



Gemeinsam für die Zukunft

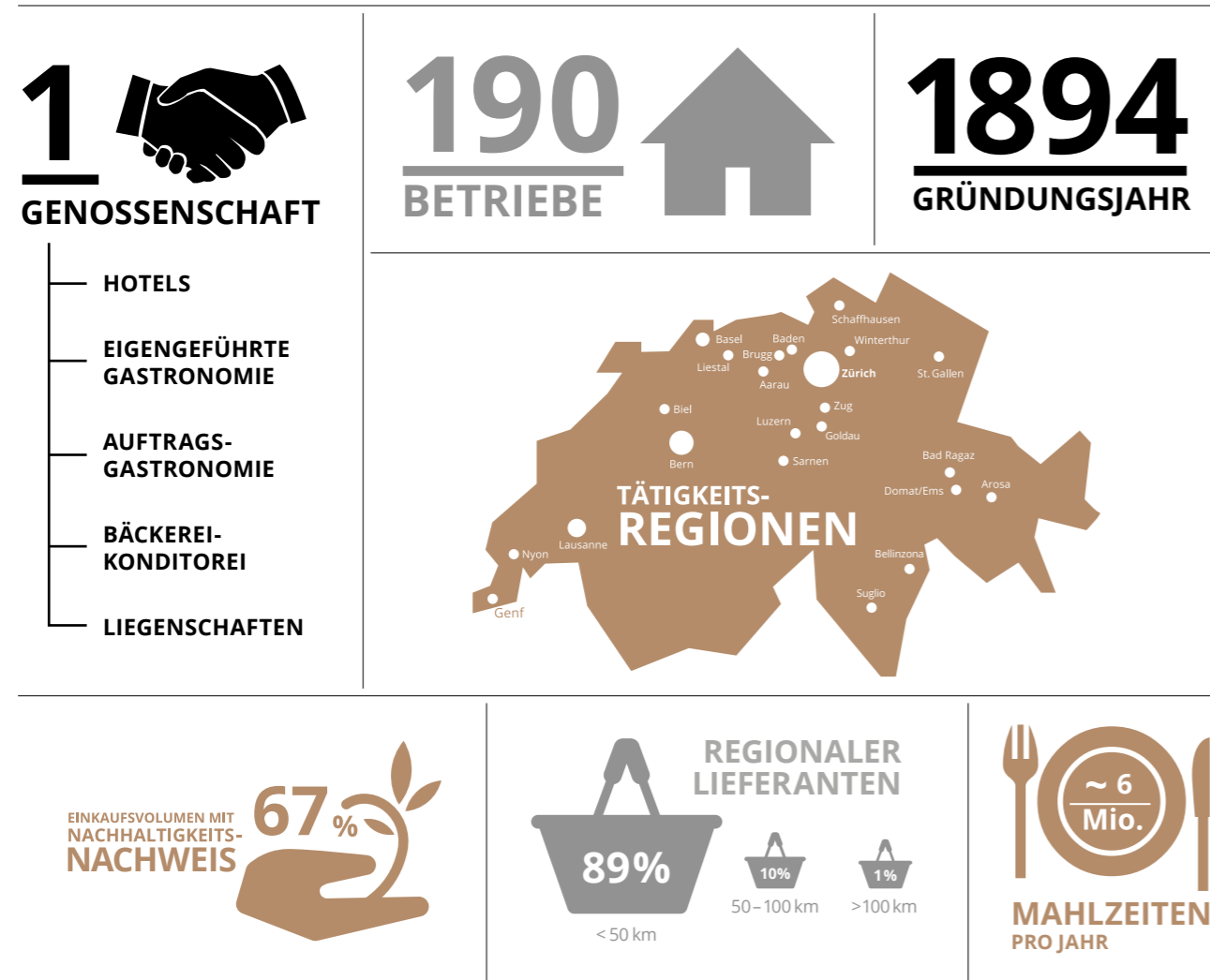
Zahlen und Fakten 2020

 Die Gastronomiegruppe



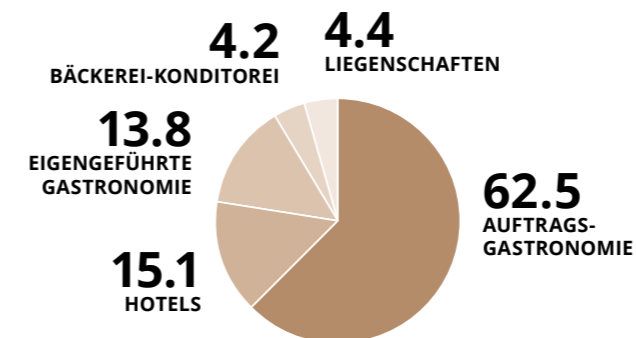
Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen im Überblick

Der ZFV blickt auf eine über 125-jährige Erfolgsgeschichte zurück, die im Covid-19-Jahr 2020 unerwartet eine gröbere Zäsur erlitten hat. 1894 von visionären Zürcher Bürgerfrauen gegründet, zählt das Unternehmen heute zu den führenden und vielfältigsten Hotellerie-, Gastronomie- und Bäckereiunternehmen der Schweiz. Als Genossenschaft ist sich der ZFV seiner gesellschaftlichen Verantwortung bewusst, behält die Werte seiner Gründerinnen stets vor Augen und beweist, dass sich unternehmerisches Denken und verantwortungsvolles Wirtschaften sinnvoll ergänzen. Mit rund 2'000 Mitarbeitenden sowie knapp 200 Betrieben ist der ZFV in allen vier Landesteilen tätig und lebt tagtäglich Gastfreundschaft mit Passion.



Kennzahlen zum Geschäftsjahr 2020

Umsatz in Mio. CHF		
2019	2020	-48.6%
285.3	146.6	
Unternehmensergebnis EBITDA in Mio. CHF		
2019	2020	-141.2%
24.6	-10.1	
Unternehmensergebnis EBIT in Mio. CHF		
2019	2020	-549.4%
6.3	-28.1	
Ausgewiesener Gewinn in Mio. CHF		
2019	2020	-464.8%
2.6	-9.5	
Cashflow in Mio. CHF		
2019	2020	-212.7%
23.9	-26.9	
Anzahl Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter		
2019	2020	-734
2'771	2'037	
Umsatz nach Geschäftseinheiten in %		



Hier geht es zum Geschäftsbericht 2020:



Geschäftsbereiche und Dienstleistungen

Auftrags- gastronomie

Von der Schulmensa über die Universitätscafeteria bis zum Personalrestaurant: Der ZFV verpflegt in über 140 teils öffentlichen, teils nicht öffentlichen Betrieben in der ganzen Schweiz Schülerinnen und Schüler, Studierende sowie Berufstätige mit einem gesunden, nachhaltigen und attraktiven Gastronomieangebot. Der damit grösste Geschäftsbereich der ZFV-Unternehmungen lässt sich in die Segmente «Business» und «Bildung» einteilen. Die Auftraggeber stammen aus der Privatwirtschaft, der öffentlichen Verwaltung, sind Bildungsinstitutionen oder Verbände. zfv.ch/betriebe



Eigengeführte Gastronomie

Vom Museumsrestaurant Technorama in Winterthur über das Trendrestaurant Lilly Jo in Zürich-West bis zum Ausflugsrestaurant Tierpark-Restaurant Dählhölzli in Bern: Der ZFV betreibt in der gesamten Deutschschweiz ein vielseitiges Portfolio an eigengeführten, öffentlichen Freizeit- und Kulturbetrieben sowie Restaurants an Frequenzlagen. Mit individuellen Gastronomiekonzepten bietet der ZFV seinen Gästen sowohl im Alltag als auch in der Freizeit kulinarische Begegnungsorte. zfv.ch/betriebe

Bäckerei

Mit sechs Kleiner-Filialen und dem Traditionscafé «Schurter» ist der ZFV aktiv in der Bäckerei-Branche im Raum Zürich tätig. Täglich werden frische Salate, Sandwiches sowie Brot- und Backwaren produziert. Mit gesunden Snacks und schmackhaften, warmen Gerichten als Takeaway-Angebot trägt Kleiner zudem dem verstärkten Bedürfnis nach mobiler Verpflegung Rechnung. kleiner-baeckerei.ch



Hotels

Vom traditionsreichen Hotel auf dem Zürichberg bis zum modernen Boutique-Hotel City Weissenstein in St. Gallen – die Hotels des ZFV treten unter dem Namen Sorell Hotels auf. Die individuell gestalteten Häuser sind alle lokal verankert und von den jeweiligen Gastgeberinnen und Gastgebern persönlich geführt. Die grösste Schweizer Hotelgruppe in Eigenbesitz positioniert sich als Begegnungsort sowohl für Business- als auch Freizeitgäste in urbanen Ballungszentren. sorellhotels.com

Liegenschaften

Nebst den gastronomischen Tätigkeiten verwalten und bewirtschaften die ZFV-Unternehmungen insgesamt 32 Immobilien. Ein Teil der Liegenschaften im Besitz des ZFV wird von unternehmenseigenen Betrieben genutzt, darunter fallen einzelne Restaurants und alle Sorell Hotels. Die übrigen Immobilien werden als Wohn- und Geschäftsflächen fremdvermietet.

Essen & Feiern mit Catering by ZFV

Ob an einer exklusiven Location in einem ZFV-Betrieb oder für ein Catering im eigenen Haus – individuelle Cateringleistungen werden direkt von den ZFV-Betrieben als Teil ihrer Angebotspalette angeboten. Dadurch wird das Eventcatering nicht mehr als eigener Geschäftsbereich, sondern als übergreifende Dienstleistung innerhalb der Gastronomie betrachtet. Zusätzlich ist der ZFV für das Stadioncatering im Zürcher Letzigrund verantwortlich. feiern.zfv.ch



Nachhaltigkeit

Das verantwortungsvolle sowie nachhaltige Denken und Handeln mit Blick in die Zukunft liegt in der DNA des ZFV. Seit 1894 nehmen wir unsere Verantwortung innerhalb aller Pfeiler der Nachhaltigkeit wahr und setzen uns dafür ein, uns sowohl in ökonomischen als auch sozialen und ökologischen Aspekten laufend zu verbessern.



Gesunder und nachhaltiger Genuss

Die Förderung eines bewussten und gesunden Konsums ist dem ZFV ein grosses Anliegen. Die Devise dabei lautet: inspirieren, nicht aufzwingen. Der ZFV bietet ausgewogene, abwechslungsreiche Verpflegungskonzepte – dazu gehören täglich auch vegetarische oder vegane Optionen.

Transparenz wird grossgeschrieben. Als Ergänzung zum bestehenden Leitsystem führte der ZFV im August 2020 in zahlreichen Betrieben den Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) ein. Dieses von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelte, wissenschaftlich fundierte Instrument bewertet Mahlzeiten anhand der ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit und Umweltfreundlichkeit. Dies ermöglicht es den Gästen sich ganz einfach für ein umweltfreundliches und/oder ausgewogenes Menü zu entscheiden.

Reduktion von Einweggeschirr

Auch in Sachen Eindämmung von Abfall, insbesondere aufgrund von Einwegverpackungen aus Plastik, ist der ZFV aktiv und setzt unter anderem auf das Schweizer Mehrwegsystem reCIRCLE.

56 % DER ZFV-BETRIEBE NUTZEN RECIRCLE

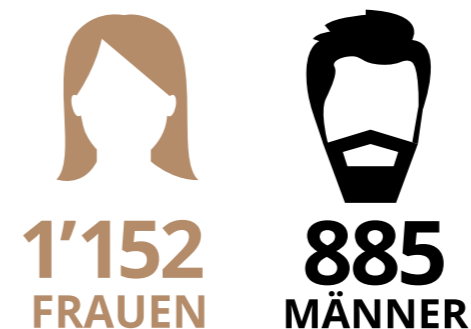
Ihre Boxen für Esswaren und Cups für Getränke werden in der Schweiz produziert, können im jeweiligen Betrieb erworben und in allen teilnehmenden Betrieben in der ganzen Schweiz retourniert werden. Dort werden sie gewaschen und für die Wiederverwendung aufbereitet. Im Jahr 2020 ist die Zahl der ZFV-Betriebe, welche reCIRCLE-Gefässe einsetzen, von 74 auf 88 Betriebe gestiegen.

GRÜNDUNGSMITGLIED



Vom Beginn der Food-Waste-Messungen im Jahr 2015 bis 2019 konnte die Menge an Food Waste im Verhältnis zum Food-Umsatz in den ZFV-Betrieben um 26 % reduziert werden. 2020 gab es indes eine Zunahme des Food Waste um 7 % im Vergleich zum Vorjahr, was auf die schwer kalkulierbaren Gästefrequenzen und vorübergehenden Betriebsschliessungen aufgrund der Covid-19-Pandemie zurückzuführen ist.

ANZAHL FRAUEN UND MÄNNER



	FRAUEN	MÄNNER
Verwaltungsrat	4	2
Geschäftsleitung	1	4
Betriebsleitungen	54	86
Kader Hauptsitz	24	42
Mitarbeitende ohne Kaderfunktion	1'073	753

Verantwortungsvolle Arbeitgeberin

Die rund 2'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die tagtäglich im Einsatz stehen und den ZFV gegen aussen vertreten, sind das Herzstück des Unternehmens. Ihnen bietet der ZFV spannende Jobprofile mit Gestaltungsfreiraum, faire Anstellungsbedingungen mit interessanten Zusatzleistungen sowie ein umfassendes Aus- und Weiterbildungsangebot. Ausserdem ist eine aktive Nachwuchsförderung und somit die Sicherung von Fachkräften einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren für die Zukunft des Unternehmens.

Über die Gesamtunternehmung hinweg sind mehr Frauen als Männer beim ZFV tätig. Bei den Führungsfunktionen bewegt sich der ZFV mit einem Frauenanteil von 44 % auf ein ausgeglichenes Geschlechterverhältnis zu. Die Vereinbarkeit von Beruf und Familie auszubauen, ist dem ZFV weiterhin wichtig, um verstärkt qualifizierte Führungskräfte beider Geschlechter zu gewinnen.



Bestnoten für den ZFV

Dass der ZFV mit seinem Anspruch, eine vorbildliche und fortschrittliche Arbeitgeberin zu sein, auf dem richtigen Weg ist, bestätigt unter anderem die externe Auszeichnung von «kununu». Die Arbeitgeber-Bewertungsplattform lässt Mitarbeitende sowie Bewerberinnen und Bewerber selbst zu Wort kommen. Mit einem kununu-Score von 3.9 liegen die ZFV-Unternehmungen in den vorderen Rängen in der Branche Tourismus/ Gastronomie in der Schweiz.

Soziales und kulturelles Engagement

Der ZFV engagiert sich seit seiner Gründung im sozialen und kulturellen Bereich. Unter anderem mit dem Sozial- und Kulturfonds unterstützt der ZFV verschiedene national und regional tätige Institutionen.

Das nachhaltige Denken und Handeln mit Blick in die Zukunft liegt in unserer DNA. Seit 1894.

100 % SCHWEIZER FLEISCH



MENÜ-NACHHALTIGKEITS-INDEX



Genuss in Balance

Besonders ausgewogene Speisen, die eine optimale Balance der verschiedenen Inhaltsstoffe (z. B. Fette, Proteine und Kohlenhydrate) sowie der Obst- und Gemüsemenge bieten.



Umweltfreundlicher Genuss

Diese Speisen sind besonders umweltfreundlich. Die Emissionen und der Ressourcenverbrauch sind gering.

PARTNERSCHAFTEN



FOOD WASTE



F&B-CHARTA



Nachhaltiger Fischfang gemäss WWF-Ratgeber



Bio- und Fairtrade-Kaffee



Milch, Milchprodukte und Käse stammen aus der Schweiz



ZERTIFIZIERT



Regionales und saisonales Obst/Gemüse nach WWF-Kalender



Kein Palmöl in Fetten und Ölen



Schweizer Eier aus Freilandhaltung

Genossenschaft
ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51
Postfach
8047 Zürich

T +41 44 388 35 35
info@zfv.ch
zfv.ch