

PAUL M. MÜLLER

SEIT 1956

FOOD NEWS

DER MARKTBERICHT

AUSGABE SEPTEMBER 2023

28. 09. 2023

„Man sieht die Blumen welken und die Blätter fallen, aber man sieht auch die Früchte reifen und neue Knospen keimen“

Johann Wolfgang von Goethe



Dosiert – unsere Kolumne

Die einen können den Herbst mit seinen bunten Blättern, goldenem Licht und gemütlicher Atmosphäre kaum erwarten. Die anderen mögen ihn so gar nicht, weil sie wehmütig an Badespaß am See, Grill-Partys und laue Sommernächte zurückdenken. Aber egal, ob wir wollen oder nicht – am 23. September hat der Herbst offiziell begonnen. Gleichzeitig kehrt im Business wieder mehr Alltag ein, weil alle nach ihrem wohlverdienten Sommerurlaub zurück bei der Arbeit sind. Obwohl: Von Alltag kann auch in dieser Jahreszeit nicht unbedingt die Rede sein. Bestes Beispiel: Bei uns im Münchener Großraum zieht das Oktoberfest noch bis 3. Oktober (fast) alle in seinen Bann. Auch wir bei Paul M. Müller haben uns passend dazu in fesche Tracht geworfen – hier das Beweisfoto.

Gleichzeitig fiebern wir schon auf das nächste große Event hin: Die Anuga-Fachmesse in Köln vom 7. bis 11. Oktober. „Gemeinsam die Zukunft gestalten“, lautet das offizielle Motto in diesem Jahr. Und ja, auch wir wollen Zukunft gestalten – indem wir an unseren Produkten arbeiten, den engen Austausch mit Lieferanten und Kunden suchen und stets am Puls der Zeit bleiben. Deswegen haben wir für die ANUGA, sowie alle kommenden Events, einen neuen Messestand entwickelt. Für uns ein Schritt in die Zukunft, eine Vision,

die wir nicht nur auf dem Papier entworfen, sondern auch direkt umgesetzt haben. Eine kleine Sneak Peek zum Stand bekommen Sie weiter unten.

Der Herbst ist also da. In der Food-Branche ist diese Jahreszeit besonders spannend: Mit der Ernte wird klar, wie gut die Erträge sind. Die Saison war vielerorts von Extremwetterereignissen überschattet: Starkregen in Norditalien, Überschwemmungen in der Türkei und Griechenland, Hitzewellen in Thailand – all das zeigt sich jetzt an Qualität und Quantität der Erträge. Wie immer haben wir für Sie mit unseren Experten vor Ort gesprochen und die wichtigsten Neuigkeiten zusammengefasst. Viel Spaß mit der Lektüre – vielleicht passend zum Herbst mit einer Tasse Tee. Denn, auch wenn Sie kein Herbst-Fan sind, glauben wir: Auch Sie können den ganz speziellen Zauber dieser Jahreszeit entdecken!

Herzlichst,
Ihr Thomas Schneidawind



Tomaten: Klasse statt Masse

Tomatenfans dürften die folgenden News gefallen: In Spanien ist die Ernte seit wenigen Tagen vorbei und auch in Portugal ist Endsputt angesagt. Die Früchte sind in beiden Ländern von guter Qualität und der Gesamtertrag, der für Industrieprodukte vorgesehen ist, so hoch wie geplant.

Für Spanien bedeutet das ca. 2,6-2,7 Millionen Tonnen, in Portugal sind es gut 1,4 – 1,5 Millionen Tonnen. Damit Sie sich diese riesigen Mengen besser vorstellen können, gibt's am Ende der Food News ein Rechenbeispiel. Der Preis für die Rohware liegt in beiden Ländern, wie zu Saisonbeginn verhandelt, bei 150 Euro je Tonne.

geringer als erwartet. Durch die fehlende Rohware mussten verarbeitende Fabriken ihre Arbeit bereits Ende August auf 50-60 Prozent drosseln und die Tomatenbauern erhöhten ihre Preise um bis zu 20 Prozent. Industrieware sei von den Preissteigerungen bisher aber (noch) nicht betroffen, wie uns ein Insider im Gespräch mitteilte.

TOMATEN: KLASSE STATT MASSE



PAUL M. MÜLLER

Etwas besser ist die Stimmung in Norditalien – zumindest bei den konventionellen Erzeugern. Hier läuft die Ernte – abgesehen von einer dreitägigen Unterbrechung aufgrund starker Regenfälle Ende August – gut und die Bauern freuen sich über ihre positive Ernte (bis zu 95 Prozent der Prognosen) mit hohem Brix-Gehalt. Einzig in der Region Ferrara ist die Ernte 30 Prozent geringer als geplant, was hauptsächlich Bio-Ware betrifft. Der Grund: Hagel, Sturm und Regen im Mai hatten große Mengen der jungen Tomaten-Pflänzchen zerstört.

Auch ein Blick in die Türkei darf nicht fehlen: Der regnerische Frühling, gefolgt von extremer Hitze und Trockenheit im Sommer zeigen nun ihre Auswirkungen in Form von niedrigen Erträgen und hohen Preisen. So stieg der Rohwarenpreis Mitte September in nur zwei Tagen um 35 Prozent. Ein weiterer Grund für die rasanten Steigerungen ist die weiterhin hohe Inflationsrate. Im August war sie auf 58,9 Prozent angestiegen. Am 21. September reagierte die türkische Notenbank daher zum vierten Mal in Folge mit einer Erhöhung des Leitzins um 5,0 Prozentpunkte und liegt nun bei 30 Prozent. Wir bei Paul M. Müller setzen auch in diesen harten Zeiten auf vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Produzenten, um Sie zuverlässig mit köstlichen Tomatenprodukten versorgen zu können. Sprechen Sie uns gern an.

In Italien ist die Stimmung gedämpfter. Dort dauert die Ernte traditionell zwar ohnehin einige Tage länger als in den Nachbarländern, in diesem Jahr ist sie allerdings zusätzlich verspätet gestartet und verläuft seitdem schleppend. Im Süden des Landes ist dies auf die starken Regenfälle im Mai zurückzuführen, durch welche das Pflanzen der Setzlinge ein bis zwei Wochen nach hinten verschoben werden musste. Diese Zeit fehlt jetzt, sodass viele Tomaten noch unreif sind und die Erntemenge aktuell

Paprika und Peperoni: Rar und teuer

Kommt es dieses Jahr zu Engpässen bei Paprika- und Peperoni-Produkten aus der Türkei? Zwei Gründe sprechen leider dafür... Zum einen die reduzierte Erntemenge, zum anderen die weltweit hohe Nachfrage – auch von Übersee.

Zuerst zur Ernte: Der regnerische Frühling sowie darauf folgende extrem heiße und trockene Sommer führen aktuell zu geringeren Gemüse-Erträgen als sonst üblich. Falls das Wetter jedoch mitspielt – also die Temperaturen mild und die Regenfälle moderat bleiben – könnte das den Pflanzen zusätzlich Zeit verschaffen und einige Paprika sowie Peperoni noch weiter heranreifen lassen. So aktuell die Hoffnung der Landwirte in der Türkei. Aber egal, wie gut das Wetter wird: Einbußen wird es trotzdem geben. Die Frage ist nur, wie hoch diese zu Saisonende in einigen Wochen tatsächlich ausfallen. Also wenig Ware, gleich hohe Preise? Vermutlich ja. Zwar könnte man im ersten Moment meinen, dass die seit Mai im Wert gesunkene türkische Lira die Preissteigerungen für Importeure aus dem Euro-Raum abmildern könnte, jedoch täuscht dies: Da inländische Konservenhersteller Materialien und Zutaten wie etwa Dosenblech und Essig aus dem Ausland zukaufen und wegen der für sie schlechten Wechselkurse in Euro und USD dabei tief in die Tasche greifen müssen, werden die Preise dennoch steigen. Und auch das hohe Zinsniveau belastet Erzeuger und Hersteller in der Türkei zusätzlich und erschwert nötige Kredite.

Dieses ohnehin geringe Angebot an Rohware trifft auf eine gesteigerte Nachfrage aus den USA und Kanada, da Peru den Bedarf beider Länder an Paprika- und Peperoni-Produkte in diesem Jahr nicht bedienen kann. Das betrifft

allen voran geröstete, rote Paprika sowie in Scheiben geschnittene Jalapenos. Die Folge sind seit Wochen steigende Preise. Vor allem mit Blick auf Paprika wird dies noch aus einem anderen Grund befeuert: Die Nachfrage nach Paprikapaste ist in diesem Jahr höher als sonst, sodass die Fabriken teilweise auf die Produktion dieser umschwenken. Denn die Rohwarenpreise von Paprika für Paste oder Konserven sind nahezu identisch.

Kontaktieren Sie uns gerne bei weiteren Fragen oder falls Sie eine Offerte benötigen.



Türkei und Griechenland: Schreckliche Extremwetter

TÜRKEI UND GRIECHENLAND: SCHRECKLICHE EXTREMWETTER



PAUL M. MÜLLER

Seit Anfang September sorgen Unwetter und Überschwemmungen in Griechenland, der Türkei und Libyen für traurige Schlagzeilen. Es gibt Tote. Häuser, Straßen sowie Felder wurden überschwemmt. Menschen haben ihr Zuhause verloren. Bäume wurden entwurzelt.

Die Liste der Schreckensnachrichten ist lang, bedrückend und geht uns alle etwas an. Landwirte haben nicht nur ihre Häuser, Höfe, Maschinen und Tiere verloren, sondern häufig auch die gesamten Erträge ihrer (reifen!) Feldfrüchte. In Griechenland stellte die EU daher Hilfgelder in Milliardenhöhe in Aussicht, die unter anderem Getreideanbauer in der Ebene von Thessalien unterstützen sollen, deren Ernte komplett zerstört wurde. Immerhin waren in anderen Teilen Griechenlands Pfirsiche und Oliven größtenteils bereits geerntet. Und auch in der Türkei sind kaum Felder mit Tomaten, Paprika und Peperoni betroffen. Probleme gibt es hier dennoch genug. Mehr dazu lesen Sie im Abschnitt „Paprika und Peperoni: Rar und teuer?“ in diesem Marktbericht.

Ananas: Warten auf Winterernte

Die Prognose für die Winterernte von Ananas in Thailand ist düster: Sie fällt in diesem Jahr schlechter aus und startet später als üblich. Grund dafür ist der Regen, der in diesem Jahr fehlte.

Kenner vor Ort schätzen die Erntemenge ab November ähnlich gering wie im (ebenfalls schlechten) Jahr 2020. Aktuell ist daher von einem Rohwarenpreis von 10.00-10.50 Thai Baht/kg die Rede. Damit ist er höher als zu Jahresbeginn (8.00-8.30 Thai Baht/kg), aber immer noch weniger als 2020 – damals waren 10.70 Thai Baht/kg bezahlt worden.

Zudem stehen Fabriken vor Herausforderungen, weil Ananas-Rohware nicht nur viel kostet, sondern auch mengenmäßig fehlt: Mancherorts wurde bereits im Sommer die Produktion von Dosen-Ananas auf zwei bis drei Tage pro Woche gedrosselt. Da es nicht möglich ist, die Produktionszeiten aus arbeitsrechtlicher Sicht

(beispielsweise gemäß BSCI-Norm) weiter herunterzuschrauben, vermuten Experten vor Ort, dass die Fabriken dieses Jahr früher mit der Herstellung von Fruchtcocktails starten oder auf andere Produkte (wie beispielsweise Mais) setzen.

Die Crux an der Sache: Nicht nur das Angebot von Ananas-Rohware ist gering, auch die Nachfrage ist es. Mit der Folge, dass die Lager vor Ort noch gut mit Produkten aus der vergangenen Sommerernte gefüllt sind. Bleibt die Nachfrage auch in den folgenden Wochen bis zur Winterernte auf niedrigem Niveau, könnten die Preise für Lagerbestände also trotzdem sinken, um den Verkauf zu steigern und Lagerplatz für die neue Ernte zu schaffen. Folglich bleibt es

ANANAS: WARTEN AUF WINTERERNT



PAUL M. MÜLLER

spannend an der Ananas-Front und wir blicken mit Spannung auf die Winterernte, die Preisentwicklungen der Rohware sowie natürlich die Wechselkurse. Denn je nachdem wie sich der USD entwickelt, kann dies die Preissteigerungen bei der Rohware genauso wie die möglichen Preissenkungen durch den Abverkauf der Lager, jeweils entweder abmildern oder weiter verstärken.

Übrigens: In unserem Paul M. Müller-College finden Sie ausführliches Ananas-Know-how zu den verschiedenen Sorten und „Ring-Durchmessern“.

Thunfisch : Große Fragezeichen

Ähnlich wie in den vergangenen Monaten können wir auch zum jetzigen Zeitpunkt nur weiterhin von Angespanntheit beim Thema Thunfisch berichten: Die Fangquoten sind immer noch schlecht, die Preise hoch und die Nachfrage gering.

Hinter den Kulissen passiert aber einiges: Zwar sind die rasanten Steigerungen der Rohwarenpreise aufgrund der geringen Nachfrage seit einigen Wochen zum Erliegen gekommen und der Preis ist sogar moderat gesunken. Diese Entwicklung ist bei Konservenprodukten mit Skipjack (echter Bonito) sowie Gelbflossenthunfisch trotzdem nicht zu spüren. Hauptgrund dafür ist der EUR/USD-Kurs. Am 27. September ist er erstmalig seit Jahresbeginn wieder unter die Marke von 1,05 US-Dollar gerutscht. Der Euro verliert also an Wert bzw. der US-Dollar wird stärker. Für Thunfisch sowie alle anderen Produkte, die in US-Dollar bezahlt und in den Euro-Raum importiert werden, führt das zu großen Preiserhöhungen.

Das wird vermutlich die ohnehin geringe Nachfrage von Thunfischprodukten weiter gering halten. Ob und wie stark sich dies nun kurzfristig auf die Preise von Thunfischkonserven auswirkt, hängt allerdings wiederum von der Entwicklung des EUR/USD-Kurses ab. Wie sich dieser Kreislauf durchbrechen lässt, kann aktuell niemand vorhersehen. Daher berichten wir weiterhin für Sie über

alle Entwicklungen. In der Zwischenzeit steht Ihnen Eve-Florence Gölz für alle Fragen zum Thema Thunfisch zur Seite.

SCHLECHTE FANGQUOTEN, HOHE PREISE, GERINGE NACHFRAGE



PAUL M. MÜLLER

INTERVIEW



Foto: DEHOGA Bayern e.V.

„Die Steuererhöhung ist so massiv, dass sie zur Existenzgefahr wird. Wir haben eine Umfrage unter unseren Mitgliedern gestartet und 7,2 Prozent der Betriebe müssten schließen – das sind 2.400 Betriebe. Und wer nicht schließen muss, muss Personal entlassen. Für mich ist es eine Milchmädchenrechnung, wenn man sagt: Hoch mit der Steuer. Fehlende Einnahmen in der Gastronomie, Insolvenzen und Arbeitslosigkeit kosten den Staat viel mehr.“

Dr. Thomas Geppert

Bewegende Zeiten für die Food-Branche: Die Mehrwertsteuer für Speisen soll in der Gastronomie ab 1.1.2024 von 7 auf 19 Prozent angehoben werden – und stellt Wirte vor große Probleme. Während der Corona-Pandemie war sie vom Bund gesenkt worden. Wir haben mit Dr. Thomas Geppert vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. über die weitreichenden Konsequenzen gesprochen.

PMM: Herr Dr. Geppert, am 1.1.2024 soll die Mehrwertsteuer in der Gastronomie bei Speisen wieder von 7 auf 19 Prozent angehoben werden. Welche Reaktionen haben Sie von Ihren Mitgliedsbetrieben erhalten?

Die Verunsicherung und die Sorgen sind sehr groß. Es wird zwar immer behauptet, die gesenkte Mehrwertsteuer sei ein Instrument, das in der Corona-Krise eingeführt wurde, aber es ist eine seit Jahrzehnten bestehende Forderung, eine immens wichtige, strukturelle Maßnahme, um dauerhaft die Vielfalt kleiner, familiengeführter Gastro-Betriebe zu sichern. Wir haben zwar die Pandemie hinter uns, aber wir spüren nach wie vor die Folgen: Die Energiepreise explodieren, der Wareneinsatz der Lebensmittel ist enorm, die Personalkosten steigen. Dazu kommt die Konsumzurückhaltung der Gäste, hier wird die Vorspeise weggelassen, da die Nachspeise geteilt. All das führt dazu, dass der Umsatz nachlässt. Nur mal zur Einordnung: 40 Prozent der Gastronomiebetriebe in Bayern haben weniger als 100.000 Euro Jahresumsatz.

PMM: Droht nun eine Pleitewelle?

Definitiv. Die Steuererhöhung ist so massiv, dass sie zur Existenzgefahr wird. Wir haben eine Umfrage unter unseren Mitgliedern gestartet und 7,2 Prozent der Betriebe müssten schließen – das sind 2.400 Betriebe. Und wer nicht schließen muss, muss Personal entlassen. Für mich ist es eine Milchmädchenrechnung, wenn man sagt: Hoch mit der Steuer. Fehlende Einnahmen in der Gastronomie, Insolvenzen und Arbeitslosigkeit kosten den Staat viel mehr.

PMM: Könnten Gastronomen die Erhöhung der Mehrwertsteuer über kostengünstigere Lebensmittel abfangen?

Nein. Die 12 Prozent müsste man 1:1 an die Gäste durchreichen. Der Wareneinsatz ist schließlich nur ein kleiner Prozentsatz des Verkaufspreises, der am Ende dasteht. Energie, Personal, Miete, Pacht, Investitionen in die Zukunft – all das spielt auch eine Rolle. Die Preissensibilität der Gäste ist aber da.

PMM: Olaf Scholz hatte 2021 in Aussicht gestellt, dass die Mehrwertsteuer bei 7 Prozent bleiben könne. Ein leeres Versprechen?

Das ist richtig, Olaf Scholz hat das mehrfach zugesagt – davon gibt es auch Videos. Nun wird auf die Haushaltsberatungen verwiesen, die nach dem Sommer beginnen. Wir erwarten, dass unser Bundeskanzler zu seinem Wort steht.

PMM: Gastronomen sind die eine Seite, Produzenten und Lieferanten wie Paul M. Müller die andere...

Auf jeden Fall. Was man verstehen muss: Wir sind eine notwendige, strukturelle Leitplanke und halten die regionale Wertschöpfungskette beisammen. Wir sind Motor der regionalen Wirtschaft, wo sich andere Branchen schon zurückgezogen haben. Gastronomie, Produzenten, Lieferanten, Handwerk, das ist ein Kreislauf, der nicht zerstört werden darf.

PMM: Dass weniger Gäste kommen, ist ein Szenario. Geht damit auch ein Stück Lebensqualität verloren?

Auf jeden Fall. Der schönste Radweg ist doch nichts, wenn am Wegesrand kein Wirtshaus ist, in das man einkehren kann. Gastronomie bedeutet Lebensqualität, das hat man in der Pandemie gesehen, als Betriebe geschlossen waren. Und nicht nur das: Wir sind systemrelevant, 447.000 Menschen sind in der Gastronomie erwerbstätig. Das sind mehr als bei Audi und BMW weltweit zusammen. Jeder 17. Erwerbstätige in Bayern ist im Gastgewerbe, das ist ein starkes Stück bayrische Wirtschaftskraft

Wir bedanken uns für das Gespräch.

Aus Platzgründen haben wir das Interview für den Marktbericht an einigen Stellen gekürzt. Das gesamte Interview mit Dr. Thomas Geppert sowie viele weitere mit anderen spannenden Gesprächspartner:innen finden Sie auf unserer Webseite.



Aufgegabelt

PMM goes Anuga: Herzliche Einladung!



In ist, wer drin ist: Die Anuga 2023 startet am 7. Oktober und ist bis 11. Oktober der place-to-be für Fachbesucher:innen aus den verschiedensten Bereichen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Denn: Sie vereint gleich zehn verschiedene Fachmessen (hier geht's zum Hallenplan). Auch wir von Paul M. Müller reisen dieses Jahr wieder von Oberhaching nach Köln und haben uns für unseren Messeauftritt etwas ganz Besonderes überlegt. Was genau das ist, verraten wir noch nicht. Nur so viel: Es lohnt sich und wir freuen uns, wenn Sie uns am Stand besuchen und mit uns ins Gespräch kommen. Denn genau diese Begegnungen mit Ihnen sind es, die Messen wie die Anuga für uns so wertvoll machen.

Sie finden uns auf der Messe in Halle 2.1, Gang C, Stand 019. Für alle, die es lieber audiovisuell möchten und unsere Vorfremde einmal live erleben möchten, gibt's hier unseren Dienstagstalk zur Anuga.

Für unsere Qualitätssicherung: Neue Woman-Power!

Seit 1. Juli 2023 komplementiert Barbara Deman unser Team in der Qualitätssicherung (QS) mit Sonja, Jacqueline und Christiane. Sie ist nicht nur Hotelfachfrau und Diplom-Ökotrophologin (sprich: Haushalts- und Ernährungswissenschaftlerin), sondern bringt langjährige QS-Erfahrung aus Gastronomie sowie Lebensmittelindustrie mit.

Wie organisiert ihr euch als Vierer-Gespann in der QS?

Jede bringt individuelle Stärken und Know-How in verschiedenen Bereichen mit ein. Als Team kümmern wir uns auf diese Weise um vielfältige Aufgaben, damit die Qualität bei Paul M. Müller für alle Beteiligten immer stimmt. Das umfasst u.a. das Lieferanten- und Kundenmanagement, aber auch Reklamationsbearbeitung, Prüfung von Analysenzertifikaten und Audits. Es wird also nie langweilig und für mich kommt kontinuierlich immer wieder Neues dazu.

Gibt es bei so vielfältigen Aufgaben überhaupt einen Joballtag?

Zumindest der Start in den Arbeitstag sieht immer gleich aus und beginnt mit Mails checken – zum einen meine persönlichen und zum anderen auch unser QS-Postfach, das wir im Team betreuen. Je nach Priorität arbeite ich im Anschluss an unterschiedlichen Aufgaben. Die meisten davon sind allerdings langwieriger und lassen sich nicht innerhalb eines Tages abarbeiten.

Hast du da ein konkretes Beispiel?

Bevor die Kolleginnen und Kollegen aus dem Einkauf bei neuen Lieferanten bestellen können, müssen diese von uns in der QS zugelassen werden. Dazu gehören viele Dokumente und Zertifikate, die wir intensiv prüfen. Generell haben wir immer mehrere Projekte, die wir parallel bearbeiten. Organisationstalent, Übersichtsvermögen und eine Portion Geduld sind also essenziell.

Ein Glück, bringst du all das mit. Konntest du außerdem schon persönliche Learnings in den ersten Wochen sammeln?

Oh ja! Vor allem, dass ein Jobwechsel immer möglich ist. Ich war unsicher, ob ich nach meiner sehr langen Tätigkeit im vorherigen Unternehmen wirklich nochmal neu durchstarten soll. Jetzt kann ich sagen: Die Entscheidung dazu war goldrichtig. Ich habe mir kurze Absprachewege, eine familiäre Atmosphäre sowie ein tolles Team gewünscht. All das habe ich gefunden und bin sehr froh darüber.

Das freut uns – schön, dass du da bist!

Fan von:
Borussia Dortmund

Lieblingsgericht:
Spaghetti-Eis

Auf dem Weg zur Arbeit...
genieße ich bei schönem Wetter den Blick auf die Berge

Ich kann am besten:
Schlafen

FRÜCHTCHEN DES MONATS
Barbara Deman

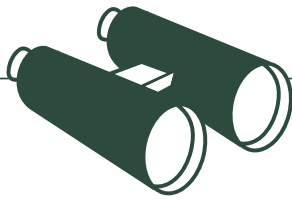
Name:
Barbara Deman

Position:
Qualitätssicherung

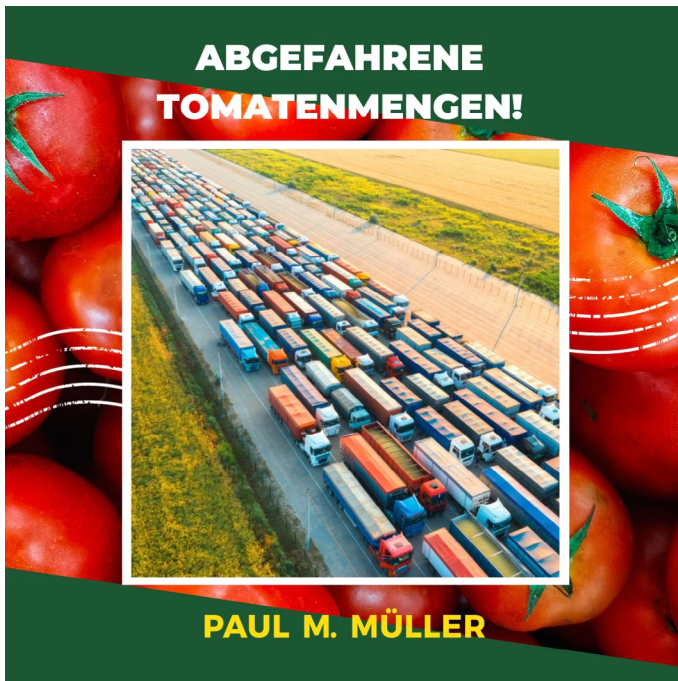
Lieblingsfrüchtchen:
Ich liebe Himbeeren

Essen ist für mich...
die Stadt meines ersten Jobs

Liebste Weisheit:
Das Leben ist zu kurz für irgendwann



Abgefahrene Tomatenmengen!



Lkw so weit das Auge reicht... Nein, wir sprechen nicht von einem nervigen Stau, sondern wollen Sie zu einem Gedanken-Experiment einladen: Würde die gesamte Tomaten-Jahresernte aus Portugal und Spanien (also rund 4,2 Millionen Tonnen) zeitgleich auf Lkw geladen werden, wären dafür 175.000 Stück nötig – vorausgesetzt wir nehmen 18,75 Meter lange Sattelzüge, die jeweils 24 Tonnen zuladen können. Der Länge nach aneinandergereiht, würde eine 3.281 Kilometer lange Strecke entstehen. Von unserem Firmensitz in Oberhaching aus wäre das ungefähr die Strecke bis Valencia und wieder zurück. Wow!

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.



DEHOGA: Online-Petition

„7 % müssen bleiben!“, schreibt der DEHOGA-Bundesverband auf seiner Webseite und ruft zur Online-Petition auf. Gemeint ist damit natürlich die Mehrwertsteuer auf Speisen in Restaurants.



Wer nach dem Lesen des obenstehenden Interviews mit Dr. Thomas Geppert also jetzt selbst aktiv werden will, kann die Petition ganz einfach am Smartphone, Tablet oder PC unterzeichnen.