

SCHWEIZ

Bekämpfung von Geldwäscherei: Lob für Schweizer Banken

BERN – Die Banken in der Schweiz erhalten bei der Bekämpfung der Geldwäscherei Lob von der Aufsichtsbehörde. Laut der Eidgenössischen Bankenkommission (EBK) haben die Institute bis auf wenige Ausnahmen die Geldwäschereiverordnung wirksam umgesetzt. Bei praktisch allen Banken und Effektenhändlern sei die Umsetzung der seit 1. Juli 2003 geltenden Geldwäschereiverordnung angemessen, teilte die EBK am Montag mit. Bei einzelnen Instituten sind allerdings noch gravierende Mängel festzustellen gewesen. Betroffen seien aber nur rund 0,1 Prozent aller Geschäftsbeziehungen. Deshalb wertet die EBK die Risiken als gering. Die EBK will im Einzelfall vorgehen. Die Aufsichtsbehörde stützt sich bei der Einschätzung zur Umsetzung der Verordnung auf eine Umsetzungs-kontrolle bei 405 Banken, 450 Raiffeisenbanken sowie 69 Effektenhändlern und Fondsleitungen. Betroffen waren 26,5 Millionen Geschäftsbeziehungen.

Punktuell sieht die EBK Verbesserungsbedarf: Die grösste Herausforderung bei der Umsetzung der neuen Normen bildeten die zusätzlichen Abklärungen für Geschäftsbeziehungen mit erhöhten Risiken und deren aussagekräftige Dokumentation. Die Banken und Effektenhändler hatten Kriterienlisten zu erstellen, um Geschäftsbeziehungen mit erhöhten Risiken zu identifizieren. Diese Geschäftsbeziehungen bedürfen zusätzlicher Abklärungen. Bei verdächtigen Transaktionen muss die Meldestelle für Geldwäscherei benachrichtigt werden. Als Kriterien gelten etwa Risikoländer, die Höhe der Vermögenswerte oder die Art der Geschäftstätigkeit wie etwa Waffenhandel, Rohstoff- oder Immobilienhandel oder Spielkasinos. Einige Institute hätten zusätzlich Listen von Tätigkeiten erstellt, die besonders korruptionsanfällig seien, heisst es. Fehlender persönlicher Kontakt wird ebenfalls als heikel eingestuft. Einige Institute verbieten Geschäftsbeziehungen, wenn kein persönlicher Kontakt zur Vertragspartei möglich ist. (sda)

Emmi: Expansion in die USA

LUZERN – Der grösste Schweizer Milchverarbeiter Emmi plant eine Expansion in die USA. Zusammen mit Partnern will das Unternehmen in Nordamerika ein oder zwei Standorte für die Produktion von Frischprodukten errichten. «Wir verkaufen seit Jahren erfolgreich Käse (in den USA) und haben jetzt erste Tests mit Frischprodukten, unter anderem Joghurts, gemacht», sagte Emmi-Chef Walter Huber in einem Interview mit der «Handels-Zeitung» vom Mittwoch. Mit der «Swiss Quality» würde das Unternehmen in den USA und Kanada offene Türen einrennen.

Huber bezeichnete die Vorarbeiten zum Aufbau einer Präsenz vor Ort als «fortgeschritten». Über die Aufwendungen äusserte sich der 48-Jährige bedeckt: «Die Kosten werden sich in Grenzen halten.» Wie im Juli angekündigt, will der Schweizer Milchverarbeiter im Ausland jährlich weiterhin um 10 Prozent wachsen. Ob dieses Ziel 2005 erreicht werde, sei aber noch offen, sagte Huber. Emmi will seine Präsenz sukzessive auch in Deutschland, Frankreich, Grossbritannien und Italien ausbauen. (sda)

CH-Aktien schliessen tiefer

ZÜRICH – Die Schweizer Aktien haben am Mittwoch mit den Verlusten der defensiven Schwergewichte tiefer geschlossen. Der etwas höhere Ölpreis, Kursverluste von Apple sowie die aus den USA herüberschwappenden Erwartungen einer Zinserhöhung belasteten den Markt. Novartis, Nestlé und Roche sanken ins Minus. Auch die Banken konnten sich der allgemeinen Marktschwäche nicht entziehen. So sanken Credit Suisse um 0,5 und UBS um 0,8 Prozent. Bär sanken um 1,7 Prozent. Zu den wenigen Gewinnern der Blue Chips gehörten dagegen Baloise und Swiss Life, wobei die «Renten» auf einen Kursgewinn von 1,4 Prozent kamen. Der Standardwerte-Index SMI schloss mit 6918,97 Punkten um 0,67 Prozent unter dem Vortag. Der breite SPI ging 0,63 Prozent niedriger auf 5275,60 Punkten aus dem Handel. (sda)

Den Zeitgeist treffen

Petra Hoop: Mittagessen in der Hochschul-Kantine kann so spannend sein

VADUZ – Punkt 12 Uhr sprinten täglich rund 29 000 Arbeitnehmer in Liechtenstein zum Mittagessen. Nach Hause, ins Restaurant oder in die Kantine. Die Menü Service AG beliefert 30 Personalrestaurants in Liechtenstein und der Region. Neu auch die Cafeteria der Hochschule Liechtenstein.

• Karin Hassler

Insgesamt 30 Personalrestaurants in Liechtenstein und der Region werden von der Menü Service AG, einem Betrieb der Albert Ospelt Gruppe, täglich mit Essen beliefert. Bei Petra Hoop, der Bereichsleiterin der Personalgastronomie laufen die Fäden zusammen. Der neueste Kunde ist seit Mitte August die Cafeteria der Hochschule in Vaduz. Menschen die arbeiten – müssen am Mittag etwas essen. Zahlreiche Betriebe im Land haben Personalrestaurants. Wohin aber gehen diejenigen, die weder nach Hause können, noch den Service eines Personalrestaurants in Anspruch nehmen können? Eine Alternative zu den Restaurants ist die Cafeteria der Hochschule Liechtenstein. Dort kann jeder für 14 Franken essen.

Zeitlose Favoriten

Derzeit werden an der Hochschule täglich 30 bis 35 Mittagessen verkauft. Nach Semesterbeginn im Oktober werden es voraussichtlich doppelt so viele sein. «Wir bieten in allen Personalrestaurants täglich eine Auswahl von fünf verschiedenen Gerichten und ein Salatbuffet an», erzählt Petra Hoop, Bereichsleiterin Gemeinschaftsverpflegung Menü Service AG in Vaduz.

Fix sind zwei Menüs, ein Tageshit und ein Wochenhit sowie Spezialitätenwochen. Der Menüplan wird in enger Zusammenarbeit mit den Köchen erstellt. «Für uns ist eine abwechslungsreiche, ausgewogene und saisongerechte Ernährung bei der Planung sehr wichtig», betont Petra Hoop. Angesprochen auf Lieblingsmenüs sagt Petra Hoop lachend: «Sie werden es nicht glau-



«Erfolgreich ist, wer rasch und flexibel reagieren kann und immer offen für Neues ist», davon ist Petra Hoop überzeugt.

ben – aber der absolute Favorit ist nach wie vor Schnitzel/Pommes.» Abgedeckt werden von der Menü Service AG alle kulinarischen Bereiche: «Wir bieten sowohl leichte als auch traditionelle Kost sowie Snacks, heisse «Znüni» und kalte Köstlichkeiten an.» Essen unterliege immer auch aktuellen Trends. Letztes Jahr sei beispielsweise Sushi total in Mode gewesen und derzeit sei einerseits vegetarisches Essen im Kommen andererseits sei aber auch ein Trend zu traditioneller deftiger «Mamma-Küche» festzustellen. Petra Hoop erzählt: «Wir müssen offen sein für Neues und auch mal ausgeflippte Ideen umsetzen. Gleichzeitig dürfen wir die gute alte Kost nicht vergessen – diesen Spagat machen wir andauernd.» Petra Hoop mag ihre Arbeit: «Ich bin gerne jeden Tag mit Menschen zusammen. Wenn ich sehe, dass wir den Kunden ein gutes Essen serviert haben und sie erholt und zufrieden zurück an die Arbeit geben, ist das ein schönes Erlebnis.» Sie könne in ihrem Beruf ihre grossen Leidenschaften – das Kochen und Essen voll ausleben, das bereite ihr viel Freude.

Mitarbeiter grösstes Kapital

Angesprochen auf das Erfolgsrezept ihres Arbeitgebers Albert Ospelt meint Petra Hoop: «Ich denke, dass Albert mit ganzem Herzen bei der Arbeit ist und zu hundert Prozent hinter dem steht, was er tut. Dazu kommt, dass er offen für Neues ist und auch mal spinnige oder ausgeflippte Ideen in die Tat umsetzt.»

Ein weiterer wichtiger Faktor sei die Fachkompetenz der Mitarbeiter/-innen in allen Betrieben. «Wir legen viel Wert auf die Aus- und Weiterbildung unseres Personals», sagt Petra Hoop und: «Die Menschen an der Front kennen die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden am besten, das Wissen, dass sie in den Betrieb einbringen ist sehr wichtig und wir nehmen ihre Anregungen ernst. Denn so wissen wir, was von uns erwartet wird und wo wir Verbesserungspotenzial haben.»

CAMPUS-CAFETERIA MIT TRAUMHAFTER AUSSICHT

VADUZ – Ein traumhaftes Panorama eröffnet sich den Besuchern der Campus-Cafeteria der Hochschule Liechtenstein. Die Cafeteria ist gemäss Vereinbarung mit der Gemeinde Vaduz öffentlich zugänglich. Neuer Pächter ist die Menü Service AG aus Nendeln.

Aus der ehemaligen Baumwollspinnerei Jenny & Spoerry oberhalb von Vaduz entstand vor drei Jahren der Campus der Hochschule Liechtenstein. Im Glasbau, der in kühner, aber zweckmässiger Architektur dem im ursprünglichen Stil erhaltenen Fabrikgebäude vorgelagert wurde, ist die Bibliothek der Hochschule und die Campus-Cafeteria untergebracht.

Ort der Begegnung mit herrlicher Panoramasischt

Dem Wunsch der Gemeinde Vaduz entsprechend, steht die Cafeteria mit der herrlichen Panoramasischt auch der Öffentlichkeit zur Verfügung. Die öffentliche Nutzung entspricht auch der Zielsetzung der Hochschule. Der Hochschul-Campus soll ein Ort der Begegnung sein. Den Weg in die Cafeteria haben bereits zahlreiche Besucher in den letzten



Albert Ospelt, Petra Hoop und Jelana Soldi von der Menü Service AG, Christoph Jenny und Markus Graf von der Hochschule freuen sich über die Zusammenarbeit und heissen Besucher herzlich willkommen.

Jahren gefunden, die im Vaduzer Zentrum und in der näheren Umgebung der Hochschule arbeiten und am Mittag nach einem kurzen Spaziergang in einem angenehmen Ambiente eine abwechslungsreiche und gute Kost gemessen möchten. Einzelne haben den Gastronomiebetrieb im Glasbau gesehen und sich zu einem Kaffee oder einer anderen Erfrischung in den leuchtend roten Stühlen oder in den bequemen schwarzen Clubsesseln niedergelassen.

Vor wenigen Wochen übernahm die Menü Service AG aus Nend-

eln den Cafeteria-Betrieb. Die Cafeteria ist von Montag bis Freitag ab 9 geöffnet und bietet bis 18 Uhr Getränke und Snacks an. Von 11.30 bis 13.30 Uhr wird die Cafeteria zum Speiserestaurant, das täglich zwei verschiedene Menüs und ein Salatbuffet anbietet. Besonders geschätzt wird auch das fast unschlagbare Preis-Leistungs-Verhältnis der Tagesmenüs, das sich an den Geldbeutel von Studierenden orientiert und dennoch beste Qualität anbietet. Der Wochenmenüplan im Internet: www.hochschule.li/cafeteria. (PD)

ZUR PERSON

Name: Petra Hoop
Alter: 33
Zivilstand: verheiratet
Ausbildung/Tätigkeit: Hotelfachschule Chur, von der Sales-Marketing-Leiterin hin zur Leiterin der Gemeinschaftsverpflegung bei der Swissair und der Leitung des Personalrestaurants der Credit Suisse Zürich. Seit 3 Jahren ist sie Leiterin der Gemeinschaftsgastronomie bei der Ospelt Menü Service AG.
Hobbys: Lesen, Kochen, Essen, Backen.

Stichworte

Kochen: Das mache ich furchtbar gerne, vor allem die asiatische Küche finde ich toll.
Vegetarier: Es gibt herrliche fleischlose Gerichte, vor allem in der italienischen Küche. Für mich gehören Fleisch und Fisch zu einer ausgewogenen Ernährung dazu.
Stooszeit Mittag: Ich bin jeden Mittag in einem anderen Personalrestaurant. Es geht darum, alles im Blick zu haben und gut organisiert zu sein. Es ist für mich die beste Zeit des Tages, weil da richtig was los ist.