



MARKT BERICHT

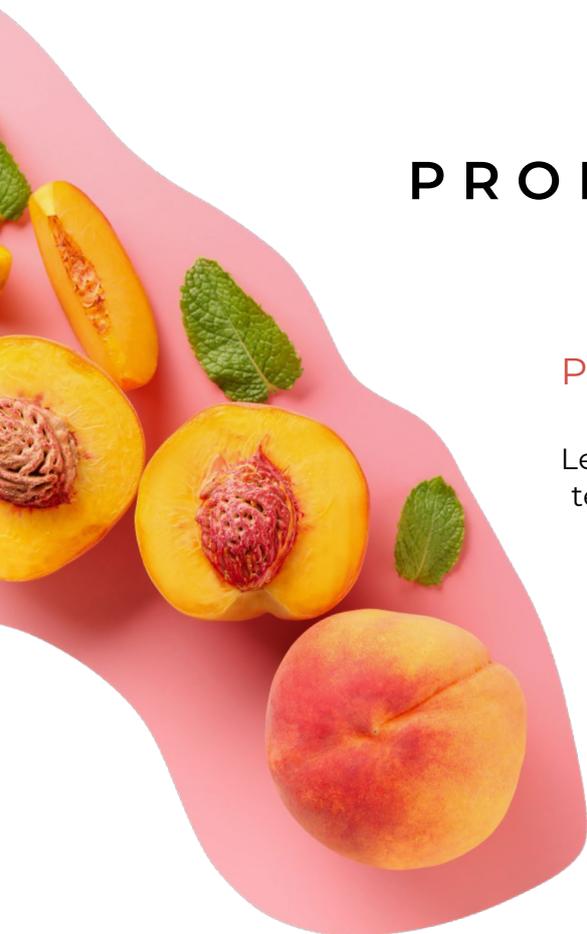
DIE NEUE VOLATILITÄT

Mit Schwankungen leben wir alle, die wir im internationalen Lebensmittelhandel tätig sind, seit jeher. Wir bei Otto Franck sehen es als wichtigen Service für unsere Kunden, diese Schwankungen abzufedern oder auszugleichen. Seien es Rohwarenpreise, Wechselkurse, Zinsen oder Frachtraten. Speziell die beiden letzten Faktoren sind zu einer immer größeren Herausforderung geworden. Nach einer Niedrigzins-Dekade wurden die Leitzinsen 2022 und 2023 aufgrund der Inflation im Euro-Raum und in den USA massiv angehoben. Entsprechend deutlich erhöhten sich die Finanzierungskosten. Langsam entspannt sich die Lage etwas, allerdings sind sich die Notenbanken in den USA und der EU noch nicht sicher, ob die Inflationsgefahr nachhaltig gebannt ist.

Dramatischer und mit langfristig deutlicheren Auswirkungen zeigt sich der Seefrachtmarkt. Nachdem die Raten von Asien nach Europa über längere Zeit stark gestiegenen waren, setzte in den letzten Wochen die Kehrtwende ein, ein deutlicher Abfall der Seefrachtkosten. Das ist insbesondere für die verhältnismäßig günstigen Produkte im Bereich Obst und Gemüse eine gute Nachricht. Betrachtet man die Volatilität des Marktes seit 2021, wird jedoch klar, dass nicht nur äußere Umstände, wie die Corona-Pandemie oder die Suez-Kanal-Blockade dazu beigetragen haben. Insbesondere die Reedereien selbst beeinflussen mit diversen Maßnahmen den Markt hin zu starken Preisanstiegen. Wir gehen davon aus, dass sich der Handel auf diese Volatilität bei Seefrachten dauerhaft einstellen muss. Unsere Aufgabe sehen wir nicht nur darin, günstige Raten auszuhandeln, sondern den gesamten Beschaffungsprozess darauf auszulegen, diese neuen extremen Schwankungen bestmöglich abzufedern. Denn wir wollen Konstanz und Verlässlichkeit für unsere Kunden schaffen – und damit dauerhaft konkurrenzfähige Preise und Planbarkeit.



PRODUKTE & NEWS



P F I R S I C H E

Leider haben schwere Gewitter und Regenfälle Anfang September die späten Sorten stark reduziert. Zudem gibt es ein ungeklärtes Phänomen, bei dem Früchte einfach vom Baum fallen, was den Frischertrag um etwa 50% verringert hat. Glücklicherweise waren die ersten Erntewochen ertragreich, sodass insgesamt eine Menge auf dem Niveau von 2023 erwartet wird.

Die schwache Nachfrage im letzten Jahr führt nun zu niedrigeren Preisen. Einzig die Sorte Slivers blieb relativ stabil, da sie aufgrund der geringen Würfelproduktion entweder nicht hergestellt oder direkt in die Konzentrat- oder Püree-Linien geleitet wurde.

A P R I K O S E N

Gute Wetterbedingungen führten in China zu einer qualitativ sehr guten Aprikosenernte. Die Rohstoffpreise blieben im Vergleich zum letzten Jahr stabil, da die verfügbaren Früchte die Nachfrage nach Konserven deckte, während die Nachfrage auf dem Frischmarkt und in der Tiefkühlproduktion leicht rückläufig war. Auf die Endkundenpreise wirkten sich jedoch die weiterhin hohen Frachtraten aus.

In Griechenland konnten die Aprikosen dank guter Wetterbedingungen optimal gedeihen. Später in der Erntezeit verursachte jedoch kälteres Wetter Schäden, die das Erntevolumen stark beeinträchtigten. Eine weitere Herausforderung dieses Jahr war der Personalmangel in der Produktion, da viele Arbeiterinnen und Arbeiter trotz der Erhöhung des Mindestlohns in die Tourismusbranche wechselten. Letztendlich aber war die Aprikosenproduktion in Griechenland in der Lage, die Nachfrage des Marktes zu decken.



PAPRIKA & PEPERONI

Die Türkei kommt auch in diesem Jahr nicht zur Ruhe. Die Rohstoffpreise sind nach wie vor geprägt von der andauernd schwierigen Wirtschaftslage. Allein die Inflation beträgt aktuell 72% und wird begleitet von immensen Preissteigerungen bei Kartonagen (+53%), Rohmaterialien (+55%) und Diesel (+124%). Positiv ist, dass die Qualität der Früchte exzellent ist und die Produktion von Paprika, Peperoni und Jalapeno seit Anfang August auf Hochtouren läuft. Von dieser hochqualitativen Ernte haben wir für Sie ausreichend Ware gesichert und freuen uns auf Ihre Order.



TOMATEN



In Norditalien haben Starkregen und Hagel zu einem Rückgang der Ernteerträge um etwa 30% geführt. Viele Landwirte berichten, dass nicht nur die Pflanzen geschädigt und durch die anhaltende Feuchtigkeit anfälliger für Krankheiten wurden. Auch die Erntebedingungen waren erschwert, was zu Verzögerungen und Qualitätsverlusten führte.

Im Süden hingegen kämpfen die Bauern mit einem anderen Problem: Wassermangel. Aufgrund anhaltender Trockenheit fiel die Tomatenernte hier etwa 20% geringer aus als im Vorjahr. Dies wirkte sich insbesondere auf die Größe der Früchte aus.

Die größten Ausfälle waren bei den Bio-Tomaten zu verzeichnen. Hier ist der Markt komplett leergefegt und die Produzenten haben zu kämpfen, um ihre Kontraktmengen zu erfüllen.

Insgesamt wurde die Produktion wegen der stark dezimierten Rohwarenbestände nur bis Mitte September aufrechterhalten. Aktuell steigen die Preise aufgrund der verringerten Mengen im Ursprung wieder an.

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

In Argentinien ist die Kidney-Bohnen-Ernte aufgrund mangelnder Niederschläge während des gesamten Anbauzyklus so stark beeinträchtigt, dass bereits von der schlechtesten Saison seit 2013 gesprochen wird. Damals wurde nahezu die gesamte Produktion vorzeitig eingestellt.

Darüber hinaus verursachten mehrere Frostperioden im Mai schwere Schäden an mehr als 80 % der Pflanzen. Dies führt zu erheblichen Verlusten bei der Verarbeitung, wenn viele Bohnen nach dem Einweichen aufplatzen und nicht mehr für die Konservenherstellung verwendet werden können. Argentinien treffen die Ausfälle schwer, da die Agrarexporte zu den wichtigsten Devisen-Einnahmequellen des Landes gehören. Auch auf den Weltmarkt und die globale Versorgungslage dürften diese Entwicklungen Einfluss haben. Wir rechnen mit steigenden Preisen. Bei der Rohware aus USA und China werden die Preise wegen erheblich besserer Qualitäten ebenfalls nach oben gehen.



S A R D E L L E N

Für die Sardellen-Fischerei fielen die Jahre 2022 und 2023 aufgrund des warmen Klimas sehr schlecht aus, da sich die Sardellenschwärme ins tiefere Meer zurückzogen. Wegen der geringen Verfügbarkeit bleiben die Preise auf einem hohen Niveau. Dieses Jahr ziehen die Fänge in den Ursprungsländern wieder an mit einer stabilen Rohfischqualität. Durch Sourcing aus verschiedenen Ursprungsländern können wir Ihnen Sardellen in Topqualität anbieten. La Perla Superiore Sardellenfilets bieten wir mit wiederverschließbarem Plastikdeckel an, der praktisch für den längeren Einsatz in der Küche ist. Ab diesem Jahr sind in jeder Dose Zwischenfolien eingesetzt, um das Handling in der Küche zusätzlich zu vereinfachen.



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

Pfirsiche: Pixel-Shot; Aprikosen: Dusan Kostic; Paprika&Peperoni: Alessandro;
 Tomaten: Tina Jenner; Kidney-Bohnen: Cozine; Sardellen: Mara Zemgaliete – Alle: stock.adobe.com