



# MARKTBERICHT

September 2019

*„Es gibt fast nichts auf dieser Welt, das sich nicht ein wenig schlechter herstellen ließe, um dann ein wenig billiger verkauft zu werden. Aber die, die ausschließlich auf den Preis sehen, sind zu Recht die bestrafen.“*

*John Ruskin, engl. Schriftsteller und Kunstkritiker 1819-1900.*

## „O’zapft is!“

Stichtag 21. September: Das Münchner Oktoberfest lädt in die bayerische Landeshauptstadt. Dann heißt es mittags um 12 Uhr wieder: „O’zapft is!“ – der Startschuss für eine 16-tägige Gaudi. Längst hängen die feschen Dirndl und Trachtenhemden aufgebügelt im Schrank. Wir freuen uns jetzt schon auf leckere Schmankerl

wie Radi, Brezn, Obatzda, Hendl, Steckerlfisch, Auszog’ne... und das beste Bier der Welt. Was für ein Glück, dass in Bayern seit Jahrhunderten das Reinheitsgebot für Bier gilt. Ins Bier darf nur rein, was rein gehört: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Wir sehen das übrigens genauso: In Paul M. Müllers Konserven ist auch nur drin, was draufsteht. Keine versteckten Zusatzstoffe. Und damit PMMs Reinheitsversprechen auch immer passt, haben wir unsere Abteilung „Qualitätssicherung“ noch einmal verstärkt. Was sich sonst so im Markt tut – lesen Sie selbst. Wir sehen uns auf der Wiesn!

## UNSER *Headquarters*

Die Akten sind verstaut (wobei wir auf dem besten Weg sind, zum nahezu papierlosen Büro zu werden), die Computer schnurren, die Telefone laufen wieder heiß: Gut geplant ist halb gewonnen, der Umzug ins neue Zuhause vor den Toren Münchens hat geklappt. Wer gerne wissen möchte, wie es in unserem neuen Headquarters in der Raiffeisenallee 5 in D-82041 Oberhaching aussieht, hier ein paar Impressionen:





## *Nerven* BEHALTEN!

Sowohl im Süden als auch im Norden entwickelt sich die Produktion von Konservartikeln sehr langsam. Die verspätete Ernte auf den Tomatenfeldern in ganz **Italien** drückt auf die verfügbaren Mengen. Laut Marktexperten ist die Situation im Süden sogar noch etwas angespannter. Im August wurde offenbar nur 13 % der Forecast-Menge verarbeitet (im Gegensatz zu 26 % zum gleichen Zeitpunkt im Vorjahr). Die Ausbeute ist zum Glück gut. Die Marktteilnehmer hoffen jetzt auf eine verbesserte Späternte - wenn das Wetter mitspielt.

In Norditalien wurden bislang schätzungsweise nur knapp 650.000 MT verarbeitet. Die Felderträge liegen zwar unter den Erwartungen, aber der durchschnittliche Brix-Gehalt liegt bei 4,85 ° und die Qualität ist gut. Die Mengenpläne können derzeit aber kaum erfüllt werden. „Es kommt zu wenig Rohware rein.“ Der Blick auf die Felder zeigt: Es reift noch etwas, jedoch zu spät.

Hersteller für Fassware kaufen sich bereits untereinander Ware ab - aus Sorge, die Programme nicht

erfüllen zu können. Im Norden wurden die Offerten, die vor der Ernte abgegeben wurden, teilweise wieder zurückgezogen. Hersteller warten den weiteren Verlauf der Produktion ab, bevor es wieder ans Verkaufen geht.

Das sorgt für Nervosität an der Preisfront. PMM behält die Nerven. Uns begegnet derzeit ein typischer **Verkäufermarkt**, für September gehen wir daher von leicht höheren Preisen aus. Auf sinkende Notierungen im Laufe des Oktobers zu setzen, halten wir für unseriöse Spekulation.



## SAVE WATER, *drink wine*

Mit diesem Motto können wir uns anfreunden! Erst recht nach dem tollen Weinjahr 2018 in Italien, von dem die Unione Italiana Vini (UIV) schwärmt. Die hervorragende Ernte eröffnet Italien die Chance, seine Exporte nach dem sehr schwierigen Vorjahr 2017 zu optimieren.

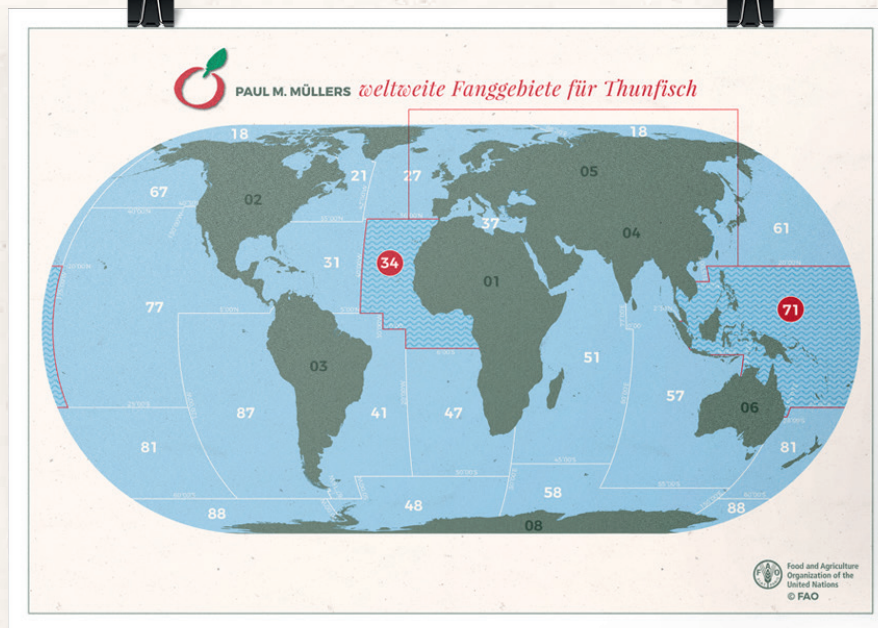
Das Land hat 2018 zwar mengenmäßig weniger produziert (-8 %, 19,8 Millionen Hektoliter), dafür jedoch hochpreisiger, zu einem Rekordwert von 6,2 Mrd. Euro, exportiert (+3,3 % zum Vorjahr). Wir helfen gerne dabei, den Export zu steigern, denn wir lieben die so genannten Bauernweine, und haben unser Angebot entsprechend sorgfältig sortiert. Unsere Versorgung im

Weinbereich ist gewährleistet, stabil und preislich angepasst.

Die 2-Liter-Abfüllungen mit Schraubverschluss sind - ganz gleich ob rot oder weiß - unsere PMM-Favoriten für laue Spätsommernächte. Ideal für den Einsatz in Großküche, Kantine und Gartenrestaurants aber auch für die private Party zu Hause und sogar in Form von Sangria oder Glühwein zu genießen. Der Alkoholgehalt liegt bei beiden Sorten bei 10 %, die Gesamtsäure des Rotweins beträgt 4,5 g/l (Weißwein: 4,8 g/l). Beide verfügen über ein elegantes Bouquet und einen runden, ausgewogenen Geschmack.







Quelle: FAO

## BREAKING NEWS: *Thunlichst* AUFKLÄRUNG

Aufgepasst: Zusätze, sog. **Additive**, bei Thunfisch müssen deklariert werden! Immer wieder kommt es vor, dass beispielsweise Gemüsebrühe hinzugefügt wird: Mit dem Resultat, dass das ATG (Abtropfgewicht) erhöht und somit Fisch gespart wird. Das bedeutet, es lockt ein deutliches Einsparpotential bei der Kalkulation. Das ist durchaus erlaubt, muss jedoch auf jeden Fall angegeben sein. Bei Preisvergleichen sollte der Kunde daher jeweils genau hinschauen, was am Etikett und in der Spezifikation verzeichnet ist und unter Umständen im Labor nachprüfen. Paul M. Müller hat sich dieser Geschäftspraxis nie angeschlossen

und liefert Thunfisch garantiert ausschließlich ohne Additive an die Kundschaft aus. Bei PMM finden Sie genaue Angaben: An erster Stelle zu den Zutaten, zum Herstellungsort, zum Fanggebiet sowie über die **Fangmethode**. PMM bezieht den besten Thunfisch hauptsächlich aus dem Fanggebieten 71 (Westlicher Pazifischer Ozean) und 34 (Mittlerer Ostatlantik). Die weltweite Einteilung der Fanggebiete nach der Welternährungsorganisation FAO finden Sie **hier**. Ruskin: „die ausschließlich auf den Preis sehen, sind zu Recht die bestraften.“

## *Geballte* QS-POWER

**Rudolf Winter** verstärkt ab sofort die Abteilung »Qualitätssicherung« bei Paul M. Müller. Sein Motto: „Qualität ist, wenn der Kunde zurückkommt und nicht das Produkt“. Damit spricht uns der erfahrene Lebensmitteltechnologe aus dem Herzen. Winter ist seit über 40 Jahren in der Lebensmittelindustrie tätig, davon hat er mehr als 20 im Qualitäts- und Zertifizierungswesen großer Unternehmen verbracht. PMM freut sich auf die Fachkenntnisse und Expertise des ehemaligen Sachverständigen der DLG,

Frankfurt, der mittlerweile im Ruhestand ist und es dennoch nicht lassen kann: Als Elternzeit-Vertretung ist er für das Qualitätsmanagement bei PMM verantwortlich und bringt damit auch sein Know-how als früheres Mitglied der Fachausschüsse Ernährung, Qualitätsmanagement & Lebensmittelrecht beim BLL, Berlin, in das Unternehmen ein.





## INTERVIEW

# „Um nichts mehr kümmern“

*Mehr als ein gutes Gespann: Paul M. Müller und der österreichische Transport-Spezialist Inntaler aus Wörgl/Tirol. Was dahinter steckt, verrät Inntalers Chef in zweiter Generation, Markus Stegmayer, im Gespräch mit PMM.*

**PMM:** Herr Stegmayer, Inntaler Transporte und Paul M. Müller arbeiten nun schon seit Jahrzehnten zusammen, anfangs unter den Seniorchefs der beiden Firmen. Was waren damals die größten Herausforderungen?

### Markus Stegmayer

Die Zusammenarbeit der beiden Unternehmen besteht seit Ende der 1970er Jahre. PMM hat uns ganz schön auf Trab gehalten! Am Anfang waren wir nur mit wenigen LKWs auf der Straße, aber mit steigender Nachfrage nach Laderaum und immer mehr Transportaufträgen, die wir unbedingt bedienen wollten, vergrößerte sich auch unser Fuhrpark über die Jahre.

**Darüber werden Sie sich kaum geärgert haben...**

Natürlich nicht. Schön war vor allem – und das weiß ich aus den Erzählungen meines Vaters –, dass aufgrund der langen Zusammenarbeit das gegenseitige Vertrauen und der Respekt wuchsen. Unsere Devise war: Solange ein Müller-Auftrag aus Südtalien auf dem Tisch liegt, wird kein anderer Transportauftrag angenommen. Obwohl es verlockend gewesen wäre, in den Monaten Mai und Juni beispielsweise Frühkartoffeln zu fahren, was die doppelte Rendite gebracht hätte. Dafür hat uns Paul M. Müller, damals noch unter dem Seniorchef Heinz Schneidawind, in den

Wintermonaten, bei schlechter Auftragslage, die Treue gehalten und uns mit seinen Aufträgen versorgt, obwohl er günstigere Transporteure gefunden hätte.

**Wurde die Partnerschaft auch mal richtig auf die Probe gestellt?**

Meines Wissens nicht. Natürlich hat Müller auch andere Transportdienstleister und wir transportieren auch für andere Kunden. Alles andere wäre ja unvernünftig – und das sind beide Unternehmen nicht, wie die Gegenwart beweist!

**Seit 2004 führen Sie Inntaler. Was machen Sie anders und besser?**

Unsere Firmenphilosophie »Schnell – seriös – zuverlässig« habe ich zu 100 Prozent beibehalten. Sonst blieb aber fast kein Stein auf dem anderen. Das Transportbusiness hat sich seit Anfang des neuen Jahrtausends komplett verändert und Inntaler musste sich mitverändern, um konkurrenzfähig zu bleiben. Das ist uns sehr gut gelungen.

**Was transportieren Sie am liebsten?**

Erfolgserlebnisse! Wenn wir Kunden wie Müller zufrieden stellen können und deren Vertrauen genießen, weil sie wissen: Nach Zusendung des Transportauftrages an uns müssen sie sich um nichts mehr kümmern.

**Wir bedanken uns für das Gespräch.**



**Die Vorbereitungen von PMM für die ANUGA laufen auf Hochtouren.  
Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in Köln!**

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