

Wer sich in den letzten Jahren nicht gerade mit ganz geschlossenen Augen im Engrosmarkt bewegte, dem können die immer häufigeren



«Lieferwagen» nicht entgangen sein. Und in der Tat: Weil die Zahl der Einkäufer über Jahre zwar langsam, aber stetig abnimmt, sind viele Firmen im Engrosmarkt dazu übergegangen, ihre via Telefon, Mail oder auch gelegentlich noch per Fax bestellenden Kunden direkt zu beliefern. Das widerspricht zwar der ursprünglichen, «reinen» Idee eines Grossmarktes als Marktplatz von Angebot, Nachfrage und Information. Aber es ermöglicht den Firmen wenigstens, im immer schnelleren Struktur- und Wertewandel zu bestehen.

Damit aber wandelt sich auch der Engrosmarkt Zürich. So berichten wir in diesen engrosMARKTnews von einer Firma, die auf den ersten Blick nicht zwingend hier angesiedelt sein müsste. Gleiches gilt für den Geschäftsbereich von Mietern, die heute schon einen Grossteil ihrer Verkäufe direkt ins Haus liefern. Viele von ihnen sind nur noch der hervorragenden Verkehrslage wegen im Engrosmarkt und könnten ihren Warenumsatz ebensogut draussen auf der grünen Wiese tätigen.

Vom Abholmarkt zum Ausliefermarkt

Können sie das? Wer so denkt und das bejaht, denkt zu kurz – und zwar nicht nur, weil diese Firmen gegen diesen Strukturwandel gar nichts tun können und ihn auch nicht verschulden. Klar: Eine attraktive, verkehrsgünstige Lage zählt heute zu den wichtigsten Standortfaktoren für neu anzusiedelnde Unternehmen. Und klar: Es gibt Unternehmen, die weitaus «wertschöpfender» wären als Lebensmittel-Handelsfirmen und die an diesem Standort einen viel höheren Steuerertrag generieren würden. Und es steht auch ausser Zweifel, dass einige von ihnen sofort zupacken würden, wenn sie hierher ziehen könnten.

Aber jede Kommune, auch die Stadt Zürich, braucht funktionierende Transportwege. Mit einer auch schon «angedachten» Verlagerung des Engrosmarktes weit vor die Tore der Stadt würden aber, wenn nicht schnell neue Transportkapazitäten bereitgestellt werden, die Transportwege für Güter und Menschen zusätzlich belastet. Sind sie zu oft verstopft, bleiben neuzuziehende Firmen aus, und andere kehren der Stadt den Rücken.

Wenn dann auch noch die Arbeitnehmer wegziehen, sinken die Steuerausfälle bald ziemlich schnell. Dieses fiskalische Eigentor täte doppelt weh, weil mit einem voreilig verlegten Engrosmarkt auch ein bunter, vitaler Markt aus der Stadt verschwunden wäre.

Leistungen aus dem 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 wäre die Auswahl an Gemüse, Früchten und Spezialitäten im Grossraum Zürich deutlich ärmer.

Auf unserer Doppelseite stehen diese Menschen im Vordergrund. Diesmal sind es die **Geschwister Gmür**, die vom Engrosmarkt aus ihre Spezialitäten, Käse, Glace, Frisch- und Tiefkühlprodukte in die ganze Schweiz ausliefern.



Marcel Gmür, der «Käsemann», im Gespräch mit Ursula Gmür, die für eine reibungslose Auftragsbearbeitung sorgt.



Im Gmür-Schulungsraum können Kunden die letzten Neuheiten kennenlernen.



Roland Gmür betreut den Einkauf Tiefkühlprodukte und die Administration.

1985 haben Ursula, Marcel, Reto und Roland Gmür die damals als «Chäs-Gmür» bekannte Firma von ihren Eltern Erika und Ephrem Gmür übernommen. Sie machten daraus in mehreren Schritten eine moderne Handelsfirma für Lebensmittelspezialitäten, die zwar auch heute noch mit erstklassigem Käse handelt, aber sonst mit der 1950 gegründeten Firma nur noch wenig gemeinsam hat.

Neue Dienstleistungen für neue Märkte

Noch Vater Ephrem nahm 1971 die ersten Tiefkühlprodukte ins Sortiment auf, und die zweite Generation hat diese stete Suche nach neuen Produkten und Dienstleistungen noch intensiviert: Die *E.J. Gmür AG* bedient heute nicht nur Detailhändler mit Frisch- und Tiefkühlprodukten, sondern auch anspruchsvolle Gastronomie-Betriebe. Zum Handel mit Schweizer Produkten ist der Import dazu-

gekommen, und zu Produkten wie Backwaren gesellten sich pflanzliche und exklusive Spezialitäten aus aller Welt.

Food for Winners

Sie wurden schnell bekannt, von der Fachwelt für Trends» bezeichnet. unübertreffbares Geankommen: Finger-Tortillas aus Mexiko, Knödel und Kaisersreich, Seafood aus Asien, Ania-Rolls aus Japan, Pastas aus den Mittelmeern. zählung liesse sich Jüngster Hit in dieser Welt. «Winners» sind mit Gem



Aktive Präsenz an allen wichtigen Märkten, hier an der Igeho 03: Reto Gmür (links), der «Mann für den Trend» bei den Gmürs, erklärt interessierten Fachbesuchern die präsentierten Neuheiten.



Foto: zvg

Immer wieder von Neuem überraschen: Damit konnte sich die ehemals als «Chäs-Gmür» bekannte Firma als Spezialist für Ethno-Food etablieren. Hier eine Sushi-Selektion mit 12 erlesenen Kompositionen, die traditionell nach japanischer Küche zubereitet und einzeln bei -40°C schockgefrostet werden.

den eher traditionellen waren und Halbfabrikate herfertige Gerichte, Glaspezialitäten buchstäblich

tournedos und Palmenschachteln mit Shrimps aus Vietnam: handwerkliche Kleinkunstwerke, mit denen eigenwillige Küchenchefs ihre Gäste wieder neu verblüffen können.

Idealer Standort Zürich-West

zum Renner, denn Reto Gmür presse als «der Mann in der Branche», entwickelte ein Gespür für Neuheiten, die er von Food aus Kalifornien, Bagels aus den USA, Schmarren aus Österreich, Asien, Sushi und Californien, Falafel und Bruschetten aus den Nachbarländern – die Aufträge noch lange fortsetzen. In der Reihe «Food for Win» wurde verpackte Lachs-

Auch in anderer Hinsicht tanzt die Firma der Geschwister Gmür aus der Reihe der bekannten Engrosmarkt-Firmen: Sie ist die einzige hier ansässige Lebensmittel-Handelsfirma, die im Engrosmarkt keinen eigenen Verkaufsstand betreibt. Doch warum hat sie denn ihr Domizil gerade hier aufgeschlagen? Reto Gmür macht keinen Hehl daraus, dass er die Lage am Autobahn-Zubringer Zürich-West für seine Geschäftstätigkeit für geradezu ideal hält: «Selbst Ausländern kann ich den Weg zu uns im Handumdrehen erklären». Allerdings spielte auch der Zufall mit, dass die E.J. Gmür heute gerade hier zuhause ist.

Der Lohn für den Lückenbüsser

Denn als kurz vor Baubeginn des Lagerhauses Süd einer der beiden damaligen Bauherren unerwartet «ausfiel», sprangen die Gmürs mit erheblichem Einsatz eigener Mittel in die Lücke und halfen zusammen mit der E. Kellenberger AG, das baureife Projekt doch noch zu realisieren. Nachdem dieser Partner zur Kellenberger Frischservice mutierte und in die FS-Lokalitäten auf dem Engrosmarkt-Dach übersiedelte, kann die E.J. Gmür AG nun ihre Räumlichkeiten im Lagerhaus Süd gerade im richtigen Moment erheblich ausdehnen.



Die edel und sehr lecker präsentierten Neuheiten stiessen auf reges Interesse der einschlägiger Igeho-Fachbesucher.



Solch anspruchsvolle Handarbeit aus Vietnam war an keinem anderen Stand der Igeho zu sehen: Lachsmousse, die in von Hand geflochtene Gemüsenetze verpackt ist, und gefüllte Shrimps, die in einzeln gefaltete Palmenschachteln gefüllt sind.



Bericht + Fotos: C. Hilbrand

GV 2004. Auch die nächste Generalversammlung der Zemag findet wieder im **Hotel Hilton in Kloten** statt, und zwar am **Dienstag, 11. Mai 2004**. Tragen Sie diesen Termin – wenn Sie das nicht schon längst getan haben – doch gleich jetzt in Ihrer Agenda oder Ihren Handheld ein. Zwar dürfte der Anlass nach den Wahlen im Jahr 2003 wieder ruhiger verlaufen. Informationen aus erster Hand über Neues bietet die GV dennoch, und über die Zukunft des Engrosmarktes wird auch in «normalen» Traktanden entschieden. Apéro und Nachtessen sind zudem eine gute Gelegenheit für Aktionäre zum Gedankenaustausch mit Kollegen und Freunden abseits des hektischen Tagesgeschäftes.

Vignette 2004. Zwar gelten Vignette und Einkäuferausweis fürs Jahr 2003 noch bis Ende April 2004. Aber beide Dokumente fürs neue Jahr sind bereits auf der Geschäftsstelle eingetroffen. Sie kosten wie immer **40 Franken** inklusiv Mehrwertsteuer und gelten ab sofort. Wenn Sie also nicht bis zum letzten Moment warten wollen, können Sie Vignette und Einkäuferausweis schon jetzt auf der Geschäftsstelle gegen Barzahlung beziehen. Mit dem Kauf anerkennen Sie die Marktordnung und insbesondere die **Marktöffnungszeiten**: Montag bis Freitag 04.45 bis 10.00 Uhr, Samstag 04.45 bis 07.00 Uhr. Bitte entfernen Sie alte Vignetten an Ihrem Fahrzeug (am besten durch Erwärmen mit dem Föhn) und kleben Sie die neue Vignette in die (obere oder untere) linke Ecke der Frontscheibe. Vielen Dank.



Marktapéro im Advent. Schon gute Tradition ist der Marktapéro. Er findet immer in der zweiten Woche im Advent statt und bietet allen, die im Engrosmarkt zu tun haben, Begegnungen mit anderen Menschen und einen Moment der Ruhe. Trotz des Beginns um 5.30 Uhr – was Aussenstehenden zwar früh erscheint, für den Engrosmarkt aber fast eine Stunde nach Marktbeginn ist – wurde die Gelegenheit auch diesmal, am 11. Dezember, rege benützt, um miteinander anzustossen. Und so wünschen auch wir von der Marktverwaltung hier allen Mietern und Kunden frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr.

Überwachungskameras. In den letzten Monaten hat das Bedürfnis nach mehr Sicherheit vor Diebstählen stark zugenommen. Verschiedene Mieter planen umfangreiche Video-Anlagen zur Überwachung ihrer Verkaufs- und Lagerflächen. Dagegen ist nichts einzuwenden, solange damit nur die eigenen Mietobjekte überwacht werden. Auch die Zemag selbst betreibt nach drei Einbrüchen eine solche Überwachungskamera. Weitere sind vorgesehen und liegen in der Kompetenz des Engrosmarktes.

Die Pläne einiger Zemag-Mieter tangieren nun aber – teilweise bedingt durch deren Raumverhältnisse – auch allgemeine Verkehrsflächen und sogar andere Mieter. Der Verwaltungsrat hat darum anfangs Dezember beschlossen, dass Videokameras, deren Aufnahmebereiche über die eigenen Mieträume hinausgehen, durch die Zemag bewilligt werden müssen. Die Bewilligung wird nur erteilt, wenn bestimmte Richtlinien eingehalten werden und die tangierten Mieter mit der Installation einverstanden sind. Mieter, die derzeit eine Videoüberwachung planen, werden dieser Tage durch die Geschäftsleitung der Zemag informiert.