



MARKT BERICHT

DER HANDEL IM SEPTEMBER & OKTOBER 2022

Ein Winter mit großen Herausforderungen steht bevor – das ist den meisten inzwischen sehr bewusst. Für die Gastronomie ist die Situation gleich in mehrerlei Hinsicht dramatisch: Zum einen geht die Nachfrage zurück, da sich weniger Menschen regelmäßig den Genuss auswärtigen Essens leisten können. Zum anderen belasten die steigenden Kosten für Lebensmittel (von 09/2021 bis 09/2022 um 18,7 Prozent) und Energie (43,9 Prozent gegenüber dem Vorjahr) die Restaurantbetreiber*innen besonders. Das alles trifft auf die noch immer angespannte Personalsituation. Unsere hochwertigen, haltbaren Produkte mit konkurrenzlosem Preis-Leistungs-Verhältnis können in dieser Situation entlasten. Reif geerntet und anschließend sofort verarbeitet bestechen etwa unsere italienischen Schälto­maten durch ihren intensiven Geschmack, der viele Gerichte verfeinert. Thunfisch als gesunde und fettarme Proteinquelle beziehen wir aus nachhaltigem Fischfang und in erster Güte. Dass wir bei allen Produkten besonderen Wert auf unser Qualitätsmanagement legen, bekamen wir kürzlich wieder durch die Auditierung von «IFS Broker» und «IFS Logistics» bescheinigt. Wir sind stolz, ein hervorragendes Ergebnis mit der Auszeichnung «higher level» erzielt zu haben. Auch in angespannten Zeiten sind wir Ihr verlässlicher Partner!



UNSERE PRODUKTE

B I R N E N

Die chinesische Birnenernte fiel insgesamt zufriedenstellend aus. Dies führte jedoch auch zu einer höheren Nachfrage auf dem heimischen Frischmarkt, was wiederum eine reduzierte Menge an Früchten zur Folge hat, die für die Konservenproduktion verwendet werden kann. Branchenschätzungen gehen von einer Minderung um 20 bis 30 Prozent für Konserven aus. Rechnet man die üblichen Kostensteigerungen für Verpackungsmaterial und Energie hinzu – um nur einige Variablen zu nennen –, ist auch der Birnenpreis gegenüber dem Niveau von 2021 gestiegen. Für diejenigen, die sich früh in der Saison eingedeckt haben, konnte ein potenziell günstigerer Preis und sichere Produktverfügbarkeit erzielt werden.



T O M A T E N

In den Monaten der Tomatenproduktion stiegen die Gaspreise z. T. um das Zehnfache, vor allem in Süd-Italien wurde daraufhin nicht mehr regelmäßig im Drei-Schicht-Betrieb produziert. Die Bauernverbände erhöhten zudem kurzfristig ihre Preise um bis zu 40 Prozent. Aus dem Norden hören wir, dass dieses Jahr das schwierigste seit Jahrzehnten darstellt. So sind bspw. die für die sog. Bag-in-Box-Produktion benötigten Polybeutel bereits sechs Mal im Preis gestiegen bzw. gar nicht mehr lieferbar. Dürre sorgte außerdem für einen schlechteren Ertrag. Auch in Spanien fiel die Ernte wegen Wassermangel um bis zu 20 Prozent schlechter aus. Aus Portugal hören wir, dass starke Regenfälle im September zu ca. zehn Prozent weniger Ertrag führen als geplant war. Alles in allem besteht im Markt für Großgebilde ein Risiko für weitere Teuerungen und wir raten die Ware schnellstmöglich auf Lager zu legen.



M A I S

In unserem Frühjahrsmarktbericht warnten wir bereits vor einem schwierigen Markt für Mais aus Europa. Noch in der Ernte stellte sich heraus, dass Hitze und Wassermangel zu einer noch dramatischeren Situation im Rohwarenmarkt führen werden. In Ungarn liegen die Erträge 50 bis 70 Prozent unter den ohnehin schon niedrigen Erwartungen.

Die geringe Rohware und stark gestiegene Energiekosten steigerten die Produktionskosten drastisch – mit schwerwiegenden Konsequenzen: Mehrere Fabriken kürzen bereits geschlossene Kontrakte um 25 bis 35 Prozent.

Thailand kann durch eine ebenfalls schwache Ernte und die Anti-Dumping-Zölle der EU keinen Ausgleich schaffen. Als Alternative steht Ware aus China zu Verfügung. Durch die angespannte Situation in Europa gehen wir hier von schnell steigenden Preisen aus. Sollten Sie noch Bedarf haben, empfehlen wir schnell zu reagieren.

F R U C H T C O C K T A I L

Die chinesischen Produzenten unseres Fruchtcocktails standen dieses Jahr vor diversen Herausforderungen. Sie kämpften mit mangelnder Rohwarenverfügbarkeit wegen Lieferkettenproblemen und Teuerungen für nahezu jede Zutat (Ananas, Pfirsiche, Birnen, Trauben und Kirschen). Erschwerend kam hinzu, dass sich die Produktionskosten im Vergleich zum Vorjahr merklich gesteigert haben. Von Brancheninsidern hören wir außerdem, dass die Pfirsichernte in einigen wichtigen chinesischen Anbaugebieten um 20 bis 30 Prozent schwächer ausfiel als üblich, weil eine längere Trockenperiode auf Überschwemmungen folgte. Berücksichtigt man noch die gestiegenen Kosten für Verpackungsmaterial, Strom und Gas, ist auch beim Fruchtcocktail keine Preisentspannung zu erwarten.





T H U N F I S C H

Der Preis pro Tonne Skipjack stabilisiert sich auf hohem Niveau, in Bangkok bei 1.600 US-Dollar, in Manila um 1.850 US-Dollar. Die globalen Anlandungen sind weiter niedrig und der schwache Euro erhöht die Preise zusätzlich. Leicht verbessert hat sich die Situation für Soja- und Sonnenblumenöl. Allerdings kommt es wegen Missernten bei Oliven in den größten Anbauregionen zu einem explosionsartigen Preisanstieg und Knappheit bei Olivenöl.

Klimatische Veränderungen sorgen zunehmend für schlechte Fänge und schwierigere Fangbedingungen. So wurde jetzt das dritte Jahr in Folge das Wetterphänomen La Niña bestätigt: Starke Passatwinde treiben das warme Oberflächenwasser vom Pazifik nach Südostasien und kühleres Wasser aus der Tiefe zieht an die Oberfläche. Die durchschnittliche Temperatur sinkt dadurch um bis zu fünf Grad ab und die Thunfische ändern Schwimmhöhe und Verhalten. Flotten, gerade in der stark betroffenen FAO 71, rechnen weiter mit starken Fangrückgängen.

J A C K F R U I T

Die größte Baumfrucht der Welt wird als Fleischalternative immer beliebter und ist inzwischen auch in Europa auf vielen Speisekarten zu finden. Ihre strukturierte aber weiche Konsistenz erinnert an Fleisch, mit ihrem neutralen Geschmack nimmt sie intensive Aromen von Marinaden und Saucen perfekt auf. Vor allem für Schmorgerichte, Currys oder Burger eignet sich die klassischerweise in Salzlake konservierte Jackfruit daher besonders gut. Neben dieser neutralen Variante bieten wir die Jackfruit auch vorverarbeitet in verschiedenen Geschmacksrichtungen an. Wenden Sie sich für weitere Infos und Anfragen gerne an unser Vertriebsteam.

