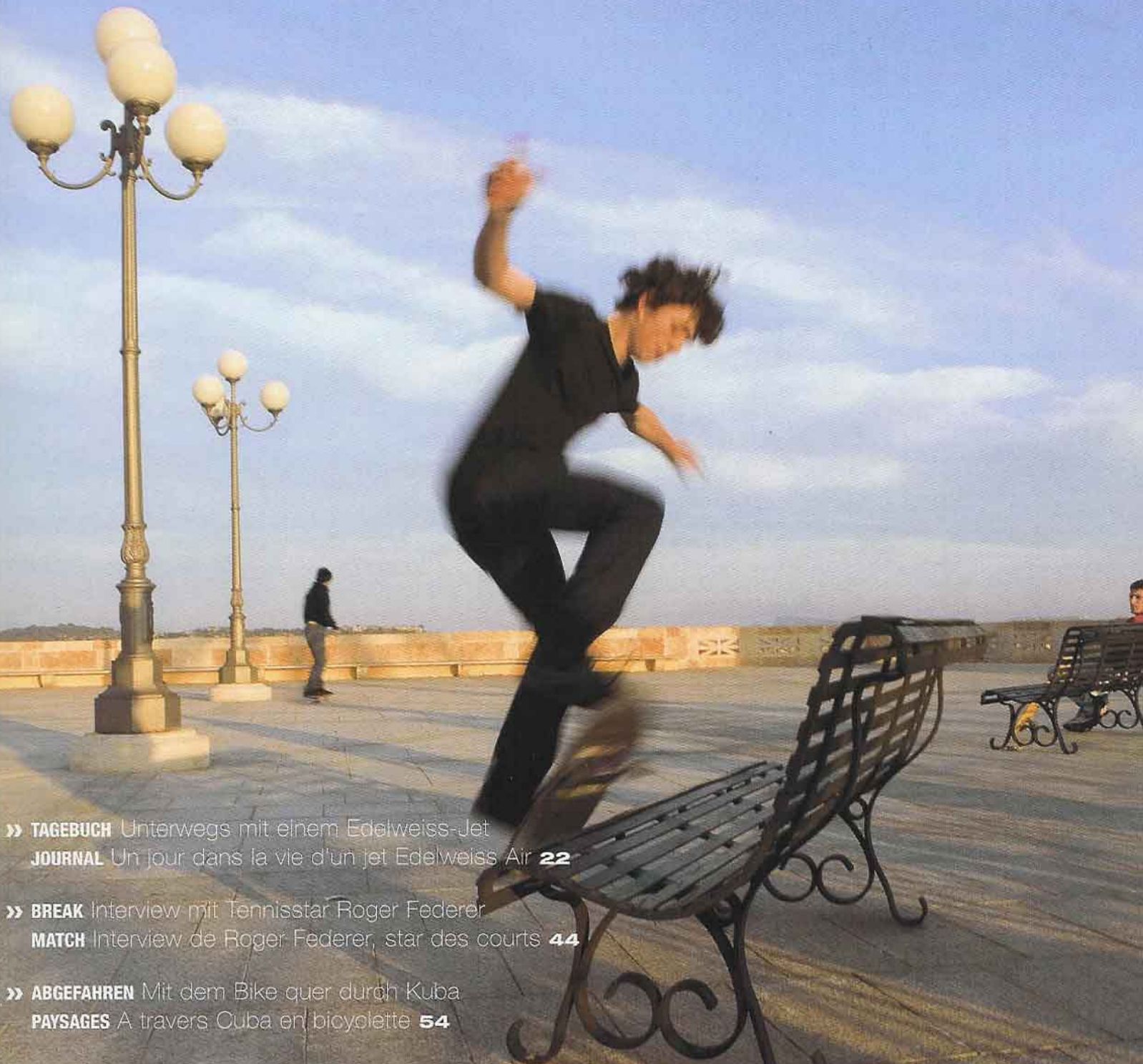


# SUNFLYER



Das Magazin der Edelweiss Air • Le magazine d'Edelweiss Air

Persönliches  
Exemplar  
zum Mitnehmen  
Exemplaire  
personnel  
à emporter



» **TAGEBUCH** Unterwegs mit einem Edelweiss-Jet  
**JOURNAL** Un jour dans la vie d'un jet Edelweiss Air **22**

» **BREAK** Interview mit Tennisstar Roger Federer  
**MATCH** Interview de Roger Federer, star des courts **44**

» **ABGEFAHREN** Mit dem Bike quer durch Kuba  
**PAYSAGES** A travers Cuba en bicyclette **54**

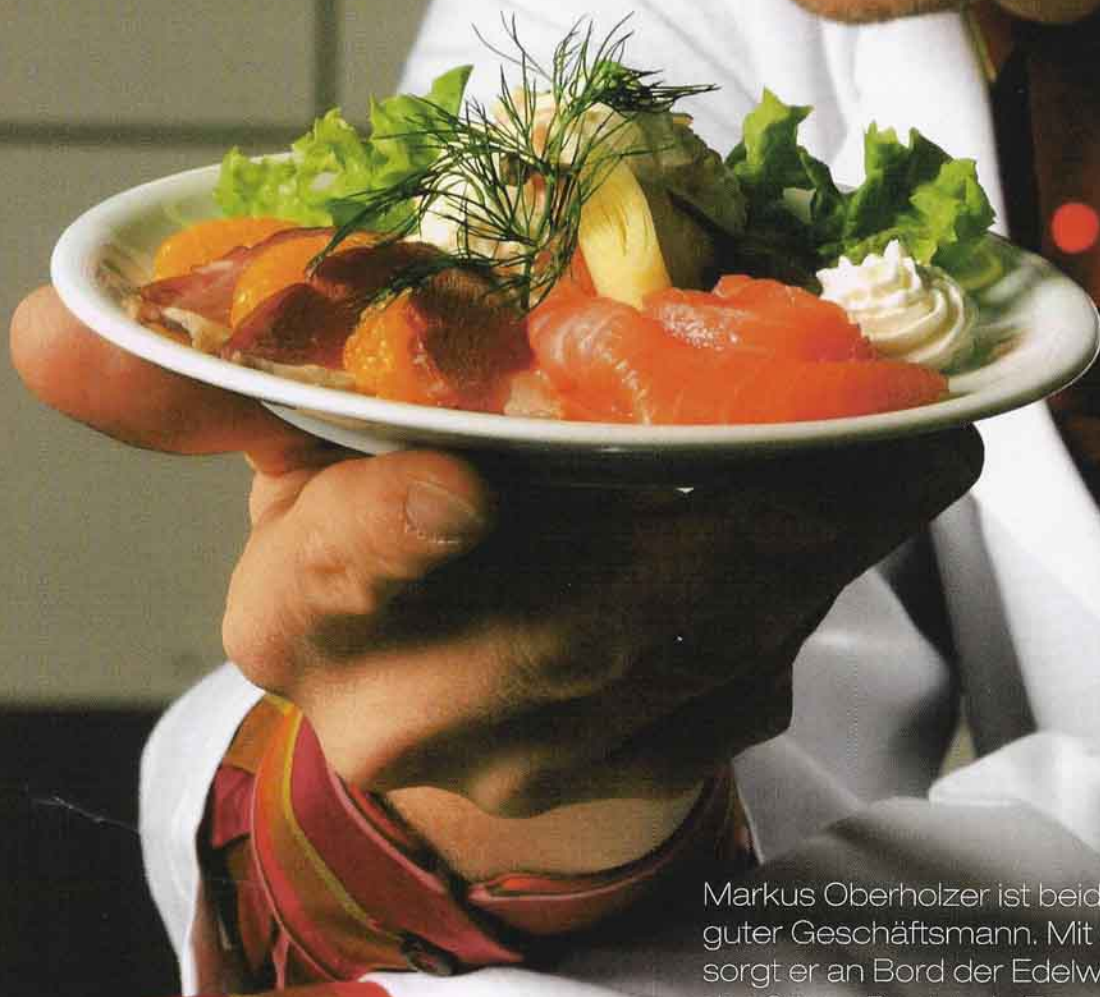
## SARDINIEN

» SEITE 8

» **PLUS** Thalasso: Schönheit, die aus dem Meer kommt • Porträt:  
First Catering Chef Markus Oberholzer • Die Pop-Highlights im  
Bordprogramm: Kylie Minogue, Joss Stone und die Lovebugs  
• Check-In: News & Gadgets • Service an Bord

# GOURMET MIT GRIPS

## UN GOURMET FUTÉ



Markus Oberholzer ist beides: Feinschmecker und ein guter Geschäftsmann. Mit seiner Firma First Catering sorgt er an Bord der Edelweiss Air für das leibliche Wohl der Gäste. Doch sein Engagement geht noch viel weiter.

» **LE CHEF** Die orange leuchtenden Mandarinenschnitze kontrastieren erfrischend mit den zartrosafarbenen Entenbrust-Scheiben, die auf saftig-grüne Salatblätter gebettet sind. Eine Scheibe Lachs, ein Tupfer Meerrettich, ein Schnitz frischer Lauch und ein Dill-Zweig runden das bunte Bouquet ab, das auch einem verwöhnten Schlemmermaul an Bord der Edelweiss Air eine wahre Gaumenfreude ist. Die kulinarische Kreation stammt aus der Küche von Markus Oberholzer. Der 48-jährige Zürcher Unternehmer ist nicht etwa Inhaber eines edlen Feinschmecker-Tempels, sondern führt einen hochmodernen Catering-Betrieb, der sich auf die hohen Anforderungen der Verpflegung an Bord von Verkehrsflugzeugen spezialisiert hat. «Essen schmeckt über den Wolken anders als in der Beiz», weiss Oberholzer, der eine Kochlehre absolviert hat. «An Bord eines Flugzeugs ist die Luft trockener, wodurch sich das Geschmacksempfinden verändert. Darum komponieren wir die Mahlzeiten für die Passagiere auf ganz spezielle Art, damit das Essen an Bord einen optimalen Geschmack entfalten kann.»

Oberholzer legt Wert auf Details. Als diplomierter Hotelier/Restaurateur SHV/VHD, der im Management verschiedener Luxushotels arbeitete, versteht er das Handwerk des perfekten Gastgebers. Doch der eigentliche Grund, warum er sich vor 10 Jahren selbständig machte, um mit seiner Firma First Catering neue Qualitätsstandards im bis dahin von der Swissair-Tochter Gate Gourmet quasi monopolistisch verwalteten Business Schweizerischer Bordverpflegung zu setzen, war: Oberholzer will etwas in der Welt bewegen. Es genügt ihm nicht, die Salatblättli perfekt zu drapieren oder auch mit den bescheidenen Mitteln einer Bordküche das Steak à point und die Rösti knusprig servieren zu können. Ihm kommt es vielmehr auf innovative Ideen, auf die Motivation der Mitarbeitenden und auf die Optimierung von Produktionsabläufen an. Und er ist bereit, mit Herzblut dafür einzutreten: Statt auf dem teuren Flughafengelände positionierte er seinen Betrieb im wesentlich günstigeren Industriegebiet in Bassersdorf. Bis seine Lastwagen aber die Erlaubnis hatten, direkt aufs Rollfeld zu den Flugzeugen zu fahren, musste er einen harten Kampf mit den Behörden ausfechten und sogar mit dem Gang vors Bundesgericht drohen. «Man kann sich entweder den grossen Firmensystemen anpassen oder versuchen, seine Ideen ausserhalb, in einer eigenen Firma selbst umzusetzen», ist sein unternehmerisches Credo. Und ein «Anpässler» ist er belleibe nicht. Auch nicht, wenn es darum

**LES QUARTIERS DE MANDARINE**  
orange vif contrastent joliment avec le rose tendre des tranches de magret couchées sur un lit de salade verte. Une tranche de saumon, un soupçon de raifort, une rondelle de poireau frais et une branche d'aneth viennent compléter ce bouquet servi à bord des avions Edelweiss Air, qui mettra l'eau à la bouche du gastronome le plus aguerri. Cette création culinaire est l'œuvre de Markus Oberholzer, entrepreneur zurichois de 48 ans. Il n'est pas propriétaire d'un temple gastronomique de luxe mais chef d'une entreprise de catering ultramoderne, spécialisée dans le ravitaillement haut de gamme à bord des avions de ligne. «Au-dessus des nuages, les mets n'ont pas le même goût qu'au restaurant» déclare Markus Oberholzer, cuisinier. «A bord d'un avion, l'air est plus sec et modifie le goût. C'est pourquoi nous composons les repas de manière à ce qu'ils développent tout leur arôme à bord.»  
Hôtelier/restaurateur diplômé SHV/VHD ayant travaillé dans des hôtels de luxe, il maîtrise parfaitement l'art de la table. Il s'est mis à son compte il y a une dizaine d'années, pénétrant dans un secteur jusque-là pratiquement monopolisé par la filiale Swissair Gate Gourmet dans la gestion du ravitaillement de bord en Suisse. Il ne veut pas se contenter de présenter parfaitement les feuilles de salade ou de réaliser, avec peu de moyens, une cuisson à point et des rôtis croustillants. Ce qui compte pour lui, c'est l'innovation, la motivation de ses collaborateurs et l'optimisation de la production. Et pour y réussir, il ne ménage pas ses efforts. Au lieu d'installer son entreprise dans l'onéreuse zone aéroportuaire, il s'installe à Bassersdorf, une zone industrielle nettement moins chère. Mais avant d'obtenir l'autorisation d'accéder aux avions en passant directement sur le tarmac, il a fallu se battre sans relâche contre les autorités et compter même avec une menace de comparution devant le Tribunal Fédéral. «Soit on se conforme aux systèmes établis des grandes entreprises, soit on s'émancipe et on applique ses propres idées dans son entreprise». Et il est loin d'être conformiste: il intègre dans son entreprise des personnes

**F1** MARKUS OBERHOLZER EST UN GOURMET ET UN EXCELLENT HOMME D'AFFAIRES. SON ENTREPRISE FIRST CATERING EST RESPONSABLE DU BIEN-ÊTRE GASTRONOMIQUE DES PASSAGERS D'EDELWEISS AIR. MAIS SON ENGAGEMENT VA BIEN PLUS LOIN.

## DIE SPANNENDE **ERFOLGSSTORY** DER FIRST CATERING AG

1995 startete Markus Oberholzer seine Firma First Catering Produktion AG. Als Grundkapital hatte er lediglich seine aufgelösten Pensionskassengelder – und seine berufliche Erfahrung: Oberholzer war vorher Leiter Internationale Projekte und Akquisitionen beim Swissair-Caterer Gate Gourmet. Im ersten Jahr machte er mit 27 Mitarbeitenden einen Umsatz von 1,8 Millionen Franken. Letztes Jahr waren es mit 190 Mitarbeitenden bereits 26,9 Millionen Franken. Edelweiss Air zählte zu den ersten Kunden von First Catering. Heute sind renommierte Airlines wie Emirates, KLM, Lufthansa, Virgin, Air France, South African, Easy Jet, Hello und die Belair dazugekommen. «Unser Erfolgsgeheimnis ist, dass wir uns stets als Nischenplayer definiert haben», sagt Oberholzer. «Wir wollen nicht um jeden Preis wachsen, sondern unsere Qualitätsstandards weiter ausnutzen.» 2004 produzierte Oberholzer mit seinem Team 5050 Mahlzeiten pro Tag. 2002 wurde der ruhige Zürcher für seinen mutigen Unternehmertegeist von der Beraterfirma Ernst & Young als «Entrepreneur of the Year» ausgezeichnet.

En 1995, Markus Oberholzer lance son entreprise First Catering Produktion AG. Son seul capital de départ est son capital retraite – et son expérience professionnelle. Auparavant, M. Oberholzer dirigeait des projets internationaux et les acquisitions du service de catering Swissair, Gate Gourmet. La première année, il réalise un chiffre d'affaires de 1,8 million de francs avec une équipe de 27 collaborateurs. L'année dernière, son effectif était passé à 190 employés et son chiffre d'affaires à 26,9 millions de francs. Edelweiss Air est l'un de ses premiers clients. D'autres s'y sont ajoutées: Emirates, KLM, Lufthansa, Virgin, Air France, South African, EasyJet, Hello et Belair. «Le secret de notre réussite: nous nous sommes toujours imposés comme un acteur occupant les niches du marché», déclare M. Oberholzer. «Notre objectif n'est pas la croissance à tout prix mais tirer meilleur parti de nos standards de qualité.» En 2004, M. Oberholzer et son équipe ont produit 5050 repas par jour. En 2002, il a été couronné «Entrepreneur de l'année» par l'entreprise Ernst & Young.



geht, behinderte und beeinträchtigte Menschen in den Produktionsablauf seines Betriebs zu integrieren: Seit 2001 bietet Markus Oberholzer 40 Menschen aus der Psychiatrischen Klinik Embrach Stellen als Besteck-Verpacker an. Mit grossem Erfolg: Letztes Jahr bearbeiteten sie 1,75 Millionen Gedecke zur vollsten Zufriedenheit des Unternehmens – und der Passagiere an Bord der Flugzeuge. «Wir hatten dabei genau zwei Reklamationen», sagt Oberholzer stolz. Doch nicht daran misst er den Erfolg. Vielmehr freut ihn die Tatsache, dass die Behinderten in seinem Betrieb gelernt haben, Verantwortung zu übernehmen, sich gemeinsam mit den anderen Kolleginnen und Kollegen einem normalen, nach wirtschaftlichen Kriterien gestalteten Arbeitsalltag zu stellen und dabei noch mehr zu verdienen als vorher in den integrierten Werkstätten der Klinik. Oberholzer – auch bei diesem Projekt wieder ganz der Pionier – hat dazu nebenbei auch einem ehemaligen Betreuer aus der Psychiatrischen Klinik Embrach zur Selbständigkeit verholfen: Hansjörg Notz koordiniert mit seiner Einzelfirma Notz Produktionen die Arbeit und die Betreuung der behinderten Mitarbeitenden von First Catering. «Ich will zeigen, dass es möglich ist, in unserem Land etwas zu bewegen», sagt Markus Oberholzer. «Manchmal muss man dabei unkonventionelle Wege gehen.» Der Erfolg gibt ihm Recht: Seit dem zweiten Betriebsjahr schreibt er mit First Catering schwarze Zahlen. Und er denkt weiter ans Expandieren. Zum Beispiel in Afrika, wo er in Ghana einen Ananas-Importbetrieb aufbaute. Aber das ist eine andere Geschichte. □

handicapés à la chaîne de production. Depuis 2001, Markus Oberholzer emploie 40 patients de la clinique psychiatrique d'Embrach à l'emballage des couverts - une réussite. L'an dernier, ces personnes ont traité 1,75 million de plateaux à l'entière satisfaction de l'entrepreneur et des passagers. «Nous avons eu deux réclamations en tout et pour tout» déclare Markus Oberholzer. Mais ce n'est pas son critère principal de satisfaction. Il tient surtout à ce que ses employés handicapés apprennent à assumer leurs responsabilités et à se soumettre aux contraintes d'une journée de travail normal telle que définie par les critères économiques, et à gagner un meilleur salaire que dans les ateliers protégés de la clinique. De plus - jouant là encore un rôle de pionnier - Markus Oberholzer a aidé un ex-éducateur de la clinique psychiatrique d'Embrach à se mettre à son compte: la société Notz Produktionen de Hansjörg Notz coordonne le travail et l'encadrement des employés handicapés de First Catering. «Je veux montrer qu'il est possible de faire bouger les choses dans notre pays» affirme Markus Oberholzer. «Pour cela, il est parfois nécessaire de sortir des sentiers battus.» Et son succès lui donne raison car depuis sa deuxième année d'exploitation, First Catering fait des bénéfices. Il pense déjà à s'agrandir. Par exemple en Afrique où il a mis en place une entreprise d'exportation d'ananas au Ghana. Mais ça, c'est est une autre histoire...

F2 INTEGRATION: UNE ÉQUIPE DE 40 HANDICAPÉS MENTAUX EST RESPONSABLE DE L'EMBALLAGE DES COUVERTS POUR FIRST CATERING. SUR L'INITIATIVE DE MARKUS OBERHOLZER, LEUR EMPLOI DANS L'USINE DE PRODUCTION DE LA CLINIQUE A ÉTÉ DÉLOCALISÉ À BASSERSDORF OÙ EST INSTALLÉE FIRST CATERING.

F3 L'HOMME CHEZ LUI, DANS SA MAISON DE UETIKON AM SEE, MARKUS OBERHOLZER N'HÉSITE PAS À MANIER LES CASSEROLES. SA SPÉCIALITÉ: LE RISOTTO AUX BOLETS. CET ENTREPRENEUR DYNAMIQUE EST ISSU D'UNE FAMILLE DE COMMERÇANTS DE Horgen. IL EST MARIÉ À NICOLE QUI LUI A DONNÉ TROIS ENFANTS, AUJOURD'HUI ÂGÉS DE DEUX À CINQ ANS.

**INTEGRIERT** Ein Team von 40 psychisch Behinderten besorgt bei First Catering die Verpackung des Bestecks. Auf Initiative von Markus Oberholzer wurden ihre Arbeitsplätze von der Klinik in die Produktionshalle der First Catering nach Bassersdorf verlegt. F2



**ZUR PERSON** Auch in seinem Haus in Uetikon am See führt Markus Oberholzer gerne die Kelle. Berühmt ist sein Steinpilz-Risotto. Der rührige Unternehmer stammt aus einer Kaufmannsfamilie aus Horgen, ist verheiratet mit Nicole und hat mit ihr drei Kinder im Alter von zwei bis fünf Jahren. F3