



Thomas Hug leitet die Bananen + Frucht AG seit bald zehn Jahren.

«Automatismus nein, Flexibilität 200%» beim Handel mit exotischen Früchten

Die Bananen + Frucht AG ist seit 1980 im Zürcher Engrosmarkt eingemietet. Seit elf Jahren arbeitet Thomas Hug hier, vor knapp zehn Jahren übernahm er die Geschäftsführung des Unternehmens. Am Verkaufsstand finden Grossisten und Detaillisten Bananen, Ananas und andere Exoten. Für Thomas Hug ist klar: Routine gibt's in seinem Geschäft nicht, sondern nur «Flexibilität zu 200%», wie er sagt.

Seit 1939 sind Bananen das Kerngeschäft der Bananen + Frucht AG. Heute beschäftigt das Unternehmen 16 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Thomas Hug erinnert sich an seine Anfänge in der Firma: «Damals kauften wir das ganze Sortiment von Händlern und Agenten in Europa zu.» Heute sei das kaum mehr vorstellbar. «Täglich stehen

wir in direktem Kontakt mit den Produzenten, die über den ganzen Erdball verteilt sind. Die verschiedenen Zeitzonen, Sprachen und Kulturen machen es einerseits sehr spannend, bergen aber auch Kommunikationshürden.» Sein Job sei daher «so facettenreich wie die verschiedenen Farbstufen unserer Bananen».

Fortsetzung Seite 2



Der neue Treffpunkt ist da:
«Marktbiss» wiedereröffnet
Seite 3



Reporter des Gault-Millau
begleiten unsere Kundin
Seite 4



Bewegend

Das Jahr 2017 geht langsam aber sicher zu Ende. Zeit also, sich nochmals umzudrehen und auf ein für den Engrosmarkt interessantes Jahr zurückzublicken. Da sehen wir gleich das jüngste Ereignis: Die Wiedereröffnung unseres Treffpunkts «Marktbiss». Sein Komplettumbau ist ein wahrnehmbares Zeichen für unseren Willen, weiterhin in die Infrastruktur unseres Marktes zu investieren.

Was wir im vergangenen Jahr besonders zur Kenntnis nahmen: Es boomt eine neue Frische für die Zutaten und die Regionalität. Logistik im Food-Verkauf reicht längst nicht mehr. Alles dreht sich um Emotionalität und Erlebnisorientierung. Auch wir sind in diesem Markt tätig.

Verwaltungsrat und Geschäftsleitung haben 2017 die Entwicklung der «Strategie 2025» für den Zürcher Engrosmarkt abgeschlossen und verabschiedet. Wir machen uns auf den Weg. Ziel ist es, weiterhin das Kompetenz-Zentrum im Bereich Food zu bleiben.

Wir werden uns auch im Jahr 2018 weiterentwickeln. Stillstand gibt es nicht, nur Rückschritt bei denen, die sich nicht bewegen. In diesem Sinn wünsche ich allen eine schöne Adventszeit und schliesslich einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Michael Raduner
Geschäftsführer
Zürcher Engros-Markthalle AG



Früchte-Import aus der ganzen Welt: Fokus auf Nischen mit kleinen Produzenten.

Hohe Kundenansprüche

Oft brauche es mehrere Anläufe bis eine neue Beziehung mit einem Produzenten richtig funktioniert, die Produkte im richtigen Reifegrad und im gewünschten Kaliber mit der korrekten Verpackung ankommen. Hinzu komme das ganze Monitoring für das Qualitätsmanagement, das sehr zeitaufwendig ist und manchmal ziemlich Nerven koste. Thomas Hug: «Wir setzen alles daran, dass unsere Produkte die hohen Ansprüche unserer Kunden erfüllen. Und wenn unsere Früchte unseren Kunden beim Degustieren ein Lächeln ins Gesicht zaubern, dann wissen wir, dass wir alles richtiggemacht haben. Das freut uns und macht uns auch stolz!»

Die Früchte-Palette der Bananen + Frucht AG wächst stetig: Entdeckt man neue Früchte, welche die Qualitätsansprüche erfüllen und beim Kunden gut ankommen, werden sie ins Sortiment aufgenommen. Das Hauptprodukt ist aber damals wie heute die Banane. Die Bananen reifen in der eigenen Bananenreiferei in allen Farbstufen und

werden anschliessend verkauft. Es sind Chiquita, Fyffes oder Max Havelaar, sowie Bananitos (Baby-Bananen) aus Kolumbien mit ihrem intensiven Aroma und ihrer Süsse, die einzigartig und unverkennbar sind.

Breite Produktpalette

Weitere Produkte sind: voll ausgereifte Ananas aus der Dominikanischen Republik oder diverse Ananassorten aus Afrika, Erdnüsse, Baumnüsse, Mandeln, Haselnüsse und viele mehr, in der Schale oder nur die Kernen, Klein oder Grosspackungen, gemischt oder sortenrein, sowie feine süssliche Grapefruits oder die Meyer-Zitronen aus Amerika. Weiter im Angebot sind getrocknete Feigen, Aprikosen und Datteln von höchst möglichem Qualitätsgrad. Exotische Früchte, vorzugsweise naturbelassen, ohne Zusätze von Zucker oder sonstigen «Schönmachern», erweitern stetig das Sortiment: Avocado, Mango, Papaya bis hin zu Granadilla, Passionsfrucht und vieles mehr. Alles wird direkt per Luftfracht oder LKW geliefert, für den perfekten Genuss.

Familiärer Engrosmarkt

Am Zürcher Engrosmarkt schätzt Thomas Hug besonders die Kundschaft, «wir sind hier wie eine grosse Familie», sagt er. Auch die Abwechslung und dass der Markt immer offen ist für Neues und immer wieder neue Nischen schafft, schätze er sehr. Neue Produkte, die sie ins Sortiment aufnehmen, können hier wunderbar getestet werden.

Er denke, dass der Engrosmarkt weiterbestehen wird, wenn er weiterhin flexibel auf Veränderungen reagiert und durch Innovationen herausstechen kann. Zudem sei es wichtig, dass der Markt auch zukünftig von Individualisten und Pionieren betrieben wird. Verdrängungskampf und immer mehr Marktanteile – das sei das Spiel der Grossen. «Wenn die Bananen + Frucht AG da mitmachen würde, dann wären wir garantiert eines Tages ein Teil davon. Dann bräuchte es uns hier nicht mehr.» Der Fokus liege deshalb nach wie vor in der Nische und auf den kleinen Produzenten. Auch wenn Bananen ein Massenprodukt seien, bietet sein Unternehmen dank der Bananenreiferei Individualität, «indem wir 6 Tage in der Woche für jeden Tag jeden gewünschten Reifegrad reifen. Bei uns gilt: Automatismus nein, Flexibilität 200%!»

Abenteuer Import

Beim Import der Früchte sind die Papiere für den Transport und die reibungslose Zollabwicklung das A und O, betont Thomas Hug. Auch das Wetter und der gesamte Transport von den Höfen der kleinen Produzenten zur Bananen + Frucht AG in den Engrosmarkt sei ein Abenteuer, das «wir zusammen immer wieder aufs Neue in Angriff nehmen und meistern».



Die Früchte-Palette der Bananen + Frucht AG wächst stetig: Entdeckt man neue Früchte, welche die Qualitätsansprüche erfüllen und beim Kunden gut ankommen, werden sie ins Sortiment aufgenommen.



Sie freuen sich, wieder Produzenten, Mieter und Einkäufer begrüßen zu können (von rechts): Sarah Loser, Michael Raduner, der Mitarbeiter Max Merker und die Architektin des neuen «Markt-biss» Monika Mutti-Schaltegger.

ZÜRCHER ENGROSMARKT
*Der frischeste Grossmarkt
 der Schweiz.*



Genügend Platz im Inneren des «Markt-biss»: Erholung pur nach getaner Arbeit oder zwischendurch.

Der Treffpunkt im Zürcher Engrosmarkt ist wiedereröffnet

Pächterin Sarah Loser freut sich: Seit Montag, 20. November, steht sie wieder in ihrem Treffpunkt im Engrosmarkt, dem «Markt-biss». Innert vier Wochen wurde dieser komplett umgebaut, inklusive einer neuen Küche.

Seit 16 Jahren ist Sarah Loser in ihrem Treffpunkt im Einsatz. Zusammen mit ihren zwei Aushilfen bietet sie ab Mitternacht bis morgens um 8 Uhr alles an, was die nächtlichen Verkäufer und Einkäufer begehren: selbstverständlich Getränke jeder Art, aber auch Sandwiches, Hamburger, Braten, Fleischkäse etc., bis hin zu verschiedenen Kuchen.

Markt-atmosphäre

Der ganze Umbau dauerte nur gerade vier Wochen. Während dieser Zeit war der Treffpunkt in einem Provisorium, in einem freien Verkaufsstand gegenüber, weitergeführt worden. Planung und Umbau wurden durch die Architektin Monika Mutti-Schaltegger begleitet und betreut. Für sie hatte die Aufgabenstellung geheissen: «Markt-atmosphäre

erlebbar machen». Das bedeutete, besser auf die veränderten Bedürfnisse an den Treffpunkt in der Markthalle reagieren, wie: Ablauf «Take away» verbessern, sowohl in der Küche als auch für Kunden. Nun muss der «Take away»-Gast nicht mehr den ganzen Gasträum durchqueren, sondern er kommt vom Eingang direkt an der Theke. Ein weiteres Ziel war, Voraussetzungen zu schaffen, dass auch eine warme Verpflegung besser angeboten werden kann. Und schliesslich gibt's eine bessere Raum-atmosphäre dank einer neuen Akustik-Decke; alles wurde heller, transparenter. Und zu guter Letzt: Die Leuchten sind Original-Engrosmarkt-Leuchten, die über 30 Jahre ihren Dienst unter dem Rampen-Dach auf der Bahnseite des Engrosmarktes erfüllt hatten.



Zur Eröffnung des neu umgebauten «Markt-biss» überreicht Geschäftsführer Michael Raduner der Leiterin Sarah Loser ein Geschenk.



Der neue Treffpunkt von aussen: So frisch wie der Engrosmarkt.



Stauende Kinder der Lipschule im Zürcher Engrosmarkt: So viel Betrieb bereits im frühen Morgen.

ZÜRCHER ENGROSMARKT

Der frischeste Grossmarkt der Schweiz.

Kinder der LIPSCHULE beeindruckt

Früh aufstehen mussten Kinder der privaten Zürcher Tagesschule LIPSCHULE. Beim Rundgang durch den Zürcher Engrosmarkt erlebten sie für einmal, was frühmorgens hier passiert.

Die staatlich bewilligte private Zürcher Tagesschule LIPSCHULE bietet für Kinder von 3 bis 9 Jahren der Basisstufen 1 und 2 als anerkannte Montessori-Schule, sowie für Schülerinnen und Schüler der Mittel- und Sekundarstufe (inklusive Übergangsjahres 6+ und 10. Schuljahr) ein entspanntes, motivierendes Umfeld, in dem die individuelle Potentialentfaltung klar im Vordergrund steht. Um 4.50 Uhr war die Kinderschar auf dem Gelände. Nach einer kurzen Einführung durch Michael Raduner ging's auf den Rundgang. Ihre Erlebnisse haben die Schülerinnen und Schüler in einen kleinen Aufsatz verpackt, der auf der schuleigenen Homepage veröffentlicht ist. Darin schreiben sie unter anderem: «Die Bauern dort hatten schon «Feiermorgen», denn sie

beginnen mit dem Verkauf mitten in der Nacht und kehren bei Morgengrauen zurück auf den Hof. Ein Bauer hatte einige schöne und grosse Gemüse namens Romanesco bereits zuvor verkauft, die der Käufer am Morgen wieder zurückbrachte und sagte: «Die sind zu gross.» Er sagte, dass er diese Grösse in Zürich auf dem Markt nicht loswerde, da alle lieber die Kleineren bevorzugen. In der Markthalle gab es sehr viel Gemüse, Früchte und Pilze aus aller Welt. Wir haben ein paar Mini-Bananen geschenkt bekommen. Zum Schluss der Führung haben wir noch das Lager angeschaut, wo wir auch die imposante Kühlhalle begehen konnten. Da diese Halle auf -24 Grad Celsius runtergekühlt wird, war es zurück in der Morgenluft dann plötzlich angenehm warm.»



Buntes Treiben an der Food Zurich in diesem Herbst. Ganz in diesem Sinne soll es auch im kommenden Frühling wieder werden.

«Food Zurich» kommt nächstes Jahr wieder

Während elf Tagen zelebriert «FOOD ZÜRICH» die Stadt als kulinarischen Hotspot; als Treffpunkt für Geniesser, Wissbegierige und Familien. Kurz: als Paradies für Food-Aficionados jeglicher Couleur. Neu findet «FOOD ZÜRICH» im kommenden Jahr aber nicht mehr im Herbst statt, sondern im späten Frühling: vom Donnerstag 24. Mai bis Sonntag 3. Juni 2018; die Food Zürich Party steigt dann wieder am Samstag, 2. Juni 2018 im Zürcher Engrosmarkt.

Reportage von Gault-Millau über Einkäuferin bei Globus

Gault-Millau erstellt zurzeit Reportagen über Einkäuferinnen und Einkäufer. Eine von ihnen ist wöchentlich im Zürcher Engrosmarkt anzutreffen: Romina Roy ist die Einkäuferin von Früchte und Gemüse beim renommierten Globus Delicatessa in Spreitenbach. Jeden Donnerstag findet man sie für ihre Einkäufe im Zürcher Engrosmarkt. Auf ihrem Weg durch den Markt wurde sie nun für einmal von einem Reporter-Team des Gault-Millau begleitet. Mehr auf: www.gaultmillau.ch



Die Zürcher Engros-Markthalle AG wünscht eine besinnliche Adventszeit.

Zürcher Engros-Markthalle AG
Aargauerstrasse 1
8048 Zürich

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