

ZfV-Medienlunch

Zürich, 18. Mai 2015

Die ZfV-Unternehmungen blicken auf ein gutes Geschäftsjahr 2014 zurück und stellen die Projekte für die Zukunft vor

2014 war für die ZfV-Unternehmungen ein gutes Jahr. Das Wachstum konnte nahtlos fortgesetzt werden. Der Umsatz betrug CHF 235.9 Mio. und wuchs im Vergleich zum Vorjahr um 7.3 %. Das Betriebsergebnis (EBTDA) stieg um 5.3 % auf CHF 27.7 Mio. Bei den Sorell Hotels wurden die Weichen für die Zukunft gestellt und eine neue Strategie verabschiedet. Zudem laufen die Vorbereitungen für die Eröffnung der ersten vegetarisch-veganen Mensa an der Universität Zürich auf Hochtouren. Im Rahmen der Jahresmedienkonferenz informierten Verwaltungsratspräsidentin Regula Pfister und CEO Andreas Hunziker zusammen mit den beiden COO Hotels und Gastronomie, Michael Thomann und Christoph Menti, über das vergangene sowie das laufende Geschäftsjahr.

Trotz einem schwierigen Marktumfeld konnten die ZfV-Unternehmungen den seit Jahren anhaltenden Aufwärtstrend beibehalten. Der Umsatz stieg im Vergleich zum Vorjahr um 7.3 % auf CHF 235.9 Mio. Auch das Unternehmensergebnis (EBTDA) legte um beachtliche 5.3 % zu und betrug CHF 27.7 Mio. Damit wurde das angestrebte Parallelwachstum zwar knapp verfehlt, im Branchenvergleich mit einem EBTDA-Anteil am Gesamtumsatz von fast 12 % aber dennoch ein respektables Resultat erzielt. Zum Wachstum beigetragen haben zum einen zahlreiche neu dazugekommene Gastronomiebetriebe. Zum anderen hat sich die Entwicklung bei den Sorell Hotels und beim Eventcatering positiv auf den Gesamtumsatz ausgewirkt.

Neue Geschäftsleitung

2014 wurde die Geschäftsleitung des ZfV erneuert. Neben den beiden Bisherigen – Andreas Hunziker als CEO und Angela Tauro als CHRO – sind drei Neue in die Geschäftsleitung eingetreten. Michael Thomann übernahm per 1. April 2014 als COO Hotels die Leitung der Sorell Hotels. Christoph Menti trat per 1. Juli 2014 als COO Gastronomie ins Unternehmen ein. Ihm wurde die Leitung der öffentlichen Restaurants, der Gemeinschaftsgastronomie und des Eventcaterings übertragen. Lukas Christen, der nach dem Ausscheiden von Benno Sidler die Funktion als CFO a.i. ausgeübt hatte, wurde auf Anfang 2015 zum CFO gewählt.

13 neue Betriebe und ein Cateringjahr der Superlative

Im vergangenen Jahr eröffnete der ZfV 13 neue Betriebe. Dazu zählen beispielsweise die Gastronomie im Toni-Areal in Zürich mit vier verschiedenen Outlets, die drei Personalrestaurants von Generali in Adliswil und Nyon sowie die Gastronomie im AXA Superblock in Winterthur. Mit dem Restaurant Grosse Schanze direkt beim Hauptbahnhof Bern konnte zudem ein weiteres öffentliches Individualkonzept realisiert werden. Hinzu kommen kleinere Betriebe wie etwa die Mensa Linde des Berufs- und Bildungszentrums in Biel oder das Restaurant Luminis auf dem SBFI Campus in Bern.

Das Jahr 2014 stand beim ZfV ausserdem im Zeichen des Eventcaterings. Mit einem satten Umsatzplus von fast 30 % legte dieser Unternehmensbereich am deutlichsten zu. Verantwortlich dafür waren verschiedene ausserordentliche Anlässe wie die WM-Lounge in der Europaallee, die Eröffnung des neuen Sechseläutenplatzes und die Leichtathletik-Europameisterschaften in Zürich. Anlässlich der Leichtathletik-EM realisierte der ZfV den grössten Cateringauftrag seiner Geschichte.

Weitere Highlights im 2014

Seit 1914 ist der ZfV Gastronomiepartner der Universität Zürich. Unter dem Motto «mensa unplugged» wurde das 100-Jahr-Jubiläum mit zahlreichen Aktivitäten ausgiebig gefeiert und auf einem Blog mit Beiträgen von Studierenden und Mitarbeitenden der Universität Zürich dokumentiert. Im Berichtsjahr führte der ZfV des Weiteren eine unabhängige Mitarbeiterbefragung durch. Die Rücklaufquote betrug erfreuliche 64 %. Die Gesamtzufriedenheit lag bei 74, das Commitment bei 83 von 100 Punkten. Letzteres übertraf den Benchmark des Swiss Arbeitgeber Awards 2013 gleich um drei Punkte. Dass der ZfV mit seinem Human Resource Management auf dem richtigen Weg ist, zeigen auch zwei Auszeichnungen, die das Unternehmen 2014 erhielt. Zum einen wurde der ZfV mit dem Swiss HR Label für exzellentes Human Resource Management prämiert. Zum anderen erreichte er am Swiss Arbeitgeber Award in der Kategorie der grossen Unternehmen Platz 5. Für Furore sorgte auch Spitzenkoch Dennis Puchert. Der erst 29-jährige Küchenchef des Restaurants Spice im Sorell Hotel Rigiblick wurde mit dem 16. Gault-Millau-Punkt ausgezeichnet. Die beiden Gourmetköche Werner Rothen vom Restaurant Schöngrün und Denis Ast vom Restaurant Pearl im Sorell Hotel Krone stellten sich nach zehn respektive sieben Jahren neuen Herausforderungen und verliessen den ZfV. Im Restaurant Schöngrün wird an der Gourmetküche festgehalten. Allerdings sind verschiedene konzeptionelle Anpassungen geplant, über die demnächst informiert wird. Im Sorell Hotel Krone hingegen wurde das bereits bestehende Bistro La Couronne vergrössert und das Spitzenrestaurant Pearl aufgegeben. Der ZfV engagiert sich seit jeher im sozialen sowie kulturellen Bereich und unterstützte mit seinem Sozial- und Kulturfonds auch 2014 verschiedene national und regional tätige Institutionen mit grosszügigen Beiträgen im Umfang von insgesamt CHF 400'000.

Ausblick 2015

Im ersten Quartal 2015 verzeichnete der ZfV ein Wachstum von 2.6 %. Der Umsatz betrug CHF 55.0 Mio. Das Ergebnis (EBTDA) lag bei CHF 3.4 Mio. (+ 8.9 %). Die Zukunft beurteilt das Unternehmen vorsichtig positiv. Die Frankenstärke belastet vor allem den Bereich Hotellerie stark. Dennoch hält der ZfV an seinen Wachstumszielen fest. Mehrere Betriebseröffnungen und -übernahmen stehen kurz bevor. Darunter etwa die Gastronomie im Terminalgebäude des Flughafens Bern-Belp, die beiden Swiss Life Restaurants in Zürich oder die Gastronomie im Bildungszentrum Careum in Zürich. Auch konnten die wichtigen Verträge mit den Universitäten Zürich und Bern um sieben beziehungsweise fünf Jahre verlängert werden. Weitere Submissionsverfahren sind offen. Zudem bereitet sich das Unternehmen auf die geplante Verschärfung der Lebensmittelgesetzgebung vor. Im Herbst des laufenden Jahres wird es erste Betriebe mit einer neuen Software ausstatten, die eine detailliertere Deklaration beispielsweise allergener Inhaltsstoffe über alle Kommunikationskanäle hinweg ermöglicht. Dies, ohne dass der ZfV eines seiner Alleinstellungsmerkmale auf dem Markt, die massgeschneiderte und individuelle Angebotsplanung durch die Küchenchefs und Betriebsleitungen vor Ort, aufgeben müsste. Die Einführung der neuen Software ist Bestandteil eines integralen Gesamtkonzepts, das die drei Ernährungstrends Gesundheit, Nachhaltigkeit und Transparenz verbindet. In diesem Zusammenhang hat der ZfV zusammen mit GfK eine repräsentative Studie durchgeführt und herausgefunden, dass den Gästen Themen wie die regionale Beschaffung sowie sozialverträgliche Anstellungsbedingungen für die Mitarbeitenden wichtiger sind, als etwa Angaben zum CO₂-Fussabdruck eines Menüs. Infolgedessen will der ZfV seine Beschaffungsstrategie auch in Zukunft schwerpunktmässig auf die Themen Regionalität und Saisonalität ausrichten und seine Attraktivität als Arbeitgeber steigern.

Weiterentwicklung der Sorell Hotels

Die Sorell Hotels bewegen sich in einem kompetitiven und dynamischen Markt. Mit einer neuen Strategie will sich die 17 Häuser umfassende, heterogene Hotelgruppe für die Zukunft aufstellen. Im Vordergrund steht zum einen eine konstant hohe Produkt- und Servicequalität. Zum anderen sollen Leidenschaft und Emotionalität zu zentralen Kompetenzen der Sorell Hotels werden. Echte Gastgeberpersönlichkeiten sollen den Betrieben einen unverwechselbaren Charakter geben und eine sympathische, herzliche Wohlfühl-Atmosphäre kreieren. Durch die Kombination standardisierter Qualität und gelebter Individualität wollen die Sorell Hotels genau das kreieren, was der Gast in Zukunft haben möchte. Im Rahmen der Strategieumsetzung ist neben zahlreichen Massnahmen in den Bereichen Distribution und Service Excellence auch ein Rebranding geplant. Mit einer komplett neuen Markenwelt und einer angepassten Kommunikationsstrategie will die Gruppe auf dem Markt mehr Aufmerksamkeit generieren. Der Relaunch erfolgt gestaffelt und startet mit dem Aufschalten der neuen Webseite am 1. Juli 2015.

Vegetarisch-veganes Mensakonzept

Am 17. August 2015 eröffnet der ZFV an der Universität Zürich die erste rein vegetarisch-vegane Mensa an einer Schweizer Hochschule. Damit wird auf das wachsende Bedürfnis der Studierenden nach fleischlosen Verpflegungsmöglichkeiten reagiert und ein Pilotprojekt realisiert. Der Betrieb heisst Rämi 59 und ist wie die übrigen Zürcher Universitätsmensen öffentlich zugänglich. Bei der Konzeption des kulinarischen Angebots federführend ist Reto Zuberbühler, Qualitätscoach beim ZFV. Zusammen mit der zukünftigen Küchencrew entwickelt er Gerichte, die den hohen Ansprüchen der Studierenden an eine zeitgemässe fleischlose Küche gerecht werden und die sich gleichzeitig für die Zubereitung in einer Mensaküche eignen. Zudem werden die Köche in speziellen Kursen in der Umsetzung des neuen Konzepts geschult. Für die Beschaffung von veganen Spezialprodukten wird mit entsprechenden Lieferanten aus Zürich und Umgebung zusammengearbeitet.

ZFV im Überblick

Die ZFV-Unternehmungen wurden 1894 in Zürich gegründet und sind heute ein schweizweit tätiges Unternehmen mit den Tätigkeitsschwerpunkten Hotellerie, Gastronomie und Bäckerei-Konditorei. Zum Unternehmen gehören die 17 Sorell Hotels, verschiedene öffentliche Gourmet-, Trend- und Museumsrestaurants, zahlreiche Personalrestaurants, Cafeterias, Universitäts- und Schulmensen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei. Die ZFV-Unternehmungen sind ebenfalls in der Messe- und Stadiongastronomie sowie im Eventcatering tätig.

www.zfv.ch

Weitere Auskünfte

Andreas Hunziker, CEO
M +41 79 236 35 43, ahunziker@zfv.ch

Medienstelle

Andrea Braschler, Verantwortliche Kommunikation
D +41 44 388 36 71, T +41 44 388 35 35, medien@zfv.ch