

Am 1. Juli
1999 war
Stichtag:
Dann mussten
die planeri-
schen
Grundlagen



für eines der ehrgeizigsten Projekte der Stadt Zürich präsentiert werden: ein Stadion mit 30 000 Sitzplätzen im Hardturm und mit Läden, Restaurants, Einkaufszentren, einem Hotel und einem Casino auf weiteren 80 000m².

Bis zum Druck dieser *engrosMARKTnews* ist über das Resultat nichts bekannt. Aber halten Sie die Augen offen: Die Medien werden demnächst darüber berichten.

Für jene unter Ihnen, die nicht an der Zemag-Generalversammlung teilnahmen, in aller Kürze soviel: Von vier «Developpers» wurde je ein Grobkonzept erarbeitet. Darin wird festgehalten, was wo gebaut und wie genutzt und welche Flächen freigehalten werden sollen. Das Grobkonzept, das gewählt wird, dient als Grundlage für den Architekturwettbewerb, der im Herbst ausgeschrieben werden soll. Die vier «Entwicklungshelfer» dürfen daran nicht teilnehmen und verdienen bloss je 20 000 Franken.

Ein Weltklasse-Stadion über dem Engrosmarkt?

Das Zemag-Gelände kann in die Planung einbezogen werden, weil das Baurecht der EMIG ca. acht Meter über Boden endet. Wir haben aber gute Trümpfe: «Dank» dem Nein des Zürcher Gemeinderates letzten Herbst, das Aktienpaket der SBB an der EMIG zu übernehmen, konnte sich die Zemag die Aktienmehrheit sichern.

Die Stadionplanung läuft also nicht mehr ohne uns! Das heisst aber nicht, dass wir als Verhinderer auftreten. Verwaltungsrat und Geschäftsleitung des Engrosmarktes sind sich der Chancen bewusst, die ein völlig neuer Stadtteil Zürich-West bietet. Wir arbeiten derzeit einen Fragebogen aus, den Sie mit einer der nächsten *engrosMARKTnews* erhalten und mit denen wir auch Ihre Vorstellung in die Planung einbringen. Denn ob ein Parkhaus, ein Hotel oder ein attraktiver Wochenmarkt unmittelbar über oder neben dem Engrosmarkt entsteht, kann weder Ihnen noch uns gleich sein.

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 täglich frisches Gemüse, weniger knackige Früchte und bloss eine kleine Auswahl an Spezialitäten. Auf unserer Doppelseite stehen diese Menschen für einmal im Vordergrund. Diesmal ist es **Fabio Micaglio**, leidenschaftlicher Früchte- und Gemüse-Spezialist in der Firma seines Vaters, der vor 38 Jahren aus Italien als Gastarbeiter in die Schweiz kam.



Morgen früh in der Halle packen alle an. Aber dazwischen nimmt sich Fabio Micaglio regelmässig Zeit, die frisch eingetroffene Ware selber zu prüfen.



Der tägliche Kundenkontakt ist ein unbestechlicher Gradmesser für die eigene Leistungsfähigkeit...

Du sprichst fließend Schweizerdeutsch und Italienisch. Und dein Name, Fabio Micaglio, klingt wie der Titel einer italienischen Oper.

Nein, nein (lacht). Mit Opern habe ich nichts am Hut. Mein Vater Sandro kam 1961 als 16jähriger italienischer Einwanderer in die Schweiz, um hier zu arbeiten. Nach zwei Jahren in verschiedenen Fabriken konnte er bei der Hans Jaeger AG als Hilfsarbeiter beginnen. Er arbeitete sich hoch, wurde Teilhaber von Jaeger und 1989 Alleininhaber. Der Firmennamen blieb, mein Bruder und ich helfen im täglichen Geschäft.

Das ist aber leicht untertrieben: Was ich soeben gesehen habe, sind Aufgaben eines Unternehmers.

Ja, das stimmt. Das kommt vielleicht davon, dass ich mich für das Geschäft verantwortlich fühle.

Und darum stehst Du mitten in der Nacht auf und bist schon um vier Uhr im Geschäft?

Richtig. Wer Früchte und Gemüse handelt, muss mit Leib und Seele dabei sein. Der Engrosmarkt öffnet vor fünf Uhr, und bis dann müssen wir unsere Frischprodukte tadellos präsentieren, wenn wir das Geschäft machen wollen.

Aber um sieben ist die Rush-Hour schon wieder vorbei. Was machst Du danach?

Wir importieren Frischprodukte aus aller Welt und verkaufen sie nicht nur in der Halle, sondern liefern den Kunden auch direkt auf Bestellung. Ihnen allen telefonieren wir täglich. Nur so erfahren wir rechtzeitig, wenn sich der Markt verändert oder jemand etwas Neues sucht. Dazu kommt unsere Abteilung Gastronomie, um die sich mein Bruder Massimo kümmert.

Wieviele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt ihr?

Rund 20 Menschen, manche seit vielen Jahren.

Die Hans Jaeger AG gilt in der Branche als modern. Warum?

Vermutlich spricht sich herum, dass wir demnächst eine eigene Homepage aufschalten. Und wir arbeiten an der ISO-Zertifizierung.



...und der direkte Kontakt mit den Produkten gibt einen treffenderen Eindruck über den Bedarf als das beste Warenbewirtschaftungssystem.



Die Zahlen sind zwar universell. Aber Sprachen hört man im Engrosmarkt viele. Fabio Micaglio spricht deutsch, italienisch, französisch, spanisch und englisch.



Wenn die «Stosszeit» in der Halle vorbei ist, ruft Fabio Micaglio alle seine Kunden an. Nur so erfährt er, wie sich der Markt verändert.

Du hast auch ein Mandat im Vorstand der Zürcher Importeure. Was motiviert dich dazu?

Mir gefällt die Früchte- und Gemüsebranche, ich bin davon angefressen. Und unsere Firma hat eine klare Zukunft. Ich möchte aber, dass sie im Engrosmarkt bleibt. Im Vorstand der Zürcher Importeure kann ich dafür etwas tun.

Danke, Fabio, für dieses Gespräch.



Ab und zu tönt es auch hart durch die Hallen. Ein guter Scherz löst dann die Stimmung wieder.



Vignette montiert? In diesen Tagen kontrollieren wir die Autos auf dem Areal. Wer keine Vignette hat, erhält einen Zettel an die Windschutzscheibe. *Bitte betrachten Sie das nicht als Schikane:* Es gibt eben zu viele Unberechtigte, die Ihnen den Platz wegnehmen. Belegen Sie bitte auch nur den von Ihnen gemieteten Parkplatz (die Planskizze dazu haben wir Ihnen seinerzeit ausgehändigt). Vielen Dank.

Südwestrampe wird eng. Die SBB haben längs der dortigen Gleise mit den Bauarbeiten begonnen. Der jetzige, mobile Zaun wird stehen bleiben, bis nächstes Jahr der endgültige Zaun erstellt wird.

Wir haben nur einen 1m-Streifen vom SBB-Areal zumieten können. Zum Andocken an der Rampe wird es also eng, darum dürfen das ab jetzt nur noch kurze Lieferwagen ohne Hebebühne. Bis dort, wo die beiden Gleise auseinander laufen, dürfen die angekockten Lieferwagen nicht über die innere Schiene des äusseren Gleises hinausragen. Personenwagen werden nicht mehr toleriert (alle Autos mit P-Vignette haben ohnehin einen festen Parkplatz).

Um problemlos auch wieder wegfahren zu können, sollten zudem nie zwei längere Fahrzeuge gleich nebeneinander andocken.

Neue Verwaltungsrätin. An der Generalversammlung vom 18. Mai 1999 wurde Katja Gysin als Vertreterin der Stadt Zürich in den Verwaltungsrat der Zemag gewählt. Sie wurde vom Stadtrat nominiert und löst Erwin Carigiet ab, der die Stadt Zürich 4 Jahre in diesem Gremium vertrat.

Katja Gysin ist 30 Jahre alt und studierte Rechtswissenschaften an der Universität Bern. 1996 legte sie das Staatsexamen als Fürsprecherin ab (in Zürich heisst das Rechtsanwältin).

Seit 1. Juli 1996 arbeitet sie als juristische Sekretärin im Sekretariat des Gesundheits- und Umweltdepartement der Stadt Zürich.



Beilage spart Geld. Dieser Ausgabe der *engrosMARKTnews* liegt eine Flyer der Sopexa bei. Damit können wir die Versand- und Portokosten sparen, und das ist letztlich wiederum Ihr Geld. Wir zählen darum auf Ihr Verständnis und danken dafür.

Wir sanieren weiter. Der Bodenbelag im Bürogeschoss der Markthalle ist erneuert, die Wände neu gestrichen. Ideen, wie die noch weissen Wände dekorativ gestaltet werden können, sind willkommen.

Doch die Reparaturarbeiten gehen uns nicht aus: Als nächstes kommt die **Dilatationsfuge** auf der abgestossenen Rampe Nord dran. Wir beginnen mit Block 1 (analog der Westrampe 1996). Der Betriebsablauf wird zeitweise beeinträchtigt; die Betroffenen werden zuvor kontaktiert.

Für den **Ersatz der Fernheizleitung** von der Rampe Ost bis zum Migros-Areal erarbeiten wir die beste Lösung. Auch hier wird die Verkehrsführung während des Baus beeinträchtigt. Wir halten Sie auf dem laufenden.

Im September 1999 ersetzen wir die vier **Hebebühnen** der Rampe Nord, und zwar immer zwei Hubtische auf einmal. Die neuen Hebebühnen erhalten aus Sicherheitsgründen einen Schlüsselschalter und dürfen am Samstag während des Privatverkaufs nicht benützt werden.

1999 werden wir wieder die zwei bis drei schlimmsten **Kühlräume** im Untergeschoss sanieren. Diese Arbeiten betreffen nur einzelne Mieter und beeinflussen den übrigen Betrieb nicht. Auch die **Stahlkonstruktion** und die Vordächer über der Südrampe werden saniert. Doch auch das beeinträchtigt Ihre tägliche Arbeit kaum.