

PAUL M. MÜLLER

SEIT 1956

FOOD NEWS

DER MARKTBERICHT

AUSGABE NOVEMBER 2024

28.11.2024

„Wer die Perspektive ändert, sieht die Dinge in einem anderen Licht.“

Karl Friedrich Schinkel (Architekt, Stadtplaner, bildender Künstler, 1781 – 1841)



DOSIERT – Unsere Kolumne

Mit der Perspektive ist das so eine Sache. „Es kommt nicht darauf an, was du betrachtetest, sondern wie du es betrachtetest“, habe ich neulich gehört. Zugegeben: Ich würde die aktuelle Nachrichtenlage gerne „anders“ betrachten. Leider sprechen die harten Fakten für sich: Die US-Wahl mit dem Ergebnis, dass Donald Trump neuer Präsident der Vereinigten Staaten wird. Der Bruch der Ampelregierung. Die Krise in der deutschen Autoindustrie, die auch die Zulieferer betrifft. Ja, in der besinnlichen Zeit, die jetzt anbricht, hätte ich mir gerne andere Nachrichten zum Jahresausklang gewünscht.

Man kann nun jammern und klagen – oder aber den Blick nach vorne richten. Was mir in diesen Tagen einmal mehr bewusst wird: Wir haben nicht alles in der Hand. Weder die Wahlen in den USA noch die Brüche der Regierung oder die Entscheidungen in großen Konzernen, die vermutlich Einfluss auf das Gemeinwohl in Deutschland haben werden. Aber: Wir können steuern, wie wir selbst mit anderen umgehen.

Vertrauen und Loyalität sind für mich als Unternehmer unerlässliche Werte. Die GAST in Österreich war der perfekte Ort, um unsere starken Partnerschaften, die oft seit vielen Jahren bestehen, zu intensivieren. Gerade in einer Krisensituation ist es wichtig, Seite an Seite zu gehen und ehrlich sowie offen miteinander umzugehen.

Zu den Werten, die mir wichtig sind, zähle ich auch Mut: Mut, Dinge zu ändern, Dinge voranzutreiben und Dinge anzupacken. Auch wir bei Paul M. Müller tun das. PAULIS Deli Baked Beans – unsere jüngste Produktentwicklung, die tollen Anklang findet – ist das beste Beispiel dafür (ein Rezept finden Sie übrigens in diesen Food News).

Was mich sehr freut: Bei allem Chaos im Außen ist unser Team im Innen stark aufgestellt. Den Fachkräftemangel am Markt verspüren wir nicht, erst kürzlich konnten wir neue „Paulis“ bei Paul M. Müller begrüßen. Die Wege sind kurz und schnell, was uns erlaubt, den Kurs immer wieder neu auszurichten und auf die aktuelle, angespannte wirtschaftliche Lage anzupassen. Noch ein Wert, ein Fakt, den ich nicht missen möchte.

Was ich mir für die kommende Zeit wünsche? Dass jede:r von uns die Gemeinschaft in den Mittelpunkt rückt, eine treibende Kraft ist, Gutes tut, im Kleinen wie im Großen. Ich freue mich, wenn Sie, liebe Leser:innen, Ihren Beitrag leisten, indem Sie an unserer Weihnachtsaktion teilnehmen (mehr dazu beim Thema „Die Guten Nachrichten“).

Mit guten Gedanken und voller Optimismus für 2025 wünsche ich Ihnen und Ihren Familien eine schöne, vorweihnachtliche Zeit, erholsame Festtage und nur das Beste für das neue Jahr.

Herzlichst, Ihr Thomas Schneidawind

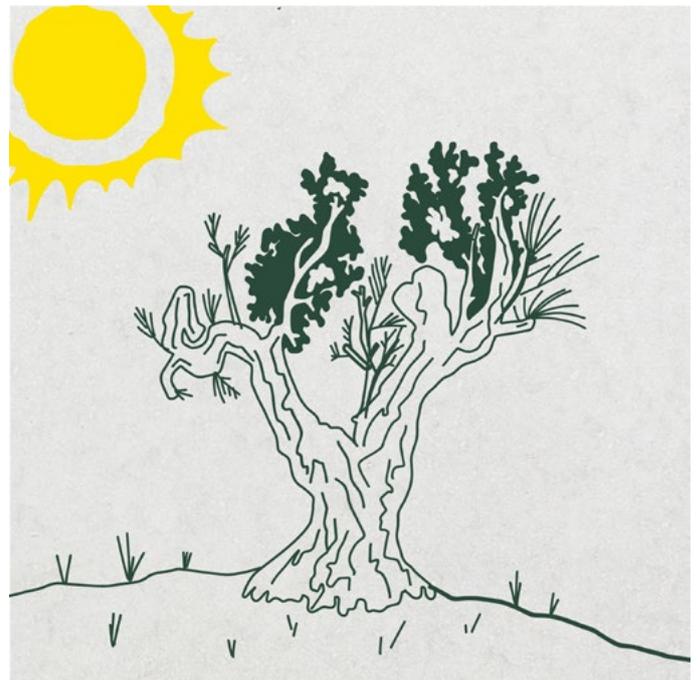


Oliven: Klimatische Herausforderungen

Wie schon im vergangenen Jahr setzen die klimatischen Bedingungen wie trockene Winde und hohe Temperaturen den Olivenbäumen in Spanien zu. Dazu kommen: knappe Bewässerungsmöglichkeiten. Dennoch berichten Kenner vor Ort teilweise von Früchten von akzeptablem Kaliber. In kaum bis gar nicht bewässerten Olivenhainen beginnen die Früchte jedoch bereits an den Bäumen zu verdorren. Aufgrund dieser verfrühten Abreifung sowie der Angst vor Diebstahl und dem Mangel an Arbeitskräften wurde mit der Ernte bereits früher als gewöhnlich begonnen.

Insgesamt berichtet unser Partner vor Ort von einer um knapp 8 Prozent geringeren Gesamt-Erntemenge im Vergleich zum üblichen Durchschnitt. Da für Olivenöl weiterhin hohe Preise gezahlt werden, ist jedoch unklar, welche Mengen letztlich als Tafeloliven im Markt verfügbar sein werden – oder eben in die Ölproduktion fließen.

Auch die Zahlen, die uns aus Ägypten erreicht haben, möchten wir mit Ihnen teilen: Dort liegt die diesjährige Erntemenge schätzungsweise 40 Prozent unter der in 2023.



Artischocken: Gute Saison in Sicht

Anfang des Jahres sah es düster aus am Artischocken-Himmel. Zu heiße Temperaturen und fehlendes Wasser hatten die Ernte in Spanien, die dort üblicherweise Ende Dezember startet, deutlich verzögert (nämlich in den Januar hinein). Die Erntemengen waren geringer und die Preise daraufhin gestiegen. Für die kommende Winterernte sieht es aktuell aufgrund der milderen Temperaturen aber sehr gut aus und die spanischen Produzenten rechnen mit einer guten Saison.

Ähnlich ist die Situation in Ägypten: Aktuell sieht alles danach aus, dass die Ernte wie gewöhnlich im Januar starten kann. Unsere Ansprechpartnerin vor Ort berichtet zudem von guter Qualität und einer größeren Anbaufläche im Vergleich zum Vorjahr, sodass die erwartete Erntemenge bei 45.000 Tonnen liegt. Aufgrund der weiterhin hohen Inflation im Land werden jedoch hohe Preise für Artischocken erwartet.



Äpfel: Anspannung im Markt

Die Apfelsaison 2024 hat sich bereits frühzeitig als spannend und herausfordernd präsentiert. Schon zu Beginn des Jahres waren erste Anzeichen für eine geringere Ernte in Polen (dem bedeutendsten Anbauland für Äpfel in Europa) erkennbar. Eine verfrühte Blüte und Frostschäden im Frühjahr ließen früh erahnen, dass die Erntemenge in Polen im Vergleich zum Vorjahr deutlich zurückgehen würde. Dieser Umstand hat weitreichende Auswirkungen auf den Apfelmarkt, insbesondere auf die Preise und die Verfügbarkeit von Industrieäpfeln. Die Kombination aus einer verringerten Ernte in Polen und einer stabilen Nachfrage hat zu einem spürbaren Preisanstieg geführt. Der Preis für Apfelkonserven hat sich im Laufe der Saison relativ schnell stabilisiert und liegt mittlerweile deutlich über den Preisen des Vorjahres. Es scheint, als ob der Preisanstieg in der Branche insgesamt akzeptiert wird, was teilweise auch durch die gestiegenen Preise bei anderen Konservenprodukten und Lebensmitteln bedingt ist. Die verfügbare Rohware in Polen geht nun stark zurück. Anders in Italien, wo seit wenigen Tagen die Ernte beendet ist und noch freie Mengen verfügbar sind. Aber auch hier beobachten wir gestiegene Preise. Beispielsweise liegt der Rohwarenpreis 25 Prozent höher als im Vorjahr. Es bleibt spannend, wie sich die Lage in Q1/2025 weiterentwickelt.

Unsere Kollegen Eduard Kekel und Sarah Weitzbrich sind Ihre kompetenten Ansprechpartner und helfen bei Fragen gerne weiter.



Thunfisch: Pouch statt Dose?

Geringe Fänge halten das Preisniveau für Thunfisch in Asien und Südamerika weiterhin hoch. Beispielsweise in Bangkok aktuell bei 1.580 USD je Tonne (Stand: 21.11.2024). Einzig die Preise für Ware aus dem indischen Ozean sind aktuell etwas günstiger, mengenmäßig im globalen Markt jedoch kaum von Bedeutung. Die Einschätzung unseres Experten: „Die Preise werden vermutlich bis Ende des Jahres stabil auf diesem Niveau bleiben und Anfang 2025 ggf. noch etwas steigen.“ Das ist nichts Ungewöhnliches, weil die saisonalen Preisschwankungen oft diesem Muster folgen. Ob die Fänge ab Mai/Juni jedoch wieder besser werden und die Preise wie sonst üblich wieder sinken, ist aktuell schwer abschätzbar. Nicht zuletzt wegen der ungewissen Auswirkungen der Kaltwasserperiode durch La Niña.

Zusätzlich zu den hohen Rohwarenpreisen fallen die Frachtraten ins Gewicht. Um es in Zahlen zu fassen:

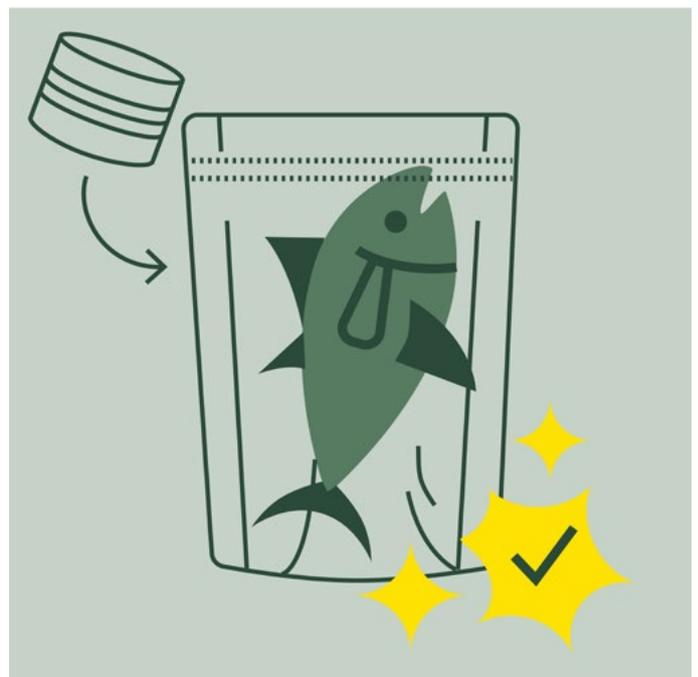
Bei der 60,5 oz-Dose sprechen wir von einer gesamten Preiserhöhung um 3-4 USD pro Dose. Hinzu kommt der starke Dollar als weiterer Preistreiber, da Thunfisch in USD bezahlt und in den Euro-Raum importiert wird.

Der einzige preisliche Hebel, den wir hier aktuell sehen, ist die Verpackung – genauer gesagt der Pouch. Angesichts der steigenden Material- und Frachtkosten könnte er zur echten Alternative zur klassischen Dose werden.

Sein Transport ist nicht nur platzsparender und daher günstiger, der Pouch hat auch in der Verwendung

zahlreiche Vorteile. Etwa einen reduzierten Verpackungsabfall, der nicht nur in puncto Nachhaltigkeit punktet, sondern auch mit Blick auf die neue Gebührenordnung in 2025 für duale Systeme (hier geht's zum spannenden Interview mit Diana Uschkoreit zu ebendiesem Thema). Hinzu kommt die einfache Handhabung durch leichtes Aufreißen und kein Abtropfen. Denn: Für die Verpackung im Pouch wird bedeutend weniger Öl benötigt – was wiederum kostengünstiger ist. In unserem ADRIA-Sortiment führen wir aktuell Pouches mit Thunfisch-Chunks in Wasser oder Sonnenblumenöl.

Eve-Florence Gözl ist hier Ihre Ansprechpartnerin.

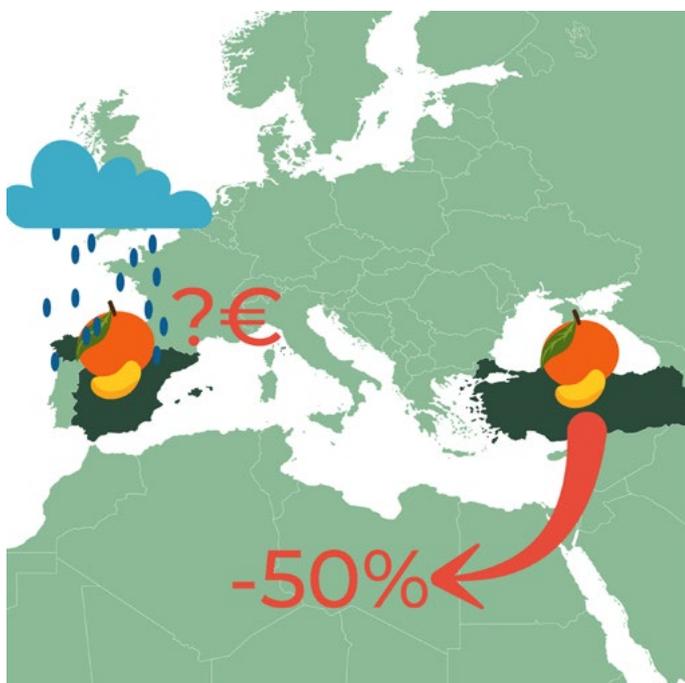


Birnen: Stabile Ernte und Produktion

Gute Nachrichten haben uns zum Thema Birnen erreicht – unser Experte ist derzeit in Qingdao (China) vor Ort. Die Bedingungen für die Ernte 2024 gestalten sich günstig, was voraussichtlich zu einer Produktionssteigerung von 3 bis 5 Prozent im Vergleich zum Vorjahr führen wird. Da zudem seit der der Ernte 2023 die Materialpreise für Verpackungen leicht gesunken sind, ist zu erwarten, dass die Preise stabil bleiben oder sogar unter dem Niveau der Ernte 2023 liegen werden. Dazu kommt: Die Nachfrage aus Übersee ist stark zurückgegangen. Die meisten Verarbeiter waren in den vergangenen drei Jahren gezwungen, sich auf den Inlandsmarkt zu konzentrieren, was ihnen sogar bessere Preise sichert.



Mandarinen: Preise stehen noch aus



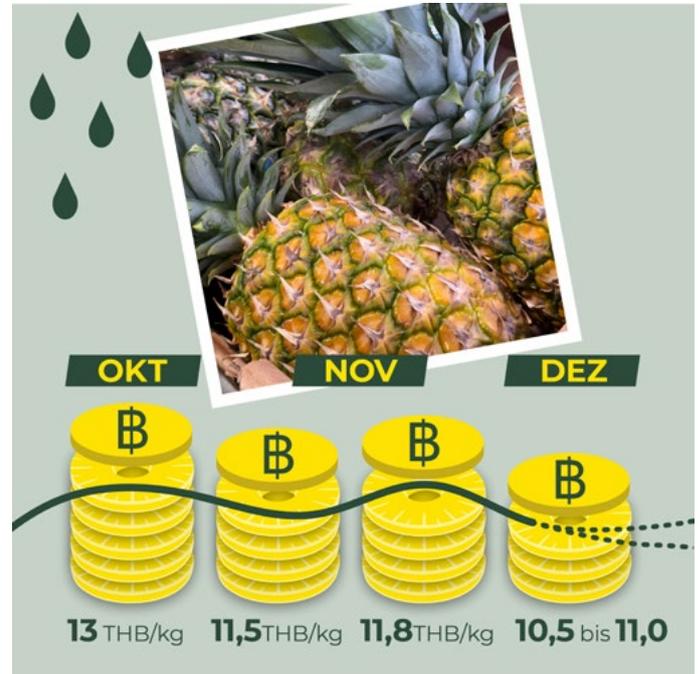
Nach den schweren Unwettern in Spanien gibt es Entwarnung von unserem Mandarinen-Produzenten. Der Regen, der Teile des Landes geflutet hatte, hat unseren Packern nicht nachhaltig geschädigt. Einige begrenzte Teile des Geländes waren zwar mit Wasser überlaufen, aber die wichtigen Bereiche wie die Produktionsanlagen, das Lager sowie die Etikettier- und Verladebereiche sind nicht betroffen. Auch die Plantage scheint in Ordnung zu sein. Preise stehen hier noch aus.

Auch in der Türkei sind verlässliche Preis-Prognosen schwer, unsere Experten berichten von einer (noch) unübersichtlichen Situation. In China dagegen gehen Produzenten davon aus, dass die Erntemenge bis zu 50 Prozent geringer ausfallen wird im Vergleich zum vergangenen Jahr. Die Rohware wird aktuell ca. 30 Prozent über den letztjährigen Preisen gehandelt.

Ananas: Schwankende Preise

Experten berichten von wechselhaften Entwicklungen auf dem thailändischen Rohwarenmarkt. Starke Regenfälle haben die Qualität der Früchte beeinträchtigt, so dass die Felder teilweise vorzeitig abgeerntet wurden. Im Oktober betrug die Gesamtmenge 54.800 Tonnen, was einem Rückgang von 9 Prozent im Vergleich zu den ursprünglichen Erwartungen entspricht. Im November schwankten die Erntemengen: In der ersten Novemberwoche wurden noch 3.000 Tonnen pro Woche geerntet, während der Ertrag später auf 2.000 bis 2.300 Tonnen pro Woche fiel. Auch die Rohwarenpreise zeigen ein Auf und Ab: Anfang Oktober lag der Preis bei 13 THB/kg, sank jedoch bis Ende Oktober auf 11,50 THB/kg. Im November stiegen die Preise auf 11,80 bis 12,20 THB/kg. Für Dezember wird mit Preisen zwischen 10,50 und 11,00 THB/kg gerechnet. Bis Februar/März wird es für die Verpacker schwierig, eine Auswahl anzubieten – große Scheiben sind weiterhin nicht verfügbar. Der Winterpack wird von Experten bis zum Ende im Februar/März als schwierig angesehen. Der schwächelnde Euro und die nach

wie vor hohen Seefrachtraten führen zu einem hohen Preisniveau in Europa. Bei Fragen rund um Ananas steht Ihnen Fabian Kretschmer gerne zur Verfügung.



Kidneybohnen: Probleme und Verzögerungen



Kidneybohnen sind aktuell ein rares Gut und die Situation, über die wir bereits in unseren Food News im September berichtet haben, hat sich nicht verbessert. Schon damals war klar: In den USA und Kanada gibt es keine Offerten, die Ware in China bleibt im Land, Argentinien stellt aus qualitativen Gründen nur eine bedingte Alternative dar. Nun hat sich die Situation sogar noch verschärft: Aufgrund von Streiks kommt es zu erheblichen Verzögerungen bei den Verschiffungen der getrockneten Rohware aus Nordamerika. Die Probleme bei allen Herstellern nehmen also zu, dennoch sind wir optimistisch. Für alle Fragen ist Thomas Schneidawind Ihr richtiger Ansprechpartner.

Tomaten: Eine erste Erntebilanz

November ist der Zeitpunkt, um nach der Ernte Bilanz zu ziehen und einen Blick auf die unterschiedlichen Herkunftsländer zu werfen.

Im Süden Italiens verlief die Saison äußerst erfolgreich: Bereits im August wurden zwei Millionen Tonnen verarbeitet, und es wird ein Endvolumen zwischen 2,8 und 2,85 Millionen Tonnen erwartet. Im Gegensatz dazu hat Norditalien mit der schlechtesten Ernte der letzten 20 Jahre zu kämpfen. Regen im Frühjahr hat die Saison bereits frühzeitig beeinträchtigt, einige Felder waren sowohl während der Pflanzung als auch während der Späternte überflutet. Die endgültige Erntemenge wird voraussichtlich bei 2,4 Millionen Tonnen liegen – deutlich unter den prognostizierten 2,8 Millionen Tonnen. Die Nachfrage nach „Tomaten – made in Italy“ ist derzeit stark, was zu hohen Preisen für italienische Industrieware führt. Auch die Preise für Produkte wie Passata und Pulpe befinden sich auf einem hohen Niveau. Tomatenmark, insbesondere in Bio-Qualität, ist kaum verfügbar ist.

In Portugal begann die Ernte zwar spät, wurde jedoch mit einem Endvolumen von knapp 1,5 Millionen Tonnen erfolgreich abgeschlossen. Dies entspricht den Schätzungen und liegt nur leicht unter dem Normalwert, was auf die Saison ohne Hitzewellen zurückzuführen ist. Unser Experte berichtet von durchweg guter Qualität.

Auch in Spanien war das Wetter überwiegend günstig, mit nur wenigen Wochen extremer Hitze. Der September war besonders erfreulich, da er trocken und mild war, was in Extremadura zu Erträgen von nahezu 100 Tonnen pro Hektar führte. Die Ernte im Norden ist noch nicht abgeschlossen, doch die Produktionsschätzung bleibt unverändert bei etwa 3,06 Millionen Tonnen.

In der Türkei verlief die Saison relativ reibungslos – mit normalen Temperaturen, ausreichendem Wasser und ohne Unterbrechungen durch Starkregen. Der Brix-Wert war während der gesamten Saison mit 4,6 jedoch recht niedrig, was für die Verarbeiter eine Herausforderung darstellte – Farbe und Geschmack waren aber gut. Es wird wohl eine Jahresmenge von 2,4 Millionen Tonnen erreicht. Aufgrund der niedrigen Preise in diesem Jahr ist es wahrscheinlich, dass die Landwirte im nächsten Jahr weniger Tomaten verarbeiten möchten.



INTERVIEW

NACHGERFRAGT:

Hochwertige Verpflegung gewährleisten



UWE KALOGIROU & ANDREAS NUSSER

Caritasverband Erzdiözese
München und Freising e. V.

„Die Konserve war nie aus der Mode – sie hat immer eine wichtige Rolle gespielt..“

– Uwe Kalogirou

10.000 Mahlzeiten in 350 Einrichtungen – Uwe Kalogirou, strategischer Einkäufer beim Caritasverband der Erzdiözese München und Freising e. V., und Andreas Nusser, Referent für Verpflegung und Arbeitsschutz im Geschäftsbereich Altenheime, kennen die Bedürfnisse von Institutionen wie der Caritas, um eine hochwertige Verpflegung für Menschen zu gewährleisten.

PMM: Herr Kalogirou, Sie arbeiten beim Caritasverband als Strategischer Einkäufer. Wo liegen Ihre Schnittpunkte mit Paul M. Müller?

Uwe Kalogirou: Ich kenne das Unternehmen bereits seit 1992, als ich bei einem Großhändler tätig war. Heute befinde ich mich auf der anderen Seite: Während ich früher als Einkaufsleiter tätig war, bin ich nun Kunde. Auch wenn der Kontakt zu den Mitarbeiter:innen von Paul M. Müller nicht mehr so intensiv ist wie früher, habe ich die Zusammenarbeit im Laufe der Jahre stets geschätzt. Das Team ist ausgesprochen freundlich, und bei Problemen werden umgehend Lösungen erarbeitet. Die Qualität der Produkte – seien es Tomaten, Oliven, Artischockenherzen oder Ananas – war und ist durchweg hoch. Darauf kann man sich verlassen.

PMM: Wenn das nicht der Fall wäre, würden Sie wahrscheinlich direkt Rückmeldungen aus der Küche erhalten, oder?

Uwe Kalogirou: Auf jeden Fall. Im Caritasverband betreuen wir über 350 Einrichtungen in München und Oberbayern.

Vor einigen Jahren gab es noch keinen zentralen Einkauf – jede Einrichtung bestellte nach eigenem Ermessen. Schritt für Schritt haben wir begonnen, Ausschreibungen durchzuführen. Ich bin schon lange im Geschäft und weiß, worauf es ankommt. Aprikosen in der Dose sind nicht gleich Aprikosen in der Dose, und es macht einen erheblichen Unterschied, ob ich sie für einen Kuchen oder als Topping für Joghurt verwende. Auch das Abtropfgewicht kann stark variieren.

PMM: Herr Nusser, was sind Ihrer Meinung nach aktuell die größten Herausforderungen in der Küche?

Andreas Nusser: Die Hauptschwierigkeit, mit der wir in der Küche konfrontiert sind, besteht darin, qualifiziertes Personal zu finden und dieses zu halten. Zudem sehen wir uns mit steigenden Lebensmittelkosten und den wachsenden Anforderungen konfrontiert. Auch durch steigende Preise für einen Platz im Seniorenheim werden entsprechende Qualität und Leistungen von uns erwartet.

PMM: Wie plant Ihr Unternehmen die Logistik in Österreich?

Im Raum Wien und Umgebung und in die angrenzenden Bundesländer mit Eigenlogistik. Alles, was die Marke ADRIA bzw. kleinere, mittlere Großhändler betrifft, mit Fremdlogistik.

PMM: Wie entscheidend ist es unter diesen Rahmenbedingungen für Sie, auf hohe Qualität bei Lebensmitteln vertrauen zu können?

Andreas Nusser: Das ist absolut entscheidend und von größter Bedeutung. Wenn man gute Qualität bieten möchte, benötigt man auch hochwertige Zutaten, um zu kochen. Nur so kann man ein zufriedenstellendes Ergebnis erzielen. Die Herausforderung besteht jedoch darin, den Einkauf hoher Qualität im Hinblick auf das Budget zu meistern.

PMM: Wie wichtig ist der konstant hohe Standard für Sie, Herr Kalogirou?

Uwe Kalogirou: Er ist von großer Bedeutung für uns, da wir mit festgelegten Mengen und Qualitätsstandards arbeiten – hier sind wir im engen Austausch mit den Küchen. Wenn eine Dose anstelle von 1.000 Gramm nur 800 Gramm Abtropfgewicht aufweist, hat das erhebliche Auswirkungen auf unser Jahresbudget.

PMM: Wird die Konserve in Zeiten steigender Preise für frische Lebensmittel wieder wichtiger?

Uwe Kalogirou: Meiner Ansicht nach war die Konserve nie aus der Mode – sie hat immer eine wichtige Rolle gespielt. Für mich hat sie einen hohen Stellenwert, insbesondere in Bezug auf Frische. Konserven sind ohne Kühlung haltbar und weisen ein deutlich längeres Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf als frische Produkte oder Kühlware. Das ist unbestritten.

PMM: Trägt die Verwendung von Konserven dazu bei, Abläufe zu optimieren?

Uwe Kalogirou: Definitiv! Frische und Tiefkühlprodukte sind hervorragend, aber wenn es schnell gehen muss, bieten Konserven einen klaren Vorteil. Obst und Gemüse sind sofort einsatzbereit, ohne dass sie vorher zubereitet werden müssen. Bei Tiefkühlprodukten muss ich zudem warten, bis sie aufgetaut sind. Auch die Lagerhaltung ist kostengünstig und unabhängig von den Energiekosten.

PMM: Wie sehr helfen Konserven Ihnen in der Gemeinschaftsverpflegung, Herr Nusser?

Andreas Nusser: Es ist wichtig, ein ausgewogenes Mittelmaß zu finden. Allein auf Dosenlebensmittel zu setzen, ist für mich keine Option, aber ausschließlich mit frischen Zutaten zu arbeiten, ist ebenfalls nicht immer praktikabel. Besonders hinsichtlich frischem Obst fällt mir auf, dass es oft sehr fest ist, was bei den Bewohner:innen nicht gut ankommt. In solchen Fällen kann Obst aus der Dose durchaus eine gute Alternative sein.

PMM: Nehmen Sie die aktuellen Food-Trends auch in der Gemeinschaftsverpflegung wahr?

Andreas Nusser: Vegetarische Ernährung spielt bei uns bereits eine wichtige Rolle. Veganismus hingegen ist noch nicht so stark verbreitet, dieser kann jedoch mit dem Generationswechsel sicherlich in Zukunft an Bedeutung gewinnen.

Uwe Kalogirou: Bislang haben wir kaum Feedback zum veganen Ernährungstrend erhalten. Wir setzen nur selten auf Convenience-Produkte – abgesehen von Konserven, die natürlich auch einen gewissen Grad an Convenience bieten. Wenn wir Schnitzel oder Blumenkohl-Käse-Medaillons zubereiten, geschieht das in Eigenregie. Eine Umfrage unter den Bewohner:innen hat gezeigt, dass sie selbstgekochte Mahlzeiten bevorzugen. Und das ist ihr gutes Recht – sie investieren schließlich in unsere Einrichtungen. Wir geben täglich 10.000 Essen aus und sind verpflichtet, eine hohe Qualität zu gewährleisten. Aus der Kundensicht stellt sich für mich die Frage: Was bringt mir das günstigste Produkt, wenn es nicht verfügbar ist? Daher bevorzuge ich Produkte, die vielleicht etwas teurer sind, aber dafür Qualität bieten. Ein hervorragendes Beispiel dafür ist die Marke Adria aus Ihrem Sortiment. Die Qualität stimmt, der Preis ist angemessen, und die Ware ist stets verfügbar. Für mich hat die Warenverfügbarkeit oberste Priorität, gefolgt von Qualität und erst dann vom Preis. Wir haben keine Zeit, dass unsere Mitarbeitenden ins Auto steigen und zur Metro fahren oder nach Ersatz suchen müssen.

PMM: Welche Rolle spielt die Nachhaltigkeit heutzutage?

Andreas Nusser: Nachhaltigkeit spielt eine zunehmend bedeutende Rolle, nicht nur im Bereich der Lebensmittel, sondern auch in Bezug auf Energie, Personaleinsatz, Ressourcenmanagement und die Vermeidung von Essensresten. Themen wie Regionalität und Bio-Produkte sind ebenfalls wichtig, wobei auch hier stets das Budget berücksichtigt werden muss.

PMM: Welchen Service schätzen Sie an Paul M. Müller?

Uwe Kalogirou: Die Produktspezifikation auf Ihrer Homepage ist hervorragend. Sie enthält alle relevanten Informationen, die man benötigt: Paletten, Maße, Größen, Gewichte und Inhaltsstoffe – wirklich umfassend und hilfreich (Anmerkung der Redaktion: Das betrifft die ADRIA Webseite, die derzeit überarbeitet wird – siehe z. B. [hier](#)).

Andreas Nusser: Die immer gleich Qualität Ihrer Produkte haben sich in der Vergangenheit sehr gut bewährt. Ihre Food News sind sehr interessant, da ich hier Informationen und Neuigkeiten erhalte, die ich sonst möglicherweise nicht mitbekommen würde.

Wir bedanken uns für das Gespräch.

Viele weitere Interviews mit anderen spannenden Gesprächspartner:innen finden Sie auf unserer [Webseite](#).

ZUR PERSON

Uwe Kalogirou ist gelernter Bäcker und Konditor, anschließend war er als Abteilungsleiter Food bei der Metro C&C Markt München beschäftigt. Als Einkaufsleiter Food u. Nonfood begann er 1992 bei dem Lebensmittelgroßhandel im Zustelldienst. Seit Januar 2022 ist er Strategischer Einkäufer für den Caritasverband der Erzdiözese München und Freising. „Mein Herz schlägt für Lebensmittel“, sagt er.

Andreas Nusser ist gelernter Koch und Küchenmeister. Er arbeitete in verschiedenen Gastronomiebetrieben und Hotels. Während der Bundeswehrzeit hatte er bei der Marine auf verschiedenen Schiffstypen seinen ersten Kontakt mit der Gemeinschaftsverpflegung. Mittlerweile ist er seit 22 Jahren im Altenheim-Bereich tätig und konnte zunächst als Koch, später als Küchenleiter vor Ort Erfahrung sammeln. Heute ist Andreas Nusser Referent für Verpflegung und Arbeitsschutz im Geschäftsbereich Altenheime der Caritas und unterstützt seine Kolleg:innen in den Produktionsküchen organisatorisch und zu allen Fragen hinsichtlich Verpflegung – „damit die Praxis in der Theorie verankert wird“. Er arbeitet auch in enger Abstimmung mit Uwe Kalogirou.

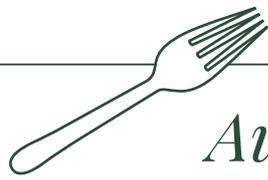
Über die Caritas

Seit seiner Gründung im Jahr 1922 hat sich der Caritasverband in der Erzdiözese München und Freising zum größten Wohlfahrtsverband in Oberbayern entwickelt.

Er ist Spitzenverband mit elf Fachverbänden und zahlreichen Mitgliedern. Gleichzeitig ist er Trägerverband für über 350 eigene Einrichtungen und Dienste. Der Caritasverband deckt das gesamte Spektrum von Hilfeleistungen für Menschen aller Altersklassen, gesellschaftlichen Schichten und Konfessionen ab.



Hier geht's zur [Webseite](#) vom Caritasverband in der Erzdiözese München und Freising.



Früchtchen des Monats: Ioanna Tsagalidou

Aktuell bereichert Ioanna Tsagalidou als Praktikantin unser Team. Im zweiwöchigen Turnus ist sie entweder bei uns im Büro oder an der Fachoberschule Holzkirchen, wo sie die elfte Klasse mit Wirtschafts-Schwerpunkt besucht.

Liebe Ioanna, was hat dich zu Paul M. Müller geführt?

Von meiner Schule habe ich vergangenes Schuljahr eine Liste mit Unternehmen bekommen, bei denen ich mein Praktikum absolvieren kann. Auch Paul M. Müller stand drauf. Weil mein Cousin, der Geschäftsführer von Papazof 7 Seas, Thomas Schneidawind gut kennt, hat er mir von PMM erzählt. Beim ersten Kontakt hat es sofort gepasst, sodass ich Ende August mein Praktikum im Ein- und Verkauf gestartet habe.

Was sind deine Aufgaben als Praktikantin?

Das Tolle ist: Sie sind sehr abwechslungsreich. Ich bin nämlich immer zwei Wochen in einer anderen Abteilung. Im Ein- und Verkauf habe ich beispielsweise mit Kunden gesprochen und die entsprechenden Anfragen an die Kolleg:innen weitergeleitet. Auch Auftragsbestätigungen habe ich geschrieben. In meiner zweiten Praktikums-Sequenz war ich in der EDV. James hat mir verschiedene Excel-Funktionen beigebracht – superpraktisch, weil ich genau diese auch in der Schule brauche! Weiter geht's mit der Qualitätssicherung, Buchhaltung und zum Schluss bin ich noch in der Logistik.

Welche Highlights hattest du schon und auf was freust du dich?

Dienstags und donnerstags werden immer Produkte verkostet und über Geschmack und Qualität geurteilt – das finde ich spannend und bin gern dabei. Die Produkte habe ich sogar inzwischen auch woanders entdeckt: Bei uns zuhause in der Küche. Weil wir in München unser eigenes Restaurant haben – die Taverna Limani (auf Instagram: @taverna.limani), sind uns hochwertige Lebensmittel ohnehin sehr wichtig. Außerdem freue ich mich auch auf alle anderen Abteilungen, weil ich das Unternehmen auf diese Weise

perfekt kennenlerne. Vor allem auf die Qualitätssicherung bin ich gespannt, weil sie sich tagtäglich so nah mit den Produkten beschäftigen.

Vielen Dank für das Gespräch. Schön, dass du bei uns bist!

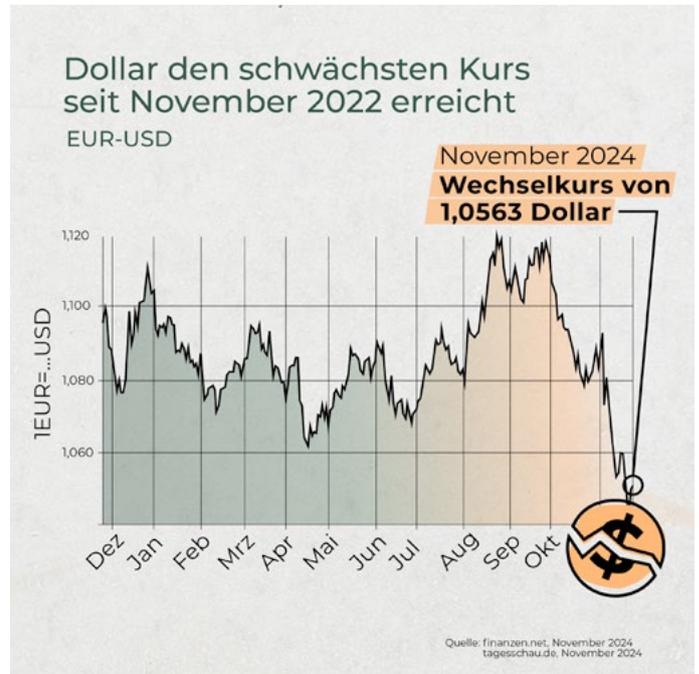


Sehen wir die Parität?

Wie bereits in der Rubrik „New Season“ bei Ananas und Thunfisch berichtet, werden **Überseeartikel in Europa teurer**. Neben steigenden Rohwarenpreisen und hohen Frachtkosten spielt dabei vor allem **der Euro** eine Rolle. Sein Wert ist in den vergangenen Wochen weiter gefallen. Mit einem **Wechselkurs von 1,0335 Dollar** (Stand: 23. November 2024) hat er den schwächsten Kurs seit November 2022 erreicht. Die Gründe? Zum einen **die düsteren wirtschaftlichen Aussichten in Europa**. Zum anderen das Vorhaben von Donald Trump, die **Zölle für Importe in die USA zu erhöhen**. Europa ist auf die „America first“ Politik vom designierten US-Präsident nicht wirklich vorbereitet und sich auch in vielen Kernfragen nicht einig.

Obwohl wir uns aktuell Richtung Parität (sprich einem Wechselkurs von 1:1) annähern, bleibt es also spannend, wie sich die Währung – und damit einhergehend auch das Zinsniveau – Anfang 2025 entwickeln werden. Fakt ist: Für Produkte, die in US-Dollar gezahlt und in den Euro-Raum importiert werden, **führt der Trend hin zur Parität (siehe Grafik) aktuell zu drastischen Teuerungen**.

Eine Glaskugel haben wir nicht zur Hand und nach jedem Trend kommt auch wieder eine Gegenbewegung, aber wir werden selbstverständlich weiterhin für Sie berichten.



PAULIS DELI Baked Beans: Fast Good



Schnell, lecker, gut – mit unseren PAULIS DELI Baked Beans gelingt der **Frühtücksklassiker mit gebackenen weißen Bohnen, Spiegelei und gebratenem Speck** ganz leicht. Auch unser Geschäftsführer Fabian Kretschmer ist begeistert. Hier verrät er, was das Produkt für ihn persönlich so besonders macht. Für alle, die lieber direkt loskochen wollen, geht's hier zum Rezept-Video.



Die gute Nachricht

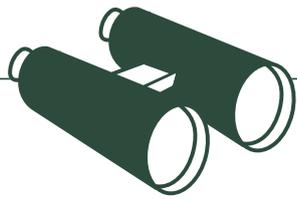


Unsere erste Nachhaltigkeitswoche

Es gibt nichts Gutes, außer man tut es! Das Team von Paul M. Müller setzt sich aktiv für Nachhaltigkeit ein. Neben den gesetzlichen Rahmenbedingungen und Verordnungen, die es einzuhalten gilt, spielt das persönliche Engagement jedes Einzelnen eine entscheidende Rolle. Wie setzen wir als Paulis dies um? Ganz einfach! Bereits im Sommer entstand die Idee, eine Nachhaltigkeitswoche zu organisieren. Petra Zilker aus der Qualitätssicherung verschickte einen Fragebogen an die Mitarbeitenden, um zahlreiche Ideen und Anregungen zu sammeln. Im Fokus standen u. a. Themen wie Einsparungen bei Wasser, Strom und Papier sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Für die erste Nachhaltigkeitswoche, die im Herbst stattfand, wurde das Ziel gesetzt, möglichst umweltfreundlich zur Arbeit zu kommen. Das Ergebnis? Beeindruckend! Rund 54 Prozent der Arbeitswege wurden in einer Fahrgemeinschaft, mit der Bahn, dem Fahrrad oder zu Fuß absolviert (insgesamt 2.003 km). Für weitere 27 Prozent wurden E-Autos benutzt (976 km). Auch in Zukunft sind weitere Nachhaltigkeitswochen geplant, in denen verschiedene Ziele definiert werden, um messbar zu machen, wie nachhaltig wir tatsächlich leben und arbeiten.

Mitmachen für den guten Zweck

„Das Beste kommt bekanntlich zum Schluss“, sagt man. Ehrensache also, dass wir unsere Grüße zum Jahresende in diesen Tagen auf den Weg zu Ihnen bringen. So viel sei bereits verraten: Unsere winterliche Post enthält in diesem Jahr eine ganz besondere Aktion. Online können Sie an einem Spielautomaten aktiv werden und für eine Charity-Aktion Geld gewinnen. Die Spendensumme kommt der Stiftung „'s Münchner Herz“ zugute, die sich seit 2010 für sozial schwache Stadtteile in München einsetzt. Mit-Initiatorin ist Silja Steinberg, Wirtin des Hofbräuzelts auf dem Oktoberfest und des Hofbräukellers am Wiener Platz in München. Unser Geschäftsführer Thomas Schneidawind war bereits jetzt vor Ort, um alle Details der Aktion zu besprechen. Nun liegt es an Ihnen, fleißig mitzumachen und mitzuspielen, sobald Sie die Post erreicht hat. Viel Glück!



Ausblick



Messekalender 2025

Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus: Welche branchenrelevanten Messen in 2025 stattfinden, sehen Sie in unserem aktualisierten Messekalender.

Außerdem schauen wir dankbar auf die letzten Wochen und Monate zurück: Im Februar waren wir als Besucher auf der BioFach-Messe in Nürnberg sowie der Intergastra in Stuttgart, im Oktober haben wir uns mit einem Messestand auf dem Intergast-Forum in Göttingen präsentiert und die Sial Paris besucht. Ein weiteres Highlight war Anfang November die GAST in Salzburg.

Unser Fazit: Das war ein tolles Jahr mit vielen schönen Begegnungen und inspirierenden Messetagen. Gerne mehr davon im kommenden Jahr – wir freuen uns beispielsweise schon jetzt auf die Internorga, PLMA und anuga!

Jahresendspurt: Logistik-Planung

Wir haben nachgezählt: Noch 26-mal schlafen, dann ist Heiligabend. Wir empfehlen daher, bereits jetzt voranzuplanen. Die letzte Lademöglichkeit in diesem Jahr ab unserem Zentrallager in Hamburg ist der 23.12.2024. Danach startet der Betrieb in der Hansestadt erst wieder am 2.1.2024. Unsere Lieferanten in Italien, Spanien und Portugal verabschieden sich vom 20.12.2023 bis 8.1.2023 in die Winterferien. Die ersten Verladungen nach Öffnung der Werke sind dann erst wieder möglich. Bei der Belieferung via Hamburg oder Streckenlieferungen bitten wir Sie, genügend Vorlauf einzuplanen und uns rechtzeitig zu benachrichtigen. Für Lieferungen in der Kalenderwoche 51 müssen die Bestellungen beispielsweise bis spätestens 11.12.2024 mittags bei uns vorliegen. In 2025 finden erste Auslieferungen dann wieder ab der zweiten Kalenderwoche statt. In Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen-Anhalt sowie gesamt Österreich beginnt diese aber erst dienstags. Denn: Hier ist Montag, der 6.1.2025 (Heilige Drei Könige), ein Feiertag. Wie auch an anderen Feiertagen ist das Team von Paul M. Müller mit einer Notbesetzung dennoch an diesem Tag für Sie erreichbar. Wir freuen uns auf den Jahresendspurt und das neue Jahr mit Ihnen!

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.

Ihr  von Paul M. Müller

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