

Vorwort



Im Geschäftsjahr 1997 unternahmen die ZFV-Unternehmungen einen weiteren Schritt in Richtung Stabilisierung und Erweiterung ihrer Geschäftstätigkeit. Die 1995 eingeleitete Reorganisation wurde weitgehend abgeschlossen. Dank dem Ausbau der bestehenden Betriebe und der Übernahme neuer Betriebe konnte

Vom Auftragnehmer werden mehr und mehr Kosteneinsparungen und die Übernahme des unternehmerischen Risikos verlangt. Die Einhaltung des hohen Qualitätsniveaus beim Angebot, gute und zuvorkommende Serviceleistungen und eine rigorose Kostenkontrolle stellen hohe Anforderungen an alle Mitarbeiterin-

nen und Mitarbeiter. 1998 auch für Dritte und Passanten geöffnet wird, wurden zwei bedeutende Standorte in der Innenstadt belegt.

Der anschliessende Bericht der Geschäftsleitung gibt im Detail Auskunft über den Betriebsverlauf. Die generell positive Entwicklung in den verschiedenen Bereichen basiert auf dem Vertrauen von Gästen, Auftraggebern, Lieferanten und dem grossen Einsatz aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ihnen allen gebührt unser herzlicher Dank.

Das positive Resultat insbesondere auch in den eigenen Betrieben hat den Verwaltungsrat bewogen, sein Engagement gegenüber der Öffentlichkeit zu verstärken. 1998 werden die ZFV-Unternehmungen erstmals den Sozial- und Kulturpreis im Betrag von Fr. 100 000.– an eine Institution, eine Einrichtung oder für ein Projekt aus dem sozialen oder kulturellen Bereich von Stadt und Kanton Zürich verleihen.

Sofern es das Ergebnis der eigenen Betriebe erlaubt, wird der Preis künftig jedes Jahr ausgerichtet. Die Preisverleihung findet jeweils anlässlich der Genossenschafterversammlung statt.

*Für den Verwaltungsrat der
ZFV-Unternehmungen
Rosmarie Michel, Präsidentin*



Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind unser grösstes Kapital. Ehrung länjjähriger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei einem festlichen Nachtessen im Hotel Zürichberg.

gegenüber dem Vorjahr eine Umsatzsteigerung (inkl. Liegenschaften) von insgesamt 17 Prozent und eine beachtliche Verbesserung des Cash-flows von 34 Prozent erzielt werden.

Eine besondere Herausforderung war die Umsetzung der neuen Verträge im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Die Auftragspolitik hat sich stark verändert.

nen und Mitarbeiter. Speziell auch aus dieser Sicht ist das 1997 erzielte Resultat als positiv zu werten.

Die ZFV-Unternehmungen haben auch im Bereich der eigenen Betriebe gute Resultate erreicht. Mit der Übernahme des Restaurants Troika und dem Kauf der Liegenschaft «St. Peter», die weiterhin als Personalrestaurant genutzt, jedoch im Laufe des Jahre

Positiver Gesamttrend

Nach der Reorganisation über hundert Beschäftigte mehr!

1997 haben die ZFV-Unternehmungen einen bedeutenden Umsatzsprung erzielt. Insgesamt nahm der Umsatz von 49,8 Millionen Franken im Jahre 1996 auf 58,3 Millionen Franken im Jahre 1997 zu, was einer Steigerung von rund 17 Prozent entspricht. Im Kerngeschäft der ZFV-Unternehmungen, der Gastronomie, fiel die Umsatzerhöhung mit 18,5 Prozent noch deutlicher aus: von 46,2 auf 54,7 Millionen Franken im Berichtsjahr. Dabei verzeichnen die bisherigen Betriebe eine Umsatzerhöhung von 3,3 Prozent, während der grösste Teil des Umsatzzuwachses von den neu dazugekommenen Betrieben stammt.

Dank intensiverer Kostenbewirtschaftung konnten der Anteil der Warenkosten am Umsatz um 1,1 und der Personalkostenanteil um 0,8 Prozent gesenkt werden.

Der Cash-flow wurde von 4,4 Millionen Franken im Jahre 1996 auf nunmehr 5,9 Millionen Franken oder um rund 34 Prozent gesteigert. Damit ist es gelungen, neben den betriebswirtschaftlich notwendigen Abschreibungen zusätzliche Rückstellungen zu bilden und einen Reingewinn von Fr. 489 219.– auszuweisen.

Mit dem Kauf der Liegenschaft «St. Peter» des Schweizerischen Bankvereins, die weiterhin als Personalrestaurant genutzt wird, konnte der Liegenschaftsbesitz um ein bedeutendes Objekt an bester Lage in der Stadt Zürich erweitert werden.

Die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erhöhte sich auf 548 Personen per Ende Dezember 1997 (Vorjahr: 425 Personen).

Aufschwung bei den Hotels und den bereits etablierten Restaurants ...

Eine erfreuliche Entwicklung verzeichnen die eigenen Hotels, allen voran das Hotel Zürichberg, das ja auch einen grossen Nachholbedarf hatte. In allen drei Hotels – Seidenhof, Zürichberg und Rütli – lagen die Umsätze deutlich über jenen des Vorjahres, und auch das Betriebsergebnis konnte durchwegs stark verbessert werden. Alle drei Betriebe haben auch von der insbesondere in der zweiten Jahreshälfte einsetzenden wirtschaftlichen Belebung profitiert.

Das Hotel Zürichberg erfreut sich grosser Beliebtheit und kann damit nach der Renovation und Erweiterung wieder an die «guten alten Zeiten» anknüpfen. Die langen Schönwetterperioden in den Monaten April, Mai, August und September haben nicht nur an den Wochenenden, sondern auch werktags viele sonnenhungrige Besucherinnen und Besucher in den Garten und





Die Zimmer- und Bettenbelegung präsentiert sich wie folgt:

| Betriebe | Zimmerbelegung | | | Bettenbelegung | | |
|-------------------------|----------------|------|------|----------------|------|------|
| | 1997 | 1996 | 1995 | 1997 | 1996 | 1995 |
| Seidenhof | 73% | 76% | 75% | 70% | 72% | 73% |
| Zürichberg | 62% | 52% | 30% | 51% | 44% | 23% |
| Rütli | 71% | 70% | 66% | 70% | 69% | 64% |
| *** Hotels Stadt Zürich | 68% | 66% | 63% | 55% | 53% | 51% |

auf die Terrasse gelockt. In den Restaurants wie auch im Seminarbereich gelingt es mehr und mehr, eine Stammkundschaft zu gewinnen.

Die zusammen mit den Quartiervereinen Hottingen, Hirslanden, Fluntern und Witikon jeweils im Frühling und im Herbst an drei Sonntagabenden durchgeführten «Begegnungen im Zürichberg» – persönliche Gespräche mit prominenten Einwohnern dieser Quartiere – sind sehr beliebt und bereits zu einer festen Einrichtung geworden.

Mit Ausnahme des Restaurants Kehlhof, das erneut Umsatz eingebüsst hat und ein negatives Betriebsergebnis ausweist, haben sich die anderen bereits etablierten Restaurants positiv entwickelt. Vor allem das Restaurant Olivenbaum hat wieder zur alten Beliebtheit zurückgefunden. Seit Anfang 1998 ist der Betrieb auch samstags und son-

tags wieder geöffnet und zwar von 9 bis 17 Uhr. In zunehmendem Masse wird der Olivenbaum ausserhalb der Öffnungszeiten für Veranstaltungen verschiedenster Art genutzt wie Sitzungen, Gesprächsrunden und Firmenanlässe. Die zusammen mit Radio Z durchgeführte Talkrunde OLIVENBAUM LIVE mit prominenten Gästen ist

abgelöst worden durch die Sendung «Persönlich» des Schweizer Radios DRS 1, die ab Anfang 1998 jeden dritten Sonntag live aus dem Restaurant Olivenbaum ausgestrahlt wird.

Eine positive Entwicklung erleben auch die Cafeteria Galleria im Letzi-Park, das Restaurant im Hallenbad City und – infolge des schönen Wetters – der Kiosk am Oberen Letten.

... schwieriger Start der neuen Restaurants

Demgegenüber verlief der Start der beiden neuen Restaurants Troika und Aloha weniger gut als erwartet.

Das per 1. Oktober 1996 von der Stadt Zürich gemietete Restaurant



...und ist als Ausflugsziel sehr beliebt.



Auch das Auge isst mit – Buffet im Restaurant Troika.

Troika (ehemals Turicum) wurde nach knapp zweimonatiger Renovationszeit am 24. März 1997 wieder eröffnet. Die Holzdecke mit Motiven aus der russischen Volkskunst sowie das Wandgemälde von Alois Carigiet stehen unter Denkmalschutz. Diese Kunstwerke haben die Innenraumgestaltung des Restaurants, für die Verena Huber und ihr Team verantwortlich zeichnen, entscheidend inspiriert. Das Angebot ist abwechslungsreich, gepflegt und preiswert. Für alle Gerichte werden frische, natur- und tiergerecht erzeugte Rohprodukte verwendet. Russische Spezialitäten ergänzen die vielfältige Küche. Trotz der grossen und bis in den Herbst hinein gut frequentierten Sonnenterrasse sowie den seit Oktober jeden ersten Freitag im Monat durchgeführten Musikveranstaltungen («Musikalisches

Menü») ist es nicht gelungen, die budgetierten Werte zu erreichen. Vor allem das Abendgeschäft blieb stark hinter den Erwartungen zurück. Das Betriebsergebnis 1997 war negativ. Auch das am 1. Dezember 1996 übernommene Restaurant Aloha mit angegliedertem Kiosk, das bescheiden renoviert wurde, vermochte im Berichtsjahr noch nicht richtig Fuss zu fassen. Ein 1997 ebenfalls negatives Betriebsergebnis war die Folge. Die Erfahrungen aus beiden Betrieben zeigen, dass die Anlaufzeiten heute länger sind, bis ein

Lokal sein Stammpublikum aufgebaut und sich bei den Gästen fest etabliert hat. Verbesserungsmaßnahmen wurden zwar ergriffen, sie brauchen jedoch mehr Zeit, bis die gewünschten Resultate positiv durchschlagen.

Grosse Herausforderungen für die Gemeinschaftsgastronomie

Der Konkurrenzkampf im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie ist massiv härter geworden. Es genügt längst nicht mehr, die Gäste mit einem guten und vielfältigen Verpflegungsangebot zufriedenzustellen; ebenso wichtig, wenn nicht wichtiger ist es, die vom Auftraggeber zu tragenden Kosten zu senken und tief zu halten. Die Zeiten, als gute und preisgünstige Verpflegungsmöglichkeiten für grössere Unter-

| Anzahl Konsumationen | 1997 | 1996 |
|--|------------------|------------------|
| Warme und kalte Essenseinheiten insgesamt | 4 432 810 | 3 815 400 |
| Warme Mahlzeiten | 1 565 860 | 1 341 740 |
| Kalte Mahlzeiten | 2 029 280 | 1 744 130 |
| Diverses | 837 670 | 729 530 |
| Warme und kalte Getränke insgesamt | 4 767 090 | 4 084 730 |
| Warme Getränke | 2 704 420 | 2 302 280 |
| Kalte Getränke | 2 062 670 | 1 782 450 |



nehmen eine Selbstverständlichkeit waren und zur Unternehmenskultur gehörten, scheinen heute vorbei zu sein. Wenn Arbeitgeber immer lauter sagen, die Personalverpflegung sei nicht mehr ihre Sache, so ist dies ein klarer Fingerzeig in Richtung kostendeckendes Angebot, das voll durch die Mitarbeiter zu tragen ist. Der gleiche Trend zeichnet sich auch im öffentlichen Sektor mit dem Staat als Auftraggeber ab.

Die im Auftrag geführten Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie erzielten 1997 einen Umsatz von insgesamt 36,9 Millionen Franken (Vorjahr: 31,5 Millionen Franken). Das entspricht einem Anteil von 67,5 Prozent am Gastronomieumsatz (Vorjahr: 68,2 Prozent). 21,7 Millionen Franken oder 58,8 Prozent des Umsatzes der Gemeinschaftsgastronomie wurden in den Mensen der Universität Zürich,

Österreichische Spezialitätenwochen

In Zusammenarbeit mit der Österreichischen Handelskammer und der Österreich Werbung führten die ZFV-Unternehmungen vom 20. Oktober bis zum 8. November 1997 im Restaurant Troika, im Restaurant des Hotels Seidenhof, in verschiedenen Personalrestaurants sowie in den Hauptmensen der Universität Zürich Österreichische Spezialitätenwochen durch. Wer Lust auf eine feine Pongauer Hechtterrine, ein echtes Wienerschnitzel oder ein Wiener Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel, Tafelspitz vom Mastochsen mit Apfeln oder Marillen-Palatschinken hatte, kam voll auf die Rechnung.

Am 21. Oktober 1997 wurde im Restaurant Troika neben einem Presselunch auch ein feierlicher Eröffnungsabend durchgeführt, zu dem Persönlichkeiten aus Österreich und der Schweiz eingeladen waren.

der Kantons- sowie der Berufsschulen erwirtschaftet.

Trotz einer geringen Umsatzeinbusse in den Mensen der Universität konnte das Betriebsergebnis gegenüber dem Vorjahr deutlich verbessert werden.

Mit der Erziehungsdirektion wurde auf den 1. Januar 1998 ein neuer Vertrag abgeschlossen, bei dem künftig wesentlich mehr Kosten auf den Betrieb abgewälzt werden.

Die Kantonsschulen erzielten infolge Rückgangs der vom Rämibühl angelieferten Betriebe, eines Cateringverlustes sowie des Wegfalls des Economats einen Umsatzrückgang von 11,3 Prozent und eine Ergebnisverschlechterung. Demgegenüber verzeichnen sowohl die Berufsschulen des Kantons als auch jene der Stadt eine Umsatzerhöhung. Während die Berufsschulen des Kantons ausgeglichen abschlossen, lagen die städtischen Berufsschulen leicht im Minus.

Bei den Kantonsschulen wie auch bei den Berufsschulen wur-



Die Gruppe «Tremotione» (mit Esther Zumbrunn, Franziska Welti und Olga Tucek v.l.n.r.) spielte an der Eröffnung des Restaurants Troika zur Freude der zahlreichen Gäste.



Frau Susanne Keller, Betriebsleiterin im neuen Personalrestaurant Cher in Opfikon, bedient Genossenschafterinnen und Gäste an der Eröffnungsfeier des Personalrestaurants «St. Peter».

den im Berichtsjahr – analog zum Universitätsvertrag – neue Verträge vorbereitet, die 1998 in Kraft gesetzt werden.

Innovation bei den Personalrestaurants

Trotz härterer Konkurrenz erlebten die Personalrestaurants im Berichtsjahr einen Aufschwung. Die am 1. März 1997 neu vom Schweizerischen Bankverein übernommenen Personalrestaurants Cher in Opfikon sowie Sport- und Freizeitzentrum Guggach haben sich ebenso wie die bisherigen Personalrestaurants sehr positiv entwickelt. Die von ihnen ausgehende zukunfts-optimistische Ausstrahlung hat

auch die anderen Betriebe und das ganze Unternehmen erfasst. Mit dem Erwerb der Liegenschaft «St. Peter» des Schweizerischen Bankvereins haben die ZFV-Unternehmungen nicht nur eine zusätzliche Liegenschaft an bester

Lage im Stadtzentrum von Zürich erworben, sondern auch ein unternehmerisches Element in die Gemeinschaftsgastronomie eingebracht, indem das Risiko vollumfänglich selber getragen wird. Zwar steht die Liegenschaft nach wie vor dem Schweizerischen Bankverein als Personalrestaurant zur Verfügung; zur besseren Auslastung ist jedoch geplant, das Haus auch für Drittfirmen zu öffnen und es abends und an den Wochenenden für private Anlässe zur Verfügung zu stellen. Nach der Renovation des dritten Stockes wird dieser seit dem 1. Dezember 1997 vom Schweizerischen Bankverein als Gäste- und Direktionsrestaurant genutzt. Im Laufe des Jahres 1998 wird die aus den siebziger Jahren stammende Liegenschaft sukzessive aufge-

Grossanlässe

Es ist viel zu wenig bekannt, dass die ZFV-Unternehmungen auch an Grossanlässen mit einigen tausend Personen die ganze Verpflegung von der Menüzusammenstellung über die Produktion bis hin zum gepflegten Service vor Ort übernehmen.

Beispiele aus dem Berichtsjahr:

Über das Wochenende vom 28./29. Juni 1997 wurde die Verpflegung am Frauen-Triathlon übernommen. Auch an der Sola-Stafette waren die ZFV-Unternehmungen für das leibliche Wohl der Sportlerinnen und Sportler zuständig.

Eine besondere Herausforderung stellte das Managementsymposium für Frauen dar, das als 24-Stunden-Veranstaltung eine Bewirtung rund um die Uhr erforderte.

Das Mittagessen am Dies-Academicus für mehrere hundert Gäste ist seit Jahren eine echte Herausforderung, der wir uns jeweils mit Freude stellen.

frischt und erneuert, um für die heutigen Gästebedürfnisse gut gerüstet zu sein.

Eine erfreuliche Entwicklung verzeichnet auch das Personalrestaurant Orbit der Credit Suisse. Um die Qualität bei den Personalrestaurants ohne eigene Produktionsküche zu steigern, werden diese nunmehr von grösseren Personalrestaurants angeliefert. Das Personalrestaurant Grieder wird vom «St. Peter» angeliefert, die AKAD-Betriebe vom Orbit. Für den einer einfachen Renovation unterzogenen Gallushof zeichnet das Personalrestaurant Key West verantwortlich. Grosse Anstrengungen waren nötig, um das Hotel/Restaurant Drei Linden in Wetzikon einigermaßen zu stabilisieren. Durch den Konkurs des Gemeindestubenvereins, einem der beiden Träger, und die vorangegangenen Probleme in der Betriebsführung waren Korrekturmassnahmen im Betrieb selber, aber auch in der Gästebetreuung notwendig. Es brauchte viel Zeit und Aufbauarbeit, um das angeschlagene Image zu verbessern und bei den Gästen wieder Vertrauen zu finden. Bedauerlicherweise ist es 1997 jedoch noch nicht gelungen, ein

auch nur annähernd ausgeglichenes Ergebnis zu erzielen. Umso höher sind die Erwartungen und Herausforderungen für 1998.

Immobilienenerträge unter Druck

Infolge des Preisdrucks auf dem Immobiliensektor haben die Liegenschaftenerträge erneut abgenommen.

Die Liegenschaft an der Brauerstrasse ist seit dem 1. Dezember 1996 wieder vermietet. An der Liegenschaft Gessnerallee wurden die Fenster und die Fassade renoviert. Kaum waren die Renovationsarbeiten abgeschlossen, kam es zu einem Farbanstrich, der eine erneute Renovation notwendig machte.

Seit Mitte 1997 ist in der Zentrale an der Mühlebachstrasse die Verwaltung des Zürcher Kammer-

orchesters eingemietet. Für das an der Susenbergstrasse 88 gelegene «Heimeli» erarbeitete die Göhner-Merkur AG eine Nutzungsstudie als Grundlage für eine Renovation und Erweiterung. Durch den Kauf der Liegenschaft «St. Peter» konnte der Liegenschaftbesitz der ZFV-Unternehmungen um ein Gebäude inmitten der Zürcher-City erweitert werden.

Zunahme der Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Es erfüllt uns mit Genugtuung, dass die ZFV-Unternehmungen nach der Reorganisation mehr Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigen als vorher. In einer Zeit, in der Stellenabbau fast zum guten Ton gehört, haben die ZFV-Unternehmungen über hundert



Fröhliche Tischrunde am Kadertreffen im Olivenbaum.

Die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat sich wie folgt entwickelt (Stand 31. Dezember):

| Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter | Vollzeit | | | Teilzeit | | | Insgesamt | | |
|-------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | 1997 | 1996 | 1995 | 1997 | 1996 | 1995 | 1997 | 1996 | 1995 |
| Männer | 166 | 125 | 129 | 28 | 24 | 21 | 194 | 135 | 134 |
| Frauen | 157 | 112 | 116 | 197 | 164 | 143 | 354 | 290 | 275 |
| Total | 323 | 237 | 245 | 225 | 188 | 164 | 548 | 425 | 409 |

Am 1. März 1998 betrug die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter 562.

zusätzliche Personen neu angestellt. Die Sicherung der Arbeitsplätze ist gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten ein vordringliches Ziel.

Trotz Auflösung des Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) im Gastgewerbe per 30. Juni 1996 halten wir dessen Bedingungen nach wie vor freiwillig vollumfänglich ein und gehen teilweise noch darüberhinaus. Konkret bedeutet dies u.a. die Gewährung des 13. Monatslohnes, 5 Wochen Ferien für alle Mitarbeiterinnen

und Mitarbeiter sowie die 42-Stunden-Woche.

Auf Anfang 1998 wurden keine generellen Lohnerhöhungen gewährt; alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erhielten jedoch eine einmalige Weihnachtzulage.

1997 konnten 31 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihr Dienstjubiläum feiern. Mit einem feierlichen Nachtessen im Zürichberg wurde allen für die Treue zum Unternehmen gedankt.

Vorsorgestiftung für das Personal der ZFV-Unternehmungen

Per 1. Januar 1996 haben die ZFV-Unternehmungen die berufliche Vorsorge der Sammelstiftung des Schweizer Hoteliers-Vereins (Hotela) übertragen. Der Anschluss an die Hotela konnte noch nicht restlos durchgeführt werden. Der Grund dafür liegt bei rückwirkend eingereichten IV-Gesuchen, für welche die Stiftung allenfalls das Deckungs-

kapital für die Finanzierung zur Verfügung stellen muss.

Patronale Nanny Huber-Werdmüller-Stiftung

Die vielen Dankeschreiben belegen immer wieder, dass unsere betagten ehemaligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Weihnachtzulagen, die im Berichtsjahr erhöht wurden, und Rentenzuschüsse sehr schätzen. Auch 1997 wurden ergänzend Zuschüsse für Härtefälle und Überbrückungsrenten gewährt.

*Für die Geschäftsleitung der ZFV-Unternehmungen
Dr. Regula Pfister, Vorsitzende*

Ein herzliches Dankeschön

Allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gebührt unser grosser Dank. Sie haben ganz entscheidend zur positiven Entwicklung unseres Unternehmens im Berichtsjahr beigetragen.

Sozial- und Kulturpreis

Ab 1998 verleihen die ZFV-Unternehmungen – sofern es das Ergebnis der eigenen Betriebe erlaubt – jedes Jahr einen «Sozial- und Kulturpreis» im Betrag von Fr. 100 000.– an eine Institution, eine Einrichtung oder für ein Projekt aus dem sozialen bzw. kulturellen Bereich von Stadt und Kanton Zürich.

Mit diesem Preis bekräftigen die ZFV-Unternehmungen ihr traditionelles Engagement insbesondere im sozialen Bereich.

Bilanz

Bilanz in 1000 Fr.

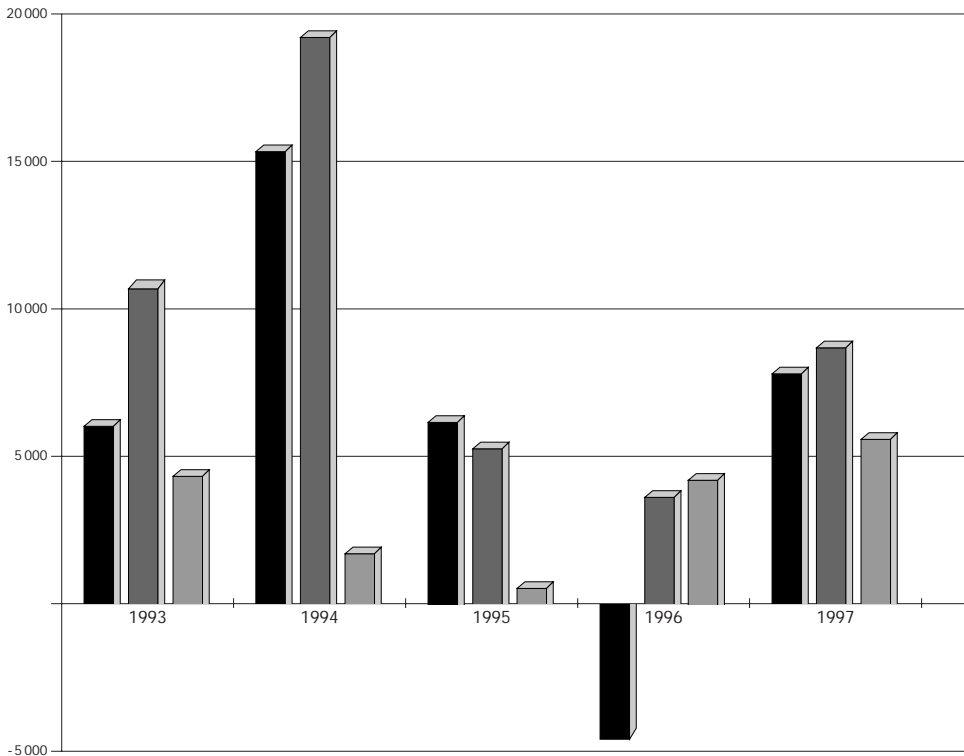
| | 1997 | | 1996 | | Veränderung |
|-----------------------------------|---------------|--------------|---------------|--------------|--------------|
| | Fr. | % | Fr. | % | Fr. |
| Aktiven | | | | | |
| Umlaufvermögen | | | | | |
| Flüssige Mittel | 3'282 | 4.9 | 1'141 | 1.9 | 2'141 |
| Forderungen | 2'971 | 4.4 | 1'122 | 1.9 | 1'849 |
| Vorräte | 970 | 1.4 | 723 | 1.2 | 247 |
| aktive Rechnungsabgrenzungen | 251 | 0.4 | 371 | 0.6 | -120 |
| Total Umlaufvermögen | 7'474 | 11.1 | 3'357 | 5.6 | 4'117 |
| Anlagevermögen | | | | | |
| Liegenschaften | 56'236 | 83.6 | 53'542 | 90.8 | 2'694 |
| Umbauten | 2'499 | 3.7 | 1'749 | 3.0 | 750 |
| bewegliche Sachanlagen | 971 | 1.4 | 294 | 0.5 | 677 |
| Finanzanlagen | 49 | 0.1 | 57 | 0.1 | -8 |
| Total Anlagevermögen | 59'755 | 88.9 | 55'642 | 94.4 | 4'113 |
| Total Aktiven | 67'229 | 100.0 | 58'999 | 100.0 | 8'230 |
| Passiven | | | | | |
| Fremdkapital | | | | | |
| Lieferantenkreditoren | 3'562 | 5.3 | 2'852 | 4.8 | 710 |
| Übrige Verpflichtungen | 3'011 | 4.5 | 3'697 | 6.3 | -686 |
| passive Rechnungsabgrenzungen | 981 | 1.5 | 1'410 | 2.4 | -429 |
| kurzfristiges Fremdkapital | 7'554 | 11.2 | 7'959 | 13.5 | -405 |
| Hypotheken | 37'760 | 56.2 | 31'760 | 53.8 | 6'000 |
| Darlehen | 1'164 | 1.7 | 302 | 0.5 | 862 |
| Obligationenanleihe | 2'500 | 3.7 | 2'500 | 4.2 | - |
| Rückstellungen | 2'781 | 4.1 | 1'498 | 2.5 | 1'283 |
| langfristiges Fremdkapital | 44'205 | 65.8 | 36'060 | 61.1 | 8'145 |
| Total Fremdkapital | 51'759 | 77.0 | 44'019 | 74.6 | 7'740 |
| Eigenkapital | | | | | |
| Kapital | 14'981 | 22.3 | 14'690 | 24.9 | 291 |
| Jahreserfolg | 489 | 0.7 | 290 | 0.5 | 199 |
| Total Eigenkapital | 15'470 | 23.0 | 14'980 | 25.4 | 490 |
| Total Passiven | 67'229 | 100.0 | 58'999 | 100.0 | 8'230 |

Erfolgsrechnung

Erfolgsrechnung in 1000 Fr., exkl. MWST

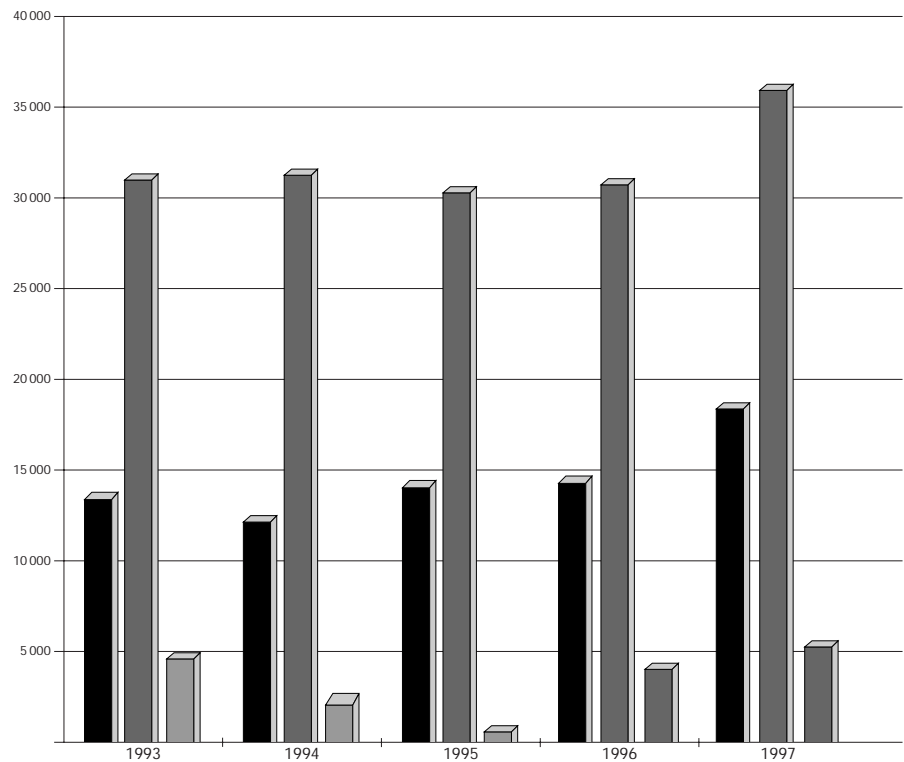
| | 1997 | | 1996 | | Veränderung |
|--|---------------|--------------|---------------|--------------|--------------|
| | Fr. | % | Fr. | % | Fr. |
| Erlös Hotels | 12'658 | 23.1 | 11'370 | 24.6 | 1'288 |
| Erlös Restaurants | 5'151 | 9.4 | 3'317 | 7.2 | 1'834 |
| Erlös Gemeinschaftsverpflegung | 36'930 | 67.5 | 31'501 | 68.2 | 5'429 |
| Gesamterlös | 54'739 | 100.0 | 46'188 | 100.0 | 8'551 |
| Warenkosten | 19'381 | 35.4 | 16'843 | 36.5 | 2'538 |
| Personalkosten | 24'695 | 45.1 | 21'219 | 45.9 | 3'476 |
| Übriger Betriebsaufwand | 4'110 | 7.5 | 3'669 | 7.9 | 441 |
| Genossenschafts- und Sonderaufwand | 233 | 0.4 | 312 | 0.7 | -79 |
| Unterhalt Mobilien | 768 | 1.4 | 467 | 1.0 | 301 |
| Total betrieblicher Aufwand | 49'187 | 89.9 | 42'510 | 92.0 | 6'677 |
| Betriebsergebnis vor Abschreibungen | 5'552 | 10.1 | 3'678 | 8.0 | 1'874 |
| Liegenschaftenertrag | 3'606 | 6.6 | 3'573 | 7.7 | 33 |
| Finanzertrag | 4 | 0.0 | - | 0.0 | 4 |
| ausserordentlicher Ertrag | 10 | 0.0 | 78 | 0.2 | -68 |
| Total neutrale Erträge | 3'620 | 6.6 | 3'651 | 7.9 | -31 |
| Liegenschaften/Anlagenaufwand | 1'842 | 3.4 | 1'098 | 2.4 | 744 |
| Finanzaufwand | 1'782 | 3.3 | 1'963 | 4.3 | -181 |
| ausserordentlicher Aufwand | - | 0.0 | - | 0.0 | - |
| Total neutrale Aufwendungen | 3'624 | 6.6 | 3'061 | 6.6 | 563 |
| Ergebnis vor Steuern und Abschreibungen | 5'548 | 10.1 | 4'268 | 9.2 | 1'280 |
| Abschreibungen | 4'785 | 8.7 | 3'795 | 8.2 | 990 |
| Wertberichtigungen | 148 | 0.3 | - | 0.0 | 148 |
| Steuern | 126 | 0.2 | 183 | 0.4 | -57 |
| Jahresergebnis | 489 | 0.9 | 290 | 0.6 | 199 |
| <i>Abgerechnete Mehrwertsteuer</i> | 2'339 | | 2'069 | | |

Entwicklung Cash-Flow Investitionen Veränderung langfr. Fremdkapital



- Veränderung langfristiges Fremdkapital
- Investitionen
- Cash-Flow

Umsatz- und Ergebnisentwicklung



- Umsatz eigene Hotels und Restaurants
- Umsatz Auftragsbetriebe (inkl. SBV)
- Betriebsergebnis vor Abschreibungen und Steuern

Bericht der Revisoren

Der Verwaltungsrat der Genossenschaft «ZFV-Unternehmungen/Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften» hat uns beauftragt, die Buchführung und die von der Verwaltung erstellte Jahresrechnung für das am 31. Dezember 1997 abgeschlossene Geschäftsjahr im Sinne der gesetzlichen Vorschriften gemäss Art. 907 OR zu prüfen und hierüber zuhanden des Verwaltungsrates und der gesetzlichen Kontrollstelle Bericht zu erstatten.

Für die Jahresrechnung und die Geschäftsführung ist die Verwaltung verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung und die Geschäftsführung zu prüfen und zu beurteilen. Wir bestätigen, dass wir die Anforderungen hinsichtlich Befähigung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Prüfung erfolgte nach den Grundsätzen des Berufsstandes, wonach eine Prüfung so zu planen und durchzuführen ist, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung mit angemessener Sicherheit erkannt werden. Wir prüften die Posten und Angaben der Jahresrechnung mittels Analysen und Erhebungen auf der Basis von Stichproben. Ferner beurteilten wir die Anwendung der massgebenden Rechnungslegungsgrundsätze, die wesentlichen Bewertungsentscheide sowie die Darstellung der Jahresrechnung als Ganzes. Bei der Prüfung der Geschäftsführung wird beurteilt, ob die Voraussetzung für eine gesetzes- und statutenkonforme Geschäftsführung gegeben sind; dabei handelt es sich nicht um eine Zweckmässigkeitsprüfung. Wir sind der Auffassung, dass unsere Prüfung eine ausreichende Grundlage für unser Urteil bildet.

Gemäss unserer Beurteilung entsprechen die Buchführung, die Jahresrechnung und die Geschäftsführung Gesetz und Statuten.

KPMG Fides Peat



H. Knobel
dipl. Wirtschaftsprüfer
Leitender Revisor



i.V. I. Riesco

Zürich, 3. April 1998