

PIONIERGEIST  
SEIT  
125  
JAHREN

---

Zahlen und Fakten 2019/2020



Die Gastronomiegruppe

## Die ZFV-Unternehmungen im Überblick

Der ZFV blickt auf eine über 125-jährige Erfolgsgeschichte zurück. 1894 wurde der Zürcher Frauenverein von visionären Bürgerfrauen 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 rund 2'800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie rund 200 Betrieben ist der ZFV in allen vier Landesteilen tätig und lebt tagtäglich Gastfreundschaft mit Leidenschaft und Herzblut.

**1**   
**GENOSSENSCHAFT**

**203**   
**BETRIEBE**

**1894**  
**GRÜNDUNGSJAHR**

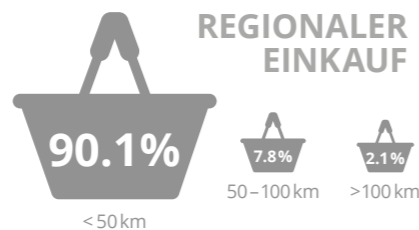
- HOTELS
- RESTAURANTS
- GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE
- EVENTCATERING
- BÄCKEREI-KONDITOREI
- LIEGENSCHAFTEN



EINKAUFSVOLUMEN MIT NACHHALTIGKEITS-NACHWEIS



**REGIONALER EINKAUF**



 **~11.9 Mio.**  
**MAHLZEITEN PRO JAHR**

## Kennzahlen zum Geschäftsjahr 2019

Umsatz in Mio. CHF

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

Unternehmensergebnis EBITDA in Mio. CHF

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

Unternehmensergebnis EBIT in Mio. CHF

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

Ausgewiesener Gewinn in Mio. CHF

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

Cashflow in Mio. CHF

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

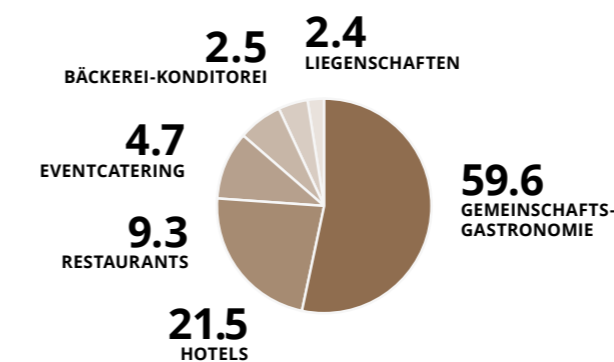
Investitionen in Mio. CHF

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

Anzahl Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

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

Umsatz nach Geschäftseinheiten in %



Hier geht es zum Geschäftsbericht 2019:



Geschäftsbereiche

## Gemeinschaftsgastronomie

Der mit Abstand grösste Geschäftsbereich des ZFV ist die Gemeinschaftsgastronomie. Hier wird unterschieden zwischen den Segmenten «Business» mit Personalrestaurants und Cafeterien für Firmen sowie öffentliche Institutionen und «Bildung» mit Universitäts- und Schulmensen sowie Cafeterien. Gastgeberinnen und Gastgeber 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. [zfv.ch/betriebe](http://zfv.ch/betriebe)



## Restaurants

Der ZFV ist mit unterschiedlichen öffentlichen Trend-, Museums- und Ausflugsrestaurants in der Deutschschweiz aktiv. Geografisch zeichnen sich zwei Schwerpunkte ab. Ersterer in Zürich unter anderem mit dem Lilly Jo in Zürich-West oder dem Bellavista auf dem ETH-Campus Hönggerberg. Der zweite Fokus liegt in der Bundeshauptstadt Bern. Dazu gehören etwa die Grosse Schanze, das Mishio Vatterland sowie das Tierpark-Restaurant Dählhölzli. Hinzu kommen die Museumsrestaurants Technorama in Winterthur und Verkehrshaus der Schweiz in Luzern. [zfv.ch/betriebe](http://zfv.ch/betriebe)



## Sorell Hotels

Vom traditionsreichen Hotel auf dem Zürichberg bis zum modernen Hotel City Weissenstein Boutique in St. Gallen – die Hotels des ZFV treten unter dem Namen Sorell Hotels auf. Mit 17 individuellen Häusern sind sie die grösste Hotelgruppe in Schweizer Besitz. Die Hotels 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. Die Sorell Hotels konzentrieren sich auf urbane Ballungszentren und sprechen sowohl Business- als auch Freizeitgäste an. [sorellhotels.com](http://sorellhotels.com)



## Essen & Feiern mit Catering by ZFV

Neben dem Stadioncatering mit Gastronomie im Zürcher Letzigrund und dem Messecatering auf dem Gelände der BERNEXPO bietet der ZFV auch individuelles Catering an. Ob an einer exklusiven Location in einem ZFV-Betrieb oder für ein Catering im eigenen Haus, die kreativen und erfahrenen Gastronomie-Teams des ZFV stellen ein passendes Angebot zusammen. [feiern.zfv.ch](http://feiern.zfv.ch)



## Bäckerei-Konditorei

Unter dem Namen «Kleiner» werden im Grossraum Zürich acht Bäckerei-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. [kleiner-baeckerei.ch](http://kleiner-baeckerei.ch)



## 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.

## Nachhaltigkeit

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



### Gesunder und nachhaltiger Genuss

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

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

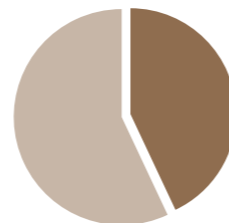
### Reduktion von Einweggeschirr

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

### 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

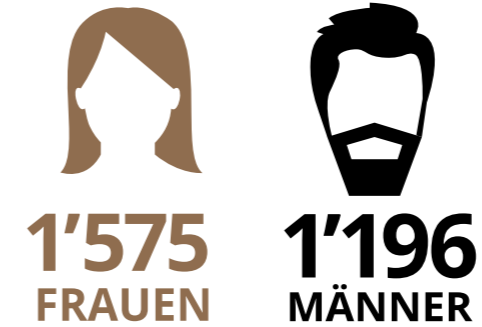


### GRÜNDUNGSMITGLIED



Im Jahr 2019 wurde die Menge Food Waste im Verhältnis zum Food-Umsatz um 9% gegenüber Vorjahr reduziert.

### ANZAHL FRAUEN UND MÄNNER



	FRAUEN	MÄNNER
Verwaltungsrat	4	2
Geschäftsleitung	1	4
Betriebsleitungen	59	93
Kader Hauptsitz	19	42
Mitarbeitende ohne Kaderfunktion	1'491	1'056

### Verantwortungsvolle Arbeitgeberin

Die rund 2'800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die tagtäglich im Einsatz stehen und den ZFV gegen aussen vertreten, sind das Herzstück des Unternehmens. Ihnen bietet der ZFV spannende Jobprofile mit Gestaltungsfreiraum, faire Anstellungsbedingungen mit interessanten Zusatzleistungen sowie ein umfassendes Aus- und Weiterbildungsangebot. Nebst dem Talentmanagement ist ausserdem eine aktive Nachwuchsförderung und somit die Sicherung von Fachkräften einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren für die Zukunft des Unternehmens.

Über die Gesamtunternehmung hinweg sind mehr Frauen als Männer beim ZFV tätig. Bei den Führungsfunktionen bewegt sich der ZFV mit einem Frauenanteil von 45% auf ein ausgeglichenes Geschlechterverhältnis zu. Die Vereinbarkeit von Beruf und Familie auszubauen, ist dem ZFV weiterhin wichtig, um verstärkt qualifizierte Führungskräfte beider Geschlechter zu gewinnen.



### Bestnoten für den ZFV

Dass der ZFV mit seinem Anspruch, eine vorbildliche und fortschrittliche Arbeitgeberin zu sein, auf dem richtigen Weg ist, bestätigt unter anderem die externe Auszeichnung von «kununu». Die Arbeitgeber-Bewertungsplattform «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.

### Soziales und kulturelles Engagement

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

Die ZFV Food & Beverage Charta vereint  
Verpflegungsgrundsätze und Beschaffungs-  
politik in einer verbindlichen Übersicht.  
Dazu zählen die folgenden Leitlinien:

### 100 % SCHWEIZER FLEISCH



### KAFFEE



Bio und aus fairem  
Handel

### OBST UND GEMÜSE



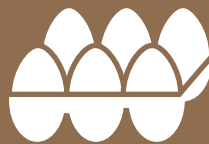
Wenn immer möglich  
aus der Schweiz gemäss  
WWF-Kalender

### FISCH UND KRUSTENTIERE



Aus nachhaltigem Fischfang  
gemäss WWF-Ratgeber

### EIER



Schweizer Freilandhal-  
tung bei Schalen- und  
Flüssig-Ei

### PARTNERSCHAFT



Fairtrade Max Havelaar bei  
Südfrüchten, Kakao, Vollrohrzucker,  
Basmati-Reis, Gewürzen und mehr

### PALMÖL



Kein Palmöl in Fetten  
und Ölen

### MILCHPRODUKTE



Milch, Milchprodukte  
und Käse stammen aus  
der Schweiz

**ZFV-Unternehmungen**  
Flüelastrasse 51  
Postfach  
8047 Zürich

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