



Wir halten sehr viel von nachhaltiger und umweltgerechter Produktion

Die Gebr. Meier Gemüsekulturen AG, Dällikon, produziert auf rund 100 Hektaren Freiland und 6 Hektaren Gewächshäuser/Plastiktunnel Gemüse und Salate nach ÖLN-Richtlinien (Ökologischer Leistungsnachweis). Um die anfallenden Arbeiten zu bewältigen, beschäftigt das Unternehmen je nach Saison bis zu 85 Mitarbeiter. Seit es den Zürcher Engrosmarkt gibt, werden seine Produkte hier verkauft.

Die Primanatura AG als Tochterfirma betreibt in Hinwil schweizweit die ersten CO₂-freien Gewächshäuser. Auf einer Fläche von 40 000 m² werden in den Sommermonaten Gurken, Auberginen und diverse Cherrytomaten angebaut. In den Wintermonaten sind es auf etwa

20 000 m² Nüsslisalat, Radieschen und diverse Blattsalate. Die Rüsterei der Gebr. Meier Gemüsekulturen AG in Dällikon ist für die Aufbereitung, Verpackung und Vermarktung der vorwiegend aus eigener Produktion stammenden Frischprodukte zuständig. Fortsetzung Seite 2

Optimale Bedingungen für Kunden und Mieter

Ein weiteres Jahr neigt sich dem Ende zu. Vieles, was wir gemacht und erledigt haben, ist nicht auf den ersten Blick sichtbar. Aber bei allem, was wir tun, geht es immer um das Schaffen von optimalen Bedingungen für unsere Mieter, damit deren Kunden immer das erhalten, was sie vom Zürcher Engrosmarkt verlangen: Frische, Qualität und besten Service.

Michael Raduner
Geschäftsführer
Zürcher Engros-Markthalle AG



Seite 3

[GFI-Studienreise nach Lissabon](#)

Seite 5

[Engrosmarkt in den Medien](#)



Zur Gewährleistung der Lieferbereitschaft und zur Ergänzung des Sortiments werden einige wenige Produkte von anderen Gemüseproduzenten zugekauft. Um das Sortiment das ganze Jahr anbieten zu können, arbeitet die Firma im Winter auch mit Lieferanten aus Spanien, Italien, Frankreich und den Niederlanden zusammen. In den Büroräumlichkeiten in Dällikon wird die gesamte Administration erledigt.

Ein bisschen Eigennützigkeit

Fritz Meier jun. ist Geschäftsleiter Anbau innerhalb des Familienunternehmens. Er betont: «Wir halten sehr viel von nachhaltiger und umweltgerechter Produktion. Aber jeder, der sagt, er tue dies nicht auch aus einem kleinen

bisschen Eigennützigkeit, würde lügen.» Konkret sieht das im Unternehmen wie folgt aus: Die Abwärme, die genutzt wird, gibt einen relativ konstanten Energiepreis, mit dem die Kosten einer Gurke oder Tomate für die nächsten Jahre ziemlich genau kalkuliert werden kann.

Nützlinge und Rüstabfälle

Nützlinge sind fleissige Helfer, die viel Aufwand abnehmen. Das gleichmässige Befruchten der Tomaten- und Auberginenblüten von Menschenhand ist sehr aufwendig, eine Hummel erledigt dies hingegen mit Leichtigkeit. Durch die ökologischen Ausgleichsflächen wird die Artenvielfalt und somit auch die Vielfalt von «Nützlingen» gefördert. Diese bekämpfen wiederum Arten, die auf den

Feldern als «Schädlinge» bekannt sind. Rüstabfälle kommen bei der Düngung und der Erzeugung günstiger und sauberer Energie zum Einsatz.

Ökologische Ausgleichsflächen

Die Gebr. Meier unterhalten doppelt so viel ökologische Ausgleichsfläche, wie vom Bundesamt für Umwelt vorgeschrieben ist. Hierbei handelt es sich um kleinräumige Nischen innerhalb der Kulturlandschaft sowie Hecken und Büsche am Rand der Felder, die die ökologische Vernetzung unterstützen. Ökologische Ausgleichsflächen dienen dem Erhalt der Artenvielfalt von Flora und Fauna und ermöglichen deren Wiederausbreitung.



GFI-Studienreise nach Lissabon

Die diesjährige GFI-Studienreise (Gemeinschaft zur Förderung der Interessen der Grossmärkte) führte dieses Jahr zu einem dreitägigen Besuch nach Lissabon. Auf dem umfangreichen Programm standen u. a. die Besuche des Grossmarktes MARL und vier «Mercados» (Markthallen und Strassenmärkte) sowie ein Treffen mit der Deutsch-Portugiesischen Industrie- und Handelskammer.

Die GFI-Delegation bestand aus Vertretern von rund 25 Gross- und Wochenmärkten, zu denen auch der Zürcher Engrosmarkt gehört. Die jährliche Studienreise führt jeweils in die Marktmetropolen Europas. Nach London 2016, Madrid 2017 und Athen 2018 war es in diesem Jahr Lissabon.

Michael Raduner schildert seine Eindrücke wie folgt: «Wir sahen moderne, grosse und zentrale Markthallen, mehrere kleinere historische Markthallen für öffentliche Märkte und Gastronomie, aber auch moderne, modular aufgebaute Marktgebäude in den Quartieren.» Beeindruckt habe besonders das sogenannte «Frischmarkt-Schulungsprogramm». Jede Schulklasse wird von speziell ausgebildeten Lehrpersonen in einem extra eingerichteten «Schulmarkt» in Sachen Frische und Marktgeschehen beschult: Ganz nach dem Motto: «Die Jungen sind unsere zukünftigen Marktbesucher.»

Die Stadt der «sieben Hügel» ist lebhaft, kosmopolitisch und seit dem 15. Jahrhundert Treffpunkt der Kulturen. Lissabon kombiniert Historie mit aktuellen Trends – auch für die «Foodies». Dieses Zusammenspiel zeichnet authentische Märkte aus.

Regen und Abwärme

Fritz Meier: «In Buchs wie auch in Hinwil sammeln wir den Regen, der auf unsere Gewächshäuser niedergeht, in Weihern auf. Fische, die darin leben, halten das Wasser in Bewegung und damit frisch.» Bei Bedarf wird dieses Wasser durch eine Filteranlage ins Gewächshaus geleitet und dort zur Bewässerung der Kulturen verwendet. In Hinwil wird die Abwärme einer Kehrlichtverbrennungsanlage genutzt. Die Abwärme, welche sonst verpuffen würde, heizt nun das Gewächshaus. Durch diese Idee kann auf den Einsatz von fossilen Brennstoffen gänzlich verzichtet und komplett CO₂-neutral produziert werden. Ein Gewächshaus dieser Grösse hätte einen Bedarf von 2 Mio. Liter Öl im Jahr.

Vielfalt im Engrosmarkt erhalten

Auf dem Engrosmarkt in Zürich bietet das Unternehmen das aktuelle Sortiment an Frischprodukten von Montag bis Samstag, jeweils ab zwei Uhr morgens zum Verkauf an. Seit Bestehen der Firma vertreibt sie ihre Produkte auch über den Engrosmarkt in Zürich. Bevor der Markt im Jahr 1980 in die neuen Räumlichkeiten umzog, fand der Verkauf an der Ausstellungsstrasse statt.

Fritz Meier: «Am Engrosmarkt schätze ich den Austausch mit Berufskollegen und den direkten Kontakt mit den Kunden.» Aber auch: Der Anteil von einheimischen Anbietern gehe, wie auf vielen europäischen Grossmärkten, langsam zurück. Auch die Kundschaft sei kulturell deutlich vielfältiger geworden. Früher habe es noch Spezialitätenhändler gegeben, «heute kann man bei jedem fast alles kaufen». Und was erwartet er vom Zürcher Engrosmarkt in Zukunft? «Dass die Vielfältigkeit bewahrt wird. Und der Markt in Zukunft nicht aus nur drei bis vier grossen Händlern besteht.»





West-Markt ab Frühjahr 2020

Das Ziel, bereits im August mit einem Testbetrieb für den West-Markt auf dem Areal des Engrosmarktes starten zu können, war wohl doch etwas zu ambitiös. Die seriöse Vorbereitung für ein solches Projekt bedarf etwas mehr Zeit. Insbesondere für die Gemüse- und Früchte-Marktfahrer bedeutet ein Neuaufbau an einem zusätzlichen Standort eine grosse Herausforderung. Aufgeschoben ist nicht aufgehoben – im Mai 2020 soll nun der West-Markt starten!



Wissensaustausch des Ernährungsforums Zürich

In Arbeitskreisen treffen sich regelmässig Mitglieder des Ernährungsforums Zürich zum Austausch über relevante Themen. Im Oktober fand ein weiteres Meeting im Zürcher Engrosmarkt statt. Dabei ging es um die Beschaffung von Lebensmitteln in der Stadt Zürich.

Zwölf Mitglieder des Ernährungsforums Zürich sowie ein Gast aus der Spitzengastronomie trafen sich, um über Beschaffung und Gemeinschaftsgastronomie zu diskutieren. Es bestand ein breiter Konsens, die Stadt Zürich dabei zu unterstützen, die städtische Gemeinschaftsgastronomie nachhaltiger zu gestalten (Stichwort Wissensaustausch) und damit eine Vorzeigestadt für die ganze Schweiz zu werden. Im Rahmen eines runden Tisches wird dies 2020 angepackt. Die Arbeitsgruppe setzt sich dafür ein,

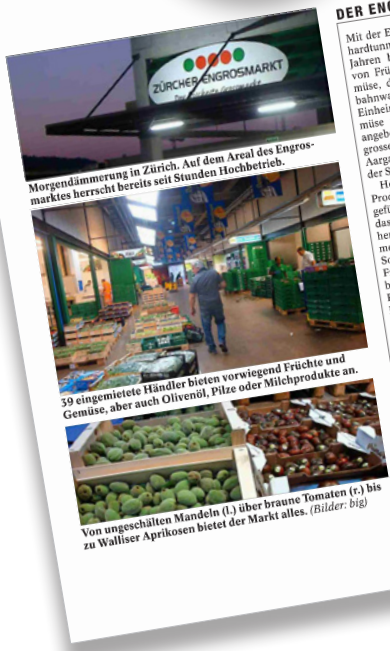


dass in der Stadt Zürich die Beschaffung von saisonalen, regionalen und ökologischen Produkten gefördert wird. Es wurden Zielgrössen und realistische Massnahmen für

einzelne Produktkategorien aus Sicht der Produzenten, Händler und Zulieferer diskutiert.

Engrosmarkt in den Medien

Der Zürcher Engrosmarkt als Drehscheibe für Frische, Qualität, Auswahl und Service rund um Früchte, Gemüse, Tiefkühl- und Milchprodukte ist auch für Medien immer wieder von Neuem interessant. Hier eine Auswahl von Reportagen und Berichten.



Erneuerung Flachdach Bürogebäude

Nach 40 Jahren musste das aus der damaligen Bauzeit schlecht gedämmte Flachdach total saniert werden. Die bisherige Kiesschicht, Dämmung und Dichtung wurden komplett abgebaut und durch eine neue Dampfbremse, 20cm Wärmedämmung, 2-lagiger Bitumenabdichtung und 10cm Substrat für extensive Begrünung ersetzt. Das Gebäude verfügt jetzt wieder über eine auf lange Sicht funktionierende

Dachabdeckung mit markant besserer Dämmung. Der Energieverlust im Winter kann damit entscheidend gesenkt werden. Auch das Raumklima in den Büros im 3. OG wird deutlich besser, weil die Decke nun weniger Kältestrahlung im Winter und weniger Wärmestrahlung im Sommer abgibt. Für die Mieter bedeutet das mehr Komfort.



Herzlich willkommen Frau Cécile Barny

Frau Priska Lüönd, unsere Buchhalterin, hat sich entschlossen, nach sieben Jahren beim Zürcher Engrosmarkt eine neue Herausforderung anzunehmen. Wir danken Frau Lüönd für ihr Engagement für den Engrosmarkt und wünschen ihr alles Gute auf ihrem weiteren Berufsweg.



«Nur wer sein Ziel kennt, findet den Weg» (Laotse)

Wir freuen uns, dass mit Frau Cécile Barny seit 1. Juli 2019 eine versierte Fachfrau unsere Buchhaltung betreut. Wir heissen Frau Barny herzlich willkommen in unserem Team.

Obiges Motto gelte für sie im privaten Bereich und im Berufsleben. Sie findet aber auch, dass es ganz gut für den Zürcher Engrosmarkt als Ganzes passt.

Marktapéro 5. Dezember 2019

Alle Einkäufer sind am Donnerstag, 5. Dezember, zwischen 4.00 und 8.00 Uhr zu einem Frühapéro eingeladen. Die Zemag-Crew freut sich auf alle Besucher.



Nikolaus im Engrosmarkt

Auch dieses Jahr stattet der Nikolaus dem Engrosmarkt einen Besuch ab. In der Nacht vom 5. auf den 6. Dezember sind die «Grittibänze» aktiv – sage und schreibe 1100 Stück!



Die Zürcher Engros-Markthalle AG wünscht einen schönen Herbst und Winterbeginn.



Zürcher Engros-Markthalle AG
Aargauerstrasse 1
8048 Zürich

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