

gv SWISS

ZEITSCHRIFT FÜR MODERNE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE



**Heimgastronomie
im Blickpunkt**

Seite 20

**Was Facility Manager
verdienen**

Seite 19

**Das «Stella»
im Inselfpital**

Seite 12

Höhenflug im Nischen-Catering

1995 gründete Markus Oberholzer die First Catering AG in Bassersdorf. Er entwickelte das Unternehmen zum zweitgrössten Flugzeugcaterer auf dem Platz Zürich. Und dieses Jahr kürte Ernst&Young das Unternehmen zum «Entrepreneur of the Year 2002». gv::swiss sprach mit dem Senkrechtstarter.

First Catering hat innert weniger Jahre den Durchbruch geschafft, vor kurzem sind Sie von Ernst&Young zum «Entrepreneur of the Year» gekürt worden. Womit erklären Sie diesen Erfolg?

Markus Oberholzer: Wir haben von Anfang an ganz klar definiert, was wir im Markt wollen und was wir tatsächlich anbieten können. Wir haben diese Fokussierung aufs Marktsegment lückenlos gelebt.

Wieso ist diese Beschränkung auf die Nische so wichtig?

Schauen Sie sich LSG an. LSG kam 1999 nach Zürich und wollte Gate-Gourmet sofort auf allen Ebenen Konkurrenz machen. Doch dazu musste LSG die ganze Catering-Palette auf höchstem Niveau anbieten. Das wiederum führte zu extrem teuren Investitionen. Ein Nischen-Caterer dagegen wählt einen ganz anderen Weg. Der muss vor allem auch wissen, was er nicht kann. Der Konkurrenz überlegene Leistungen muss man ja nur in seiner Nische offerieren. Genau darauf haben wir bei First Catering unsere Infrastruktur ausgelegt.

Welches ist nun die Nische von First Catering?

Unsere Kunden sind vor allem Charter-Gesellschaften. Weil wir nicht weltumspannend tätig sind, können wir aber auch als lokaler Zulieferer der Grossen agieren. So liefern wir beispielsweise Komponenten für Gate Gourmet, den wichtigsten Caterer auf dem Platz Zürich. Gate Gourmet profitiert dabei von unserer ausgesprochen günstigen Kostenstruktur.

Das heisst, sie sind auch ein Low-Cost-Caterer?

Je näher man an den Flughafen herangeht, umso teurer werden die Standort-

kosten. Wir haben mit Bassersdorf bewusst einen Standort im Industriegebiet ausserhalb des Flughafenbereichs gewählt. Dadurch wurde unsere Kostenstruktur sehr günstig. Ja, wir sind ein Low-Cost-Caterer.

Seit den Neunzigerjahren schmelzen die Margen in der Flugzeugverpflegung nur so dahin. Gate Gourmet und LSG reagierten darauf mit einer radikalen Standardisierung der Logistik. Wird dadurch der Spielraum für flexible Nischencaterer grösser?

Die Marge ist tatsächlich ein Thema. Standardisierung ist aber zum Teil auch ein Zwang, der von den Home-Base-Carriern ausgeht. Diese stellen in ihren Heimatflughäfen enorm hohe Anforderungen an die Logistik. Dadurch

werden die Nischen für lokale Caterer allerdings noch nicht automatisch grösser. Denn bei vielen Airlines besteht der Trend, einen möglichst grossen Teil des Caterings direkt von der Home Base aus abzuwickeln. Das heisst, die Verpflegung für den Rückflug wird nach Möglichkeit schon von Zürich oder – im Fall der Lufthansa – von Frankfurt aus mitgenommen. Auch die von uns bediente Edelweiss-Air nimmt die gesamte Verpflegung für den Rückflug von Zürich aus mit.

«Wir sind ein Low-Cost-Caterer.»

Der Ausbau der Home Bases macht die Nischen also eher kleiner?

Nicht unbedingt. Denn andererseits bedeutet die Stärkung der Home Bases auch, dass die Airlines für die an den ausländischen Destinationen noch verbleibenden Catering-Leistungen nicht mehr so sehr auf die weltumspannenden Dienstleistungen der grossen Anbieter angewiesen sind. An den Destinationen kommen deshalb wieder vermehrt lokale Caterer zum Zug, weil sie einfach preiswerter arbeiten. Da gibt es also auch eine Tendenz hin zum lokalen Geschäft.

Sind Charterflüge aus Sicht des Caterings ein Segment zwischen Billigfliegern und herkömmlichen Liniengesellschaften?

Nein, im Gegenteil. Charter ist zwar ein Wort, das für viele billig klingt. Das trifft für die Bordverpflegung aber gerade nicht zu. Die Edelweiss-Air kann zum Beispiel punkto Bordservice mühelos mit den Liniengesellschaften mithalten.

Standorte von First Catering

First Catering Produktion AG, Bassersdorf

1995 1997 1999 2001

Umsatz (Mio. Fr.) 1,8 9,1 12,8 23,6

Personalbestand 27 70 80 169

Mahlzeiten pro Tag 375 3000 3250 7600

Bruttofläche: 6000 m²

Anzahl gecaterter Flüge pro Tag: 28

First Catering, Accra/Ghana

Bruttofläche: 1715 m²

Produktionskapazität: 4000 Mahlzeiten pro Tag

140 Mitarbeiter



Foto: Peter Baumann

Die Billigfliegerei ohne Bordverpflegung legt stark zu. Entsteht daraus eine Bedrohung fürs Charter-Geschäft von First Catering?

Nein, eine solche Gefahr sehe ich nicht. Bei der Edelweiss-Air starteten wir seinerzeit ja mit einer sehr billigen und einfachen Verpflegung. Doch die Passagiere haben heftig protestiert. Im Ferienfluggeschäft ist inzwischen klar: Wenn die Schweizer einmal pro Jahr wegfliegen, wollen sie den Flug als Teil des Ferienerlebnisses voll geniessen, und zwar völlig unabhängig davon, ob sie die Reise bei einem Discounter oder einem teuren Reisebüro gebucht haben. Ein gutes Essen gehört deshalb beim Chartergeschäft zwingend dazu.

Sehen Sie für First Catering noch Wachstumspotenzial in Zürich, nachdem 1999 auch LSG eine leistungsfähige Flugküche eröffnet hat?

Mit einem Marktanteil um die 15 Prozent haben wir in Zürich inzwischen jene Betriebsgrösse erreicht, in der wir uns auch in Zukunft bewegen wollen.

Wie haben Sie den 11. November gemeistert?

Wir hatten sofort einen Einbruch von 30 Prozent. Sehr hart traf es uns natürlich bei jenen Komponenten, die wir für den früheren Swissair-Caterer Gate Gourmet produzieren. Andererseits hat uns das Charter-Geschäft sehr geholfen. Es war für uns ein entscheidender Vorteil, dass der Ferienflugverkehr nicht zusammengebrochen ist. Spätestens bis 2004 werden wir das Niveau vor dem 11. September 2001 wieder erreichen.

«Ein gutes Essen gehört auch beim Chartergeschäft zwingend dazu.»

Planen Sie zum Ausgleich der konjunkturellen Schwankungen eine Diversifizierung in andere Catering-Bereiche?

Nein, das ist nicht vorgesehen. Wir beziehen ja den Grossteil unserer Rohstoffe aus dem Ausland. Diese werden

verarbeitet und in Form von Flugzeugverpflegung wieder exportiert. First Catering ist deshalb als Zollfreibereich konzipiert. Aus einer Zollfreizone heraus können wir aber keine Leistungen – zum Beispiel Catering für Sportanlässe – liefern, die ins Inland gehen.

First Catering hat aber nach Accra, Ghana, diversifiziert. Wieso gerade Ghana?

Unser Engagement in Westafrika begann vor drei Jahren mit der Fruchtveredlung von Ananas. Heute exportieren wir von Ghana aus veredelte Ananas nicht nur in die Schweiz, sondern auch in andere europäische Länder. Das ist ein wichtiges Standbein neben dem regulären Flugzeugcatering, das wir in Accra ebenfalls aufgebaut haben. Heute erzielen wir dort 15 bis 20 Prozent des gesamten Geschäftsvolumens von First Catering.

Denken Sie an eine weitere Auslandsexpansion?

Ja, ich habe soeben eine Vorvereinbarung unterzeichnet, darf Ihnen aber den Ort noch nicht verraten.

Interview: Elias Kopf