

MARKT BERICHT

OTTO FRANCK
Import
Augsburg

100 JAHRE OTTO FRANCK IMPORT

Geschätzte Geschäftspartner,

vor einem Jahrhundert tätigte die Firma Otto Franck ihre ersten Geschäfte in Augsburg. Viel hat sich seitdem geändert – in der Welt und bei uns. Wir freuen uns über Veränderung und ihre Chancen. Denn die Bereitschaft zum **Wandel** ist tief in der Seele unseres Unternehmens verankert. So können wir als Firma seit 100 Jahren und auch in Zukunft bestehen. Ein anderer wichtiger Anker ist Ihr **Vertrauen**. Sie sollen auf unsere Zuverlässigkeit und Qualität vertrauen können, das ist unser wichtigstes Bekenntnis.

Wie alles begann

Nach dem 1. Weltkrieg kämpften sich die Menschen aus Armut und Hunger. Hoffnung auf eine bessere Zukunft keimte auf. Josef Bader und Otto Franck, zwei erfahrene Augsburger Kaufleute, gründeten im Mai 1920 die Bader & Franck GmbH. Anfangs

konzentrierten sie sich auf Vertretungs- und Maklergeschäfte mit frei handelbaren Gütern gegen Provision. Dazu gehörten etwa Kolonialwaren und Zündhölzer, aber auch heimische Lebensmittel wie Mehl, Haferflocken und Milch. Da das Unternehmen schnell florierte, wurde bereits 1921 in ein eigenes Lagerhaus investiert. 1924 schied Josef Bader aus und Otto Franck führte die Firma unter seinem Namen als alleiniger Geschäftsführer weiter. Der nächste wichtige Meilenstein folgte 1927 mit dem ersten Importgeschäft auf eigene Rechnung – mit köstlichen Korinthen aus Griechenland.

Vor und während des 2. Weltkriegs war das Unternehmen als Versorgungsbetrieb für Lieferungen etwa von Futtermitteln, Mehl, Öl, Obstkonserven und Fisch zuständig. Nach Kriegsende gehörte die Firma bald zu den ausgewählten Unternehmen in Bayern, die US-amerikanische Waren nach Deutschland importieren durften.

Wie die heutige Produktpalette entstand

Nachdem Otto Franck 1952 verstorben war, übernahm Hans Miller die Geschäftsleitung, der zu diesem Zeitpunkt bereits fast drei Jahrzehnte im Unternehmen tätig gewesen war. Otto Francks Tochter, Martha Franck, wurde seine Stellvertreterin.

Mit dem beginnenden Wirtschaftsaufschwung interessierten sich die Deutschen nun wieder stärker für internationale Produkte. In dieser Zeit baute Otto Franck Import seine Beziehungen nach Italien aus und brachte viele Lieblinge des Südens über die Alpen: Schältomaten, Pfirsiche, Sauerkirschen und Dunstäpfel in der Dose; aber auch Zutaten für das handwerklich hergestellte Speiseeis und natürlich Espressokaffee.

Ende der 60er eroberten Tiefkühltruhen Deutschlands Haushalte. Die Firma stieg ins Geschäft mit Tiefkühlkost ein und baute dafür ihre erste Tiefkühlhalle in Augsburg. Hans Miller hatte den Einstieg in dieses Segment noch aktiv mitgestaltet, bevor er 1974 starb. Nach einer Übergangsphase übernahmen Monika und Dr. Rudolf Kraus Anfang der 80er Jahre die Leitung von Otto Franck und begannen sogleich, das Unternehmen zu modernisieren.

Es folgten die erste Teilnahme an der Anuga in Köln sowie eine Neuausrichtung der Produktpalette. Otto Franck hatte Drittlandsimporte, insbesondere von Fischprodukten, als zukunftssträchtiges Geschäftsfeld identifiziert. Dieser Schritt sollte sich als gute Entscheidung erweisen: Mittlerweile sind Fischkonserven einer der stärksten Umsatzträger des Unternehmens.

Mit Qualität und Nachhaltigkeit in die Zukunft

Nicht nur die Fischprodukte von Otto Franck stehen bei Handelspartnern wie Endkunden für hohe Qualität. Das Qualitätsversprechen über alle Warengruppen hinweg basiert zum einen auf einer sorgfältigen Auswahl und Überprüfung der Produzenten. Zum anderen werden im Rahmen unseres Qualitätssicherungssystems umfangreiche Produktprüfungen durchgeführt und die Rückverfolgung bis zum jeweiligen Fangschiff ermöglicht. Darüber hinaus engagiert sich Otto Franck seit vielen Jahren für eine umweltschonende und nachhaltige Bewirtschaftung.

Vor allem aber die Beziehung zu Ihnen, liebe Kunden, entscheidet letztlich über den Erfolg des Unternehmens. Daher möchten wir uns ganz herzlich für Ihr Vertrauen bedanken und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit mit Ihnen im zweiten Jahrhundert der Firma Otto Franck Import.

UNSERE PRODUKTE



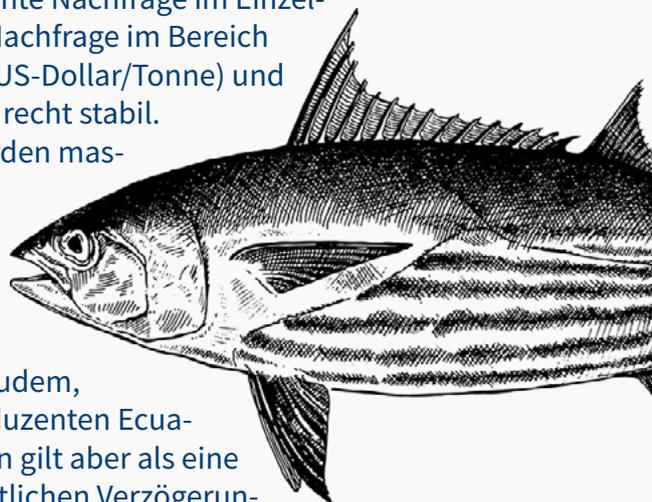
T O M A T E N

Nach den Bildern leer «gehamsterter» Supermarktregale in ganz Europa, überrascht es nicht, dass der italienische Konservenmarkt für Kleindosen wie leergefegt ist. Wenn doch Offerten kommen, liegen diese weit über den gewohnten Preisen. Vom Gastronomie- und Catering-Sektor ist bedingt durch die Lock-Down-Maßnahmen in nahezu ganz Europa jedoch das genaue Gegenteil zu berichten. Die Produzenten müssen sich an Hygienemaßnahmen halten und z.B. sämtliche Bänder in

den Fabriken im Zwei-Stunden-Rhythmus desinfizieren. Zudem reduzieren die Mindestabstände die Produktivität. In ersten Rohwarenverhandlungen wurden Forderungen aus der Agrarindustrie laut, die unglaubliche Steigerungen von bis zu 40 Prozent bedeuten würden. Eine der Begründungen sind die gestiegenen Kosten der Bauern, da im Süden Italiens nach wie vor vieles in Handarbeit geschieht. Berücksichtigt man zudem, dass 2019 in ganz Italien nur ca. 4,9 Mio. Tonnen Tomaten geerntet wurden, was ca. vier Prozent unter den durchschnittlichen 5,1 Mio. Tonnen liegt, wird klar, dass keine großen Lagerüberhänge vorhanden sein können. All dies lässt leider nur einen Schluss zu: Die Preise werden steigen. Wir raten Ihnen, günstige Kontrakte schnellstmöglich abzunehmen, um nicht teuer nachdecken zu müssen.

T H U N F I S C H

Die Produktions- und Preisentwicklungen für Thunfisch sind noch offen. Faktoren wie reduzierte Skipjack-Anlandungen im asiatischen Raum und die weiterhin erhöhte Nachfrage im Einzelhandel stehen einem niedrigen Ölpreis und einer reduzierten Nachfrage im Bereich Catering entgegen. Die Rohwarenpreise in Bangkok (um 1.350 US-Dollar/Tonne) und General Santos (um 1.450 US-Dollar/Tonne) halten sich derzeit recht stabil. In Vietnam beginnt die Fangsaison erst langsam. Auch hier wurden massive Maßnahmen zur Eindämmung des Corona-Virus getroffen, was vielerorts nur eine eingeschränkte Produktion zulässt. In Mittelamerika landen die Fischer gute Thunfisch-Fänge an. Durch Corona-bedingte Schutzmaßnahmen und weil Arbeitskräfte nur beschränkt reisen können, ist es den Fabriken nicht möglich, ihre Kapazitäten voll auszulasten. Problematisch ist zudem, dass die meisten der ohnehin wenigen Drucker und Dosenproduzenten Ecuadors in der Stadt Guayaquil und Umgebung sitzen. Diese Region gilt aber als eine der Corona-Brennpunkte des Landes. Es kommt aktuell zu deutlichen Verzögerungen und Engpässen bei den Verladungen.





A P R I K O S E N

Die für ihr hellgelbes Fruchtfleisch und ihr ausgewogenes Aroma bekannte Aprikosensorte «Bulida» aus Südafrika wird dort jährlich im Dezember und Januar geerntet. Aufgrund einer schweren Dürreperiode und allgemein schlechten Wetterbedingungen ging die Erntemenge im Vergleich zum Vorjahr um bis zu 50 Prozent zurück. Die Früchte waren im Mittel kleiner, jedoch von ansprechender und guter Qualität.

In Griechenland werden Aprikosen der Sorte «Bebeco» angebaut, die Erntezeit beginnt im Juni. Aufgrund der niedrigen Produktionsmengen in Südafrika, sind bereits etliche Kunden auf Griechenland ausgewichen. Erste Indikatoren lassen jedoch darauf schließen, dass auch dort die Erntemenge um ca. 20 Prozent niedriger ausfallen wird als im Vorjahr.

In China läuft bereits die Ernte der Sorte «Golden Sun». Die gelb fleischigen und außergewöhnlich aromatischen Früchte werden nur in einer kurzen Zeitspanne zwischen April und Mai geerntet. Zwar ist die Ausbringungsmenge höher als im letzten Jahr, allerdings produzieren die Chinesen wegen schwacher Binnen nachfrage und strenger Hygieneauflagen in Folge des Covid-19-Ausbruchs weniger als üblich.

A N A N A S

Nachdem Thailand 2019 eine der schlechtesten Ananasernten der vergangenen Jahre erlebte – nur etwa 1,1 Mio. Tonnen Ananas wurden eingebracht, im Vergleich zu 1,7 Mio. Tonnen in 2018 – sind die Prognosen für die diesjährige Ernte ebenfalls sehr zurückhaltend. Offenbar ist selbst unsicher, ob das Niveau von 2019 erreicht werden kann. Der Rohwarenpreis pendelt aktuell zwischen 10,50 und 12,00 Baht/Kilo, abhängig u.a. von der Fruchtqualität. Zum derzeitigen Peak der Sommerernte sind nur sehr geringe Mengen für die Produktion verfügbar. Vor allem bei Ware im eigenen Saft gibt es Engpässe. Wegen des geringen Fruchtbestands wird die Sommerernte auch früher als üblich enden. Der Ausblick auf die Winterernte 2020 folgt diesem Trend. Leider können andere Märkte die fehlenden Mengen aus Thailand nicht kompensieren. In Indonesien rechnen wir für die erste Hälfte 2020 mit einem Mengenrückgang von 20 Prozent; in Kenia liegen die Erwartungen auf Vorjahresniveau und somit ebenfalls unterhalb des mehrjährigen Durchschnitts. Die Philippinen sind stark von den Folgen der Corona-Pandemie betroffen, dort liegen die Produktionsmengen sogar etwa 35 Prozent unter Vorjahresniveau.



H I G H V A C U U M A R T I S C H O C K E N

Dieses innovative Verpackungssystem ist den traditionellen Methoden der Lebensmittelkonservierung einen Zug voraus: Unsere neue OpenVac-Methode konserviert mit Hochvakuum.

Der Trick sitzt im Deckel. Er dichtet den Inhalt perfekt hermetisch ab und beinhaltet zugleich eine Lasche zum kinderleichten Öffnen. Beim Ziehen bricht das Vakuum – Sie hören ein Zischen, das Zeichen, dass das Lebensmittel sorgfältig konserviert wurde. Nun kann der Deckel einfach abgenommen werden. Spritzer, abgebrochene Teile, scharfe Kanten und umständliche Dosenöffner gehören mit diesem Produkt der Vergangenheit an.

La Perla Artischockenherzern im Vacuum Pack sind eine intensiv geschmackvolle Delikatesse, sie sich besonders für feine Antipasti und mediterrane Salate eignet. Mit seinem einzigartigen Design hebt sich das Produkt im Regal ab und bleibt in bester Erinnerung. Überzeugen Sie sich selbst!



UNTERSTÜTZUNG FÜR DIE TAFEL



In den vergangenen Monaten wurde sehr deutlich, was vorher sicherlich zu wenig Beachtung fand: welche Tätigkeiten wirklich von essenzieller Bedeutung für unsere Gesellschaft sind. Dazu gehört auch die Arbeit der über 940 Tafeln und ihrer mehr als 60.000 ehrenamtlichen Helfer*innen. Deshalb ist es für uns selbstverständlich, dass wir besonders jetzt die Tafel Augsburg e.V. wieder bei der Lebensmittelbeschaffung und mit Spenden unterstützen.

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

Tomaten: maryviolet/stock.adobe.com; Thunfisch: Evgeniy Zotov/stock.adobe.com;
Ananas: Людмила Троценко/stock.adobe.com; Bilder S. 1, S. 2, S. 5: © Otto Franck Import GmbH & Co. KG