

Vor genau drei Jahren haben wir unsere Entsorgungsstation zwischen der Markthalle und dem Lagerhaus Süd eingerichtet. Damit konnten wir die Abfallstoffe professioneller und vor allem kostengünstiger trennen. Die Stoffe



werden in Karton, organische Stoffe und Schwarzkehricht (allgemeiner «Güsel») und Altholz (Spankistli und Einweg-Paletten) getrennt. Die ersten drei Fraktionen sammeln wir in separaten Presscontainern (im Bild am Rand links), das Altholz deponieren wir auf der Bahnrampe und entsorgen es wöchentlich.

Was zunächst nur für unsere Mieter, also die Importeure und Grosshändler der Markthalle, gedacht war, hat in den letzten Monaten weitere Kreise gezogen: Immer mehr Kunden und Einkäufer möchten ihre Leergebinde (Karton und Holzkistli) und die organischen Abfälle bei uns entsorgen. Der Grund dürfte nicht nur finanzieller, sondern vor allem organisatorischer Art sein, können doch unsere Kunden so ihre Gebinderetouren am gleichen Ort abladen, wo sie anschliessend wieder Früchte und Gemüse einkaufen.

***Wir wollen  
einen sauberen Markt.  
Helfen Sie mit.***

Wir standen dieser Entwicklung von Anfang an positiv gegenüber – auch wenn uns dies einen erheblichen Mehraufwand bringt: Statt wie bisher von 07.30h bis 10.00h müssen wir die Abfall-Station bereits ab 05.00h offenhalten. Andererseits wird nun viel seltener wild deponiert, und unsere Anlage wird besser ausgelastet.

Diese Entsorgung ist aber nicht gratis. Je Kilogramm angeliefertem Abfall verrechnen wir für Karton 10 Rp; für Holz (Spankistli und Einwegpaletten) 21 Rp; für organische Abfälle 18 Rp und für Schwarzkehricht (allgemeiner Abfall, Plastik etc) 30 Rp. Normal- oder Haushalt-Kehricht in schwarzen Säcken wollen wir nicht entgegennehmen; er soll in der Wohngemeinde mittels Gebührensack entsorgt werden. Wer ihn trotzdem zu uns bringt, muss die obigen 30 Rappen je kg bezahlen. Bei Kleinanlieferungen wird das Gewicht geschätzt, grössere Mengen werden gewogen. Bezahlt wird in der Regel sofort bar.

Mit dieser Dienstleistung bieten wir unseren Einkäufern und Kunden eine kostengünstige und bequeme Entsorgungsmöglichkeit.

**PS:** Die mit einem Fahrverbot versehene Rampenauffahrt darf nicht für Einkäufe benutzt werden. Die kurzzeitige Anlieferung von Abfall ist gestattet. Marktbenützer, die trotz klarem Verbot die Gebinderetouren (auch Milchprodukte-Retouren gehören dazu) oder privaten Kehricht hinter den Säulen oder unter der Rampe deponieren, belegen wir mit sehr hohen Bussen.



# Menschen im Engrosmarkt

Sechs mal in der Woche ist der Zürcher Engrosmarkt Arbeitsplatz für Hunderte von Menschen. Viele beginnen ihre Arbeit schon mitten in der Nacht, andere arbeiten erst, wenn die Stosszeit vorbei ist. Ohne dieses tägliche Zusammenspiel unterschiedlichster Menschen und Berufe gäbe es im Grossraum Zürich kaum jeden Tag frisches Gemüse, gäbe es weniger knackige Früchte und bloss eine kleine Auswahl an Spezialitäten. Auf unserer Doppelseite stehen diese Menschen für einmal im Vordergrund. Diesmal sind es **Paul und Käthi Meier**, Gemüseproduzenten in Rütihof bei Baden, die ihre Produkte viermal pro Woche auf «dem Produzentenmarkt» auf dem Areal des Engrosmarktes anbieten.



Paul und Käthi Meier wechseln einander ab: An zwei Tagen fährt er, an zwei Tagen sie auf den Zürcher Engrosmarkt. Und zwar mitten in der Nacht, denn wer für die ersten Käufer bereit sein will, muss dort vor vier Uhr morgens mit der Arbeit beginnen.



Verkaufsgespräche mit Marktfahrern geben Paul Meier wichtige Hinweise auf veränderte Anforderungen.



Käthi und Paul Meier sind bekannt für ihre unübertroffenen Tomaten aus Erdkulturen.



Nach einem anstrengenden Morgen als Verkäufer zurück auf dem Hof, beginnt die Arbeit als Betriebsleiter.

**Herr Meier, Sie haben sich auf wenig verschiedene Gemüse spezialisiert. Ein Markt lebt aber von der Vielfalt des Angebotes. Warum kommen Sie trotzdem auf den Engrosmarkt?**

Ein Markt lebt auch von der Qualität. Auf dem Engrosmarkt gibt es sehr viele Generalisten. Darum haben wir uns entschlossen, uns auf wenige Produkte zu spezialisieren, diese professionell zu produzieren und in gleichbleibend hoher Qualität anzubieten.

**Aber dazu brauchen Sie den Engrosmarkt nicht. Wieso stehen Sie oder Ihre Frau trotzdem mitten in der**

**Nacht auf und fahren mit dem eigenen LKW nach Zürich?**

Schon mein Vater ist regelmässig auf den Engrosmarkt gefahren. Aber abgesehen von dieser Tradition habe ich schnell gemerkt, dass ich hier flexibler bin im Verkauf und schneller auf eine veränderte Nachfrage reagieren kann. Und was die Konsumenten wirklich wünschen, erfahre ich nur rechtzeitig, wenn ich dauernd «am Markt» bin.

**Sie haben Ihren Hof vor 14 Jahren vom Vater übernommen. Was hat sich seither verändert?**

Damals produzierten wir noch alles unter gewöhnlichen Tunnels. Wenn wir

nach Mitte April mit frischem Nüssler auf den Markt kamen, verkauften wir den wie frische Weggli. Heute ist die Saison um die gleiche Zeit gelaufen, und die grossen Kunden kann nur noch bedienen, wer längere Zeit und regelmässig liefern kann.

**Wie reagieren Sie darauf? Mit konventioneller Produktion schaffen Sie das ja nicht.**

Richtig. Wir produzieren heute fast ausschliesslich im Gewächshaus. Nur so und nur mit Hilfe moderner Technik können wir genügend lange und ausgeglichene produzieren.

**Aber das widerspricht dem Wunsch**

**vieler Konsumenten nach naturnah oder sogar biologisch produzierten Gemüsen.**

Das muss kein Widerspruch sein. In einem geschlossenen Gewächshaus ist etwa ein Nützling-Schädling-Gleichgewicht viel leichter zu erreichen als in freier Natur. Was die Konsumenten



Paul Meier fährt den Anhängerzug selber. Und lädt auf dem Rückweg bei einigen Grosskunden gleich wieder Leergebinde.

heute verlangen, kann nur noch mit Hightech-Methoden produziert werden – was wiederum ein hochtechnisiertes Gewächshaus verlangt.

**Also Hors-sol?**

Nein, daran wagen wir uns vorläufig nicht. Alle unsere Gemüse wachsen auf natürlichen Böden. Und das bleibt vorläufig so – es sei denn, die Konsumenten besinnen sich auf neue Werte.

**Vielen Dank, Herr Meier, für dieses Gespräch.**



Käthi Meier hilft auch im Büro und im Verkauf. Das tägliche Telefon mit den Kunden braucht zwar Zeit, verhilft aber Produzent und Käufer zum marktgerechten Angebot.





**20 Jahre** Zemag und kein bisschen Feiern? Nein, nicht ganz. Aber ein grosses Fest in der Markthalle steigt erst zum vollendeten Vierteljahrhundert des Engrosmarktes am jetzigen Standort. Die Zemag-Mitglieder kommen trotzdem nicht zu kurz, denn die 20. Generalversammlung halten wir in feierlichem Rahmen an einem aussergewöhnlichen Ort ab – dafür etwas später im Jahr als gewohnt, nämlich am **24. Juni 2000**. Das ist fast auf den Tag genau 20 Jahre nach der Einweihung. Notieren Sie sich dieses Datum doch jetzt schon in Ihrer Agenda – Sie werden es nicht bereuen.

**Rampenplätze** an der Markthalle: Immer wieder parkieren Kunden aus lauter Bequemlichkeit nicht rampenfähige Lieferwagen oder, noch schlimmer, Personenwagen an der Hallenrampe – manchmal sogar vorwärts. Dabei sind ihre Einkäufer-Kollegen und die Lieferanten auf einen Rampenplatz angewiesen. Diese Uneinsicht ist uns unverständlich! Wenn dann gar noch eine Anpassrampe blockiert wird, können wir nur noch den Kopf schütteln. Wir appellieren daher mit Nachdruck an alle Marktbenützer, die Rampenplätze an der Halle für rampenfähige Fahrzeuge freizulassen und Personenwagen und Kleinbusse auf den weissen Feldern des Parkplatzes Mitte abzustellen.

**Neuer Nachbar.** Schon in unseren letzten *engrosMARKTnews* haben wir Sie über die nun engen Platzverhältnisse an der Südrampe der Markthalle informiert. Wir wiederholen unseren Appell, dass im vorderen Bereich nur kurze Lieferwagen ohne Hebebühne andocken dürfen, damit die übrigen Fahrzeuge einigermaßen ungehindert passieren können. Und nochmals: Bitte keine Personenwagen von Mietern mehr an der Südrampe – denn wir wollen den raren Platz für unsere Kunden freihalten.

**Funkstille** beim Stadion Zürich. Nachdem Mitte Juli 1999 das Planungsteam, die Multi Development Corporation (MDC), mit seinem sehr futuristisch anmutenden Projekt in Muschelform den Zuschlag erhalten hatte, soll das Vorhaben in den nächsten sechs Monaten zur Wettbewerbsreife entwickelt werden. Das Areal des Engrosmarktes bleibt nach wie vor ein strategisch wichtiges Grundstück innerhalb dieses Projektes – obwohl wir seinerzeit lesen konnten, das Marktareal bleibe unangetastet. Ein Parkhaus anstelle oder über dem Produzenten-Markt war nämlich in der Planskizze trotzdem eingezeichnet. Wir bleiben dran.