

## *airlines catering* **von Iso Ambühl**

### **«Essen und Trinken sind sehr zentral»**

#### **Airline-Food: Wie sich Markus Oberholzer gegen Platzhirsche am Zürcher Flughafen durchsetzte.**

*Grosse Catering-Konzerne sind in Turbulenzen. Markus Oberholzer ist mit seiner First Catering Produktion AG auf einem sicheren Pfad: Ihm gefällt seine Nische - Umsatzbolzen ist nicht seine Sache.*

Markus Oberholzer, 48, Chef und Besitzer der First Catering Produktion AG in Bassersdorf ZH, ist eigentlich ein cooler, eloquenter Mann. Doch wenn er über seine Branche redet, ist es mit der Ruhe dahin: «So eine schlimme Zeit habe ich noch nie erlebt.» Früher habe man mit der Konkurrenz noch über Aufträge geredet und sie untereinander aufgeteilt. Heute sei dies anders. Unter dem Motto «Wir holen, was zu holen ist» versuchten die grosse Airline-Catering-Konzerne mit Preisdumping neue Kunden an sich zu binden, sagt Oberholzer. Ihm gehe es aber gut, er schreibe seit dem zweiten Betriebsjahr schwarze Zahlen.

Trotzdem ist ihm mulmig zu Mute: An der Misere seien die Airlines schuld, die unter Kostendruck stünden und von den Airline-Caterern stets noch günstigere Preise für die Mahlzeiten verlangten. Und das finanzielle Risiko, wenn die Verpflegung vom Kiosk verkauft werde, sollten sie auch noch tragen. In der Tat: Die Nummer 1 der Branche, die Lufthansa-Tochter LSG Sky Chefs, kämpft mit Problemen und restrukturiert seit zwei Jahren. Die ehemalige Swissair-Perle Gate Gourmet, die heute als Nummer 2 der Investorengruppe Texas Pacific gehört, kämpft wegen hoher Verschuldung ums Überleben. Beide Konzerne setzen Milliarden um.

In diesem Umfeld ist die First Catering mit knapp 27 Millionen Franken eine kleine Nummer. Sie betreut weltweit bekannte Fluglinien wie Emirates, KLM oder Easy Jet, aber auch Ferienflieger wie Edelweiss, Belair oder Hello und die Günstig-Airline Helvetic Airways. Im Gründungsjahr 1995 machte Oberholzer mit 27 Mitarbeitenden einen Umsatz von 1,8 Millionen Franken, im Jahr 2004 waren es mit 190 Mitarbeitenden bereits 26,9 Millionen Franken. Sein Erfolgsgeheimnis ist, dass er sich stets als Nischenanbieter definiert hat. Die Grösse des Betriebs passte Oberholzer stets ans laufende Geschäft an. 1995 startete er seine Firma auf einer Fläche von nur 800 Quadratmetern, und dann mietete er stets neue Flächen dazu. «Unsere Infrastruktur lässt noch ein Umsatzwachstum von rund 10 bis 15 Prozent zu», sagt Oberholzer. «Wir wollen nicht um jeden Preis wachsen, sondern Vorteile als Nischenanbieter dank unseren Qualitätsstandards weiter ausnutzen.» Offenbar macht er seine Sache gut. Markus Gander, Inflight-Chef bei der Charterlinie Edelweiss von Kuoni, lobt: «Eigentlich möchten wir First Catering nur für uns haben.» Die Qualität sei gut, und bei Expresswünschen sei der flexible Kleinbetrieb unschlagbar.

#### **Der Neuling hatte es am Anfang schwer**

Seinen Standortvorteil hat sich Oberholzer hartnäckig innerhalb von zwei Jahren erarbeitet: Statt auf dem Flughafen Zürich mit seinen teuren Mietflächen hat er seine Firma in der günstigen Industrie- und Gewerbezone von Bassersdorf aufgebaut. «Der Standort ist ein wichtiger Kostenfaktor», sagt er.

Bis es so weit war, musste er sich mit den Behörden herumschlagen: Man wolle nicht «Hinz und Kunz» auf dem Flughafen. Seine Lastwagen durften mit den Mahlzeiten nicht aufs

Gelände hineinfahren, weil es sich um ein zollfreies Gebiet handle. Oberholzer wehrte sich, wurde aber vom Flughafendirektor nicht empfangen. Auch die Konkurrenz wandte sich gegen den Neuling. Er sollte nur zum Abkassieren nützlich sein: Gegen gutes Geld wollte eine Handlinggesellschaft die Mahlzeiten der First Catering beim Eingang des Flughafengebiets umladen und zu den Flugzeugen bringen. Dieses Angebot bringt Oberholzer heute noch in Rage.

Also drohte Oberholzer, ans Bundesgericht zu gelangen. Schliesslich gaben die Behörden nach: Oberholzer wurde bewilligt, dass sein Betrieb in Bassersdorf ebenfalls als Zollfreilager gilt. Er kann so seine Waren günstig im Ausland einkaufen. Seit seinem erfolgreichen Kampf profitieren auch andere Caterer von der neuen Regelung: Der Konzern LSG Sky Chefs baute seine Schweizer Tochtergesellschaft in Rümlang ausserhalb des Flughafens auf. Sein Schritt in die Selbständigkeit hat sich bis heute als richtig erwiesen. «In den grossen Firmensystemen kann man sich entweder anpassen oder dann versuchen, seine Ideen ausserhalb in einer eigenen Firma selbst umzusetzen», sagt Oberholzer. Für seinen Start hatte er lediglich seine aufgelösten Pensionskassengelder als Kapitalbasis. Und natürlich die Berufserfahrung: Als gelernter Koch hatte er sich an der Hotelfachschule Luzern weitergebildet (siehe Box).

### **Seit fünf Jahren ist er bereits in Westafrika tätig**

«Essen und Trinken sind sehr zentral und höchst emotional an Bord eines Flugzeuges. Eine Airline kann sich damit von einer anderen differenzieren», betont Oberholzer. «Die Passagiere wollen die Zeit bis zur Landung möglichst angenehm verbringen.» Darum gebe es Airlines, die in diesem Bereich «aufrüsteten». Er findet es falsch, keine im Preis inbegriffenen Mahlzeiten anzubieten: «Insgesamt ist das Einsparpotenzial klein, die Inflight-Produkte (Essen, Trinken, Film u. a.) machen nur etwa fünf Prozent des Umsatzes einer Airline aus.»

Die Fluktuation unter den Mitarbeitenden, die am Erfolg partizipieren, ist klein. Alle verdienen über 3000 Franken im Monat. Oberholzer bietet zudem seit 2001 vierzig Arbeitsplätze für Behinderte, welche die Bestecksets füllen.

Seit fünf Jahren ist er auch in Westafrika tätig. Er hat dort ursprünglich einen Ananas-Import-Betrieb in Ghana aufgebaut, den er in einen Catering-Betrieb umwandelte. Dazu kamen zwei nigerianische Ableger in Abuja und Lagos, welche die meisten internationalen und afrikanischen Airlines in dieser Gegend betreuen.

Das sind zwar Risikomärkte, aber kein Problem für Oberholzer: «Angst um Geld habe ich nie gehabt.» Und die Konkurrenz der Grosskonzerne macht dem Rotary-Club-Mitglied keine Angst: Der Hobby-Marathonläufer hat eine grosse Ausdauer.

***Hat seine Ideen in der eigenen Firma umgesetzt: Airline-Caterer Markus Oberholzer.***

### **5000 Mahlzeiten**

Markus Oberholzer, 48, absolvierte eine Kochlehre und die Hotelfachschule Luzern. Als Manager war er in verschiedenen Luxushotels im In- und Ausland tätig, und er leitete internationale Projekte und Akquisitionen für Gate Gourmet International. 1995 machte er sich selbständig. Die First Catering Produktion AG bedient die unterschiedlichsten Airlines wie Edelweiss, Belair, Helvetic Airways oder South African Airways. 2004 betrug der Umsatz 26,9 Millionen Franken, bei 190 Mitarbeitenden und 5050 Mahlzeiten (2003: 4815) pro Tag. Laut Oberholzer schreibt die Firma schwarze Zahlen.