

KMU UND GEWERBE

Royal Döner

Holzwingertstrasse 44

Der Döner Kebab (türkisch: drehendes Grillfleisch), ist eines der bekanntesten Gerichte der türkischen Küche. Es besteht aus mit Marinade gewürzten, großen Fleischscheiben, die schichtweise auf einen senkrecht stehenden Drehspeiss gesteckt und gegrillt werden. Das Winterthurer Unternehmen Royal Döner AG versorgt mit seinen Kebab-Spiessen den Schweizer Markt zu 60 %.

GRÜNDUNGSDATUM

1993

ADRESSE

Royal Döner AG
Holzwingertstrasse 44
8409 Winterthur



2018: neues Produktionsgebäude am Hegiberg Foto: winbib, Heinz Bächinger

Der 1957 in Dersim in der Osttürkei geborene Kurde Zeynel Demir floh mit 28 Jahren aus seinem Heimatland als politisch Verfolgter. Nach einiger Zeit in Griechenland kam Demir 1987 in die Schweiz, wo er das Asylrecht erhielt. Um über die Runden zu kommen hat Herr Demir als Tellerwäscher und auf dem Bau gearbeitet. 1993 übernahm er in Töss einen kleinen Quartierladen bei welchem er als Metzger tätig war. Die Nachfrage nach Kebab-Spiessen liess ihn nicht mehr los. Zusammen mit einem Geschäftspartner gründete er die Firma CEDE GmbH (Celebi und Demir). Die Produktion und der Vertrieb von Kebab-Spiessen begannen. Das junge Unternehmen war zunächst in einer Pferdemetzgerei, später im Schlachthof im Nägelsee untergebracht. 1999 zog die Firma ins Gebäude der ehemaligen Migros-Grossmetzgerei an der St. Gallerstrasse. Bis 2017 war dort der Hauptsitz des Unternehmens und die Produktionsstätte. Nach dem Rückzug des Mitinhabers wurde Zeynel Demir Alleininhaber und der Firmenname wurde neu auf „Royal Döner AG“ angepasst.

Royal Döner beliefert heute, teils mit eigenen Fahrzeugen, über 700 Kebab-Imbissbuden. Der jährliche Umsatz ist bei zirka 40 Millionen Franken. Zwei Tochterfirmen sind dem Hause angeschlossen: Aria Getränke AG und Nan Bäckerei GmbH. Damit deckt Demir den fast ganzen Bedürfnisbereich seiner Kunden ab. Das Unternehmen beschäftigt rund 130 Mitarbeitende. Zeynel Demir ist bescheiden und zurückhaltend. Er spricht mit leiser Stimme, auch wenn er mit unterdrücktem Stolz von seiner erfolgreichen Geschäftstätigkeit erzählt. Traurig stimmt ihn nur, dass er nicht in sein Heimatland reisen darf. Er war dort politisch aktiv und ist immer noch ein Verfolgter. Er leitet sein Unternehmen aus einem Grossraumbüro, das er mit neun anderen Personen belegt. Er sucht und will den direkten Austausch mit seinen Leuten. Er pflegt eine soziale Verbundenheit mit seinen Angestellten, die er auch als Familienmitglieder betrachtet. Er sehnt sich nicht nach Luxus, sondern teilt, was er hat. Wer zum Beispiel bei Royal Döner arbeitet, bekommt ein Frühstück, einen Znüni und einen Zvieri. Im grossen Personalrestaurant wird jeden Mittag ein gutbürgerliches türkisches Menü angeboten. Die Firmennachfolge scheint geregelt zu sein. Sein Sohn Sivan Demir (*1992) studiert Betriebswirtschaft und ist gewillt, dereinst das väterliche Geschäft zu übernehmen. Tochter Lara ist noch jung und ihre Zukunft offen.

Die Döner-Industrie verbucht hierzulande ein enormes Wachstum. Die Imbissbuden von «Royal Döner» können unterdessen als grösstes Gastrouunternehmen der Schweiz bezeichnet werden – grösser als McDonalds. Das Geschäft mit Fleisch, Brot, dazu etwas Salat und Zwiebeln boomt und das Döner-Business will weiter wachsen.

Royal Döner-Stiftung

2014 hat Demir seine Royal Döner-Stiftung gegründet. Wie auch seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern möchte er auch seinen Landsleuten in der Türkei, die ein viel kargereres Leben führen müssen, etwas zurückgeben. Die materielle wie auch immaterielle Unterstützung durch zahlreiche Freunde rund um ROYAL DÖNER in den vergangenen zwanzig Jahren hat seinen Optimismus derart gestärkt, dass Demir seine Anstrengungen und den Wirkungskreis seiner humanitären Aktivitäten weiter ausweiten wollte. Zur systematischeren Solidaritätsarbeit und Institutionalisierung kollektiver Beiträge wurde deshalb die ROYAL DÖNER STIFTUNG gegründet.

Im Gründungsvertrag hält die ROYAL DÖNER STIFTUNG u.a. fest, einen Beitrag für eine bessere Zukunft leisten zu wollen. Die Zukunft sind heute die Kinder dieser Welt, die Erwachsenen von morgen. Die Stiftung hat sich deshalb zum Ziel gesetzt, insbesondere benachteiligten Kindern und Jugendlichen eine gute Ausbildung zu ermöglichen. Und damit einen Grundstein für gegenseitigen Respekt und Verständnis zu legen. Demirs Heimatort und sein Umfeld kämpft mit Problemen wie verbrannten Wäldern, zerstörten Häusern, Tote ohne Gräber, vertriebenen Menschen und nicht zuletzt dem Bergbau, der ganze Landstriche verschlingt und Flüsse in Stauseen ertränkt. Die Region, mit der die humanitäre Zuwendung von ROYAL DÖNER ihren Anfang nahm, wird auch weiterhin eine zentrale Rolle einnehmen. Doch das Wirkungsgebiet der ROYAL DÖNER STIFTUNG sieht keine Grenzen vor: Türkei, Schweiz, überall dort, wo Unterstützung gerade am Dringlichsten erscheint, will sie helfen.

Neue Produktionshalle mit Eventteil

In Hegi am Fusse des Hegibergs an der Holzwingertstrasse 44 erstelle die Royal Döner AG einen neuen Produktionsbetrieb, in dem ab Mai 2017 die Produktion aufgenommen wurde. Im August folgt die Vollendung eines Eventteils mit Platz für bis zu 2'000 Personen. Er kann gemietet werden. Der neue Standort ermöglicht der Royal Döner AG einen optimierten und effizienten Arbeitsprozess. Die Lagerkapazität erhöht sich um das 20-fache. Die neue Anlage ermöglicht eine schonendere Zubereitung und verbessert den Kundenservice. Auch ein Schulungscenter für Kunden & Franchisenehmer ist vorhanden. Der Firmeninhaber Zeynel Demir und sein Sohn Sivan sind überzeugt, dass diese nachhaltige Produktion einmalig auf der Welt ist!

Links

- [Website: Royal Döner](#)
- [Wikipedia: Royal Döner](#)

Bibliografie

- Cede Royal Döner GmbH, St. Gallerstrasse 188
 - Kurier des Kebab-Königs: Saiten 2006/Sept. von Kaspar Surber, m.Abb. Gründer Zeynel Demir: NZZ 2007/42 S. 53 1Abb. In: Business mit dem Kebab: NZZ 2007/202 S. 17 m.Abb.

AUTOR/IN:
Heinz Bächinger

[Nutzungshinweise](#)

[UNREDIGIERTE VERSION](#)

LETZTE BEARBEITUNG:
21.02.2022