



# MARKT BERICHT

## NACHHALTIGKEIT AUS ÜBERZEUGUNG

Wir hoffen, Sie sind gut in 2019 gestartet! Auch für dieses Jahr lautet unser Vor-satz, unsere Nachhaltigkeitsbemühungen stetig zu intensivieren. Sei es indem wir gemeinsam mit unseren Lieferanten immer höhere Sozialstandards etablieren – und das natürlich auch zertifizieren lassen – oder uns in «Fishery Improvement Projects» dafür einsetzen, dass Fischbestände nachhaltig bewirtschaftet werden. Auch im Bereich ökologisch erzeugter Lebensmittel bauen wir unsere Kompetenzen immer weiter aus. Deshalb steht mit der BIOFACH Messe in Nürnberg ein wichtiger Termin für uns an. Mehr dazu und zu unseren Bio-Schältomaten auf Seite 4 dieses Marktberichts.

## DER HANDEL IM JANUAR & FEBRUAR 2019

Derzeit beschäftigt den Handel vor allem das «ob und wie» rund um den Austritt des Vereinigten Königreichs aus der Europäischen Union. Vor allem die indirekten Auswirkungen, die durch eine neue Liefer- und Zollsituation im globalen Markt entstehen könnten, sind für uns relevant. Zwar können auch wir keine Vorhersagen treffen, anhand dieser Situation wird aber einmal mehr deutlich, welche umfangreiche Verantwortung und Risiken Im- bzw. Exporteure tragen. Denn auch in politisch unklaren Situationen erwarten unsere Kunden Liefertreue und langfristige Preisbindung. Es ist unser Anspruch, durch unser verlässliches Informationsnetzwerk immer auf dem neuesten Stand zu sein und uns über unsere Mitgliedschaft im Waren-Verein der Hamburger Börse e.V. auch gestalterisch in politische Prozesse einzubringen. In vielen Fällen können wir durch unsere diversifizierten Bezugsquellen flexibel auf veränderte Zollsituationen reagieren. So wollen wir auch künftig allen Beteiligten möglichst große Planungssicherheit und damit geringe Risiken ermöglichen.



## UNSERE PRODUKTE

### O L I V E N

Spanien beheimatet die weltweit größte Olivenproduktion, die etwa 200 verschiedene Olivensorten umfasst. Über 90 Prozent der Erntemengen werden in der südlichen Region Andalusien erwirtschaftet, die klimatisch optimale Bedingungen für den Anbau bietet. Eine der wichtigsten Sorten, die sowohl zu Öl gepresst als auch als Tafeloliven für den direkten Verzehr verwendet wird, ist «Hojiblanca». Diese bieten wir ganz oder als Scheiben in 5-kg-Gebinden an. Die Ernte erfolgt im Spätherbst und Winter und für die aktuelle Saison erhalten wir positive Nachrichten von unseren Lieferanten: Sowohl Qualität als auch Ertragsmenge sind durchweg gut. Dementsprechend können gegenüber dem Vorjahr nun deutlich reduzierte Preise erzielt werden. Natürlich handeln wir auch weitere Olivensorten, die wir aus diversen Ursprungsländern beziehen. Sprechen Sie uns bei Interesse einfach darauf an.



### A R T I S C H O C K E N

Derzeit sind keine wesentlichen Lagerbestände aus dem vergangenen Jahr mehr verfügbar, weshalb sich das Augenmerk auf die aktuelle Ernte richtet: In der Hauptanbauregion Spaniens, Murcia, fielen die Temperaturen Mitte Januar auf 0 Grad Celsius. Schnee und Frost haben leider einen nicht unerheblichen Teil der Ernte zerstört. Daher bleiben die Erträge bislang hinter den Erwartungen zurück und die damit einhergehenden hohen Rohwarenpreise schlagen sich auch beim Endprodukt in der Konserve nieder. Es bleibt abzuwarten, ob bis zum Ende der Ernte im Mai bessere Erträge erzielt und somit die Schäden kompensiert werden können. Bis dahin ist aber von wesentlich höheren Preisen auszugehen.

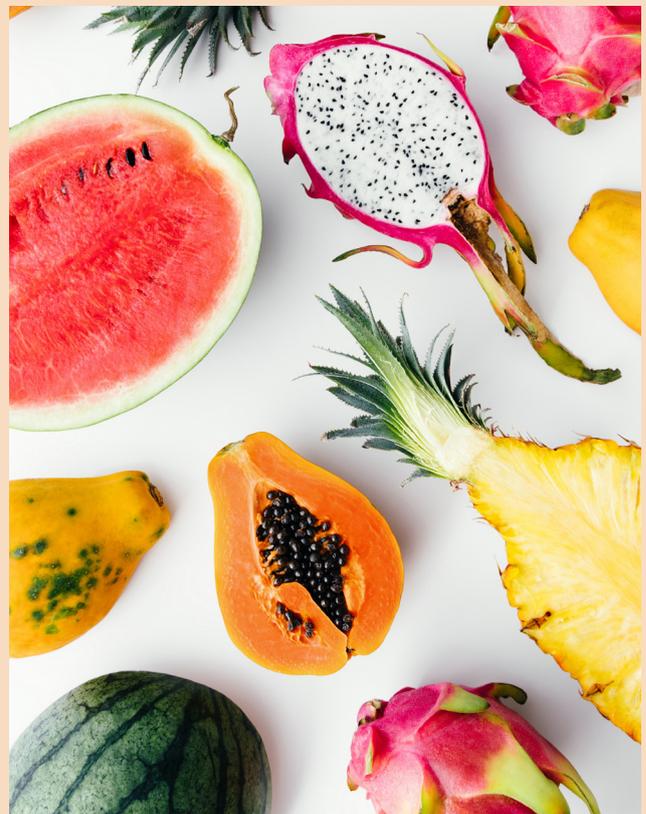


## A N A N A S

Aufgrund des niedrigen Preisniveaus nach der Sommerernte 2018 wurden die Plantagen nicht mit der notwendigen Sorgfalt gepflegt oder gar anderweitig genutzt. Daher fällt nun der Flächenertrag geringer aus und der Anteil kleinerer Früchte steigt. Insgesamt wurde für das Jahr 2018 ein Rückgang der Rohwarenmenge um acht Prozent gegenüber dem Vorjahr registriert. Hinzu kommt, dass von der vergangenen Ernte ein höherer Anteil als üblich als Frischware vermarktet wurde. Diese Entwicklungen legen nahe, dass auch die kommende Sommerernte qualitativ und quantitativ unter dem Niveau von 2018 bleiben wird und sich die Preise entsprechend weiter festigen werden.

## T R O P I S C H E R F R U C H T C O C K T A I L

Den größten Anteil im tropischen Fruchtcocktail machen meist Ananas aus, die, wie oben beschrieben, derzeit deutlich teurer gehandelt werden als noch im Sommer letzten Jahres. Auch bei einer weiteren Zutat, der Papaya, deren Ernte gerade beendet wurde, sind die verfügbaren Mengen knapp. Üblicherweise wird Papaya auf dem Rohwarenmarkt etwa zu gleichen Preisen wie Ananas angeboten, derzeit aber sogar 50 Prozent teurer gehandelt. Weitere im tropischen Fruchtcocktail enthaltene Früchte wie Guaven und Bananen sind zwar das ganze Jahr verfügbar und damit geringeren Preisschwankungen ausgesetzt, sie sind aber grundsätzlich deutlich teurer als Ananas und Papaya. Insgesamt hat sich der Artikel in den vergangenen Monaten also deutlich verteuert und für 2019 ist keine Trendwende abzusehen.



## B I O F A C H 2 0 1 9

Vom 13. bis zum 16. Februar findet die BIOFACH Messe 2019 in Nürnberg statt. Bereits zum 30. Mal treffen sich Produzenten und Händler aus der ganzen Welt der Bio-Lebensmittel, um neueste Trends zu erkunden und Kontakte zu knüpfen. Nachdem wir in den vergangenen Jahren bereits als Besucher vor Ort waren, sind wir in diesem Jahr erstmals mit einem eigenen Stand dabei. Zum einen möchten wir hier unsere bereits geknüpften Geschäftsbeziehungen zu erfahrenen Bio-Produzenten ausbauen, zum anderen unsere bestehenden Kunden sowie neuen Interessenten unsere Leistungsfähigkeit im Bio-Segment aufzeigen. Sie finden uns in Halle 6 / Stand 6 – 152. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**BIOFACH**2019  
into organic

## B I O - S C H Ä L T O M A T E N



Ein beliebter Artikel aus unserem Bio-Portfolio sind italienische Schälto­maten aus ökologischer Landwirtschaft. Europaweit wächst die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln stetig. Damit steigen auch die Bemühungen in den Produktionsländern, Angebotsvielfalt und -mengen auszubauen. Die für dieses Produkt verwendeten Bio-Flaschentomaten werden auf sorgfältig zertifizierten Ackerflächen in Apulien angebaut und auf traditionelle Weise in Kampanien geschält und konserviert. Wie üblich werden die Tomaten zum perfekten Reifezeitpunkt geerntet und eignen sich daher wunderbar für geschmacksintensive Pastasaucen oder Schmorgerichte. Mit einem Preisaufschlag von gerade einmal 0,25 Euro pro kg Füllgewicht sind sie besonders für nachhaltigkeitsorientierte Gastronomen und Kantinen eine ökologisch wertvolle Alternative zum konventionellen Produkt.

## WISSENSWERTES

In der repräsentativen Befragung «Verstehen Sie Bio?» fand die Andechser Molkerei Scheitz heraus, dass die wichtigsten Kriterien der Verbraucher bei der Kaufentscheidung eine hochwertige Qualität, natürliche Zutaten und ein fairer Preis sind. Genau diese können wir mit unserem Sortiment an schonend konservierten, natürlichen Produkten in Bio-Qualität bieten.

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

Titel: bluebeat76/stock.adobe.com; Oliven: Виктория Коновалова/stock.adobe.com;

Artischocken: NannaKirkegaard/stock.adobe.com; Fruckcocktail: SEE D JAN/stock.adobe.com; BIOFACH 2019: www.biofach.de