



Number One



Blue Chips



Happy Landing

UBS Opfikon — **DAS BESTE**



High Noon

Blue-Chip

Impressionen vom UBS Restaurant
Opfikon mit seinen verschiedenen
Gastrokonzepten unter einem Dach.

Das UBS Bankgebäude in Opfikon, wo das Investment Banking und das Wealth Management der Grossbank untergebracht sind.



Betriebsrestaurant zur Zeit

Mit ihrem Voting haben die Teilnehmenden am «Best of Swiss Gastro Award» das UBS Restaurant in Opfikon zum besten Betrieb der Kategorie «Business & Care» erkoren. Warum das von den ZFV-Unternehmungen geführte Mitarbeiterrestaurant unter mehr als einem Dutzend Kandidaten obsiegte und welche Rolle die «Culinario»-Buffets der Beer Grill AG im Speisen-Takeout spielen, lesen Sie im folgenden Report.

Von Chefredaktor René Frech

Alles begann vor 117 Jahren, als sich Zürcher Bürgerfrauen zusammaten und den «Frauenverein für Mässigkeit und Volkswohl» gründeten — eine Genossenschaft, die tief in die damaligen gesellschaftlichen Gegebenheiten blicken lässt. Der ZFV besteht noch immer und firmiert heute als schweizweit höchst erfolgreiches Hotel- und Gastronomie-Unternehmen unter dem Namen ZFV-Unternehmungen, das von Präsidentin und CEO Dr. Regula Pfister mit viel Umsicht von Erfolg zu Erfolg geführt wird.

Die ZFV-Unternehmungen betreiben heute mit 117 Hotels und Restaurants aller Art genau so viele Betriebe wie die Institution dieses Jahr alt ist. Sie erwirtschaftet mit 2116 Voll- und Teilzeitmitarbeitenden einen Umsatz

von rund 180 Millionen Franken — seit 15 Jahren sind es von Jahr zu Jahr knapp zehn Prozent mehr! — und einen Cashflow von mehr als zehn Prozent, der jeweils in die ZFV-Unternehmungen und ihre Betriebe reinvestiert wird.

Die ZFV-Unternehmungen sind in fünf Geschäftsfeldern aktiv:

► **Hotellerie:** Die ZFV-Unternehmen bewirtschaften zwölf Sorell-Hotels (inkl. Liegenschaften).

► **Oeffentliche Restaurants:** Zu ihnen gehören rund 20 Restaurants, darunter so erfolgreiche Betriebe und gastronomische Flaggschiffe wie der Rigiblick in Zürich, das Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern (dem gemäss Gault Millau besten Restaurant in der



Das spektakuläre Atrium mit seiner Cafeteria ist der vielfrequentierte Treffpunkt im UBS Bankgebäude in Opfikon.



Bundesstadt), die Gastronomie im Parlamentsgebäude, die Restaurants im Verkehrshaus Luzern, dem meistfrequentierten Museum der Schweiz, usw.

► **Gemeinschaftsgastronomie:** Sie dominiert die Aktivitäten der ZFV-Unternehmungen nach wie vor, generiert sie doch rund 50 Prozent des ZFV-Umsatzes. Dabei handelt es sich vor allem um Mitarbeiterrestaurants in Unternehmungen und Institutionen sowie um Mensen in Schulen, Instituten und Universitäten.

► **Bäckerei/Konditorei-Gewerbe:** Zu den ZFV-Unternehmungen gehört auch die legendäre Confiserie Kleiner in Zürich mit zehn Filialen und drei Snackpoints.

► **Event-Catering:** Höchst erfolgreich sind die ZFV-Unternehmungen auch in den Bereichen Event-Catering und Messe-Gastronomie (BEA bern expo in Bern, Stadion Letzigrund in Zürich, Live at Sunset in Zürich, usw.).

Die Gründe, weshalb es in den letzten 15 Jahren bei den ZFV-Unternehmungen so gut läuft — vor kurzem wurde sogar der erste ZFV-Betrieb in Lausanne bzw. in der Westschweiz eröffnet, erläutert Silja Stofer, Leiterin Kommunikation und Marketing, gegenüber GOURMET



Blick in den grosszügigen Takeout-Bereich im SB-Restaurant «High Noon» des UBS Restaurants in Opfikon.

wie folgt: «Wir achten darauf, dass in den einzelnen Betrieben Qualität und Frische der Speisen stets im Mittelpunkt stehen und dass nach Möglichkeit frisch und vor Ort gekocht wird. Wir befolgen deshalb bei den ZFV-Unternehmungen keine zentrale Menu-Planung und verfolgen bei Einkauf und Beschaffung eine Mehrlieferanten-Strategie. Das fördert die Individualität der Betriebe, wobei diese auch auf regionale Bedürfnisse und Vorlieben Rücksicht nehmen können.»

UBS Opfikon — Best of Swiss Gastro 2011

Gerade solche Eigenschaften sind es, welche die Teilnehmenden des «Best of Swiss Gastro Award»-Votings bewogen haben, das von den ZFV-Unternehmungen betriebene UBS Restaurant in Opfikon unter mehr als einem Dutzend Kandidaturen zum besten Restaurant in der Kategorie «Business & Care» zu küren. Das Personalrestaurant der UBS in Opfikon zählt tatsächlich zu den modernsten und vielfältigsten Personalverpflegungsbetrieben in der Schweiz. Hier wird mit viel Engagement

und Freude in zwei eigenen Produktionsküchen gekocht und in allen Betriebsteilen herzliche Gastfreundschaft zelebriert.

Im UBS Restaurant Opfikon werden unter der Führung von Betriebsleiterin Susanne Keller (und mit ihren rund 60 Voll- und Teilzeitmitarbeitenden) 4 Gastrokonzepte unter einem Dach betrieben. In Opfikon sind mehr als 3300 Mitarbeitende für die Vermögensverwaltung und die Investment Bank von UBS tätig. Entsprechend stark frequentiert sind die Restaurationsräumlichkeiten im Soussol des Bankgebäudes.

Vom «Blue Chip» zum «High Noon»

Die einzelnen Cafeterias und Restaurants haben bankrelevante Namen: «Blue Chip» und «Happy Landing» heissen die beiden Cafeterias, das bediente Restaurant mit rund 170 Sitzplätzen (und mit 13 bedienten Lunch Rooms) heisst «Number One» und das über 800 Sitzplätze umfassende SB-Restaurant figuriert unter dem Namen «High Noon».

Täglich «High Noon» über Mittag

«High Noon» herrscht tatsächlich zwischen 11.00 und 14.00 Uhr, wenn im grosszügigen Speisen- und Getränke-Takeout täglich bis zu 2000 Bankmitarbeitende eintreffen, um sich zu verpflegen. An den verschiedenen Ausgabebuffets und Foodinseln gilt es, aus den unterschiedlichsten Food-Konzepten und -Angeboten zu wählen:

- ▶ Die Tagesmenüs sind mit Fleisch oder als vegetarische Variante (Vegi Hit) erhältlich.
- ▶ «Global» heisst jener Speisetakeout, an welchem oft typisch länderspezifische und Ethno-Gerichte bezogen werden können.
- ▶ Am Snack-Buffer bieten sich Kleingerichte, Snacks, Hamburger in verschiedenen Varianten, usw. an.
- ▶ Beim «Free Choice» kann der Gast die einzelnen Komponenten seiner Mahlzeit selbst zusammenstellen.
- ▶ Im Mittelpunkt des Takeouts steht das grosszügige Salat- und Antipasti-Buffer.

Die Rolle der «Culinario»-Buffets

Das bereits 1994 eröffnete UBS Restaurant in Opfikon ist zwischen 2006 und 2008 erneuert worden, wobei beim Takeout-Bereich vor allem die promaFox AG und die Jegen AG (Laden-, Gastro-, Innenausbau) federführend waren. Für den gastrotechnischen Teil der Speisenausgabe war vor allem die Beer Grill AG (Villmergen) mit ihren diversen «Culinario»-Buffets zuständig.

Das «Culinario»-Konzept gilt im Bereich der SB-Gastronomie, des Speisetakeouts und der Speisenpräsentation als das Mass aller Dinge. Es bewährt sich auch im UBS Restaurant in Opfikon:



Das Tagesmenu gehört auch bei den UBS Mitarbeitenden in Opfikon zur beliebtesten Mittagsverpflegung. Zwei identisch ausgerüstete «Culinario»-Buffets der Beer Grill AG sorgen für einen reibungslosen und speditiven Speisen-Takeout.



Bei den beiden «Free Choice»-Buffets bedienen sich die Gäste selbst und nach Lust und Laune. Die Rückwand der «Culinario»-Buffets ist mit einem Spiegel versehen, damit die Appetitlichkeit der Speisen so richtig zur Geltung kommt.



Vegetarische Gerichte werden immer beliebter: An zwei «Culinario Master»-Buffets mit programmierbarer Klima-Steuerung werden die einzelnen vegetarischen Speisen optimal präsentiert und warm gehalten.

Das «Culinario Master»-Buffet für die Snack-Ausgabe. Die Klima-Steuerung lässt sich am ergonomisch optimal platzierten Panel übersichtlich steuern und hinterlegen.

► Für die Ausgabe der Tagesmenüs stehen zwei «Culinario»-Buffets 4/1 GN in der Master- und Bedien-Version im Einsatz. In der Master-Version sind die «Culinario»-Buffets programmierbar, d.h. Ober- und Unterhitze lassen sich individuell und auf die GN-Schale genau steuern. Das gestattet ein optimales Klima bezüglich Temperatur und Feuchtigkeit, das ganz auf die präsentierten Speisen ausgerichtet werden kann. Zudem kann die Programmierung im «Culinario»-Buffet hinterlegt werden, so dass die einmal programmierte Klima-Steuerung mit einfachem Knopfdruck am ergonomisch optimal platzierten Steuerungspanel auf Augenhöhe eingeschaltet werden kann.

► Für die Ausgabe der vegetarischen Speisen stehen zwei «Culinario Master»-Buffets 3/1 GN (ebenfalls in Bedien-Version) zur Verfügung.

► Die zwei «Free Choice»-Buffets «Culinario Master» 4/1 GN der Beer Grill AG sind, wie der Name schon sagt, für Selbstbedienung durch den Gast konzipiert. Sie sind an ihrer Rückwand mit einem Spiegel versehen, der die Fülle, das Volumen und die Appetitlichkeit der Speisen erst so richtig zur Geltung bringt.

► Beim Snack-Takeout sorgt eine Lichtbrücke der Beer Grill AG für optimale Wärme von oben, damit die Snacks und Kleingerichte warm bleiben. Daneben steht ein «Culinario Master»-Buffet im Einsatz.

Fazit

Es gehört zu den Besonderheiten des «Culinario»-Konzepts der Beer Grill AG im UBS Restaurant in Opfikon, dass die Buffets auf Rädern gestellt und damit sozusagen grenzenlos mobil sind. Sie können deshalb bei internen Events dorthin verschoben werden, wo sie gerade benötigt werden. Zur Flexibilität der «Culinario»-Buffets gehört auch die Tatsache, dass sie mit einigen wenigen Handgriffen von der SB-Version auf Bedien-Version umgestellt werden können (und umgekehrt).

Einmal mehr bewähren sich die «Culinario»-Buffets der Beer Grill AG — und dies selbst in einem derart stark frequentierten Mitarbeiterrestaurant wie jenem der UBS in Opfikon, in einem Verpflegungsbetrieb also, in dem an jedem Mittag «High Noon» herrscht....

INFO-TIPP

UBS Restaurant Opfikon
 Europastrasse 1
 8152 Opfikon
 Tel. 044 239 81 20
 Fax 044 239 81 30
 info@zfv.ch
 www.zfv.ch

Beer Grill AG
 Allmendstrasse 7
 5612 Villmergen
 Tel. 056 618 78 00
 Fax 056 618 78 49
 info@beergrill.com
 www.beergrill.ch



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Betriebsleiterin Susanne Keller (rechts), Silja Stofer, Leiterin Kommunikation und Marketing der ZFV-Unternehmungen, Willy Iten, Key Account Project Manager der Beer Grill AG.