



Gemeinsam für die Zukunft

Geschäftsbericht 2020

 Die Gastronomiegruppe

Genossenschaft
ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51
Postfach
8047 Zürich

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

Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen im Überblick

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

1
GENOSSENSCHAFT

- HOTELS
- EIGENGEFÜHRTE GASTRONOMIE
- AUFTRAGS-GASTRONOMIE
- BÄCKEREI-KONDITOREI
- LIEGENSCHAFTEN

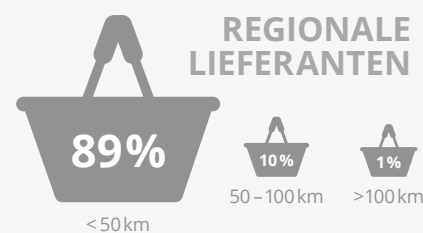
190
BETRIEBE

1894
GRÜNDUNGSJAHR



EINKAUFSVOLUMEN MIT NACHHALTIGKEITS-NACHWEIS

67%



REGIONALE LIEFERANTEN



Impressum

Redaktion und Umsetzung
Genossenschaft ZFV-Unternehmungen
zfv.ch

Fotografie
Reto Guntli
retoguntli.com

Fabian Häfeli
fabianhaefeli.ch

Dean Jaggi
luxwerk.ch

Chris Krebs Photography
chriskrebsphoto.com

Selina Meier
selinameier.ch

Mike Niederhauser
merlinphotography.ch

Franz Rindlisbacher
franzzindlisbacher.ch

Christoph Ruckstuhl
NZZ

Druck
Stutz Medien AG
stutz-medien.ch



Produziert und gedruckt in der Schweiz

Kennzahlen zum Geschäftsjahr 2020

Umsatz in Mio. CHF

2019	2020	-48.6%
285.3	146.6	

Unternehmensergebnis EBITDA in Mio. CHF

2019	2020	-141.2%
24.6	-10.1	

Unternehmensergebnis EBIT in Mio. CHF

2019	2020	-549.4%
6.3	-28.1	

Ausgewiesenes Ergebnis in Mio. CHF

2019	2020	-464.8%
2.6	-9.5	

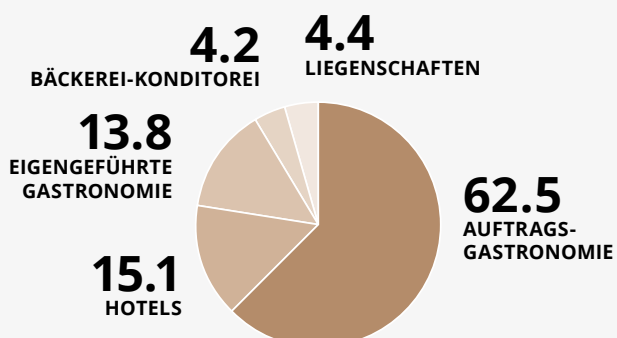
Cashflow in Mio. CHF

2019	2020	-212.7%
23.9	-26.9	

Anzahl Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

2019	2020	-734
2'771	2'037	

Umsatz nach Geschäftseinheiten in %



Inhalt

4	Vorwort von Nadja Lang und Andreas Hunziker
6	So haben wir 2020 erlebt
10	Lagebericht zum Geschäftsverlauf
18	Nachhaltigkeit
22	Zukunftsgestaltung
	Jahresrechnung
26	Konsolidierte Bilanz
27	Konsolidierte Erfolgsrechnung
28	Konsolidierte Mittelflussrechnung
29	Anhang zur Jahresrechnung
33	Bericht der Revisionsstelle
	Anhang
34	Organe
35	Mitglieder der Genossenschaft



Liebe Genossenschafterinnen und Genossenschafter, liebe Leserinnen und Leser

Nachdem wir 2019 unser 125-Jahr-Jubiläum feiern durften, geriet die Welt kurz darauf in einen absoluten Ausnahmezustand. 2020 war das Jahr, in dem die Covid-19-Pandemie unser Unternehmen mit aller Härte getroffen hat. Die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste und der Mitarbeitenden standen für uns stets im Fokus. Darüber hinaus galt es, den wirtschaftlichen Schaden so gering wie möglich zu halten. Behördliche Vorgaben, aber auch spezifische Anforderungen unserer Auftraggeber stellten die ZFV-Betriebe dabei praktisch täglich vor neue Herausforderungen. Wir waren gefordert, uns laufend und wendig auf verändertes Gästeverhalten und stark volatile Frequenzen einzustellen und diese möglichst gut zu antizipieren.

Während den Lockdowns waren bis zu zwei Drittel unserer Betriebe geschlossen und zeitweise rund 90% unserer Mitarbeitenden in Kurzarbeit. Der Umsatz halbierte sich praktisch über Nacht. Entsprechend waren rasches Reagieren und mitunter einschneidende Entscheidungen notwendig – immer mit langfristigem Blick und im Einklang mit unserer Zukunftsstrategie.

Unsere Mitarbeitenden erbrachten einen aussergewöhnlichen Einsatz und reagierten kurzfristig mit innovativen Lösungen.

Trotz unseres Bestrebens, möglichst viele Arbeitsplätze zu erhalten, waren auch Strukturanpassungen und ein markanter Personalabbau unumgänglich. Gerade in dieser Situation nahmen und nehmen wir unsere Rolle als verantwortungsvolle Arbeitgeberin stets wahr. Wir sind bestrebt, transparent zu kommunizieren, mit unserer patronalen Stiftung Mitarbeitende

in Not zu unterstützen und im Falle von unvermeidbaren Kündigungen sie für den weiteren beruflichen Weg zu stärken.

Dank seines stabilen Fundaments ist der ZFV von der Corona-Krise nicht existenziell betroffen. Die Auswirkungen werden aber noch lange und auf verschiedensten Ebenen spürbar bleiben. Umso mehr war 2020 neben der Krisenbewältigung auch die aktive und zukünftige Geschäftsgestaltung wichtig. Dafür arbeiteten wir als gesamte Unternehmung, aber auch

Bereits vor der Corona-Krise identifizierte der ZFV wichtige Entwicklungen, die sich nun durch die Pandemie verschärfen und beschleunigen.

mit unseren Geschäftspartnern noch viel intensiver zusammen. Gefragt sind Flexibilität, Kreativität, Teamspirit und Anpassungsfähigkeit an die veränderte Normalität, aber auch Ausdauer und Vertrauen. Unsere Mitarbeitenden leisteten und leisten Aussergewöhnliches, um kurzfristig mit innovativen Lösungen auf die veränderte Lage zu reagieren. So sind beispielsweise Pick-up- und Delivery-Konzepte, Foodtruck-Angebote, Homeoffice-Zimmer oder von Lernenden geführte Hotelbetriebe entstanden.

Trotz widrigster Umstände und enormen Herausforderungen in unseren zentralen Geschäftsbereichen, der Gastronomie und der Hotellerie, blicken wir mit Zuversicht in die Zukunft. Eine Krise ist immer auch eine Chance! Denn sie erfordert eine klare Fokussierung. Dafür hat der ZFV bereits vor der Pandemie seine strategischen Weichen neu gestellt, wichtige Entwicklungen und Herausforderungen identifiziert und adressiert. Das Bedürfnis nach flexibler und mobiler Verpflegung steigt –

innovative Umsetzungen, eine clevere Nutzung der Technologie und ein starker Nachhaltigkeitsfokus sind gefragt. Die Förderung gesunder Arbeits- und Lebensbedingungen und der Beitrag für eine bessere Gesellschaft standen schon bei der Gründung des ZFV im Vordergrund. Dies gilt es nun in zeitgemässe Konzepte zu übersetzen. Bereichsübergreifende Synergien sollen noch besser genutzt und die Innovationsfähigkeit erhöht werden. Durch die Corona-Krise verschärfen und beschleunigen sich die gesellschaftlichen Trends, und wir werden – wenn auch unter enormen finanziellen Einschränkungen – weiterhin so handeln, dass der ZFV seine unternehmerische Verantwortung auch in Zukunft erfolgreich wahrnehmen kann.

Im Namen von Verwaltungsrat und Geschäftsleitung geht unser grosses Dankeschön an dieser Stelle an Kunden und Gäste, Lieferanten und alle weiteren Partner, insbesondere aber an unsere Mitarbeitenden. 2020 war ein Jahr, das uns allen viel abverlangt hat. Gleichzeitig blicken wir auch auf ein Jahr zurück, in dem wir trotz physischer Distanz näher zusammengerückt sind, mit dem Ziel, weiterhin aktiv einen wesentlichen Beitrag zum Gemeinwohl zu leisten – ganz im Sinne unserer Vision: Gastfreundschaft für eine Gesellschaft, in der wir alle leben wollen.

Nadja Lang
Präsidentin des Verwaltungsrats

Andreas Hunziker
CEO

So haben wir 2020 erlebt

Gemeinsam für Gesundheit und Sicherheit



Es war nur eine Frage der Zeit, bis Covid-19 auch die Schweiz erreichte und somit das Tagesgeschäft des ZFV von heute auf morgen auf den Kopf stellte. Ein internes, abteilungsübergreifendes Kernteam, dem auch die gesamte Geschäftsleitung angehört, beobachtete die Situation anhand der Einschätzungen der Behörden sowie der Hotellerie- und Gastronomiefachverbände stets sehr genau. **«Dank der engen Zusammenarbeit aller Beteiligten konnten wir jeweils rasch und flexibel auf die sich laufend ändernde Situation reagieren, wobei wir stets die Gesundheit und Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeitenden hochhielten»**, schildert Kathrin Feddersen, Leiterin Qualitätsmanagement beim ZFV und Mitglied des Kernteams, die herausfordernde Lage. Es galt, zahlreiche Schutzkonzepte und Massnahmen umzusetzen und den Informationsfluss innerhalb der Unternehmung aufrechtzuerhalten.

Erfolgsgeschichten auch in der Krise



Erfolgsgeschichten ermöglichen es dem ZFV, auch in Zeiten der Krise zuversichtlich in die Zukunft zu blicken. Im Jahr 2020 durfte sich das Unternehmen gleich über mehrere Highlights freuen, wie beispielsweise die Verlängerung der Zusammenarbeit mit der Universität Bern, mit UBS und Helvetia. **«Wir danken unseren Partnern für das Vertrauen, das sie auch in dieser herausfordernden Zeit in den ZFV setzen. Dies bestätigt uns in unserem Tun, und wir freuen uns auf die weitere wertvolle Zusammenarbeit»**, sagt Andreas Hunziker, CEO der ZFV-Unternehmungen. Auch zusätzliche Aufträge geben positive Impulse. Unter anderem wirken die Gastronomieteams des ZFV neu im Personalrestaurant der Firma Landis+Gyr in Cham sowie in den Mensen der giba Berufsfachschule Bern, des Berufsbildungszentrums Goldau und der Pädagogischen Hochschule Schwyz.

«Wir danken unseren Partnern für das Vertrauen, das sie auch in dieser herausfordernden Zeit in den ZFV setzen.»

Langjährige, vertrauensvolle Partnerschaft



Im Rahmen der bereits über 100-jährigen Partnerschaft mit der Universität Zürich führt der ZFV mittlerweile 15 Gastronomie-Outlets. Diese wurden im Jahr 2020 ebenfalls stark von den Auswirkungen der Corona-Pandemie geprägt. Im engen Austausch mit den Verantwortlichen wurde die Lage laufend evaluiert und das Verpflegungsangebot situativ angepasst. **«Beeindruckend war es, wie der ZFV rasch neue, innovative Ansätze zur Weiterentwicklung des Angebots in die Diskussion mit der UZH eingebracht hat. Die UZH ist überzeugt, dass entsprechende Überlegungen ein grosses Potenzial für die Zukunft haben»**, sagt Stefan Schnyder, Direktor Finanzen und Personal der Universität Zürich. Die UZH habe einen sehr grossen Respekt vor der grossartigen Leistung des ZFV und danke allen ZFV-Mitarbeitenden, die 2020 für die UZH ihr Bestes gegeben haben.

Kulinarischer Einsatz für die SBB-Mitarbeitenden



Die Gastronomieteams der ZFV-Unternehmungen begleiten die SBB-Mitarbeitenden bereits seit über vier Jahren kulinarisch durch den Arbeitsalltag. So auch im aussergewöhnlichen Jahr 2020, als das Personal der SBB trotz der Corona-Pandemie rund um die Uhr für die Schweiz im Einsatz stand. **«Die Personalrestaurants des ZFV haben mit rasch umgesetzten Schutzkonzepten massgeblich dazu beigetragen, dass sich die Mitarbeitenden im geschützten Rahmen verpflegen konnten. Trotz der schwierigen Situation war das Personal des ZFV immer freundlich und mit Herzblut für die SBB im Einsatz»**, sagt Markus Jordi, Leiter Human Resources der SBB. Er ergänzt: **«Ein Highlight war die kurzfristig und flexibel umgesetzte Weihnachtsaktion 2020 durch den ZFV, die allen SBB-Mitarbeitenden eine grosse Freude bereitete.»**

«Der ZFV hat mit rasch umgesetzten Schutzkonzepten massgeblich dazu beigetragen, dass sich die Mitarbeitenden im geschützten Rahmen verpflegen konnten.»

Neues Boutique-Hotel in der Textilstadt



Inmitten der Corona-Pandemie gab es im Hotelleriebereich des ZFV ein paar Lichtblicke. Einer davon war die Eröffnung des Sorell Hotels City Weissenstein in der Nähe der St. Galler Altstadt. Das neu umgebaute Boutique-Hotel zeichnet sich durch urbanen Charme aus und wird von den Sorell Hotels erstmals im Rahmen eines Betreibervertrags geführt. **«Mit diesem Boutique-Hotel haben wir etwas ganz Besonderes geschaffen. Das Haus ist zudem eine Hommage an die historische Textilstadt St. Gallen»**, schwärmt Andreas Seubert, Gastgeber vor Ort. Denn in den 32 individuell eingerichteten Zimmern stammen die verwendeten Stoffe von Jakob Schlaepfer und Christian Fischbacher, zwei renommierten Textilherstellern aus St. Gallen.



«Mit praxisnaher Forschung können wir Impulse setzen. Das geht nur mit einem offenen, flexiblen und neugierigen Partner.»

Mehr Nachhaltigkeit im Menü



Seit August 2020 setzt der ZFV mit der Einführung des Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) in einem Grossteil der Betriebe der Auftragsgastronomie neue Massstäbe in der Menütransparenz. Der MNI wurde von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) zusammen mit dem ZFV als Umsetzungspartner weiterentwickelt. **«Mit praxisnaher Forschung können wir Impulse setzen. Das geht nur mit einem offenen, flexiblen und neugierigen Partner – so wie dem ZFV»**, sagen Verena Berger und Dr. Claudia Müller, die beiden Projektverantwortlichen der ZHAW. Der MNI ist ein wissenschaftlich fundiertes Instrument, das Mahlzeiten anhand der ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit und Umweltfreundlichkeit bewertet. So ist er ein wichtiges Werkzeug für Küchenverantwortliche bei der Planung nachhaltiger und ausgewogener Mahlzeiten und gleichzeitig für die Gäste eine wertvolle Orientierungshilfe.



Neuer Kleiner-Shop am Hauptbahnhof Zürich



Ein besonderes Highlight gab es im September 2020 für die Kleiner Bäckerei in Zusammenarbeit mit SERI Bakery. Im Südtrakt des Hauptbahnhofs in Zürich eröffneten sie gemeinsam den «SERI & Kleiner»-Shop, der die beiden Backwelten vereint und visuell mit Schlichtheit und Industrie-Chic überzeugt. **«Wir freuen uns sehr, dass wir den Pendlerinnen und Pendlern sowie Stadtzürcherinnen und -zürchern gleichermaßen mit unserem Konzept hochwertige Produkte zum Mitnehmen bieten können»**, sagt Andreas Hopp, Geschäftsführer Kleiner Bäckerei-Konditorei. Im «SERI & Kleiner»-Shop werden frische Sandwiches, Salate, Backwaren, Brot, Getränke und Zürcher Spezialitäten angeboten.



Brasserie-Eröffnung im Verkehrshaus der Schweiz



Trotz aller Herausforderungen eröffnete im Dezember 2020 im Verkehrshaus der Schweiz mit der Brasserie ein neues, bedientes Lokal mit 70 Sitzplätzen. Zum frischen, nahbaren Gastronomiekonzept mit einer ehrlichen und einfachen Küche zählen die vorgelagerte Café-Bar und die Terrasse zur Seeseite hin. **«Die Brasserie ist ein wichtiger Schritt in der langjährigen Zusammenarbeit mit dem Verkehrshaus und gleichzeitig eine Verbindung des Museums nach aussen. So wollen wir auch das Potenzial der Umgebung besser ausschöpfen»**, erklärt Hans Bühlmann, Leiter der Gastronomie vor Ort. Aufgrund kantonal verordneter Schutzmassnahmen musste das Lokal bereits einen Tag nach Eröffnung vorübergehend schliessen. Trotz dieser Startschwierigkeiten ungebremst ist die Freude und Motivation des Gastromieteam, in der neuen Brasserie wirken und vollen Einsatz für das Gästewohl geben zu dürfen.

Lernende als Gastgeberinnen und Gastgeber



Die Ausbildung des ZFV-Nachwuchses stand trotz der Corona-Pandemie nicht still. Waren Lernende von einer vorübergehenden Schliessung ihres Lehrbetriebs betroffen, wurden sie in Austauschbetrieben innerhalb des Unternehmens eingesetzt. Da sich ein grosser Teil der Mitarbeitenden in Kurzarbeit befand, waren die Auszubildenden stärker auf sich allein gestellt. **«Ich habe sehr schnell sehr viel gelernt, weil ich mehr Verantwortung übernehmen musste»**, sagt die angehende Hotelfachfrau Gioia Fricke. Sie erhielt im vergangenen Jahr auch Einblick in vier anstatt wie üblich in zwei der Sorell-Häuser. Es wurden Ausbildungsblöcke vorgeholt, damit sie als Allrounderin breiter einsetzbar war. Für Fragen standen ihr stets ihre Vorgesetzten mit Rat und Tat zur Seite.



Auf YouTube gegen Lebensmittelverschwendung



2020 unterstützte der ZFV als Partner der nationalen Initiative «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.» die Sensibilisierung von Konsumentinnen und Konsumenten für das Thema Food Waste. Wenn die Menschen in Zeiten einer Pandemie vermehrt selbst kochen, sind einfache Tipps zur Vermeidung von Food Waste besonders wichtig. **«Egal, ob in einer Grossküche oder zu Hause, um Lebensmittel vor dem Abfall zu retten, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt»**, sagt Simon Altin, ZFV-Küchenchef der Mensa UZH Irchel. In der Rolle als sogenannter Food Ninja zeigte er 2020 in Rezeptvideos auf YouTube, wie man aus Lebensmittelresten und nicht mehr frischem Gemüse Gnocchi, Gazpacho oder Paella zubereitet.

«Egal, ob in einer Grossküche oder zu Hause, um Lebensmittel vor dem Abfall zu retten, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.»

Ausgezeichnete Gastronomie



Einen positiven Energieschub in der herausfordernden Zeit erfuhr das ZFV-Team der Platte 14 an der Universität Zürich. Im Rahmen der alljährlichen Verleihung des Schweizer Publikumspreises «Best of Swiss Gastro» belegte das Takeaway- und Selbstbedienungskonzept in der Kategorie «On the Move» den zweiten Platz. **«Wir freuen uns enorm, dass das innovative Konzept und unser tägliches Engagement so gut bei unseren Gästen ankommen. Ein grosser Dank gebührt meinem Team, ohne das dieser Erfolg nicht möglich wäre»**, betont die ZFV-Betriebsleiterin Sarah Altin. Die Platte 14 ist bei den Gästen sehr beliebt. In zahlreichen Rückmeldungen werden sowohl die kreativen und hochwertigen Speisen als auch der Service und das Ambiente des Restaurants gelobt.



«Die virtuellen Austauschmöglichkeiten sind sehr wertvoll. Ich konnte unkompliziert wichtige Fragen platzieren und erhielt stets Support.»

Virtuelles Zusammenrücken



Der ZFV ist mit seinen zahlreichen Betrieben in der ganzen Schweiz tätig. Um den Austausch zwischen Betrieben und Hauptsitz zu fördern und über die neusten Entwicklungen im Unternehmen zu informieren, werden normalerweise regelmässig physische Veranstaltungen organisiert. Allerdings waren im vergangenen Jahr aufgrund der Schutzmassnahmen digitale Kommunikationswege gefragt. Über neue Austauschformate wie Videokonferenzen konnten die Betriebsleitungen mit der ZFV-Geschäftsleitung sowie mit ihren Kolleginnen und Kollegen in Kontakt treten und sind so (nicht nur virtuell) näher zusammengerückt. **«Die virtuellen Austauschmöglichkeiten sind sehr wertvoll. Ich konnte unkompliziert wichtige Fragen platzieren und erhielt stets zeitnahen Support in dieser herausfordernden Situation»**, erzählt Franziska Linder, Betriebsleiterin des Restaurants Le Pavillon in Bern. Sie freut sich aber besonders darauf, alle wieder einmal persönlich zu treffen.

Die Corona-Krise traf die ZFV-Unternehmungen im Jahr 2020 mit voller Wucht und hatte spürbare betriebswirtschaftliche Folgen. Der Gesamtumsatz halbierte sich nahezu, und das operative Ergebnis EBIT kommt mit minus CHF 28.1 Mio. im tiefroten Bereich zu stehen. Ein klarer Fokus im Krisenmanagement, die Umsetzung priorisierter strategischer Initiativen gemäss dem Zukunftsprozess «ZFV150» sowie die finanziell gesunde Basis der Unternehmung sind ausschlaggebend dafür, dass der ZFV zwar sehr einschneidend, nicht aber existenziell von der Corona-Krise betroffen ist.

Alle Geschäftsbereiche der ZFV-Unternehmungen waren direkt von den Folgen der Covid-19-Pandemie betroffen. Der konsolidierte Gesamterlös hat sich von CHF 285.3 Mio. im Vorjahr um 48.6% auf CHF 146.6 Mio. reduziert. Mit einem Umsatzrückgang von 64.1%

-48.6%

Der konsolidierte Gesamterlös hat sich gegenüber dem Vorjahr von CHF 285.3 Mio. auf CHF 146.6 Mio. nahezu halbiert.

litt die Hotellerie am stärksten unter den Auswirkungen der Pandemie. Behördliche Massnahmen, darunter Reiseeinschränkungen, hatten einen massiven Einfluss auf die Tourismusbranche und insbesondere die Stadt- und Businesshotellerie, was zu einer massiv verminderten Nachfrage der nationalen und internationalen Geschäfts- und Freizeitgäste führte. Die Betriebe der eigengeführten Gastronomie erlitten aufgrund der behördlich verordneten Schutzmassnahmen und Schliessungen im ersten und zweiten Lockdown eine Umsatzeinbusse von 49.7%, während die Betriebe der Auftragsgastronomie insbesondere aufgrund der Homeoffice-Regelung einen Rückgang von 46.5% verzeichneten.

Am krisenresistentesten zeigte sich der Geschäftsbereich Bäckerei-Konditorei mit einem Umsatzminus von 19.8%. Der externe Immobilienerlös reduzierte sich um 6.6% gegenüber dem Vorjahr. Die extern vermieteten Immobilien erwiesen sich in der Krise als die stabile Säule des ZFV.

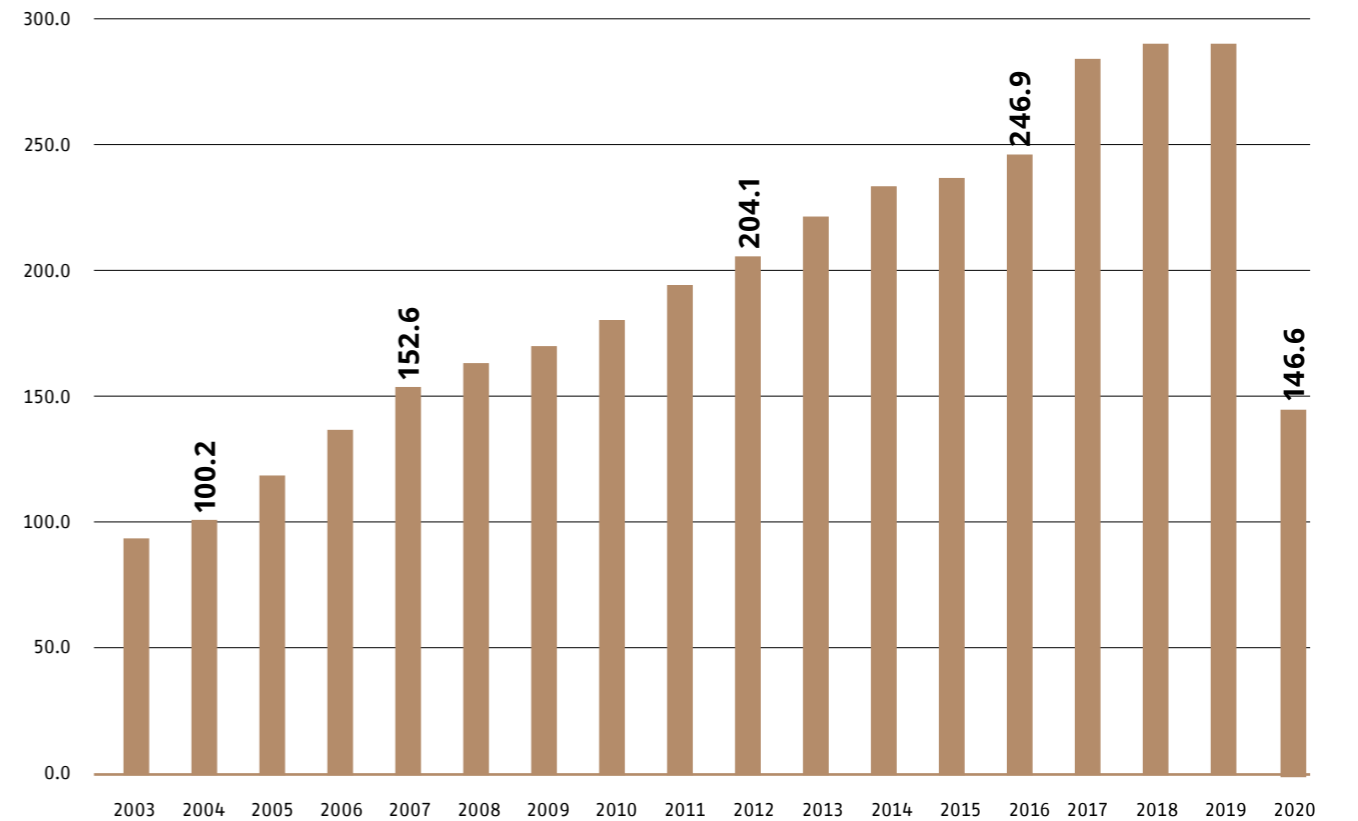
Der massive Umsatzrückgang konnte auf der Kostenseite nicht abgefedert werden. Das Betriebsergebnis vor Abschreibungen, Finanzerfolg, Ausserordentlichem und Steuern (EBITDA) kommt bei minus CHF 10.1 Mio. zu stehen, das Betriebsergebnis vor Finanzerfolg, Ausserordentlichem und Steuern (EBIT) bei minus CHF 28.1 Mio. Darin enthalten sind Kurzarbeitsentschädigungen von CHF 39.2 Mio., die die Personalkosten reduzieren. Der ausserordentliche Ertrag umfasst im Wesentlichen die Gewinne aus den Veräusserungen der beiden Sorell Hotels Asora und Aarauerhof. Zudem wurden Arbeitgeberbeitragsreserven im Umfang von CHF 3.3 Mio. für die Beitragszahlung an die berufliche Vorsorge verwendet. Der ausserordentliche Aufwand enthält die Kosten der Betriebsschliessungen im Berichtsjahr. Dank dem ausserordentlichen Ertrag konnte das Minus aus der operativen Tätigkeit auf einen ausgewiesenen konsolidierten Verlust von CHF 9.5 Mio. reduziert werden.

Striktes Krisenmanagement

Um den Auswirkungen der Covid-19-Pandemie auf den ZFV entgegenzuwirken, wurde im Berichtsjahr im Verwaltungsrat ein Krisenausschuss gebildet. Zentraler Bestandteil des Krisenmanagements war die Liquiditätssicherung. Der Mittelabfluss aus der operativen Geschäftstätigkeit betrug im Geschäftsjahr 2020 CHF 26.9 Mio. Zur Finanzierung des operativen Geschäfts wurden Covid-19-Kredite beim Bund beantragt, die genehmigt wurden, sowie die Kreditfazilitäten der Rahmenkredite bei den Hausbanken ausgedehnt. Zusätzlich besteht seit März 2020 ein internes Kernteam, zusammengesetzt aus Geschäftsleitung und verschiedenen Abteilungen, das sich zu Beginn der Krise mehrmals und später einmal wöchentlich traf, um gemäss der epidemiologischen Lage und basierend auf den Anordnungen des Bundes Massnahmen für die Gesundheit und Sicherheit aller Mitarbeitenden und Gäste einzuleiten und auch unternehmerisch auf die veränderte Ausgangslage zu reagieren.

Trotz der herausfordernden Lage hat der ZFV im Berichtsjahr im Einklang mit der Strategie und mit Blick auf die Zukunft auch Investitionen getätigt. So wurden verschiedene Projekte zur Stärkung der

Entwicklung Umsatz in Mio. CHF



Innovationskompetenz sowohl innerhalb als auch ausserhalb des Kerngeschäfts initiiert. Bedeutende Investitionen sind auch der Start der Gesamtanierung des Sorell Hotels Seidenhof in Zürich sowie die Umnutzung des ehemaligen Sorell Hotels Argovia in Aarau in eine gewerblich genutzte Immobilie mit Privatwohnflächen. Aus strategischen und wirtschaftlichen Überlegungen und um weitere Mittel für Zukunftsinvestitionen freizumachen, haben Geschäftsleitung und Verwaltungsrat gemeinsam entschieden, die Liegenschaften Sorell Hotel Asora in Arosa und Sorell Hotel Aarauerhof in Aarau zu veräussern.

Die Aktiven haben im Berichtsjahr um CHF 3.0 Mio. oder 1.4% auf CHF 218.8 Mio. abgenommen. Das Umlaufvermögen betrug CHF 27.6 Mio. und reduzierte sich damit gegenüber dem Vorjahr um CHF 3.9 Mio. oder 12.4%. Mit CHF 191.2 Mio. ist das Anlagevermögen mit einer Zunahme von CHF 859'000 oder 0.5% leicht höher als im Vorjahr. Die Position Anlagen im Bau zeigt die noch nicht abgeschlossenen Investitionsprojekte per Bilanzstichtag. Sie hat sich gegenüber dem Vorjahr von CHF 11.8 Mio. um 45.2% auf CHF 6.5 Mio. reduziert. 28 Projekte im Umfang von CHF 31.6 Mio. konnten im Berichtsjahr

abgeschlossen werden. Darunter fallen unter anderem die Umnutzung der Liegenschaft St. Peter in ein Sorell Hotel, die Investitionen in das neue Annexgebäude des Sorell Hotels City Weissenstein, Sanierungen in den Sorell Hotels Zürichberg und Seefeld, der Umbau der neuen Brasserie im Verkehrshaus der Schweiz, die Realisierung der neuen

Das gesunde Fundament des ZFV war zentral, um die einschneidenden Auswirkungen der Corona-Krise abzufedern.

Kleiner-Filiale im Zürcher Hauptbahnhof, die Umgestaltung des Restaurants Flavour Kitchen im sitem-insel-Gebäude auf dem Insel-Campus in Bern, Investitionen in die Sicherheit der IT-Infrastruktur und die Digitalisierung der Kernprozesse im Bereich Human Resources.

Das Fremdkapital betrug Ende 2020 CHF 147.4 Mio., CHF 6.4 Mio. oder 4.6% mehr als im Vorjahr. Die Fremdkapitalquote erhöhte sich von 63.5% im Vorjahr auf 67.4% per Ende 2020. Der ausgewiesene Jahresverlust von CHF 9.5 Mio. reduzierte das Eigenkapital um 11.7%

auf CHF 71.4 Mio. und die Eigenkapitalquote sank von 36.5% auf 32.6%.

Das Risikomanagement-Konzept wurde 2020 weiterentwickelt und noch klarer mit dem Strategieprozess verknüpft: Vorgelagert zum Strategieprozess werden einmal jährlich die bestehenden Risiken und Massnahmen überprüft und bewertet. Der Fokus liegt dabei auf der aktiven Steuerung von Chancen und Risiken.

Personelle Veränderungen in den ZFV-Unternehmungen

Die ZFV-Unternehmungen waren und sind von der Covid-19-Pandemie und den damit verbundenen Massnahmen und Nachfrageveränderungen stark betroffen. Um die finanziellen Verluste wenigstens teilweise aufzufangen und sich den mittel- und langfristigen Konsequenzen der Pandemie zu stellen, mussten auf verschiedenen Ebenen Kosten eingespart werden. Dabei war die Kurzarbeit ein sehr wichtiges Mittel, um auf den veränderten Personalbedarf aufgrund von Frequenzrückgängen und vorübergehenden Betriebseinstellungen zu reagieren. Trotz der Bemühungen, wo immer möglich Arbeitsplätze zu erhalten, mussten Stellen abgebaut werden. Dabei war der ZFV stets bestrebt, seine Rolle als verant-

wortungsvolle Arbeitgeberin auch in schwierigen Zeiten wahrzunehmen und Mitarbeitende, denen gekündigt werden musste, möglichst gut zu unterstützen und für den weiteren beruflichen Weg vorzubereiten. Das Berichtsjahr verzeichnet aus diesen Gründen eine Abnahme der Anzahl der Mitarbeitenden um 734 Personen, dies entspricht 346 Vollzeitstellen. Per 01.01.2021 waren 2'037 Mitarbeitende bei den ZFV-Unternehmungen angestellt, davon 1'152 Frauen und 885 Männer bei insgesamt 1'504 Vollzeitstellen.

Sorell Hotels

Vom traditionsreichen Hotel auf dem Zürichberg bis zum modernen Boutique-Hotel City Weissenstein in St. Gallen – die Hotels des ZFV treten unter dem Namen Sorell Hotels auf. Die individuell gestalteten Häuser sind alle lokal verankert und von den jeweiligen Gastgeberinnen und Gastgebern persönlich geführt. Die grösste

Schweizer Hotelgruppe in Eigenbesitz positioniert sich als Begegnungsort sowohl für Business- als auch Freizeitgäste in urbanen Ballungszentren.

Das Jahr 2020 gestaltete sich für die Sorell Hotels äusserst anspruchsvoll, da sie wegen ihres Schwerpunkts auf Stadt- und Businesshotellerie stark von der Corona-Pandemie betroffen waren. Aufgrund des ersten Lockdowns mussten in kürzester Zeit viele Hotels geschlossen und Kurzarbeit für die Mitarbeitenden beantragt werden. Parallel dazu wurden Hotelzimmer zu Homeoffice-Büros umfunktioniert, Langzeitgäste aufgenommen und Partnerschaften mit medizinischen und sozialen Einrichtungen sowie behördlichen Institutionen eingegangen. Takeaway-Angebote entstanden und Lernende durften die Verantwortung für einzelne Hotels übernehmen. Alle Hotelimmobilien wurden zudem auf ihre strategische Zukunftsfähigkeit überprüft, einzelne Portfoliobereinigungen durchgeführt sowie alternative Nutzungen und Partnerschaften geprüft. Auch wenn

in Zukunft wieder ein Teil des Geschäfts zurückkommen wird, gilt es, die Häuser und ihre Angebote auf andere, neue Potenziale auszurichten.

Ausbau der Digitalisierung

Nebst dem praktisch täglichen Umgang mit den Auswirkungen der Corona-Pandemie haben die Sorell Hotels im Berichtsjahr jedoch auch ein umfassendes Digitalisierungsprojekt in allen Hotelbetrieben umgesetzt und diverse digitale Managementsysteme eingeführt. Die zeitgemässen Systeme ermöglichen unter anderem einen direkten digitalen Kontakt mit den Hotelgästen von der Buchung bis nach der Abreise. Zudem erlauben sie, noch stärker auf die individuellen Wünsche der Gäste einzugehen sowie Trends und übergreifende Bedürfnisse zu erkennen.



Das im Juni 2020 eröffnete Sorell Hotel St. Peter als urbaner Rückzugsort inmitten der Zürcher Altstadt.

Neueröffnungen und Renovationen

Ein Highlight im Berichtsjahr war die Neueröffnung des Sorell Hotels St. Peter im Herzen von Zürich am 15. Juni 2020. Das vom Zürcher Architekten Andrin Schweizer designte Boutique-Hotel bietet mit seinen 45 Zimmern Kurzaufenthaltern und auch Langzeitgästen einen urbanen Rückzugsort. Ebenso öffnete im Zentrum von St. Gallen am 1. Juli 2020 ein neues Boutique-Hotel seine Türen. Direkt gegenüber dem Sorell Hotel City Weissenstein erweitert es das bestehende Hotelgebäude um 32 individuell eingerichtete Zimmer. Die Erweiterung wird als erstes Haus der Hotelgruppe im Betreibermodell geführt. Die zweite Etappe des Umbaus des Sorell Hotels Seefeld in Zürich erfolgte anfangs 2020 mit der Renovation der restlichen 25 Gästezimmer. Auch im Sorell Hotel Zürichberg wurden alle Gästezimmer komplett neu gestaltet und noch stärker auf das Gästebedürfnis ausgerichtet. Seit April 2020 befindet sich das Sorell Hotel Seidenhof in der Zürcher Innenstadt in einer Totalsanierung. Das Hotel wird voraussichtlich Ende 2021 als 4-Sterne-Boutique-Hotel mit einem neuen Restaurantkonzept wiedereröffnen.

Per 1. November 2020 ging das Sorell Hotel Asora in Arosa an die Tschuggen Hotel Group als neue Besitzerin über. Aufgrund der Corona-Pandemie haben sich die ZFV-Unternehmungen zudem auch dazu entschieden, den Neubau des Sorell Hotels Aarauerhof nicht wie geplant umzusetzen. Stattdessen wurde das Hotel per 31. Dezember 2020 an die Aargauische Pensionskasse (APK) veräussert. Damit konnten bei beiden Häusern lokale Käuferinnen gefunden werden, was ein grosses Anliegen der ZFV-Unternehmungen war.

Ausgezeichnete TrustYou-Bewertung

Trotz Unsicherheiten, Einschränkungen durch Schutzkonzepte und vorübergehenden Schliessungen im Jahr 2020 konnte der TrustYou-Score aller Sorell



Das Tierpark-Restaurant Dählhölzli, direkt am Ufer der Aare und am Eingang des Tierparks gelegen, erfreut sich als Ausflugsort grosser Beliebtheit.

Hotels zusammengefasst im Vergleich zum Vorjahr leicht gesteigert werden und beträgt neu 89.1 Punkte. Spitzenreiter unter den Häusern ist das Sorell Hotel St. Peter in Zürich, das seit seiner Eröffnung im Sommer 2020 mit 96 von 100 möglichen Punkten ausgezeichnet wurde. Die weltweit grösste Gästefeedbackplattform TrustYou fasst Online-Gästerückmeldungen von rund 200 Bewertungsportalen zusammen.

Eigengeführte Gastronomie

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

Zur Kernkompetenz des ZFV gehört, viele Menschen an vielen Orten gleichzeitig zu verpflegen. Auf diese Kompetenz möchte sich der ZFV vermehrt auch bei den eigen-

geführten Restaurants fokussieren und attraktive und innovative gastronomische Begegnungsorte an hoch frequentierten Lagen schaffen.

Aufgrund des Lockdowns im Frühling 2020 musste die öffentliche Gastronomie ihre Türen schliessen. Nach den Lockerungen der Massnahmen bekam sie das gesellschaftliche Bedürfnis nach Normalität stark zu spüren. Nach den Entbehrungen des Lockdowns gönnten sich die Menschen vermehrt Freizeit und Genuss, was sich in der Performance der eigengeführten Restaurants zeigte: Gerade im Vergleich zu den Betrieben der Auftragsgastronomie erholten sich ab Sommer 2020 Gästefrequenzen und Umsatzzahlen sehr viel schneller. Ab Herbst wirkten sich die wiederum verschärften Massnahmen erneut negativ auf die Gäste- und Umsatzzahlen aus.

Ende 2019 hatte der ZFV das langjährige Mietverhältnis für die Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern gekündigt, die somit per Ende 2020 abgegeben wurden.

Verstärkte Nachfrage nach Food-Delivery

2020 akzentuierte sich durch die veränderten Bedingungen nochmals das Gästebedürfnis nach flexibler Verpfle-

Der ZFV entwickelt an die neue Normalität angepasste Gastronomielösungen, denn auch in Zukunft wird verstärkt von zu Hause aus gearbeitet.

gung. Die Menschen hielten sich vermehrt in den eigenen vier Wänden auf und liessen sich das Essen liefern; dies spürten vor allem die öffentlichen Restaurants und bauten als Antwort darauf den Food-Delivery-Bereich entsprechend aus.

Neue Brasserie

Im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern, wo der ZFV seit 2006 für das gesamte gastronomische Angebot verantwortlich zeichnet, standen 2020 grosse bauliche Veränderungen an. Trotz der herausfordernden Zeit wurde an den Plänen festgehalten und das Restaurant Piccard durch ein frisches, zugängliches Gastronomiekonzept ersetzt. Die neue «Brasserie im Verkehrshaus», ergänzt durch eine Café-Bar und eine Terrasse, wurde am 11. Dezember 2020 eröffnet. Aufgrund verschärfter kantonalen Schutzmassnahmen wegen der Covid-19-Pandemie musste die Brasserie leider bereits am Tag nach der Eröffnung ihre Türen vorübergehend schliessen.

Auftragsgastronomie

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

Anpassung an die neue Normalität

2020 standen verschiedene Themen im Fokus der Auftragsgastronomie. Aufgrund der Massnahmen der Behörden

und Auftraggeber wegen der Corona-Pandemie waren viele Betriebe vorübergehend geschlossen oder nur mit einem stark reduzierten Angebot für interne Gäste geöffnet. Kurzfristig musste und muss den Gästen mit Schutzkonzepten und anderen Mitteln Sicherheit und Vertrauen vermittelt werden, damit sie sich auch künftig an Orten mit vielen Menschen wohlfühlen. Die Veränderungen in der Arbeitswelt mit der verstärkten Homeoffice-Regelung sowie den enormen Investitionen in digitale Meeting-Infrastrukturen werden gerade im Segment Business auch nach der Krise langfristig nachwirken. Arbeitnehmende werden weiterhin mehrere Tage im Homeoffice verbringen. Im Vergleich dazu erholte sich das Segment Bildung nach dem ersten Lockdown wesentlich schneller. Doch auch im Bildungsbereich ist davon auszugehen, dass in Zukunft vermehrt auf digitalen Unterricht gesetzt wird. Der ZFV ist deshalb stets in engem Austausch mit seinen Auftraggebern, um gemeinsam an die neue Normalität angepasste Gastronomielösungen zu erarbeiten.

2020 verdeutlichte sich zudem nochmals das Bedürfnis nach mobiler Verpflegung. Die immer mobilere Gesellschaft möchte sich zeitlich und örtlich unabhängig verpflegen, was neue Verteilkanäle erfordert, um die Gäste dort zu erreichen, wo sie sich gerade befinden. Des Weiteren ist die Auftragsgastronomie gefordert, attraktive Formate und Orte zu schaffen, denn ihre Bedeutung als sozialer Begegnungsort wird gerade durch die Digitalisierung und die vermehrte Arbeit im Homeoffice zunehmen. Diese Themen werden den ZFV auch in Zukunft stark beschäftigen.

Neue und verlängerte Aufträge

Im Berichtsjahr wurden im Segment Business mit dem SBB-Restaurant Luna in Bern sowie dem Personalrestaurant 1896 Landis+Gyr in Cham zwei neue Betriebsstandorte eröffnet. Per Juni

2020 stiessen zudem sechs weitere UBS-Personalrestaurants zum ZFV. Somit ist der ZFV neu für die Gastronomie in allen Personalrestaurants der UBS zuständig. Im Oktober 2020 gewann der ZFV die Neuausschreibung der Gastronomie an der Universität Bern. Dadurch verlängert sich die langjährige Zusammenarbeit mit der Universität Bern um weitere sieben bis zehn Jahre. Gemäss dem Konzept werden auf dem Universitätsgelände neue stationäre und mobile Gastronomiestandorte geschaffen. Zudem wird ein starker Fokus auf die Einführung innovativer, digitaler Systeme gelegt, die optimal auf die Gästebedürfnisse ausgerichtet sind.

Im Jahr 2020 bekam der ZFV von vier neuen Auftraggebern im Segment Bildung die Gastronomie zugesprochen: Es sind dies das Berufsbildungszentrum Goldau und die Pädagogische Hochschule Schwyz in der Innerschweiz sowie die gbb Berufsfachschule Bern. Auch am

Standort Gastronomie Polyfeld in Muttenz mit Kantonsschule, Gewerbeschule und Berufsbildungszentrum zeichnet der ZFV neu für das gastronomische Angebot verantwortlich.

Ausgezeichnete «Platte 14»

Das Restaurant «Platte 14» an der Universität Zürich wurde im September 2019 nach einem Umbau neu eröffnet. Es stösst seitdem mit seinem zeitgemässen und nachhaltigen Verpflegungskonzept auf grosse Beliebtheit und wurde nun dafür sogar ausgezeichnet. Am 16. November 2020 gewann die Platte 14 den erfreulichen zweiten Platz in der Kategorie «On the Move» des Schweizer Publikumspreises «Best of Swiss Gastro». Die alljährliche Verleihung zeichnet innovative Gastronomiekonzepte aus.



Die im Dezember 2020 eröffnete Brasserie im Verkehrshaus der Schweiz setzt auf eine ehrliche und einfache Küche.



Kleiner trägt dem zunehmenden Bedürfnis nach gesunder, nachhaltiger und mobiler Verpflegung Rechnung.

Eventcatering

Um sich verstärkt auf die Kernkompetenzen zu fokussieren, wird das klassische Eventcatering unter dem Namen «Henris Catering & Events» seit Mai 2020 nicht mehr als zentral organisierter Geschäftsbereich geführt. Die Expertise für Caterings und flexible Eventgastronomie wird jedoch weiterhin als übergreifende Dienstleistung durch die verschiedenen Gastronomiebetriebe der ZFV-Unternehmungen wahrgenommen.

Per Dezember 2020 löste der ZFV den Vertrag mit der BERNEXPO auf. Weiterhin verantwortlich ist der ZFV für den Betrieb der Gastronomie im Stadion Letzigrund in Zürich, wo der Vertrag im Berichtsjahr um zwei Jahre verlängert werden konnte. In Zukunft wird das Stadion Letzigrund unter der eigengeführten Gastronomie abgebildet. Individuelle Cateringleistungen werden weiterhin direkt von den ZFV-Betrieben als Teil ihrer Angebotspalette angeboten.

Bäckerei-Konditorei

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

Gerade während des ersten Lockdowns suchte Kleiner nach Möglichkeiten, seine Kundinnen und Kunden auch unter veränderten Bedingungen zu erreichen. Dafür hat sich Kleiner im Frühling 2020 dem Online-Marktplatz «Laedelishop.ch» angeschlossen, um seine Produkte via Onlineshop zu vertreiben. Aufgrund der positiven Erfahrungen ist ein eigener Webshop für 2021 geplant. Als Antwort auf das verstärkte Bedürfnis nach mobiler Verpflegung bietet Kleiner seit April 2020 auch Takeaway-Menüs an. Von Montag bis Freitag werden zwei verschiedene

Mahlzeiten frisch von einem ZFV-Betrieb gekocht und in die Filialen geliefert.

Per Ende 2020 wurde mit der Aufgabe der Kleiner-Standorte Uster und Limmatquai die Anzahl Filialen von acht auf sechs reduziert. Somit ist Kleiner neu ausschliesslich in der Stadt Zürich präsent.

SERI und Kleiner im Zürcher Hauptbahnhof

Am 14. September 2020 eröffneten Kleiner und SERI Bakery ein dreijähriges Provisorium in der Haupthalle des Zürcher Hauptbahnhofs. Dadurch wurde die Partnerschaft mit SERI, die seit Herbst 2019 läuft, nochmals intensiviert – mit Erfolg. In den ersten Monaten konnte der Shop sehr positive Frequenzen und Umsätze verzeichnen.

Liegenschaften

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

Zum Verantwortungsbereich der Abteilung Liegenschaften gehört neben der Verwaltung und Bewirtschaftung auch die strategische Weiterentwicklung der unternehmenseigenen Immobilien mit Um- und Neubauprojekten. Im Berichtsjahr wurden mehrere Bauvorhaben gestartet oder abgeschlossen, darunter die Bauprojekte der Sorell Hotels St. Peter, City Weissenstein, Seefeld und Zürichberg. Die Totalsanierung des Sorell Hotels Seidenhof startete im April 2020 und wird voraussichtlich eineinhalb Jahre dauern. Mit dem Verkauf der Immobilien der Sorell Hotels Asora und Aarauerhof besitzt der ZFV neu 32 Immobilien.

Verabschiedung «ZFV150»

Im Frühjahr 2020 haben die ZFV-Unternehmungen die neue Strategie «ZFV150» verabschiedet. Sie ist mit der neuen Vision «Gastfreundschaft für eine Gesellschaft, in der wir alle leben wollen», klaren Werten sowie strategischen Leitplanken und wirkungsvollen Initiativen richtungsweisend für die Tätigkeiten in den kommenden Jahren. Neben der stärkeren Orientierung am Ursprungsgedanken und an den Werten Pioniergeist, Menschlichkeit und Verantwortung ist «ZFV150» die Grundlage für die weitere Organisationsentwicklung. Diesbezüglich kommt auch dem Ausbau der Innovation eine sehr zentrale Rolle zu: Mit neuen Arbeitsmethoden wird die interne Innovationskompetenz gezielt gefördert, um mit innovativen Konzepten den bereits vor der Krise bestehenden Herausforderungen im kompetitiven, stark fragmentierten Marktumfeld, in dem sich der ZFV bewegt, aktiver zu begegnen.

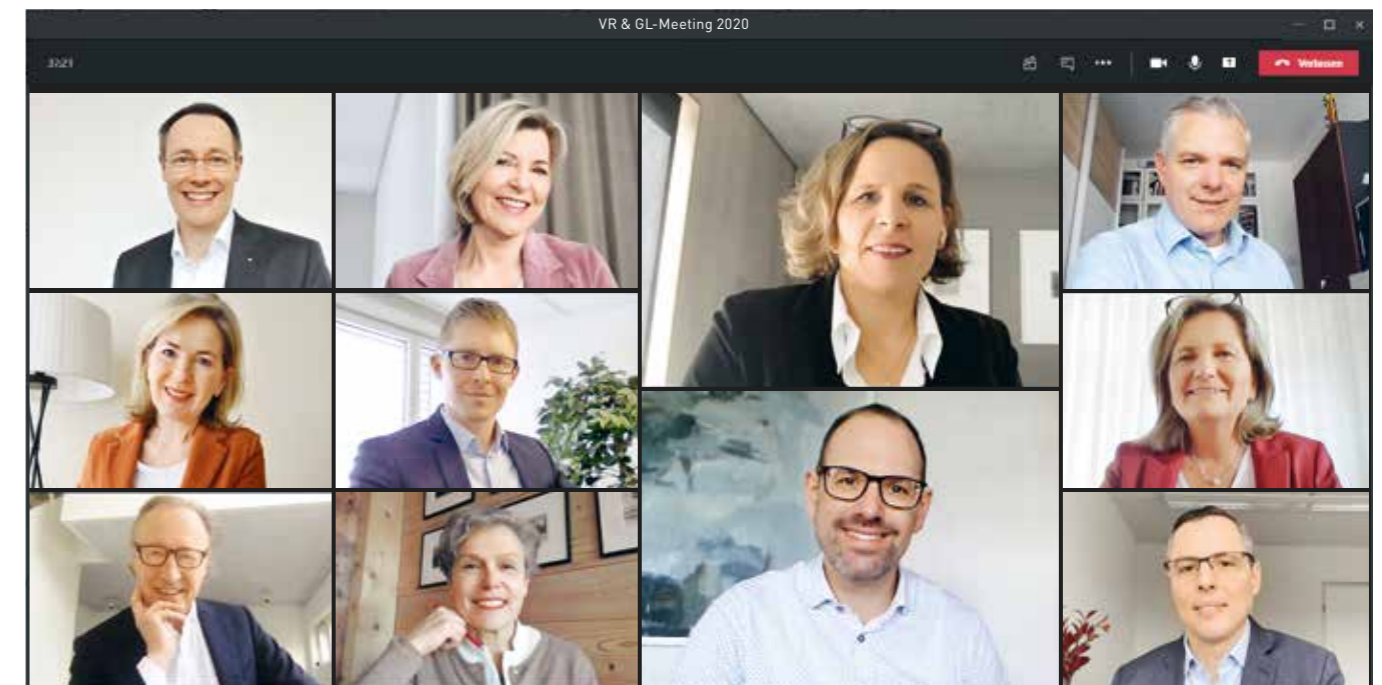
Neues Verwaltungsratsmitglied

Während die Geschäftsleitung im Jahr 2020 keine personelle Veränderung erfuhr, wurde der Verwaltungsrat um eine zusätzliche Person erweitert. Oliver

Hofmann aus Richterswil wurde als sechstes Verwaltungsratsmitglied der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen im Juni an der schriftlich durchgeführten Generalversammlung gewählt. Er verfügt über fundierte Kenntnisse in den Bereichen Transformation, Finanzen sowie Immobilien und leitet aktuell als CEO den Immobiliendienstleister Wincasa und ist in dieser Funktion Mitglied der Konzernleitung von Swiss Prime Site (SPS).

Ausblick 2021

Aufgrund der anhaltenden Auswirkungen der Covid-19-Pandemie steht das neue Jahr noch immer im Zeichen der Krisenbewältigung. Eine Entschärfung der Situation wird für das zweite Halbjahr erwartet. So gilt auch im Jahr 2021, die Aktivitäten klar zu fokussieren sowie zu priorisieren und die Umsetzung strategisch bedeutender Initiativen, aber auch die Förderung der Innovation innerhalb des Unternehmens, weiter zu forcieren. Es gilt, die Chancen der Krise zu packen und die Zukunft mit neuen Konzepten aktiv zu gestalten.



Virtuelles Zusammenrücken trotz physischer Distanz. Die ZFV-Geschäftsleitung und der ZFV-Verwaltungsrat vereint in einer Videokonferenz (v.l.n.r.): Thomas Kleber, Cornelia Patricia Harder, Nadja Lang, Oliver Hofmann, Dr. Maja Bauer-Balmelli, Lukas Christen, Andreas Hunziker, Angela Tauro, Reto Panchaud, Esther von Ziegler, Patrik Scheidegger

Nachhaltigkeit

Nachhaltiges Wirtschaften ist seit der Gründung des ZFV fest in dessen DNA verankert. Darum nimmt der ZFV als Betreiber von Begegnungsorten, an denen viele Menschen im Alltag gepflegt und beherbergt werden, konsequent seine soziale, ökologische und ökonomische Verantwortung wahr und trägt mit verschiedenen Initiativen zu einer nachhaltigeren Gesellschaft bei. Die Rezertifizierung nach ISO 14001 im Jahr 2020 ist eine weitere Bestätigung, dass der ZFV weltweit anerkannten Anforderungen in Bezug auf das Umweltmanagementsystem entspricht.

Verantwortungsvolle Arbeitgeberin

Für den ZFV sind die Mitarbeitenden das Fundament des Unternehmens. Dank ihnen werden die Werte der Gründerinnen den Kunden und Gästen zugänglich gemacht. Als verantwortungsvolle Arbeitgeberin fördert die Unternehmung gezielt ihre Mitarbeitenden und setzt stets auf transparenten Dialog.

Lancierung «En guete Job»

Im Januar 2020 startete der ZFV eine Employer-Branding-Kampagne, um den ZFV als attraktive und sympathische Arbeitgeberin gezielt zu positionieren und den Bekanntheitsgrad weiter zu steigern. Der Kampagnenclaim «En guete Job» ist abgeleitet von der Gepflogenheit, sich zur Mahlzeit «en Guete» zu wünschen. Im Rahmen der Kampagne erzählen über 80 Mitarbeitende von ihrer Tätigkeit beim ZFV und was sie besonders daran schätzen. Die authentischen Porträts ermöglichen es Bewerbenden, ihre zukünftigen Kolleginnen und Kolle-

gen kennenzulernen und einen Einblick in die Arbeitswelt des ZFV zu erhalten.

«Sorell meets SHL»

Mit der Kooperation «Sorell meets SHL» zwischen den Sorell Hotels und der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) wird Studierenden der SHL die Möglichkeit geboten, beim ZFV in einem sich systematisch aufbauenden Programm alle für die Ausbildung benötigten praktischen Erfahrungen in der Welt der Hotellerie zu sammeln. Mit dieser Kooperation verfolgt der ZFV die gezielte Nachwuchsförderung.

Best Recruiters 2019/20

Nach zwei Mal Silber in Folge wurde der ZFV 2020 mit dem goldenen Gütesiegel von «Best Recruiters» ausgezeichnet. Er belegt in der unabhängigen Studie, die den Rekrutierungsprozess in über 400 Unternehmen in der Schweiz und in Liechtenstein untersuchte, den ersten Platz in der Branche Gastronomie/Tourismus. Der ZFV sieht die Auszeichnung als Bestätigung der bisher geleisteten

Arbeit sowie als Motivation und zugleich Verpflichtung, auch in herausfordernden Situationen stets als verantwortungsvolle Arbeitgeberin das Beste zu geben.

Corona und die Lernenden

Die Corona-Krise forderte den ZFV auch in Bezug auf seine Lernenden. 2020 waren zeitweise bis zu zwei Drittel der ZFV-Betriebe geschlossen oder hatten massive Frequenzrückgänge zu verzeichnen, mit rund 90% der Mitarbeitenden in Kurzarbeit – dennoch musste und wollte der ZFV die Ausbildung der 65 Lernenden weiterhin gewährleisten und seine Verantwortung gegenüber dem Branchennachwuchs wahrnehmen. Das oberste Ziel war es, den Auszubildenden so lange wie möglich den Einsatz im Betrieb zu ermöglichen, denn ihre Ausbildung sollte auch in diesen herausfordernden Zeiten nicht stillstehen. Falls dies im eigenen Lehrbetrieb aufgrund einer vorübergehenden Schliessung nicht mehr ging, hatte der ZFV mit seinen knapp 200 Betrieben die Möglichkeit, die Lernenden an anderen Standorten oder in diversen Projekten

innerhalb der Unternehmung einzusetzen. Unter anderem gab es das Lernendenprojekt in den Sorell Hotels Rütli, Zürichberg und Sonnetal, in denen angehende Hotelfachpersonen den Betrieb übernahmen und für einige Wochen selbständig führten. Lernende in der Kochausbildung erhielten in sogenannten Lernenden-Werkstätten die Möglichkeit, sich in wöchentlichen Blöcken theoretisch und praktisch weiterzubilden.

Patronale Stiftung

Die patronale Nanny-Huber-Werdmüller-Stiftung des ZFV, die 1938 gegründet wurde, richtet sich an Arbeitnehmende in Notlagen. Den ZFV-Unternehmungen war es im Berichtsjahr ein Anliegen, mithilfe der Stiftung Mitarbeitenden bei finanziellen Engpässen infolge Kurzarbeit bestmöglich unter die Arme zu greifen. 2020 hat der ZFV so in finanzielle Notgeratene Mitarbeitende direkt finanziell unterstützt. Bei Betriebsschliessungen war der ZFV stets um eine Weitervermittlung der betroffenen Mitarbeitenden innerhalb des Unternehmens bemüht. Im Falle von unvermeidlichen Entlassungen stand der ZFV seinen Mitarbeitenden bei

der Suche nach einer neuen Arbeitsstelle beratend zur Seite und leistete punktuell finanzielle Hilfe.

Solidarität auch in der Krise

Besonders in schwierigen Zeiten gilt es, zusammenzustehen und den Solidaritätsgedanken zu leben. Während des Lockdowns im Frühling 2020 wurden von den ZFV-Unternehmungen einmal pro Woche warme Mahlzeiten an die Notschlafstelle «Pfuusbus» des Sozialwerks Pfarrer Sieber geliefert. Zudem unterstützte der ZFV das Projekt «Sternschnuppe» der Stiftung Kinderhilfe bereits zum dritten Mal: Ende 2020 stellten teilnehmende Betriebe der Auftragsgastronomie sowie die Kleiner-Filialen eine erfolgreiche Spendenaktion für die Stiftung auf die Beine.

Gesunde und umweltfreundliche Ernährung

Etwa ein Drittel der Umweltbelastungen in der Schweiz werden durch die Ernährung verursacht, so viel wie durch keinen anderen Konsumbereich. Etwa 80% der Schweizer Gesundheitskosten haben einen Zusammenhang mit einseitiger Ernährung. Mit mehr als sechs Millionen

verkauften Mahlzeiten pro Jahr ist sich der ZFV seiner besonderen Verantwortung bewusst und setzt sich für eine gesunde und ökologische Ernährung ein.

Nachhaltige Menüwahl

Dem ZFV ist es ein grosses Anliegen, seine Gäste zu gesundem und nachhaltigem Genuss zu inspirieren. Ein wichtiger Schritt für mehr Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit auf dem Teller hat der ZFV im Sommer 2020 geleistet. Am 17. August 2020 wurde der Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) in den ZFV-Betrieben der Auftragsgastronomie eingeführt. Der MNI ist ein wissenschaftlich fundiertes Instrument, das Mahlzeiten anhand der ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit und der Umweltfreundlichkeit bewertet. Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelte dieses zusammen mit dem ZFV als Umsetzungspartner. Aufbauend auf dem ZFV-Leitsystem, das Allergene und Nährwerte ausweist, sowie dem Warenbewirtschaftungssystem «necta» werden mit dem MNI die angebotenen Menüs bewertet. Besonders ausgewogene oder umweltfreundliche Menüs werden so mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet. Die Berechnung des MNI erfolgt auf Grundlage der Rezeptureingabe im «necta». Die Rezepturen werden auf Basis der hinterlegten wissenschaftlichen Modelle der ZHAW hinsichtlich ihrer Umweltauswirkungen und der Ausgewogenheit bewertet. Menüverantwortliche haben die Möglichkeit, aufgrund der Resultate die Rezepturen oder Menüpläne zu optimieren, um den Gästen ein möglichst umweltschonendes und ausgewogenes Angebot zur Verfügung zu stellen.

Neben dem MNI hat der ZFV auch 2020 eine Nachhaltigkeitswoche in allen Betrieben der Auftragsgastronomie durchgeführt. Vom 26. bis 30. Oktober 2020 erhielten die Gäste auf informative und kulinarische Weise einen Einblick, wie sich der ZFV für mehr Nachhaltigkeit auf dem Mittagsteller einsetzt.

Anzahl Frauen und Männer

Alle Mitarbeitenden	Frauen	Männer
Verwaltungsrat	4	2
Geschäftsleitung	1	4
Betriebsleitungen	54	86
Kader Hauptsitz	24	42
Mitarbeitende ohne Kaderfunktion	1'073	753



Für den ZFV bedeutet dies, dass vermehrt attraktive vegane und vegetarische Produkte in die Menüplanung einfließen, wie zum Beispiel die erste aufbackbare vegane Fleischkäsealternative vom Bündner Start-up The Green Mountain oder der vegane Kebab von planted. Auch im Kleiner-Sortiment gibt es allerhand vegane Produkte, unter anderem das Pausenbrot mit Hummus und Grillgemüse oder die Cinnamon Roll der SERI Bakery.

Nachhaltige und regionale Beschaffungspolitik

Die ZFV-«Food & Beverage Charta» vereint Verpflegungsgrundsätze und Beschaffungspolitik der ZFV-Unternehmungen in einer verbindlichen Übersicht. Die

89%

unserer Produkte kaufen wir innerhalb eines Radius von 50 km ein

Leitlinien haben zum Ziel, das verantwortungsvolle und nachhaltige Denken und Handeln in allen ZFV-Betrieben mit klaren und einheitlichen Anforderungen umzusetzen. Zu den wichtigsten Leitlinien gehören unter anderem, dass alles Fleisch, die Milchprodukte und die Eier, die serviert und verarbeitet werden, aus der Schweiz stammen. Fische und Krustentieren werden gemäss dem WWF-Ratgeber und nur aus nachhaltigem Fischfang verwendet, und bei vielen Produkten wie Südfrüchten, Kakao oder Basmatireis setzt der ZFV auf die Partnerschaft mit Fairtrade Max Havelaar. Und knapp 90 % der Produkte werden bei regionalen Lieferanten in einem Umkreis von 50 km eingekauft.

Engagement gegen Food Waste

In der Schweiz wandert rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel in den Abfall. Das entspricht pro Jahr rund 2.8 Millionen Tonnen. Fast die Hälfte davon fällt in den Haushalten und in der Gastronomie an. Der sorgsame und nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln ist für den ZFV ein wichtiges Thema. So setzt er sich als Gründungsmitglied des Vereins «United Against Waste» aktiv für die

Reduktion von Lebensmittelverschwendung ein. Der ZFV ist zudem Partner der Initiative «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.», um Kunden und Gäste für die Thematik zu sensibilisieren. Seit dem Berichtsjahr sind verschiedene ZFV-Betriebe auf der internationalen App «Too Good To Go» präsent, auf der sie überschüssige Speisen vergünstigt zum Abholen anbieten können.

Seit 2015 führt der ZFV jährlich zwei stichprobenartige Messungen des Food Waste in Betrieben der Auftragsgastronomie durch, mit dem Ziel, die Mitarbeitenden für die Thematik zu sensibilisieren und die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Vom Messbeginn im Jahr 2015 bis 2019 konnte die Menge an Food Waste im Verhältnis zum Food-Umsatz in den ZFV-Betrieben um 26 % reduziert werden. 2020 gab es indes zum ersten Mal seit 2015 eine Zunahme des Food Waste um 7% im Vergleich zum Vorjahr, was auf die schwer kalkulierbaren Gästefrequenzen und vorübergehenden Betriebsschliessungen aufgrund der Covid-19-Pandemie zurückzuführen ist. Deshalb besteht eine eingeschränkte Vergleichbarkeit der Messergebnisse mit den Vorjahren.

Der ZFV betreibt zurzeit zwei Pilotprojekte zum Thema Food Waste: Einerseits werden Geräte des Schweizer Anbieters Kitro getestet, die Lebensmittelabfälle vollautomatisch messen und kategorisieren. Andererseits beteiligt sich der ZFV am Pilotprojekt «Moneytor» von «United Against Waste», das eine automatisierte Überwachung der Lebensmittelabfälle und eine Vergleichbarkeit zwischen Betrieben ermöglicht. Ergebnisse aus den Projekten gibt es coronabedingt erst im Jahr 2021.

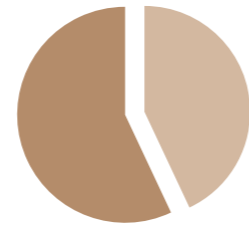


Engagement für Zero Waste

Die immer mobilere Gesellschaft und das zunehmende Bedürfnis nach flexibler Verpflegung führen zu einer Takeaway-

reCIRCLE

Von 156 ZFV-Betrieben nutzen 56% reCIRCLE



Kultur. Takeaway-Gerichte sind praktisch und zeitsparend, doch sie kommen häufig nicht ohne eine entsprechende Verpackung aus. Um den Verbrauch an Einweggeschirr bei der Takeaway-Verpflegung zu reduzieren, setzt der ZFV verstärkt auf Mehrweglösungen. Diese schneiden mit einer besseren Ökobilanz ab als konventionelles Plastikgeschirr und werden auch vermehrt von den Konsumentinnen und Konsumenten gefordert. Im Kampf gegen Einweggeschirr arbeitet der ZFV mit der Berner Firma reCIRCLE zusammen. Ihre Boxen für Esswaren und Cups für Getränke werden in der Schweiz produziert, können im jeweiligen Betrieb erworben und in allen teilnehmenden Betrieben in der ganzen Schweiz retourniert werden. Dort werden sie gewaschen und für die Wiederverwendung aufbereitet. Im Jahr 2020 ist die Zahl der ZFV-Betriebe, die reCIRCLE-Gefässe einsetzen, von 74 auf 88 (von insgesamt 156) gestiegen. Damit haben bereits 56% der ZFV-Gastronomiebetriebe reCIRCLE im Angebot. Über 26'000 Boxen sowie 11'000 Becher waren Ende 2020 im Umlauf respektive an Lager. Aufgrund von pandemiebedingten vorübergehenden Betriebsschliessungen, schwankenden Gästezahlen und den entsprechenden hygienischen Zusatzmassnahmen sind für das Berichtsjahr jedoch keine Schätzungen in Bezug auf die Einsparungen von Plastik oder CO₂-Emissionen möglich.

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

100 % SCHWEIZER FLEISCH



VEGETARISCH

seit **1894**

Fleischlose Gerichte spielen seit Unternehmensgründung eine wichtige Rolle. 2015: Eröffnung des Rämi 59, der ersten vegetarisch-vegane Mensa der Schweiz.

ZERTIFIZIERT



Unser Umweltmanagementsystem ist nach der internationalen Norm ISO 14001 zertifiziert.

MENÜ-NACHHALTIGKEITS-INDEX



Genuss in Balance

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



Umweltfreundlicher Genuss

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

F&B-CHARTA



Nachhaltiger Fischfang gemäss WWF-Ratgeber



Bio- und Fairtrade-Kaffee



Milch, Milchprodukte und Käse stammen aus der Schweiz



Regionales und saisonales Obst/Gemüse nach WWF-Kalender



Kein Palmöl in Fetten und Ölen



Schweizer Eier aus Freilandhaltung

PARTNERSCHAFTEN



FOOD WASTE



Zukunftsgestaltung

Vieles ist in Bewegung: Konsum und Arbeitsgewohnheiten verändern sich, der Markt wird zunehmend kompetitiver und fragmentierter. Seit der Gründung im Jahr 1894 setzt sich der ZFV für das Wohl der Gesellschaft ein. Die Werte Pioniergeist, Menschlichkeit und Verantwortung knüpfen an diesen Gründungsgedanken an und sind heute wichtiger denn je. Mit dem im Herbst 2019 angestossenen Zukunftsprozess «ZFV150» hat der ZFV bereits vor der Krise wichtige Entwicklungen identifiziert, um das Potenzial des Wandels zu nutzen und die nach wie vor zeitgemässen Gedanken der Gründerinnen in die Zukunft zu überführen. Dabei waren dem Verwaltungsrat und der Geschäftsleitung die breite Verankerung und der Einbezug von Mitarbeitenden sämtlicher Stufen ein zentrales Anliegen. Ende April 2020 haben Verwaltungsrat und Geschäftsleitung «ZFV150» verabschiedet.

Gerade das Jahr 2020 zeigte auf, wie sich diese bereits zuvor erkannten Trends durch die Corona-Krise weiter beschleunigen und verstärken. Die neuen Gegebenheiten und Bedürfnisse erforderten im vergangenen Jahr rasches Agieren. Die ZFV-Unternehmungen nahmen diese Chance wahr und entwickelten in abteilungsübergreifenden Workshops in kürzester Zeit innovative Ideen und Konzepte im Bereich der Gastronomie und Hotellerie, die testmässig umgesetzt, laufend geprüft und gegebenenfalls angepasst wurden. Auch weiterhin soll die Innovationskompetenz mit der Anwendung neuer Arbeitsmethoden gezielt gefördert werden.

2020 bestätigte deshalb auch, dass der ZFV mit dem Strategieprozess den richtigen Weg für eine aktive, erfolgreiche Gestaltung der Zukunft eingeschlagen hat. Eine gesunde sowie nachhaltige Arbeits- und Lebensweise, lokale

Verankerung und ehrliches Handwerk entsprechen absolut dem Zeitgeist und werden auch in Zukunft weiter an Bedeutung gewinnen. Mit authentischen, lokal verankerten Begegnungsorten will der ZFV zeitgemässen Bedürfnissen nachkommen, viele Menschen regelmässig im Alltag verpflegen und beherbergen, für seine Gäste mit Passion da sein und mit seiner Dienstleistung sowie seinem verantwortungsvollen Handeln einen gesellschaftlich relevanten Beitrag leisten – heute und in Zukunft.

Flexible Verpflegung dank QuartierKoch und Chatbot

Veränderungen im Mobilitätsverhalten der Gesellschaft wie auch in der Arbeitswelt resultieren in einem

zunehmenden Bedürfnis nach flexibler Verpflegung. Dies akzentuierte sich 2020 durch die behördliche Homeoffice-Regelung. Die Frage, die sich dem ZFV stellte, war: Wie kommen wir weiterhin zu unseren Gästen, wenn diese nicht mehr zu uns kommen können? Als Antwort darauf lancierte der ZFV im April 2020 kurzfristig das Pick-up-Konzept «QuartierKoch». Der QuartierKoch bietet täglich wechselnde, frisch zubereitete Mittagsmenüs an, die online bestellt und an verschiedenen Pick-up-Standorten in der Stadt Zürich abgeholt werden können. Das Angebot richtet sich an all jene Menschen, die wenig Zeit fürs Kochen haben und dennoch Wert auf eine frische, gesunde und abwechslungsreiche Mittagsverpflegung legen. Während das Pilotprojekt immer noch laufend evaluiert und weiterentwickelt wird, bestätigen die positiven Rückmeldungen der Kundschaft das Geschäftsmodell und zeigen dessen Potenzial



Links: Der ZFV-Foodtruck im Einsatz im neuen «Waldgarten» des Sorell Hotels Rigiblick, wo man sich seit Mai 2020 unter schattigen Kastanienbäumen kulinarisch verwöhnen lassen kann. Rechts: Der QuartierKoch erfreut sich grosser Beliebtheit und konnte seit seiner Lancierung im April 2020 seine Pick-up-Standorte laufend ausbauen.

auf, gerade auch als Alternative zu den verbreiteten Delivery-Angeboten.

Mit der Webseite Lunch-take-away.ch startete der ZFV im Berichtsjahr ein weiteres Testprojekt im Bereich flexible

Der ZFV fördert intern gezielt die Innovationskompetenz für eine aktive Zukunftsgestaltung.

Verpflegung. Die Plattform bietet Kundinnen und Kunden die Möglichkeit, im gewünschten Betrieb das Mittagessen zum Mitnehmen online vorzubestellen. Ein Chatbot führt dabei auf unkomplizierte Art durch den Bestellprozess. Mit dieser Entwicklung trägt der ZFV der zunehmenden Digitalisierung Rechnung und baut seinen Takeaway-Service weiter aus.

Foodtrucks als mobiler Verpflegungsstand

Statt in den Büroräumlichkeiten des Arbeitgebers kommt die immer mobilere Gesellschaft ihrer Arbeitstätigkeit vermehrt im Homeoffice oder von unterwegs nach. Auch jene Mitarbeitenden, die in den Büros arbeiten, haben ihre Gewohnheiten geändert. Sie verpflegen sich nicht immer zur gleichen Zeit und schätzen auch beim Ort Abwechslung. Diese Tendenzen werden nachhaltig zu Frequenzrückgängen in den ZFV-Betrieben führen, was besonders die Personalrestaurants im Bereich Business zu spüren bekommen werden. Es muss deswegen mit alternativen Lösungen reagiert und nebst dem klassischen Mittagsservice das Takeaway-Angebot weiter ausgebaut werden, um diese Bedürfnisse nach flexibler und mobiler Verpflegung zu erfüllen. Der ZFV besitzt aktuell mehrere Foodtrucks, die entweder als Ergänzung des gastronomischen

Angebots vor den ZFV-Betrieben oder flexibel für Caterings an geschäftlichen oder privaten Veranstaltungen eingesetzt werden können und im Berichtsjahr an verschiedensten Standorten in der ganzen Schweiz als mobile Verpflegungsstände unterwegs waren.

«Die Flavour Box»

Ein neues, innovatives Konzept, das eigens von den ZFV-Unternehmungen entwickelt wurde, besteht seit dem 17. August 2020 in der Gastronomie Wagi S im Bio-Technopark in Schlieren. Bei der sogenannten «Die Flavour Box» handelt es sich um einen modular aufgebauten Essensstand, der sich je nach kulinarischem Angebot und Themenschwerpunkt individuell gestalten lässt. Somit können dank diesem Gastronomieformat verschiedene Geschmackswelten optisch in den Fokus der Gäste gestellt und die



Speisen frisch vor Ort zubereitet werden. Im Angebot gibt es unkomplizierte, aber auch gesunde Street-Food-Gerichte aus der ganzen Welt, darunter Ramen,

Dank ihrer vielseitigen Gestaltbarkeit eignet sich die Flavour Box als mobile Verpflegungsstation.

(vegane) Burger und Burritos. Die kulinarischen Themenwelten werden laufend weiterentwickelt. Dank seiner flexiblen Verwendungsmöglichkeit wird das Gastronomiekonzept in Zukunft an weiteren ZFV-Standorten zu finden sein. Zudem ist für 2021 auch eine mobile Version der Flavour Box geplant, die für verschiedenste Anlässe gemietet werden kann.

Nouvelle Cantine

Infolge der Urbanisierung leben und arbeiten immer mehr Menschen auf städtischem Gebiet. Dadurch werden freie Flächen in Städten rar. Zudem befindet sich die Arbeitswelt in einer grundlegenden Veränderung und wird immer flexibler und mobiler – nicht zuletzt nochmals beschleunigt durch die Corona-Krise. Neben gewissen Risiken bieten diese Entwicklungen auch Chancen, gerade in Bezug auf alternative Nutzungsmöglichkeiten vorhandener Flächen in urbanen Zonen. Aus diesen Gründen startete der ZFV im Frühling 2020 ein Pilotprojekt unter dem Namen «Nouvelle Cantine». In einem bereichsübergreifenden Team wurden in einer iterativen Vorgehensweise gemäss der Lean-Startup-Methode Ideen für die Nutzung leerer Flächen in den ZFV-Personalrestaurants zu Randzeiten entwickelt. Während der Projektdauer im Sommer 2020 wurden in zwei ZFV-Betrieben mehrere Testveranstaltungen für Interessierte angeboten. Aufgrund der Entwicklungen der Covid-19-Pandemie und den dadurch verschärften Schutzmassnahmen konnte das Pilotprojekt indes vorläufig nicht weitergeführt werden, soll aber wieder aufgenommen werden, sobald es die Umstände erlauben.

Vielseitige Nutzung von Hotelzimmern

Lockdowns, geschlossene Grenzen und Veranstaltungsverbote setzten den Hotels im Berichtsjahr stark zu. Hotelbuchungen und Anlässe wurden praktisch über Nacht allesamt abgesagt. Gleichzeitig wurden Firmen dazu aufgefordert, ihre Mitarbeitenden ins Homeoffice zu schicken. Um die freistehenden Räumlichkeiten zu nutzen, entwickelten die Sorell Hotels kurzfristig die Möglichkeit, Hotelzimmer als Homeoffice zu buchen. Gerade für jene Menschen, die im eigenen Zuhause nicht die idealen Bedingungen für effizientes Arbeiten vorfinden, bietet diese Möglichkeit einen Mehrwert. Neben der freien Zimmernutzung tagsüber gehören unter anderem Kaffee, Wasser, WLAN und ein eigenes Badezimmer zum Angebot, das bei insgesamt sechs Häusern buchbar ist. Die Sorell Hotels bieten sich neu auch für Langzeitgäste an. Menschen, die sich aus geschäftlichen oder privaten Gründen für eine längere Zeit in derselben Stadt aufhalten, können sich für mehrere Wochen ein Hotelzimmer, auch solche, die mit Küchenzeile ausgestattet sind, als temporäres Zuhause nehmen. Inklusiv sind unter anderem eine wöchentliche Zimmerreinigung, Fahrräder und WLAN. Dieses Angebot der Sorell Hotels lief im Jahr 2020 dank einer grossen Nachfrage entsprechend gut.

Indes vorläufig nicht weitergeführt werden, soll aber wieder aufgenommen werden, sobald es die Umstände erlauben.

Kulinarische ZFV-Geschenkböden

Als kurz vor den Feiertagen 2020 aufgrund der aktuellen Gesundheitslage die Schutzmassnahmen gegen Covid-19 durch behördliche Beschlüsse erneut verschärft wurden, mitunter mit einem Veranstaltungsverbot, reagierte der ZFV innert Kürze mit der Entwicklung der ZFV-Festtagsböden sowie individuellen ZFV-Apéroböden. Ausgewählte Produkte, hausgemacht in einem ZFV-Betrieb oder von einem ZFV-Partner, waren in den verschiedenen Paketen erhältlich. Dank dieser Geschenkböden liess sich die Weihnachtszeit trotz Abstandsregeln gemeinsam feiern, beispielsweise bei einem virtuellen Apéro mit der Belegschaft, mit der Familie oder mit Freunden. Das Festtagsangebot stiess auf grossen Anklang. Aufgrund des Erfolgs werden die Geschenkböden aktuell weiterentwickelt und in Zukunft das ganze Jahr hindurch saisonal angepasst angeboten.

2020 bestätigte, dass der ZFV mit dem Strategieprozess den richtigen Weg für eine aktive und erfolgreiche Zukunftsgestaltung eingeschlagen hat.

Indem Hotelzimmer als Homeoffice angeboten werden, können die Sorell Hotels ihre freistehenden Räumlichkeiten nutzen.



Indem Hotelzimmer als Homeoffice angeboten werden, können die Sorell Hotels ihre freistehenden Räumlichkeiten nutzen.

Konsolidierte Bilanz

per 31. Dezember 2020

	2020		2019		Veränderung		
	Details im Anhang	TCHF	Anteil in %	TCHF	Anteil in %	TCHF	%
Aktiven							
Umlaufvermögen							
Flüssige Mittel		4'652	2.1	4'945	2.2	-293	-5.9
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen		8'191	3.7	14'749	6.6	-6'558	-44.5
Gegenüber Dritten		9'076	4.1	16'276	7.3	-7'200	-44.2
./. Delkredere		-885	-0.4	-1'527	-0.7	642	-42.0
Übrige kurzfristige Forderungen	3.1	9'640	4.4	5'686	2.6	3'953	69.5
Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen		2'274	1.0	3'330	1.5	-1'056	-31.7
Vorräte		3'411	1.6	4'995	2.3	-1'584	-31.7
./. Wertberichtigung Vorräte		-1'137	-0.5	-1'665	-0.8	528	-31.7
Aktive Rechnungsabgrenzung		2'799	1.3	2'741	1.2	58	2.1
Total Umlaufvermögen		27'556	12.6	31'452	14.2	-3'895	-12.4
Anlagevermögen							
Finanzanlagen		5'625	2.6	5'848	2.6	-223	-3.8
Wertschriften	3.2	4'021	1.8	4'151	1.9	-130	-3.1
Aktivdarlehen an Dritte		1'431	0.7	1'549	0.7	-119	-7.7
Kautionen und Depots		173	0.1	148	0.1	25	17.1
Sachanlagen		157'424	72.0	147'784	66.6	9'640	6.5
Liegenschaften		103'944	47.5	108'851	49.1	-4'907	-4.5
Installationen / Umbauten		32'939	15.1	17'934	8.1	15'005	83.7
Einbauten in Fremdliegenschaften		4'848	2.2	6'984	3.1	-2'136	-30.6
Mobiliar, Einrichtungen, EDV, Maschinen und Fahrzeuge		14'319	6.5	12'690	5.7	1'629	12.8
Fahrzeuge in Leasing		1'373	0.6	1'324	0.6	49	3.7
Immaterielle Werte	3.3	21'694	9.9	24'933	11.2	-3'239	-13.0
Anlagen im Bau		6'459	3.0	11'777	5.3	-5'319	-45.2
Total Anlagevermögen		191'201	87.4	190'342	85.8	859	0.5
TOTAL AKTIVEN		218'757	100.0	221'793	100.0	-3'036	-1.4
Passiven							
Kurzfristiges Fremdkapital							
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen		8'423	3.9	23'535	10.6	-15'112	-64.2
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	3.4	5'714	2.6	3'727	1.7	1'987	53.3
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten		8'145	3.7	13'232	6.0	-5'087	-38.4
Gegenüber Dritten	3.5	7'168	3.3	11'071	5.0	-3'903	-35.3
Gegenüber Auftraggebern		977	0.4	2'160	1.0	-1'184	-54.8
Passive Rechnungsabgrenzung		3'648	1.7	3'867	1.7	-220	-5.7
Total kurzfristiges Fremdkapital		25'930	11.9	44'362	20.0	-18'432	-41.5
Langfristiges Fremdkapital und Rückstellungen							
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten		84'403	38.6	58'051	26.2	26'351	45.4
Hypotheken	3.6	67'513	30.9	56'163	25.3	11'350	20.2
Covid-19-Kredit	3.7	15'125	6.9	-	-	15'125	
Leasingverbindlichkeiten	8.	1'390	0.6	1'331	0.6	59	4.4
Passivdarlehen von Dritten		375	0.2	558	0.3	-182	-32.7
Rückstellungen sowie vom Gesetz vorgesehene ähnliche Positionen	3.8	37'057	16.9	38'529	17.4	-1'471	-3.8
Total langfristiges Fremdkapital und Rückstellungen		121'460	55.5	96'580	43.5	24'880	25.8
Total Fremdkapital		147'390	67.4	140'942	63.5	6'448	4.6
Eigenkapital							
Gewinnreserve		80'848	37.0	78'249	35.3	2'599	3.3
Jahreserfolg	3.9	-9'484	-4.3	2'600	1.2	-12'084	-464.8
Währungsumrechnungsdifferenzen	2.3	3	0.0	3	0.0	0	11.5
Total Eigenkapital		71'367	32.6	80'852	36.5	-9'485	-11.7
TOTAL PASSIVEN		218'757	100.0	221'793	100.0	-3'036	-1.4

Konsolidierte Erfolgsrechnung

	2020		2019		Veränderung		
	Details im Anhang	TCHF	Anteil in %	TCHF	Anteil in %	TCHF	%
Erlös Hotels		21'957	15.0	61'213	21.5	-39'256	-64.1
Erlös eigengeführte Gastronomie		20'116	13.7	39'970	14.0	-19'855	-49.7
Erlös Auftragsgastronomie		92'801	63.3	173'547	60.8	-80'746	-46.5
Erlös Bäckerei-Konditorei		7'703	5.3	9'610	3.4	-1'908	-19.8
Erlös Liegenschaften		6'387	4.4	6'840	2.4	-453	-6.6
Diverser Erlös		287	0.2	336	0.1	-48	-14.4
Abzüglich interne Leistungen		-3'222	-2.2	-6'218	-2.2	-2'995	-48.2
Veränderung Delkredere		568	0.4	6	0.0	562	9'798.2
Gesamterlös	4.1	146'596	100.0	285'304	100.0	-138'708	-48.6
Warenaufwand	4.2	36'242	24.7	74'127	26.0	-37'885	-51.1
Personalaufwand	4.3	84'134	57.4	134'005	47.0	-49'871	-37.2
Übriger Betriebsaufwand	4.4	15'813	10.8	27'552	9.7	-11'740	-42.6
Betriebsergebnis I		10'407	7.1	49'619	17.4	-39'212	-79.0
Unterhalt und Ersatz	4.6	5'252	3.6	6'599	2.3	-1'347	-20.4
GOP Gross Operating Profit		5'155	3.5	43'020	15.1	-37'865	-88.0
Organkosten	4.5	581	0.4	509	0.2	72	14.2
Raumaufwand		14'724	10.0	17'904	6.3	-3'180	-17.8
EBITDA Betriebliches Ergebnis vor Abschreibungen, Finanzerfolg und Steuern		-10'149	-6.9	24'608	8.6	-34'757	-141.2
Abschreibungen	4.7	17'986	12.3	18'346	6.4	-360	-2.0
EBIT Betriebliches Ergebnis vor Finanzerfolg und Steuern		-28'135	-19.2	6'261	2.2	-34'397	-549.4
Finanzertrag	4.8	165	0.1	756	0.3	-591	-78.2
Finanzaufwand	4.9	987	0.7	757	0.3	230	30.4
EBT Betriebliches Ergebnis vor Steuern		-28'958	-19.8	6'260	2.2	-35'218	-562.6
Ausserordentlicher Ertrag	4.10	22'293	15.2	80	0.0	22'213	
Ausserordentlicher Aufwand	4.11	2'639	1.8	2'277	0.8	362	15.9
Jahresgewinn vor Steuern		-9'304	-6.3	4'063	1.4	-13'367	-329.0
Steuern		180	0.1	1'462	0.5	-1'282	-87.7
JAHRESERFOLG		-9'484	-6.5	2'600	0.9	-12'084	-464.8

Konsolidierte Mittelflussrechnung

per 31. Dezember 2020

	2020		2019	
	Mittelherkunft TCHF	Mittelverwendung TCHF	Mittelherkunft TCHF	Mittelverwendung TCHF
Geschäftstätigkeit				
Jahresergebnis der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen	-	6'771	1'187	-
Jahresergebnis der Hotel Seefeld AG	-	567	451	-
Jahresergebnis der Hotel Speer AG	-	31	577	-
Jahresergebnis der Group ZFV France	2	-	2	-
Intercompany Beteiligungsertrag	-	1'500	-	1'500
Intercompany Goodwill-Impairment	-	619	-	619
Intercompany Währungsumrechnungsdifferenzen	3	-	-	3
Intercompany Bewertungsdifferenzen	-	-	2'504	-
Jahresergebnis		9'484	2'600	
Abschreibungen auf Anlagevermögen	17'988	-	18'348	-
Wertberichtigungen Finanzanlagen	174	-	-	-
Erfolg aus Veräusserung von betrieblichem Anlagevermögen	1'629	18'925	-	-
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	7'226	671	256	43
Gegenüber Dritten	7'226	27	213	40
Delkretere	-	644	43	3
Übrige kurzfristige Forderungen	-	3'953	2	2'022
Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen	1'584	526	230	77
Vorräte	1'584	-	230	0
Wertberichtigung Vorräte	-	526	-	77
Aktive Rechnungsabgrenzung	0	59	1	458
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	-	15'112	6'331	-
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	-	5'087	408	926
Gegenüber Dritten	-	3'903	4	926
Gegenüber Auftraggebern	-	1'184	404	-
Passive Rechnungsabgrenzung	-	220	21	89
Rückstellungen sowie vom Gesetz vorgesehene ähnliche Positionen	-	1'471	1'806	2'513
Total Mittelfluss aus Geschäftstätigkeit (Cashflow)		26'905	23'875	
Investitionstätigkeit				
Finanzanlagen	90	40	-	530
Wertschriften	-	-	-	4
Aktivdarlehen an Dritte	75	-	-	514
Kautionen und Depots	15	40	-	12
Beteiligungen	-	-	-	-
Sachanlagen	27'994	5'169	2'639	10'421
Liegenschaften	5'948	101	359	224
Installationen/Umbauten	363	1'920	1'299	3'482
Einbauten in Fremdliegenschaften	2'764	207	203	955
Mobiliar, Einrichtungen, EDV, Maschinen und Fahrzeuge	14	1'085	778	4'840
Fahrzeuge in Leasing	-	227	-	919
Erfolg aus Veräusserung von betrieblichem Anlagevermögen	18'925	1'629	-	-
Immaterielle Werte	1'490	764	-	224
Entnahmen Erneuerungsfonds	-	-	-	1'965
Anlagen im Bau	-	25'323	-	17'086
Total Mittelfluss aus Investitionstätigkeit		1'722		27'588
Finanzierungstätigkeit				
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	2'187	200	400	8'175
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	26'934	582	13'398	3'971
Hypotheken	11'750	400	12'563	3'500
Covid-19-Kredit	15'125	-	-	-
Leasingverbindlichkeiten	59	-	835	-
Passivdarlehen von Dritten	-	182	-	471
Total Mittelfluss aus Finanzierungstätigkeit	28'338		1'652	
Flüssige Mittel per 1. Januar	4'945		7'005	
Flüssige Mittel per 31. Dezember	4'652		4'945	
VERÄNDERUNG FONDS FLÜSSIGE MITTEL		293		2'060

Anhang zur Jahresrechnung 2020

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 Monatsmittelnkursen 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:

	31.12.2020	31.12.2019
EUR	1.0859	1.1095
GBP	1.2084	1.2900
USD	0.9207	1.0015

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 auf Gebäude des Gastgewerbes und der Hotellerie beziehungsweise 3% auf gewerblich genutzte Immobilien.

2.9 Mobilien und Einbauten

Die Bilanzierung der Mobilien und Einbauten erfolgt zu Anschaffungswerten oder Herstellungskosten. Im Berichtsjahr wurde die Abschreibungspolitik der Mobilien und Einbauten von der degressiven Abschreibungsmethode in lineare Abschreibungen geändert. Es werden unverändert die steuerlich zulässigen Höchstabschreibungssätze angewendet:

Kategorie	Art	Rate
Einbauten in Fremdliegenschaften	linear	12.5 %
Mobiliar	linear	12.5 %
Maschinen und Apparate	linear	15.0 %
Büromaschinen und EDV	linear	20.0 %
Fahrzeuge	degressiv	40.0 %

Mit dieser Änderung der Abschreibungspolitik erfolgte auf den entsprechenden Anlagepositionen keine Ausdehnung von Nutzungsdauern beziehungsweise keine Änderung von Grundsätzen bei der Bewertung.

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.

3 Erläuterungen zu Positionen der Bilanz

3.1 Übrige kurzfristige Forderungen

Die WIR-Guthaben betragen per Ende 2020 analog Vorjahr CHF 1.9 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 102'118 (Vorjahr: CHF 113'352).

3.2 Wertschriften

Die Wertschriften enthalten 2'100 Anteilscheine der Genossenschaft Gewerbehäus Altstetten (GGA WEST) in Zürich-Altstetten zum Buchwert von CHF 3.9 Mio. Damit sind die ZFV-Unternehmungen mit 54.4 Prozent am Genossenschaftskapital beteiligt. Infolge des Kopfstimmprinzips 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 13.0 Mio. aus dem Kauf von drei Hotels im Jahr 2013 sowie den im Jahr 2017 aktivierten Goodwill aus der Akquisition der Hotel Speer AG von CHF 6.8 Mio. Aufgrund der Werthaltigkeit der Liegenschaften werden sämtliche Goodwillpositionen auf 15 Jahre abgeschrieben. Mit dem Verkauf der Liegenschaft Aarauerhof im Dezember 2020 haben sich die Goodwillpositionen, nebst den ordentlichen Wertberichtigungen, im Berichtsjahr um CHF 1.4 Mio. reduziert. Die restlichen immateriellen Anlagen von CHF 1.9 Mio. sind Software- und EDV-Lizenzen.

3.4 Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten

Die gemäss Kreditvertrag zum Covid-19-Kredit innerhalb von 12 Monaten ab Bilanzstichtag fällig werdende Rückzahlungsverpflichtung beläuft sich auf über CHF 4'875'000 und ist in der Position kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten enthalten. Ebenso enthalten sind fällig werdende Hypothekarverbindlichkeiten im Umfang von CHF 650'000.

Eine am 4. Januar 2021 fällig gewordene Hypothekarverbindlichkeit über CHF 5.0 Mio. und eine am 4. Februar 2021 fällig gewordene Hypothekarverbindlichkeit

über CHF 3.0 Mio. wurden entsprechend verlängert, beziehungsweise eine am 13. September 2021 fällig werdende Hypothekarverbindlichkeit über CHF 2.5 Mio. wird verlängert. Sie werden daher nicht unter den kurzfristig verzinslichen Verbindlichkeiten ausgewiesen (vgl. nachfolgende Ziffer 3.6 Hypotheken).

3.5 Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten gegenüber Dritten

Die Verbindlichkeiten gegenüber Vorsorgeeinrichtungen betragen per Bilanzstichtag CHF 1'417'572 (Vorjahr: CHF 1'941'673).

3.6 Hypotheken

Folgende Hypotheken werden zwischen einem Jahr und fünf Jahren fällig:

Art	Fälligkeit	Betrag in CHF
Festhypothek	04.01.2021 wurde verlängert	5'000'000
Libor 3 M	04.02.2021 wurde verlängert	3'000'000
Festhypothek	13.09.2021 wird verlängert	2'500'000
Festhypothek	04.02.2022	5'000'000
Libor Hypothek	30.06.2022	100'000
Festhypothek	30.09.2022	5'000'000
Festhypothek	04.02.2023	11'600'000
Festhypothek	30.05.2023	4'312'500
Festhypothek	01.10.2024	5'000'000
Feste Vorschüsse		21'000'000
Total		62'512'500

Folgende Hpotheken werden nach fünf Jahren fällig:

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

3.7 Covid-19-Kredit

Zur kurzfristigen Liquiditätssicherung hat die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen einen verbürgten Covid-19-Kredit von total CHF 20.0 Mio. in Anspruch genommen. Die Inanspruchnahme ist an Restriktionen geknüpft.

Folgende Covid-19-Kredite werden zwischen einem und fünf Jahren fällig:

Art	Fälligkeit	Betrag in CHF
Covid Bund 2	31.12.2024	14'625'000
Covid Bund 1	31.12.2025	500'000
Total		15'125'000

Die gemäss Kreditvertrag zum Covid-19-Kredit innerhalb von 12 Monaten ab Bilanzstichtag fällig werdende Rückzahlungsverpflichtung über CHF 4'875'000 ist in der Position kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten enthalten (vgl. Ziffer 3.4 Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten).

3.8 Rückstellungen sowie vom Gesetz vorgesehene ähnliche Positionen

Die Rückstellungen sowie vom Gesetz vorgesehene ähnli-

che Positionen enthalten im Wesentlichen die Rückstellungen für Grossreparaturen (Einlagen in den Erneuerungsfonds). Die Reduktion der Rückstellungen um CHF 1'471'114 im Vergleich zum Vorjahr ist im Wesentlichen mit der Auflösung von nicht mehr benötigten Rückstellungen für Ferien-, Frei- und Feiertagsguthaben beziehungsweise Überstundenguthaben der Mitarbeitenden zu begründen.

3.9 Jahresverlust

Der konsolidierte Jahresverlust von CHF 9'483'665 (Verlust Genossenschaft ZFV-Unternehmungen CHF 6'771'470, Verlust Hotel Seefeld AG CHF 567'188, Verlust Hotel Speer AG CHF 30'918, Gewinn Group ZFV France Sàrl CHF 1'604 abzüglich konzerninterne Gewinnausschüttung CHF 1'500'000, abzüglich Goodwill-Impairments auf Stufe Konzern CHF 618'693, abzüglich Währungsumrechnungs- und Bewertungsdifferenzen CHF 3'000) wird mit der Gewinnreserve verrechnet.

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 Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, die Kosten für die Rekrutierung von Mitarbeitenden und die übrigen Personalkosten wie Aufwendungen für die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden, Auslagen für Berufskleider sowie Vergünstigungen und Fringe-Benefit-Leistungen für Mitarbeitende.

Um die Auswirkungen der Corona-Krise abzufedern, wurde im Berichtsjahr vom Instrument der Kurzarbeit Gebrauch gemacht. Die 2020 erhaltenen Kurzarbeitsentschädigungen beliefen sich auf CHF 39.1 Mio. und reduzierten den Personalaufwand um diesen Betrag.

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 private soziale Institutionen im Gesamtbetrag von CHF 200'000 (Vorjahr: CHF 400'000).

4.5. Organaufwand/Honorar der Revisionsstelle

Der Genossenschaftsaufwand enthält die Kosten für die ordentliche Revision der Jahresrechnung 2020 der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen sowie die eingeschränkten Revisionen der Jahresrechnungen 2020 der Hotel Seefeld AG und der Hotel Speer AG durch die Ernst & Young AG. Die Kosten insgesamt belaufen sich analog Vorjahr auf CHF 101'850 zuzüglich Spesen und Mehrwertsteuer.

4.6. Unterhalt und Ersatz

	2020 in CHF	2019 in CHF
Unterhalt von immobilien Sachanlagen	1'785'961	2'588'518
Unterhalt, Reparaturen und Ersatz von mobilen Sachanlagen	3'465'623	4'010'196
Total Unterhalt und Ersatz	5'251'584	6'598'713

4.7. Abschreibungen

	2020 in CHF	2019 in CHF
Abschreibungen auf immobile Sachanlagen	11'084'915	10'746'769
Abschreibungen auf mobile Sachanlagen	3'802'824	4'551'565
Abschreibungen auf immaterielle Werte	3'098'234	3'047'961
Total Abschreibungen	17'985'973	18'346'295

4.8. Finanzertrag

Der Finanzertrag enthält im Wesentlichen Dividendenzahlungen von langfristig gehaltenen Wertschriften sowie Zinserträge von Darlehen an Dritte.

4.9. Finanzaufwand

Der Finanzaufwand präsentiert sich per Bilanzstichtag wie folgt:

	2020 in CHF	2019 in CHF
Hypothekarzinsen	689'329	774'075
Veränderung Rückstellung für negative Wiederbeschaffungswerte	-215'337	-221'893
Kontokorrentzinsen/-spesen sowie Zinsen für kurzfristige Vorschüsse	316'366	188'189
Kursdifferenzen Fremdwährungen	-13'489	-334
Veränderung Wertberichtigung WIR-Bestände	-2'000	-4'000
Übriger Finanzaufwand	212'012	20'551
Total Finanzaufwand	986'880	756'588

4.10. Ausserordentlicher Ertrag

	2020 in CHF	2019 in CHF
Gewinne aus Veräusserungen von betrieblichen Sachanlagen ¹	18'925'376	24'668
Auflösung der Arbeitgeberbeitragsreserven	3'325'235	-
Diverse ausserordentliche und periodenfremde Erträge	42'182	55'135
Total Ausserordentlicher Ertrag	22'292'793	79'803

¹ Die Position enthält im Wesentlichen die Gewinne aus Veräusserungen der Liegenschaften Hotel Aarauerhof in Aarau sowie Hotel Asora in Arosa.

4.11. Ausserordentlicher Aufwand

	2020 in CHF	2019 in CHF
Verluste aus Veräusserungen von betrieblichen Sachanlagen	1'629'352	316'859
Liquidationsverluste von betrieblichen Sachanlagen	782'110	-
Diverse ausserordentliche und periodenfremde Aufwände	227'903	1'960'623
Total Ausserordentlicher Aufwand	2'639'365	2'277'482

5. Personelles

Im Berichtsjahr 2020 beschäftigten die ZFV-Unternehmungen im Jahresdurchschnitt 2'403 Mitarbeitende, die durchschnittliche Anzahl der Vollzeitstellen lag bei 1'676.

6. Sicherheiten für eigene Verbindlichkeiten sowie Aktiven unter Eigentumsvorbehalt

Der Gesamtwert der verpfändeten Grundstücke beträgt per Ende 2020 CHF 113'206'010 (Vorjahr CHF 124'506'010).

7. Eventualverbindlichkeiten

Die rechtlichen Verpflichtungen der ZFV-Unternehmungen, bei denen ein Mittelabfluss jedoch als unwahrscheinlich erscheint, betragen per Bilanzstichtag CHF 1'112'365 (per Ende 2019: CHF 1'126'365).

8. Leasingverbindlichkeiten

Der Gesamtbetrag der Leasingverpflichtungen (ausschliesslich Fahrzeugleasing, als kaufähnlicher Vorgang in der Jahresrechnung abgebildet) beträgt per Bilanzstichtag CHF 1'389'795 (Vorjahr: CHF 1'330'939).

9. Auflösung von stillen Reserven

Die ZFV-Unternehmungen haben im Berichtsjahr die in der Vergangenheit geäußerten Arbeitgeberbeitragsreserven im Umfang von CHF 3'325'235 aufgelöst und für die Bezahlung von Arbeitgeber- beziehungsweise Arbeitnehmerbeiträgen an die berufliche Vorsorge verwendet.

10. Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag

Die erneute Verschärfung der Massnahmen durch den Bundesrat im Dezember 2020 beziehungsweise Januar 2021 haben auch im Geschäftsjahr 2021 einen erheblichen Einfluss auf den Geschäftsverlauf, die Liquidität und das Eigenkapital. Die Entwicklung wird laufend analysiert.

Im Rahmen des Härtefallprogramms des Kantons Zürich sind Härtefallhilfen in Form eines nicht rückzahlbaren Beitrags im Umfang der Höchstgrenze gemäss der aktuellen Covid-19-Härtefallverordnung des Bundes beantragt worden.

Das genaue Ausmass der Covid-19-Krise kann zum heutigen Zeitpunkt noch 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 beiliegende konsolidierte Jahresrechnung der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, bestehend aus konsolidierter Bilanz, Erfolgsrechnung, Mittelflussrechnung und Anhang für das am 31. Dezember 2020 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 2020 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



Michael Bugs
Zugelassener
Revisionsexperte
(Leitender Revisor)



Thomas Sieber
Zugelassene
Revisionsexperte

Zürich, 30. April 2021

Organe

Verwaltungsrat der ZFV-Unternehmungen

Nadja Lang (Präsidentin)
Dipl. Betriebsökonomin FH,
Mitglied mehrerer Verwaltungsräte

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

Cornelia Patricia Harder
Unternehmerin und Inhaberin der
Kommunikationsagentur FCB Zürich,
Expertin für Marketing und Kommunikation

Oliver Hofmann
Msc in Real Estate,
CEO der Wincasa AG

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

Esther von Ziegler
Lic. oec. HEC / MBA,
Mitinhaberin der azinova group AG

Finanz- und Prüfungsausschuss

Esther von Ziegler (Präsidentin)
Maja Bauer-Balmelli
Nadja Lang (Beisitz)

Personal- und Organisationsausschuss

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 2021

Sophie Albers-Schönberg-Schmitz
8044 Zürich

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

Susann Birrer
8044 Zürich

Dr. Christine Bodmer-Züblin
8803 Rüschlikon

Lukas Bühler
8045 Zürich

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

Marina Fanconi Rahn
8032 Zürich

Marco Fornara
5314 Kleindöttingen

Stephanie Frick
8055 Zürich

Sabine Gloor-Kern
8126 Zumikon

Helene von Gugelberg
7304 Maienfeld

Cornelia Patricia Harder
8832 Wollerau,
Verwaltungsrätin

Oliver Hofmann
8805 Richterswil,
Verwaltungsrat

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

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 Schlagenhaut
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

Prof. Dr. Monica Zwicky
8705 Zollikon

Der ZFV ist in allen vier Landesteilen tätig und mit fünf Geschäftsbereichen breit diversifiziert. Jeder Betrieb wird von einer Gastgeberin oder einem Gastgeber mit unternehmerischen Freiheiten geführt. Einen Überblick über die unterschiedlichen ZFV-Betriebe erhalten Sie unter: zfv.ch.

