



Gemüse Käser AG

Dreimal pro Woche erntefrische Produkte von Gemüse Käser

Die drohenden Einschränkungen in der Energieversorgung beschäftigen auch den Zürcher Engrosmarkt. Wie entwickeln sich die Preise? Wie wird die Versorgungslage in naher Zukunft sein? Was kann die Zemag und was können die Mieter tun, um bestmöglich auf unbekannte Entwicklungen vorbereitet zu sein? Am 28.10.2022 haben wir unsere Mieter darüber ausführlich informiert. Dank guten und vorausschauenden Verhandlungen konnten wir die Strompreise bis Ende 2024 praktisch zu Grundversorgungspreisen mit dem ewz fix vereinbaren. Lesen Sie hier in dieser Ausgabe eine Zusammenfassung zur Energiesituation und zu den geplanten Massnahmen im Zürcher Engrosmarkt. Auch wenn wir noch nicht als systemrelevant eingestuft sind, einen Blackout können wir uns im Interesse der Grundversorgung mit Früchten und Gemüse nicht erlauben.

Michael Raduner
Geschäftsführer
Zürcher Engros-Markthalle AG

Seit vielen Jahren verwöhnt die Gemüse Käser AG ihre Kunden im Engrosmarkt mit frischem, knackigem Gemüse. Ab zwei Uhr nachts bis in die frühen Morgenstunden ist der Stand des Aargauer Familienunternehmens ein beliebter Anziehungspunkt für besonders Anspruchsvolle. Käser liefert aber zusätzlich täglich direkt Bestellungen an seine Kunden im Zürcher Engrosmarkt aus und gehört damit zu den wichtigen Produzenten und Lieferanten, welche für kurze Distanzen und Frische stehen. Hinter dem Erfolg von Käser steht die grosse Leidenschaft für qualitativ hochstehenden Gemüsebau.

Fortsetzung auf Seite 2



Seite 4

[Energiesituation beim
Zürcher Engrosmarkt](#)

Seite 6

[Auch die Grittibänzen
sind super frisch](#)

Fortsetzung von Seite 1

Das Sortiment von Gemüse Käser umfasst über 35 Gemüse- und Salatsorten. Von A wie Asia-Salat bis Z wie Zwiebeln verlassen alle Produkte erntefrisch den Betrieb in Birmenstorf im Kanton Aargau. Vom «Gemüse-lädli» um die Ecke bis hin zum Grossverteiler schätzen alle Kunden das frische, knackige Gemüse.

Ein unabhängiger Familienbetrieb mit soliden Partnerschaften

Der Familienbetrieb unter der Führung von Thomas Käser (Betriebsleitung, Verkauf, Produktion und Koordination), Doris Käser (Administration, Verkauf, Rüstraum), Mark Röthlisberger (Stv. Betriebsleitung, Leitung Produktion) und Roman Käser (Anbau, Verkauf, Technik) setzt auf langfristige, zuverlässige Partnerschaften. Dazu gehört auch der Anspruch, dass die nachgelagerten Betriebe und Unternehmen grössten Wert auf professionelle Weiterverarbeitung legen. Im Mittelpunkt stehen die Endverbraucher, welche die Frische der hochwertigen Naturprodukte auch auf dem Teller erleben sollen. Damit dies gelingt, sichert Gemüse Käser den Warenfluss für die Abnehmer bereits in der Produktionsphase. Dementsprechend agiert das Käser-Team technisch wie organisatorisch auf einer Ebene, welche eine langfristige, sichere und angenehme Zusammenarbeit ermöglicht, geprägt von gegenseitig respektvollen, vertrauenswürdigen und herzlichen Geschäftsbeziehungen. Für die Gemüse Käser AG sind Eigenständigkeit und Selbstbestimmung Werte von höchster Bedeutung. Um die unternehmerische Unabhängigkeit langfristig zu bewahren, ist das Kundensegment von Käser breit abgestützt.

Precision Farming als zukunftsweisender Erfolgsfaktor

«Schmackhaftes, gesundes Gemüse steht für uns im Mittelpunkt», betont Betriebsleiter Thomas Käser. «Dazu leistet Precision Farming einen wertvollen Beitrag. Es ist eine zukunftsweisende Methode, mit sparsamem Mitteleinsatz beste Resultate zu erzielen.» Schon seit Längerem setzt Gemüse Käser auf diese zukunftsweisende, umweltschonende Methode. Precision Farming bedeutet, dass die Gemüsekulturen mit sorgfältiger Bearbeitung und gezieltem Mitteleinsatz gepflegt werden. So werden die Pflanzen gestärkt – und sie gedeihen optimal. Dank Precision Farming kann der Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln markant reduziert werden. So vermeidet GPS Section Control doppelte Düngungen und Schutzmassnahmen, indem das System bereits behandelte Flächen erkennt und dann die Behandlung automatisch aussetzt. Dies schon die Pflanze, spart Mittel und erlaubt



schonende und ertragreiche Mehrfachnutzungen von Feldern. Ein weiterer Vorteil: Dank exakter Vorausberechnung des Mittelbedarfs fallen wesentlich weniger Restmengen an.

Eine gestärkte Pflanze braucht weniger künstlichen Schutz

Eine Pflanze, die kräftig gedeiht, muss weniger mit Schutzmitteln behandelt werden. Aus diesem Grund legt das Käser-Team grössten Wert auf eine natürliche Düngung mit Kompost. Alle drei Jahre werden die Felder mit Kompost beschickt, damit der Boden wieder genug Kraft für das Pflanzenwachstum erhält. «Guten Kompost herzustellen erfordert Wissen, Aufmerksamkeit, Geduld – und vor allem grosse Mengen an Biomasse», weiss Roman Käser aus eigener Erfahrung. «Aus diesem Grund arbeiten wir mit einem bewährten Partner zusammen, der bei uns die Rüstabfälle abholt und in seinem Betrieb in vollwertigen Nährstoff für Mikroorganismen umwandelt. Diesen liefert er uns wieder, damit unsere Böden auf natürliche Art gesund, fit und leistungsfähig bleiben.»

Kraftvolles Gemüse dank innovativem Bewässerungssystem

Auch regelmässige Bewässerungen stärken eine Pflanze und tragen so zu ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Schädlinge und Krankheiten bei. Um dies zu gewährleisten, verfügt Käser über zwei grosse Regenwasserbecken mit je 2000 Kubikmetern Fassungsvermögen, die auch in trockenen Wetterphasen zu einer sicheren Bewässerung und einer markanten Einsparung von Frischwasser beitragen. «Mit dem gesammelten Regenwasser bewässern wir die umliegenden Felder und sparen erhebliche Mengen an Frischwasser», erzählt Mark Röthlisberger. «Die künstlich angelegten Weiher erzeugen ein angenehmes Mikroklima. Darin tummeln sich Karpfen, die eine Veralgung verhindern und einen wichtigen Beitrag an die einwandfreie Wasserqualität leisten. Ohne Netzwasser kommen auch wir nicht aus, aber wir gehen mit dieser Ressource so sparsam wie möglich um.» Trotz der soliden eigenen Wasserversorgung achtet Käser auf den sorgsamen Umgang mit Wasser. Grosse Bewässerungskanonen mit

Die neue doppelstöckige Halle 20×100×12 Meter schafft Raum für optimale Arbeitsabläufe.



einem Radius von 40m werden nur in Ausnahmesituationen eingesetzt. Da Seitenwinde und Verdunstung ihre Wirkung schwächen, setzt Käser vorwiegend auf Sprinklerleitungen – Rohre mit 10cm Durchmesser und alle 12m mit einem Kleinsprinkler ausgestattet. Dabei wird auf möglichst kleine Überlappungen der Bewässerungsflächen geachtet.

Die neue multifunktionale Halle – ein wichtiger Schritt in die Zukunft

Die Gemüse Käser AG will vor allem qualitativ wachsen und ihre Kunden mit neuen, schmackhaften und gesunden Produkten begeistern. Um diese Entwicklung zu fördern, setzt das Unternehmen auf eine moderne, leistungsfähige Infrastruktur. Mit 20×100×12m

schafft dieser Neubau Raum für optimale Arbeitsabläufe. Der Aufenthaltsraum für rund 50 Mitarbeitende kann auch für Mitteilungen und Personalschulungen genutzt werden. Zusätzliche Kühlräume schaffen Produktionssicherheit und tragen wesentlich zur Vermeidung von Food Waste bei. Rüstraum und Packhalle erlauben in ihrer grosszügigen Auslegung ein angenehmes Arbeiten. In der Remise sind verschiedene Produktionsmittel und Ersatzteile für den Maschinenpark untergebracht, was Wartungen, Erneuerungen und Reparaturen erleichtert. Ebenso wird Platz für die moderne, aber sensible Technik geschaffen, die zu einer besseren und umweltverträglicheren Produktion beiträgt. Ein Archiv, ein Kleiderlager, je ein Lager für Verpackungs-

und Kulturschutzmaterial sowie eine Remise für die moderne Technik runden das Raumangebot ab. Zusätzlich schafft die neue Halle Reserven für neue Entwicklungen. «Wir sehen es als unsere Aufgabe, laufend neue Verfahren und Produkte zu erproben. Die neue Halle schafft aber auch Platz für Arbeitsschritte an Produkten, die für den Verkauf vorbereitet werden», erklärt Doris Käser. Die Photovoltaikanlage auf dem Dach erzeugt Strom, der die Versorgung von rund 60 Einfamilienhäusern abdecken würde. Die Halle wurde zu 100 Prozent aus Schweizer Holz gebaut, somit sind rund 391 Tonnen CO₂ eingelagert. Alle diese Massnahmen belegen, dass die Gemüse Käser AG dem Anspruch «naturnah und innovativ» in jeder Hinsicht gerecht wird.



Kurze Transportwege aus dem Kanton Aargau direkt in den Produzentenmarkt.



Kaum geerntet und schon im Zürcher Engrosmarkt.

Energiesituation beim Zürcher Engrosmarkt

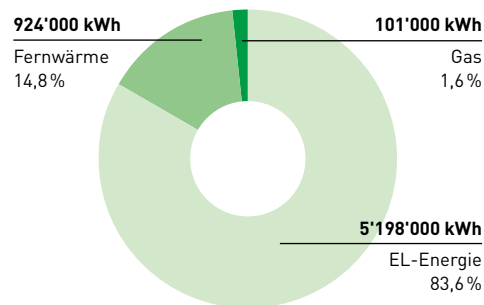
Energie und die damit verbundenen Kosten sind für den Zürcher Engrosmarkt und seine Mieter von vitaler Bedeutung. Am 28. Oktober 2022 haben Verwaltungsrat und die Geschäftsleitung die Mieterschaft und die Aktionäre der Zürcher Engros Markthalle AG detailliert über die Situation und die zu erwartenden Entwicklungen orientiert.

Ausgangslage

Als Dienstleistungsplattform für frische Lebensmittel ist der Engrosmarkt ein grosser Energiebezügler. Der Hauptanteil der bezogenen Energie dient der Kühlung der frischen Produkte in den Verkaufsständen, in den Kühlräumen oder in den Tiefkühlhäusern. Die zentrale Kälteanlage erzeugt die von den Mietern benötigte Kälte aus elektrischer Energie. So hat der Engrosmarkt im vergangenen Jahr rund 5,2 Mio. kWh elektrische Energie beim ezw auf dem freien Markt eingekauft. Für die Heizung der Mieterbüros und der Nebenräume in der Markthalle bezieht die Zemag Wärme aus dem städtischen Fernwärmenetz. Auch das ist rund 1 Mio. kWh jährlich. Das Restaurant Markthalle sowie die Büros im Empfangs-

gebäude werden mit Erdgas beheizt. Hier konnte der Gasverbrauch auf mittlerweile lediglich noch rund 0,1 Mio. kWh gesenkt werden.

Energiearten und ihr Zemag-Anteil 2021

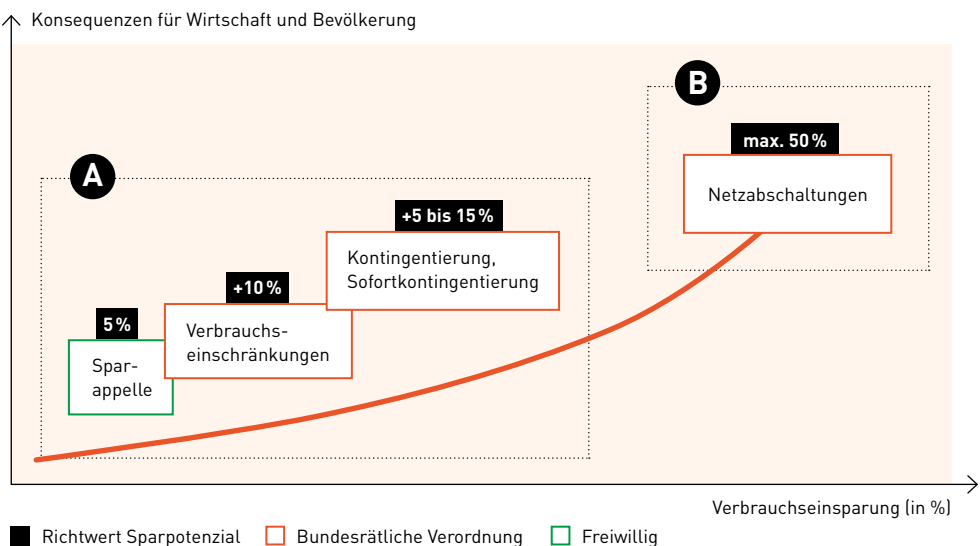


Energiemangellage

Grosse Unsicherheit bereitet der Zemag die Energiemangellage. Die von der OSTRAL angekündigten Massnahmen würden den Engrosmarkt und alle seine Mieter empfindlich treffen. Die Frische im Handel mit den Lebensmitteln wäre hochgradig gefährdet. Kann so der Engrosmarkt seinen Auftrag zur Versorgung mit frischen Lebensmitteln noch erfüllen? Sparappelle und Sparmassnahmen werden vom Zürcher Engrosmarkt sehr ernst genommen

und nehmen auch jeden einzelnen Mieter und jede Handelsfirma in die Pflicht. Verbrauchseinschränkung, Kontingentierung oder gar Netzabschaltungen könnten die Versorgungssicherheit mit unseren frischen Lebensmitteln empfindlich treffen. Für grossen Energiebezug gibt es keine umfassende Notstromversorgung. Netzabschaltungen würden somit unseren Auftrag zur Versorgung der Stadt mit frischen Lebensmitteln gefährden.

Massnahmen des OSTRAL zur Verbrauchlenkung



Aktuelle Energiesituation

Die Zemag bezieht ihre elektrische Energie seit 2014 auf dem freien Markt, jeweils abgesichert durch mehrjährige Energielieferverträge. Der Ende 2021 auslaufende Energieliefervertrag konnte die Zemag Mitte November 2021 gerade rechtzeitig durch einen neuen Liefervertrag mit einem Energie-Fixpreis für 3 Jahre bis zum 31.12.2024 ersetzen. Der neue Durchschnittspreis ab 1.1.2022 ist zwar höher gegenüber den in den Vorjahren äusserst günstigen Energiepreisen, jedoch immer noch knapp unter dem Durchschnittspreis 2022 für die Energie aus der ewz-Grundversorgung. Und entscheidend ist: Der Energiepreis bleibt trotz allen Turbulenzen an den Energiemärkten konstant bis Ende 2024. Dies hat sich im energietechnisch «heissen Sommer 2022» bereits mehr als bewährt.

Energie-Durchschnittspreise Freier Markt – Markthalle:

ca. 5'200'000 kWh/a

Jahr	Rp./kWh
2014	12.51
2015	12.16
2016	12.39
2017	12.74
2018	13.25
2019	14.12
2020	14.21
2021	14.16
2022	19.97

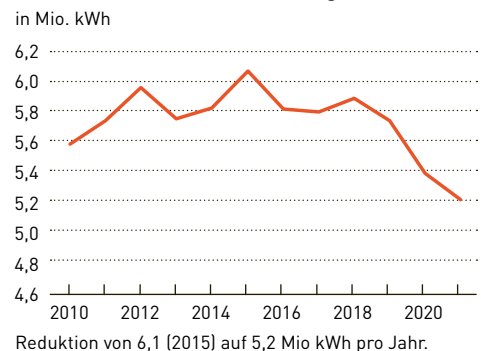


Photovoltaikanlage auf dem Dach des Produzentenmarktes.

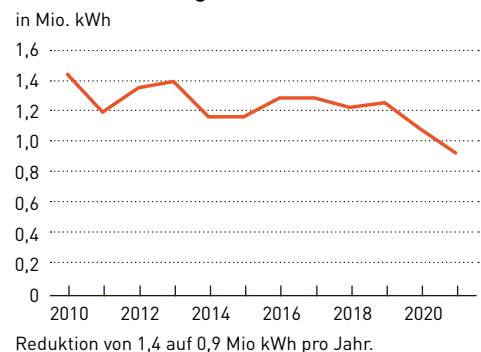
Energieeffizienz

Die Zürcher Engros Markthalle AG ist seit einigen Jahren bestrebt, möglichst haushälterisch mit der Energie umzugehen. Zur Steigerung der Energieeffizienz ist die Zemag zwei Zielvereinbarungen eingegangen. Die langjährigen und umfassenden Effizienzmassnahmen zeigen in den einzelnen Energiebereichen positive Wirkungen:

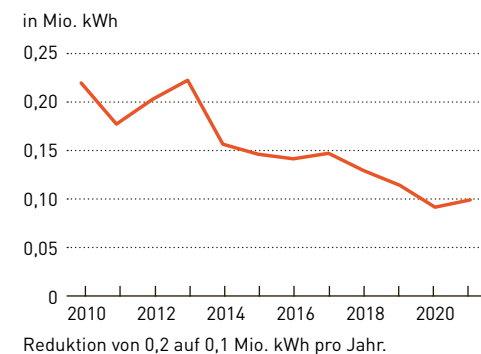
Stromverbrauch-Entwicklung absolut



Fernwärmebezug



Gasverbrauch



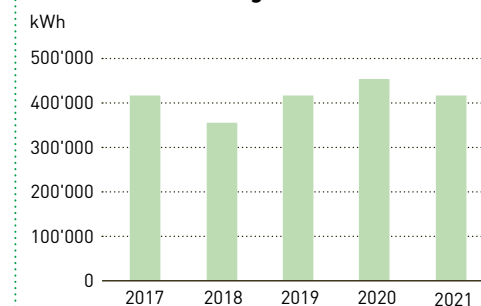
Diese erfreulichen Resultate wurden unter anderem erreicht durch:

- Fensterersatz und neue Fassadendämmungen beim Empfangsgebäude und bei den Büros im Zwischengeschoss der Markthalle
- Neue Dachdämmung beim Empfangsgebäude
- Neue Dämmungen der Fernwärme- und Heizleitungen
- Optimierung der diversen technischen Systeme wie der zentralen Kälteanlage oder der Lüftungsanlage
- Weitgehende Umstellung auf durchgehende LED-Beleuchtung

Zemag-Stromproduktion

Die Zemag betreibt seit 2016 eine PV-Anlage auf dem Dach des Produzentenmarktes mit einer installierten Leistung von 435 kWp. Der produzierte Solarstrom wird vollumfänglich für die eigene zentrale Kälteanlage verwendet, kein Solarstrom wird ans Netz abgegeben.

Produktion PV für Eigenverbrauch



In den nächsten Entwicklungsschritten des Engrosmarktes sind weitere Massnahmen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit geplant, so auch ein Weiterausbau der Produktion von Solarstrom.

Alle Jahre wieder

Tradition im Engrosmarkt am 6. Dezember: Ofenfrische Grittibänzen



Fabio Micaglio (rechts), von der Mieterfirma Hans Jaeger AG, überrascht Einkäufer Sandro Bettio (links) von l'Ultimo Bacio Comestibles Bettio.

Viele Mieterfirmen haben auch dieses Jahr in der Nacht vom 5. auf den 6. Dezember 2022 ihren Kundinnen und Kunden einen grossen Grittibänz am Sankt-Nikolaus-Tag überreicht. Dies als kleines Dankeschön für die Zusammenarbeit und die Treue zum Zürcher Engros-

markt. So frisch wie der Zürcher Engrosmarkt, so frisch sind auch die Grittibänzen: Die Bäckerei Imholz hat die über 800 Grittibänzen direkt aus der Backstube in Adliswil geliefert und nur wenige Stunden später konnten sie bereits verteilt werden.

Personelles

Neue Stadt- vertretung im Verwaltungsrat

Im Nachgang zu den Erneuerungswahlen hat die Stadt Zürich ihre Delegation in unserem Verwaltungsrat für die neue Legislaturperiode ebenfalls erneuert. Der Verwaltungsratspräsident Martin Farner verabschiedet Jürg Scheidegger mit herzlichem Dank für die angenehme, wertvolle und bereichernde Zusammenarbeit zum Wohl für unseren Engrosmarkt und wünscht ihm für die Zukunft alles Gute, viel Erfolg und Freude bei seinen neuen Herausforderungen.

Martin Farner begrüsst Frau Rebekka Hofmann als neue Stadtvertretung in unserem Verwaltungsrat. Rebekka Hofmann ist Departementssekretärin im Finanzdepartement der Stadt Zürich und stellt so weiterhin die optimale und sehr wertvolle Verbindung zur Stadt Zürich sicher. Martin Farner freut sich auf eine erfolgreiche und zukunftsgerichtete Zusammenarbeit und wünscht Frau Hofmann viel Freude in ihrem neuen Amt.



Rebekka Hofmann

ERSTAUNLICHES

vom Zürcher Engrosmarkt



83 Kühlräume und Kühlzellen

ZÜRCHER ENGROSMARKT
*Der frischeste Grossmarkt
der Schweiz.*

Zürcher Engros-Markthalle AG

Aargauerstrasse 1
8048 Zürich

Telefon +41 44 444 20 30
E-Mail: zemag@zemag.ch
zuercher-engrosmarkt.ch