

Gastfreundschaft für eine Gesellschaft, in der wir alle leben wollen.



Im Jahr 2021 beschäftigte uns einerseits die andauernde Covid-19-Pandemie, andererseits stand die nachhaltige und strategische Zukunftsgestaltung in unserem Fokus. Ein Höhepunkt war dabei der Schritt in das neue Geschäftsfeld Kinderbetreuung und -verpflegung. Weitere Akzente setzten wir mit einer nachhaltigen Menügestaltung, der steten Weiterentwicklung als attraktive Arbeitgeberin sowie Innovationen und Partnerschaften.

## Nachhaltige Menügestaltung

Wir legen grossen Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und fördern deshalb einen ausgewogenen und nachhaltigen Konsum in der Gesellschaft. Mit jährlich mehreren Millionen verkauften Menüs liegt unser grösster Einfluss in der Menügestaltung. So bauten wir 2021 als Beispiel das gastronomische Angebot an der Universität Zürich mit Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit weiter aus und erhöhten den Anteil an vegetarischen und veganen Menüs. Wie in Zürich wurde auch in Luzern 2021 eine umwelt- und klimafreundliche Verpflegung in den Vordergrund gerückt: In der Mensa der Universität/PH Luzern bieten wir ein in erster Linie vegan-vegetarisches Angebot an. Mit einer abwechslungsreichen Verpflegung möchten wir unsere Gäste inspirieren und stehen für einen bewussten Umgang mit den Ressourcen ein.



## Attraktive Arbeitgeberin

Schweizweit bieten wir vielfältige Arbeitsplätze in rund 200 Betrieben an. Nebst der persönlichen Weiterentwicklung der über 2'000 Mitarbeitenden legen wir den Fokus auf die Bereiche Chancengleichheit sowie Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben. Zudem ist uns wichtig, Quer- sowie Wiedereinsteigende jeden Alters verstärkt zu rekrutieren. Wir möchten uns als Arbeitgeberin stets weiterentwickeln, um Fach- und Nachwuchskräfte für unsere Vielseitigkeit sowie Perspektiven zu begeistern und sie langfristig im Unternehmen zu halten.



### Junge Gastgeber:innen in der Verantwortung

Eine besondere Stellung nimmt bei uns die Nachwuchs- und Branchenförderung ein. Als im Frühjahr 2021 viele Betriebe pandemiebedingt teilweise oder vollständig schliessen mussten, konnten die Auszubildenden in andere Betriebe oder Projekte innerhalb des Unternehmens wechseln. Ein Höhepunkt in dieser Zeit war das «Lernendenhotel» im März, als ZfV-Lernende sowie externe Auszubildende aus der Hotellerie- und Gastronomiebranche das Sorell Hotel Zürichberg während eines Monats eigenständig führten.

## Innovatives Unternehmertum

Als Antwort auf die sich wandelnden Gästebedürfnisse sind wir intensiv mit der Entwicklung von innovativen Gastronomielösungen beschäftigt. Unsere Gäste sollen sich individuell und flexibel verpflegen können, wann immer sie es wünschen. Mit Nelli's Corner haben wir 2021 ein automatisiertes Konzept in diesem Bereich entwickelt, das Gäste nach dem Motto «immer-einfach-frisch» mit Takeaway-Speisen versorgt. Nelli's Corner wird nun als Prototyp bei Kund:innen getestet.

### Starke Partnerschaften

Nebst dem kontinuierlichen Ausbau der internen Kompetenzen setzen wir zunehmend auf Kooperationen. So tourten wir im Sommer 2021 gemeinsam mit dem Start-up Planted mit einem Foodtruck durch Zürich. Ziel war es, nachhaltige Food-Innovationen ins Rampenlicht zu rücken. Das Toni-Areal bietet – dank einer Kooperation mit kooky – der Umwelt zuliebe nur noch Mehrwegbecher an. Das Start-up hat 2021 das erste digitale Mehrweg- und Rücknahmesystem für Takeaway-Getränke in der Schweiz lanciert.





Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) ist innovative Gastgeberin in den Bereichen Verpflegung, Beherbergung und Betreuung.



Geschäftsbericht 2021



[zfv.ch/publikationen](https://zfv.ch/publikationen)

1894 von visionären Zürcher Bürgerfrauen gegründet, sind wir uns auch heute unserer Verantwortung bewusst und verpflichten uns, messbaren Mehrwert für Gäste, Mitarbeitende, Kunden, Partner und die Gesellschaft zu schaffen.

Gemäss unserer Strategie entwickeln wir uns mit Pioniergeist, Menschlichkeit und Verantwortung stets weiter. Wir gehen aktiv auf die sich wandelnden Gästebedürfnisse ein und schaffen Orte der Begegnung, an denen wir viele Menschen regelmässig im Alltag erreichen. Wir sind authentisch mit lokalem Bezug, streben

nach innovativen Lösungen und sind offen für zukunftsweisende Partnerschaften. Als verantwortungsvolle Arbeitgeberin fördern wir unsere Mitarbeitenden. Als Kompass zur Orientierung weist uns dabei unsere Vision den Weg: **Gastfreundschaft für eine Gesellschaft, in der wir alle leben wollen.**

**KINDERKRIPPEN**

Mit der Übernahme von 32 Krippen, Tagesstätten und Mittagstischen erschlossen wir uns 2021 den Bereich der Kinderbetreuung und -verpflegung.

**BÄCKEREIEN**

Zu uns gehören 8 Bäckereien.

**HOTELS**

Wir betreiben insgesamt 16 Hotels als urbane und lokal verankerte Treffpunkte.

**LIEGENSCHAFTEN**

Wir verwalten 30 Liegenschaften.

**155 GASTRO-BETRIEBE**



In insgesamt 155 Mensen, Cafeterien, Personalrestaurants und eigengeführten Restaurants verpflegen wir unsere Gäste täglich frisch und mit Passion.

**8 MILLIONEN MENÜS**



Mit rund 8 Millionen verkauften Menüs im Jahr stellt eine nachhaltige Verpflegung den wichtigsten Hebel bei der Reduktion der Umweltbelastungen dar.

**KREISLAUFWIRTSCHAFT**

55 % unserer Betriebe bieten reCIRCLE-Mehrweggefässe an und leisten damit einen Beitrag zur Reduktion des Plastikverbrauchs durch Einweggeschirr.

**AUSBAU VEGI / VEGAN**

2021 bauten wir das Angebot an pflanzenbasierter Verpflegung weiter aus. An der Universität Zürich sind neu mindestens 50 % des Menüangebots vegan oder vegetarisch. An jedem Standort gibt es täglich ein veganes Menü.

**MITARBEITENDE**

Wir beschäftigen 2406 Mitarbeitende, davon 63 % weibliche und 37 % männliche Führungskräfte.

**ORGANISATION**

Unser Verwaltungsrat besteht aus vier Frauen und einem Mann, während drei Frauen und vier Männer unsere Geschäftsleitung bilden.

**60 LERNENDE**



Wir legen grossen Wert auf die Nachwuchs- und Branchenförderung und bilden derzeit 60 Lernende aus.