstellung der Konzernrechnung in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften und den im Anhang wiedergegebenen Konsolidierungs- und Bewertungsgrundsätzen verantwortlich. Diese Verantwortung beinhaltet die Ausgestaltung, Implementierung und Aufrechterhaltung eines internen Kontrollsystems mit Bezug auf die Aufstellung einer Konzernrechnung, die frei von wesentlichen falschen Angaben als Folge von Verstössen oder Irrtümern ist. Darüber hinaus ist der Verwaltungsrat für die Auswahl und die Anwendung sachgemässer Rechnungslegungsmethoden sowie die Vornahme angemessener Schätzungen verantwortlich.

Verantwortung der Revisionsstelle

Unsere Verantwortung ist es, aufgrund unserer Prüfung ein Prüfungsurteil über die Konzernrechnung abzugeben. Wir haben unsere Prüfung in Übereinstimmung mit dem schweizerischen Gesetz und den Schweizer Prüfungsstandards vorgenommen. Nach diesen Standards haben wir die Prüfung so zu planen und durchzuführen, dass wir hinreichende Sicherheit gewinnen, ob die Konzernrechnung frei von wesentlichen falschen Angaben ist.

Eine Prüfung beinhaltet die Durchführung von Prüfungshandlungen zur Erlangung von Prüfungsnachweisen für die in der Konzernrechnung enthaltenen Wertansätze und sonstigen Angaben. Die Auswahl der Prüfungshandlungen liegt im pflichtgemässen Ermessen des Prüfers. Dies schliesst eine Beurteilung der Risiken wesentlicher falscher Angaben in der Konzernrechnung als Folge von Verstössen oder Irrtümern ein. Bei der Beurteilung dieser Risiken berücksichtigt der Prüfer das interne Kontrollsystem, soweit es für die Aufstellung der Konzernrechnung von Bedeutung ist, um die den Umständen entsprechenden Prüfungshandlungen festzulegen, nicht aber um ein Prüfungsurteil über die Wirksamkeit des internen Kontrollsystems abzugeben. Die Prüfung umfasst zudem die Beurteilung der Angemessenheit der angewandten Rechnungslegungsmethoden, der Plausibilität der vorgenommenen Schätzungen sowie eine Würdigung der Gesamtdarstellung der Konzernrechnung. Wir sind der Auffassung, dass die von uns erlangten Prüfungsnachweise eine ausreichende und angemessene Grundlage für unser Prüfungsurteil bilden.

Prüfungsurteil

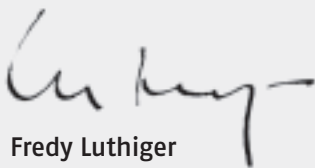
Nach unserer Beurteilung entspricht die Konzernrechnung für das am 31. Dezember 2010 abgeschlossene Geschäftsjahr dem schweizerischen Gesetz sowie den im Anhang wiedergegebenen Konsolidierungs- und Bewertungsgrundsätzen.

Berichterstattung aufgrund weiterer gesetzlicher Vorschriften

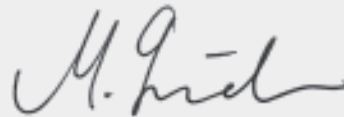
Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen an die Zulassung gemäss Revisionsaufsichtsgesetz (RAG) und die Unabhängigkeit (Art. 728 OR) erfüllen und keine mit unserer Unabhängigkeit nicht vereinbare Sachverhalte vorliegen.

In Übereinstimmung mit Art. 728a Abs. 1 Ziff. 3 OR und dem Schweizer Prüfungsstandard 890 bestätigen wir, dass ein gemäss den Vorgaben des Verwaltungsrates ausgestaltetes internes Kontrollsystem für die Aufstellung der Konzernrechnung existiert.

Wir empfehlen, die vorliegende Konzernrechnung zu genehmigen.

KPMG AG

Fredy Luthiger
Zugelassener Revisionsexperte
Leitender Revisor



Maurus Gmünder
Zugelassener Revisionsexperte

Zürich, 15. Februar 2011

Organe

Verwaltungsrat der ZFV-Unternehmungen

Dr. Regula Pfister Dr. oec. publ., Ökonomin, Zürich (Präsidentin und Vorsitzende der Geschäftsleitung)

Dr. Brigitte von der Crone Dr. iur., Rechtsanwältin, Zürich (Vizepräsidentin)

Helene von Gugelberg Höhener Bachelor of Science Degree in International Hospitality Management
der Ecole Hôtelière de Lausanne, Leitung Weingut Schloss Salenegg, Maienfeld

Reto Panchaud lic. oec. HSG, Managing Director Bank Vontobel AG, Gockhausen

Maryann Rohner lic. oec. HSG, dipl. Wirtschaftsprüferin, dipl. Steuerexpertin, Partnerin der Treureva AG, Zürich

Finanzausschuss

Maryann Rohner Zürich, Helene von Gugelberg Höhener Maienfeld

Personalausschuss

Dr. Brigitte von der Crone Zürich, Reto Panchaud Gockhausen

Verwaltungsrat Hotel Seefeld AG

Dr. Regula Pfister Zürich (Präsidentin), Benno Sidler Obfelden

Geschäftsleitung der ZFV-Unternehmungen

Dr. Regula Pfister Vorsitzende der Geschäftsleitung

Marco Fornara Leiter Sorell Hotels

Andreas Hunziker Leiter Gastronomie

Gilbert Philipona Leiter Einkauf und Warenbewirtschaftung

Benno Sidler Leiter Finanz- und Rechnungswesen sowie Controlling

Angela Tauro Leiterin Personalwesen

Revisionsstelle

KPMG AG

Mitglieder der Genossenschaft

Sophie Albers-Schönberg-Schmitz

8044 Zürich

Dr. Maja Bauer-Balmelli

8006 Zürich

Annemarie Beglinger-Weiss

8142 Uitikon-Waldegg

Dr. Christine Bodmer-Züblin

8803 Rüschlikon

Gertrud Bremi

8702 Zollikon

Ursula Bücheler

8032 Zürich

Prof. Dr. h.c. Bedi Büktas

8832 Wollerau

Balz Christen

8055 Zürich

Dr. Brigitte von der Crone

8032 Zürich, Verwaltungsrätin,

Vizepräsidentin

Prof. Dr. Hans Caspar von der Crone

8032 Zürich

Margrit de Capitani

8053 Zürich

Christine Dual-Fleckenstein

8126 Zumikon

Lina Ehrsam-Kunz

8053 Zürich

Barbara Eisl-Rothenhäusler

8712 Stäfa

Barbara Erb

8707 Uetikon am See

Marina Fanconi Rahn

8032 Zürich

Sabine Gloor-Kern

8126 Zumikon

Helene von Gugelberg Höhener

7304 Maienfeld, Verwaltungsrätin

Barbara Halbheer-Raaflaub

8702 Zollikon

Annemarie Homberger-Rahn

8802 Kilchberg

Lorenz Homberger-Rahn

8802 Kilchberg

Verena Huber

8050 Zürich

Dorothee Kleiner-Frick

8702 Zollikon

Barbara Kobel Pfister

8032 Zürich

Dr. Silvia Kramer Willi

8700 Küsnacht

Albert Kruker

8053 Zürich

Dr. Verena Marty

8702 Zollikon

Dr. Liselotte Meyer-Fröhlich

8044 Zürich

Rosmarie Michel

8001 Zürich, Ehrenmitglied

Peter H. Müller-Strasser

8053 Zürich

Annette Nobel-Meili

8032 Zürich

Annemarie Nussbaumer

8032 Zürich

Reto Panchaud

8044 Gockhausen, Verwaltungsrat

Dr. Regula Pfister

8053 Zürich, Verwaltungsrätin,

Präsidentin und Vorsitzende

der GL

Dr. Christian Rahn

8032 Zürich

Ruth Rahn-Bodmer

8002 Zürich

Maryann Rohner

8044 Zürich, Verwaltungsrätin

Ursula von Salis-Zellweger

8044 Zürich

Fabian Pierre Schaerer

8044 Zürich

Philipp Christian Schaerer

8008 Zürich

Pierre Schaerer

8044 Zürich

Alice Schenkel

8008 Zürich

Ursula Schmid

8610 Uster

Dr. Monique R. Siegel

8044 Zürich

Alice Stäubli

8142 Uitikon-Waldegg

Dr. Sylvia Staub

8008 Zürich

Dr. Hans-Rudolf Steiner

8700 Küsnacht

Marianne Steiner

8700 Küsnacht

Dr. Regula Stieger-Gmür

8704 Herrliberg

Max V. Terlinden

8700 Küsnacht

Anna-Barbara Ulrich-Bibus

8703 Erlenbach

Dr. Dominik Vock

8044 Zürich

Brigit Wehrli-Schindler

8053 Zürich

Karin Weimann

8134 Adliswil

Dr. Erika Welti

8048 Zürich

Fred Zingg

8044 Zürich

Fredi Zollinger

8712 Stäfa

Dr. Franz Züsli-Niscosi

8704 Herrliberg

Betriebe der ZFV-Unternehmungen

Hotels	12
Restaurants	13
Gemeinschaftsgastronomie	83
Bäckerei-Konditorei (inkl. Filialen)	14
Catering und Events	2
Insgesamt	124

Sorell Hotels**Aparthotel & Restaurant Rigiblick**

Julia und Christian Nickel
Germaniastrasse 99, 8044 Zürich
T+41 43 255 15 70
www.hotelrigiblick.ch
www.restaurantrigiblick.ch

Hotel Ador

Klaus Eisele
Laupenstrasse 15, 3001 Bern
T+41 31 388 01 11
www.hotelador.ch

Hotel Arabelle

Klaus Eisele
Mittelstrasse 6, 3012 Bern
T+41 31 301 03 05
www.arabelle.ch

Hotel Argovia

Bernadette Klauenbösch
Kasernenstrasse 24, 5000 Aarau
T+41 62 823 21 21
www.hotelargovia.ch

Hotel Asora

Birgit Schwarz
Poststrasse, 7050 Arosa
T+41 81 377 12 08
www.hotelasora.ch

Hotel Krone

Vanessa und Robert Frisch
Marktgasse 49, 8400 Winterthur
T+41 52 208 18 18
www.kronewinterthur.ch

Hotel Rütli

Henrik Hansen
Zähringerstrasse 43, 8001 Zürich
T+41 44 254 58 00
www.rutli.ch

Hotel Seefeld

Marco Grossi
Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich
T+41 44 387 41 41
www.hotelseefeld.ch

Hotel Seidenhof

Matthias Ramer
Sihlstrasse 9, 8001 Zürich
T+41 44 228 75 00
www.seidenhof.ch

Hotel Tamina

George Oggenfuss
Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz
T+41 81 303 71 71
www.hotelamina.ch

Hotel Rüden

Ferdinand Hoekstra
Oberstadt 20, 8200 Schaffhausen
T+41 52 632 36 36
www.rueden.ch

Hotel Zürichberg

Roger Neuenschwander
Orellistrasse 21, 8044 Zürich
T+41 44 268 35 35
www.zuerichberg.ch

Restaurants**Bistro Steinhalle**

Urs Leuenberger
Helvetiaplatz 5, 3005 Bern
T+41 31 351 51 00
www.steinhalle.ch

Café & Take-Away Schurter

Nadine Koller
Niederdorfstrasse 90, 8001 Zürich
T+41 44 252 32 32
www.cafeschurter.ch

Bistro Landesmuseum

Martin Preisling
Museumstrasse 2, 8001 Zürich
T+41 44 218 66 03
www.bistolandesmuseum.ch

**Cosimos – Spezialitäten
und Pizzafachschule**

Cosimo Bruno
Geerenweg 2, 8048 Zürich
T+41 43 343 12 13
www.cosimos.ch

Lido Gastronomie

Kristian Lau
Lidostrasse 6, 6006 Luzern
T+41 41 370 86 41
www.lidogastronomie.ch

Restaurant The Traders

Michaela Bartsch
World Trade Center Zürich
Leutschenbachstrasse 95, 8050 Zürich
T+41 44 303 04 00
www.thetraders.ch

**Gastronomie im Verkehrshaus
der Schweiz**

Roland Witschi
Lidostrasse 5, 6006 Luzern
T+41 41 375 74 55
www.verkehrshaus.ch

Restaurant Mishio Bahnhofstrasse

Matthias Ramer
Sihlstrasse 9, 8001 Zürich
T+41 44 228 76 76
www.mishio.ch

Restaurant Mishio im Vatterland

Claudia Laubscher
Bärenplatz 2, 3011 Bern
T+41 31 313 11 21
www.mishio.ch

Restaurant Mishio Stadelhofen

Daniel Frei
Stadelhoferstrasse 10, 8001 Zürich
T+41 44 252 42 95
www.mishio.ch

**Restaurants Schöngrün
Zentrum Paul Klee**

Werner Rothen
Monument im Fruchtländ 1, 3006 Bern
T+41 31 359 02 90
www.restaurants-schoengruen.ch

Restaurant Technorama

Christine Strassmann-Michel
Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur
T+41 52 244 08 70
technorama@zfv.ch

VIVENDI – ristorante e bar

Ladina Fasciati
Europastrasse 2, 8152 Glattbrugg
T+41 43 211 32 42
www.ristorantevivendi.ch

Gemeinschaftsgastronomie Business**ABB Restaurant Power Inn**

Trudy Suter
Bruggerstrasse 72, 5400 Baden
T+41 56 205 11 88
powerinn@zfv.ch

Bistro Erdgas Zürich AG

Elisabeth Lasen
Aargauerstrasse 182, 8048 Zürich
T+41 43 317 21 21
erdgas@zfv.ch

Cafeteria Au «T»

Valérie Leuenberger
Effingerstrasse 20, 3003 Bern
T+41 31 3230299
aut@zfv.ch

Cafeteria Bar-A-Graph

Simon Leemann
Badenerstrasse 90, 8004 Zürich
T+41 44 248 28 30
bgz@zfv.ch

Cafeteria Taubenthalde A

Sandro Beer
Taubenstrasse 16, 3003 Bern
T+41 31 322 85 55
taubenthalde@zfv.ch

Cafeteria Taubenthalde B

Sandro Beer
Bundesrain 20, 3003 Bern
T+41 31 322 85 56
taubenthalde@zfv.ch

Cafeteria Zentralbibliothek Zürich

Mario Furrer
Zähringerplatz 6, 8001 Zürich
T+41 44 252 79 94
zentralbibliothek@zfv.ch

Cantinetta Bialla

Monica und Rudolf Weber
EMS-CHEMIE AG
7013 Domat/Ems
T+41 81 633 20 50
cantinettabialla@zfv.ch

Gastronomie der Clariden Leu

Reto Zeier
Bahnhofstrasse 32, 8001 Zürich
T+41 58 205 28 22
stpeter@zfv.ch

Gastronomie im Parlamentsgebäude

Crista Baumann
Parlamentsgebäude, 3003 Bern
T+41 31 322 77 35
galeriedesalpes@zfv.ch

Novartis Restaurant Cloud

Tanja Bugmann
Campus Werk St. Johann
Fabrikstrasse 15, 4056 Basel
T+41 61 696 48 15
cloud@zfv.ch

Personalrestaurant Biotronik AG

Ursula Pfarrer
Ackerstrasse 6, 8180 Bülach
T+41 44 864 50 98
biotronik@zfv.ch

Personalrestaurant SAG

Monika Fürst
Industriestrasse 8, 8305 Dietlikon
T+41 44 805 23 24
sag@zfv.ch

Personalrestaurant des UVEK

Samuel Brunner
Mühlestrasse 2, 3063 Ittigen BE
T+41 31 323 04 30
uvek@zfv.ch

Dow Restaurant

Claudia Streiter
Dow Europe GmbH
Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen
T+41 44 728 22 18
dow@zfv.ch

Personalrestaurant Ernst Schweizer AG

Pascal Storni
Bahnhofplatz 11, 8908 Hedingen
T+41 44 763 62 88
pr-schweizer@zfv.ch

Personalrestaurant Frösche Träff

Katja Janutin
MeteoSchweiz AG
Krähbühlstrasse 58, 8044 Zürich
T+41 44 256 94 58
meteo@zfv.ch

Personalrestaurant Helvetia Versicherungen

Andreas Rostig
Engelgasse 9, 4052 Basel
T+41 58 280 14 97
helvetia@zfv.ch

Personalrestaurant Syngenta

Beatrice Vogler
Syngenta Crop Protection AG
Schaffhauserstrasse, 4332 Stein (AG)
T+41 61 866 02 17
syngenta@zfv.ch

Personalrestaurant Vitra Center

Henning Friedrichs
Klünfeldstrasse 22, 4127 Birsfelden
T+41 61 377 15 79
vitra@zfv.ch

Restaurant Allegra

Beatrix Kutz
Helsana Versicherungen AG
Zürichstrasse 130, 8600 Dübendorf
T+41 43 819 14 75
helsana@zfv.ch

Restaurant Cityport

Thomas Killer
Affolternstrasse 56, 8050 Zürich
T+41 44 315 58 80
cityport@zfv.ch

Restaurant Dällebach

Marco Thierstein
Helsana Versicherungen AG
Bürogebäude W200
Worblaufenstrasse 200
3048 Worblaufen
T+41 31 922 13 3
daellebach@zfv.ch

Restaurant Giardino

Beatrix Kutz
Helsana Versicherungen AG
Zürichstrasse 130, 8600 Dübendorf
T+41 44 820 40 61
giardino@zfv.ch

Restaurant Indigo

Marco Thiene
Goldbach-Center
Seestrasse 39, 8700 Küsnacht
T+41 44 991 32 40
indigo@zfv.ch

Restaurant La Terrazza

Silke Zahn
OPO Oeschger AG
Steinackerstrasse 68, 8302 Kloten
T+41 44 804 33 60
opo@zfv.ch

Restaurant Le Pavillon

Lorenz Huser
SRG SSR idée suisse
Giacomettistrasse 1, 3006 Bern
T+41 31 350 99 50
srg@zfv.ch

Restaurant Le Provençal

Mohamed Allouch
Helsana Versicherungen AG
Chemin de la Colline 12, 1007 Lausanne
T+41 21 624 92 89
leprovençal@zfv.ch

Restaurant Publica

Valérie Leuenberger
Eigerstrasse 57, 3000 Bern 23
T+41 31 378 83 50
publica@zfv.ch

Restaurant Riverside

Armin Wüest
Werthenstein BioPharma GmbH
Industrie Nord 1, 6105 Schachen (LU)
T+41 41 499 99 55
riverside@zfv.ch

Restaurant SIG Hus

Christa Cosandier
Wüscherstrasse 6
8212 Neuhausen am Rheinfall
T+41 52 674 70 01
sighus@zfv.ch

Restaurant St. Peter

Reto Zeier
In Gassen 10, 8001 Zürich
T+41 44 215 18 40
www.stpeter.ch

Sport Cloud – Club-Restaurant Seminar Event

Renée Kammerer
Sportanlage St. Johann Hünigen
WSJ-391
24, rue du Stade, F-68300 Saint-Louis
T+41 61 696 02 92
sportcloud@zfv.ch

UBS Restaurant Ausbildungszentrum

Rosi Huber
Viaduktstrasse 31–35, 4051 Basel
T+41 61 288 72 92
abz@zfv.ch

UBS Restaurant Dinocenter

Claudia Cahenzli
Elias Canetti-Strasse 2, 8050 Zürich
T+41 44 237 78 46
dinocenter@zfv.ch

UBS Restaurant Guggach

José Barrasa
Käferholzstrasse 40, 8057 Zürich
T+41 44 238 21 46
ubsguggach@zfv.ch

UBS Restaurant Key West

Christian Steinmetz
Max Högger-Strasse 82, 8048 Zürich
T+41 44 238 92 80
ubskeywest@zfv.ch

UBS Restaurant Opfikon

Susanne Keller
Europastrasse 1, 8152 Opfikon
T+41 44 239 81 20
ubsopfikon@zfv.ch

UBS Restaurant Silberner Fuchs

Rosi Huber
Aeschenplatz 6, 4052 Basel
T+41 61 288 91 39
silbernerfuchs@zfv.ch

UBS Restaurant UBStairs

Silke Marti
Paradeplatz 6, 8001 Zürich
T+41 44 237 60 00
ubstairs@zfv.ch

ZKB Clubrestaurant Porte du Soleil

Heinrich Huber
Oberer Heuelsteig 30–34, 8032 Zürich
T+41 44 254 20 95
heinrich.huber@zkb.ch

Gemeinschaftsgastronomie Bildung**Berufsschulen****Cafeteria Baugewerbliche Berufsschule Reishauer**

Marlies Bruppacher
Reishauerstrasse 2, 8005 Zürich
T+41 44 446 98 05
reishauer@zfv.ch

Cafeteria BZ Dietikon

Susanne Zinsli
Schöneggstrasse 12, 8953 Dietikon
T+41 44 740 52 32
bzdietikon@zfv.ch

Cafeteria Berufsmaturitätsschule

Irene Pfeilschifter
Lagerstrasse 55, 8004 Zürich
T+41 44 297 24 63
lagerstrasse@zfv.ch

Cafeteria Berufsschule für Detailhandel

Stephan Marty
Niklausstrasse 16, 8006 Zürich
T+41 44 368 27 21
niklausstrasse@zfv.ch

Cafeteria Berufsschule Mode und Gestaltung

Kathleen Dussl
Ackerstrasse 30, 8005 Zürich
T+41 44 272 13 78
ackerstrasse@zfv.ch

Cafeteria Berufsschule für Gestaltung

Irene Lindinger
Ausstellungsstrasse 104, 8005 Zürich
T+41 44 446 97 81
limmatplatz@zfv.ch

Cafeteria Berufsschule für Gestaltung Konradshof

Marlies Bruppacher
Limmatstrasse 55/57, 8005 Zürich
T+41 44 446 97 84
reishauer@zfv.ch

Restaurant Treff im GIBZ

Ludy Wilmes
Baarerstrasse 100, 6302 Zug
T+41 41 728 30 90
treff.gibz@zfv.ch

Fachhochschulen**Cafeteria Pädagogische Hochschule**

Martina Alig
Rämistrasse 59, 8001 Zürich
T+41 44 251 39 77
phzh@zfv.ch

Cafeteria Zürcher Hochschule der Künste

Christian Steinmetz
Herostrasse 10, 8048 Zürich
T+41 43 446 33 32
herostrasse@zfv.ch

Cafeteria Zürcher Hochschule der Künste

Yvonne Baumann
Sihlquai 87, 8005 Zürich
T+41 44 446 94 18
sihlquai@zfv.ch

Oase

Benjamin Huber
Hochschule Luzern HSLU
Zentralstrasse 9, 6002 Luzern
T+41 41 228 42 80
hochschuleluzern@zfv.ch

Kantonsschulen**Bistro Horizont**

Bettina Hangartner
Bildungszentrum für Erwachsene (BiZE)
Mühlebachstrasse 112, 8008 Zürich
T+41 44 383 83 72
bistrohorizont@zfv.ch

Cafeteria Kantonsschule Enge/Freudenberg

Michelle Andres
Brandschenkestrasse 125, 8002 Zürich
T+41 44 201 72 88
ksenge@zfv.ch

Cafeteria Kantonsschule Stadelhofen/Hohe Promenade

Marianne Trebo
Promenadengasse 5, 8001 Zürich
T+41 44 268 36 50
stadelhofen@zfv.ch

Cafeteria Kantonsschule Wiedikon

Karin Redwanz
Schrennengasse 7, 8003 Zürich
T+41 44 457 71 31
kswiedikon@zfv.ch

Mensa Gymnasium Liestal

Rolf Bammerlin
Friedensstrasse 20, 4410 Liestal
T+41 61 927 54 60
gymliestal@zfv.ch

Mensa Gymnasium Neufeld

Thomas Lüdi
Bremgartenstrasse 133, 3012 Bern
T+41 31 300 27 55
neufeld@zfv.ch

Mensa Kantonsschule Oerlikon

Thomas Stutz
Birchstrasse 103, 8050 Zürich
T+41 44 311 68 11
ksoerlikon@zfv.ch

Mensa Kantonsschule Rämibühl

Ana Maric
Freiestrasse 26, 8032 Zürich
T+41 44 266 99 55
raemibuehl@zfv.ch

Privatschulen**Cafeteria Juventus Schulen**

Silvia Viglione
Lagerstrasse 45, 8004 Zürich
T+41 44 242 44 80
juventus@zfv.ch

Mensa Freies Gymnasium

Corinne Mottadelli
Arbenzstrasse 19, 8008 Zürich
T+41 44 382 95 33
fgz@zfv.ch

Mensa Institut Minerva

Maya Lüthi
Scheuchzerstrasse 2, 8006 Zürich
T+41 44 368 40 15
minerva@zfv.ch

Restaurant AKAD Jungholz

Peter Waech
Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich
T+41 43 300 90 03
jungholz@zfv.ch

Universität Bern**Cafeteria Maximum**

Rinaldo Schacher
Hochschulstrasse 4, 3012 Bern
T+41 31 631 82 60
mensaunibe@zfv.ch

Cafeteria Zentrum Sport- und Sportwissenschaften (ZSSw)

Rinaldo Schacher
Bremgartenstrasse 145, 3012 Bern
T+41 31 631 50 33
mensaunibe@zfv.ch

Haus der Universität

Martin Affolter
Schlösslistrasse 5, 3008 Bern
T+41 31 381 87 77
www.hausderuniversitaet.ch

Mensa Bühlpfad

Rinaldo Schacher
Gertrud-Woker-Strasse 3, 3012 Bern
T+41 31 631 50 31
mensaunibe@zfv.ch

**Mensa und Momento –
Caffè & Take Away Gesellschaftsstrasse**

Rinaldo Schacher
Gesellschaftsstrasse 2, 3012 Bern
T+41 31 631 50 20
mensaunibe@zfv.ch

Mensa Unitobler

Rinaldo Schacher
Lerchenweg/Länggassstrasse, 3012 Bern
T+41 31 631 36 00
mensaunibe@zfv.ch

UNIESS – Bistro Bar Lounge

Rinaldo Schacher
Schanzeneckstrasse 1, 3012 Bern
T+41 31 631 55 05
www.uniess.ch

Universität Zürich

Cafeteria UZH Botanischer Garten

Christian Bönisch
Zollikerstrasse 107, 8008 Zürich
T+41 44 634 83 31
botgarten@zfv.ch

Cafeteria UZH Cityport

Hildegard Looser
Affolternstrasse 56, 8050 Zürich
T+41 44 634 54 66
unicityport@zfv.ch

Cafeteria UZH Plattenstrasse

Irmgard Mittag
Plattenstrasse 14/20, 8032 Zürich
T+41 44 634 27 39
plattenstrasse@zfv.ch

Cafeteria UZH Rämistrasse

Susanna Betschart
Rämistrasse 74, 8001 Zürich
T+41 44 634 31 15
raemistrasse@zfv.ch

Cafeteria UZH Tierspital

Brunhilde Knöpfel
Winterthurerstrasse 260, 8057 Zürich
T+41 44 635 81 55
tierspital@zfv.ch

**Cafeteria Zentrum
für Zahnmedizin (ZMZ)**

Enzo Giaffreda
Plattenstrasse 11, 8032 Zürich
T+41 44 634 31 98
zahninstitut@zfv.ch

Mensa UZH Binzmühle

Astrid Staude
Binzmühlestrasse 14, 8050 Zürich
T+41 44 635 71 05
binzmuehle@zfv.ch

Mensa UZH Irchel

Daniel Greminger
Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich
T+41 44 635 40 72
mensauniirchel@zfv-catering.ch

Mensa UZH Zentrum

Alfred Kläger
Künstlergasse 10, 8001 Zürich
T+41 44 634 23 70
mensaunizentrum@zfv-catering.ch

Restaurant Forum

Claudine Ebnöther
Zentrum für Weiterbildung
der Universität Zürich
Schaffhauserstrasse 228, 8057 Zürich
T+41 44 635 22 90
forum@zfv.ch

Restaurant uniTurm

Akalin Yemnan
Rämistrasse 71, 8006 Zürich
T+41 44 634 21 41
uniturm@zfv.ch

Bäckerei-Konditorei

Kleiner Bäckerei-Konditorei

Martin Häuptli
Geerenweg 2, 8048 Zürich
T+41 44 439 30 00
www.kleiner-baekerei.ch

Confiserie Kofler

Martin Häuptli
Bahnhofstrasse 1, 8062 Wetzikon
T+41 44 932 10 71
www.confiserie-kofler.ch

Eventcatering

Gastronomie an der BEA bern expo

Mario Nigg
Mingerstrasse 6, 3014 Bern
T+41 31 307 30 30
www.henris.ch

Gastronomie Stadion Letzigrund

Karsten Huhnke
Badenerstrasse 500, 8048 Zürich
T+41 44 496 94 80
www.restaurantoval.ch

Zusammenarbeitsvereinbarung

Tavolago AG

Werftstrasse 5, 6002 Luzern
T+41 41 367 61 61
www.tavolago.ch

Konzept und Realisation

Linkgroup, Zürich, www.linkgroup.ch

Fotografie

Amélie Lombard, Paris

Best of Swiss Gastro

Fotostudio Tomio, Zürich

Hans-Ruedi Rohrer, Zürich

Jos Schmid, Zürich

Peter Ruggie, St. Gallen

Seven Pictures, Gümligen

Sina Urfer, Corsier-sur-Vevey

S&K Werbefotografie AG, Zürich (Umschlag)

Druck

Stäubli Druck, Zürich, www.staebli.ch



ZFV-Unternehmungen
Die Gastronomiegruppe
Flüelastrasse 51
Postfach
8047 Zürich

T +41 44 388 35 35
F +41 44 388 35 36

info@zfv.ch
www.zfv.ch