



MARKT BERICHT

HEISS IN DEN HERBST

Nun, da in München der alljährliche Ausnahmezustand (alias Oktoberfest) zu Ende gegangen ist, müssen wir uns wohl oder übel auf den Herbst einstellen. Er bringt hoffentlich auch für Sie etwas Gemütlichkeit und Ruhe, die sich bekanntlich besonders gut bei einem Heißgetränk genießen lassen. Und da kommen wir ins Spiel: Denn wir bei Otto Franck sind auch Experten für Kaffee und Tee und seit über 50 Jahren als Exklusivimporteur für die italienische Traditionsrösterei Procaffé mit ihrer Marke «Bristol» aktiv. Wenn Sie also ihr Kaffeesortiment erweitern oder umstellen möchten, beraten wir Sie gerne. Ihre Ansprechpartner finden Sie auf: www.ottofranck.de/unternehmen/team

DER HANDEL IM SEPTEMBER & OKTOBER 2018

Die Königlich-Schwedische Wissenschaftsakademie vergibt den diesjährigen Wirtschaftsnobelpreis an die US-Ökonomen William Nordhaus und Paul Romer. In ihrer Begründung lobt die Akademie deren Forschung zu einem besseren Verständnis von nachhaltigem Wirtschaftswachstum im Zusammenhang mit Klimawandel und technischem Fortschritt. Einerseits möchten die meisten Unternehmen wachsen und ihre Marktposition festigen, andererseits müssen dafür die Möglichkeiten innovativer Technologien stärker genutzt und insbesondere für umweltbewusstes und damit nachhaltiges Wirtschaften eingesetzt werden. Für uns heißt das: mit unseren Lieferanten bestmöglich nachhaltige Erzeugung fördern (beispielsweise mit Bio- oder MSC-Zertifizierungen), die Umweltbilanz unserer Logistikaktivitäten optimieren und unsere Kunden davon überzeugen, diese Ideen gemeinsam umzusetzen!

UNSERE PRODUKTE



M A N D A R I N E N

In China steht die Mandarinerernte bevor und dabei zeigt sich deutlich die nachhaltige Auswirkung des demographischen Wandels auf Chinas Landwirtschaft: Die geburtenstarken älteren Jahrgänge scheiden aus der Erwerbstätigkeit aus und die nachrückende Generation möchte eine so körperlich anstrengende Arbeit, wie sie die Mandarinerernte erfordert, nicht mehr verrichten. Einer unserer Hauptlieferanten hat in der Hochsaison eigentlich einen Bedarf von rund 3.500 Arbeiterinnen und Arbeitern, findet mit Mühe und Not aber nur etwa 2.800. Folglich konnte schon im letzten Jahr nicht an die Produktionsmengen vom Beginn des Jahrzehnts angeknüpft werden – einige Kontrakte wurden gar nicht erfüllt. Als Konsequenz erwarten wir ein dauerhaft höheres Preisniveau. Einen weiteren Unsicherheitsfaktor stellt die neue Zollpolitik der USA dar. Durch die neuen Zölle auf Lieferungen aus China wird sich die weltweite Preisfindung wohl zeitlich nach hinten verschieben.

T O M A T E N



Nach einer gut zweimonatigen Ernte- und Verarbeitungsphase haben Ende September nun auch die letzten italienischen Packer Ihre Produktion beendet. Der bereits erwartete Rückgang der Erntemenge hat sich bestätigt und wirkt sich direkt auf den Output und das Preisniveau aus. So ist in dieser Saison das Produktionsergebnis um rund 15 Prozent gegenüber dem Vorjahr gesunken und die ursprünglich vereinbarten Vertragspreise für die Rohware konnten größtenteils nicht gehalten werden. Zur Unterstützung der Bauern und um überhaupt ausreichende Mengen zu erhalten, haben die Verarbeiter die Einkaufspreise teilweise auf über 100 EUR/Tonne korrigiert. Auch wenn derzeit im Markt noch die Mengen validiert und Angebote sondiert werden, gehen wir von einer deutlichen Konsolidierung der Preise aller italienischen Tomatenprodukte gegenüber dem Vorjahr aus. Positiv festzuhalten ist, dass die Qualität insgesamt besser ausfällt – Konsistenz und Geschmack der italienischen Tomaten sind in diesem Jahr besonders gut.



T H U N F I S C H

Die derzeitige Lage im Thunfischhandel ist äußerst angespannt. Während im Herbst traditionell viele Ausschreibungen der großen Einzelhändler die Nachfrage stärken, berichtet die Angebotsseite sowohl in Südostasien als auch in Südamerika von schlechten Fängen. Dementsprechend ist der Rohwarenpreis in Bangkok innerhalb kürzester Zeit auf 1.650 USD/Tonne gestiegen. Das im letzten Marktbericht beschriebene temporäre Verbot von FADs im WCPO (Western and Central Pacific Ocean) ist letzte Woche ausgelaufen. Erst in den kommenden Wochen wird sich zeigen, ob dadurch die Fangmengen wieder gesteigert werden können. Der Rohwarenpreis in Ecuador liegt bei circa 1.750 USD/Tonne und damit weiterhin rund 100 US-Dollar über dem thailändischen Preis.

K I D N E Y B O H N E N

Die Gegenmaßnahmen der EU im Handelsstreit mit den USA haben im weltweiten Handel mit Kidneybohnen für ein mittelschweres Beben gesorgt: Die Ende Juli in Kraft gesetzten Strafzölle belasten sämtliche Importe von US-Waren mit einem Zoll in Höhe von 25 Prozent. Infolgedessen wollten die chinesischen Rohwarenlieferanten naturgemäß Ihren Wettbewerbsvorteil ausnutzen. Sie haben bisherige Angebote zurückgezogen und Ihr Preisniveau entsprechend um 25 Prozent angehoben. Die Ernterwartungen in China sind jedoch getrübt, nachdem in der nördlichen Provinz Shanxi viel Regen gefallen ist. Auf der anstehenden SIAL in Paris werden Kidneybohnen ein wichtiges Thema darstellen und wir erhoffen uns von den dortigen Gesprächen ein klareres Bild auf den Markt.





B A M B U S S P R O S S E N

Bambussprossen sind die Triebe einer Bambusgrasart und in zubereiteter Form ein geschätzter und vielgenutzter Bestandteil der asiatischen Küche. Der Anbau erfolgt hauptsächlich in China und Indien und ist am ehesten mit Spargel zu vergleichen, da auch die Bambussprossen zum Erntezeitpunkt im Boden freigelegt und anschließend ausgestochen werden. Das etwa 30 cm lange kegelförmige Gemüse bietet verschiedenste Zubereitungsmöglichkeiten: In China wird es gerne in gekochter oder gebratener Form in Reisgerichten, Suppen oder als Beilage zu Fleisch serviert; in Indien findet man die Sprossen dagegen meist sauer eingelegt. Da Bambussprossen recht kalorienarm und zugleich reich an Kalium, Calcium, Phosphor und den Vitaminen A und C sind, gilt das Gemüse als äußerst gesund und erfreut sich bei Fans der asiatischen Küche immer größerer Beliebtheit.

C H E N L U

Mit unserer neuen Marke «Chen Lu» (chinesisch für Morgentau) freuen wir uns, Ihnen und Ihren Kunden nun auch asiatische Spezialitäten anbieten zu können. Der Name steht für authentische Produkte in bester Qualität und ansprechendem Design. Im Marktbericht möchten wir Ihnen von Zeit zu Zeit interessante Lebensmittel aus dieser Produktpalette vorstellen und näherbringen. Haben die Bambussprossen bereits Ihre Neugier geweckt oder möchten Sie sich über die gesamte «Chen Lu»-Produktfamilie informieren? Dann sprechen Sie gerne Ihren Kundenbetreuer darauf an oder senden Sie uns eine E-Mail an ofri@ottofranck.de.



Starten Sie gut in den Herbst und viel Erfolg bei Ihren Abschlüssen!
Ihr Team von Otto Franck Import

Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier dargelegten Informationen übernehmen wir keine Haftung.
Titel: leszekglasner/stock.adobe.com; Mandarinen: mika_48/stock.adobe.com; Thunfisch: yotrakbutda/stock.adobe.com;
Kidneybohnen: pinkomelet/stock.adobe.com; Bambussprossen: ogawaay/stock.adobe.com