



MARKTBERICHT

Februar 2018

*„Damit das Mögliche entsteht,
muss immer wieder das Unmögliche versucht werden“*

Zitat: Hermann Hesse

Mit unserem monatlichen Marktbericht sind wir auf offene Ohren gestoßen. Das bestätigen uns die zahlreichen, positiven Rückmeldungen unserer geschätzten Kunden und Geschäftspartner. Natürlich spornt uns das an, Sie auch weiterhin mit wertvollen News aus dem Markt und der Branche zu informieren!

Dunstapfelstücke

Im August 2017 mussten die Südtiroler Packer Ihre Prognose aufgrund der massiven Hagelschäden zurückziehen. Ein Großteil der geplanten Schäläpfel fließt nun in die Saft- und Konzentratproduktion. Die dadurch entstandene Verknappung der Rohware führte zu einem massiven Preisanstieg des Artikels. Es gibt zwar günstigere Offerten aus China, jedoch ist die Qualität mit der aus Südtirol nicht vergleichbar. Insbesondere im Geschmack und in der Verarbeitung unterscheiden sich die beiden Ursprünge deutlich, so dass ein Ausweichen nach China

nicht in allen Bereichen möglich ist.

Die aktuellen niedrigen europäischen Lagerbestände an Äpfel lassen den Rohwarenpreis auf einem sehr hohen Preisniveau ruhen. Die Herausforderung der Packer ist, die ausreichende Beschaffung der Rohware für Ihre bestehenden Kontrakte. Eine Preisentspannung ist erst mit der neuen Saison zu erwarten.



OLIVEN

Die anhaltende extreme Trockenheit und die hohen Temperaturen im Sommer 2017 führten zu einer anhaltenden Wasserknappheit in Spanien, dem Hauptlieferant für Oliven in Europa. Andere Lieferländer, wie Marokko oder Ägypten nutzen zum Großteil andere Varietäten oder Produktionsprozesse und können den Mengenausfall nicht kompensieren.

In Spanien fällt die Olivenernte kleinbeeriger aus und somit ist das Gewicht der Olivenbeere leichter als in einer „normalen“ Ernte. Im Vergleich zu 2017 sind die Rohstoffpreise in Spanien um ca. 15 % gestiegen. Ein weiterer nicht zu unterschätzender Preistreiber ist das sich stetig verteuernde Dosenblech.





THUNFISCH

Die Rohwarenpreise in den verschiedenen Ursprungsländern, als auch der US-Dollar haben sich in den letzten Wochen teilweise deutlich abgeschwächt. In den letzten Tagen sehen nun jedoch eine Stabilisierung der US-Dollarpreise, vor allem in Bangkok.

Unverändert halten wir das derzeitige Preisniveau auf EURO-Basis gerade auch für mittel- oder längerfristige Abdeckungen für interessant.



HUMMUS (*gut schmeckende Paste aus Kichererbsen*)

Ein leckeres, sehr nahrhaftes und auch veganes Lebensmittel aus der Küche des Nahen Ostens, erfreut sich bei uns und mittlerweile in ganz Mitteleuropa immer größerer Beliebtheit.



Längst hat dieses Püree aus Kichererbsen, Sesam, Zitrone und Knoblauch nicht nur deutsche Fein- und Naturkostläden erreicht, es findet sich mittlerweile auch im Sortiment der großen Lebensmittelketten (allen voran ALDI Süd und Nord). Diese delikate Paste wird von immer mehr Ernährungsbewussten zuhause selbst zubereitet. Aufgrund von (witterungsbedingten) schlechten Ernten in einigen Ursprungsländern und dem weltweiten gestiegenen Bedarf an Kichererbsen, hat sich das Preisniveau hierfür deutlich gefestigt. Es ist mit einem weiteren Preisanstieg zu rechnen.

Den Hauptbestandteil dieses Produktes ‚Kichererbsen‘ führen wir seit langem in unserem Sortiment – Bitte sprechen Sie uns darauf an, wir freuen uns auf Sie!

Logistik - GELANGENSBESTÄTIGUNGEN.

Unternehmer haben seit dem 1. Januar 2014 die Pflicht, über eine Gelangensbestätigung für jeden Waren-Export innerhalb der EU (sog. Innergemeinschaftliche Lieferung) zu verfügen und diese zu archivieren. Die Finanzämter legen in der letzten Zeit immer mehr Wert darauf und lassen sich die Gelangensbestätigungen bei den Betriebsprüfungen aushändigen.

Nur wenn eine Gelangensbestätigung mit nachfolgenden Bestandteilen vorliegt, ist eine umsatzsteuerbefreite Rechnung in das EU-Ausland gerechtfertigt und wird von den Finanzämtern anerkannt. Allerdings gibt es hierfür keine einheitliche Form-Vorschrift. Man hat nun die Wahl für jeden Umsatz eine eigene Gelangensbestätigung oder alternativ eine Sammelbestätigung für Umsätze bis zu einem Quartal auszustellen.

Ein Musterbeispiel für eine Gelangensbestätigung steht unter folgenden Link bei der IHK zur Verfügung:
<https://goo.gl/ARsj8L>

Folgende Pflichtangaben müssen vorhanden sein:

- Name und Anschrift des Abnehmers
- Menge der Lieferung
- Ort und Monat des Erhalts
- Ausstellungsdatum der Bestätigung
- Unterschrift des Abnehmers

Auch wir sind bemüht, die Gelangensbestätigungen zeitnah an unsere Kunden im EU-Ausland zu versenden und bitten auf diesem Wege um Verständnis, wenn wir die Rücksendung anmahnen.





Qualitätssicherung

Sardellen enthalten natürlicherweise einen hohen Gehalt an der Aminosäure Histidin. Durch mikrobiologische Zersetzung entsteht aus Histidin das biogene Amin Histamin. Grundsätzlich gilt:

Im Wesentlichen ist die Höhe der Histamin-Konzentration im Fischfleisch von Temperatur und Zeit bei der Lagerung und Verarbeitung der Fische abhängig.

Der gesunde Organismus baut überschüssiges Histamin, das mit der Nahrung aufgenommen wurde, mithilfe von Enzymen aus dem Dünndarm problemlos ab. Besteht eine Histaminintoleranz, liegt entweder ein Mangel oder eine unzureichende Aktivität der betreffenden Enzyme vor.

Allerdings ist nicht nur in Sardellen und Thunfisch Histamin vorhanden, sondern auch in anderen Lebensmitteln, wie z. B. gereiftem Käse, geräucherten Fleischerezeugnissen und Rotwein. Auch in einigen „frischen“ Lebensmitteln wie z. B. Tomaten, Auberginen, Sauerkraut oder Erdbeeren kann Histamin

natürlicherweise vorkommen. Um zu vermeiden, dass unsere Sardellenprodukte mit einem erhöhten Histamingehalt in den Verkehr gebracht werden, lassen wir bei Anlieferung den Histamingehalt bei unserem externen, akkreditierten Labor untersuchen.

Außerdem wird aufgrund einer Lagerung bis max. + 15 °C der Halbkonserven während des Transports, der Kontrolle der Kühlung bei Einfuhr durch das Veterinäramt sowie der Vorgabe einer relativ kurzen Haltbarkeit ein signifikanter Anstieg des Histamingehaltes in unseren Sardellen unterbunden.

Um Ihnen jedoch eine möglichst lange Restlaufzeit gewähren zu können, ist es wichtig, dass wir große Mengen „drehen“. Auch Sie als Kunden sollten auf den richtigen Umgang mit dem Produkt achten. Die Kühlung des geschlossenen, aber natürlich auch des geöffneten Produktes sowie der Verbrauch innerhalb von 1-2 Tagen sind hierbei unabdingbar.



BEI PAUL M. MÜLLER

Unsere Webseite ist ab sofort für Sie auch in englisch und italienisch verfügbar! Wir freuen uns darüber, dass unsere Geschäftspartner nun die Informationen in weiteren Sprachen abrufen können.

Wie im letzten Marktbericht erwähnt, haben wir uns Unterstützung durch neue Mitarbeiter geholt, um Ihnen eine bestmögliche Betreuung zukommen zu lassen. Die Fotos hierzu finden Sie auf unserer Website <http://paulmmueller.com/de/team-v2/>

Auch für unsere Mahnabteilung wurde Unterstützung eingestellt. Ab sofort werden nicht bezahlte Rechnungen von unserem Firmen-Hund Moka eingetrieben. Denn Hund' samma scho.

Ihr Team von der PAUL M. MÜLLER GMBH

