



INTER *Comestibles*
— GEGEN DEN DURST —

Vom kleinen Quartierladen zum Getränkehandel mit über 80 Beschäftigten

Das Unternehmen Intercomestibles, von vielen kurz und bündig IC genannt, setzt seit Beginn auf ein demokratisches Unternehmensmodell. Die Belegschaft besitzt die Aktienmehrheit des Unternehmens. Sie gestaltet nicht bloss den Betriebsalltag, sondern entwickelt die Strukturen laufend weiter.

Mit der Eröffnung des neuen Getränke-ladens im Kreis 4 und dem Craft Beer Festival Zürich hat Intercomestibles die passende Strategie gefunden, um auf Trends zu reagieren, Akzente zu setzen und ihr Profil als Getränkespezialistin mit einem umfassenden Vollsortiment zu schärfen.

Im Liefergebiet, der Stadt Zürich, besteht die Kundschaft aus über 500 Gastronomiebetrieben sowie zahlreichen Büros, Privathaushalten, Veranstaltungen und Festanlässen, die mit dem umfangreichen Getränkesortiment bedient werden. Eine attraktive Website mit Online-Bestellplattform erleichtert der Kundschaft den Zugang zum Angebot.

Intercomestibles 87 AG

Binzstrasse 23 / 8045 Zürich / T 044 274 10 10

durst@intercomestibles.ch / www.intercomestibles.ch

Der Mensch im Vordergrund – das Leitbild von Intercomestibles



restl. Bilder: Reto Schlatter

Intercomestibles setzt sich zum Ziel, einen Beitrag an eine gerechte, soziale und damit lebenswerte Welt zu leisten. Für uns ist wirtschaftliches Wachstum kein Selbstzweck, sondern dient dazu, die Zukunft des Unternehmens und die Arbeitsplätze nachhaltig zu sichern. Wird Gewinn erwirtschaftet, fließt das Geld in die Verbesserung der Arbeitsplätze oder den Ausbau der Infrastruktur. Grosser Wert wird gelegt auf die faire und langfristige Zusammenarbeit mit der Kundschaft, den Lieferbetrieben und weiteren Partnerunternehmen. Jeden Tag stellt die motivierte Belegschaft mit über 80 Beschäftigten sicher, dass alle Aufträge pünktlich, genau und sorgfältig erledigt werden. Teilzeitarbeit und grosszügige Sozialleistungen sind eine Selbstverständlichkeit.

Hier geben wir Fachwissen weiter – Intercomestibles, der Laden

Mit der Eröffnung des Ladens an der Badenerstrasse 74 ist Intercomestibles in den Stadtkreis zurückgekehrt, in dem die Geschichte des Unternehmens ihren Anfang nahm. Der Laden führt ein sehr grosses Sortiment mit über 400 verschiedenen Bieren aus aller Welt, Limonaden und anderen alkoholfreien Getränken, mit einer breiten Auswahl an Spirituosen von unabhängigen Herstellern sowie einer kleinen, aber feinen Weinselektion. Die ständig wechselnde Auswahl an frischem Craft Beer und saisonalen Spezialitäten zieht eine wachsende Kundschaft an. Die Fach- und Beratungskompetenz der Belegschaft hat wohl den grössten Anteil am Erfolg des Ladens.

Neben dem Getränkeverkauf soll der Laden auch eine Plattform für eine innovative Getränkebranche bieten. An themenspezifischen Schulungen wird Hintergrundwissen an Gastroprofis vermittelt. Daneben bringen Degustationen allen Interessierten die neuesten Trends aus der Welt der Getränke näher.



Eine Bühne für Spezialitäten – das Craft Beer Festival Zürich



Bild: Salvatore Vinci

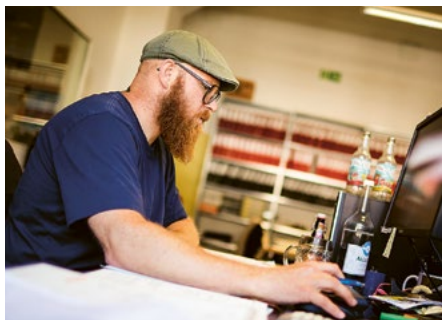


Bild: Ariel Huber

Das seit 2015 jährlich stattfindende und von Intercomestibles organisierte Craft Beer Festival Zürich hat sich in kürzester Zeit zum Publikumsmagneten entwickelt. Im Zentrum des Festivals stehen wechselnd 18 Brauereien, die ihre Bierspezialitäten und Raritäten vorstellen. Die Wirtschaft Ziegelhütte, Mitbegründerin des Festivals und Veranstaltungsort, tischt herzhaftes Essen auf, und viele spannende Bands aus der Region beschallen den Biergarten. Dieses attraktive Setting ermöglicht es, direkt mit den Brauereien in Kontakt zu treten und die neue Biervielfalt in allen Facetten zu erforschen.

Lokale Produkte im Fokus – Sortiment und Dienstleistungen

Intercomestibles schlägt an der Binzstrasse über 4000 Artikel regelmässig um. Mehr als 700 verschiedene Biere, über ein Drittel davon aus der Schweiz, rund 700 Spirituosen aus aller Welt und zirka 550 alkoholfreie Getränke wie Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaden, Eistees und Sirupe sind jederzeit ab



Lager verfügbar. Auch das Weinangebot wächst stetig. Nebst den Lagerartikeln bietet IC knapp 2000 weitere Produkte an, die mit kurzen Lieferfristen für die Kundenschaft besorgt werden können.

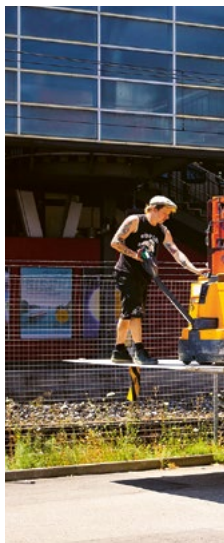
Vom ersten Tag an sucht und pflegt Interco-mestibles die Kooperation mit regionalen, kleinen und unabhängigen Herstellern und unterstützt diese im Aufbau ihrer Produkte im Getränkemarkt. Gazosa Fiorenzana, Afri Cola, die Rhabarberschorle von Hofgarten, Zobo, Opaline, BFM, Makava oder die Spirituosenspezialitäten der Brennerei Humbel sind nur einige Beispiele dafür. Hervorzuheben ist die Zusammenarbeit mit Turbinenbräu seit ihrer Gründung 1997. Die Stadtzürcher Brauerei ist heute eine der grössten Bierlieferantinnen von IC. Neben anderen wie Bier Paul oder Amboss haben auch überregionale Traditionsunternehmen wie die Brauerei Locher aus Appenzell oder die Glarner Adler Bräu grosse Anteile am Gesamtausstoss. Unabhängige Brauereien erzielen über 90 % unseres Bierumsatzes. Die innovative Mineralquelle Gontenbad, kurz goba, ist die Nummer eins im alkoholfreien Bereich. Die Förderung von Getränken aus biologischer Produktion oder fairem Handel ist uns wichtig: Derzeit werden über 250 verschiedene Artikel in diesem Bereich angeboten. Als Händlerin mit einem Vollsortiment führt Interco-



mestibles aber auch sämtliche bekannten Marken von grossen internationalen Getränkeherstellern.

Wir bieten starke Dienstleistungen für alle Kundinnen und Kunden an: Das flexible Angebot und die kurzen Lieferfristen werden von unserer Gastrokundschaft sehr geschätzt, während sich Private über die freundliche Beratung und den persönlichen Service freuen. Mit einer grossen Auswahl an Mietmobiliar – vom Bierglas bis zum Kühlwagen – sind wir ein solider und erfahrener Partner für alle Festanlässe. Das kompetente und dienstleistungsorientierte Verkaufsteam berät Sie gerne bei Planung und Durchführung.

Die Zahl der Restaurants, Bars und Clubs in Zürich steigt seit Jahren an. Auch die Bevölkerung der Stadt wächst stetig. Zürichs weitvernetzte Gastroszene mit ihrer guten Nase für internationale Trends entdeckt laufend neue und innovative Getränke. Dieses lebendige Marktumfeld und unsere hohen Ansprüche sorgen dafür, dass wir unser Sortiment und unsere Dienstleistungen laufend weiterentwickeln.



Mit Getränkehandel, Laden und Craft Beer Festival hat Intercomestibles ein Konzept entwickelt, das die Kompetenzen des Unternehmens erweitert und die Sichtbarkeit erhöht.

Die roten Autos aus dem Supertanker – Standort und Infrastruktur



Der zentrale Standort in der Binz bietet kurze Lieferwege und eine schnelle Anbindung an das Verkehrsnetz. Mit einem langfristigen Mietvertrag über 4000m² Betriebsfläche und der Aussicht auf weitere Entwicklungsmöglichkeiten im Quartier blickt die IC der Zukunft optimistisch entgegen.

In den letzten Jahren hat sich das Wachstum auf einem stabilen Niveau im einstelligen Prozentbereich konsolidiert. Das Wachstum ermöglicht unter anderem den steten Ausbau und die laufende Modernisierung des Warenlagers, der Arbeitsgeräte, der IT-Infrastruktur und der Fahrzeugflotte. Einen Quantensprung in der Auslieferung bedeutet die Anschaffung der zwei grossen Lkw in den Jahren 2014 und 2015. Eine moderne Warenbewirtschaftung, die Online-Bestellplattform und die geplante codeunterstützte Kommissionierung helfen im Alltag nicht bloss uns, sondern auch unserer Kundschaft, ihre Getränkelieferungen einfach, schnell und sicher zu bestellen.

Vom Quartierladen zum Getränkehandel – Geschichte und Zukunft

Die Intercomestibles 87 AG eröffnet 1987 an der Brauerstrasse 87 einen kleinen Quartierladen. Neben dem damals in Zürich noch ungewöhnlichen, breiten Sortiment an in- und ausländischen Bieren werden sorgfältig ausgewählte Lebensmittel und Spezialitäten verkauft. Parallel zum Ladenbetrieb entstehen der Lieferservice und der Getränkehandel.

1996 übernimmt die damalige Belegschaft das Geschäft vom Firmengründer Stephan Pörtner und schafft damit die Basis für das Selbstverwaltungsmodell des Betriebs. 2001 muss der Laden wegen mangelnder Rentabilität geschlossen werden. Dadurch kann die IC ihre Kräfte ganz auf den Getränkehandel konzentrieren und ihre Dienstleistungen in der Folge kontinuierlich ausbauen.



Dieses Selbstverwaltungsmodell orientiert sich am Konzept des demokratischen Unternehmens. Alle Mitarbeitenden können ihre Mitspracherechte in themenspezifischen Kommissionen wahrnehmen. Unternehmensentscheide werden im Verein Sapeurs Pompiers diskutiert und gefällt. Der Verein hält die Aktienmehrheit am Unternehmen. Festangestellte haben die Möglichkeit, dem Verein beizutreten und somit ihre Mitbestimmung auszuüben.

Intercomestibles ist heute, nach 30 Jahren Geschäftstätigkeit, gut für die Zukunft gerüstet. Der Getränkehandel erzielt einen Jahresumsatz von rund 20 Millionen Franken, zu dem auch der Laden an der Badenerstrasse einen wachsenden Beitrag leistet.



Das Wichtigste zum Schluss...

Unser grösster Dank gilt all den Menschen, die uns unterstützt und mitgeholfen haben, Intercomestibles aufzubauen und durch alle Stürme zu segeln – unserer treuen Kundschaft, unserem Aktionariat, Lieferanten und Partnern und natürlich den vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern!



97 %

Bierumsatz
mit unabhängigen
Brauereien



13

Lieferfahrzeuge,
vom Elektrovelo bis
zum 28-t-Lkw



Bis zu 90t

ausgelieferte Waren
pro Tag



82

Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter



2015

Eröffnung des
Intercomestibles
Laden



1:1,3

Lohnschere
(vom tiefsten zum
höchsten Lohn)



35 000

Aufträge pro Jahr



1500

Biersorten im
Sortiment