

Metzgercenter Aarau Basel Zürich

Grünes Licht für Bau auf der grünen Wiese

Jetzt wird es konkret: Die ausserordentliche Hauptversammlung des Metzgercenters Aarau Basel Zürich stimmte den Plänen des Vorstands für einen Neubau in Niederglatt zu.

Noch steht das Metzgercenter auf dem Zürcher Schlachthofareal und bezahlt der Stadt einen stattlichen Mietpreis. Zusammen mit den Unterhaltskosten beläuft sich dieser auf rund 600 000 Franken pro Jahr. Angesichts der tiefen Zinsen wäre es interessant, in ein eigenes Gebäude zu investieren, argumentierte Präsident Markus Würmli an der ausserordentlichen Hauptversammlung. Dazu kommt, dass sich die Rolle des Metzgercenters im Verlauf der Jahre gewandelt hat, wie CEO Nush Rrasi erklärte. Während früher die Metzger ihre Einkäufe vor Ort tätigten, holen heute 50 Prozent von ihnen die vorbestellte Ware ab, und 46 Prozent lassen sich beliefern. Mit der kürzlich eingeführten E-Plattform-Lösung dürfte sich dieser Trend noch verstärken. Der jetzige Standort ist dafür aber schlecht geeignet. Um den Kunden weiterhin konkurrenzfähige Preise bieten zu



Metzgercenter-Präsident Markus Würmli, CEO Nush Rrasi und ihr Architekt freuten sich über den klaren Auftrag der Mitglieder. (Bild: ew)

können, sei es nötig, die laufenden Kosten zu senken und die Prozesse zu optimieren, argumentierte Rrasi. Dies sei in einem neuen Gebäude bedeutend einfacher und günstiger als am alten Standort, wo nicht einmal eine Laderampe existiert.

Verkehrstechnisch gute Lage

Aus diesem Grund wurden verschiedene Optionen evaluiert, bis schliesslich ein Grundstück in Nie-

derglatt nahe beim Flughafen und bei der Autobahn gefunden wurde. «Es ist keine Traumparzelle, aber sie ist ganz gut», bilanzierte Würmli. Der zuständige Architekt präsentierte den Genossenschaffern seine Pläne, die effiziente Abläufe ermöglichen sollen.

Eine Diskussion entzündete sich ob der Frage einer Unterkellerung. Es gelang Würmli aber, den Genossenschaffern den Verzicht

darauf schmackhaft zu machen. Baukosten, Unsicherheiten in Bezug auf Grundwasser und der Effizienzverlust durch Lift und Treppen sprachen klar gegen den Keller. Die Investitionskosten belaufen sich auf 7 Millionen Franken, wovon 3 Millionen an Eigenmitteln vorhanden sind.

Ein Anwesender stellte die Frage, ob denn im Vorfeld Gespräche mit den anderen Metzgercentern geführt worden seien. Würmli entgegnete, dass die Metzgercenter zwar unter dem Dach der Mego, die er selber präsidiert, gut zusammenarbeiten. Die Strukturen seien aber sehr unterschiedlich, und es gelte hier, sich auf die eigenen Bedürfnisse zu konzentrieren. In der Abstimmung befürworteten die Anwesenden den Vorschlag des Vorstandes mit 48:1 Stimmen.

Die nächste Hürde ist die Baubewilligung. Wenn alles planmässig läuft, sollte der Neubau im Januar 2018 bezugsbereit sein. «Die nächsten anderthalb Jahre werden für mein Team und mich herausfordernd sein», prophezeite Rrasi, der sich aber über den überdeutlichen Entscheid der Genossenschaffter sichtlich freute. ew

TURMIX-AKTION

PROFITIEREN SIE WÄHREND DER AKTIONSZEIT VOM 01.09. BIS 31.10.2016 VON ATTRAKTIVEN PREISEN!



Extrem schnell und kompakt - Grillieren, Braten, Auftauen und Warmhalten. Mit dem neuen Turmix Kontaktgrill mit programmierbarer Multi-Timer Funktion bereiten Sie Ihre Speisen stets in konstanter Qualität zu. Die isolierten Grillplatten aus kratzfestem, massivem Grauguss lassen sich mittels Thermostat stufenlos von 50°C bis 300°C regulieren und garantieren auch bei hoher Belastung konstante Temperatur.

Kontaktieren Sie uns noch heute für weitere Informationen oder ein unverbindliches Angebot:

www.beergrill.com - Tel. +41 (0)56 618 78 00 - info@beergrill.com

20%
RABATT

Food perfectly presented

BEER+