



MARKT BERICHT

ANUGA 2019

Vom 5. bis 9. Oktober 2019 findet wieder die weltgrößte Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie in Köln statt. Zehn Fachmessen unter einem Dach mit mehr als 7.400 Ausstellern aus über 100 Ländern warten auf das internationale Fachpublikum.

Und wir warten auf Sie: an unserem Stand in Halle 2.1, Gang A, Nr. 18. Seit 1985 präsentieren wir uns und unser Sortiment aus über 2.000 Artikeln auf der Anuga. Kommen Sie doch vorbei und lassen Sie sich unsere Neuheiten vorstellen oder probieren Sie unseren frisch gebrühten Bristot Espresso.

DER HANDEL IM JULI & AUGUST 2019

Der anhaltende Handelsstreit zwischen den USA und China zeigt deutliche Auswirkungen: Die neu veröffentlichten Außenhandelsdaten der Pekinger Zollbehörden weisen für Juli erneut einen deutlichen Rückgang der Im- und Exporte um 19 bzw. 6,5 Prozent gegenüber dem Vorjahr auf. Insgesamt brach der Handel der beiden größten Volkswirtschaften in den ersten sieben Monaten des Jahres um 13,4 Prozent ein. Aus den Daten wird aber auch die Strategie Chinas deutlich, um dieses Defizit zu kompensieren: Der Handel mit den südostasiatischen Nachbarn und auch mit der EU steigt seit Jahresbeginn fast kontinuierlich an. So erreichte China im Juni einen überraschend großen Zugewinn bei den gesamten Exporten von 3,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Mit dieser sinkenden Abhängigkeit gegenüber den USA stärkt China seine Position im Handelskonflikt.

UNSERE PRODUKTE



P F I R S I C H E

Die Produktion der Sorte «Yellow Cling» in Griechenland ist bereits angelaufen. Dieser traditionell für Konserven eingesetzte Pfirsich zeichnet sich durch süßes und zugleich frisches Aroma sowie satte Farbe aus. Die Ernte beginnt üblicherweise im Juli und kann je nach Wetterlage bis Ende August oder Anfang September dauern. Leider haben Starkregen, Hagel und Sturm unmittelbar vor der diesjährigen Ernte zu größeren Schäden geführt. Diese Wetterkapriolen haben auch zur Folge, dass die Pfirsiche in diesem Jahr kleiner ausfallen werden. Darüber hinaus deuten steigende Kosten für Arbeitskräfte, Dosenmaterial, Zucker und Rohstoffe auf einen allgemeinen Preisanstieg hin. Um sich ansprechende Qualität zu einem vernünftigen Preis zu sichern, raten wir, frühzeitig abzudecken.

P A P R I K A

Aufgrund sehr hoher Nachfrage nach der Sorte «Capia», die gerne für Paprikamark verwendet wird, hat sich nicht nur diese Sorte stark verteuert (circa 20 Prozent). Auch Tomatenpaprika-Sorten, wie wir sie für Salate und Pizzabelag einsetzen, sind im Preis gestiegen. Zudem sind in der Türkei weiterhin bis zu 38 Grad Celsius vorausgesagt. Ab länger andauernden Temperaturen von 36 Grad steigt jedoch die Gefahr von Verbrennungen für Paprika. Aktuell ist das Preisniveau noch recht gut und nur etwas teurer als im Vorjahr, was dem anhaltenden Wertverlust der Lira geschuldet ist. Sollte es zu größeren Ernteaussfällen kommen, könnte sich das natürlich rasch ändern. Daher empfehlen wir, Kontrakte zeitnah abzuschließen.



FRUCHT COCKTAIL

Der klassische Fünf-Fruchtcocktail in der Dose besteht aus den Zutaten Birne, Pfirsich, Ananas, Traube und Kirsche. Bei der Preisentwicklung fällt vor allem ins Gewicht, dass die USA zusätzlich zu den regulären 17 Prozent auf chinesische Pfirsichimporte einen Sonderzoll von 25 Prozent erhoben haben, was zu Überkapazitäten und somit fallenden Preisen führen könnte. Bei Ananas, die traditionell aus Thailand eingeführt werden, pausiert die Produktion momentan und alles wartet auf die nächste Ernte im September oder Oktober. Der Rohwarenpreis lag bereits im April doppelt so hoch wie im letzten Quartal 2018 und wir gehen von weiter steigenden Ananaspreisen aus. Bei Trauben und Kirschen wirken sich Preisschwankungen nicht so drastisch aus, da ihr Anteil im Endprodukt kleiner ist. Insgesamt gehen wir von nachgebenden Preisen beim Fruchtcocktail aus, raten aber dazu, mit Abschlüssen zu warten bis die Entwicklungen klarer sind.



BIRNEN

Nachdem China im letzten Jahr eine schlechte Birnenkampagne zu verkraften hatte, zeichnet sich für dieses Jahr eine Entspannung ab. Die Produzenten erhoffen sich eine bessere Versorgung mit Rohware, da die Witterungsbedingungen im Norden des Landes bis jetzt günstig waren. Ersten Nachrichten zufolge könnte sogar mit einem fallenden Markt zu rechnen sein, wenn das Wetter in der Erntezeit so bliebe. Leichte Preissenkungen könnten zudem möglich werden, da einige Fabriken feste Aufträge in den Büchern haben möchten, um eine Auslastung ihrer Fabriken zu gewährleisten.





T O M A T E N

In den italienischen Fabriken laufen bereits die ersten Produktionen gehackter Tomaten sowie der «Pelati 3 Kg». Doch Anfang Juli gab es extreme Unwetter mit zum Teil apfelsinengroßen Hagelkörnern in Italien. Daraufhin nahmen die führenden Hersteller von Tomatenpulpen und Pizzasauce ihre Offerten abrupt zurück und ließen enorme Zerstörungen von 30 bis 50 Prozent verlauten. Zwar wurden dieses Jahr in Süditalien wohl etwa neun Prozent mehr Tomaten angebaut. Doch wegen schlechten Wetters zu Beginn der Kampagne wurden die Aussaaten verschoben, wodurch die Ernte verspätet begann und die ersten Erträge schwach ausfallen dürften. Insgesamt ergeben sich daraus keine guten Vorzeichen für die Tomatensaison 2019. Wir hoffen auf eine Erholung Mitte August und eine lange Ernte bis in den Oktober, um doch noch ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erreichen.

P E P E R O N I

Der Ertrag der ersten von fünf Peperoni-Teilernten in diesem Jahr fiel 50 Prozent schlechter aus als prognostiziert. Daran ist hauptsächlich das außergewöhnlich heiße Wetter im Juni schuld, das viele Blüten verbrannt hat. Die Fabrikanten in der Türkei bekommen teilweise nur zwei bis fünf Tonnen Rohware geliefert – viel zu wenig, um produktiv arbeiten zu können, wofür pro Tag 20 Tonnen benötigt würden. Darunter leiden die Produktionskosten. Die Bauern haben die Felder von den verbrannten Blüten und Früchten gesäubert, um der in Kürze anstehenden zweiten Ernte mehr Platz zum Wachsen zu geben. Ob diese und die weiteren Ernten besser ausfallen, erfahren Sie im nächsten Marktbericht.



WISSENSWERTES

Die im Marktbericht März / April vorgestellte Süße Chili Sauce, die wir unter der Marke «Chen Lu» neu im Sortiment führen, ist nun ab Lager verfügbar. Fordern Sie gerne Muster bei uns an und überzeugen Sie sich davon, dass unser Produkt es geschmacklich mit den großen Marken aufnehmen kann. Dafür haben wir in zahlreichen Verkostungsrunden die Rezeptur gemeinsam mit unserem thailändischen Hersteller fein abgestimmt. Wir freuen uns auf Ihr Feedback!

Wir wünschen Ihnen einen schönen August, Ihr OFI-Team

Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier dargelegten Informationen übernehmen wir keine Haftung.
Titel: svetlana_cherryty; Pfirsiche: zenina; Paprika: LIGHTFIELD STUDIOS; Furchtcocktail: Anastasia;
Birnen: anna_shepulova; Tomaten: Vladyslav Bashutskyy; Peperoni: visitr – Alle: stock.adobe.com