



«Wir sind Zürcher Engrosmarkt!» – Immer mehr Partner tragen auf ihren Fahrzeugen das Logo des frischesten Grossmarkts der Schweiz.

## Der Zürcher Engrosmarkt als Gütesiegel

**Im Frühling gestartet, heute ein Erfolg: Immer mehr Zürcher Engrosmarkt-Partner beteiligen sich an der Aktion «Partner-Logo». Damit tragen sie den Namen des frischesten Grossmarkts der Schweiz an die Öffentlichkeit – und betreiben wirkungsvolle Werbung in eigener Sache.**

In der Märzangabe von «aktuell» stellen wir die Aktion «Partner-Logo» vor. Rund ein halbes Jahr später machen bereits 18 Partner mit. Sie markieren ihre Fahrzeuge mit dem Leistungs-Label des Zürcher Engrosmarktes und tragen so zu seiner Bekanntheit bei. Gleichzeitig profitieren sie davon, denn wer im frischesten Grossmarkt der Schweiz seine

Ware anbietet, darf sich zur Top-Liga im Früchte- und Gemüse-grosshandel zählen. Der Zürcher Engrosmarkt wird so zum «Gütesiegel» für alle, die unter seinem Dach handeln. Jeder, der die Bekanntheit dieser gemeinsamen Plattform stärkt, stärkt auch sich selbst. Darum sind weitere «Logo-Partner» herzlich willkommen!



**The Dolder Grand setzt auf Engrosmarkt-Frische**

Seite 2



**Mit gewinnendem Lachen neue Kunden gewinnen**

Seite 3



### Ungeduld.

Wer freute sich nicht, flösse sein am Morgen investiertes Geld noch vor Sonnenuntergang mit sattem Gewinn in die eigene Tasche zurück! Und wer hätte kein Herzklopfen, strömten aufgrund unserer Partner-Logo-Aktion nicht Dutzende neuer Kunden in den Zürcher Engrosmarkt! Schön wärs. Denn alles braucht seine Zeit. «Geduld bringt Rosen», sagt der Volksmund. Aber Geduld kaschiert oft auch die eigene Bequemlichkeit. Bleiben wir also ungeduldig. Sorgen wir dafür, dass der gesamte Fuhrpark im Zürcher Engrosmarkt mit Partner-Logos glänzt. Während wir uns in Ungeduld auf neue Anfragen freuen, haben wir bereits eine weitere Aktion zur Kundengewinnung aufgegleist. Nicht, weil wir die erste Massnahme für unwirksam halten. Nein, weil wir ungeduldig sind und das Kundenpotenzial für unsere Partner voll ausschöpfen wollen. So schnell wie möglich. Mehr darüber lesen Sie auf Seite 3.

### Michael Raduner

Geschäftsführer  
Zürcher Engros-Markthalle AG



Für Menschen mit Sinn für Genuss bietet The Dolder Grand exklusive Erholung in gediegenem Rahmen. Die erhöhte Lage des Hotels ermöglicht einen herrlichen Blick auf die Stadt Zürich, den See und die Alpen. Bild: Daniel Szelényi

## The Dolder Grand setzt auf Engrosmarkt-Frische

Als eines der angesehensten Zürcher Hotels setzt auch das Dolder Grand auf Frischprodukte aus dem Zürcher Engrosmarkt. Patrick Hetz, Chef à la Carte, verrät einige Details.

### Herr Hetz, Sie beziehen Früchte und Gemüse vom Zürcher Engrosmarkt. Was passiert anschliessend mit Ihrem Einkauf?

Die Produkte werden von unserem Küchenrezevier entgegengenommen. Die finale Qualitätsprüfung findet dann in den jeweiligen Abteilungen statt, über die Chefs de Cuisine oder deren Stellvertreter.

### Welche Frischprodukte sind bei Ihnen zurzeit besonders aktuell?

Im Herbst arbeiten wir mit frischen Steinpilzen und Pfifferlingen. Aktuell dazu haben wir Waldpilzrisotto mit Zitronen-Rosmarinjus, gefüllter Wachtelbrust und Sommertrüffel auf der Karte. Ein anderes beliebtes Gericht ist das Rindfiletcarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen und «Tête de Moine». Dann bekommen wir auch frische Schwarzwurzeln und den ersten Rosenkohl.

### Welche Frucht- und Obstsorten schätzen Sie besonders?

Das hängt von der jeweiligen Saison ab, weil dann die Früchte einfach am besten schmecken. Die Früchte, die ich persönlich schon seit meiner Kindheit am

meisten schätze, da sie alle im Garten meiner Grosseltern wachsen, sind Äpfel, Pflaumen, Aprikosen und jegliche Arten von Beeren.



Der 1982 in Österreich geborene Patrick Hetz absolvierte im \*\*\*\*Hotel Steigenberger Avance in Kaprun (A) eine Kochlehre. Ab 2002 sammelte er wertvolle Erfahrungen in renommierten Häusern in verschiedenen Ländern. Seit 2010 ist Patrick Hetz im The Dolder Grand tätig.

Seit Februar 2012 prägt er als Chef à la Carte im Garden Restaurant die Küche. «Das Garden Restaurant hat sich in den letzten Jahren stark entwickelt, und ich bin besonders stolz darauf, dass wir diesen Herbst mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurden», freut sich Patrick Hetz. Weitere Informationen zum Garden Restaurant: [www.thedoldergrand.com/dining](http://www.thedoldergrand.com/dining)

### Patrick Hetz empfiehlt: Zucchini-Rolle für 4 Personen

#### Zutaten:

- 3 Zucchini
- 250g Ziegenfrischkäse
- Abrieb halbe Zitrone, Orange, Limette
- 40g Ahornsirup
- 1 Bund Schnittlauch gehackt
- 1 Bund Blatt-Petersilie gehackt
- 1 Bund Kerbel gehackt
- Je 2 Paprika rot und gelb (ohne Haut)
- 1 Zwiebel geschält, fein gewürfelt
- 3dl Gemüsefond
- 1 Bund Koriander
- 30g Pinienkerne
- 20g Parmesan
- Olivenöl



#### Zubereitung:

Zucchini in 3mm-Scheiben aufschneiden und grillieren. Ziegenfrischkäse mit den Zitrusfrüchte-Abrieben und den gehackten Kräutern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken. Die fertige Masse in einen Spritzsack füllen. Zucchinischeiben nebeneinander auf Klarsichtfolie ca. 20cm breit auslegen. Die Füllung auf die untere Hälfte der Zucchini entlang spritzen und einrollen. Die geschälten Paprika in kleine Stücken schneiden und mit Zwiebeln in Öl langsam dünsten. Die fertige Masse mit Gemüsefond bis zur richtigen Konsistenz mixen. Koriander für das Pesto mit Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl im Mixer bis zur richtigen Konsistenz mixen.





**ZÜRCHER ENGROSMARKT**  
*Der frischeste Grossmarkt  
 der Schweiz.*



Die Interessenten standen bereits um 4 Uhr in der Früh «auf der Matte», um den Zürcher Engrosmarkt kennen zu lernen.

## Gezielt neue Kunden mobilisieren

**Dank einzigartiger Positionierung und starker Partner ist der Zürcher Engrosmarkt bestens aufgestellt. Eine Mailing-Aktion generierte auf Anhieb drei neue Kunden und etliche ernsthafte Interessenten.**

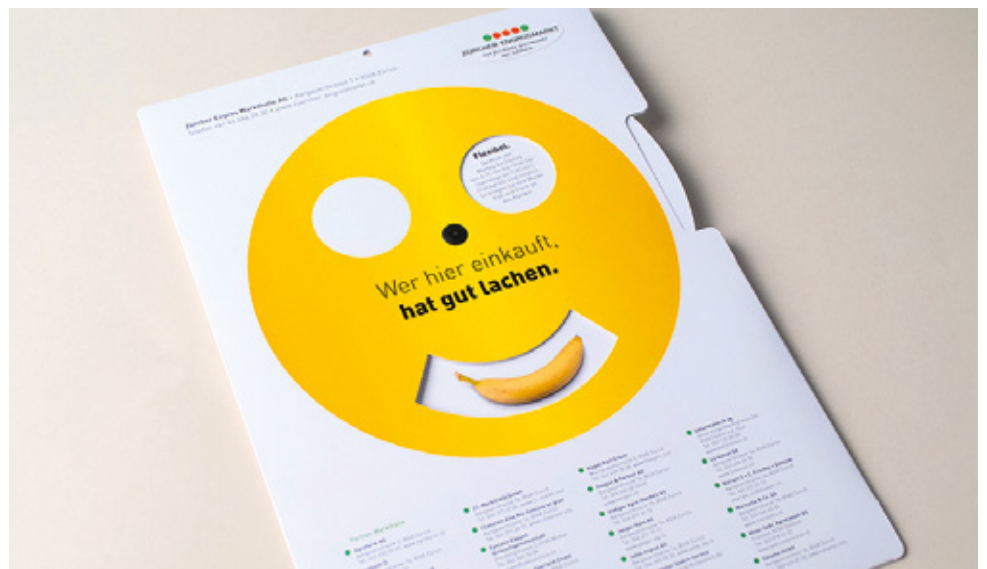


Dieses Mailing mobilisierte über 30 potenzielle Kunden für einen Besuch im Zürcher Engrosmarkt und weckte bei vielen weiteren Empfängern Aufmerksamkeit für den frischesten Grossmarkt der Schweiz.

Zürcher Engrosmarktes sind. Um die Wirkung zu erhöhen, fasste man einige Tage später telefonisch nach. Der Erfolg liess nicht auf sich warten. Rund 30 Entscheider meldeten sich zu einem der beiden angebotenen Besichtigungstermine an (24. Juli und 18. September 2014). Pünktlich um 4.15 Uhr in der Früh erschienen sie, um sich von Geschäftsführer Michael Raduner den Zürcher Engrosmarkt näherbringen zu lassen.

Auch wer nicht teilnehmen konnte, zeigte sich von der knackig präsentierten Leistungsschau im Mailing beeindruckt. Das Team des Zürcher Engrosmarktes setzt alles daran, noch weitere Interessenten zu begeisterten Kunden zu machen. Abgesehen von der Nachbearbeitung der bereits erfolgten Besuche ist im Winterhalbjahr eine weitere Kundengewinnungs-Aktion geplant.

«Wer hier einkauft, hat gut lachen.» Mit dieser Botschaft begrüsst ein Smiley den Empfänger eines im Sommer versendeten Mailings. Die Drehscheibe hinter dem Gesicht zeigt die Vorteile für Zürcher Engrosmarkt Kunden klipp und klar auf. Bei jeder Drehung erscheinen im lachenden Mund frische Produkte, dazu im rechten Auge ein überraschendes Argument «Pro Zürcher Engrosmarkt». Und natürlich sind alle Partner mit Kontaktdaten aufgelistet, welche zum Erfolg des frischesten Grossmarktes der Schweiz beitragen. Diese Smiley-Drehscheibe wurde als mehrstufiges Mailing mit persönlichem Brief an rund 700 Zielkunden in der Schweiz gesandt, die noch nicht Kunden des



Diese originelle, informative Drehscheibe kann unter [zemag@zemag.ch](mailto:zemag@zemag.ch) bestellt werden.



Seit 1995 wacht Heinz Lenggenhager, Ingenieurbüro Huonder AG, über den tadellosen baulichen Zustand des Zürcher Engrosmarktes.



**ZÜRCHER ENGROSMARKT**  
*Der frischeste Grossmarkt  
der Schweiz.*

Der sanierte Belag, hier vor der Nordrampe, ermöglicht einen einwandfreien Güterumschlag.

## Frische-Bekenntnis gilt auch für die Bausubstanz

**Im frischesten Grossmarkt der Schweiz wird grosser Wert auf eine gesunde Bausubstanz gelegt. Darum werden Gebäude und Infrastruktur des Zürcher Engrosmarktes regelmässig geprüft und erneuert.**

Das 1980 in Betrieb genommene Gebäude des Zürcher Engrosmarktes besteht aus einer über 200m langen Stahl-Beton-Struktur, die aus drei wichtigen funktionalen Elementen besteht – der Markthalle mit rund 6500m<sup>2</sup> Verkaufsfläche und über 500m Rampenlänge, dem Dachaufbau mit separater Auffahrrampe (von der Kellenberger Frisch-Service frigemo ag genutzt) und einer grosszügigen Unterkellerung. Diese beherbergt ca. 5500m<sup>2</sup> Kühl- und Lagerräume, An- und Auslieferungsrampen sowie

eine Tiefgarage mit über 130 Parkplätzen für Personen- und Lieferwagen. Das Gebäude, insbesondere dessen Tragkonstruktion sowie das gesamte Areal werden periodisch einer gründlichen Zustandsprüfung unterzogen. Seit 1995 nimmt Heinz Lenggenhager, Ingenieurbüro Huonder AG, diese Aufgabe wahr. Die in den letzten drei Jahren erkannten Sanierungsarbeiten sind bereits abgeschlossen. So wurden die Gebäudedilatationsfugen vom Untergeschoss bis zum Dach sauber abgedichtet. Im Bereich der

Nord- und Westrampen erhielten die Beton-Tragstruktur sowie die Beläge etappenweise ein gründliches Facelifting. Neben Betonsanierungen schützte man auch die Stahlbauteile und -verbindungen wieder vor Korrosion. Ebenso wurden alle 8 Warenaufzüge (je 4 Tonnen Tragkraft) saniert und den neusten ESBA-Anforderungen angepasst. Mit diesen Arbeiten wurde eine wichtige Sanierungstranche abgeschlossen, von der alle Marktbenutzer profitieren. Die mittelfristig notwendigen baulichen Massnahmen werden in den kommenden Jahren ebenfalls konsequent umgesetzt. Im Mittelpunkt stehen die Vordacheindeckungen über der Südrampe, die Fugenprofile auf den Rampen sowie die Fenster und Fassaden im Bürobereich. Zur Werterhaltung des Zürcher Engrosmarktes wurden seit 2009 jährlich 1.2 bis 1.8 Mio. Franken investiert.



## Arrivederci, il TAVOLO!

Bereits zum zweiten Mal schwelgten Hunderte von il TAVOLO-Gästen am 28. und 29. Juni 2014 im Zürcher Engrosmarkt an einer 200 m langen Tafel. Zum Lunch und Dinner (Samstag) sowie zum Brunch (Sonntagmorgen) genossen sie

die Köstlichkeiten bekannter Zürcher Spitzenköche. Dank des grossen Erfolgs trifft man sich auch 2015 im Zürcher Engrosmarkt, wiederum am letzten Juni-Wochenende. Bilder: David Biedert



**Zürcher Engros-Markthalle AG**  
Aargauerstrasse 1  
8048 Zürich

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