



Zoo Zürich

Zürichbergstrasse 221
CH-8044 Zürich, Switzerland
Telefon: 044 254 25 00
Telefax: 044 254 25 10
E-Mail: zoo@zoo.ch
Web: www.zoo.ch

Medienmitteilung

Nachhaltigkeit als Rezept für den Erfolg

Zürich, 25. Juni 2009 - Die Restaurants Siesta, Masoala, Outpost und das Alte Klösterli sind äusserst beliebt und haben im letzten Jahr zum sehr guten Gesamtergebnis des Zoo Zürich beigetragen. Hand in Hand mit der Zoo-Philosophie setzen die vier Gastronomiebetriebe der Zoo Restaurants GmbH vom Einkauf bis zur Verarbeitung auf die drei Säulen ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit und das Gesamterlebnis Zoo.

„In den Zoo Restaurants verarbeiten wir nach Möglichkeit nur regionale, nachhaltig produzierte und saisongerechte Produkte. Ausserdem bieten wir nur Fische an, die gemäss den Richtlinien von namhaften Tierschutzorganisationen als «empfehlenswert» eingestuft sind“, erklärt Ruth Imhof, Geschäftsführerin der Zoo Restaurants GmbH, die Philosophie der Zoo Restaurants. Die vier Gastronomiebetriebe servieren nur Schweizer Fleisch aus tiergerechter Haltung. Die wenigen Ausnahmen sind: Das Canadian Beef, welches ohne Antibiotika und Hormone aus den grossen Weiten Kanadas kommt und das australische Lamm aus nachhaltiger Produktion sowie Wild aus Österreich, da die Nachfrage in der Schweiz das Angebot übersteigt und zu grosse Qualitätsschwankungen vorhanden sind. Bei Früchten und Gemüse setzen die Zoo Restaurants stark auf das saisonale Angebot und auf lokale Anbieter. Exotische Früchte werden nur nach strikten Richtlinien und mit dem Fairtrade-Gedanken eingekauft.

Die drei Säulen der Nachhaltigkeit

Mit einer Küche, die sich nach der Jahreszeit richtet, wollen die Zoo Restaurants ihren Gästen das saisonale Angebot schmackhaft machen und ihnen gesunde Produkte aus kontrolliertem Anbau servieren. „Diese Philosophie gewährleistet, dass die ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit gewährleistet ist und wir die Natur und Umwelt für die nachfolgenden Generationen erhalten“ erklärt Ruth Imhof. Die Wirtschaftsweise ist ausserdem so angelegt, dass eine Grundlage für Erwerb und Wohlstand für alle möglich ist. Bezüglich sozialer Nachhaltigkeit verfolgen die Zoo Restaurants den Grundgedanken des Fairtrades und der Gewährleistung eines Angebotes für jedes Budget.

Unterstützung für den Zoo Zürich

Die Zoo Restaurants GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Zoo Zürich AG. Der Gastronomiebereich erwirtschaftet im Jahr einen Umsatz von ca. CHF 14 Mio. und unterstützt den Zoo Zürich mit jeder Konsumation indirekt in seiner Arbeit für den Tier- und Naturschutz. Dr. Alex Rübel, Direktor des Zoo Zürich, unterstützt die Bestrebungen der Zoo Restaurants, nachhaltig zu wirtschaften und zu handeln. Als Beispiel nennt er die bei Kindern sehr beliebten und unverzichtbaren Chicken Nuggets: „Im Zoo soll auch die lustvolle kulinarische Seite nicht

zu kurz kommen. Deshalb finden Sie auch Chicken Nuggets und Pommes auf unseren Speisekarten. Wir haben jedoch lange Zeit keinen Anbieter gefunden, der Chicken Nuggets in ausreichenden Mengen aus nachhaltig produziertem Schweizer Fleisch herstellt. In enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten haben wir es nun geschafft, Nuggets anzubieten, die unseren Anforderungen vollumfänglich entsprechen.“ Genauso konsequent wie der Zoo Zürich seine Naturschutzstrategie umsetzt, wird in den Zoo Restaurants das Thema Nachhaltigkeit angegangen.

Der Zoo als beliebter Ort für Veranstaltungen

Nebst dem Angebot ist Ruth Imhof aber auch die Atmosphäre in den Gaststuben äusserst wichtig. Der Zoo Zürich bietet mit den vier Restaurants und verschiedenen Apéro- und Bankettstandorten in Tierhäusern und Aussenanlagen ideale Voraussetzungen für Privat- oder Geschäftsanlässe. Nebst Firmenjubiläen, Geburtstagsfesten oder Seminaren ermöglicht der Zoo seit letztem Jahr auch standesamtliche Trauungen. Das Restaurant Masoala eignet sich ausgezeichnet für exklusive Events und Galadinner, das Siesta für bunte Feste und das Alte Klösterli für gemütliche Anlässe. Im Outpost lässt es sich im Clubstil gepflegt feiern. Ein besonderes Erlebnis garantieren die diversen Apéro-Standorte verbunden mit einer Führung im Zoo Zürich. Äusserst beliebt sind das Elefantenhaus, das Löwenhaus, das Exotarium Regenwald und die Brillenbären. „Die Zoo Restaurants haben einen gewichtigen Vorteil gegenüber anderen Lokalitäten“, betont Ruth Imhof: „Um mit Blick auf die Dschelada-Affen essen zu können, müssen Sie normalerweise nach Afrika fahren. Bei uns können Sie es sich auf der Terrasse des Alten Klösterli gemütlich machen.“

Weitere Informationen

Ruth Imhof, Zoo Restaurants GmbH, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich
T. 044 254 26 00, F. 044 254 26 01, restaurant@zoo.ch

Dr. Alex Rübél, Direktor Zoo Zürich, Telefon 044 254 25 00, medien@zoo.ch

Text und Bilder sind elektronisch unter www.zoo.ch/medien abrufbar

Fakten & Zahlen

Gesellschaft:	<p>Zoo Restaurants GmbH</p> <p>100%ige Tochtergesellschaft der Zoo Zürich AG.</p> <p>Der Gewinn der Restaurants fließt direkt in den Zoo Zürich und unterstützt damit die ideellen Ziele des Zoos.</p> <p>Zwei Prozent des Umsatzes des Masoala Restaurants und des Masoala Shops fließen an den Masoala Nationalpark in Madagaskar.</p>
Jahresumsatz:	CHF 14,3 Mio. (2008)
Geschäftsführung:	Ruth Imhof
Mitarbeitende:	80 Festangestellte 80 Teilzeitmitarbeitende
Restaurants:	Restaurant Masoala Restaurant Siesta Restaurant Outpost Restaurant Altes Klösterli Weitere Angebote an Kiosken oder Zoo-Lunch
Kontakt:	<p>Zoo Restaurants GmbH Zürichbergstrasse 219 8044 Zürich</p> <p>Telefon: 044 254 26 00 Fax: 044 254 26 01 E-Mail: restaurant@zoo.ch Internet: www.zoo.ch/restaurants</p>

Die vier Zoo-Restaurants

<p>Restaurant Masoala:</p>	<p>Exotische Atmosphäre: Im Restaurant Masoala verführen edle Speisen mit exotischem Touch und ein umwerfender Panorama-Blick auf den tropischen Regenwald. Tagsüber ein Selbstbedienungsrestaurant, verwandelt es sich am Abend in ein exklusives Event-Lokal.</p> <p>Bankette: 50 – 180 Personen Stehdinner: 50 – 180 Personen Galadinner: 2 – 20 Personen (www.zoo.ch/galadinner)</p>
<p>Restaurant Siesta:</p>	<p>Südamerikanisches Flair: Das familienfreundliche, geräumige Selbstbedienungsrestaurant mit Terrasse und angrenzendem Spielplatz bietet tagsüber etwas für jeden Geschmack und für jedes Budget. Am Abend verwandeln sich die zwei Säle „Rio Grande“ und „Amazonas“ in festliche Banketträume, die bis zu 180 Personen Platz bieten.</p> <p>Saal Rio Grande: 50 – 160 Personen Saal Amazonas: 50 – 180 Personen Terrasse: 50 – 160 Personen</p>
<p>Restaurant Outpost:</p>	<p>Amerikanischer Clubstil: Die Einrichtung im amerikanischen Clubstil ist legendär. Die Spezialitäten des Restaurants Outpost sind feinstes Canadian Beef und köstliche Fleischgerichte aus aller Welt. Im Sommer lädt die schattige Terrasse zum Geniessen erlesener Weine und sommerlich-leichter Gerichte.</p> <p>Red Salon: 30 – 40 Personen Terrasse: 50 Personen</p>
<p>Restaurant Altes Klösterli:</p>	<p>Schweizer Gastlichkeit: In den gemütlichen Gaststuben des Alten Klösterli geniessen die Besucher traditionelle Schweizer und Zürcher Spezialitäten. Den Kontrast dazu bildet der Blick von der grossen Terrasse ins Afrikanische Gebirge, wo die Dschelada-Affen für beste Unterhaltung sorgen.</p> <p>Flunternstube: 10 – 16 Personen Buurestube: 15 – 50 Personen Klosterstube: 15 – 50 Personen Terrasse: bis 100 Personen</p>

<p>Bankett-Lokalitäten:</p>	<p>Bankette mitten im Zoo: Wenn ein Anlass den gängigen Rahmen sprengen soll, sind das Löwenhaus und das Exotarium Regenwald zwei ideale Lokalitäten für Bankette von 16 – 60 Personen.</p> <p>Löwenhaus: 16 – 20 Personen Exotarium Regenwald: 16 – 60 Personen</p>
<p>Apéros:</p>	<p>Apéro mit tierischer Gesellschaft: Verschiedene Standorte verleihen einem Apéro eine ganz spezielle Ambiente. Die Tierhäuser und Aussenstandorte bieten Platz für Gesellschaften von 15 - 250 Personen.</p> <p>Tierhäuser: Pinguine/Aquarien, Exotarium Regenwald, Löwenhaus, Elefantenhaus, Schildkrötenhaus, Kapuzineraffen, Masoala Regenwald</p> <p>Aussenstandorte: Brillenbären, Tigerunterstand, Seehunde, Himalaya, Löwenunterstand, Afrikanisches Gebirge</p>

Weitere Informationen

Ruth Imhof, Zoo Restaurants GmbH, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich
T. 044 254 26 00, F. 044 254 26 01, restaurant@zoo.ch

Dr. Alex Rübel, Direktor Zoo Zürich, Telefon 044 254 25 00, medien@zoo.ch

Text und Bilder sind elektronisch unter www.zoo.ch/medien abrufbar