

PIONIERGEIST  
SEIT  
125  
JAHREN

---

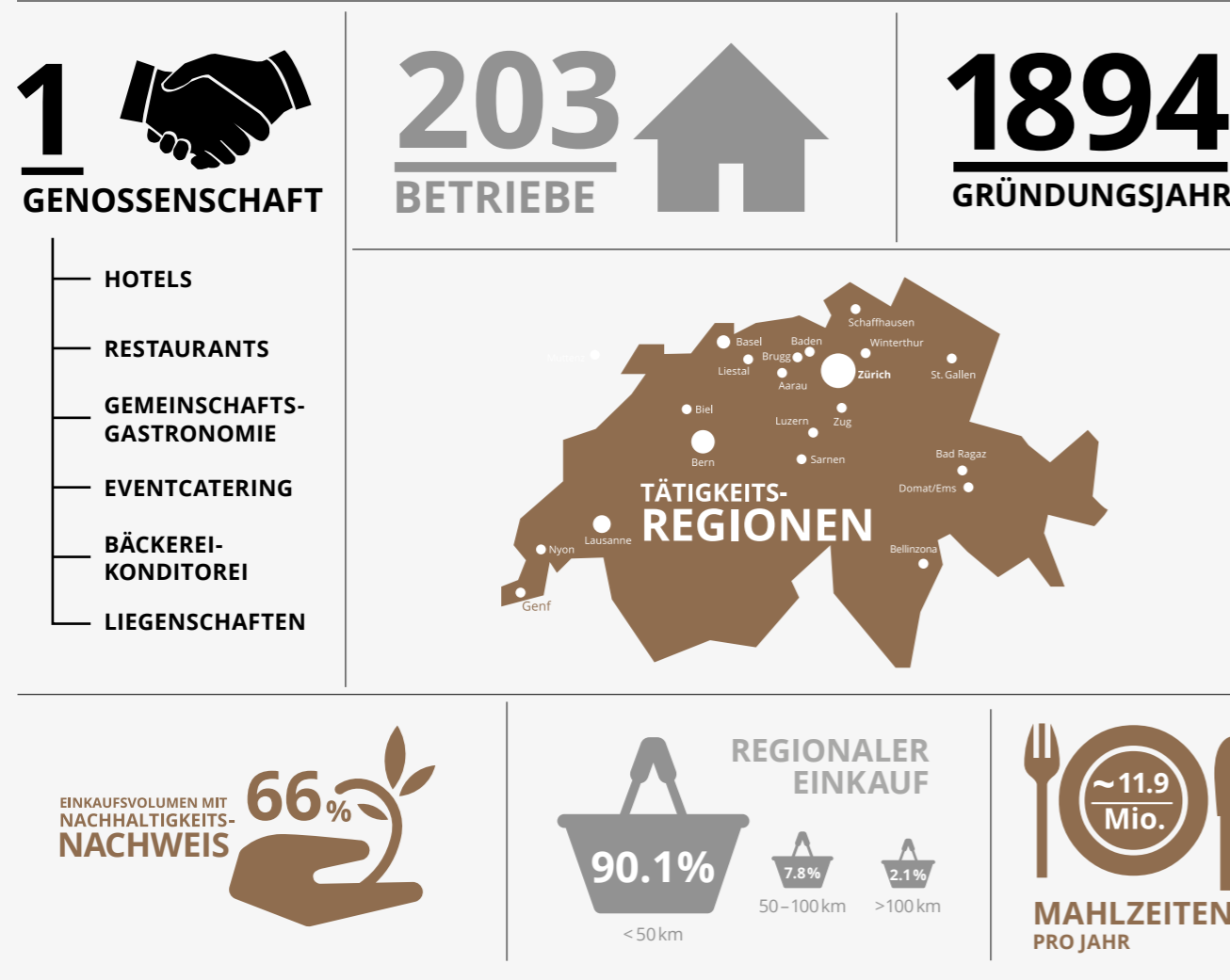
Geschäftsbericht 2019



Die Gastronomiegruppe

## Die ZFV-Unternehmungen im Überblick

Der ZFV blickt auf eine über 125-jährige Erfolgsgeschichte zurück. 1894 wurde der Zürcher Frauenverein von visionären Bürgersfrauen gegründet mit dem Ziel, den Alkoholismus zu bekämpfen, Frauen im Gastgewerbe besserzustellen und insgesamt zum Volkswohl beizutragen. Heute zählt das Unternehmen 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 nicht ausschliessen. Mit knapp 3'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie rund 200 Betrieben ist der ZFV in allen vier Landesteilen tätig und lebt tagtäglich Gastfreundschaft mit Leidenschaft und Herzblut.



## Kennzahlen zum Geschäftsjahr 2019

Umsatz in Mio. CHF

2018	2019	
<b>284.2</b>	<b>285.3</b>	<b>+0.4%</b>

Unternehmensergebnis EBITDA in Mio. CHF

2018	2019	
<b>23.0</b>	<b>24.6</b>	<b>+7.1%</b>

Unternehmensergebnis EBIT in Mio. CHF

2018	2019	
<b>6.1</b>	<b>6.3</b>	<b>+3.3%</b>

Ausgewiesener Gewinn in Mio. CHF

2018	2019	
<b>3.7</b>	<b>2.6</b>	<b>-28.9%</b>

Cashflow in Mio. CHF

2018	2019	
<b>18.4</b>	<b>23.9</b>	<b>+29.5%</b>

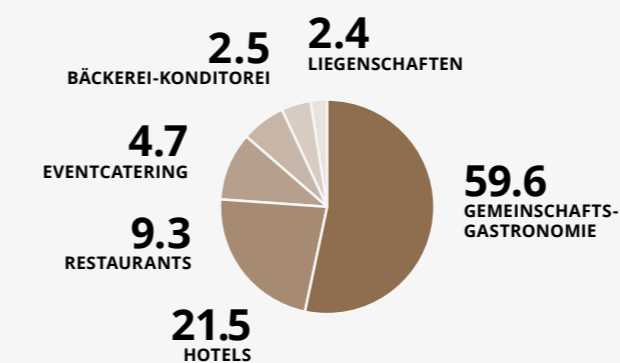
Investitionen in Mio. CHF

2018	2019	
<b>31.6</b>	<b>27.6</b>	<b>-12.6%</b>

Anzahl Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

2018	2019	
<b>2'835</b>	<b>2'771</b>	<b>-64</b>

Umsatz nach Geschäftseinheiten in %



## Inhalt

19	<b>Vorwort von Nadja Lang</b>
20	<b>Im Gespräch mit Nadja Lang und Andreas Hunziker</b>
24	<b>Lagebericht zum Geschäftsverlauf</b>
28	<b>Wichtige Ereignisse 2019</b>
	<b>Jahresrückblick Betriebe</b>
32	Sorell Hotels
38	Restaurants
42	Gemeinschaftsgastronomie
48	Eventcatering
52	Bäckerei-Konditorei
56	Liegenschaften
58	<b>Nachhaltigkeit</b>
	<b>Jahresrechnung</b>
64	Konsolidierte Bilanz
65	Konsolidierte Erfolgsrechnung
66	Konsolidierte Mittelflussrechnung
67	Anhang zur Jahresrechnung
71	Bericht der Revisionsstelle
	<b>Anhang</b>
72	Organe
73	Mitglieder der Genossenschaft



## ES WAR EINMAL ...

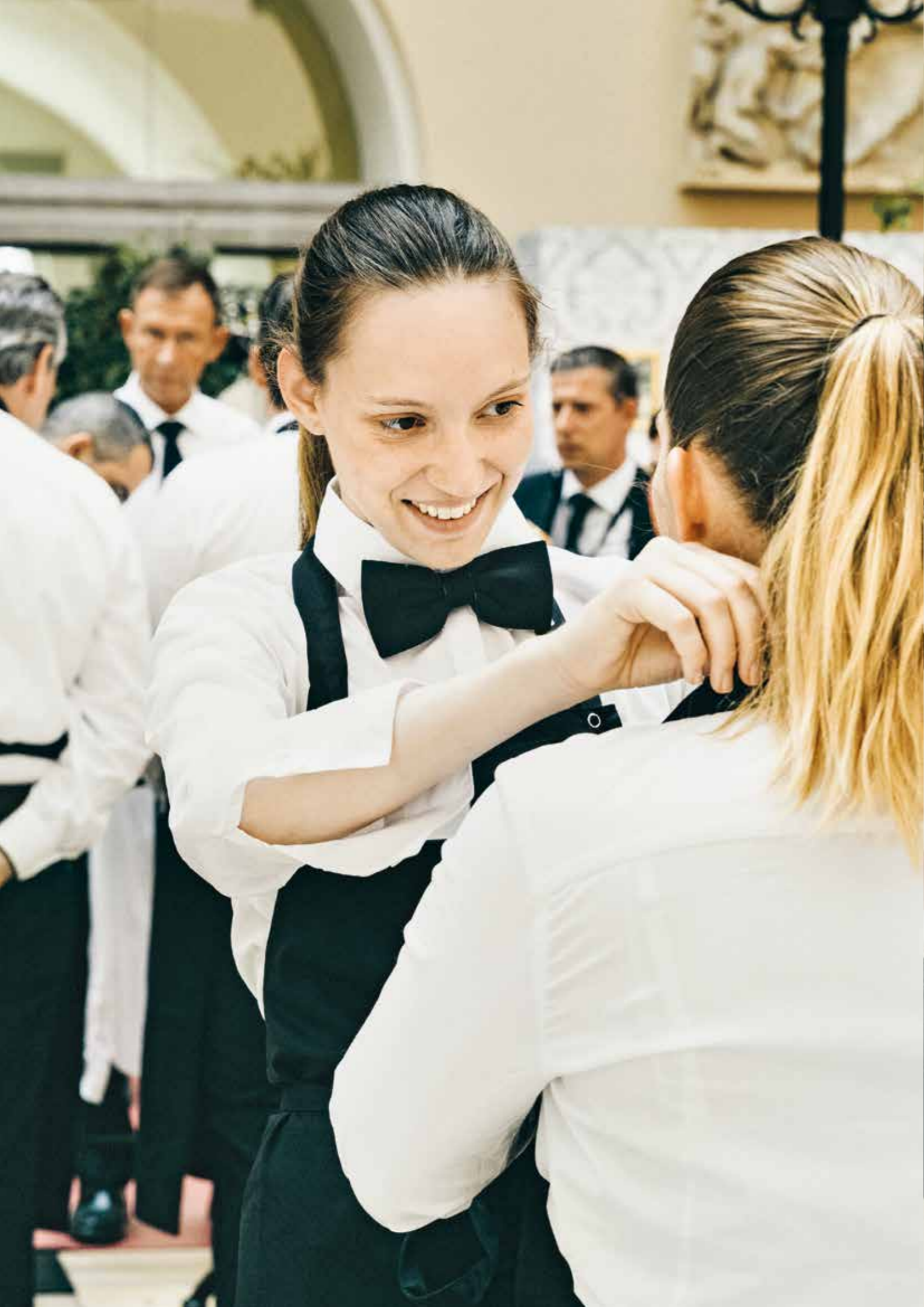
1894 legten engagierte Zürcher Bürgerfrauen den Grundstein für ein Unternehmen, dessen Werte heute so aktuell sind wie damals. Pioniergeist, Menschlichkeit und Zukunftsorientierung standen denn auch im Zentrum aller Aktivitäten rund um das 125-Jahr-Jubiläum. Gefeiert wurde das besondere Jahr des ZFV mit Gästen, Partnern und Mitarbeitenden. Auf den folgenden Seiten tauchen wir nochmals ein in die Feierlichkeiten zum 125-jährigen Bestehen – vom Foodtruck über den Partneranlass bis hin zu den ZFV-Family-Days.

## MARTHAHOF AUF RÄDERN

Mit einer Neuinterpretation des ersten ZFV-Betriebs «Zum kleinen Marthahof» war während des Jubiläumsjahrs ein Foodtruck auf Schweizer Reise. Halt machte der Marthahof bei ZFV-Betrieben sowie an öffentlichen Veranstaltungen und verköstigte die Gäste mit einer modernen Interpretation des Klassikers Zürcher Geschnetzeltes.

Immer mit dabei:  
Fabio, unser Mr. Foodtruck.





### **ALLES SITZT**

Gastfreundschaft mit Leidenschaft bewies der ZFV auch beim Partneranlass im Lichthof der Universität Zürich. Bei den 140 ZFV-Mitarbeitenden vom Lernenden bis zur Betriebsleitung sassen nicht nur die Fliegen perfekt – mit ihrem Einsatz machten sie den Abend für die rund 500 Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis.



### LIEBE ZUM DETAIL

Von überraschenden Amuse-Gueules über hausgebeizten Alpenlachs oder Karottenmousse bis hin zu raffinierten Hauptspeisen: Die Kreationen der ZFV-Spitzenköche liessen keine kulinarischen Wünsche offen.





### AUF ZEITREISE

Empfangen wurden die Gäste in einem Dekor in Anlehnung an das Gründungsjahr 1894. Nach einem kulinarischen und komödiantischen Festakt endete die Reise mit Dessertkreationen in moderner Foodfestivalumgebung. Wie ein roter Faden durch diese Zeitreise und die Geschichte des ZFV ziehen sich die leidenschaftlichen Gastgeberinnen und Gastgeber.



### ZFV-FAMILIE

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind das Herzstück des ZFV. Unter dem Motto «Gemeinsam geniessen» waren sie zusammen mit ihren Angehörigen zu den ZFV-Family-Days im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern eingeladen.





**GENUSS FÜR JEDEN  
GESCHMACK**

Ob veganer Burger oder  
eine Führung durchs  
Verkehrshaus – sowohl die  
Kulinarik als auch das Unter-  
haltungsprogramm an den  
ZFV-Family-Days hielt für  
jeden Geschmack  
etwas bereit.



## Liebe Genossenschafterinnen und Genossenschafter, liebe Leserinnen und Leser

### DAMALS WIE HEUTE

Bei allen Feierlichkeiten bot das Jubiläum immer auch Anlass, den Blick auf unsere Geschichte zu richten. Das Verständnis für unsere Wurzeln bestärkt uns in unserem Handeln heute und in Zukunft.

125 Jahre Zürcher Frauenverein – das Jubiläumsjahr 2019 war ein ereignisreiches Jahr, und ich freue mich sehr, dass ich im Mai das Präsidium des Verwaltungsrats übernehmen durfte. Seit der Gründung 1894 hat sich vieles verändert. Geblieben ist die leidenschaftliche Gastfreundschaft, gepaart mit dem Anspruch, zum Wohl der Gesellschaft beizutragen. Visionäre Bürgersfrauen gründeten in einer männerdominierten Gesellschaft ein Unternehmen, das sich den Kampf gegen den Alkoholismus, die Besserstellung der Frau im Gastgewerbe und die Verbesserung des Volkswohls zum Ziel gesetzt hat. In der Idee, gesellschaftliche Herausforderungen unternehmerisch anzugehen, gründet der ZFV.

2019 war nicht nur das Jahr, um den Blick zurück, sondern vor allem nach vorne zu richten. Der ZFV steht auf einem soliden Fundament und ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Nun gilt es den Fokus verstärkt auf die Profitabilität zu legen, unsere Kräfte zu bündeln und das Portfolio aktiv zu bewirtschaften, um in die Zukunft investieren zu können. Deshalb haben wir den Zukunftsprozess «ZFV150» gestartet. In diesem Zusammenhang wollen wir die Ursprungsidee und die Werte der Gründerinnen in zeitgemässe und zukunftsweisende Konzepte übersetzen und uns damit stärker positionieren – als Gastgeberin, Arbeitgeberin und Unternehmen insgesamt. Weiterhin wollen wir mit viel Herzblut für unsere Gäste da sein



### Geschäftsbericht 2019 und Corona-Krise 2020

Während der Finalisierung des Geschäftsberichts 2019 erreichte die Covid-19-Pandemie die Schweiz. Die Auswirkungen der Pandemie und der landesweit getroffenen Massnahmen auf die Geschäftstätigkeit aller ZFV-Bereiche waren und sind folgenreich. Oberste Priorität der ZFV-Unternehmungen ist die Sicherheit sowie die Gesundheit aller Mitarbeitenden, Gäste und Kunden. Darüber hinaus sind wir bestrebt, den wirtschaftlichen Schaden so tief wie möglich zu halten.

Der vorliegende Geschäftsbericht konzentriert sich auf das Jubiläumsjahr 2019. Zum Zeitpunkt der Erstellung war die finale Tragweite der Krise noch nicht absehbar, die daraus resultierenden Erkenntnisse und Konsequenzen sind daher zu einem grossen Teil noch nicht in die Berichterstattung eingeflossen.

und unseren Mitarbeitenden einen Arbeitsplatz mit Perspektiven bieten. Gleichzeitig wollen wir auch mutig Pioniergeist an den Tag legen, digitaler werden und klare, zukunftsweisende Akzente setzen.

Seit Frühling 2020 stehen wir vor neuen, unerwarteten Herausforderungen. Die Covid-19-Pandemie und die damit verbundenen Massnahmen sowie Veränderungen haben den ZFV mit voller Wucht getroffen. Die finanziellen Einbussen werden enorm sein. Gerade jetzt sind eine klare Strategie und die Konzentration auf das Wesentliche entscheidend. Die neue strategische Ausrichtung berücksichtigt Trends und Entwicklungen, die sich mit der Corona-Krise noch verstärken und beschleunigen werden. Auch für den ZFV wichtige Themen wie Gemeinsinn und lokale Verankerung rücken noch stärker in den Fokus. Diese Chancen gilt es zu packen.

Ich bin bereit und freue mich, gemeinsam mit Verwaltungsrat, Geschäftsleitung und allen Mitarbeitenden sowie Partnern die Zukunft des ZFV aktiv zu gestalten.

Nadja Lang  
Präsidentin des Verwaltungsrats



## Unsere DNA entspricht absolut dem Zeitgeist.

**2019 war ein bewegtes und bewegendes Jahr für die ZFV-Unternehmungen. Die Genossenschaft hat ihr 125-Jahr-Jubiläum gefeiert, und im Mai hat Nadja Lang das Präsidium des Verwaltungsrats übernommen. Präsidentin und CEO sind sich einig: Trotz langer Geschichte und viel Veränderung, die Werte der Gründerinnen sind alles andere als verstaubt.**

Nadja Lang und Andreas Hunziker, was war Ihr persönliches ZFV-Highlight 2019?

**Nadja Lang:** Die Begegnungen mit ganz unterschiedlichen Menschen, die den ZFV ausmachen. Das Jubiläum bot mir viele Gelegenheiten für den persönlichen Austausch mit Mitarbeitenden, Kunden, Genossenschaftlerinnen und Genossenschaftlern. Mir war es in diesem Zusammenhang wichtig, noch näher am Puls des Unternehmens zu sein – zum Beispiel selber zu erleben, wie es ist, beim Mittagsservice in einer Mensa hinter dem Tresen zu stehen. Davon habe ich extrem viel mitgenommen.

**Andreas Hunziker:** Die ZFV-Family-Days im Verkehrshaus in Luzern werden mir in ganz spezieller Erinnerung bleiben. Unser 125-jähriges Bestehen mit über 3'000 Mitarbeitenden und deren Angehörigen zu feiern und ihnen für ihren Einsatz zu danken, hat mir sehr viel bedeutet. Auf operativer Ebene war die Eröffnung des ABB Restaurants «Power Inn» eine grosse Errungenschaft. Mit diesem innovativen Konzept gehen wir gezielt auf die Bedürfnisse der Arbeitnehmenden von heute ein. Zum Beispiel können die Gäste ihr Mittagsmenü mit der «ZFV Power Inn»-App bestellen und bezahlen, und im Restaurant nur noch abholen. Das moderne Restaurant eignet sich zudem auch für Meetings und zum Arbeiten in anderer Umgebung.

Trotz aller Feierlichkeiten mussten auch 2019 über 200 Betriebe im Tagesgeschäft funktionieren. Mit dem Umsatz bewegt sich die Gesamtunternehmung auf Niveau des Vorjahres. Warum ist es dieses Jahr nicht gelungen zu wachsen?

**Andreas Hunziker:** Ja, wir sind nicht gewachsen wie in vergangenen Jahren – vor allem nicht akquisitorisch. Für die geplanten Umbauprojekte in den Hotels haben wir bewusst verringerte Zimmerkapazitäten und damit Umsatzeinbussen in Kauf genommen. In einem schwierigen Marktumfeld, unter der Berücksichtigung von verschiedenen Umbau- sowie Umnutzungsprojekten und somit temporären Schliessungen,

Im Gespräch mit Nadja Lang und Andreas Hunziker

## In Anbetracht des schwierigen Marktumfelds ist das bescheidene Wachstum durchwegs positiv zu werten.

aber auch durch bewusste Betriebsabgaben ist ein bescheidenes Wachstum von 0.4% durchwegs positiv zu werten. Zudem konnten wir in den bestehenden Betrieben sogar zulegen. Das Tagesgeschäft, die Projekte und die Jubiläumsfeierlichkeiten alle gemeinsam zu stemmen, war ein enormer Erfolg und nur dank einer Teamleistung par excellence möglich.

**Nadja Lang:** Es ist wichtig zu betonen, dass wir nicht um jeden Preis im Umsatz wachsen müssen. Die Profitabilität der einzelnen Betriebe und der Gesamtunternehmung sind essenziell. Diese müssen wir weiter entwickeln und wo nötig das Portfolio bereinigen. Dies, um in zukünftige Weiterentwicklungen und Innovationen investieren zu können.

In der Gemeinschaftsgastronomie, dem mit Abstand grössten Geschäftsbereich des ZFV, ist ein markanter Schritt gegenüber dem Vorjahr gelungen. Wie?

**Andreas Hunziker:** Wir haben im Berichtsjahr einen klaren Fokus auf den Bereich der Gemeinschaftsgastronomie gelegt. Einerseits haben wir uns mit zusätzlichen Ressourcen organisatorisch stärker aufgestellt, andererseits lag das Augenmerk auf der betrieblichen Weiterentwicklung mit neuen Konzepten und Angeboten. Problembetrieben haben wir uns gezielt angenommen und sind einen substanziellen Schritt weitergekommen. Die Weichen für eine weiterhin positive Entwicklung sind damit gestellt.

Investiert wurde vor allem in den Sorell Hotels. Erzählen Sie mehr ...

**Andreas Hunziker:** Zum Beispiel haben wir das Sorell Hotel City Weissenstein in St. Gallen um ein Gebäude ergänzt. Aber auch in anderen Häusern wurde in die Infrastruktur, die Digitalisierung und modernes Wohlfühl-Design investiert. Damit scheinen wir den Nerv unserer Gäste zu treffen – der TrustYou-Score liegt im Durchschnitt bei 89.06 Punkten und hat sich in den letzten Jahren über alle Häuser stetig gesteigert. Auch die Raten im Logement entwickeln sich sehr positiv. So konnten wir den Gesamtumsatz um 4.2% gegenüber dem Vorjahr steigern.

**Nadja Lang:** Nicht zu vergessen ist, dass neben der Infrastruktur auch Dienstleistung und Gästelerlebnis weiterentwickelt werden müssen. Es sind gerade die Softfaktoren, die in der heutigen Zeit den Unterschied ausmachen. Entsprechend haben wir bei den Hotels neben den Renovationen weiter in die Mitarbeitenden und die Konzepte investiert, um die Servicequalität und das Gästelerlebnis stetig zu steigern.

Nicht ganz so rosig sieht es im Bereich Bäckerei-Konditorei aus ...

**Andreas Hunziker:** Bei Kleiner hat sich 2019 ebenfalls viel getan – personell und sortimentsbezogen. Organisation und Prozesse haben wir weiterentwickelt. So haben wir neben neuen Produkten, das Augenmerk auf die qualitative Entwicklung des bestehenden Angebots gelegt und die interne Zusammenarbeit mit Betrieben und Hotels gestärkt. Nicht zuletzt dank diesen Entwicklungen konnten wir das Ergebnis massgeblich verbessern.





Themenwechsel: Das Jubiläum war auch Anlass, zurückzublicken – wie viel vom Gründungsgedanken ist heute noch aktuell?

**Nadja Lang:** Unsere DNA entspricht absolut dem Zeitgeist. Die Gründerinnen sind bereits vor 125 Jahren gesellschaftliche Herausforderungen aktiv mit einem wirtschaftlichen Ansatz angegangen – dabei spielte Gesundheit und Genuss von Beginn weg eine entscheidende Rolle. Die Geschichte fasziniert und inspiriert mich persönlich sehr. Jetzt geht es darum, diesen Gründungsgedanken in aktuelle und zukünftige Lösungen, die der Gesellschaft zugutekommen, zu übersetzen. Wir wollen einen Mehrwert für unsere Gäste schaffen, der auch einen messbaren Effekt auf die Nachhaltigkeit hat.

**Andreas Hunziker:** Bereits im Berichtsjahr konnten wir das Angebot an gesunden sowie vegetarischen und veganen Gerichten deutlich ausbauen. Ausserdem spielen Mehrweglösungen für das Takeaway-Angebot eine immer grössere Rolle. Dabei versteht es sich von selbst, dass es nach wie vor viel Luft nach oben gibt. Entsprechend haben wir auch Projekte in der Pipeline. Zum Beispiel werden wir im Sommer 2020 den Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI), der durch die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelt wurde, in unseren Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie einführen. Dieser Index bewertet Mahlzeiten anhand zweier Kriterien: der ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit und der Umweltfreund-

## Wir wollen unseren Gründungsgedanken in die Neuzeit transferieren und weiterentwickeln.

lichkeit eines Gerichts. Gäste erhalten damit eine wertvolle Orientierungshilfe bei der Menüwahl, ohne dass dabei ihre Wahlfreiheit eingeschränkt wird.

**Nadja Lang:** Genau, wir wollen schliesslich zu gesundem und nachhaltigem Genuss inspirieren und diesen nicht indoktrinieren.

Verraten Sie schon, welche Akzente Sie in der künftigen Strategie setzen wollen, um den ZFV erfolgreich in die Zukunft zu führen?

**Nadja Lang:** Klar ist, dass wir unsere gesellschaftliche Verantwortung noch gezielter wahrnehmen wollen – sei dies mit nachhaltiger Menügestaltung oder in unserer Rolle als

verantwortungsvolle Arbeitgeberin. Einfach gesagt wollen wir unseren Gründungsgedanken in die Neuzeit transferieren und weiterentwickeln. Synergien zwischen den einzelnen Geschäftsbereichen sowie die Nutzung lokaler Ökosysteme werden dabei eine wichtige Rolle spielen. Und wir müssen die Chancen der Digitalisierung noch stärker nutzen.

**Andreas Hunziker:** Es geht tatsächlich darum, die Werte unserer Gründerinnen neu zu entdecken und zum Leben zu erwecken. Wir haben etwas sehr Wertvolles in die Wiege gelegt bekommen, was wir noch zu wenig stark ins Tagesgeschäft einfließen lassen.

Was bedeutet dies konkret?

**Nadja Lang:** Gelebte Innovationskultur ist aus meiner Sicht ein Schlüssel, um auf die schnell wandelnde Umwelt nicht nur zu reagieren, sondern diese mit spannenden Konzepten aktiv mitzugestalten. Das heisst auch, dass wir unser Portfolio aktiver bewirtschaften müssen. Um Neues zu wagen, braucht es Mut – manchmal auch den Mut, Nein zu sagen und etwas Bestehendes loszulassen. Nur so wird es uns gelingen, uns noch klarer zu positionieren, das Profil im Sinne unserer Herkunft zu schärfen und mit innovativen Konzepten und einer starken Marke sichtbar zu machen.

**Andreas Hunziker:** Wir wollen unsere Lokalitäten für eine breitere Öffentlichkeit zugänglich machen und diese noch stärker lokal verankern. Nachhaltige und gesunde Ernährung für viele im Alltag statt für wenige ist hier zudem das Stichwort.



Laufen Sie damit nicht Gefahr, das Angebot zu sehr zu standardisieren?

**Andreas Hunziker:** Massgeschneiderte Konzepte und der individuelle Charme der einzelnen Betriebe ist und bleibt eines unserer Markenzeichen. Es geht darum, Gemeinsamkeiten und Synergien zu nutzen, ohne die Authentizität jedes einzelnen Lokals zu verlieren. Denn gemeinsam können wir auch für jeden einzelnen Betrieb mehr erreichen.

Von wegen gemeinsam: Wie gestaltet sich die neue Zusammenarbeit zwischen Ihnen beiden?

**Nadja Lang:** Ich sehe meine Rolle als die eines kritischen Freundes. Entsprechend sind mir ein offener Dialog, ehrliche Debatten und eine konstruktive Feedback-Kultur sehr wichtig. Ich bin der Meinung, dass es uns jetzt schon gelingt, die kollektive Intelligenz – nicht nur von uns beiden, sondern über verschiedene Stufen und Funktionen hinweg – zu nutzen, um die Unternehmung weiter voranzubringen. Ein gewisser Abstand zum Tagesgeschäft hilft ausserdem, eine zusätzliche Perspektive aufzuzeigen. Wichtig ist überall die Begegnung auf Augenhöhe und immer im Sinne der Sache. Das heisst konkret: Meinungsmache passiert in der Debatte und nicht über die Hierarchie.

**Andreas Hunziker:** Ausserdem ist Vertrauen die wichtigste Basis in der Zusammenarbeit. Die Art des Zusammenarbeitens gilt es nicht nur zwischen uns beiden fortzuführen, sondern soll sich auch im Gesamtunternehmen weiter etablieren. Schliesslich wollen wir uns kontinuierlich weiterentwickeln – auch als Arbeitgeberin. Dass wir hier auf einem guten Weg sind, zeigen einerseits externe Arbeitgeber-Awards, und andererseits auch die rückläufige Fluktuation. Wir bleiben dran, denn unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind das Herzstück des Unternehmens.

Die ZFV-Unternehmungen haben sich auch 2019 in einem umkämpften Marktumfeld gut behauptet und konnten sowohl den Umsatz als auch das operative Ergebnis steigern. Mit dem noch während den Feierlichkeiten zum 125-Jahr-Jubiläum lancierten Zukunftsprozess wurden wichtige Weichen für die erfolgreiche Weiterentwicklung des ZFV gestellt.

**+0.4%**

Der konsolidierte Gesamterlös hat gegenüber dem Vorjahr von CHF 284.2 Mio. auf CHF 285.3 Mio. zugenommen.

Der konsolidierte Gesamterlös von CHF 285.3 Mio. konnte gegenüber dem Vorjahr leicht gesteigert werden. Das Wachstum beträgt CHF 1.1 Mio. oder 0.4%. Der Gastronomieerlös hat um CHF 811'000 oder 0.3% auf CHF 278.5 Mio. zugenommen. Dies obwohl der ZFV im Geschäftsjahr 2019 die Anzahl Betriebe um netto drei reduziert hat (11 Schliessungen/Abgaben gegenüber 8 Eröffnungen/Übernahmen). Den Geschäftsbereichen Sorell Hotels, Restaurants, Gemeinschaftsgastronomie und Liegenschaften ist es gelungen, ihren Umsatz gegenüber dem Vorjahr zu erhöhen, wobei die Sorell Hotels und die Restaurants das grösste Wachstum zu verzeichnen hatten. Einen markanten Rückgang erlitt hingegen das Event-

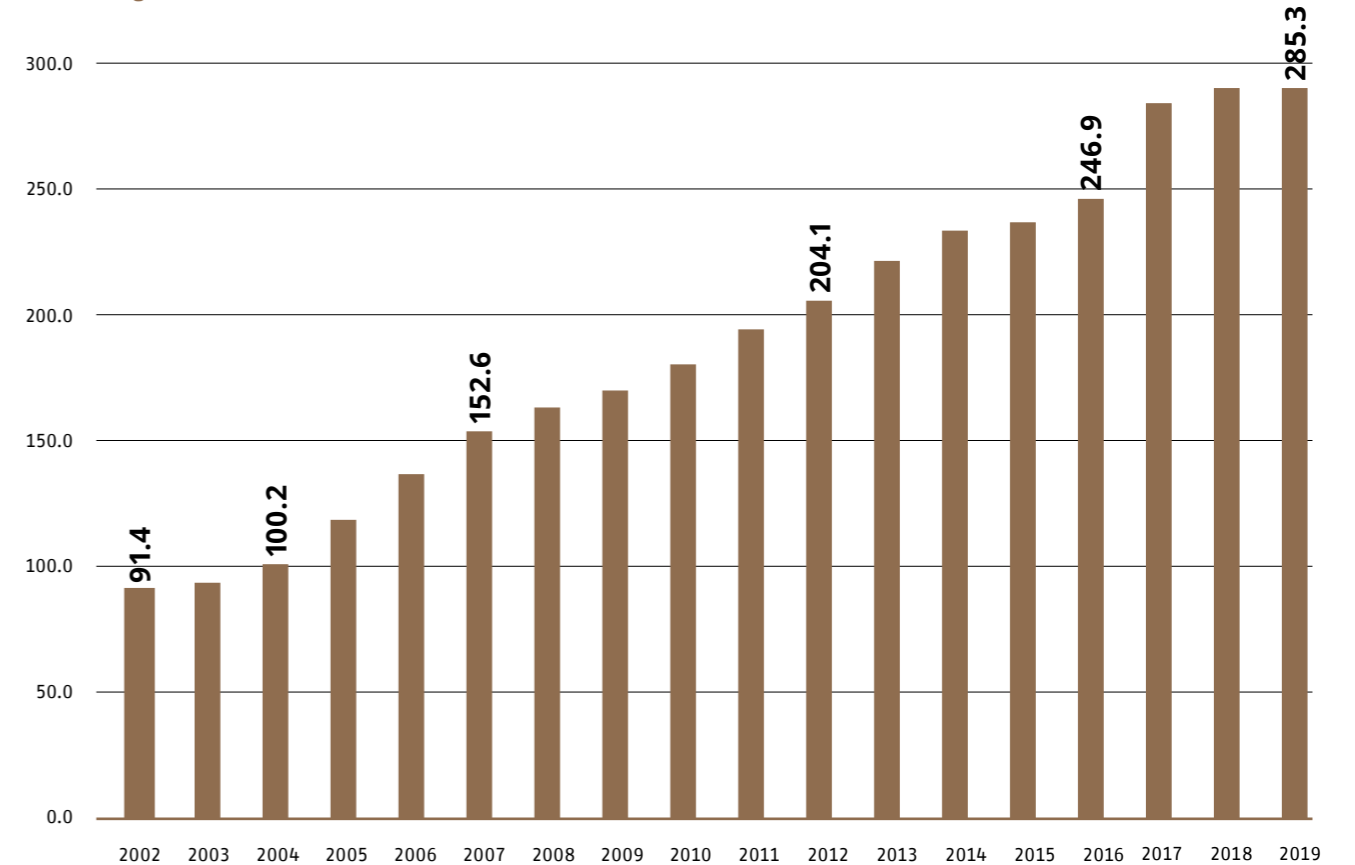
catering, während die Kleiner Bäckerei-Konditorei umsatzmässig knapp unter dem Vorjahr zu stehen gekommen ist. Das Betriebsergebnis vor Abschreibungen und Steuern (EBITDA) von CHF 24.6 Mio. hat den Vorjahreswert um CHF 1.6 Mio. oder 7.1% übertroffen. Das Betriebsergebnis vor Finanzerfolg, Ausserordentlichem und Steuern (EBIT) wird mit CHF 6.3 Mio. ausgewiesen und übertrifft das Vorjahr um CHF 202'000 oder 3.3%. Deutlich zugenommen haben die ausserordentlichen Aufwendungen. Sie enthalten im Wesentlichen die Aktivitäten im Rahmen des 125-Jahr-Jubiläums. Der ausgewiesene Jahreserfolg reduziert sich dadurch um CHF 1.1 Mio. oder 28.9% auf noch CHF 2.6 Mio.

**Investitionen zahlen sich aus**  
Obwohl EBITDA und EBIT gegenüber 2018 gesteigert werden konnten, liegen beide Grössen unter den Erwartungen. Die Ursachen dafür sind vielschichtig: ein generell schlechtes Messe- und Event-

jahr sowie stark rückläufige Umsätze am Flughafen Bern liessen die Cateringenträge einbrechen; unbefriedigend entwickelt haben sich zudem die Gastronomie und das MICE-Geschäft in den Hotels. Erfreulich hingegen war der Logementbereich der Sorell Hotels. Die Investitionen in Qualität und Infrastruktur tragen zunehmend Früchte und führten beispielsweise zu einer höheren durchschnittlichen Zimmerrate. Die Geschäftsbereiche Gemeinschaftsgastronomie, Bäckerei und Liegenschaften konnten ebenso Verbesserungsschritte gegenüber Vorjahr erzielen und haben so das Ergebniswachstum massgeblich mitgestaltet.

Die Aktiven haben im Berichtsjahr um CHF 7.3 Mio. oder 3.4% auf CHF 221.8 Mio. zugenommen. Das Umlaufvermögen lag bei CHF 31.5 Mio. und ist mit einer Zunahme von CHF 53'000 oder 0.2% nahezu auf dem Vorjahresniveau zu stehen gekommen. Mit CHF 190.3 Mio. ist das Anlagevermögen zum Vorjahr um CHF 7.3 Mio. oder 4.0% gestiegen.

Entwicklung Umsatz in Mio. CHF



Auch sein Anteil an den Aktiven hat sich von 85.4% auf 85.8% im Berichtsjahr erhöht. Nach wie vor mit Abstand die grösste Position waren die Liegenschaften mit CHF 126.8 Mio. oder einem Anteil an den Aktiven von 57.2%. Um CHF 6.8 Mio. deutlich zugenommen hat die Position Anlagen im Bau von CHF 5.0 Mio. im Vorjahr auf CHF 11.8 Mio. per Ende 2019. Im Berichtsjahr sind 22 Projekte im Umfang von CHF 10.6 Mio. abgeschlossen und der Position Anlagen im Bau entlastet worden. Zu diesen 22 Projekten zählen zum Beispiel die Realisierung des neuen ABB Restaurants Power Inn, die Neugestaltung des Restaurants Zürichberg im gleichnamigen Hotel, die erste Bauetappe im Sorell Hotel Seefeld oder die Renovation des Sorell Hotels Rex.

Das gesamte Fremdkapital betrug Ende 2019 CHF 140.9 Mio. und hat im Vergleich zum Vorjahr um CHF 4.7 Mio. oder 3.5% zugenommen. Der Anteil des Fremdkapitals an den Passiven betrug

analog dem Vorjahr 63.5%. Nachdem der ausgewiesene Jahresgewinn von CHF 2.6 Mio. zum Eigenkapital geschlagen wurde, belief sich dieses auf CHF 80.9 Mio. oder 36.5% der Passiven.

**+29.5%**

Der konsolidierte operative Cashflow hat gegenüber dem Vorjahr von CHF 18.4 Mio. auf CHF 23.9 Mio. zugenommen.

Der konsolidierte operative Cashflow lag mit CHF 23.9 Mio. um CHF 8.3 Mio. oder 29.5% über dem Vorjahreswert von CHF 18.4 Mio. Er wurde vollumfänglich zur Finanzierung der im Berichtsjahr getätigten Nettoinvestitionen von CHF 27.6 Mio. eingesetzt. In die Liegenschaften wurden Investitionen über CHF 14.9 Mio. getätigt – CHF 10.1 Mio. flossen in den Betrieb der Hotels und der Gastronomie, die übrigen Investitionen machten CHF 2.6 Mio. aus.

Sie beinhalten Investitionen in Finanzanlagen sowie unternehmensweite Innovations- und Digitalisierungsprojekte. Die Geschäftsleitung hat auch 2019 die

**Das Jahr 2019 stand ganz im Zeichen des 125-Jahr-Jubiläums der ZFV-Unternehmungen.**

Risiken des Unternehmens beurteilt und die Mitigationsmassnahmen entsprechend angepasst. In der Dezember-Sitzung genehmigte der Verwaltungsrat das Risikokataster. Unter den Werten Pioniergeist, Menschlichkeit und Zukunftsorientierung wurde 2019 das 125-Jahr-Jubiläum gefeiert. Dies war auch der Anlass, das Buch «Tournedos & Turnaround» zu veröffentlichen. Es erzählt die einzigartige, facettenreiche Geschichte des ZFV, lässt herausragende Persönlichkeiten zu Wort kommen und beleuchtet die hart umkämpfte Branche aus unterschiedlichen Perspektiven.

### Ende einer Ära

Mit der Übergabe des Verwaltungsratspräsidiums von Dr. Regula Pfister an Nadia Lang an der Generalversammlung der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen vom 21. Mai 2020 hielt das Geschäftsjahr ein weiteres gewichtiges Ereignis parat. Nach 33 Jahren im Verwaltungsrat, davon 18 Jahren als Präsidentin, geht mit dem Austritt von Dr. Regula Pfister eine Ära zu Ende. Maja Bauer-Balmelli, seit 2013 Verwaltungsratsmitglied, hat das Vizepräsidium übernommen. In der Geschäftsleitung gab es im Berichtsjahr keine personellen Veränderungen.

Die Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat im Berichtsjahr um 64 Personen auf 2'771 abgenommen. Davon sind 1'575 Frauen und 1'196 Männer. Sie verteilen sich auf 1'850 Vollzeitstellen.

### Zukunftsprozess «ZFV150»

Im Herbst 2019 haben die ZFV-Unternehmungen den Zukunftsprozess «ZFV150» gestartet. Zentral in diesem Prozess ist die breite Verankerung und der Einbezug der Mitarbeitenden aller Stufen. Die daraus resultierende weiterentwickelte Strategie soll im Sommer 2020 verabschiedet werden. Sie wird mit starken Werten und klaren Leitplanken das richtungsweisende Fundament für die Tätigkeiten der kommenden Jahre bilden.

### Neue und aufgegebene Betriebe 2019

Momento Bistro & Caffè in Basel	Übernahme Januar 2019
Mensa Bildungszentrum Uster in Uster	Abgabe April 2019
SBB Restaurant Rangierbahnhof Basel in Muttenz	Schliessung April 2019
Personalrestaurant Piccolo der Syngenta in Münchwilen	Abgabe April 2019
Personalrestaurant Syngenta in Stein	Abgabe April 2019
Lilly Jo im sitem-insel in Bern	Neueröffnung Mai 2019
Restaurant RiverCloud auf dem Novartis Campus in Basel	Übernahme Mai 2019
Personalrestaurant timeout in Cham	Neueröffnung Mai 2019
SRF Restaurant Novarastrasse in Basel	Schliessung Mai 2019
Mensa GB Wetzikon in Wetzikon	Abgabe Juli 2019
Personalrestaurant XUND in Luzern	Neueröffnung Juli 2019
Cafeteria Berufsschule für Gestaltung Zürich (Konradshof) in Zürich	Schliessung Juli 2019
UBS Restaurant Efenau in Biel	Neueröffnung Juli 2019
Kleiner Filiale RASCH im Medienpark in Zürich	Abgabe September 2019
Momento Bistro & Caffè in Basel	Schliessung Oktober 2019
SRF Restaurant Live in Zürich	Neueröffnung Oktober 2019
Lido Gastronomie in Luzern	Abgabe Dezember 2019
Lilly Jo Plaza in Basel	Neueröffnung Dezember 2019
AKAD Bern in Bern	Schliessung Dezember 2019



ZFV-Geschäftsleitung (v.l.n.r.): Andreas Hunziker, Angela Tauro, Thomas Kleber, Lukas Christen, Patrik Scheidegger

PIONIERGEIST  
SEIT  
125  
JAHREN  
ZFV

Januar

## Zukunftsentscheid



Das Sorell Hotel Aarauerhof mitten in der Stadt Aarau soll künftig einem Neubau weichen. Eine elfköpfige Jury, bestehend aus unabhängigen Architektinnen und Architekten, dem Stadtbaumeister von Aarau und Vertretern des ZFV hat die Wettbewerbseingaben geprüft und die Evaluation vorgenommen. Das Siegerprojekt stammt aus Biel und wird nun weiterentwickelt.

## Wohlfühlambiente

Frisch renoviert präsentiert sich seit Beginn des Jahres das Drei-Sterne Sorell Hotel Rex im Universitätsquartier in Zürich. Der Empfangsbereich und die Lounge mit dem Frühstücksraum sowie alle 41 Zimmer wurden in zeitgemäßem Design wohnlich und modern eingerichtet.

Februar

## Im Herzen von Bern

Nach einem umfassenden Umbau der Kücheninfrastruktur und einer Auffrischung der Restauranträumlichkeiten wurde am 7. Februar das traditionsreiche Restaurant Zum Äusseren Stand mitten in Bern eröffnet.

März

## Geschichte und Design im Einklang



Seit dem 28. März erwartet die Gäste im Restaurant Zürichberg im gleichnamigen Sorell Hotel ein neues Gesamtkonzept, bei dem das Zusammenspiel von Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft im Zentrum steht. Sei es auf der Speisekarte mit drei Kategorien oder dem Interieur, das eine Brücke zwischen Vergangenheit und Zukunft schlägt.

April

## Feiern mit den Gästen

In rund 160 Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie, dem grössten Tätigkeitsfeld der Unternehmung, fanden vom 8. bis zum 18. April Jubiläumstage statt, die jeden Tag mit einem Gericht die vielfältige Geschichte des ZFV – von der Gründung bis zur Zukunft – erzählten.

## ZFV präsentiert Schweizer Fleischalternative

Im Rahmen des 125-Jahr-Jubiläums spannte der ZFV mit dem Start-Up «The Green Mountain» zusammen. Es lancierte den ersten in der Schweiz entwickelten und hergestellten fleischlosen Burger. Anlässlich der Jubiläumswochen wurde der Burger in allen Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie erstmals in der Schweiz serviert.

## Bettmümpfeli

Die Gäste in den 18 Sorell Hotels wurden ab Mitte April während eines Monats mit einem Jubiläumsgeschenk überrascht. Bei der Anreise fanden sie auf ihren Betten ein Bettmümpfeli der Kleiner Bäckerei-Konditorei vor und wurden mit einer Begleitkarte auf das Unternehmensjubiläum aufmerksam gemacht. Ebenso erfuhren sie in der speziell angefertigten Jubiläumszeitung mehr rund um die Geschichte des ZFV und der Sorell Hotels.

## Krone wird gekrönt



Das Sorell Hotel Krone in der Winterthurer Innenstadt wurde vom Zürcher Hotelier Verein, des Regionalverbands von Hotellerie-Suisse, für die Bestleistung im Grossraum Zürich geehrt.

Mai

## Übergabe VR-Präsidium



Anlässlich der Generalversammlung der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen vom 21. Mai hat Dr. Regula Pfister das Verwaltungsratspräsidium an Nadja Lang übergeben. Somit geht eine Ära zu Ende. Dr. Regula Pfister war 33 Jahre im Verwaltungsrat, davon 18 Jahre als Präsidentin. Zudem hat sie zwischen 1995 und 2012 den ZFV als CEO geleitet. Ihr erfolgreiches Wirken wurde gebührend gefeiert und verdankt.

## Tournedos & Turnaround

Der ZFV nahm das Jubiläum zum Anlass, seine einzigartige Geschichte aufzuarbeiten und zu veröffentlichen. Das Buch «Tournedos & Turnaround» von Simone Bammatter lässt prägende Persönlichkeiten zu Wort kommen. Eine Zeitreise durch die letzten 125 Jahre eines Wirtschaftszweigs, der die Schweiz stark beeinflusste.

## Lilly Jo Bern

Im Neubau der sitem-insel AG in Bern eröffnete am 21. Mai das erste Lilly Jo in der Gemeinschaftsverpflegung. Das Konzept hat sich seit dem Jahr 2015 erfolgreich in Zürich-West bewährt und findet nun in Bern einen Ableger. Das Angebot ist eine attraktive kulinarische Bereicherung für die Mitarbeitenden des Inselfitals und steht auch der Öffentlichkeit zur Verfügung.

## Geschichte auf vier Rädern



Mit einer Neuinterpretation des ersten ZFV-Betriebs «Zum kleinen Marthahof» war ab Mai ein Foodtruck auf Schweizer Reise zu Besuch in verschiedenen ZFV-Betrieben und an öffentlichen Veranstaltungen. Serviert wurde der Klassiker Zürcher Geschnetzeltes – jedoch modern interpretiert und im Pitabrot serviert. Auch eine vegetarische Variante durfte nicht fehlen.

## Neue Zimmer im Seefeld



In einer ersten Bauetappe wurden im Sorell Hotel Seefeld im gleichnamigen Quartier 39 von 64 Zimmern renoviert. Hochwertige Materialien und ein elegantes Farbkonzept, inspiriert vom Art-déco-Stil, lassen die Räumlichkeiten des Boutique-Hotels seither in neuem Glanz erstrahlen.

Juni

## Ein Dankeschön an Kunden und Partner



Am 15. Juni wurde mit Geschäftspartnern, Genossenschaffern und Freunden im Hauptgebäude der Universität Zürich das 125-Jahr-Jubiläum gefeiert. Der ZFV präsentierte sich als zukunftsorientiertes Unternehmen. Die rund 500 Gäste wurden an diesem Abend auf eine Zeitreise mitgenommen. Begrüsst wurden die Gäste zum Apéro im speziell dekorierten Lichthof in einer Szenerie von anno 1894. Es folgte der offizielle Festakt mit einem abwechslungsreichen Programm mit dem Komikerduo Lapsus. Im Anschluss genossen die Gäste die Spitzenküche der Teams rund um Vreni Giger sowie Werner Rothen. Die Vorspeise und der Hauptgang des Abendessens wurden verteilt auf drei Stockwerke rund um den Lichthof serviert. Zum Abschluss gab es Dessertkreationen von der Konditorei der Mensa der Universität Zürich Irchel und der Kleiner Bäckerei-Konditorei, erneut serviert im Lichthof. Dieser erstrahlte sodann im modernen Foodfestival-Stil.

Juli

## Wellness über den Dächern von Zürich



Wellness für die Seele erwartet die Gäste des Sorell Hotels Rigiblick seit Anfang Juli. Das All-Suite Boutique-Hotel verfügt seit dem Sommer über zwei 70 m<sup>2</sup>-Suiten mit Private Spa.

## Zuwachs in Biel

Am 1. Juli eröffnete in Biel das UBS Restaurant Efenau. Dort werden die Gäste seither mit einem täglich wechselnden Angebot verköstigt.

August

## Blick hinter die Kulissen

Im Rahmen des Jubiläums erhielten interessierte Journalisten am 29. August Gelegenheit, die Vielfalt des ZFV – vor und hinter den Kulissen – näher kennenzulernen.

September

## ZFV-Familie in Feierlaune



Auch die ZFV-Mitarbeitenden feierten das 125-jährige Bestehen. Sie wurden am Wochenende vom 7. und 8. September gemeinsam mit ihren Angehörigen zu den ZFV-Family-Days ins Verkehrshaus der Schweiz in Luzern eingeladen. Für Jung und Alt gab es im Museum viel zu entdecken und zu erleben. Und ein reichhaltiges kulinarisches Angebot durfte selbstverständlich nicht fehlen.

## Jubiläumsfeier in der Westschweiz



Als grosses «Merci» hat am 26. September im Restaurant Riviera der Generali Versicherung in Nyon die 125-Jahr-Feier für ZFV-Kunden und -Partner in der Romandie stattgefunden. Die 80 Gäste, darunter bereits bestehende und potenzielle Partner aus der Westschweiz, wurden von ZFV-Mitarbeitenden in historischer Kleidung empfangen. Zum Apéro setzte die Macadam Jazzband mit Waschbrett, Glocken, Trompete und Klarinette gekonnt den musikalischen Rahmen und regte den Appetit an für das folgende 4-Gang-Menü.

## Mehrweg an der Universität Zürich

Seit Semesterbeginn sind in elf Mensen und Cafeterien des ZFV an der Universität Zürich Takeaway-Menüs nur noch im Mehrwegbehälter von reCIRCLE erhältlich. Rund 1'600 Schalen wurden zu Beginn in Umlauf gebracht und sorgen künftig für eine nachhaltigere Mitnahme der Speisen.

## Saisonale und vegane Spezialitäten in der Platte 14



Die Nachfrage der Studierenden nach gesunden und veganen Angeboten ist stark zunehmend. Aus diesem Grund wurde die Cafeteria an der Plattenstrasse während den Semesterferien umgestaltet und auch neu ausgerichtet. Vom Konzept des Lilly Jo inspiriert, gibt es seit dem 2. September an diesem Ort ein Fast-Casual-Restaurant mit urbanem und gemütlichem Ambiente. Seither werden die Gäste mit Barista-Kaffee, Backwaren, hausgemachten Süssigkeiten, Snacks oder Sandwiches verköstigt. Über den Mittag überraschen täglich wechselnde frische und saisonale Bowls mit Fleisch-, Fisch- oder vegetarischen Komponenten sowie mit ausgesuchten veganen Spezialitäten.

Oktober

## Schliessung Momento

Per 31. Oktober musste die Kaffeebar «momento» an der St. Jakobsstrasse 25 in Basel geschlossen werden. Leider deckten sich die in Aussicht gestellten Potenziale von Beginn an nicht mit der Realität, und trotz aller Bemühungen konnte der erhoffte Turnaround nicht erreicht werden.

November

## Auf den Spuren der Gründerinnen

Der Foodtruck «Zum kleinen Marthahof» war zum Abschluss des Jubiläumsjahres in sozialer Mission unterwegs. Ganz im Sinne der Gründerinnen, die es sich zum Ziel gesetzt hatten, das Volkswohl zu verbessern, machte der Foodtruck in sozialen Einrichtungen halt und gab kostenlos Speisen sowie Getränke ab.

## Gemeinsam für den guten Zweck

Mit dem Verkauf eines Sternpastetli-Menüs in 126 ZFV-Betrieben und aufgestellten Spendenkässeli konnte im fünfstelligen Bereich für die Stiftung Kinderhilfe Sternschnuppe gesammelt werden. Damit kann die Stiftung zahlreiche Herzenswünsche von Kindern erfüllen.

## Weihnachtsflair



In allen 18 Sorell Häusern bot sich ab dem 15. November bis zur Neujahrswoche in mindestens einem Zimmer ein besonderes Festtagserlebnis: das Weihnachtszimmer. Festliche Dekoration kreierte ein stimmiges Ambiente und sorgte für ein besonderes Gästelerlebnis.

## Gemütlichkeit mit Blick auf den Rhein



Die Terrasse des Sorell Hotels Merian in Basel verwandelte sich ab dem 8. November in einen stimmungsvollen Winterpavillon. Die Gäste genossen im «Fondue am Fluss» traditionelles Käsefondue direkt am Rhein.

## Das grosse Los für Gewinner

Zum Ende des Jubiläums wurden die Gäste in der Gemeinschaftsgastronomie beschenkt. Beim Kauf des Menüs «Jubiläumsspecial» erhielten sie ein Los und konnten an einem Jubiläumswettbewerb teilnehmen. Mit etwas Glück erhielten sie einen Sofortgewinn oder einen der 75 attraktiven Hauptpreise.

Dezember

## Expansion in Basel



Das erfolgreiche Lilly-Jo-Konzept gibt es seit Ende November auch in Basel. Im alten Kino Plaza in der Steinenvorstadt werden Gäste in unkomplizierter Umgebung sieben Tage die Woche während des ganzen Jahres von früh bis spät mit saisonalen und regionalen Angeboten verwöhnt.

## Gourmet wird zu «L'étage»



Das Sorell Hotel Rigiblick erweitert das beliebte wie bekannte Bistro um die Eventlocation «L'étage» im Obergeschoss. Das bisherige Restaurant «Gourmet» wird somit in neuer Funktion fortgeführt.



# Sorell Hotels

Mit 18 individuellen Stadt- und Ferienhotels sind die Sorell Hotels die grösste Hotelgruppe in Schweizer Besitz. Die Häuser im 3- und 4-Sterne-Segment verfügen über insgesamt 985 Zimmer. Jedes Hotel ist einzigartig und wird von einer Gastgeberpersönlichkeit individuell und persönlich geführt. Die Häuser profitieren jedoch von den Synergien der ganzen Gruppe und den Vorteilen eines Grossunternehmens. Die Sorell Hotels befinden sich in zehn verschiedenen Destinationen in der Deutschschweiz: Zürich (inkl. Dübendorf und Spreitenbach), Winterthur, Aarau, Bern, Basel, Schaffhausen, St. Gallen, Rapperswil, Bad Ragaz und Arosa. Sämtliche Liegenschaften sind im Besitz der ZFV-Unternehmungen.

Auf einen Blick



**18**  
BETRIEBE

**985**  
ANZAHL ZIMMER

**21.5%**  
ANTEIL AM GESAMTERLÖS

**494**  
MITARBEITENDE



## Marktumfeld

Der Aufwärtstrend in der Schweizer Hotellerie hält weiter an. Im Jahr 2019 wurden insgesamt 39.6 Mio. Logiernächte registriert. Mit einem Anstieg von 1.9% (+755'000) gegenüber Vorjahr verbucht die Schweizer Hotellerie damit erneut ein Rekordjahr. Die ausländischen Gäste verzeichneten ein Wachstum von 1.1%, die inländischen Gäste ein solches von 2.9%. Bei den ausländischen Gästen haben insbesondere jene vom amerikanischen Kontinent für ein grosses Plus an Übernachtungen gesorgt. Während auch die Nachfrage aus Asien leicht zunahm, hat das Interesse von Gästen aus den Golfstaaten stark nachgelassen. Ebenfalls leicht zurückgegangen ist die Nachfrage aus Europa. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer lag 2019 wie bereits im Vorjahr bei zwei Nächten.

## Geschäftsgang

### Positive Entwicklung im Bereich Logement

Wie bereits im Vorjahr entwickelten sich die Raten im Logement sehr erfreulich. 2019 erzielten die Sorell Hotels mit 985 Zimmern einen Gesamtumsatz von CHF 61.2 Mio. und steigerten diesen zum

**CHF 61.2 Mio.**

Der Umsatz der Sorell Hotels stieg 2019 um 4.2% auf CHF 61.2 Mio.

Vorjahr um 4.2%, respektive CHF 2.5 Mio. Die durchschnittliche Zimmerbelegung ging um 1.4% auf 68.8% leicht zurück. Jedoch konnte der durchschnittliche Zimmerpreis deutlich um CHF 5.30 erhöht werden. Diese erfreuliche Entwicklung ist das Resultat einer stetigen Qualitätsverbesserung in Verbindung mit einem optimierten Revenue-Management. Die kontinuierlich positive Entwicklung der Qualität wird verdeutlicht durch die Entwicklung des TrustYou-Score.

Im Betriebsjahr verzeichneten die 18 Sorell Häuser gemeinsam einen überdurchschnittlich hohen Wert von 89.06 Punkten.

Entgegen der positiven Entwicklung im Logement konnte die Kehrtwende im F&B-Bereich noch nicht erzielt werden. Auf diesen Bereich soll 2020 ein spezielles Augenmerk gelegt werden.

## Jahresrückblick

### Qualitätsoffensive erhöht Gästezufriedenheit

Bereits sieben Häuser der Sorell Gruppe haben bei der weltweit bedeutendsten Gästefeedback-Plattform TrustYou die in der Branche als «magisch» bezeichnete 90-Punkte-Marke erreicht oder überschritten. Dies entspricht einem Spitzenwert. Der unabhängige Gästezufriedenheitsindex fasst Online-Gästebewertungen von rund 200 internationalen Bewertungsportalen in einer Gesamtnote zusammen. Im Jahr 2019 konnten 17 der Häuser im Vergleich zum Vorjahr ihren Wert beibehalten oder gar verbessern. Mit 96 von 100 möglichen

# Sieben Häuser der Sorell Gruppe haben bei TrustYou die in der Branche als «magisch» bezeichnete 90-Punkte-Marke erreicht.

Punkten führt das Sorell Hotel Krone die interne Wertung an. Darüber hinaus erzielt die Krone auch bei den Zürcher Hotels den Spitzenplatz. Im Rahmen eines Events des Zürcher Hotelier Vereins, des Regionalverbands von HotellerieSuisse, wurde das Sorell Hotel Krone für die Bestleistung im Grossraum Zürich geehrt.

Zentral für die Sorell Qualität ist ein vor einigen Jahren lanciertes Qualitätsmanagementsystem, das nicht weniger als 470 Servicestandards umfasst. Diese werden von allen Mitarbeitenden der 18 Betriebe gelebt. Unter «Service-Excellence Sorell» verstehen die Sorell Hotels eine sehr persönliche Gästeansprache sowie individuelle Dienstleistungen, die jedem noch so unterschiedlichen Bedürfnis gerecht werden sollen. Das Resultat dieser gästeorientierten Servicekultur ist die ausgezeichnete Entwicklung beim Trustyou-Score über alle 18 Sorell Hotels gesehen.

**Wellness über den Dächern von Zürich**  
Verwöhnprogramm für Körper und Seele erwartet die Gäste des Sorell Hotels Rigiblick in Zürich seit dem Sommer 2019. Das All-Suite Boutique-Hotel mit Gastgeberin Vreni Giger verfügt neu über zwei 70 m<sup>2</sup> grosse Suiten mit Private Spa. Dafür wurden zwei Apartments grosszügig umgebaut. Diese empfangen ihre Gäste mit kräftigen und warmen Farben und bieten ein Wohlfühlerlebnis für alle Sinne. Ausgestattet mit einer freistehenden Whirlwanne, einer Sauna und einer Erlebnisduche mit Dampfbad versprechen die Zimmer echten Genuss. Als Architektin zeichnet sich Marianne Burkhalter von Burkhalter Sumi Architekten verantwortlich.

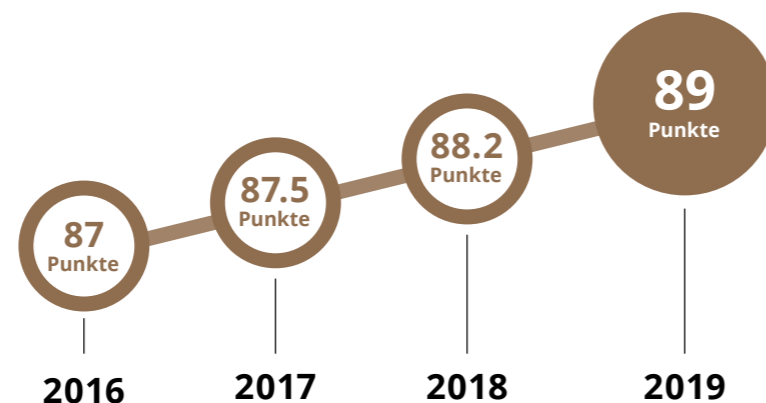
**Art-déco-Stil im Seefeld**  
Hochwertige Materialien wie Tapeten von Christian Fischbacher, ein elegantes Farbkonzept und ein spannender neuer Look, inspiriert von der Zeit des Art déco, zeichnen die 39 von insgesamt 64 renovierten Zimmer im Drei-Sterne-Superior Sorell Hotel Seefeld im gleichnamigen Quartier in Zürich aus. Anfang Mai 2019 wurde die erste Bauetappe abgeschlossen. Während drei Monaten renovierte das Zürcher Architektur- und Innenarchitekturbüro ArchStudio die Zimmer auf drei Etagen. Die zweite Bauetappe zum Umbau der restlichen 25 Zimmer wird Anfang 2020 in Angriff genommen.

**Neues Wohlfühlambiente im Rex**  
Frisch renoviert präsentiert sich seit Anfang 2019 das Drei-Sterne Sorell Hotel Rex im Universitätsquartier in Zürich. Der Empfangsbereich und die Lounge mit dem Frühstücksraum sowie alle 41 Zimmer wurden in zeitgemäßem Design

wohlich und modern eingerichtet. Neu schlafen die Gäste in komfortablen Boxspringbetten, die hochwertigen Schlafkomfort garantieren. Der Empfangsbereich mit der Rezeption sowie die Lounge mit dem Frühstücksraum, der den Gästen auch tagsüber zur Verfügung steht, wurden komplett neu gestaltet und eingerichtet. Die offenen, einladenden Räume wurden zudem mit einem neuen Lichtkonzept versehen. Dank der Renovierung erhielt das Rex neu die Superior-Klassifikation.

**Die Zukunft der Vergangenheit auf dem Teller**  
Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zu vereinen, ist das Ziel im neu gestalteten Restaurant Zürichberg im gleichnamigen Hotel. Am 28. März konnte die neue Gastronomie eröffnet werden. Das Gesamtkonzept nimmt Bezug auf die Geschichte des Vier-Sterne-Hauses, das 1900 als alkoholfreies Volks- und

## TrustYou-Score



Für die Renovation des Restaurants Zürichberg orientierten sich die Architekten an den bautypischen Merkmalen der Jugendstilsäle direkt über dem Lokal und schufen einen modernen Raum mit Wohlfühlatmosphäre.

Kurhaus eröffnet worden war. Architektonisch wie auch kulinarisch werden die Gäste durch drei Epochen geführt. So ist auch die Speisekarte gegliedert in die Rubriken «legendär», «kontemporär» und «visionär». Zur Auswahl stehen

### Das Gesamtkonzept nimmt Bezug auf die Geschichte des Hauses, das 1900 als alkoholfreies Volks- und Kurhaus eröffnet wurde.

nach altbewährten Rezepten zubereitete Gerichte und trendige sowie fantasievolle Menüs. Das Interieur schafft dabei den Rahmen dazu. Für die Raumgestaltung war das Zürcher Architekturbüro IDA14 zuständig. Es orientierte sich an den bautypischen Merkmalen der Jugendstilsäle direkt über dem Lokal und interpretierten diese auf moderne Weise.

**Zwischen Rehen und Tannenbäumen**  
In der besinnlichen Jahreszeit setzten die Sorell Hotels eine ganz heimelige Idee um: das Sorell Weihnachtszimmer. Vom

15. November 2019 bis zum 6. Januar 2020 stand den Gästen in allen Sorell Hotels mindestens ein weihnachtlich dekoriertes Zimmer zur Verfügung. In Kooperation mit dem Einrichtungshaus LIVIQUE und den Inneneinrichtern von Harrison Spirit entstand ein in der Schweiz einzigartiges Angebot. Bei diesem besonderen Gästeerlebnis verliehen festliche Accessoires dem Gästezimmer ein Gefühl von weihnachtlicher Geborgenheit. Hausgemachter Glühwein, feines Gebäck und Trockenfrüchte rundeten das besondere Angebot ab.

**Fondue am Fluss**  
Das im letzten Jahr erworbene Sorell Hotel Merian in Basel verwandelte seine Terrasse ab dem 8. November 2019 in einen heimelig dekorierten Winterpavillon. Serviert wurden den Gästen klassische Wintergerichte. Verschiedene Fonduekreationen standen im Mittelpunkt, darunter überraschende Kombinationen wie zum Beispiel «Käse-Fondü mit dungglem Ueli Bier und gräuchtem Spägg». Bei der Wahl der Zutaten stand neben Schweizer Qualität die tiergerechte Haltung im Fokus. Angelehnt

wurde das Konzept an das bereits seit mehreren Jahren erfolgreiche «Chalet Zürichberg» beim Sorell Hotel Zürichberg. Diese Erfolgsgeschichte wurde auch im Berichtsjahr fortgesetzt.

**Neue Toplocation für Veranstaltungen**  
Seit dem Jahr 2016 führt Gastgeberin Vreni Giger das Restaurant und Bistro mit dazugehörigem Hotel im Rigiblick. Der Rigiblick wurde noch im selben Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Währenddem das Bistro sich zu einem beliebten Quartiertreffpunkt entwickelte, mangelte es im Gourmetrestaurant zunehmend an Nachfrage. So wurde dieses zum Ende des Jahres 2019 zur Eventlocation «L'étage» umgenutzt. Die einzigartigen Räumlichkeiten können nun für Veranstaltungen wie Hochzeiten, Familienfeste, Geburtstage oder Firmenevents exklusiv gebucht werden – natürlich mit einem individuellen Angebot und der persönlichen Handschrift von Vreni Giger. Sie bleibt nach wie vor herzliche Gastgeberin in diesem vielfältigen Betrieb.

### Für unterwegs

Die Gäste sollen sich bei den Sorell Hotels auch ausserhalb der Häuser wohl fühlen. Sei es für eine sportliche Betätigung oder einen kleinen Ausflug. Seit dem Frühjahr 2019 stehen kostenlos fünfzig Fahrräder, darunter auch einige E-Bikes, für kleinere und grössere Ausflüge bereit.

Das für die Sorell Hotels typische Frühstücksangebot wurde im Jahr 2019 durch ein Angebot zum Mitnehmen erweitert. Damit reagiert die Gruppe auf das immer stärker aufkommende Bedürfnis – insbesondere der Businessgäste – nach schneller Verpflegung. Für einen gelückten Start in den Tag finden die besonders eiligen Gäste in allen Stadthotels am Morgen ein reichhaltiges Angebot zum Mitnehmen. Ein absoluter Mehrwert für alle Hotelgäste, die sich unterwegs verpflegen möchten.

### In eine digitale Zukunft

Für die Vermarktung der 18 Häuser an zehn verschiedenen Standorten wurde im Berichtsjahr massgeblich in den Bereich E-Commerce investiert. Um neue Zielgruppen anzusprechen, arbeitet

man neu mit einer Affiliate-Marketing-Agentur zusammen. Und zur Förderung der Direktbuchungen über die eigene Website sind die Sorell Hotels eine Partnerschaft eingegangen, die bei der digitalen Verknüpfung zu Meta Search Anbietern unterstützt. Ziel ist es, die Distributionskosten und Kommissionen zu senken und die Markenpräsenz weiter zu stärken.

## Ausblick

Im Jahr 2020 steht eine bedeutende Neueröffnung an. Seit Anfang 2019 wird die dem ZFV gehörende Liegenschaft St. Peter in der Zürcher Innenstadt und in nächster Nähe zur Bahnhofstrasse und zum Paradeplatz, zu einem weiteren Sorell Hotel umgebaut. Seit 1997 gehört das Gebäude dem ZFV. Bis im Januar 2019 wurde es hauptsächlich als Personalrestaurant genutzt. Im Juni 2020 soll es nun als Boutique-Hotel mit 40 Zimmern und fünf Suiten wiedereröffnet werden. Neben Kurzaufenthaltern wird der urbane Rückzugsort auch geschäftliche Langzeitgäste beherbergen. Mit der

Lage im Herzen von Zürich kann das Hotel mit kurzen Gehdistanzen und idealem Anschluss an den öffentlichen Verkehr besonders punkten. Grosszügige Suiten und Zimmer, durch Verbindungstüren bis zu 98 m<sup>2</sup> gross, heben sich von aktuellen Umsetzungen der Konkurrenz merklich ab. Funktionelle Einrichtung verschmilzt mit Design und Boutique-Charakter mit Wohnlichkeit. Neben den Zimmern bieten ein begrünter Innenhof sowie eine gemütliche Lobby weiteren Raum für Erholung.

Ab Juni 2020 wird während rund ein- einhalb Jahren das nächste Sorell Hotel in der Zürcher Innenstadt umfassend renoviert. Der Seidenhof wird vorübergehend die Türen schliessen und einem Komplettumbau unterzogen. Als 4-Sterne-Boutique-Hotel und mit einem neuen Restaurantkonzept wird es zu Beginn des Jahres 2022 wiedereröffnet. Auch im Sorell Hotel Seefeld in Zürich wird in den ersten beiden Monaten des Jahres 2020 umgebaut. In dieser zweiten Bauetappe werden die restlichen 25 Zimmer noch stärker auf das Gästebedürfnis ausgerichtet. Grösste Veränderung bildet



dabei eine neue Suite, die im bisherigen Fitnessraum entsteht. Ausserdem steht im Sorell Hotel Zürichberg eine Renovation aller Zimmer an. Die Räumlichkeiten im Altbau werden mit einer Kühlung erweitert. In St. Gallen wird Mitte 2020 das Sorell Hotel City Weissenstein erweitert und mit einem neuen Hotelgebäude auf der gegenüberliegenden Strassenseite ergänzt. Es wird das erste Haus werden, das im Betreibermodell geführt wird. Dadurch kann die Zimmerzahl von 34 auf 51 erhöht werden. Ebenfalls im Jahr 2020 soll die Gastro-

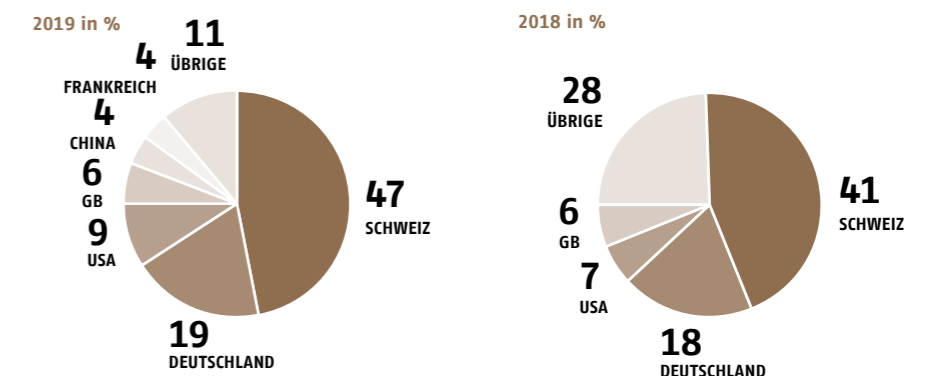
nomie des Rigiblicks für die Öffentlichkeit noch zugänglicher gemacht und um den «Waldgarten» erweitert werden. Es entsteht ein gemütlicher Platz für Ausflügler, Familien und Ruhesuchende. Per Ende April 2020 wird seit längerer Zeit das erste Sorell Hotel geschlossen. Grund dafür ist, dass sich das «Asora» im bündnerischen Arosa als klares Ferienhotel deutlich von den weiteren Häusern mit Stadthotelcharakter unterscheidet und nicht mehr zur Strategie der Sorell Hotels passt. Nebst den wichtigen Umbauten sowie Neueröffnungen verschreiben sich

die Sorell Hotels im Jahr 2020 intensiv dem Ausbau der Digitalisierung. Geplant sind unter anderem die Einführung eines neuen Property-Management-Systems, eines neuen Revenue-Management-Systems, eine digitalen Informationssystem für den Gastaufenthalt im Hotel und der Aufbau eines neuen Customer-Relationship-Management-Systems. Für den wichtigen Bereich F&B wird die Organisation verstärkt. Dies, um künftig neben dem Bereich Logement auch in den Gastronomiebereichen der Hotels voranzukommen.



Die beiden neuen Spa-Suiten im All-Suite Boutique-Hotel Rigiblick bieten Wellness für Körper und Seele über den Dächern der Stadt Zürich.

## Gästerherkunft

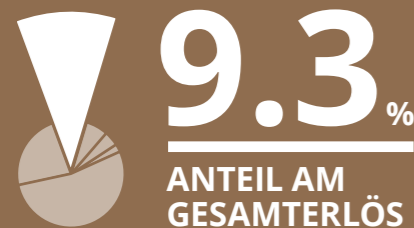


# Restaurants

Der Bereich Restaurants umfasst 12 öffentliche Trend-, Museums- und Ausflugsrestaurants mit sehr unterschiedlichen Konzepten in der Deutschschweiz. Geografisch zeichnen sich zwei Schwerpunkte ab. Ersterer in Zürich mit dem Lilly Jo in Zürich-West, den zwei Mishio-Restaurants Stadelhofen und Bahnhofstrasse, dem Bellavista auf dem ETH-Campus Höggerberg und dem Wagi S in Schlieren. Der zweite Fokus liegt in der Bundeshauptstadt Bern. Dazu gehören das Restaurant Zum Äusseren Stand, die Grosse Schanze, das Mishio Vatterland, das Tierpark-Restaurant Dählhölzli und die Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee. Hinzu kommen die beiden Museumsrestaurants Technorama in Winterthur und Verkehrshaus der Schweiz in Luzern sowie das neu eröffnete Lilly Jo Plaza in Basel.



## Auf einen Blick



## Marktumfeld

Die Konsumentinnen und Konsumenten von heute sind gewöhnt an ein stetig verfügbares Angebot, 24 Stunden, 365 Tage im Jahr. Parallel dazu steigt das Interesse an hausgemachten, regionalen, saisonalen und gesunden Gerichten. Diese sich verändernden Bedürfnisse der Kunden widerspiegeln sich in den Marktanteilen: Gemäss des Branchenspiegels von GastroSuisse verlieren traditionelle Restaurants in der Ausser-Haus-Verpflegung kontinuierlich Anteile an Schnellverpflegungsformate. Weiterhin eine grosse Herausforderung bleibt der Fachkräftemangel. Die Gründe dafür sind die steigende Anzahl an Betrieben sowie fehlende Nachwuchskräfte.

## Geschäftsgang

Der Umsatz des Geschäftsbereichs Restaurants ist im Jahr 2019 um CHF 10.5 Mio. (+ 10.3%) im Vergleich zum Vorjahr angestiegen. Rund die Hälfte davon, also CHF 1.7 Mio., haben dabei die neuen Betriebe ausgemacht. So beispielsweise das Restaurant Zum Äusseren Stand,

das am 7. Februar 2019 wiedereröffnet wurde und im Vorjahr nur mit dem Catering im Empire-Saal zum Umsatz beitrug, sowie das Lilly Jo Plaza am Standort Basel.

Von den bestehenden Restaurants haben gleich mehrere zum Umsatzanstieg beigetragen. Besonders die beiden Museumsbetriebe im Technorama in Winterthur sowie im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern konnten von den guten Besucherzahlen in den Museen profitieren. Das Betriebsergebnis der Restaurants verbesserte sich deutlich um 61.6% im Vergleich zum Vorjahr. Dies zeigt, dass die getroffenen Massnahmen Wirkung entfalten.

## Jahresrückblick

### Geniessen in Bern

Am 7. Februar 2019 eröffnete das traditionsreiche Restaurant Zum Äusseren Stand, das eng mit der Schweizer Geschichte und Politik verbunden ist. Nach einem umfassenden 14-monatigen Umbau der Kücheninfrastruktur und der Auffrischung der Restauranträumlichkei-

ten erstrahlt das Haus in neuem Glanz. Zum Verweilen lädt der charmante Innenhof mit dem neuen Hof-Café ein. Der Empire-Saal ist weiterhin ein attraktiver Ort für Grossanlässe und Feierlichkeiten in besonderer Atmosphäre.

### Pop-up am Vierwaldstättersee

In Kooperation mit Spitzenkoch Mario Garcia realisierte das Lido-Luzern-Team das Pop-up-Restaurant «Lido by Mario Garcia». Mit dem sensationellen 5. Rang kehrte Spitzenkoch Mario Garcia mit seinem Team vom Weltfinale des renommiertesten Kochwettbewerbs «Bocuse d'Or» zurück. Es war dies das zweitbeste Schweizer Ergebnis in der Geschichte dieses Wettbewerbs. Um bestens für das Grossereignis vorbereitet zu sein, trainierte Garcia zuvor in einer eigens gebauten Testküche im Pavillon der ZFV-Gastronomie im Lido in Luzern. Um die Küche auch im Anschluss zu nutzen und den Genuss des eigens für den «Bocuse d'Or» kreierten Menüs einem breiten Publikum zu ermöglichen, betrieb der ZFV vom 7. Februar bis zum 7. April 2019 gemeinsam mit Garcia das Pop-up-Restaurant.

# Das Bedürfnis nach mobiler Verpflegung steigt stetig. Deshalb setzt der ZFV verstärkt auf Mehrweglösungen.

## Adios «Llama bar y cocina»

Seit 2009 betrieb der ZFV die Gastronomie im Strandbad Lido in Luzern. Und im Jahr 2018 wurde der denkmalgeschützte Pavillon am See als «Llama bar y cocina» mit peruanischen Gaumenfreunden eröffnet. Per Ende der Sommersaison 2019 wurde die Zusammenarbeit nun von der Strandbad Lido AG Luzern beendet. Verabschiedet hat sich der ZFV per 31. Oktober 2019 von der Kaffeebar «momento» an der St. Jakobsstrasse 25 in Basel. Nachdem der Betrieb im Januar desselben Jahres eröffnet worden war, konnte das in Aussicht gestellte Potenzial nie erreicht werden, weshalb rasch reagiert wurde.

## Lilly Jo Plaza in Basel

Das erfolgreiche Konzept Lilly Jo gibt es nach Zürich und Bern seit Ende November 2019 auch in Basel. Im alten Kino Plaza in der Steinvorstadt werden Gäste sieben Tage die Woche während des ganzen Jahres von früh bis spät mit Köstlichkeiten verwöhnt. Wie in den beiden Schwesterbetrieben ist eines der beiden täglich wechselnden Mittagsmenüs stets vegan. Ergänzt wird

das Angebot mit kreativen Salaten und Sandwiches sowie einem reichhaltigen Frühstück. Am Samstag und Sonntag kann nach Lust und Laune gebruncht

## Das erfolgreiche Konzept Lilly Jo gibt es seit Ende November 2019 nach Zürich und Bern auch in Basel.

werden. Ergänzend zum Standardangebot sind die Highlights am Abend die Sharing Plates ab zwei Personen in den Versionen klassisch und vegan. Obwohl das Lilly Jo in Basel auch über die Kulinarik hinaus mit verschiedenen Anlässen einiges zu bieten hat, entwickelten sich die Gästezahlen an dieser Lage bislang nicht wie erwartet, und die Wirtschaftlichkeit dieses neuen Betriebs wird kritisch beobachtet.

## Analoge und digitale Neuheiten

Die Optimierung der Dienstleistungen ist ein steter Begleiter in der Gastronomie. Im Lilly Jo an der Pfingstweidstrasse in Zürich ist das Gästeaufkommen über den Mittag erfreulicherweise sehr

hoch. Aus diesem Grund hat man sich dazu entschieden, nebst der Bestellmöglichkeit direkt an der Theke einen Bestellkiosk einzurichten. Die Gäste müssen dadurch weniger lang anstehen und können ihr Menü ganz einfach am Touchscreen bestellen. Das Bedürfnis nach mobiler Verpflegung steigt stetig. Um diesem mit nachhaltigen Lösungen zu begegnen, setzt der ZFV verstärkt auf Mehrweglösungen für Takeaway-Verpackungen (mehr zu reCIRCLE im Kapitel Nachhaltigkeit).

## Geheimtipp für kleine und grosse Gäste

Das klassische Ausflugsrestaurant Tierpark-Restaurant Dählhölzli ist ein wichtiger Bestandteil des Gesamtangebots des Tierparks Dählhölzli in Bern. Zu den wichtigsten Gästen gehören da die Kinder. Ab März wurde deshalb für die kleinen Gäste ein besonders attraktives Angebot eingeführt. Einmal im Monat am Mittwochnachmittag ist das Dählhölzli in Kinderhand. Neben der Entdeckung des Tierparks wird gebackt, gebacken und gespielt. Aufgefrischt wurde im Berichtsjahr auch das Selbstbedienungsrestaurant im



Kleine und grosse Gäste freuen sich über das attraktive Angebot im Tierpark-Restaurant Dählhölzli.



Erdgeschoss desselben Betriebes. Eine sanfte Renovation und Umgestaltung lassen die Räumlichkeit in neuem Glanz erscheinen. Dies nachdem im Frühjahr bereits ein neues Biergartenkonzept mit einem lokalen Partner im Aussenbereich der Gastronomie frischen Wind verliehen hat.

## Ausblick

Für die Zukunft gilt es die Ausrichtung der öffentlichen Restaurants noch klarer zu definieren. Zentral dabei sind nachhaltige Konzepte, mit denen der ZFV seine gesellschaftliche Verantwortung ganz im Sinne seiner Werte wahrnehmen kann. Um die grösste Wirkung zu entfalten, ist es das Ziel, viele Menschen regelmässig zu verpflegen – im Alltag und in der Freizeit. Ausflugsziele sowie gut frequentierte Standorte in Ballungszentren werden dabei eine wichtige Rolle spielen. Ausserdem gilt es Synergien verstärkt zu nutzen und Erfolgsgeschichten zu vervielfältigen, ohne den individuellen Charme jedes einzelnen Restaurants zu verlieren.

## Gastronomie als Teil des Museumserlebnisses

Im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern betreibt der ZFV seit 2006 die gesamte Gastronomie. Dazu zählen das Selbstbedienungsrestaurant Mercato mit der dazugehörigen Caf bar, das bediente Restaurant Piccard sowie die Filmtheater-Lounge und der Foodtruck mitten in der Arena. Auch ein vielfältiges Cateringangebot gehört dazu. Im Jahr 2020 stehen in allen Bereichen Veränderungen an. Das heutige Piccard wird durch ein frisches, zugängliches und vielseitig nutzbares Konzept mit vorgelagerter Kaffeebar ersetzt. Die Planung wurde mittels eines Wettbewerbs bereits lanciert und das Siegerkonzept gekürt. Ziel ist es, das Angebot gegen aussen weiter zu öffnen und so auch Spaziergänger und Luzern-Besucher als Gäste zu gewinnen. Zudem sollen die Arena und das Mercato rund um den Ausstellungsschwerpunkt «Logistik erleben» gastronomisch neu inszeniert werden. Durch den Umbau im Filmtheater und damit verbundene neue Nutzungsmöglichkeiten sind auch Anpassungen in der Lounge angedacht. Die Projekte

zeigen exemplarisch, dass sich Verkehrshaus und ZFV gemeinsam für ein ganzheitliches Kundenerlebnis einsetzen. Mit dem Technorama in Winterthur ist der ZFV für die Gastronomie in einem weiteren wichtigen Schweizer Ausflugsziel zuständig. Dort wird der Gastraum komplett erneuert und künftig multifunktional nutzbar gemacht, sodass der Raum beispielsweise für Events in unterschiedlichen Zonen unterteilt werden kann. Um die hohen Frequenzen an guten Tagen besser zu verteilen, wird den Gästen zudem inskünftig die Möglichkeit geboten, per App und an Self-Check-in-Kassen zu bestellen.

## Neuorientierung im Zentrum Paul Klee

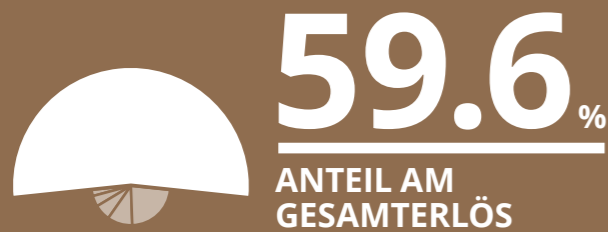
Per Ende 2019 hat der ZFV aus strategischen Gründen das langjährige Mietverhältnis mit dem Zentrum Paul Klee in Bern für die Restaurants Schöngrün auf Ende 2020 gekündigt. Danach will sich der ZFV in Bern auf andere Betriebe fokussieren.

# Gemeinschaftsgastronomie

Die Gemeinschaftsgastronomie ist der mit Abstand grösste Geschäftsbereich der ZFV-Unternehmungen. Unterschieden wird zwischen den Segmenten «Business» mit Personalrestaurants und Cafeterien für Firmen und öffentliche Institutionen und «Bildung» mit Universitäts- und Schulmensen sowie Cafeterien. Gastgeberpersönlichkeiten mit unternehmerischen Freiheiten verleihen jedem Betrieb ein eigenes Gesicht und ein hohes Mass an Individualität. Zu den ZFV-Kunden zählen bedeutende Unternehmen aus der Banken-, Versicherungs-, Pharma-, Metallbau- und Medienbranche, die öffentliche Hand sowie Bildungsinstitutionen und Verbände.



## Auf einen Blick



## Marktumfeld

Der in den letzten Jahren unter den Anbietern in der Gemeinschaftsgastronomie entstandene Verdrängungskampf setzte sich auch im Berichtsjahr fort. Mandate wurden neu ausgeschrieben und die Margen bleiben weiter unter Druck. Die Konsumenten hingegen profitieren vom breiten Angebot in der Ausser-Haus-Verpflegung, ob Personalrestaurant, Mensa, Detailhandel, Kiosk, Smart-Casual-Anbieter oder Foodtruck, die Auswahl ist gross. Der Konsum steigt stetig, verteilt sich jedoch gleichzeitig auf eine wachsende Zahl von Anbietern.

In der Gemeinschaftsgastronomie ist der Wunsch nach qualitativ hochwertiger, gesunder sowie nachhaltiger Verpflegung – idealerweise 7 Tage die Woche und 24 Stunden pro Tag – ein wichtiges Thema, sowohl bei den Gästen als auch bei den Auftraggebern. Stärker sensibilisiert sind alle Beteiligten beim Thema Nachhaltigkeit. Dies äussert sich unter anderem in der Nachfrage nach vegetarischen und veganen Angeboten und in der Thematik Einweg-/Mehrweggeschirr.

## Geschäftsgang

Im Jahr 2019 wurden acht Betriebe geschlossen respektive abgegeben sowie sechs Betriebe übernommen oder neu eröffnet. Diese Dynamik bringt zusätzlichen administrativen und organisatorischen Aufwand mit sich, der sich auch in den Zahlen widerspiegelt. Der Gesamtumsatz hat sich in der Gemeinschaftsgastronomie, die sich aus den Segmenten Business und Bildung zusammensetzt, leicht um 0.2% respektive CHF 0.4 Mio. gesteigert. Das Ergebnis verdoppelte sich von CHF 0.8 Mio. im Vorjahr auf CHF 1.9 Mio. im 2019. Dies nachdem der Bereich im Vorjahr gelitten hatte. Der Blick auf die Gästezufriedenheit zeigt ebenfalls ein positives Bild. Im Vergleich zum Vorjahr ist die Zufriedenheit um rund 7% auf 86.7% gestiegen.

### Segment Business

Das Segment Business hatte im Jahr 2019 acht Betriebseröffnungen beziehungsweise -schließungen zu bewältigen. Darunter waren mit dem SBB

Restaurant Rangierbahnhof Muttenz und der Novarastrasse von SRF auch zwei Betriebe, die aufgrund von Standortaufgaben der Auftraggeber geschlossen wurden. Die Zusammenarbeit mit SRF indes konnte verlängert werden. Im Mai 2019 öffnete im Leutschenbach der neue SRF Mediengarten zuerst mit einem eigenen Foodtruck und ab Oktober mit dem neuen SRF LIVE Restaurant und Bar. Nach einer Ausschreibung hat die Syngenta entschieden, all ihre Standorte durch den gleichen Anbieter bewirtschaften zu lassen. Somit verlor der ZFV per 1. April 2019 die Betriebe in Münchwilen und Stein. Im Mai kamen gleich zwei Betriebe zum Segment Business dazu. Zuwachs bekam einerseits die Gastronomie auf dem Novartis Campus mit dem Restaurant RiverCloud, und andererseits eröffnete im Neubau der Sitem-insel AG in Bern das erste Lilly Jo in der Gemeinschaftsverpflegung. Ein weiterer Standort konnte am 1. Juli 2019 in Biel mit dem UBS Restaurant Efenau eröffnet werden. Umgebaut wurde im Sommer das ABB Restaurant PowerInn in Baden, das im Herbst seine Tore öffnete. Im

# Prägend für die rund 160 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie waren die übergreifenden Jubiläumsaktivitäten, die die Gäste in die Geschichte und die Zukunft des ZFV blicken liessen.

Oktober kam mit dem Restaurant timeout ausserdem der erste Betrieb für die AMAG an deren Hauptsitz in Cham dazu. Das Segment Business erzielte 2019 einen Umsatz von CHF 111.5 Mio. Zum Vorjahr fiel dieser um CHF 2.2 Mio. oder 2.0% tiefer aus. Das Segment Business beschäftigte 884 Mitarbeitende.

## Segment Bildung

Vier Betriebsabgaben gegenüber zwei Neueröffnungen liessen das Portfolio des Segments Bildung leicht schrumpfen.

Die Berufs- und Kantonsschulen des Zürcher Oberlandes schrieben das Gesamtmandat neu aus, und der ZFV musste leider eine Absage entgegennehmen. Das BZ Uster wurde deshalb auf Ende April 2019, die GB Wetzikon auf Ende Juli 2019 abgegeben. Ebenfalls geschlossen wurde der Konradshof sowie die Cafeteria der AKAD Bern per Ende des Jahres. Im Neubau der sitem-insel AG in Bern eröffnete am 21. Mai 2019 das erste Lilly Jo in der Gemeinschaftsgastronomie.

Seit dem 9. September 2019 besuchen rund 700 Studierende das neue Schulhaus für Pflege und biomedizinische Analytik «XUND» in Luzern. Im dafür vorgesehenen Restaurant können sich Mitarbeitende und Studenten abwechslungsreich verpflegen. Das Segment Bildung generierte einen Umsatz von CHF 62.0 Mio. Dies entspricht einer Erhöhung gegenüber dem Vorjahr um CHF 2.8 Mio. oder 4.8%. Im Segment Bildung waren 510 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt.



Seit über 100 Jahren dauert die Partnerschaft zwischen der Universität Zürich und den ZFV-Unternehmungen bereits an, hier im Bild die Mensa im Hauptgebäude.



## Jahresrückblick

### Ein Grund zum Feiern

Prägend für die rund 160 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie waren die übergreifenden Aktivitäten rund um das 125-Jahr-Jubiläum des ZFV. Vom 8. bis 18. April 2019 fanden die Jubiläumstage statt und jeden Tag erzählte ein Gericht die vielfältige Geschichte des Unternehmens – von der Gründung bis hin zur Zukunft. Auf dem Menü standen zum Beispiel ein traditionell geschmorter Rindsbraten, ein veganer Rami59-Klassiker und die speziell für die Feierlichkeiten hergestellte Jubiläumsglace von Kleiner oder die Jubiläumsschorle.

Am 9. April wurde im Rahmen der Jubiläumswochen in 133 Betrieben der Green Mountain Burger lanciert. Er wurde im bündnerischen Landquart entwickelt und auch hergestellt – damit ist der Green Mountain Burger der erste in der Schweiz entwickelte und produzierte fleischlose Burger. Rein pflanzenbasiert lässt er sich gleich zubereiten wie die Variante aus Fleisch und schmeckt erst noch gleich wie sein Pendant. Er zeichnet sich durch hohe Anteile an Ballaststoffen und Eiweiss aus. Das neue Produkt ist nicht nur für Vegetarier ein Highlight, sondern auch eine echte

Alternative für alle, die gelegentlich bewusst auf Fleisch verzichten wollen. Für den ZFV stellt der Burger eine konkrete Möglichkeit dar, den ökologischen sowie gesunden Aspekt einer nachhaltigen Verpflegung weiter voranzutreiben.

Zum Ende des Jubiläums hat der ZFV die Gelegenheit genutzt, um sich bei seinen Gästen speziell zu bedanken. In allen Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie fand in der zweiten Novemberwoche ein Jubiläumswettbewerb statt. Beim Kauf des Menüs «Jubiläumsspecial» konnten die Gäste ein Los ziehen und damit an einem Wettbewerb teilnehmen. Mit etwas Glück erhielten sie einen Sofortgewinn oder einen der 75 attraktiven Hauptpreise, darunter zum Beispiel eine Übernachtung in der Spa-Suite des Sorell Hotels Rigiblick.

### Der kleine Marthahof auf Achse

Ab Mai 2019 besuchte der ZFV-Foodtruck über 30 Betriebe in der Schweiz. Als fahrender Jubiläumsbotschafter machte er das ZFV-Jubiläumjahr bekannt und bot den treuen Gästen der ZFV-Betriebe als Dankeschön ein willkommenes Zusatzangebot. Das feine «Zürcher Geschnetzelte 2.0» wurde im Pitabrot serviert. Selbstverständlich gab es auch eine ve-

getarische Variante davon. Zum Dessert konnten sich die Gäste mit dem Kleiner Jubiläumsglace verwöhnen lassen – einem Apfelsorbet mit schmackhaften Streuseln. Gegen den Durst wurden ein hausgemachter Eistee und eine Limonade, aber auch aromatisiertes Wasser und selbstverständlich die ZFV-Jubiläumsedition der Rhabarberschorle angeboten.

### Von Einweg zu Mehrweg

Mit rund 11.5 Millionen Mahlzeiten pro Jahr ist sich der ZFV seiner Verantwortung für einen nachhaltigen sowie sorgsamem Umgang mit den natürlichen Ressourcen bewusst. Auch in der Gemeinschaftsgastronomie wurden in diesem Jahr verschiedene Massnahmen für mehr Nachhaltigkeit umgesetzt. Seit Semesterbeginn im Herbst sind so zum Beispiel in elf Mensen und Cafete-

### Der ZFV ist sich seiner Verantwortung für einen nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen bewusst.

rien an der Universität Zürich Takeaway-Gerichte nur noch im Mehrwegbehälter von reCIRCLE erhältlich (mehr dazu im

Nachhaltigkeitsbericht). Rund 1'600 Gefässe wurden zu Beginn an der Universität Zürich in Umlauf gebracht. Im Jahr 2018 wurden dort rund 1.1 Millionen Menüs verkauft, davon 87'400 als Takeaway. Dies zeigt das grosse Potenzial des Mehrwegsystems auf. Weitere Artikel, die häufig unterwegs konsumiert werden, sind Heissgetränke. An der Universität Zürich sind dafür die Cups ebenfalls von reCIRCLE im Mehrweg-Einsatz. Dank dieser Massnahme sowie der Vergünstigung von Getränken im eigenen Becher konnte die Anzahl Karton-Kaffeebecher um 18 %, respektive 120'000 Stück, im Vergleich zum Vorjahr reduziert werden.

#### Neues Konzept «Platte 14» für die Universität Zürich

Am 2. September 2019 wurde die Cafeteria an der Plattenstrasse 14 nach einer kurzen Umbauphase wiedereröffnet.

Das neue Konzept bietet Studierenden sowie Mitarbeitenden der Universität Zürich eine zeitgemässe Verpflegung mit

#### Die Platte 14 bietet den Studierenden eine zeitgemässe Verpflegung mit veganen Verpflegungsoptionen und reagiert auf die steigende Nachfrage.

unter anderem veganen Verpflegungsoptionen und reagiert damit auf die steigende Nachfrage der Studierenden. Alle Takeaway-Angebote sind zudem lediglich in Mehrweggebinden erhältlich. Auf den Einsatz von Einweggeschirr wurde bewusst verzichtet. Die Platte 14 erfreut sich seit dem ersten Tag einer grossen und steigenden Beliebtheit. An Spitzentagen werden über Mittag gegenüber früher bereits doppelt so viele Menüs verkauft.

#### ABB Power Inn – die Zukunft der ABB Gastronomie

Während den Sommermonaten wurde das ABB Restaurant Power Inn in Baden umgestaltet und modernisiert. Seit dem 30. September 2019 hat es seine Türen wieder geöffnet. Der neu gestaltete Gästebereich ist nicht mehr nur ein Ort der Verpflegung, sondern lädt auch zum Verweilen und Arbeiten ein. Das Lokal wirkt mit seinen hellen Holzelementen frisch und modern und ist mit WLAN sowie Steckdosen ausgestattet. Lärmdämmende Elemente sorgen für einen angenehmen Aufenthalt. Mit dem neuen Bestuhlungskonzept lässt sich das Restaurant multifunktional auch für Veranstaltungen nutzen. Via «Pre-Order»-Funktion in der eigens geschaffenen «ZfV Power Inn»-App können die Gäste ihr Essen auf eine bestimmte Zeit bestellen und am «Pick-up Point» abholen. Vor Ort können die Gäste auch

## Der Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) bewertet Mahlzeiten im Hinblick auf ihre ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen und bietet damit wertvolle Orientierung für Küchenverantwortliche und Gäste.

über die App bezahlen, bequem und ohne Anstehen. Nach den regulären Öffnungszeiten stehen von 17.00 bis 07.30 Uhr diverse Snacks sowie Speisen zum Aufwärmen zur Verfügung.

#### Schritt für Schritt mit necta

Kleinere Betriebe, die über keine eigene Produktion verfügen und von grösseren Betrieben angeliefert werden, können ihre Bestellungen neu direkt über das Warenbewirtschaftungssystem «necta» bestellen. Dies erleichtert vor allem die automatisierte Verrechnung. Aktuell arbeiten 142 ZfV-Betriebe mit dem System und hinterlegen ihre Rezepte darin, um eine Deklaration der Gerichte mit Allergenen und Nährwerten zu ermöglichen. Über 90'000 Einkaufsartikel sind dafür mit den nötigen Werten im System hinterlegt.

#### ZfV-Sternpastetlitag

Am 21. November 2019 hat bereits zum zweiten Mal der «Sternpastetlitag» in rund 126 ZfV-Betrieben stattgefunden. Dabei wurde pro verkauftes Menü mit dem sternförmigen Pastetli je CHF 1.00 an die Stiftung Kinderhilfe Sternschnuppe gespendet. Einen weiteren Zustupf generierte der Verkauf des «Smiley Zimtstern»

sowie die zusätzlich aufgestellten Spendenkasseli. Die Aktion war ein voller Erfolg. Mit dem Erlös kann die Stiftung Kinderhilfe Sternschnuppe zahlreiche Herzenswünsche von Kindern erfüllen, die von einer Krankheit, Behinderung oder einer schweren Verletzung betroffen sind.

### Ausblick

Die Gemeinschaftsgastronomie bleibt auch im neuen Jahr mit Veränderungen in Bewegung. Die SBB baut am Standort Wankdorf ein neues Bürogebäude mit Arbeitsplätzen für rund 1'800 Mitarbeitende. Um die Verpflegung sicherzustellen, wird im ersten Quartal 2020 ein neues Personalrestaurant eröffnet. Wie alle bestehenden Restaurants der SBB wird auch der neue Betrieb vom ZfV betrieben.

Die Standortzusammenführung bei SRF geht in die nächste Runde. Per Ende 2020 wird der Betrieb an der Schärenmoosstrasse aufgegeben. Eine Weiterführung der Gastronomie vor Ort wird mit dem neuen Mieter geprüft.

UBS hat im September 2019 das gesamte Gastronomiemandat mit 17 Betrieben

neu ausgeschrieben, von denen der ZfV bisher 12 geführt hat. Im Februar 2020 wurde bekannt, dass dem ZfV die Führung des Gesamtmandats per 1. Juni 2020 mit fünf weiteren Betrieben zugesprochen wurde. Mit dem neuen Konzept «Our place.» wird in allen UBS Personalrestaurants ein Zusammengehörigkeitsgefühl geschaffen und weiterhin viel Wert auf hochwertige Produkte sowie Gesundheit und Nachhaltigkeit gelegt.

Das Menüleitsystem, das dank der Warenbewirtschaftungssoftware «necta» mit zahlreichen hilfreichen Icons ausgestattet ist, bekommt in der zweiten Jahreshälfte Zuwachs. Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) hat ein wissenschaftlich fundiertes Instrument entwickelt, das die Bewertung von Mahlzeiten im Hinblick auf ihre ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen ermöglicht. Dieser sogenannte Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) erlaubt es den Küchenverantwortlichen, ihre Menüs zu optimieren und den Gästen wertvolle Zusatzinformationen zu Nachhaltigkeit und Gesundheit zu geben.



Von Anfang an ein Erfolg bei den Studierenden: die Platte 14.



# Eventcatering

Der Geschäftsbereich Eventcatering umfasst vier Pfeiler: das klassische Eventcatering mit Henris Catering & Events, das Stadioncatering mit der Gastronomie im Stadion Letzigrund in Zürich, das Messecatering mit der Gastronomie auf dem Gelände der Bernexpo in Bern und das Flughafencatering mit der Gastronomie Charly's Check-in und dem Henris Inflight Catering am Flughafen Bern-Belp. Diesen Betrieben gemeinsam ist das stark volatile, oftmals auf Einzelereignisse ausgerichtete Geschäft mit einem hohen Logistikanteil.



## Auf einen Blick



**330**  
MITARBEITENDE

**4.7%**  
ANTEIL AM  
GESAMTERLÖS

**5**  
BETRIEBE

## Marktumfeld

Der Eventcatering-Markt zeichnet sich durch eine hohe Wettbewerbsintensität aus. Dienstleistungen werden in aufwendigen Verfahren ausgeschrieben. Um sich dabei durchzusetzen, muss man höchst flexibel auf Kundenwünsche eingehen und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Die hohe Volatilität des Geschäfts und die Abhängigkeit von nur bedingt beeinflussbaren externen Faktoren wie etwa Wetter oder weitere Veranstaltungen zum gleichen Zeitpunkt bilden Herausforderungen, die es zu meistern gilt.

## Geschäftsgang

Der Geschäftsbereich Eventcatering erwirtschaftete im Berichtsjahr einen Umsatz von CHF 13.4 Mio. und verlor so im Vergleich zum Vorjahr 24.7 % respektive CHF 4.4 Mio. Der Umsatzrückgang konnte auch auf der Kostenseite nicht kompensiert werden und das Betriebsergebnis verschlechterte sich im Vergleich zum Vorjahr massgeblich.

**Stadioncatering**  
Das Stadioncatering besteht aus dem öffentlichen Restaurant Oval, der VIP-Verpflegung in 11 Logen und der Lounge sowie den Aussenständen. Mit einem Umsatz von insgesamt CHF 5.8 Mio. konnte der Vorjahreswert um 7.3 % (CHF 0.4 Mio.) gesteigert werden. Haupttreiber für den Umsatz sind die im Stadion ausgetragenen Fussballspiele von FCZ und GC sowie die Grossveranstaltungen wie Weltklasse Zürich und Konzerte. Die vier Konzerte mit Grössen aus der Musikbranche waren es denn auch, die zum Umsatzplus beigetragen haben. Nicht schritthalten mit den positiven Umsätzen konnte das Betriebsergebnis.

**Messecatering**  
Das schwache Messejahr mit deutlich weniger Veranstaltungen als im Vorjahr und die neue Konkurrenz durch das Casino Bern machten sich bei der Gastronomie auf dem Bernexpo-Gelände in Bern bemerkbar. Der Umsatz ging um CHF 2.2 Mio. respektive 28 % auf CHF 5.6 Mio. zurück.

**Flughafencatering**  
Seit dem Grounding von Skywork im Herbst 2018 fehlen dem Flughafen Bern massiv Besucher, was sich bei der gesamten Flughafen Gastronomie, dem Charly's Check-in und dem Henris Inflight Catering gleichermaßen mit starken Umsatzeinbussen abzeichnet. Der Umsatz ist um 58.4 % eingebrochen, was trotz starker Reaktion auf Kosten- seite auch negative Folgen auf das Ergebnis hatte. Per April 2020 hat der ZFV den Vertrag für das Inflight Catering beendet.

**Henris Catering & Events**  
Im Betriebsjahr erzielte Henris Catering & Events einen Umsatz von CHF 1.0 Mio., mehr als die Hälfte weniger als noch im Vorjahr. Dies unter anderem deshalb,

weil die Gastronomie im Technopark Zürich mit den zahlreichen Events nun vollumfänglich vom ZFV-Team vor Ort abgedeckt wird. Während der Provisoriumpphase übernahm diesen Bereich Henris Catering & Events.

## Jahresrückblick

### Primavera

Zum ersten Mal wurde Henris Catering & Events an der EXPOVINA Primavera mit der Bistروفührung betraut. Die Henris Lounge mit rund 40 Sitzplätzen bot den Gästen verschiedene Salatvariationen in Gläsern, kalte Plättli, ein warmes Tagesgericht sowie eine Auswahl an Getränken und Weinen der verschiedenen Aussteller. Während fünf Tagen, vom 28. März bis zum 4. April 2019, besuchten über 15'000 Gäste die Frühlings-Weinmesse im PULS 5 in Zürich-West. Sie war zum 16. Mal Treffpunkt für Weinliebhaber und Geniesser.

### Frühlingsfest mit Tradition

Bereits zum neunten Mal führte der ZFV vom 5. bis 8. April als offizieller Gastronomiepartner und Hauptsponsor des Zürcher Sechseläuten die Festwirtschaft auf dem Lindenhof in Zürich. Zu Gast war mit der Stadt Strassburg erstmals ein

Bündnispartner der Stadt Zürich aus vor-napoleonischer Zeit. Der ZFV verköstigte die Gäste dieses Mal auf dem Lindenhof und neu auch beim Public Viewing auf dem Münsterhof. Dort wurde für die Besucherinnen und Besucher des Frühlings-fests, die den Menschenmassen rund um den Sechseläutenplatz oder die Bahnhofstrasse ausweichen wollten, erstmals ein LED-Screen aufgestellt, auch die 3'000 Kinder des traditionellen Kinderumzugs wurden vom ZFV verköstigt.

Das diesjährige Sechseläuten war für Henris von wechselndem Wetter geprägt. Während der Aufbau bei kalten Temperaturen um den Gefrierpunkt mit Schnee und Regen stattfand, kompensierte viel Sonnenschein den Anlass selbst.

### Jodlerfest in Winterthur

Gutbürgerliche Küche mit verschiedenen Wurstspezialitäten frisch vom Grill, Fischknusperli und Älplermagronen oder Kartoffelsalat servierte Henris Catering & Events im Hauptfestzelt am Nordostschweizerischen Jodlerfest in Winterthur-Wülflingen. Vom 21. bis 23. Juni 2019 besuchten über 30'000 Besucherinnen und Besucher das Fest unter dem Motto «Winti jodelt». Da die Besucherzahlen unter den Erwartungen blieben, war das Fest aus finanzieller Sicht leider nicht so erfolgreich wie erwartet.

### Züri Fäscht

Alle drei Jahre am ersten Juli-Wochenende findet das Züri Fäscht in der Zürcher Innenstadt rund um das Seebecken statt – so auch im Berichtsjahr. Für den Veranstalter «Züri rockt» betrieb Henris Catering & Events unter dem Grossmüster zwei Foodtrucks sowie ein Verkaufszelt. Mit drei verschiedenen Konzepten wurden unterschiedliche Zielgruppen angesprochen.

### Vier Konzerte und ein Sporthighlight

Nach einem Doppelkonzert im Vorjahr standen 2019 gleich vier Künstler auf der Bühne im Letzigrund. Pink, Metallica, Phil Collins und zuletzt Bon Jovi lockten mit ihren unterschiedlichen Stilrichtungen eine grosse Bandbreite an Gästen an. Die ersten beiden Konzerte mit Metallica und Pink waren mit 48'000 Besucherinnen und Besuchern jeweils ausverkauft.

**An sämtlichen Grossevents sind jeweils zahlreiche Mitarbeitende aus dem ZFV-Pool, den Betrieben und vom Hauptsitz im Einsatz und schätzen die willkommene Abwechslung.**

Alle Konzerte gingen ohne Zwischenfälle über die Bühne, was bei diesen hohen Besucherzahlen nicht selbstverständlich ist. Ein wichtiger Grossanlass in der Jahresagenda ist zudem das Weltklasse Zürich, das weitherum auf Interesse stösst und auch bei der 91. Austragung ausverkauft war.

An sämtlichen grossen Events sind jeweils Mitarbeitende aus dem ZFV-Pool, aber auch zahlreiche freiwillige Mitarbeitende aus den Betrieben und vom Hauptsitz im Einsatz, weil sie die willkommene Abwechslung schätzen.

### Diverse Firmenanlässe

Für die KITAG Kinos mit Standorten in sieben Städten der Schweiz organisierte Henris die Verpflegung der verschiedenen Events, wie beispielsweise die Ladies Night sowie zahlreiche Premieren mit bis zu 400 Gästen. Das Angebot variierte je nach Film vom kleinen Frühstück bis zum Apéro.



### Alle Jahre wieder

Jährlich wiederkehrende Events zeigen auf, dass die Zusammenarbeit von beiden Parteien geschätzt wird. So durfte Henris Catering & Events wiederum die Besucher von «oper für alle» auf dem Sechseläutenplatz verköstigen. Die Übertragung fand neu am Freitagabend statt und wurde zusätzlich durch «ballet für alle» am Samstag ergänzt. Jeweils eine Zeitreise ins Mittelalter bildet das Römerfest in Augusta Raurica, das grösste seiner Art in der Schweiz. Von lucanischen Bratwürsten, die eigens für das Römerfest hergestellt wurden, über Spanferkel bis hin zu altrömischen

Eintöpfen bekamen die über 30'000 Besucherinnen und Besucher Köstlichkeiten aus der Zeit aufgetischt.

## Ausblick

Um die messefreie Zeit im Restaurant Henris auf der Bernexpo zu beleben, wurde das Restaurant Henris mit dem Buffet und der Kaffeebar in den ersten Monaten des Jahres 2020 umgestaltet. Ein modulares Angebotskonzept ermöglicht es neu, noch flexibler auf die verschiedenen Bedürfnisse einzugehen. Durch die ab März zum Tragen kommende

Corona-Krise sind zahlreiche Konzerte und andere Grossveranstaltungen abgesetzt – dies trifft auch den gesamten Bereich Eventcatering hart. Welche Events und damit verbundene Caterings im weiteren Jahresverlauf durchgeführt werden können, ist direkt von der Entwicklung der Pandemie und den entsprechenden Massnahmen abhängig.

# Bäckerei-Konditorei

Der Geschäftsbereich Bäckerei-Konditorei gehört seit Mitte 2006 zu den ZFV-Unternehmungen. Unter dem Namen «Kleiner» werden im Grossraum Zürich acht Bäckerei- und Konditorei-Filialen (inkl. Confiserie Schurter) betrieben. Mit Brot- und Backwaren, Konditorei- und Confiserieprodukten, aber zunehmend auch Angeboten aus dem Traiteurbereich deckt Kleiner das gesamte Sortiment einer modernen Bäckerei ab. Es wird ergänzt durch eine eigene Glace-Linie und verschiedene Spezialitäten, wie zum Beispiel die traditionellen Zürcher Offleten.

## Auf einen Blick



88  
MITARBEITENDE

! 2.5%  
ANTEIL AM  
GESAMTERLÖS

8  
BETRIEBE



Echtes Handwerk: Leckereien von Kleiner.

## Marktumfeld

Der Schweizer Detailhandel und somit auch die Bäckerei-Konditorei-Branche hat sich in den letzten Jahren massiv verändert. Zwei Drittel des Umsatzes erfolgen über Grossverteiler respektive alternative Kanäle. Der Markt ist umkämpft, die Produkte sind 7 Tage die Woche während 24 Stunden verfügbar. Der Konsument verlangt permanent ein frisches und volles Sortiment. Doch die Veränderungen bringen auch Positives. Konsumentinnen und Konsumenten setzen vermehrt auf hochwertige, regionale, hausgemachte und frisch zubereitete Produkte. Als Gegenpol zur Globalisierung gewinnen Werte wie Tradition, Herkunft und Handwerk wieder an Bedeutung. Mit einer guten Qualitätsstrategie kann sich eine Bäckerei im Markt gut positionieren.

## Geschäftsgang

Kleiner steht nach wie vor im Zeichen des Turnarounds. Im Vorjahr wurde die Produktion in Zürich-Altstetten flächenmässig reduziert und auch das Sortiment seither laufend verschlankt sowie optimiert. Im Fokus liegt dabei die Weiterentwicklung der Produktequalität auf hohem Niveau und die Kostensenkung. Kleiner verzeichnete im Berichtsjahr einen geplanten Umsatzrückgang von 1.5% auf CHF 9.6 Mio. Sechs der Filialen verzeichneten gegenüber dem Vorjahr einen höheren Umsatz. Auf der Ergebnisseite wiederum konnte das Defizit massgeblich um 32.9% reduziert werden.

## Jahresrückblick

### Kader gestärkt

Die personellen Strukturen konnten in den letzten Monaten merklich gestärkt und Schlüsselpositionen erfolgreich besetzt werden.

### Neues vom Kleiner

Um den Wandel von Kleiner auch optisch zu unterstreichen, wurde im Jahr 2019 schrittweise der überarbeitete Auftritt der Marke eingeführt. Für den Kunden am deutlichsten sichtbar sind nebst den Aussenbeschriftungen die neuen ansprechenden Verpackungen: der Brotsack aus Papier, ein nachhaltiger Leinenbeutel oder auch Takeaway-Verpackungen aus nachhaltigen Rohstoffen. Im Fokus standen im Jahr 2019 nicht nur zahlreiche neue Produkte, sondern insbesondere die qualitative Entwicklung

# kleiner

BÄCKEREI SEIT 1920



des bestehenden Sortiments. Neuheiten sind vor allem im veganen Bereich entstanden, so beispielsweise Cinnamon Rolls oder ein Kokos-Waldbeermüesli. Im Getränkebereich ergänzen zwei Bio-Eistees das Eigenmarkensortiment. Zur Weihnachtszeit hat das Tradi-

**Neuheiten sind vor allem im veganen Bereich entstanden, die vermehrt nachgefragt werden.**

tionsgebäck von Schurter, die Offleten, eine saisonale «Christmas Edition» mit spezifischen Aromen erhalten.

## Das perfekte Baguette

Im Herbst des Berichtsjahres ist die Kleiner Bäckerei-Konditorei eine Partnerschaft mit SERI Bakery eingegangen. SERI nutzt die Backstube von Kleiner am Geerenweg in Zürich-Altstetten und produziert dort seine Spezialitäten wie Baguette, Croissant und Pain au Chocolat. Diese sind seither auch im Café & Take-Away Schurter sowie in den Filialen Shopville, Limmatquai und Bleicherweg erhältlich.

## Kleiner Torten per Mausclick

Frische und authentische Lebensmittel mit transparenter Herkunft: Dies ist das Versprechen des Schweizer Online-Marktes «Farmy». Seit Ende des Jahres

2019 neu im Sortiment sind Torten von der Kleiner Bäckerei-Konditorei. Ob die traditionelle Orangentorte, eine feine Schwedentorte oder mehr. Die süßen Kleiner-Köstlichkeiten können ganz einfach per Mausclick nach Hause bestellt werden.

## Schliessung Kleiner Filiale «RASCH»

Die Kleiner Bäckerei-Konditorei sorgte bei Ringier Axel Springer Schweiz AG (RASCH) an der Flurstrasse in Zürich bis Ende September 2019 für eine kompetente Frühstücks-, Pausen- oder Lunchverpflegung der Mitarbeitenden. Seitens RASCH wurde der Vertrag gekündigt, um interne Synergien mit einem zweiten Standort zu nutzen.

Im Fokus standen nicht nur zahlreiche neue Produkte, sondern insbesondere die qualitative Entwicklung des bestehenden Sortiments.

## Interne Zusammenarbeit gestärkt

In Zusammenarbeit mit den Sorell Hotels konnten gewünschte Produkte für das Frühstücksangebot produziert und eingeführt werden. So können Synergien innerhalb der Gesamtunternehmung genutzt werden. Auch Gastronomiebetriebe des ZFV auf dem Platz Zürich nutzen wieder vermehrt die Möglichkeit, bei Kleiner zu bestellen.

## Ausblick

Nach dem 125-Jahr-Jubiläum des ZFV steht das nächste Jubiläum an. Kleiner feiert 2020 das 100-jährige Bestehen. Mit verschiedenen Aktionen werden

die Konsumentinnen und Konsumenten auf die Tradition von Kleiner aufmerksam gemacht.

Im Hauptbahnhof Zürich stehen zudem Umbauarbeiten an. In der Haupthalle entsteht ein dreijähriges Provisorium mit verschiedenen Nutzungsflächen. Gemeinsam mit SERI hat sich Kleiner für eine der Flächen beworben und den Zuschlag erhalten. Eröffnet wird die neue Filiale voraussichtlich im Sommer 2020.

Im Liefergeschäft wird das B2B-Geschäft ausgebaut, vor allem mit Drittkunden im Bereich Gastronomie, aber auch Heime und Spitäler stehen als Neukunden im Fokus. Auch innerhalb des ZFV wird

Im Hauptbahnhof Zürich betreibt Kleiner zusammen mit einem Partner ab 2020 eine Fläche im Provisorium der Haupthalle.

die Zusammenarbeit intensiviert. In den Filialen wird dem Bedürfnis der Gäste nach einem grösseren Takeaway-Angebot Rechnung getragen und das Sortiment für eine mobile Verpflegung weiter ausgebaut.



# Liegenschaften

Die Liegenschaften beinhalten die Verwaltung und Weiterentwicklung des unternehmenseigenen Immobilienportfolios mit insgesamt 36 Liegenschaften.

Diese werden von den eigenen Betrieben wie den Sorell Hotels und den Restaurants genutzt und teils auch fremdvermietet. Viele der Gebäude sind von historischer Bausubstanz. Die ZFV-Unternehmungen messen dem Geschäftsbereich einen hohen Stellenwert bei, da sie dem Unternehmen zusätzliche Sicherheit und Stabilität bieten.

## Auf einen Blick

**5**  
MITARBEITENDE

**2.4%**  
ANTEIL AM  
GESAMTERLÖS

**36**  
LIEGENSCHAFTEN

- 18** HOTELS
- 75** WOHNUNGEN
- 53** GESCHÄFTSRÄUME

Die Kernaufgabe der Liegenschaften sind die Verwaltung, die Bewirtschaftung und die Weiterentwicklung des unternehmenseigenen Immobilienportfolios.

## Geschäftsgang

Die Kernaufgaben der Abteilung Liegenschaften sind die Verwaltung, die Bewirtschaftung und die Weiterentwicklung des unternehmenseigenen Immobilienportfolios. Auf Mandatsbasis organisiert die Abteilung zusätzlich die Verwaltung der Genossenschaft Gewerbehaus Altstetten (GGA West) in Zürich sowie der Stockwerkeigentümergeinschaft Hotel Residenz Tamina in Bad Ragaz. Bei beiden Mandaten ist auch der Technische Dienst der ZFV-Unternehmungen involviert, der für den Liegenschaftunterhalt zuständig ist. Im Berichtsjahr konnten externe Mieteinnahmen von CHF 6.8 Mio. generiert werden und somit 3.62% mehr als im Vorjahr. Hauptgrund für die Zunahme

Im Juni 2020 wird die Liegenschaft St. Peter mitten in der Zürcher Innenstadt als modernes Boutique-Hotel mit 40 Zimmern und fünf Suiten wiedereröffnet.

sind die Mieteinnahmen der Liegenschaft an der Sihlstrasse, die im Jahr 2018 aufgrund eines Konkurses einen vorübergehenden, nicht planbaren Leerstand zu verzeichnen hatte. Zudem verbuchte die Abteilung interne Mieten, die umsatzabhängig sind. Sie belaufen sich auf 25.0% des Logement- und 9.0% des Restaurantumsatzes.

Die Tätigkeiten im Bereich der Planung und der Vorbereitung von verschiedenen grösseren Neu- und Umbauvorhaben forderten auch im Geschäftsjahr 2019 die Abteilung Liegenschaften sehr stark. Die Realisierung von zahlreichen grösseren sowie kleineren Projekten und auch zwei breit angelegte Vorprojekte für zwei grosse Hotelumbauten bildeten dabei den Hauptaufwand.

## Logistische Herausforderung in der Innenstadt

Ein Umbau mitten in der Zürcher Innenstadt bringt grosse logistische Hürden mit sich. Dies zeigte sich beim Projekt St. Peter in nächster Nähe zum Paradeplatz und Bahnhofstrasse eindrucksvoll. Im Jahr 1997 erwarb der ZFV das Gebäude vom damaligen Schweizerischen Bankverein und betrieb es fortan auf eigenes Risiko als Personalrestaurant. Mit den Veränderungen im Ausser-Haus-Konsum und dem wachsenden Angebot an Verpflegungsmöglichkeiten in Bahnhofsnähe sowie den optimalen Bedingungen für ein Hotel, entschied man sich im Jahr 2018 dazu, das Restaurant St. Peter per Januar 2019 zu schliessen und künftig als Sorell Hotel zu nutzen. Im Februar des Berichtsjahres starteten die Bauarbeiten für das Hotel. Zahlreiche Herausforderungen im Bereich der logistischen Planung und des verfügbaren Platzes vor Ort waren und sind bis zum Abschluss des Baus zu bewältigen. Im Juni 2020 wird die Liegenschaft St. Peter als modernes Boutique-Hotel mit 40 Zimmern und fünf Suiten wiedereröffnet.

## Sorell Hotels als Hauptmieter

Mit 18 Gebäuden gehören die Sorell Hotels zu den grössten Liegenschaftsnutzern innerhalb der ZFV-Unternehmungen. Entsprechend viele Projekte der Abteilung Liegenschaften betreffen somit auch die Hotelgebäude. Im Berichtsjahr 2019 waren dies die Neugestaltung des Restaurants Zürichberg im gleichnamigen Hotel sowie die Zimmerumbauten in den Sorell Hotels Rex, Seefeld sowie Rigiblick. Mit der Ergänzung des Sorell Hotels City Weissenstein um ein Gebäude, wird erstmals ein Hotel im Betreibermodell übernommen. Im neuen Gebäude gegenüber dem bestehenden, wurde deshalb ab Juli der Grundausbau durch den Eigentümer und im Anschluss der Hotelusbau durch den ZFV vorgenommen.

## Ausblick

Für die nächsten fünf Jahre sind mehrere Grossprojekte in der Pipeline, darunter der Komplettumbau des Sorell Hotels Aarauerhof. Das Gebäude genügt den heutigen Anforderungen der Gäste nicht mehr, und der bauliche Zustand verlangt eine umfassende Sanierung. Die Revision der Bau- und Nutzungsordnung der Stadt Aarau ermöglicht es, das Gebäude von bisher 23 auf neu maximal 33 Meter zu erhöhen. Da nach diversen Abklärungen eine Aufstockung bautechnisch kaum realisierbar wäre, haben die ZFV-Unternehmungen entschieden, das bestehende Gebäude durch einen zeitgemässen attraktiven Neubau zu ersetzen. In Zusammenarbeit mit dem Stadtbauamt Aarau wurde ein Studienauftrag für den Neubau des Hotels formuliert, der anonym durchgeführt wurde. Acht renommierte Architekturbüros sind eingeladen worden. Anfangs Januar 2019 hat die elfköpfige Jury, bestehend aus vier unabhängigen, erfahrenen Architektinnen und Architekten, dem Stadtbaumeister von Aarau und Vertretern der ZFV-Unternehmungen, die Evaluation vorgenommen und das Projekt der Architekten :mlzd, Biel, als Sieger erkoren. Das Vorprojekt wird aktuell erarbeitet und die Ergebnisse daraus werden Mitte 2020 erwartet. Von März bis Oktober liefen Studien, die die verschiedenen Sanierungs- und Nutzungsmöglichkeiten des Sorell Hotels Merian prüften. Diese werden nun evaluiert und passende Lösungen weiter vorangetrieben. Ein möglicher Baustart ist frühestens per Anfang 2023 geplant.

# 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.

## Auf einen Blick

Als der ZFV vor 125 Jahren gegründet wurde, war der Begriff «Nachhaltigkeit» noch nicht in aller Munde. Dennoch sind die Wurzeln des Unternehmens stark von nachhaltigem Gedankengut geprägt. Wenn wir heute als Unternehmen Verantwortung für die Generationen von morgen übernehmen, können wir uns deshalb immer wieder auf die Leitgedanken und Pioniertaten unserer Gründerinnen besinnen.

Der ZFV engagiert sich, den bewussten und gesunden Konsum zu fördern, sich gegenüber den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und der Gesellschaft vorbildlich zu verhalten und damit den soliden Fortbestand des Unternehmens sicherzustellen. Der vorliegende Geschäftsbericht konzentriert sich auf ausgewählte Themenbereiche, die im Jahr 2019 gezielt vorangetrieben wurden. Nebst den Fokusthemen sind im Berichtsjahr zahlreiche weitere Massnahmen in der Nachhaltigkeit getroffen und unzählige

weitergeführt worden. Das Umweltmanagementsystem des ZFV ist nach der internationalen Umweltmanagementsystemnorm ISO 14001 zertifiziert.



**Zertifiziert**  
Unser Umweltmanagementsystem ist nach der internationalen Norm ISO 14001 zertifiziert.

## Die externen Auszeichnungen von «Kununu» und «Best Recruiter» bestätigen, dass der ZFV als Arbeitgeberin auf dem richtigen Weg ist.

### Verantwortungsvolle Arbeitgeberin

Die rund 3'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die tagtäglich im Einsatz stehen und den ZFV gegen aussen vertreten, sind das Herzstück des Unternehmens. Sie fördert der ZFV gezielt und individuell mit dem jährlich überarbeiteten Aus- und Weiterbildungsprogramm und dem Talentmanagement. 2019 nahmen insgesamt 1367 Mitarbeitende an Kursen im Rahmen des internen Aus- und Weiterbildungsprogramms teil.

#### Aktive Nachwuchsförderung

Eine aktive Nachwuchsförderung und somit die Sicherung von Fachkräften sind einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren für die Zukunft des Unternehmens. Im Berichtsjahr konnte die Zahl der Lernenden in den ZFV-Betrieben verdoppelt werden. Ausserdem hat sich der ZFV zum Ziel gesetzt, bis im Jahr 2023 hundert Lehrstellen besetzen zu können.

#### Verdoppelung des Vaterschaftsurlaubs

Nicht nur neue Talente gewinnen, sondern auch für bestehende Arbeitnehmende Anreize schaffen, liegt dem ZFV am Herzen. Neben Aus- und Weiterbildung nutzt der ZFV auch die vertragliche Besserstellung als Instrument, um auf die Bedürfnisse der Mitarbeitenden einzugehen. So wurde per 1. Januar 2019 der Vaterschaftsurlaub von fünf auf zehn Tage verdoppelt. Ausserdem haben Väter die Möglichkeit, anschliessend drei Wochen unbezahlten Urlaub zu beziehen. Bereits 42 Mitarbeitende haben dieses Angebot in Anspruch genommen. Erfreulicherweise konnte die Fluktuationsrate im Vergleich zum Vorjahr um 1.5% gesenkt werden – diese liegt per Ende Dezember 2019 bei 25.7%.

#### Mehr Frauen im Kader

Über die Gesamtunternehmung hinweg sind mehr Frauen beim ZFV tätig. Bei den

Führungsfunktionen bewegt sich der ZFV mit einem Frauenanteil von 45% auf ein ausgeglichenes Geschlechterverhältnis zu. Erfreulich ist ausserdem, dass mehr Kaderfunktionen am Hauptsitz mit weiblichen Kandidatinnen besetzt werden konnten – hier erhöht sich der Frauenanteil 2019 auf 31% (25% im Vorjahr). 42 Betriebe, darunter auch zwei Sorell Hotels sowie diverse Betriebe in der Gemeinschaftsgastronomie, werden von reinen Frauenteamen geführt. Bei mehr als der Hälfte der Sorell Hotels übernehmen Frauen die Führung – der Frauenanteil im Kader beträgt dort 56%. Die Vereinbarkeit von Beruf und Familie auszubauen, bleibt weiterhin wichtig, um verstärkt qualifizierte Führungskräfte beider Geschlechter zu gewinnen.

#### Einstieg für Flüchtlinge

Flüchtlingen und vorläufig aufgenommenen Personen den Eintritt in den schweizerischen Arbeitsmarkt zu erleichtern – das ist das Ziel der Integrationsvorlehre «Riesco». Im Rahmen dieses Programms bieten verschiedene ZFV-Betriebe die Möglichkeit, während elf Monaten eine praxisbezogene Basisausbildung in der Gastrobranche zu

absolvieren. Neben der Förderung von Integration und Sprachkompetenz ist dies ein wichtiger Schlüssel, um einen Einstieg in den Arbeitsmarkt zu ermöglichen.

#### Bestnoten für den ZFV

Dass der ZFV mit seinem Anspruch, eine vorbildliche und fortschrittliche Arbeitgeberin zu sein, auf dem richtigen Weg ist, bestätigen auch die externen Auszeichnungen von «Kununu» und «Best Recruiter». Die Arbeitgeber-Bewertungsplattform «Kununu» lässt Mitarbeitende sowie Bewerberinnen und Bewerber selbst zu Wort kommen.

Mit einem Kununu-Score von 3.92 belegen die ZFV-Unternehmungen den ersten Platz in der Branche Tourismus/Gastronomie in der Schweiz. Die Studie von Best Recruiter testet jährlich 1'300 Top-Arbeitgeber in der Schweiz, Liechtenstein, Deutschland und Österreich – damit ist sie die grösste Studie zur Bewertung der Recruiting-Massnahmen für den deutschsprachigen Raum. Der ZFV hat den zweiten Platz in der Branche Gastronomie/Tourismus und den 82. Gesamtplatz (von den Top 400 Arbeitgebern in der Schweiz) erreicht.

### Anzahl Frauen und Männer

Alle Mitarbeitenden



Verwaltungsrat

5 1

Geschäftsleitung

1 4

Betriebsleitungen

59 93

Kader Hauptsitz

19 42

Mitarbeitende ohne Kaderfunktion

1'491 1'056

# Die reCIRCLE BOX kann mindestens hundertmal wiederverwendet werden und weist damit bereits nach wenigen Zyklen eine bessere Ökobilanz auf als Wegwerfgeschirr.

## Ökologische und gesunde Ernährung

### Gemeinsam gegen Food Waste

Nach aktuellen Studien wird in der Schweiz rund ein Drittel der Nahrungsmittel vernichtet statt konsumiert – pro Kopf sind dies rund 330 Kilogramm pro Person und Jahr. Die Verschwendung der Ressourcen geschieht entlang der ganzen Wertschöpfungskette. Knapp 28 % der Nahrungsmittel wird in Privathaushalten entsorgt. 35 % fallen schon bei der Verarbeitung an, 20 % bei der landwirtschaftlichen Produktion. Aber auch der Gross- und Detailhandel mit 10 % und die Gastronomie mit 7 % haben ihren Anteil an der täglichen Lebensmittelverschwendung. Dagegen will der ZFV aktiv vorgehen und damit auch ein Zeichen setzen.

Generell ist zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Abfällen zu unterscheiden. Letztere betreffen nicht essbare Teile von Lebensmitteln, die entsorgt werden müssen. Dazu gehören beispielsweise nicht mehr weiterverwendbare Rüstabfälle, Knochen oder Käserinden. Jedoch können auch diese manchmal weiterverarbeitet werden, etwa Gemüserüstabfälle zu Bouillon oder Knochen für die Zubereitung von Fonds. Food Waste bezieht sich auf die vermeidbaren Abfälle. Es handelt sich dabei um Lebensmittel oder Teile davon, die geniessbar und einwandfrei sind beziehungsweise waren und infolge Qualitätsmangel, Ablaufdatum und Verfall oder Verderb nicht konsumiert werden. Aus ökologischer, ökonomischer und sozialer Sicht ist es sinnvoll, diese Verschwendung zu analysieren und wirksame Instrumente einzuführen, um sie bestmöglich zu reduzieren. So haben zum Beispiel die Mensen der Universität

Zürich unter dem Titel «de Foifer» ein Menü oder Buffet eingeführt, mit dem Überschüsse des Vortages gekonnt zu kostengünstigen Gerichten für nur 5 Franken verarbeitet werden. Nach unternehmensweiten Messungen in den Jahren 2015, 2016 und 2018 wurde 2019 erneut der anfallende Food Waste während jeweils zwei Arbeitswochen erhoben und ausgewertet. Ziel der Messung ist die Sensibilisierung der Mitarbeitenden sowie die Überprüfung, ob betriebsspezifisch eingeleitete Massnahmen erfolgreich waren und wo man sich weiter verbessern kann. Erreicht wurde eine hervorragende Reduktion der



Menge Food Waste im Verhältnis zum Food-Umsatz von 9 % im Vergleich zum Vorjahr. Seit Beginn der Food-Waste-Messungen in den Betrieben im Jahr 2015 ist es sogar gelungen, die Menge an Food Waste im Verhältnis zum Food-Umsatz um 26 % zu reduzieren.

Um weitere Akzente in der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu setzen, ist der ZFV Gründungsmitglied von United Against Waste und auch Partner der neuen landesweiten Kampagne von «SAVE FOOD, FIGHT WASTE». Die Sensibilisierungskampagne klärt Konsumentinnen und Konsumenten über die Problematik von Food Waste auf und vermittelt einfache Tipps und Wissen, um Food Waste im eigenen Handlungsspielraum zu vermeiden. Mit der Umsetzung in den Betrieben leistet der ZFV seinen konkreten Beitrag und inspiriert die Kundinnen und Kunden darüber hinaus, auch beim

Konsum zu Hause Food Waste zu vermeiden – tragen Privathaushalte doch den Löwenanteil an der Verschwendung von Lebensmitteln bei.

### Reduktion von Einweggeschirr

Die grösste Umweltbelastung in der Gastronomie entsteht entlang der Wertschöpfungskette von verarbeiteten Lebensmitteln. Im Vergleich dazu trägt deren Verpackung zwar weniger zur Umweltbelastung bei, bildet jedoch im gesamten Ressourcenverbrauch einen relevanten Aspekt. Gerade in der Ausser-Haus-Verpflegung sind Verpackungen aus hygienischen, aber auch praktischen Gründen häufig unumgänglich. Um den Verbrauch an Einweggeschirr in der Takeaway-Verpflegung zu reduzieren, setzt der ZFV verstärkt auf Mehrweglösungen. Diese schneiden mit einer besseren Ökobilanz ab und entsprechen gleichzeitig einem zunehmenden Bedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten.

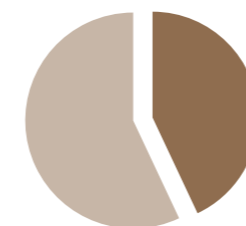
Im Kampf gegen Einweggeschirr arbeitet der ZFV mit der Schweizer Firma reCIRCLE zusammen. Die Boxen für Esswaren und die Cups für Getränke werden in der Schweiz produziert und können im jeweiligen Betrieb erworben und in allen teilnehmenden Betrieben in der ganzen Schweiz retourniert werden. Dort werden sie gewaschen und für die Wiederverwendung vorbereitet. 2019 hat der ZFV den Einsatz der reCIRCLE-Gefässe stark ausgebaut – von 11 auf 74 teilnehmende Betriebe. Damit haben bereits 47 % der Gastronomiebetriebe reCIRCLE im Angebot. Über 21'000 Boxen sowie 9'000 Becher waren Ende 2019 im Umlauf, respektive an Lager. Mit dieser Initiative konnte der ZFV im Jahr 2019 2.8 t CO<sub>2</sub> oder 0.7 Tonnen an Einweggeschirr pro Woche einsparen.

Im nächsten Jahr werden weitere Betriebe das reCIRCLE-Mehrwegsystem in ihr

Angebot einbinden. In Zukunft will man vermehrt komplett ohne Einwegverpackungen auskommen. In den Betrieben Platte 14 und RiverCloud ist dies bereits Realität, dort werden alle Takeaway-Produkte ausschliesslich im Mehrwegsystem angeboten. Sei es in Gläsern mit einem Depotsystem oder in den reCIRCLE-Gefässen.

Als weitere Massnahme gegen Einweggeschirr respektive Einwegplastik wird in der Gesamtunternehmung seit Mitte September 2019 vollständig auf Einwegplastik bei Trinkhalmen verzichtet. Im Bereich der Heissgetränke schafft die Initiative «bring your own cup» Anreiz, seine eigene Tasse mitzubringen und damit Einweggeschirr zu reduzieren. So profitieren die Gäste von einem Rabatt, wenn sie die eigene Tasse zum Auffüllen von Kaffee oder Tee verwenden.

**reCIRCLE**  
VON 157 ZFV-BETRIEBEN  
NUTZEN 47% reCIRCLE



**DURCH reCIRCLE EINGESPART**  
2.8 t CO<sub>2</sub> pro Woche  
0.7 t Einweggeschirr pro Woche

### Pflanzenbasierte Alternativen

Unsere Ernährung hat einen erheblichen Einfluss auf das Klima. Der Fleischkonsum wirkt sich dabei besonders negativ auf die Umweltbilanz aus. Aus diesem Grund bieten vegetarische und vegane Gerichte eine gute Möglichkeit, diese zu verbes-

sern. Bereits seit seiner Gründung hat der ZFV vegetarische Gerichte im Angebot. Im Jahr 2015 wurde mit dem Rami 59 die erste vegetarisch-vegane Mensa der Schweiz an der Universität Zürich eröffnet. Der Betrieb erfreut sich grosser Beliebtheit, und aus diesem Grund wurde im Berichtsjahr mit der Platte 14 ein weiterer Standort an der UZH mit einem breiten vegetarisch-veganen Angebot versehen. In allen Betrieben der Unternehmung sind zudem täglich vegetarische oder vegane Optionen im Angebot. Sei es mit einer vegetarisch/veganen Menülinie oder mit einer attraktiven Auswahl am Free-Choice-Buffet. In der Mensa der Pädagogischen Hochschule Zürich serviert der ZFV bereits seit Oktober 2014 jeweils am ersten Montag des Monats drei fleischlose Menüs. Dieser «Meatless Monday» wurde im Berichtsjahr ausgedehnt und findet seit März 2019 alle zwei Wochen statt. Die Studierenden werden damit für gesunde und ökologische Ernährung sensibilisiert und es wird aufgezeigt, dass ein geringerer Fleischkonsum eine einfache und wirksame Massnahme zum Klimaschutz ist. Bei allen Initiativen steht die Förderung von attraktiven vegetarischen Alternativen im Fokus, nicht die Bevormundung der Gäste. In diese Richtung sollen auch die künftigen Bemühungen laufen – ganz im Sinne der Gründerinnen, die die Verbesserung des Volkswohls zum Ziel hatten.

Aufgrund der steigenden Nachfrage von Konsumentinnen und Konsumenten sowie Gastronomen kommen immer neue pflanzenbasierte Alternativen auf den Markt. So lancierte der ZFV im Rahmen des 125-Jahr-Jubiläums zusammen mit dem Start-up The Green Mountain den ersten in der Schweiz entwickelten und hergestellten fleischlosen Burger. Am ersten Tag wurde der Burger in 133 ZFV-

**Bei allen Initiativen steht die Förderung von attraktiven vegetarischen Alternativen im Fokus, nicht die Bevormundung der Gäste.**

Betrieben gleichzeitig verkauft. Seither erfreut er sich grosser Beliebtheit und ist immer wieder auf den Menüplänen anzutreffen.

### Mehr Transparenz

Wissen, wie sich ein Menü zusammensetzt, ist essenziell, um bei der Verpflegung eine bewusste Entscheidung im Sinne der Nachhaltigkeit treffen zu können. Da sich rund 70 % aller Schweizerinnen und Schweizer über Mittag ausser Haus verpflegen, kommt den ZFV-Unternehmungen in der Gemeinschaftsgastronomie diesbezüglich eine besondere Verantwortung zu. Um den Gästen transparent zu kommunizieren, was in den Menüs enthalten ist und welchen Einfluss deren Konsum auf die Umwelt hat, wurde das Warenwirtschaftssystem «necta» auch 2019 weiter ausgebaut. Neben dem Ausweisen von Allergenen und Nährwerten sollen künftig sowohl die Ausgewogenheit als auch umweltbezogene Informationen kommuniziert werden.

Der Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI), der von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelt wurde, ist ein wissenschaftlich fundiertes Instrument, das Mittagmahlzeiten anhand der ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit und Umweltfreundlichkeit bewertet. Sowohl Küchenverantwortliche als auch Gäste erhalten so die Möglichkeit, Kriterien wie Ausgewogenheit und Umweltfreundlichkeit bei ihrer Menüwahl zu berücksichtigen, ohne dass dabei ihre Wahlfreiheit eingeschränkt wird.

# ZFV-Umweltkodex



Umweltbewusste Unternehmens- und Betriebsführung



Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten



Saisonales und regionales Angebot, Förderung fair gehandelter Produkte



Bewusster Umgang mit Energie, Wasser und Materialien



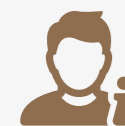
Abfälle werden getrennt gesammelt und wenn immer möglich recycelt



Umweltfreundliches Verpackungs- und Verbrauchsmaterial



Umweltgerechte Bau- und Betriebsplanung



Information über die Bemühungen zur Erhaltung der Umwelt



Kontinuierliches Verbessern unserer Umweltleistungen

## Ausblick

Nachhaltiges Denken und Handeln waren bereits bei der Gründung des ZFV richtungsweisend. Auch heute hat der ZFV den Anspruch, gesellschaftliche, ökologische und wirtschaftliche Verantwortung wahrzunehmen. In Zukunft will die Unternehmung entsprechend noch stärker in die Nachhaltigkeit der Betriebe investieren und messbare Mehrwerte bieten. Ein erster Schritt in diese Richtung wurde bereits im Berichtsjahr gemacht, indem zusätzliche Ressourcen im Bereich Umweltmanagement geschaffen wurden.

Während die Themen Food Waste und Mehrweggeschirr im Unternehmen bereits fest verankert sind und weiter ausgebaut werden, wird sich der ZFV in Zukunft vermehrt mit der Reduzierung des Anteils tierischer Produkte auseinandersetzen und die Attraktivität der vegetarischen und veganen Angebote weiter steigern. Ziel ist es, die Gäste zu gesunder und nachhaltiger Ernährung zu inspirieren. Der Menü-Nachhaltigkeits-Index bietet dafür ein wertvolles Instrument, um das Bewusstsein für umweltschonende und ausgewogene Gerichte zu erhöhen und auf einfache Weise gegenüber den Gästen zu kommunizieren. Die Einführung in ersten Betrieben ist für Sommer 2020 geplant.

Ein zentraler Aspekt in der Unternehmensphilosophie bleiben die rund 3'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des ZFV. Ihnen bietet der ZFV verschiedene Vorteile – von familienfreundlichen Arbeitszeitmodellen bis hin zu Vergünstigungen und Treueprämien. Um die Attraktivität der ZFV-Unternehmungen als Arbeitgeberin nach innen und aussen noch sichtbarer zu machen, wurde die Arbeitgeber-Kampagne «En guete Job» lanciert. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen mit ausdrucksstarken Porträtfotos im Zentrum und erzählen aus erster Hand, wieso es sich lohnt, beim ZFV zu arbeiten. In Zukunft richtet der ZFV den Fokus verstärkt auf das Thema Chancengleich-



heit und will Anstellungsbedingungen schaffen, die auf die Bedürfnisse und die verschiedenen Lebensphasen der Mitarbeitenden zugeschnitten sind. Neben der Weiterentwicklung des Gesundheitsmanagements ist auch die Kommunikation zu den Mitarbeitenden ein Bereich, in dem man noch besser werden will, um die Zugehörigkeit zum Unternehmen zu stärken. In diesem Zusammenhang wurde nicht zuletzt das Projekt «ZFV-Onboarding» für neu eintretende Mitarbeitende initialisiert.

### Gastgeber der nächsten Generation

Die Nachwuchsförderung bleibt auch in Zukunft wichtig beim ZFV. Um das gesetzte Ziel von hundert besetzten Lehr-

stellen bis 2023 zu erreichen, ist Anfang des Jahres 2020 ein Solidaritätsbeitrag eingeführt worden. Alle Betriebe, die keine ausbilden, bezahlen einen Beitrag an die Betriebe, die Lernende ausbilden. Mit diesem Anreizmodell sollen Betriebe dazu bewogen werden, künftig mehr Lernende auszubilden. Damit investiert der ZFV bewusst in die nächste Generation und in herausragende Gastgeberinnen und Gastgeber von morgen.



# Konsolidierte Bilanz

per 31. Dezember 2019

	2019		2018		Veränderung		
	Details im Anhang	TCHF	Anteil in %	TCHF	Anteil in %	TCHF	%
<b>Aktiven</b>							
<b>Umlaufvermögen</b>							
Flüssige Mittel und kurzfristig gehaltene Aktiven mit Börsenkurs		4'945	2.2	7'005	3.3	-2'060	-29.4
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen		14'749	6.6	14'961	7.0	-212	-1.4
Gegenüber Dritten		16'276	7.3	16'449	7.7	-173	-1.1
./. Delkredere		-1'527	-0.7	-1'488	-0.7	-39	2.6
Übrige kurzfristige Forderungen	3.1	5'686	2.6	3'665	1.7	2'021	55.1
Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen		3'330	1.5	3'483	1.6	-153	-4.4
Vorräte		4'995	2.3	5'225	2.4	-229	-4.4
./. Wertberichtigung Vorräte		-1'665	-0.8	-1'742	-0.8	76	-4.4
Aktive Rechnungsabgrenzung		2'741	1.2	2'284	1.1	457	20.0
<b>Total Umlaufvermögen</b>		<b>31'452</b>	<b>14.2</b>	<b>31'398</b>	<b>14.6</b>	<b>53</b>	<b>0.2</b>
<b>Anlagevermögen</b>							
Finanzanlagen		5'848	2.6	5'448	2.5	400	7.3
Wertschriften	3.2	4'151	1.9	4'277	2.0	-126	-2.9
Aktivdarlehen an Dritte		1'549	0.7	1'035	0.5	514	49.7
Kautionen und Depots		148	0.1	136	0.1	12	8.9
Sachanlagen		147'784	66.6	144'953	67.6	2'830	2.0
Liegenschaften		108'851	49.1	112'908	52.6	-4'057	-3.6
Installationen / Umbauten		17'934	8.1	16'978	7.9	956	5.6
Einbauten in Fremdliegenschaften		6'984	3.1	3'340	1.6	3'644	109.1
Mobiliar, Einrichtungen, EDV, Maschinen und Fahrzeuge		12'690	5.7	11'232	5.2	1'458	13.0
Fahrzeuge in Leasing		1'324	0.6	494	0.2	829	167.8
Immaterielle Werte	3.3	24'933	11.2	27'699	12.9	-2'767	-10.0
Anlagen im Bau		11'777	5.3	4'965	2.3	6'813	137.2
<b>Total Anlagevermögen</b>		<b>190'342</b>	<b>85.8</b>	<b>183'066</b>	<b>85.4</b>	<b>7'276</b>	<b>4.0</b>
<b>TOTAL AKTIVEN</b>		<b>221'793</b>	<b>100.0</b>	<b>214'464</b>	<b>100.0</b>	<b>7'329</b>	<b>3.4</b>
<b>Passiven</b>							
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>							
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen		23'535	10.6	17'204	8.0	6'331	36.8
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	3.4	3'727	1.7	11'502	5.4	-7'775	-67.6
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten		13'232	6.0	13'749	6.4	-518	-3.8
Gegenüber Dritten	3.5	11'071	5.0	11'993	5.6	-922	-7.7
Gegenüber Auftraggebern		2'160	1.0	1'756	0.8	404	23.0
Passive Rechnungsabgrenzung		3'867	1.7	3'935	1.8	-68	-1.7
<b>Total kurzfristiges Fremdkapital</b>		<b>44'362</b>	<b>20.0</b>	<b>46'391</b>	<b>21.6</b>	<b>-2'030</b>	<b>-4.4</b>
<b>Langfristiges Fremdkapital und Rückstellungen</b>							
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten		58'051	26.2	48'624	22.7	9'427	19.4
Hypotheken	3.6	56'163	25.3	47'100	22.0	9'063	19.2
Leasingverbindlichkeiten	9	1'331	0.6	496	0.2	835	168.4
Passivdarlehen von Dritten		558	0.3	1'029	0.5	-471	-45.8
Rückstellungen sowie vom Gesetz vorgesehene ähnliche Positionen	3.7	38'529	17.4	41'201	19.2	-2'672	-6.5
<b>Total langfristiges Fremdkapital und Rückstellungen</b>		<b>96'580</b>	<b>43.5</b>	<b>89'825</b>	<b>41.9</b>	<b>6'755</b>	<b>7.5</b>
<b>Total Fremdkapital</b>		<b>140'942</b>	<b>63.5</b>	<b>136'217</b>	<b>63.5</b>	<b>4'725</b>	<b>3.5</b>
<b>Eigenkapital</b>							
Gewinnreserve		78'249	35.3	74'596	34.8	3'653	4.9
Jahresgewinn	3.8	2'600	1.2	3'655	1.7	-1'055	-28.9
Währungsumrechnungsdifferenzen	2.3	3	0.0	-3	-0.0	6	-184.8
<b>Total Eigenkapital</b>		<b>80'852</b>	<b>36.5</b>	<b>78'248</b>	<b>36.5</b>	<b>2'604</b>	<b>3.3</b>
<b>TOTAL PASSIVEN</b>		<b>221'793</b>	<b>100.0</b>	<b>214'464</b>	<b>100.0</b>	<b>7'329</b>	<b>3.4</b>

# Konsolidierte Erfolgsrechnung

	2019		2018		Veränderung		
	Details im Anhang	TCHF	Anteil in %	TCHF	Anteil in %	TCHF	%
Erlös Hotels		61'213	21.5	58'733	20.7	2'480	4.2
Erlös Restaurants		26'609	9.3	24'128	8.5	2'481	10.3
Erlös Gemeinschaftsgastronomie		173'547	60.8	172'974	60.9	573	0.3
Erlös Eventcatering		13'361	4.7	17'753	6.2	-4'392	-24.7
Erlös Bäckerei		9'610	3.4	9'758	3.4	-147	-1.5
Erlös Liegenschaften		6'840	2.4	6'601	2.3	239	3.6
Diverser Erlös		336	0.1	625	0.2	-289	-46.2
Abzüglich interne Leistungen		6'218	2.2	6'322	2.2	-105	-1.7
Veränderung Delkredere		6	0.0	-92	-0.0	98	106.2
<b>Gesamterlös</b>	<b>4.1</b>	<b>285'304</b>	<b>100.0</b>	<b>284'157</b>	<b>100.0</b>	<b>1'147</b>	<b>0.4</b>
Warenaufwand	4.2	74'127	26.0	75'812	26.7	-1'685	-2.2
Personalaufwand	4.3	134'005	47.0	132'260	46.5	1'745	1.3
Übriger Betriebsaufwand	4.4	27'552	9.7	26'734	9.4	819	3.1
<b>Betriebsergebnis I</b>		<b>49'619</b>	<b>17.4</b>	<b>49'351</b>	<b>17.4</b>	<b>268</b>	<b>0.5</b>
Unterhalt und Ersatz	4.6	6'599	2.3	8'811	3.1	-2'212	-25.1
<b>GOP Gross Operating Profit</b>		<b>43'020</b>	<b>15.1</b>	<b>40'540</b>	<b>14.3</b>	<b>2'480</b>	<b>6.1</b>
Organkosten	4.5	509	0.2	559	0.2	-51	-9.0
Raumaufwand		17'904	6.3	17'008	6.0	896	5.3
<b>EBITDA Betriebliches Ergebnis vor Abschreibungen, Finanzerfolg und Steuern</b>		<b>24'608</b>	<b>8.6</b>	<b>22'973</b>	<b>8.1</b>	<b>1'635</b>	<b>7.1</b>
Abschreibungen	4.7	18'346	6.4	16'913	6.0	1'433	8.5
<b>EBIT Betriebliches Ergebnis vor Finanzerfolg und Steuern</b>		<b>6'261</b>	<b>2.2</b>	<b>6'060</b>	<b>2.1</b>	<b>202</b>	<b>3.3</b>
Finanzertrag	4.8	756	0.3	123	0.0	633	516.0
Finanzaufwand	4.9	757	0.3	832	0.3	-75	-9.0
<b>EBT Betriebliches Ergebnis vor Steuern</b>		<b>6'260</b>	<b>2.2</b>	<b>5'351</b>	<b>1.9</b>	<b>910</b>	<b>17.0</b>
Ausserordentlicher Ertrag	4.10	80	0.0	181	0.1	-101	-55.9
Ausserordentlicher Aufwand	4.11	2'277	0.8	297	0.1	1'981	667.7
<b>Jahresgewinn vor Steuern</b>		<b>4'063</b>	<b>1.4</b>	<b>5'235</b>	<b>1.8</b>	<b>-1'173</b>	<b>-22.4</b>
Steuern		1'462	0.5	1'580	0.6	-118	-7.4
<b>JAHRESERFOLG</b>		<b>2'600</b>	<b>0.9</b>	<b>3'655</b>	<b>1.3</b>	<b>-1'055</b>	<b>-28.9</b>

# Konsolidierte Mittelflussrechnung

per 31. Dezember 2019

	2019		2018	
	Mittelherkunft TCHF	Mittelverwendung TCHF	Mittelherkunft TCHF	Mittelverwendung TCHF
<b>Geschäftstätigkeit</b>				
Jahresergebnis der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen	1'187	-	4'028	-
Jahresergebnis der Hotel Seefeld AG	451	-	811	-
Jahresergebnis der Hotel Speer AG	577	-	568	-
Jahresergebnis der Group ZFV France	2	-	1	-
Intercompany Beteiligungsertrag	-	1'500	-	1'125
Intercompany Goodwill-Impairment	-	619	-	619
Intercompany Währungsumrechnungsdifferenzen	-	3	2	-
Intercompany Bewertungsdifferenzen	2'504	-	-	12
<b>Jahresergebnis</b>	<b>4'721</b>	<b>2'122</b>	<b>5'411</b>	<b>1'755</b>
Abschreibungen auf Anlagevermögen	18'348	-	16'909	-
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	256	43	111	998
Gegenüber Dritten	213	40	24	996
Delkreder	43	3	87	3
Übrige kurzfristige Forderungen	2	2'022	1'382	39
Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen	230	77	87	258
Vorräte	230	0	-	258
Wertberichtigung Vorräte	-	77	87	-
Aktive Rechnungsabgrenzung	1	458	4	762
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	6'331	-	14	3'710
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	408	926	556	657
Gegenüber Dritten	4	926	556	17
Gegenüber Auftraggebern	404	-	-	640
Passive Rechnungsabgrenzung	21	89	1'016	28
Rückstellungen sowie vom Gesetz vorgesehene ähnliche Positionen	1'806	2'513	1'148	-
<b>Total Mittelfluss aus Geschäftstätigkeit (Cashflow)</b>	<b>23'875</b>		<b>18'431</b>	
<b>Investitionstätigkeit</b>				
Finanzanlagen	-	530	4	181
Wertschriften	-	4	4	-
Aktivdarlehen an Dritte	-	514	-	131
Kautionen und Depots	-	12	-	50
Beteiligungen	-	-	-	0
Sachanlagen	2'639	10'421	406	24'593
Liegenschaften	359	224	43	15'603
Installationen / Umbauten	1'299	3'482	6	2'733
Einbauten in Fremdliegenschaften	203	955	87	642
Mobiliar, Einrichtungen, EDV, Maschinen und Fahrzeuge	778	4'840	270	5'166
Fahrzeuge in Leasing	-	919	-	448
Immaterielle Werte	-	224	7	244
Entnahmen Erneuerungsfonds	-	1'965	-	-
Anlagen im Bau	-	17'086	-	6'961
<b>Total Mittelfluss aus Investitionstätigkeit</b>		<b>27'588</b>		<b>31'562</b>
<b>Finanzierungstätigkeit</b>				
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	400	8'175	4'002	200
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	13'398	3'971	10'446	200
Hypotheken	12'563	3'500	10'000	200
Leasingverbindlichkeiten	835	-	428	-
Passivdarlehen von Dritten	-	471	17	-
<b>Total Mittelfluss aus Finanzierungstätigkeit</b>	<b>1'652</b>		<b>14'047</b>	
Flüssige Mittel per 1. Januar	7'005		6'089	
Flüssige Mittel per 31. Dezember	4'945		7'005	
<b>VERÄNDERUNG FONDS FLÜSSIGE MITTEL</b>		<b>2'060</b>	<b>917</b>	

# Anhang zur Jahresrechnung 2019

## 1 Grundlagen und Organisation

### 1.1 Konsolidierungskreis

Die konsolidierte Jahresrechnung beruht auf den Einzelabschlüssen der zu den ZFV-Unternehmungen gehörenden Gesellschaften. In die Konzernrechnung einbezogen werden die

Genossenschaft ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51  
8047 Zürich  
Unternehmens-Identifikationsnummer: CHE-105.827.102

und die zu 100 % gehaltenen Tochtergesellschaften

Hotel Seefeld AG  
c/o Genossenschaft ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51  
8047 Zürich  
Unternehmens-Identifikationsnummer: CHE-106.044.982

und

Hotel Speer AG  
c/o Genossenschaft ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51  
8047 Zürich  
Unternehmens-Identifikationsnummer: CHE-109.288.500

und

Group ZFV France Sàrl  
175 Avenue d'Alsace  
FR-68000 Colmar

### 1.2 Zweck

Der Zweck der ZFV-Unternehmungen besteht im Betrieb und der Führung von Unternehmen im Hotellerie- und Gastronomiebereich, der Führung der Betriebe (inkl. Liegenschaften) nach gesunden wirtschaftlichen Grundsätzen und der Bekämpfung des Alkoholismus. Es werden Betriebe ohne und solche mit Alkohol geführt. Vom Nettoumsatz der eigenen Betriebe unterstützen die ZFV-Unternehmungen Einrichtungen zur Bekämpfung des Alkoholismus sowie private soziale Institutionen.

## 2 Bewertungs-, Rechnungslegungs- und Konsolidierungsgrundsätze, Stetigkeit

### 2.1 Grundlagen

Die Jahresrechnung – bestehend aus Bilanz, Erfolgsrechnung, Mittelflussrechnung und Anhang – entspricht den Buchführungs- und Bewertungsgrundsätzen gemäss den Bestimmungen des Schweizerischen Obligationenrechts (Art. 957 bis 963b OR, gültig ab

1. Januar 2013) sowie denjenigen des Konzern-Accounting-Manuals der ZFV-Unternehmungen.

Die einzelnen Gesellschaften werden nach der Erwerbsmethode (Purchase Method) konsolidiert. Konzerninterne Forderungen und Verbindlichkeiten sowie konzerninterne Aufwände und Erträge werden eliminiert.

### 2.2 Abschlusszeitpunkt

Das Geschäftsjahr der ZFV-Unternehmungen entspricht dem Kalenderjahr. Abschlussstichtag aller einbezogenen Gesellschaften ist der 31. Dezember.

### 2.3 Umrechnung von Fremdwährungen

Die konsolidierte Jahresrechnung wird in Schweizer Franken dargestellt. Monetäre Aktiven und Passiven in Fremdwährungen werden zu den durch die Eidgenössische Steuerverwaltung (ESTV) publizierten Monatsmitteln umgerechnet. Daraus resultierende Umrechnungsdifferenzen werden der Erfolgsrechnung belastet. Währungsumrechnungen bei der Konsolidierung der Tochtergesellschaft Group ZFV France Sàrl erfolgen nach der Stichtagsmethode (Current Rate Method). Allfällige Umrechnungsdifferenzen werden im Eigenkapital als separate Position «Währungsumrechnungsdifferenzen» ausgewiesen.

Für die Währungsumrechnung wurden folgende Kurse angewendet:

	31.12.2019	31.12.2018
EUR	1.1095	1.1510
GBP	1.2900	1.3063
USD	1.0015	1.0120
AUD	0.6858	0.7288

### 2.4 Flüssige Mittel

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

### 2.5 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% in Abzug gebracht.

## 2.6 Übrige Forderungen

Die übrigen Forderungen werden zum Nominalwert abzüglich notwendiger Einzelwertberichtigungen ausgewiesen.

## 2.7 Vorräte

Die Vorräte werden zu Anschaffungs- oder Herstellungskosten beziehungsweise zum tieferen Marktwert bilanziert. Zusätzlich wird das 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.

## 2.8 Liegenschaften (inklusive Umbauten)

Die Liegenschaften werden zu Buchwerten ausgewiesen. Die Abschreibungen betragen 4% des Restbuchwerts.

## 2.9 Mobilien und Einbauten

Die Bilanzierung der Mobilien und Einbauten erfolgt zu Anschaffungswerten oder Herstellungskosten. Die Abschreibungen werden degressiv wie folgt vorgenommen:

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

## 2.10 Finanzanlagen

Darlehen und Wertschriften werden zu Anschaffungswerten abzüglich betriebswirtschaftlich notwendiger Wertberichtigungen bilanziert.

## 2.11 Immaterielle Anlagen

Erworbene immaterielle Werte werden bilanziert, wenn sie über mehrere Jahre einen für das Unternehmen messbaren Nutzen bringen. Selbst erarbeitete immaterielle Werte werden nicht bilanziert.

Der Goodwill aus Akquisitionen (derivativer Goodwill) wird in der Regel über maximal 5 Jahre und in begründeten Fällen über höchstens 15 Jahre abgeschrieben.

## 2.12 Anlagen im Bau

Anlagen im Bau sind Gegenstände des Anlagevermögens, die sich per Bilanzstichtag 31. Dezember noch im Fertigstellungsprozess befinden und noch nicht abgeschrieben werden.

## 2.13 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.

## 2.14 Rückstellungen

Rückstellungen werden gebildet, um bestehende monetäre Verpflichtungen und drohende Verluste aus schwebenden Geschäften zu decken. Abgrenzungen

beziehungsweise Rückstellungen werden bestmöglich geschätzt. Zwischenzeitlich nicht mehr beanspruchte Rückstellungen werden teilweise beibehalten.

## 2.15 Erfolgsrechnung

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

## 2.16 Änderungen von Grundsätzen bei Bewertung, Buchführung und Rechnungslegung

Die Rechnungslegung per Bilanzstichtag 31. Dezember erfolgt nach Rechnungslegungsrecht gemäss Schweizerischem Obligationenrecht sowie denjenigen des Konzern-Accounting-Manuals der ZFV-Unternehmungen. Diese sehen ab Januar 2019 Einlagen in den Erneuerungsfonds (Rückstellungen für Grossreparaturen) bis zu einer Höhe von 5% des Assekuranzwert der Liegenschaften als ausreichend an.

## 3 Erläuterungen zu Positionen der Bilanz

### 3.1 Übrige kurzfristige Forderungen

Die WIR-Guthaben betragen per Ende 2019 CHW 1.9 Mio. (Vorjahr: CHW 2.0 Mio.). Die Wertberichtigung der WIR-Bestände erfolgt zum Satz von 20%.

Ebenso enthalten sind Forderungen gegenüber Versicherungsinstituten aus noch nicht abgeschlossenen Versicherungsfällen. Diese betragen per Bilanzstichtag CHF 113'352 (Vorjahr: CHF 11'288).

### 3.2 Wertschriften

Die Wertschriften enthalten 2'097 Anteilscheine der Genossenschaft Gewerbehäus Altstetten (GGA West) in Zürich-Altstetten zum Buchwert von CHF 4.0 Mio. Damit sind die ZFV-Unternehmungen mit 54.4% am Genossenschaftskapital beteiligt. Infolge der «Kopfstimmen» verfügen die ZFV-Unternehmungen jedoch lediglich über 8.3% der Stimmrechte.

Sodann verfügen die ZFV-Unternehmungen über 245 vinkulierte Namenaktien der Aare Parking AG in Aarau zum Buchwert (Nennwert) von CHF 245'000. Die Anteile gewähren den ZFV-Unternehmungen 11.1% am Stimmrecht.

Es handelt sich bei diesen Positionen somit nicht um qualifizierte Beteiligungen gemäss Art. 960d Abs. 3 OR.

Die übrigen Wertschriftenbestände sind unwesentlich.

### 3.3 Immaterielle Werte

Die immateriellen Anlagen beinhalten den noch nicht abgeschriebenen Goodwill von CHF 16.4 Mio. aus dem Kauf von vier Hotels in den Jahren 2012 und 2013 sowie den im Jahr 2017 aktivierten Goodwill aus der Akquisition der Hotel Speer AG von CHF 7.4 Mio. Aufgrund der Werthaltigkeit der Liegenschaften werden

sämtliche Goodwillpositionen auf 15 Jahre abgeschrieben. Die restlichen immateriellen Anlagen von CHF 1.1 Mio. sind Software- und EDV-Lizenzen.

## 3.4 Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten

Die kurzfristigen verzinslichen Verbindlichkeiten enthalten im Wesentlichen die innerhalb von 12 Monaten ab Bilanzstichtag fällig werdenden Hypothekarverbindlichkeiten im Umfang von CHF 650'000.

Im Zeitpunkt der Erstellung der Jahresrechnung 2019 (Februar 2020) ist davon auszugehen, dass eine am 6. Mai 2020 fällig werdende Hypothekarverbindlichkeit über CHF 4.0 Mio. und eine am 30. November 2020 fällig werdende Hypothekarverbindlichkeit über CHF 5.0 Mio. verlängert werden. Sie werden daher in der Position langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten ausgewiesen (s. 3.6.).

Des Weiteren enthält die Position kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten einen kurzfristigen Vorschuss über CHF 2.0 Mio.

## 3.5 Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten gegenüber Dritten

Die Verbindlichkeiten gegenüber Vorsorgeeinrichtungen betragen per Bilanzstichtag CHF 1'941'673 (Vorjahr: CHF 3'093'067).

## 3.6 Hypotheken

Folgende Hypotheken werden zwischen einem Jahr und fünf Jahren fällig:

Art	Fälligkeit	Betrag in CHF
Festhypothek	06.05.2020 wird verlängert	4'000'000
Festhypothek	30.11.2020 wird verlängert	5'000'000
Festhypothek	04.01.2021	5'000'000
Libor 3 M	04.02.2021	3'000'000
Festhypothek	13.09.2021	2'700'000
Festhypothek	04.02.2022	5'000'000
Libor Hypothek	30.06.2022	300'000
Festhypothek	30.09.2022	5'000'000
Festhypothek	04.02.2023	11'600'00
Festhypothek	30.05.2023	4'562'50
Festhypothek	01.10.2024	5'000'000
<b>Total</b>		<b>51'162'500</b>

Folgende Hpotheken werden nach fünf Jahren fällig:

Art	Fälligkeit	Betrag in CHF
Festhypothek	12.08.2026	5'000'000

## 3.7 Rückstellungen sowie vom Gesetz vorgesehene ähnliche Positionen

Die Rückstellungen sowie vom Gesetz vorgesehene ähnliche Positionen enthalten im Wesentlichen die von der Steuerverwaltung zulässigen Rückstellungen für Gross-

reparaturen (Einlagen in den Erneuerungsfonds). Im Berichtsjahr sind dem Erneuerungsfonds CHF 1'965'427 für Erneuerungsarbeiten entnommen worden.

## 3.8 Jahresgewinn

Der konsolidierte Jahresgewinn von CHF 2'599'716 (Genossenschaft ZFV-Unternehmungen CHF 1'187'085, Hotel Seefeld AG CHF 450'901, Hotel Speer AG CHF 576'954, Group ZFV France Sàrl CHF 2'181 abzüglich konzerninterne Gewinnausschüttung CHF 1'500'000, abzüglich Goodwill-Impairments auf Stufe Konzern CHF 618'693, abzüglich Währungsumrechnungs- und Bewertungsdifferenzen CHF 2'501'288) wird auf die neue Rechnung vorgetragen.

## 4 Erläuterungen zu Positionen der Erfolgsrechnung

### 4.1 Gesamterlös

Der Gesamterlös setzt sich im Wesentlichen aus den Umsätzen der verschiedenen Geschäftsfelder der ZFV-Unternehmungen zusammen.

Beim Diversen Erlös handelt es sich um Dienstleistungen, die der Hauptsitz für Dritte erbracht hat.

Bei den internen Leistungen handelt es sich um selbst hergestellte und konzernintern verkaufte Produkte. Sie werden in der Jahresrechnung herauskonsolidiert.

### 4.2 Warenaufwand

Der Warenaufwand setzt sich aus den Einstandspreisen der eingekauften Waren (Food, Beverage und Nonfood-Waren) sowie der Bestandesänderung der Warenvorräte abzüglich Personalverpflegung, Rabatte, Skonti und Rückvergütungen der Lieferanten zusammen.

### 4.3 Personalaufwand

Der Personalaufwand beinhaltet sämtliche Gehälter und Löhne inklusive Sozialleistungen der Mitarbeitenden der ZFV-Unternehmungen, die Kosten für die Personalbeschaffung und die übrigen Personalkosten wie Aufwendungen für die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden, Auslagen für Berufskleider sowie Vergünstigungen und Fringe-Benefit-Leistungen gegenüber dem Personal.

### 4.4 Übriger Betriebsaufwand

Im übrigen Betriebsaufwand werden die Kosten für Energie, Reinigung, Entsorgung und Hygiene, die Prämien der Sachversicherungen, die Kosten für Betriebs-, Büro- und Verbrauchsmaterial, Werbung und Verkaufsförderung, die Fahrzeug- und Transportkosten, die internen und externen Infrastrukturkosten und die Kosten der Verwaltung erfasst. Die Kosten für Werbung- und Verkaufsförderung enthalten auch die jährlichen Beiträge für Einrichtungen zur Bekämpfung des Alkoholismus sowie für private soziale Institutionen im Gesamtbetrag von CHF 400'000.

### 4.5 Organaufwand / Honorar der Revisionsstelle

Der Genossenschaftsaufwand enthält die Kosten für die ordentliche Revision der Jahresrechnung 2019 der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen sowie die ein-

geschränkten Revisionen der Jahresrechnungen 2019 der Hotel Seefeld AG und der Hotel Speer AG durch die Ernst & Young AG. Die Kosten insgesamt belaufen sich auf CHF 101'850 zuzüglich Spesen und Mehrwertsteuer (Vorjahr: 93'000).

4.6 Unterhalt und Ersatz	2019 in CHF	2018 in CHF
Unterhalt von immobilien Sachanlagen	2'588'518	4'936'366
Unterhalt, Reparaturen und Ersatz von mobilen Sachanlagen	4'010'196	3'874'142
<b>Total Unterhalt und Ersatz</b>	<b>6'598'713</b>	<b>8'810'508</b>

4.7 Abschreibungen	2019 in CHF	2018 in CHF
Abschreibungen auf immobile Sachanlagen	10'746'769	9'882'281
Abschreibungen auf mobile Sachanlagen	4'551'565	4'029'078
Abschreibungen auf immaterielle Werte	3'047'961	3'001'704
<b>Total Abschreibungen</b>	<b>18'346'295</b>	<b>16'913'063</b>

**4.8 Finanzertrag**  
Der Finanzertrag enthält im Wesentlichen Dividendenzahlungen von langfristig gehaltenen Wertschriften sowie Zinserträge von Darlehen an Dritte sowie eine wiedereingebrachte Darlehensforderung.

**4.9 Finanzaufwand**  
Der Finanzaufwand präsentiert sich per Bilanzstichtag wie folgt:

	2019 in CHF	2018 in CHF
Hypothekarzinsen	774'075	785'500
Veränderung Rückstellung für negative Wiederbeschaffungswerte	-221'893	-206'410
Kontokorrentzinsen/-spesen sowie Zinsen für kurzfristige Vorschüsse	188'189	215'558
Kursdifferenzen Fremdwährungen	-334	2'071
Veränderung Wertberichtigung WIR-Bestände	-4'000	23'000
Übriger Finanzaufwand	22'043	12'385
<b>Total Finanzaufwand</b>	<b>758'080</b>	<b>832'104</b>

**4.10 Ausserordentlicher Ertrag**  
Der ausserordentliche Ertrag von CHF 79'803 (Vorjahr: CHF 181'081) enthält im Wesentlichen Gewinne aus Veräusserungen von betrieblichen Sachanlagen.

**4.11 Ausserordentlicher Aufwand**  
Der ausserordentliche Aufwand von CHF 2'277'482 (Vorjahr: CHF 296'661) beinhaltet sämtliche Aktivitäten im Rahmen des 125-Jahr-Jubiläums inklusive der Jubiläumsschrift «Tournedos & Turnaround» (CHF 1'772'119), die Buchwertberichtigung von betrieblichen Sachanlagen

(CHF 277'181), die Verluste aus Forderungen aus Vorperioden (CHF 122'983), periodenfremde Aufwendungen (CHF 65'521) sowie die Verluste aus Veräusserungen von betrieblichen Sachanlagen (CHF 39'678).

**5 Personelles**  
Im Berichtsjahr 2019 beschäftigten die ZFV-Unternehmungen im Jahresdurchschnitt 2'803 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die durchschnittliche Anzahl der Vollzeitstellen lag bei 1'856.

**6 Bestellte Sicherheiten für Verbindlichkeiten Dritter**  
Es bestehen keine Sicherheiten für Verbindlichkeiten Dritter per Bilanzstichtag 31. Dezember 2019.

**7 Sicherheiten für eigene Verbindlichkeiten sowie Aktiven unter Eigentumsvorbehalt**  
Der Gesamtwert der verpfändeten Grundstücke beträgt per Ende 2019 analog dem Vorjahr CHF 124'506'010.

**8 Eventualverbindlichkeiten**  
Die rechtlichen Verpflichtungen der ZFV-Unternehmungen, bei denen ein Mittelabfluss jedoch als unwahrscheinlich erscheint, betragen per Bilanzstichtag CHF 1'126'365 (per Ende 2018: CHF 951'365).

**9 Leasingverbindlichkeiten**  
Die Leasinggeschäfte (ausschliesslich Fahrzeugleasing) werden seit 2017 als kaufähnlicher Vorgang in der Jahresrechnung abgebildet. Der Gesamtbetrag der Leasingverpflichtungen beträgt per Bilanzstichtag CHF 1'330'939 (Vorjahr: CHF 495'834).

**10 Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag**  
Am 11. März 2020 deklarierte die Weltgesundheitsorganisation (WHO) die Verbreitung des Coronavirus (COVID-19) offiziell als Pandemie. Zeitgleich haben viele Länder drastische Massnahmen ergriffen, um die Verbreitung des Virus einzuschränken, so auch die Schweiz. Die ZFV-Unternehmungen sind hauptsächlich in den Bereichen der Gastronomie und der Hotellerie tätig und daher von den getroffenen Massnahmen des Lockdowns direkt betroffen. Die Einflüsse der Massnahmen auf den Geschäftsverlauf, die Liquidität und auf das Eigenkapital werden laufend analysiert. Die Analyse zeigt Folgendes:

1. Der Geschäftsverlauf ist stark vom Lockdown betroffen, der Einfluss auf die Liquidität ist erheblich. Mit den getroffenen Massnahmen ist die Liquidität jedoch sichergestellt.
2. Die erwarteten Verluste können durch das Eigenkapital der ZFV-Unternehmungen absorbiert werden. Das genaue Ausmass der COVID-19-Krise kann zum heutigen Zeitpunkt nicht final beurteilt werden. Verwaltungsrat und Geschäftsleitung sind jedoch davon überzeugt, dass die Fortführungsfähigkeit der ZFV-Unternehmungen gegeben ist.

# Bericht der Revisionsstelle zur konsolidierten Jahresrechnung

Als Revisionsstelle haben wir die konsolidierte Jahresrechnung der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, bestehend aus konsolidierter Bilanz, Erfolgsrechnung, Mittelflussrechnung und Anhang (Seite 64-70), für das am 31. Dezember 2019 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

**Verantwortung des Verwaltungsrates**  
Der Verwaltungsrat ist für die Aufstellung der konsolidierten Jahresrechnung in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften verantwortlich. Diese Verantwortung beinhaltet die Ausgestaltung, Implementierung und Aufrechterhaltung eines internen Kontrollsystems mit Bezug auf die Aufstellung einer konsolidierten Jahresrechnung, 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 konsolidierte Jahresrechnung 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 konsolidierte Jahresrechnung frei von wesentlichen falschen Angaben ist.

Eine Prüfung beinhaltet die Durchführung von Prüfungshandlungen zur Erlangung von Prüfungsnachweisen für die in der konsolidierten Jahresrechnung 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 konsolidierten Jahresrechnung als Folge von Verstössen oder Irrtümern ein. Bei der Beurteilung dieser Risiken berücksichtigt der Prüfer das interne Kontrollsystem, soweit es für die Aufstellung der konsolidierten Jahresrechnung 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 konsolidierten Jahresrechnung. Wir sind der Auffassung, dass die von uns erlangten Prüfungsnachweise eine ausreichende und angemessene Grundlage für unser Prüfungsurteil bilden.

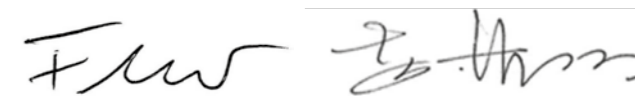
**Prüfungsurteil**  
Nach unserer Beurteilung entspricht die konsolidierte Jahresrechnung für das am 31. Dezember 2019 abgeschlossene Geschäftsjahr dem schweizerischen Gesetz sowie den im Anhang wiedergegebenen Konsolidierungs- und Bewertungsgrundsätzen.

**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 vereinbaren 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 konsolidierten Jahresrechnung existiert.

Wir empfehlen, die vorliegende konsolidierte Jahresrechnung zu genehmigen.

Ernst & Young AG



**Rico Fehr**  
Zugelassener  
Revisionsexperte  
(Leitender Revisor)

**Ye Holzherr**  
Zugelassene  
Revisionsexpertin

Zürich, 29. Mai 2020

## Organe



ZFV-Verwaltungsrat per 21. Mai 2019 (v.l.n.r.): Cornelia Patricia Harder, Dr. Maja Bauer-Balmelli, Reto Panchaud, Nadja Lang, Esther von Ziegler

#### Verwaltungsrat der ZFV-Unternehmungen

**Regula Pfister** Dr. oec. publ., Unternehmerin (Präsidentin, bis 20. Mai 2019)

**Nadja Lang** dipl. Betriebsökonomin FH, Mitglied mehrerer Verwaltungsräte (Präsidentin, ab 21. Mai 2019)

**Maja Bauer-Balmelli** Dr. iur. und dipl. Steuerexpertin, Partnerin der Tax Advisors & Associates Switzerland AG (Vizepräsidentin)

**Cornelia Patricia Harder** eidg. dipl. Kommunikationsleiterin, CEO und Inhaberin FCB Zürich

**Reto Panchaud** lic. oec. et oec. HSG, Managing Director, PA RETO & SONS GmbH

**Esther von Ziegler** lic. oec. HEC / MBA, Partnerin der azinova group AG

#### Finanzausschuss

**Esther von Ziegler** (Präsidentin)

**Maja Bauer-Balmelli**

**Nadja Lang** (Beisitzerin)

#### Personalausschuss

**Cornelia Patricia Harder** (Präsidentin)

**Nadja Lang**

**Reto Panchaud**

#### Verwaltungsrat der Hotel Seefeld AG

**Andreas Hunziker** (Präsident)

**Lukas Christen**

#### Verwaltungsrat der Hotel Speer AG

**Andreas Hunziker** (Präsident)

**Lukas Christen**

#### Geschäftsleitung der ZFV-Unternehmungen

**Andreas Hunziker** CEO

**Lukas Christen** CFO

**Thomas Kleber** COO Hotels

**Patrik Scheidegger** COO Gastronomie

**Angela Tauro** CHRO

#### Revisionsstelle

**Ernst & Young AG** Zürich

## Mitglieder der Genossenschaft per 1. Januar 2020

**Sophie Albers-Schönberg-Schmitz**  
8044 Zürich

**Dr. Maja Bauer-Balmelli**  
8006 Zürich,  
Verwaltungsrätin

**Susann Birrer**  
8044 Zürich

**Dr. Christine Bodmer-Züblin**  
8803 Rüslikon

**Petra de Capitani**  
8002 Zürich

**Dr. Brigitte von der Crone**  
8032 Zürich

**Prof. Dr. Hans Caspar von der Crone**  
8032 Zürich

**Christine Dual-Fleckenstein**  
8126 Zumikon

**Anna Barbara Eisl-Rothenhäusler**  
8707 Uetikon am See

**Barbara Erb**  
8707 Uetikon am See

**Marina Fanconi Rahn**  
8032 Zürich

**Marco Fornara**  
5314 Kleindöttingen

**Sabine Gloor-Kern**  
8126 Zumikon

**Helene von Gugelberg**  
7304 Maienfeld

**Cornelia Patricia Harder**  
8832 Wollerau,  
Verwaltungsrätin

**Annemarie Homberger**  
8002 Zürich

**Lorenz Homberger**  
8002 Zürich

**Verena Huber**  
8050 Zürich

**Dr. Dieter Keller**  
8304 Wallisellen

**Hans Ulrich Kleiner**  
8044 Zürich

**Barbara Kobel Pfister**  
8032 Zürich

**Dr. Martin Krejci**  
8002 Zürich

**Albert Kruker**  
8053 Zürich

**Peter Landolt**  
8126 Zumikon

**Nadja Lang**  
8125 Zollikerberg,  
Verwaltungsrätin,  
Präsidentin

**Dr. Verena Marty**  
8702 Zollikon

**Caterina Meier-Pfister**  
8700 Küsnacht

**Rosmarie Michel**  
8001 Zürich,  
Ehrenmitglied

**Annette Nobel-Meili**  
8032 Zürich

**Annemarie Nussbaumer**  
3074 Muri bei Bern

**Verena Oberweiler-Rahn**  
8127 Aesch Forch

**Laura Panchaud**  
8004 Zürich

**Reto Panchaud**  
8004 Zürich,  
Verwaltungsrat

**Dr. Regula Pfister**  
8053 Zürich,  
Ehrenmitglied

**Dr. Christian Rahn**  
8032 Zürich

**Maya Repele**  
7536 Sta. Maria Val Müstair

**Maryann Rohner**  
8044 Zürich

**Fabian Pierre Schaerer**  
8044 Zürich

**Philipp Christian Schaerer**  
3612 Steffisburg

**Pierre Schaerer**  
8044 Zürich

**Alice Schenkel**  
8008 Zürich

**Rolf Schlagenhauf**  
8703 Erlenbach

**Ursula Schmid**  
8610 Uster

**Carola Scotoni Berger**  
8053 Zürich

**Benno Sidler**  
8912 Obfelden

**Dr. Sylvia Staub**  
8008 Zürich

**Dr. Hans Rudolf Steiner**  
8700 Küsnacht

**Marianne Steiner-Heller**  
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

**Esther von Ziegler**  
8640 Rapperswil,  
Verwaltungsrätin

**Fredi Zollinger**  
8712 Stäfa

**Dr. Franz Züsli**  
8634 Hombrechtikon

Der ZFV ist in allen vier Landesteilen tätig und mit sechs Geschäftsbereichen breit diversifiziert. Jeder der Betriebe wird von einer Gastgeberin oder einem Gastgeber mit unternehmerischen Freiheiten geführt. Einen Überblick über die unterschiedlichen ZFV-Betriebe erhalten Sie unter: [zfv.ch](http://zfv.ch)



#### Impressum

**Redaktion und Umsetzung**  
ZFV-Unternehmungen  
[zfv.ch](http://zfv.ch)

**Fotografie**  
Fabian Häfeli  
[fabianhaefeli.ch](http://fabianhaefeli.ch)

Dean Jaggi  
[luxwerk.ch](http://luxwerk.ch)

Chris Krebs  
[chriskrebsphoto.com](http://chriskrebsphoto.com)

Claudia Link  
[claudialink.ch](http://claudialink.ch)

Selina Meier  
[selinameier.ch](http://selinameier.ch)

Mint Architecture  
[mint-architecture.ch](http://mint-architecture.ch)

:mlzd  
[www.mlzd.ch](http://www.mlzd.ch)

Claire Morin  
[bambooproductions.net](http://bambooproductions.net)

Mike Niederhauser  
[merlinphotography.ch](http://merlinphotography.ch)

Dominik Plüss  
[photopluess.ch](http://photopluess.ch)

Franz Rindlisbacher  
[franrindlisbacher.ch](http://franrindlisbacher.ch)

Christoph Stöh Grünig  
[stoeh.ch](http://stoeh.ch)

**Druck**  
Stutz Medien AG  
[stutz-medien.ch](http://stutz-medien.ch)



Produziert und gedruckt in der Schweiz

**ZFV-Unternehmungen**

Flüelastrasse 51

Postfach

8047 Zürich

T +41 44 388 35 35

[info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch)

[zfv.ch](http://zfv.ch)