



MARKT BERICHT

DANKE!

Zuallererst möchten wir uns herzlich für Ihr Interesse an unserem Marktbericht und die zahlreichen Abonnements bedanken. Das gibt uns Ansporn, den Bericht weiter zu verbessern und noch mehr wertvolle Informationen für Sie aufzubereiten.

Pünktlich zum Beginn der Sommerferien hält mit Temperaturen von über 30 Grad der Hochsommer Einzug in Deutschland. Da gibt es kaum Schöneres als ein erfrischendes, leckeres Eis! Wussten Sie schon, dass wir als Exklusivpartner der italienischen Traditionsmarke «Giuso» deutschlandweit Eisdielen und Großhändler mit den Zutaten für Speiseeisspezialitäten versorgen? Mehr Infos dazu finden Sie unter: www.ottofranck.de/produkte/eisgrundstoffe

DER HANDEL IM JULI & AUGUST 2018

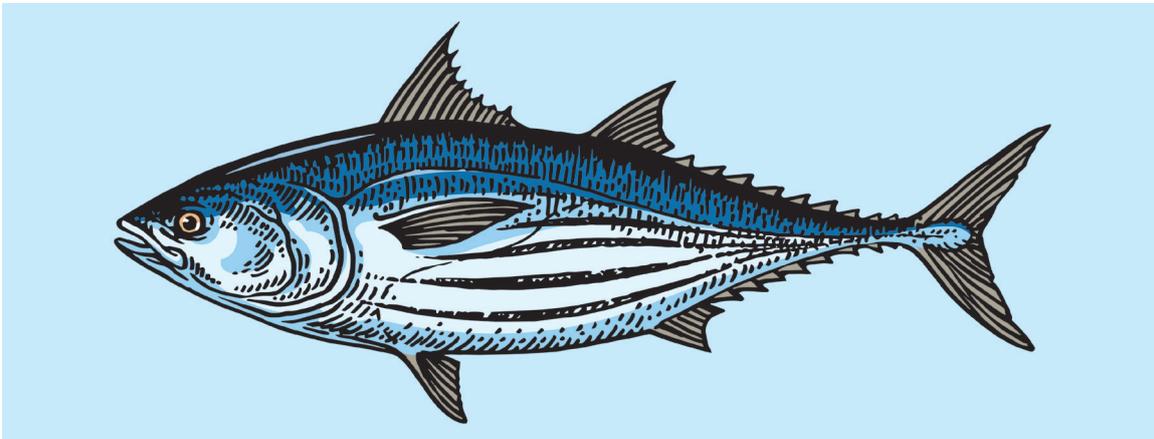
Zwar dominieren weiterhin die USA mit starken Wachstumswerten einerseits und kontroversen außenpolitischen Maßnahmen andererseits die weltweiten Wirtschaftsnachrichten, aber es gibt auch im deutschen Handel interessante Neuigkeiten: Der Markt für Bio-Lebensmittel ist im vergangenen Jahr um sechs Prozent gewachsen und hat erstmals die Umsatzmarke von zehn Milliarden Euro geknackt. Interessant ist dabei, dass vor allem die Discounter und großen Einzelhändler diesen Markt erobern. Mehr als zwei Drittel des gesamten Umsatzes machen mittlerweile die Verkäufe der großen Supermarktketten und Drogerien aus. Aber auch der Großhandel ist immer stärker an ökologischen Lebensmitteln interessiert. Mit unserer Marke «Arcobaleno-Bio» sind wir auch in diesem Bereich Ihr zuverlässiger Partner und beraten Sie gerne zu unserem Bio-Großhandelssortiment!

UNSERE PRODUKTE



P A P R I K A

Trotz der im vorherigen Marktbericht erwähnten Probleme in der Türkei können wir für Paprika vorsichtig Entwarnung geben: Die weiterhin an Wert verlierende Türkische Lira gibt etwas Spielraum und unsere Lieferanten erwarten eine normale Ernte. Bei den derzeit sehr heißen Temperaturen bleibt aber abzuwarten, ob sich der geplante Ertrag erreichen lässt. Wir sind im täglichen Austausch mit unseren Partnern, sodass wir auf Veränderungen kurzfristig reagieren und Sie telefonisch jederzeit auf den neuesten Stand bringen können.



T H U N F I S C H

Aufgrund der weltweit verhaltenen Nachfrage gab der Thunfisch-Rohwarenpreis im Juni und Juli weiter nach und liegt derzeit je nach Region zwischen 1.400 und 1.500 USD/Tonne. Seit Anfang Juni gilt im Fanggebiet des Westlichen und Zentralen Pazifik (WCPO) ein temporäres Verbot für den Einsatz von Fish Aggregation Devices (FADs). Dies dient dem Schutz von Jungtieren der Thunfischarten Bigeye und Yellowfin. Im anderen großen Thunfischfanggebiet, dem Ostpazifik, begann Ende Juli zudem die erste der beiden «VEDA- Phasen»: In einem von zwei festgelegten Zeiträumen dürfen Fangschiffe nicht ausfahren. Die Flottenbetreiber dürfen sich aussuchen, ob sie ihre Schiffe entweder vom 29. Juli bis 08. Oktober 2018 oder vom 09. November 2018 bis 19. Januar 2019 im Hafen lassen. Die genannten Restriktionen führen üblicherweise zu einer Verknappung des Angebots. Daher ist auch dieses Jahr ein ähnlicher Effekt wie im vergangenen Spätsommer zu erwarten, als von August bis Oktober die Preise weltweit stiegen.



P F I R S I C H E

In Griechenland begann die Ernte in dieser Saison eine gute Woche früher als in den vergangenen Jahren. Entsprechend wird die Produktion auch eher als üblich beendet sein. Die noch im Frühjahr sehr optimistische Einschätzung ist aufgrund der teils heftigen Regenfälle in der zweiten Junihälfte inzwischen getrübt. Der häufige Wechsel von Regen und Sonne begünstigte bei den Früchten Schimmelbefall, was den Ertrag spürbar verringert. Die Produktion läuft derzeit auf Hochtouren und wir machen uns Mitte August persönlich ein Bild der Lage vor Ort. Grundsätzlich empfehlen wir, nicht zu lange mit der Deckung Ihres Bedarfs zu warten.

T O M A T E N I T A L I E N

Noch zeichnet sich kein klares Bild ab, wie die Tomatenpreise dieses Jahr ausfallen werden, jedoch können wir in der Prognose bereits einige Faktoren berücksichtigen: Zum einen wurde die Anbaufläche nach Angaben der italienischen Vereinigung der Gemüsekonservenhersteller (ANICAV) um acht Prozent im Vergleich zum Vorjahr reduziert, zum anderen wirken sich die Preissteigerungen bei den Dosen- und Energiekosten negativ aus. Auch das Wetter ist weniger günstig als im letzten Jahr: Während es in Süditalien von Mai bis Juli 2017 äußerst selten und wenig geregnet hat, ist in diesem Jahr die Niederschlagsmenge deutlich höher. Positiv könnten sich dagegen die noch übrigen Bestände des vergangenen Rekordjahrs auswirken. Auch wenn uns noch keine Angebote aus Italien vorliegen, sind wir recht sicher, dass das Preisniveau vom Vorjahr nicht gehalten werden kann.





T O M A T E N M A R K

In China erwarten wir bezogen auf die Erntemenge einen ähnlichen Ertrag wie 2017. Allerdings haben einige kleinere Fabriken bedingt durch die strengeren Umweltauflagen ihre Produktion eingestellt, weshalb sich das Angebot etwas verknappt und stärker konzentriert. Der Wechselkurs des Renminbi dotiert inzwischen wieder auf Vorjahresniveau.

In Europa gehen die Produzenten indes von einer verringerten Produktionsmenge aus. Laut der Non-Profit Organisation World Processing Tomato Council, deren Mitglieder sich für 95 Prozent der weltweiten Tomatenverarbeitung verantwortlich zeichnen, wird für die Mittelmeerregion ein Rückgang der Produktionsmenge um neun Prozent gegenüber dem Vorjahr prognostiziert. Wir erwarten daher in diesem Jahr etwas höhere Preise.

P E P E R O N I

Wie bereits beschrieben, ist die wirtschaftliche Situation in der Türkei derzeit sehr angespannt. Speziell den Peperoni-Anbau traf nun ein weiteres Unglück: Die erste Teilernte wurde größtenteils verhagelt und viele Bauern konnten wenig bis gar nichts ernten. Daher haben fast alle Konservenproduzenten ihre Angebote für ganze Peperoni und Peperoni-Ringe zurückgezogen. Die Bauern setzen nun auf die zweite von fünf Teilernten, die Ende Juli begann. Wir hoffen sehr, dass diese reibungslos verläuft, damit wir überhaupt wieder Offerten erhalten und Ihnen Peperoni anbieten können. Sicher können wir Ihnen bereits in den kommenden Tagen dazu Auskunft geben.



WISSENSWERTES

Bereits seit dem Jahr 2009 sind wir nach den Kriterien des Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert und waren damit einer der ersten deutschen Thunfischimporteure, der die Bedeutung nachhaltiger Fischerei erkannt hat. Als Pionier haben wir mit unserer «La Perla» MSC-Thunfisch 60,5 oz Dose dem Großhandel die Möglichkeit gegeben, nachhaltige Thunfischprodukte für die Gastronomie anzubieten.

Wer neue Wege beschreitet, muss nicht überholen.

In diesem Sinne wünschen wir ein gutes Händchen bei Ihren Abschlüssen und einen schönen Sommer,
Ihr Team von Otto Franck Import.

Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier dargelegten Informationen übernehmen wir keine Haftung.

Paprika: suschaa/photocase.de; Thunfisch: nikolaynachkov/stock.adobe.com; Tomaten: BeneA/photocase.de; Peperoni: ivanmollov/stock.adobe.com