



**TÄGLICHE FRISCHE
FÜR SIE**

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten





von links n. rechts: Anna Roduner,
Urs Preisig, Tanja & Beat Schönbächler,
Ensar Memeti

QUALITÄT IST UNS EINE HERZENSANGELEGENHEIT

Seit 1993 ist die Agroform AG Ihr Ansprechpartner für qualitativ hochwertige Früchte und knackiges Gemüse und darf sich heute zu einem der führenden Grosshändler in der Region Zürich zählen.

Unsere eigene Produktionsabteilung ermöglicht es uns zudem ein umfassendes Sortiment an gerüsteten, geschnittenen und küchenfertigen Convenience-Produkten anzubieten. Denn wir sind bestrebt, unseren Kunden das Kochen zu vereinfachen.

Hinter dem langjährigen Erfolg unseres Unternehmens steht eine Firmenphilosophie, die unser tägliches Handeln bestimmt. Unsere Motivation ist es, unseren Kunden frische Produkte und einen hochwertigen Service zu liefern:

Kundennähe: Ihr Wohl liegt uns am Herzen. Deshalb unternehmen wir alles, um Sie zufriedenzustellen und berücksichtigen dabei gerne Ihre individuellen Wünsche.

Flexibilität: Bis spät am Abend können Sie bei uns Ihre Bestellung für den nächsten Tag aufgeben - wir sind jederzeit für Sie da. Falls am nächsten Morgen doch etwas fehlt, liefern wir Ihnen diese Ware gerne und umgehend nach.

Regionale Produkte: Auch sind wir bestrebt unserer Umwelt Sorge zu tragen. Daher beziehen wir, wenn immer möglich, saisonale Produkte von unseren regionalen Lieferanten.

Mit unserer Philosophie, unserem Angebot und unseren Dienstleistungen sind wir überzeugt der perfekte Zulieferer für Ihre Gastronomie zu sein. Verlassen auch Sie sich auf uns. Es lohnt sich.

Mit bestem Dank,

Beat Schönbächler
Inhaber





EIN STARKES TEAM IST TÄGLICH FÜR SIE DA

Täglich ist unser 60-köpfiges Team für unsere Kunden im Einsatz und durch ein gelungenes Teamwork finden unsere frischen Lebensmittel den schnellsten Weg in Ihre Küche.

Unser Team im Verkaufsdienst freut sich auf Ihre Bestellung und berät Sie gerne telefonisch über unser Sortiment. Dürfen wir Ihnen gerüstete Convenience-Produkte liefern, so beweisen unsere

Produktionsmitarbeiter Ihre Fingerfertigkeit und unsere Chauffeure/Magaziner sind schon früh Morgens mit Ihrer fertigen Bestellung unterwegs.

Durch flache Hierarchien, eine familiäre Arbeitsatmosphäre und eine moderne Infrastruktur möchten wir auch unseren Mitarbeitern einen idealen Arbeitsplatz bieten.



AGROPEX
Willkommen bei den Pilzprofis.



DIE PILZ-PROFIS



Da frische Pilze besonders empfindlich sind, müssen sie sofort und richtig verarbeitet, verpackt und transportiert werden. Das braucht grosse Erfahrung. Seit 1987 hat sich die Agroform-Unternehmenseinheit Agropex auf den Handel von Champignons und wilden Pilzen spezialisiert. Seit 2006 bietet die Agropex ihr Sortiment zudem in einem Marktstand der Zürcher Engrosmarkthalle an, die eine gute Anbindung an das städtische und nationale Straßennetz auszeichnet. Durch diesen idealen Standort entstehen zeitliche und ökologische Vorteile gegenüber Händlern, die ausserhalb des Engrosmarktes wirtschaften. Ebenfalls kann die Einhaltung der Kühlkette durch kurze Lieferwege und der verfügbaren Infrastruktur garantiert werden.

Das Sortiment umfasst in- und ausländische Pilze von ausgewählten Partnerlieferanten. Kommen Sie vorbei. Gerne präsentieren wir Ihnen unser vielseitiges Pilz-Sortiment.



PANNONIA

PILZHANDEL

Dr. Anton Schneiderstr 28a · A-6850 Dornbirn · Tel. +43 (0)55 724 47 01
office@pannonia-pilzhandel.at · www.pannonia-pilzhandel.at

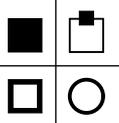




UNSER TOPMODERNER BÜRO- UND KÜHLKOMPLEX

Um unseren Service bei stetig steigender Nachfrage nach unseren Produkten auch in Zukunft weiter auszubauen und zu verbessern, entwickeln wir uns stetig weiter. So entstand 2018 ein neuer Gebäudekomplex. Verteilt auf zwei Etagen sind neue und großzügige Büro- und Kühlräume, ein Konferenzraum sowie eine firmeninterne Kantine entstanden.

Nach dem Bezug der neuen Räumlichkeiten im Dezember 2018 wurde die freigewordene Fläche komplett renoviert. Auf diese Art und Weise konnte die Produktionsabteilung verdoppelt werden. Ideale Rahmenbedingungen für noch mehr Service am Kunden – Ihnen!



ARCHITEKTUR
SCHALTEGGER



Einsatz von alternativen Energien
Budgetgerechte Individualität
Nutzung von Prozesswärme
Einbezug des ökologischen Kreislaufs

www.a-s-m.ch

9607 Mosnang Tel 071 988 44 22

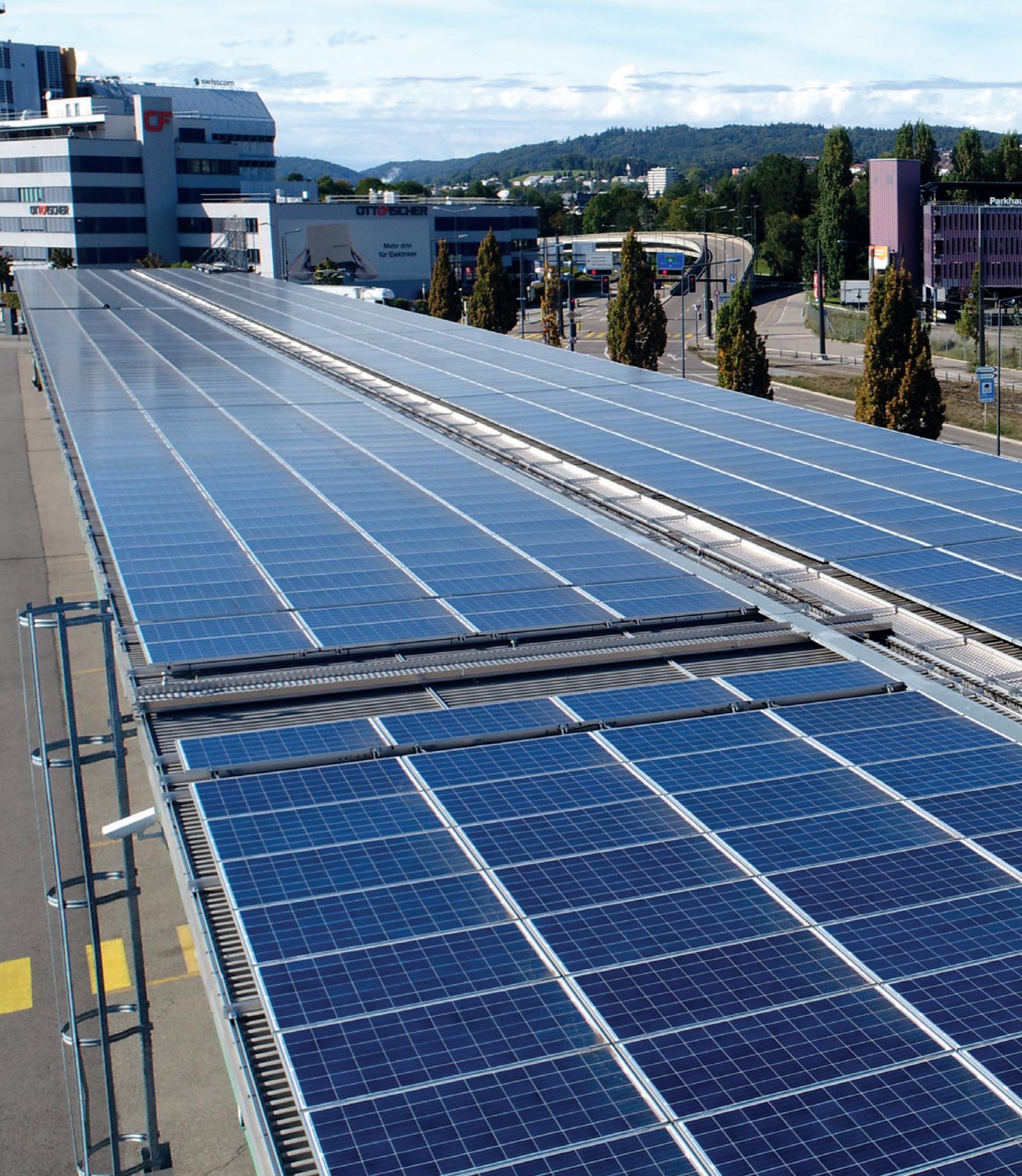


Neubau Agroform Kühlager und Büroräume,
Heizen durch Wärmerückgewinnung von Kühlung



Neubau Produktionshalle und Büroräume, Kühlung durch Eischeizung

UNSERE VERANTWORTUNG ZUR NACHHALTIGKEIT



NACHHALTIGKEIT IST FÜR UNS KEIN LEERES VERSPRECHEN

Nachhaltigkeit ist für uns kein leeres Versprechen, sondern gehört zum Kern unserer Arbeit. So decken wir im Agroform Neubau durch die Nutzung von 57 % der Abwärme der Kälteanlage u. a. den Bedarf an Heizwärme der Büro- und Produktionsräume vollständig ab. Dieser Wert ist 33 % höher als wie vom Gesetz gefordert. Ein noch ökologischeres Bild zeigt sich bei unserer Kälteanlage. 43 % der Abwärme der Kälteanlage können für das Kühlen der Lager, Produktion und Büros eingesetzt werden. Dieser Wert übersteigt die gesetzlichen Vorgaben gar um 50 %! Die aktive Kühlung über z. B. den Büroboden macht

es uns zudem möglich, dass vollständig auf energiefressende Klimaanlage verzichtet werden kann. Die Anlage ist frei von jeglichen Wärmelieferanten wie Fernheizung.

Doch damit nicht genug. Um unsere energieeffizienten neuen Kühl- und Heizanlagen auf dem Zürcher Engrosmarkt zu betreiben, verwendet die Agroform AG schon seit 2016 zu 100 % Energie aus dem angeschlossenen Solarkraftwerk. Solarmodule auf einer Fläche von 2.730 qm erzeugen vor allem während des Sommers die gesamte Energiemenge, die grösstenteils für die Kühlung benötigt wird.



www.confia-group.ch

confia

TREUHAND | AUDIT | STEUERN | RECHT



Thomas Schatzmann

**Versicherungstreuhand
Eidg. dipl. Versicherungsexperte**

Telefon: 044 820 30 24

E-Mail: ts@ifpsg.ch

ifp sankt gallen ag · langgasse 9 · postfach 42 · CH-9008 st. gallen
Fon: 071 242 97 97 · fax: 071 242 97 98 · info@ifpsg.ch · www.ifpsg.ch



Jetzt alle Modelle Probe fahren



Setzen Sie auf Siegertypen.

Mercedes-Benz Automobil AG, Ihr Profi für Lastwagen, Transporter und Vans in Schlieren.

MERBAGRETAIL.CH
MERCEDES-BENZ AUTOMOBIL AG
Mein Partner für Nutzfahrzeuge seit 1912.

NUTZFAHRZEUG-ZENTRUM SCHLIEREN
Goldschlägstrasse 19 · 8952 Schlieren
T 044 738 38 38 · www.merbagretail.ch/nfschlieren



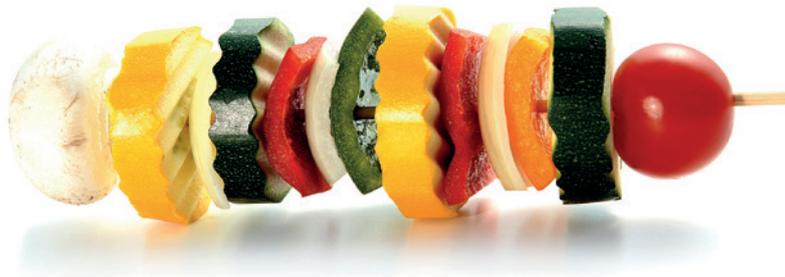


SPAREN SIE ZEIT MIT UNSEREN KÜCHENFERTIGEN COVENIENCE-PRODUKTEN

Zeit ist auch in der Küche meistens Mangelware. Sparen Sie deshalb Ihre wertvolle Zeit indem Sie bei uns vorverarbeitetes Gemüse wie auch Früchte mit Frischegarantie bestellen. Als einziger Anbieter im Engrosmarkt bietet Ihnen Agrofresh über eine eigene Produktion eine attraktive Auswahl an frisch zubereiteten Früchten und Gemüsen an. Unsere kom-

petente und effiziente Produktion schneidet, rüstet und wäscht täglich Salate, Gemüse und Früchte in diversen Varianten und nach Kundenwunsch.

Unsere gut geschulten Mitarbeiter des Verkaufsdienstes geben Ihnen gerne Auskunft über unsere verschiedenen Schnittarten



Herstellung von Kleingeräten bis Vollautomaten damit Ihr Gemüse, Ihre Früchte etwas Besonderes präsentieren

SEDA

SEDA-FREUND AG
8486 Rikon
www.seda.ch

MAROCOM AG
Elektro | Telematik | Netzwerk

044 700 33 66 | info@marocom.ch
www.marocom.ch
Aargauerstrasse 1 | 8048 Zürich



GFF

ITALIA
JW
Az. Agr. Tamiazzo F.M.
Via Maritano, 6
40070 DRESANO (MI)
Tel. 02 9918354
Fax 02 9918354
tamiazzo@tamiazzo.it

SCHMECKT WIE HAUSGEMACHT – NUR BESSER!

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht Ihren Geschmack zu treffen: Gastronomie, Alters- und Pflegeheime, Spitäler, Kinderkrippen und Catering vertrauen auf unsere Vielfalt an Convenience-Produkten. Diese entstehen in unserer eigenen Küche und nach selbst kreierten Rezepturen oder nach den genauen Vorstellungen unserer Kunden.

Ein konsequent umgesetztes HACCP-Konzept garantiert eine tadellose Hygiene, höchste Sicherheit und tägliche Frische.

Unsere fleißigen Mitarbeiter erstellen hierbei im Doppelschicht-Betrieb an einer Vielzahl von Maschinen und von Hand frische, küchenfertige und servierbereite Produkte sowie geschnittenes Gemüse oder Früchte, Fixfertig-Salate und Früchtespieße. Ebenfalls pressen wir in unserer Produktion frische Säfte, kreieren feinste Salatsaucen oder tüfteln laufen an neuen Salat-Rezepturen.

Durch diesen Service gewinnen Sie wertvolle Zeit in Ihrer Küche – probieren Sie es aus.



Gebrüder Käppeli

GASTRO SERVICE

Rohprodukte



Entdecken Sie unsere grosse Auswahl an Gemüsen, Kräutern, Salaten, Früchten und Sprossen.

Halbfabrikate



Haben Sie lieber schon geschnittenes Gemüse? Oder TK Produkte?

Fertigprodukte



Unsere innovativen neuen Salate, Pestos, Antipastis und weitere Produkte.

Feldstrasse 71
5634 Rickenbach AG
Tel: 056 675 84 84
info@gebruederkaeppli.ch
www.gebruederkaeppli.ch





WIR VERARBEITEN SALATE MIT HÖCHSTER EFFIZIENZ

Auf unsere hausinterne Salatstrasse sind wir besonders stolz, denn sie ermöglicht es uns täglich ca. 500 kg gerüstete Blatt- und Mischsalate zu verarbeiten. Die topmoderne Anlage läuft bis auf wenige Handgriffe voll automatisch, wodurch wir unsere Kapazität

verdoppeln und unsere Effizienz sichtbar steigern konnten. So produzieren wir täglich frische und saisonal wechselnde Salatvariationen ohne jegliche Zusätze. Möchten auch Sie Ihre individuelle Salatkomposition kreieren?







WOHER KOMMEN EIGENTLICH UNSERE PRODUKTE

Wir sind bestrebt unserer Umwelt Sorge zu tragen. Darum beziehen wir saisonale Produkte von unseren regionalen Lieferanten, erntefrisch und gleich vom Feld. Kurze Transportwege zu unseren Kunden unterstützen unser Vorhaben zusätzlich. Verantwortungsbewusst und in gegenseitigem Respekt zu handeln, sind von uns gelebte Leitlinien.

IMMER FRISCH VOM FELD

Gemüse Käser & Co ist einer unserer regionalen Produzenten, der uns über das ganze Jahr konstant mit einer breiten Palette von verschiedenen Gemüsen beliefert. Seit mehr als 20 Jahren bewährt sich der Familienbetrieb in Birmenstorf bei Zürich erfolgreich am Markt und wir von der Agroform AG dürfen täglich von erntefrischen Produkten und seit vielen Jahren von einer freundschaftlichen Zusammenarbeit profitieren.





KMU und Zürcher Kantonalbank – eine glückliche Verbindung.



REGIONAL UND NACHHALTIG

Qualität steht für Thomas und Doris Käser an erster Stelle und sie wissen genau wie sie diese erreichen: Ganz früh am Morgen machen sich die Erntehelfer auf den Weg zu den Feldern, denn Gemüse und Frische gehören unweigerlich zusammen. Nach der Ernte wird das frische Gemüse gewaschen, gewogen und in Kühlräumen gelagert bis alles für den Verkauf bereit ist.

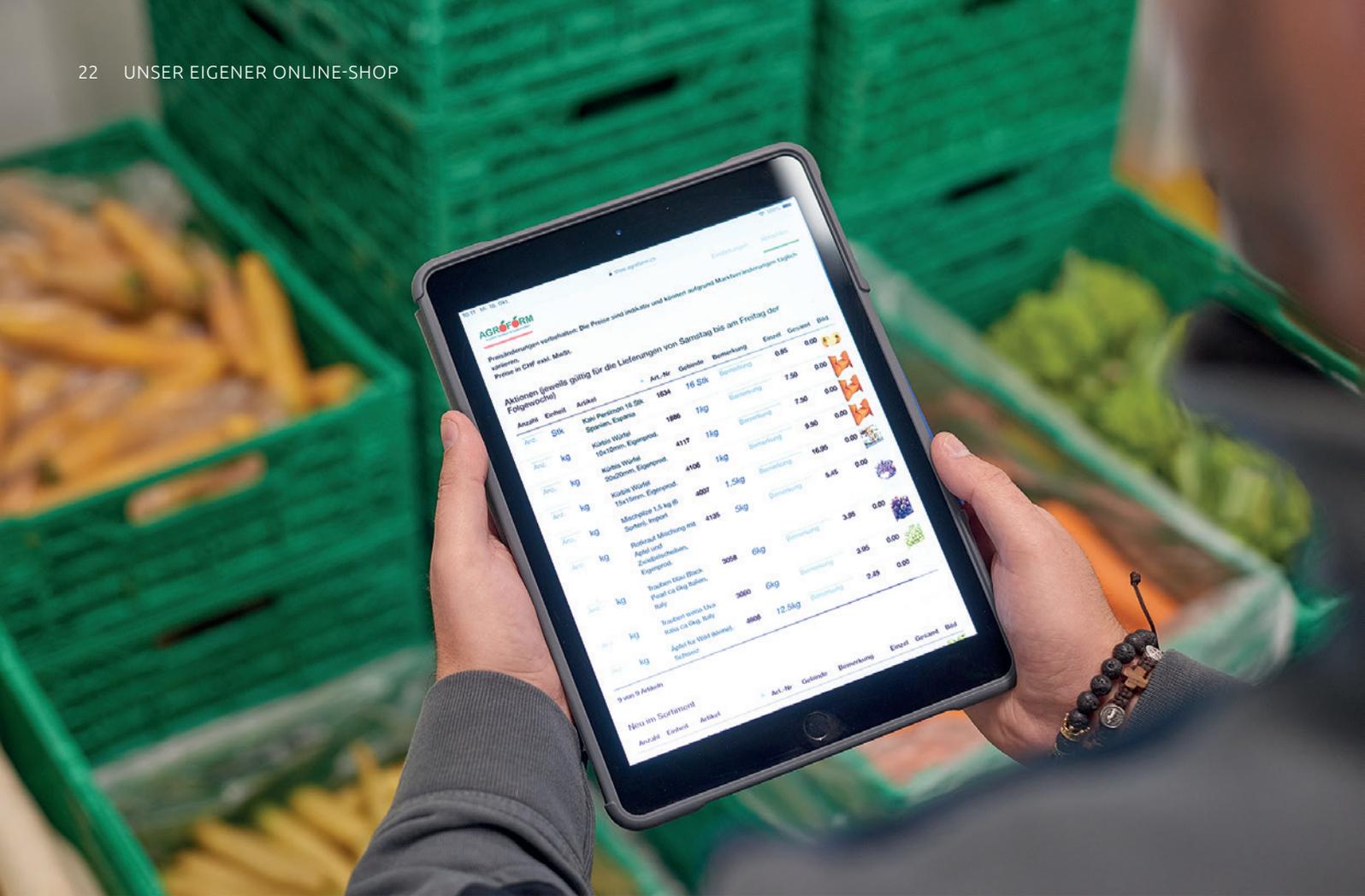
Um der Nachfrage gerecht zu werden, werden wöchentlich neue Setzlinge gepflanzt und die Anbauflächen neu besät damit das Angebot während der ganzen Saison konstant bleibt.

GELEBTE NACHHALTIGKEIT

Der Erhalt der Fruchtbarkeit der Böden und Felder hat die oberste Priorität bei Gemüse Käser & Co. So pflanzen und ernten sie das Gemüse stets im Einklang mit der Natur. Dafür kombinieren sie neuste Technologien mit altbewährten Anbaumethoden. Dazu gehört die Bewässerung durch gesammeltes Regenwasser und die Nutzung von natürlicher Sonnenwärme, die über den Treibhauseffekt entsteht. Auch Foodwaste wird vermieden indem Rüstabfälle und nicht vermarktbare Gemüse zu wertvollem Biogas umgewandelt wird.

coolingvans
IHR KÜHLFAHRZEUG.

Kühlfahrzeuge
vom Spezialisten.



BESTELLEN SIE RUND UM DIE UHR



Persönliches Kundenkonto



Geben Sie ihre Bestellung rund um die Uhr auf



Bestellen Sie flexibel über das Tablet, egal wo Sie gerade sind



Speichern Sie Bestell-Vorlagen für eine schnellere Bestellung



Wochen-Aktionen einfach ersichtlich

Gerne kommen wir für eine persönliche Schulung bei Ihnen vorbei.

AGROFORM AG IST AUCH PARTNER VON:

HOREGO

**HOGA
SHOP**

PISTOR

VIELEN DANK AN UNSERE PARTNER



Nummer 1 in der Schweiz für Nutzfahrzeuge

Fullservice für Nutzfahrzeuge

- Neufahrzeuge und Occasionen
- Reparaturen und Serviceleistungen
- Fahrzeug-Aufbauten und Umbauten
- Abschleppdienst und Unfallinstandstellung
- Ersatzteile



Die LARAG in Ihrer Nähe

Wil SG	Neftenbach	Echandens	Yverdon
St. Gallen	Rümlang	Monthey	Meyrin

larag.com

mb microbact ag

Ihr unabhängiges Prüflaboratorium

Die Firma Microbact AG ist als **unabhängiges Prüflaboratorium** seit über 15 Jahren auf dem Markt tätig. Als Dienstleister ist es unser Anliegen, Ihre Analysen zuverlässig und speditiv durchzuführen.

Die Firma Microbact AG ist nach ISO17025 akkreditiert und besitzt eine GMP-Betriebsbewilligung. Unser Prüfkatalog umfasst die Bereiche der **mikrobiologischen Analyse** von pharmazeutischen Zubereitungen, Kosmetika und Lebensmitteln, der Nährwertanalyse von Lebensmitteln und der chemischen Analyse von Trinkwasser.



Mikrobiologische Prüfungen
von Lebensmitteln



Mikrobiologische Prüfungen
von Kosmetikprodukten



Mikrobiologische Prüfungen
von Pharmaprodukten



Analytische Untersuchungen



AGROFORM

Früchte, Gemüse & Spezialitäten

Zürcher Engrosmarkt
Aargauerstrasse 3
CH - 8048 Zürich

Telefon +41 43 333 39 99
Telefax +41 43 333 39 90

info@agroform.ch
order@agroform.ch

www.agroform.ch

