



Diese siebenseitige Reportage über den Zürcher Engrosmarkt erschien in Salz & Pfeffer, dem meistbeachteten Food- und Gastromagazin der Schweiz mit über 15000 hoch involvierten Lesern, darunter zahlreichen renommierten Gastronomen und Entscheidungsträgern.

Der Zürcher Engrosmarkt zeigt Medienpräsenz

74 Artikel in einer Gesamtauflage von über 2 Mio. Exemplaren – das ist die stolze Bilanz der Print-Medienpräsenz 2014 für den Zürcher Engrosmarkt. Hinzu kommen zahlreiche Online-Publikationen namhafter Verlage.

Im Medienspiegel 2014 des Zürcher Engrosmarktes finden sich renommierte Titel wie NZZ, Tages-Anzeiger, Sonntagszeitung, Salz & Pfeffer, Hotellerie et Gastronomie Zeitung und Hotelrevue. Insgesamt wurde eine Gesamtauflage von 2367048 Exemplaren erreicht. Hinzu kommen 20 Online-Medien, deren Nutzerzahlen sich laufend ändern. Von den

74 Publikationen befassen sich 41 mit dem Thema «il TAVOLO», sei es als Veranstaltungshinweis oder als Bericht. Die weiteren 33 Artikel fokussieren sich auf den Zürcher Engrosmarkt und seine Partner. Dabei geht es vor allem um die hier gehandelten Produkte, aber auch um infrastrukturelle Innovationen, wie zum Beispiel die LED-Beleuchtung.



**Essen, das glücklich,
schön und fit macht**
Seite 2



**K. Haegelis Erben:
Das Beste aus aller Welt**
Seite 3



Ausstrahlung.

Seit über 18 Jahren ist Bosidar Sofranac im Zürcher Engrosmarkt tätig (das Interview dazu finden Sie auf Seite 4). Ist das eine Nachricht wert? Auf jeden Fall. Denn der Zürcher Engrosmarkt ist nicht einfach ein anonymer Umschlagplatz für Frischprodukte, sondern ein leistungsfähiges Dienstleistungsunternehmen, das auf engagierte Mitarbeiter angewiesen ist. Diese sorgen dafür, dass sich unsere Partner auf unserem Gelände wohl fühlen und dass deren Kunden sich einfach und bequem mit dem Gewünschten eindecken können. Ohne Stolpersteine und Hindernisse. Im täglichen Kontakt mit den Menschen auf unserem Areal haben alle unsere Mitarbeiter ein Gesicht. Gemeinsam prägen sie den Charakter des Zürcher Engrosmarktes – ein Unternehmen, bei dem sich jeder willkommen fühlt. Dass diese Ausstrahlung zunehmend auch öffentlich wahrgenommen wird, freut uns. Denn Bekanntheit schafft Vertrauen. Und Vertrauen ist die beste Basis für gute Geschäfte. Ganz in diesem Sinne wünsche ich uns allen weiterhin viel Erfolg – und Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, erholsame Festtage und ein erfreuliches neues Jahr.

Michael Raduner
Geschäftsführer
Zürcher Engros-Markthalle AG



Das Rezept von Frank Widmer, zusammengestellt nach den Grundsätzen «Glück, Schönheit, Fitness».

Essen, das glücklich, schön und fit macht

Wohlfühlmomente gibt es im Park Hyatt Zürich dank ausgetüftelter Speisen, ausgedacht von Marianne Botta, umgesetzt von Küchenchef Frank Widmer, der seine Kochkunst auch bei il TAVOLO unter Beweis stellt.

Seit neustem bietet das Park Hyatt Zürich in der Lobby Lounge je ein Menü fürs Gehirn, für die gute Stimmung und die Schönheit an. Die drei Konzepte basieren auf modernsten ernährungswissenschaftlichen Grundlagen und unzähligen Studienresultaten. Das nötige Wissen dafür bringt die Ernährungswissenschaftlerin Marianne Botta mit. Executive Chef und il TAVOLO Koch Frank Widmer und sein Team setzen es bravurös und höchst genussvoll um.

«Essen Sie Früchte und Gemüse!»

Marianne Botta ist diplomierte Lebensmittelingenieurin, Ernährungswissenschaftlerin und Fachlehrerin an der ETH Zürich sowie Buchautorin. Sie arbeitet als Fachjournalistin, Dozentin und Kursleiterin und berät Lebensmittelfirmen bei der Realisation neuer Ernährungskonzepte. In ihrem Buch «Essen. Geniessen. Fit sein.» und in weiteren Publikationen unterstreicht sie die Schlüsselrolle von Früchten und Gemüse für die Gesundheit, das Wohlbefinden sowie die körperliche und geistige Fitness. Ein wichtiger Ratschlag: «Rasche Blutzuckeranstiege und -abfälle machen müde, unkonzentriert und fördern die Entstehung von



Frank Widmer, Küchenchef im Park Hyatt Zürich

Übergewicht. Essen Sie deshalb möglichst viel Gemüse, Salat und Früchte (auch Dörrobst, frische Frucht- und Gemüsesäfte eignen sich), halten Sie die Regel «5 a day» ein.» Das von Frank Widmer vorgestellte Rezept folgt diesen und weiteren Empfehlungen der Ernährungswissenschaftlerin. So enthalten die Endivien das für den Körper wichtige Magnesium und der Lachs wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Frank Widmer ist im Jahr 1996 der Hyatt-Gruppe als Küchenchef des Grill Restaurants im Hyatt Regency Almaty beigetreten. Danach unterstützte er mehrere Hotel-eröffnungen von Hyatt in Städten wie

Johannesburg, Mainz, Belgrad sowie Baku. In Zürich ist Frank Widmer seit der Eröffnung des Park Hyatt im Jahr 2004 als Küchendirektor tätig und verantwortlich für das gesamte Hotelküchen-Konzept. Seine Auftritte als Koch am il TAVOLO Foodfestival im Zürcher Engrosmarkt bleiben unvergesslich.

Der Rezept-Tipp von Frank Widmer

Nach dem Konzept «Glück, Schönheit, Fitness» hat Küchenchef Frank Widmer für die aktuell-Leserinnen und -Leser ein Rezept für 4 Personen zusammengestellt: Kinglas geräuchertes Lachsmittelstück, Hüttenkäse, Safran sowie geschmorte Endivien.

Zutaten

0.320 kg	Lachsmittelstück, in Stücke geschnitten
0.400 kg	Hüttenkäse
0.800 kg	Endivien
0.200 kg	Butter
0.800 lit	Orangensaft
0.080 kg	Knoblauch
0.080 kg	Zucker
0.400 lit	Olivöl
	Lorbeer
	Estragon
	Safranfäden

Zubereitung

Die Endivien halbieren und mit der Schnittfläche in etwas Butter und Olivenöl anbraten. Wenn die Endivien etwas Farbe haben, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Lorbeer, Safran, Knoblauch und den Estragon zugeben. Alles für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Endivien zusammen mit dem Lachs und Hüttenkäse schön auf dem Teller anrichten.



Bei Park Hyatt sind Dinge unverwechselbar anders.



Marco Haegeli von K. Haegelis Erben: Hier hat Frische Tradition – seit drei Generationen.

ZÜRCHER ENGROSMARKT
*Der frischeste Grossmarkt
 der Schweiz.*



K. Haegelis Erben: Das Beste aus aller Welt

Seit über 75 Jahren engagiert sich das 35-köpfige Familienunternehmen K. Haegelis Erben mit Herzblut im Früchte- und Gemüsehandel. Zu seinen Kunden zählen renommierte Gastronomie- und Grosshandelsbetriebe.

16 Stunden täglich sorgt das Haegeli-Team für pünktliche Lieferungen an Restaurants, Cafés, Hotels, Kantinen, Spitäler und Schulen. Langjährige Erfahrung im Tagesgeschäft und im Anbau sowie der «Riecher» für beste Qualität zeichnen den Kundenservice aus. Mit einem Lieferwagen und einer guten Portion Pioniergeist gründete Karl Haegeli 1938 einen Früchte- und Gemüsehandel in Zürich. Schon bald baute er sich einen ansehnlichen Kundenstamm auf. Um Marktschwankungen abzufedern und eine stets hohe Qualität zu gewährleisten, erwarb Karl Haegeli eigene Gemüse- und Obstkulturen, zunächst in Libyen, später auch in Sizilien. Geschäfts- und Lagerräume an der Militärstrasse mit grossen unterirdischen Kühlzonen ermöglichten eine verstärkte Präsenz im Schweizer Markt. Mitte der 1970er Jahre



erfolgte der Umzug in den Zürcher Engrosmarkt. Ein 1600 Quadratmeter grosses Auslieferungsdepot an der Würzgrabenstrasse ergänzte den neuen Standort. Heute arbeiten drei Generationen gleichzeitig unter einem Dach. Die Kombination von Erfahrung, Unternehmergeist und Innovationsdrang prägen den typischen «Haegeli-Esprit». Ob Auberginen oder Zucchini aus Spanien, Äpfel oder Zwetschgen aus Südtirol, Oli-

ven aus Griechenland oder Datteln aus dem Irak – die Firma Haegeli setzt nach wie vor auf das Kerngeschäft, den Direktimport und Verkauf von Obst und Gemüse. Während der Inlandsaison stammt die Ware direkt von den Produzenten aus der Umgebung. Anbauverträge sichern das volle Sortiment zu marktgerechten Preisen auch in Zeiten mit Lieferengpässen. Die bevorzugten Anbauggebiete ausserhalb der Schweiz liegen in Italien, Frankreich, Holland und Spanien, aber auch in der südlichen Hemisphäre. Ausgewählte Spezialitäten ergänzen das Früchte- und Gemüsesortiment. Dazu zählen Olivenöl, Trüffel, Zucht- und Wildpilze sowie asiatische Spezialitäten. Ausserdem bietet Haegeli eine breite Palette an Trockenfrüchten sowie küchenfertigen und tiefgekühlten Produkten.



K. Haegelis Erben – ein Unternehmen mit grosser Tradition und beliebter Zürcher Engrosmarkt Partner.





Seit über 18 Jahren leistet Bosidar Sofranac einen wichtigen Beitrag an die Sauberkeit und Ordnung auf dem Zürcher Engrosmarkt Areal. Partner, Kunden, Lieferanten und Besucher wissen das zu schätzen.

ZÜRCHER ENGROSMARKT

Der frischeste Grossmarkt der Schweiz.

Ein echter Saubermann!

Seit mehr als 18 Jahren sorgt Bosidar Sofranac auf dem Areal des Zürcher Engrosmarktes für saubere Plätze und gepflegte Innenräume. Anfang 2015 geht er in die wohlverdiente Pension.

Seit dem 16. August 1996 sorgt Bosidar Sofranac im Zürcher Engrosmarkt für makellose Sauberkeit und Ordnung. Der Verwaltungsrat, die Geschäftsleitung, Kollegen und Partner danken für seinen unermüdlichen Einsatz und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute.

Was haben Sie vor Ihrem Engagement im Zürcher Engrosmarkt gemacht?

1972 kam ich in die Schweiz. Zuerst war ich in der Gastronomie tätig, dann als Hauswart in der Jugendsiedlung Zürich, 1974 bis 1986 bei Siemens-Albis (Fräsen und Stanzen von Zahnrädern), 1986 bis 1989 bei Volpi (Montage von Kleingeräten), 1989 bis 1996 bei Soudronic, wo ich Dreharbeiten und Detailmontagen ausführte.



Während über 18 Jahren im Einsatz für einen einladenden Zürcher Engrosmarkt: Bosidar Sofranac.

Wie sind Sie auf den Zürcher Engrosmarkt aufmerksam geworden?

Durch ein Inserat. Nach einem Vorstellungsgespräch am 31. Juli 1996 mit Jakob Baur konnte ich am 16. August 1996 die Stelle antreten.

Was gefiel Ihnen an Ihrer Arbeit?

Ich hatte klare Vorgaben und konnte meine Arbeit selbst einteilen. In den letzten fünf bis sechs Jahren gab es viele Veränderungen und Neuerungen hier auf dem Markt und ich musste viel Neues lernen. Das hat mich gefordert und motiviert. Ebenso hat mir der tägliche Kontakt mit Kollegen, Partnern und Kunden gefallen.

Was hat Sie manchmal geärgert?

Wenn frisch geputzte Flächen nach ein paar Minuten wieder mit Abfall verunreinigt wurden – und niemand wars!

Was hat sich in dieser Zeit verändert?

Zürcher Engrosmarkt ist übersichtlicher und sauberer geworden. Und der Umgang mit dem Abfall ist heute wesentlich konsequenter, vor allem bei der Trennung.

Was raten Sie Ihrem Nachfolger?

Pflegen Sie den guten Kontakt mit allen Partnern auf dem Markt. Ja nicht stur bleiben (wie ich!). Und immer freundlich und hilfsbereit sein.

Welche Zukunftspläne haben Sie?

Ich werde fischen und Velo fahren. Dennoch hoffe ich, dass ich immer wieder mal in den Zürcher Engrosmarkt kommen kann, wenn Not am Mann ist.

Und was ich noch sagen wollte ...

Ich möchte mich bei allen entschuldigen, die ich je einmal verärgert habe.



Herzlich willkommen zum Marktapéro!

Donnerstag, 11. Dezember 2014, 04.30 bis 09.00 Uhr

Treffpunkt im Block 1, im Stand der Jehle engros AG

Zürcher Engros-Markthalle AG

Aargauerstrasse 1
8048 Zürich

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

www.zuercher-engrosmarkt.ch