

PAUL M. MÜLLER

SEIT 1956

FOOD NEWS

DER MARKTBERICHT

AUSGABE JULI 2023

26. 07. 2023

„Du kannst nicht negativ denken und Positives erwarten.“

Unbekannt



Dosiert – unsere Kolumne

Wir lieben den Sommer: Sonne, Urlaub und fröhliche Stimmung an milden Abenden mit lieben Menschen. Aber so schön der Sommer auch ist, so erdrückend und belastend kann er sein – vor allem extreme Temperaturen und Trockenheit sind eine Gefahr für Mensch, Umwelt und auch die landwirtschaftliche Produktion. Getrübt und belastet – so lässt sich derzeit auch die Gemütslage vieler Menschen beschreiben. So ganz unbeschwert kann niemand in die Zukunft blicken: Wir haben immer noch Krieg in Europa, Diskussionen um politische Entscheidungen zur Mauterhöhung machen die Runde und der Konjunkturhimmel mag sich einfach nicht heller färben... Kein Wunder, dass wir uns immer häufiger fragen: Wie geht es weiter? Wie wird sich das Einkaufs- und Konsumverhalten entwickeln?

Auch uns bei Paul M. Müller beschäftigen aktuell viele Fragen. Vor dem Hintergrund steigender Preise diskutieren wir aber noch etwas ganz anderes: Sind die Preise derzeit wirklich ZU HOCH? Oder waren sie etwa jahrelang ZU NIEDRIG? Geiz ist geil war vor Jahren der Werbeslogan eines Elektrofachmarktes. Ein Spruch, der damals wie heute außer Acht lässt, was es alles braucht, um qualitativ hochwertige Ware herzustellen: Großes Wissen und Expertise, hervorragende Produktionsbedingungen und beste Faktoren im Außen – das alles gilt selbstverständlich auch für die Herstellung von Lebensmitteln.

Trauriger Fakt ist aber: Wir haben es dieses Jahr erneut mit extremen Wetter-Ereignissen zu tun. Wie sich diese konkret auf verschiedene Produktkategorien auswirken, lesen Sie in diesem Marktbericht.

Und dann gibt es da noch die andere Seite: „Krisen machen stark“, so fasst es Erwin Erb, der Geschäftsführer des Miesbacher Gastroservice, passend zusammen. Anlässlich des 50-jährigen Firmenjubiläums haben wir ihn nach den größten Erfolgen, Herausforderungen, Werten und Zukunftszielen des Unternehmens gefragt. Sein Credo: Ja, Krisen bringen Veränderung, können aber auch positiv und nachhaltig verändern. Freuen können Sie sich außerdem auf Good News aus unserer Qualitätssicherung und ein Mini-Interview mit unserer neuen Mitarbeiterin Christiane Abel. Ja, richtig gelesen: Wir wachsen weiterhin und blicken positiv in die Zukunft. Denn: Du kannst nicht negativ denken und Positives erwarten. Das gilt im Geschäftlichen wie auch Privatem. Vielleicht steht ja sogar schon bald ein schöner Urlaub für Sie an? Ich wünsche Ihnen eine wundervolle Zeit mit guten Gedanken, leckerem Essen und viel Entspannung – denn wie Sie nun wissen: Wir lieben den Sommer.

Ihr Thomas Schneidawind

Tomaten: Erntestartschuss in Europa

Die Tomaten-Ernte in Europa steht in den Startlöchern. Die gute Nachricht vorweg: Die Früchte sind von hoher Qualität. Die schlechte: Die Preise für Industrieware bleibt hoch, weil die Lager leer sind.

In Andalusien wird bereits auf den Feldern gearbeitet. In anderen Teilen Spaniens, in Portugal und Norditalien rechnen Experten mit einem Start der Ernte in der kommenden Woche ab 24. Juli, in Süditalien standardmäßig eine Woche später. So viel ist jetzt schon klar: Die Tomaten sehen gut aus und die Stimmung auf Seiten der Erzeuger ist positiv, weil sich die Pflanzen gut entwickelt haben.

Des einen Freud, des anderen Leid: Die Verarbeitungs- und Handelsseite erwartet die frische Rohware zwar sehnsüchtig, muss aber die teureren Rohwarenpreise akzeptieren – diese liegen in allen westeuropäischen Anbaugebieten bei 150 Euro pro Tonne runde Tomaten.

Während Tomatenprodukte für den Großhandel aus der vergangenen Ernte ausverkauft sind, gibt es Überhänge bei Kleindosen für den Einzelhandel. Diese Kombination motiviert Hersteller (falls es ihnen produktionsbedingt möglich ist) vermehrt auf Großgebinde zu setzen. Ob sie in



diesem Markt mehr Glück haben, bleibt abzuwarten, da es hierdurch zum Überangebot kommen kann. Zudem ist die Nachfrage auf Seiten des Großhandels und der Außer-Haus-Verpflegung volatil und lässt sich aufgrund der negativen Konjunkturaussichten nicht vorhersagen. Kenner erwarten daher kurzfristig Preise auf Vorjahresniveau bzw. leicht darüber. Das kann sich aber ebenfalls schnell ändern – nicht zuletzt wie immer auch wegen des Wetters.

Thunfisch: Weltweite Fanggebiete

Thunfisch – ein echter Dauerbrenner in unseren Food News, weil er eines unserer Top-Produkte ist und es immer Neuigkeiten gibt. Auch in den vergangenen Wochen haben wir über Preisentwicklungen und das Aussetzen der Produktion in einer Thunfisch-Fabrik berichtet. Jetzt, von Juli bis

einschließlich September, gilt im Westpazifik (Fanggebiet 71) ein „FAD-ban“, der den Thunfischfang mit sogenannten „Fischsammlern“ (Fish Aggregation devices – FADs) aussetzt. Wir behalten die Preisentwicklungen für Sie im Auge und informieren Sie weiterhin.

Übrigens! Frischer und abgepackter Fisch muss nach deutschem Gesetz einige wichtige Informationen enthalten: Die konkrete Handelsbezeichnung der Fischart (gilt auch für Krebse und Meeresfrüchte) sowie das Gebiet, in dem die Meerestiere gefangen, bzw. die Aquakultur, in der sie gezüchtet wurden. Auch Infos zum Ursprung genauso wie die konkrete Zulassungsnummer der Produktionsstätte sind nötig.

Bei unseren Thunfischprodukten finden Sie auf der Verpackung Informationen zur Thunfischart (Skipjack bzw. Echter Bonito oder Gelbflossenthunfisch) und eine Nummer, durch die Sie nachvollziehen können, wo der Fisch gefangen wurde. Diese sogenannten „Fanggebiete“ hat die Welternährungsorganisation (Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO) festgelegt und die Weltmeere dafür in 19 verschiedene Zonen eingeteilt. Die Fanggebiete 34 und 71 sind in puncto ADRIA-Thunfisch die bedeutendsten. Wo genau sie sich befinden, können Sie auf unserer Karte nachschauen.



Hülsenfrüchte: Gesund und kostbar

Bohnen und Kichererbsen sind echte Stars, wenn es um eine pflanzenbasierte (sprich: vegane, vegetarische oder flexitarische) Ernährung geht. Ihr größter Pluspunkt: Der hohe Proteingehalt. Dadurch lässt sich der tägliche Bedarf an Proteinen auch ohne Fisch, Fleisch und Milchprodukte decken. Wie lecker das sein kann, zeigt unser veganer Kichererbsensalat. Kostprobe gefällig? Hier entlang.



Aber nicht nur in puncto Protein können es Hülsenfrüchte mit Fleisch und Co. aufnehmen. Mit Blick auf den Preis schlagen sie die meisten tierischen Produkte sogar – und das obwohl auch bei pflanzlichen Lebensmitteln die Preise aktuell steigen. Der Grund ist hier wie in vielen anderen Fällen... das Wetter. Dürren in Spanien und Argentinien haben große Schäden angerichtet. In Spanien schätzen Kenner den Ertrag der Ernte, die aktuell stattfindet, mindestens 65 Prozent niedriger als gewöhnlich. Und obwohl die Kichererbsen-Ernte in Argentinien erst im November beginnt, werden auch hier bereits Beeinträchtigungen durch Hitze und fehlendes Wasser erwartet, was zu höheren Preisen führt. Ebenso in Kanada: Hier steigt der Preis jedoch hauptsächlich aufgrund der hohen Nachfrage aus Indien, Südamerika und Nordafrika.

Also doch lieber Bohnen? Jein. Auch die Erntemenge der beliebten Bianchi di spagna (weiße Riesenbohnen) fällt dieses Jahr geringer aus als üblich. Experten berichten von 100.000 Tonnen Erntemenge in Argentinien statt der sonst üblichen 180.000-200.000 Tonnen. Wie die bevorstehende Ernte in Polen (dem für uns bedeutendsten Anbaugebiet von weißen Riesenbohnen) ausfallen wird, können wir zum jetzigen Zeitpunkt nicht einschätzen. Wir halten Sie in unseren folgenden Food News up-to-date.

Da das Beste bekanntlich zum Schluss kommt, noch eine schöne Info: Unsere Lagerbestände mit Kichererbsen sowie Bianchi di spagna sind gut gefüllt. Wie wäre es also mit unserem Kichererbsensalat?



Breaking News: Sardellen im Anflug

**FRISCH EINGETROFFEN:
SARDELLEN**



JETZT BESTELLEN!



Unsere Kontraktkunden dürfen sich freuen: Eine große Ladung Sardellenfilets in 630 ml Dosen (à 400 g Fischeinwaage) steht in den Startlöchern für die baldige Auslieferung. Aktuell wird die Charge durch ein externes Labor geprüft und vorab bestellte Mengen können Ende Juli auf die Reise zu Ihnen gehen.

Übrigens: Unsere feinen Sardellenfilets werden allein durch den hohen Salzgehalt sowie das Öl haltbar gemacht und sind daher kühlpflichtig. Die Dosen müssen bei +5 bis +12 Grad Celsius gelagert und transportiert werden. So bleibt die Qualität perfekt erhalten. Einen entsprechenden Hinweis in verschiedenen Sprachen legen wir jeder Bestellung bei und Sie können ihn auch hier lesen.

Fruchtcocktail: Bald ohne Kirschen?

Unser ADRIA-Fruchtcocktail besteht aus fünf verschiedenen Obstsorten: Ananas, Pfirsiche, Trauben, Birnen und Kirschen. Das könnte bald der Vergangenheit angehören... Während die Pfirsichernte in China aktuell wie geplant verläuft, lässt sich das Angebot von Birnen und Ananas noch

nicht genau einschätzen. Denn: Bei den Birnen setzen die Erzeuger ihren Fokus dieses Jahr eher auf große Früchte für den Direktverzehr und bei Ananas steigen die Preise derzeit. Dazu kommt: Die größte Unsicherheit auf Seiten der Kirschen. Die Lager mit importierter Ware aus Europa sind



leer und kein Nachschub aus Übersee ist in Sicht. Zwar gibt es auch Kirschen in China, sie lassen sich aber weniger gut als europäische Ware in Fruchtcocktails verwenden, da sie sich selbst schnell entfärben und die anderen Obst-Komponenten einfärben. Unsicher ist, ob der Trend aufgrund dieser Situation hin zum 4-Frucht-Cocktail geht. Klar ist aber: Eine leckere Alternative bietet auch unser tropischer Fruchtcocktail – sprechen Sie uns gern an.

Obst aus Griechenland: Missernten

Die Natur ist nicht zu kontrollieren – mit Auswirkungen auf Ernten und Preise. In Griechenland macht sich das aktuell bemerkbar: Kenner vor Ort sprechen von „der schlechtesten Aprikosenernte der vergangenen 20 Jahre“. Die Rohwarenpreise sind dadurch um mehr als 30 Prozent gestiegen. Bei Pfirsichen wurde ein Viertel der Ernte durch das Wetter vernichtet. Das bedeutet: Preissteigerungen von bis zu 16 Prozent. Und auch der Rohwarenpreis für Birnen zieht an – Schätzungen zufolge um mindestens 33 Prozent im Vergleich zu 2022. Das entsprechende Dosenobst wird so insgesamt teurer.



Ananas: Schlechte Sommer-Ernte

Starke Hitze, wenig Regen – die Folgen dieser ungünstigen Kombination zeigen sich deutlich an der kürzlich beendeten Sommer-Ernte von Ananas in Asien. Ersten Hochrechnungen von Branchen-Experten zufolge wird die Gesamterntemenge in 2023 niedriger als 900.000 Tonnen sein, was insgesamt 29 Prozent geringer als 2022 wäre. Damit würde sie sogar noch geringer liegen als die ohnehin düsteren

Aussichten, von denen wir bereits in den vergangenen Food News im Mai berichtet haben. Das hat vor allem Folgen auf preislicher Ebene. Angefangen bei 8.00-8.30 Thai Baht/kg im März liegen die Rohwarenpreise im Juli nun bei 10,00-10,20 Thai Baht/kg. Einige Firmen haben daher ihre Produktion auf 2-3 Tage pro Woche reduziert oder sogar geschlossen. Gleichzeitig ist die Nachfrage nach Ananas-

konserven und -saftkonzentrat weiterhin moderat und die Exportmengen für Obstkonserven lagen von Januar bis April dieses Jahres rund 26 Prozent unter denen im Vorjahr. Bei Ananassaftkonzentrat war der Export zwischen Januar und Mai sogar 39 Prozent niedriger als im gleichen Zeitraum in 2022. Was die Winterernte im November für Ananas-Fans bereithält? Wir sind gespannt.



INTERVIEW



Foto: Miesbacher Gastroservice

„Bei uns läuft es sehr gut, wir haben unglaubliche Zuwächse und behaupten uns sehr stark gegen unseren größten Mitbewerber. Wenn man einen Blick auf die vergangenen Jahre wirft, gab es natürlich auch bei uns Herausforderungen. Zuletzt die Corona-Krise und die Wirtschaftskrise 2008/2009. Aber Krisen machen stark, das merken wir zurzeit extrem.“

Erwin Erb

Ein halbes Jahrhundert – 50 Jahre – ist die Miesbacher Gastroservice GmbH alt. Wir trafen Geschäftsführer Erwin Erb zum Interview, der über die Entwicklungen des Unternehmens spricht, aber auch über die Partnerschaft zu Paul M. Müller.

PMM: Herr Erb, Miesbacher Gastroservice feiert in diesen Tagen sein 50-jähriges Jubiläum – herzlichen Glückwunsch dazu. Was war der größte Erfolg?

Sich als mittelständisches Unternehmen gegen die großen Mitbewerber durchzusetzen und immer wieder aufs Neue zu bestehen. Rückblickend war das nicht nur der größte Erfolg, sondern auch die größte Herausforderung.

Gab es auch noch andere Herausforderungen?

Wenn man einen Blick auf die vergangenen Jahre wirft, gab es die ganz sicher. Zuletzt die Corona-Krise, aber auch die Wirtschaftskrise 2008/2009. Aber Krisen machen auch stark, das merken wir zurzeit extrem. Bei uns läuft es sehr gut, wir haben unglaubliche Zuwächse und behaupten uns sehr stark gegen unseren größten Mitbewerber.

Wie schafft man das?

Service, Service, Service. Näher am Kunden – heißt unser Leitspruch, den wir Tag für Tag leben. Am Ende des Tages verkaufen wir als Unternehmen nicht nur das Produkt, sondern den Gastroservice – das ist unsere Stärke.

Service als Wunsch der Unternehmensleitung ist die eine Sache – wie transportieren Sie diesen Gedanken in Ihr Team?

Ich verbringe meinen Tag zu 60, 70 Prozent im Betrieb. Du musst als Chef viel mit den Mitarbeiter:innen sprechen, sie motivieren, ihnen gute Worte zusprechen, auch wenn es vielleicht nicht so gut läuft.

Miesbacher Gastroservice und Paul M. Müller pflegen seit vielen Jahren eine enge Partnerschaft. Was macht diese Partnerschaft besonders stark?

Eine Partnerschaft ist dann stark, wenn man zusammenhält, in guten wie in schlechten Zeiten. Sich treu bleibt, loyal ist, auch mal ein Auge zudrückt. Es ist wichtig, sich aufeinander verlassen zu können. Außerdem muss man es sich unter Partnern unbedingt sagen, wenn etwas nicht toll ist und schlecht läuft. Genauso wichtig ist, dass man Unstimmigkeiten schnell wieder abhaken kann.

Wie können starke Partner – so wie Miesbacher Gastroservice und Paul M. Müller es sind – miteinander wachsen?

Man wächst an den positiven Momenten – und an den negativen. Gerade die Corona-Krise war der beste Beweis dafür.

Welche gemeinsamen Werte müssen Partner pflegen?

Qualität, Zuverlässigkeit, Loyalität. Für mich ist das das wichtigste und steht fast über dem Preis. Ein absolutes MUSS.

Wenn Sie in eine Glaskugel schauen würden: Wohin geht es mit dem Miesbacher Gastroservice?

Ich denke und glaube und weiß, wie viel Potential im Miesbacher Gastroservice steckt. Wenn wir so arbeiten wie derzeit, werden wir extrem stark wachsen. Wir müssen es aber auch schaffen, vernünftiges Personal zu rekrutieren.

Worin liegt die größte Herausforderung der Zukunft in der Branche?

Zu überleben. Firmen modern zu gestalten – so wie ihr das bei Paul M. Müller auch macht. Und: Gutes Personal zu rekrutieren und zu halten.

Was sind die nächsten großen Etappenziele von Miesbacher in den kommenden Jahren?

Wir wollen und müssen uns räumlich vergrößern – um 5.000 Quadratmeter. Bereits 2016/2017 ging die erste Anfrage ans Rathaus – ohne Erfolg. Obwohl Mitte des vergangenen Jahres wieder Bewegung in die Sache gekommen ist, schief das Thema erneut ein. Da im Wasserschutzgebiet, das an unser Firmengelände angrenzt, 30.000 Quadratmeter zum Bau frei werden, machen wir hier derzeit massiv Druck. Wir brauchen den Platz und die Expansionsfläche, damit die Firma weiterwachsen kann. Wir sind ansonsten am Kapazitätssende.

Wir bedanken uns für das Gespräch.

Aus Platzgründen haben wir das Interview für den Marktbericht an einigen Stellen gekürzt. Das gesamte Interview mit Erwin Erb sowie viele weitere mit anderen spannenden Gesprächspartnern finden Sie auf unserer Webseite.



IFS-Zertifizierung: erfolgreich bestanden

Sonja, Glückwunsch zum IFS-Zertifikat. Was sind die größten Herausforderungen, um das IFS-Zertifikat zu bekommen?

Das Thema ist sehr komplex, weil alle Aktivitäten eines Unternehmens betrachtet werden. Von der Unternehmensleitung und -politik, über die Kunden, Lieferanten bis hin zum Qualitätsmanagement.

Was bedeutet das konkret?

Wir in der QS könnten das Thema alleine nicht stemmen. Wir brauchen die Unterstützung der Geschäftsführung und jeder einzelnen Abteilung, um alle Punkte zu erfüllen. Alle müssen Seite an Seite gehen – es bringt ja nichts, wenn wir be-

stimmte Lieferanten empfehlen und vorgeben, die Kolleg:innen in den anderen Abteilungen dann aber nicht mitziehen.

Wie läuft solch ein Audit ab?

Sobald man das erste Mal zertifiziert wurde, findet die Prüfung jedes Jahr statt – ansonsten würde man die Zertifizierung wieder verlieren. Es gibt einen Auditzeitraum – in Zusammenarbeit mit dem TÜV Süd wurde für uns ein Termin mit dem Auditor festgelegt. Das Audit dauert einen ganzen Tag, an dem Sachen abgefragt und Dokumente geprüft werden, etc. Übrigens ist es gar nicht so einfach, dass eine Prüfer:in ins Unternehmen kommt, weil viele Firmen sehr daran interessiert sind, zertifiziert zu werden – oder sogar zertifiziert werden müssen, wenn sie an den Einzelhandel liefern wollen.

Jetzt also erst mal durchatmen?

Nein, man muss 365 Tage im Jahr sehr gut arbeiten, um das Niveau aufrechtzuerhalten. Jedes Jahr gibt es neue Voraussetzungen, die man erfüllen muss. Wir erhalten dabei Hilfe von einer externen Beraterfirma, die uns sagt, wo wir uns weiterentwickeln, wo wir Hand anlegen und was wir verbessern müssen. Es ist stetige Arbeit, Lücken dürfen wir nicht einreißen lassen.





Neue Allrounderin im Qualitätsmanagement

Christiane Abel ist seit 1. Mai 2023 Teil des Teams. Als Restaurantfachfrau und Diplom-Ökotrophologin (sprich: Haushalts- und Ernährungswissenschaftlerin) hat sie schon in der Ernährungstherapie und Produktentwicklung gearbeitet. Jetzt bringt sie ihr Know-How in der Abteilung für Qualitätssicherung sowie bei Nachhaltigkeitsthemen ein.

Christiane, was sind deine Aufgaben in puncto Nachhaltigkeit?

Kurz gesagt: Vielfältig. Ich prüfe beispielsweise alle Schritte entlang unserer Lieferketten auf Nachhaltigkeit. Das umfasst soziale, ökologische und ökonomische Faktoren. Also checke ich, dass bei unseren Partnern und Lieferanten Lebensmittel möglichst umweltfreundlich erzeugt werden, keine Kinderarbeit stattfindet und die Zusammenarbeit wirtschaftlich tragbar für alle ist. Damit sind wir außerdem bestens auf das Lieferkettengesetz vorbereitet.

... also eine super Schnittstelle zum Qualitätsmanagement (QM)?

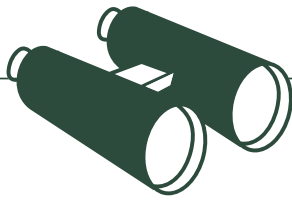
So ist es. Auch hier kümmere ich mich mit den Kolleg:innen um diverse Prüfberichte und Kontrollen. Erst im Juni 2023 konnten wir beispielsweise wieder das IFS-Zertifikat erhalten. Für uns im QM bedeutet das aber auch, dass wir uns stetig weiterentwickeln müssen, um auch weiterhin alle Voraussetzungen für kommende Zertifizierungen aufrechtzuerhalten.



Klingt herausfordernd. Und warum hast du dich für PMM entschieden?

Ganz ehrlich: Ich war super angetan von den Tomatenvideos und dem gesamten Auftritt nach außen. Diese Selbstironie gepaart mit großer Professionalität hat mir direkt gefallen. Jetzt nach meinen ersten zwei Monaten bin ich sehr glücklich, dass mich mein Gefühl nicht getäuscht hat und ich mich pudelwohl im Team und mit meiner Stelle fühle.

Das freut uns – schön, dass du da bist!



Ausblick

Anuga: Der Countdown läuft



Unser persönliches Messe-Highlight in 2023 rückt näher: Die Anuga-Fachmesse in Köln. Um Sie dort vom 7. bis 11. Oktober an unserem Messe-Stand gebührend begrüßen zu können, haben wir uns etwas ganz Neues ausgedacht. Wie das aussieht, verraten wir noch nicht – nur so viel: Es wird groß, kreativ und anders. **Sie finden uns auf der Messe in Halle 2.1, Gang C, Stand 019.** Wir freuen uns auf Sie!

Bald höhere Maut in Deutschland?



Aktuell prüft das Justizministerium einen Referentenentwurf des Bundestags, der die Höhe der Maut in Deutschland betrifft und schon ab 1. Dezember 2023 in Kraft treten könnte. Wird er Wirklichkeit, steigt die Maut um 15,8 Cent pro Kilometer. Welche Mehrkosten das bedeutet, hat Paul M. Müller-Geschäftsführer Thomas Schneidawind im vergangenen Dienstagstalk am Beispiel der Strecke von Hamburg bis München beschrieben.

PMM Community

Sie möchten uns eine Geschichte erzählen oder Erfahrungen aus der Branche mit uns teilen? Sie haben Feedback für uns? Fotos oder Stories? Wir möchten Sie einladen, den PMM-Marktbericht aktiv mitzugestalten, und wir freuen uns über jeden Beitrag, jede Anregung und jede Kritik. DANKE, dass Sie sich die Zeit zum Lesen genommen haben und ein Teil unserer PMM Community sind.



Obwohl wir die von uns beanspruchten Quellen als verlässlich einschätzen, übernehmen wir für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier wiedergegebenen Informationen keine Haftung.