TRANSGOURMET

Inflation verstehen und überstehen

Gemeinsam gehen wir die Herausforderung an

Liebe Kundin, lieber Kunde,

derzeit müssen wir uns alle vielen neuen Herausforderungen stellen. Durch die Nachwirkungen der Corona-Krise und den russischen Angriffskrieg in der Ukraine kommt es zu weitreichenden globalen Konsequenzen, die sich massiv auf die Lebensmittelbranche und den Logistiksektor auswirken. Der Zustand in der Ukraine zieht drastische Einbußen von Rohstoffen wie Weizen, Sonnenblumenöl, Raps, Lein und Soja nach sich und führt zu Komplikationen in der Belieferung. Auch Öl und Gas, die weltweit aus dem ukrainischen und russischen Raum exportiert werden, sorgen für Herausforderungen. Die aktuellen Entwicklungen führen zu steigenden Energiepreisen, was wiederum steigende Produktions- und Transportkosten zur Folge hat.

Es entstehen schwerwiegende Folgen für alle Akteure in der gesamten Wertschöpfungskette im Außer-Haus-Markt. Die Tatsache, dass Lebensmittel nicht überall ausreichend vorhanden sind und Preiserhöhungen alltäglich werden, betrifft uns daher alle.

Wir möchten Ihnen mit dieser Broschüre ein paar Hintergrundinformationen zu den aktuellen Entwicklungen geben und Anreize liefern, wie Sie mit den steigenden Kosten umgehen und diese auch gegenüber Ihren Gästen kommunizieren können.
Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne direkt an Ihre Kundenberaterin oder Ihren Kundenberater. Gemeinsam werden wir die aktuellen Herausforderungen meistern!

Herzliche Grüße
Ihr Transgourmet-Team

„Unser oberstes Ziel ist es, Ihnen den bestmöglichen Service verbunden mit den besten Produkten zu fairen Preisen zu bieten und für eine konstante Aufrechterhaltung der Lieferkette zu sorgen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, dass wir aufgrund der aktuellen Lage nicht immer verbindliche Aussagen über Verfügbarkeit und Preise zu jedem Produkt treffen können.“

Manfred Hofer, Mitglied der Geschäftsführung

Darum verliert Geld an Wert

Gründe für die aktuelle Marktentwicklung

Im Normalfall liegt die Inflationsrate bei 2 % – aktuell liegt sie bei 7,4 %.*
Was treibt diese Entwicklung an?

1 Niedrigzinspolitik

Die Europäische Zentralbank fährt seit Jahren eine Strategie niedriger Zinsen, um ein gesundes Wirtschaftswachstum zu ermöglichen. Während der Corona-Pandemie ist die Wirtschaft nach einem ersten Einbruch in Rekordtempo gewachsen, die EZB hält dennoch weiterhin an ihrer Strategie fest. Die Überflutung der Märkte mit billigem Geld führt dazu, dass Menschen mehr ausgeben können. Und das führt zu steigenden Preisen.

2 Lieferketten

Während der Corona-Pandemie gingen an vielen Orten der Welt die Containerschiffe vor Anker. Nun, da die Nachfrage wieder steigt, nehmen die Lieferketten nur schwer wieder Fahrt auf. Durch den Angriffskrieg Russlands auf die Ukraine wird das Angebot zusätzlich verknappt, denn die Ukraine ist einer der größten Produzenten von Getreide und Ölsaaten.

3 Energie

Der russische Angriffskrieg verzögert die Lieferungen von Öl und Gas aktuell erheblich. Dies wirkt sich vor allem auf Bereiche wie Transport und Tiefkühlung aus – führt aber auch zu Verteuerungen bei Kunststoffverpackungen und Reinigungsmitteln.

Was können wir tun?

Bis sich das Angebot wieder normalisiert hat, gilt für die Branche: Ausgaben reduzieren und die Inflation nicht weiter antreiben.

Wie Sie sich in diesen Zeiten gegen Kostensteigerungen absichern, erfahren Sie auf den kommenden Seiten.

* Stand Inflationsrate: April 2022.

Preisexplosion im Großhandel

Die Entwicklung des Großhandelspreisindex

Kalkulationshilfe

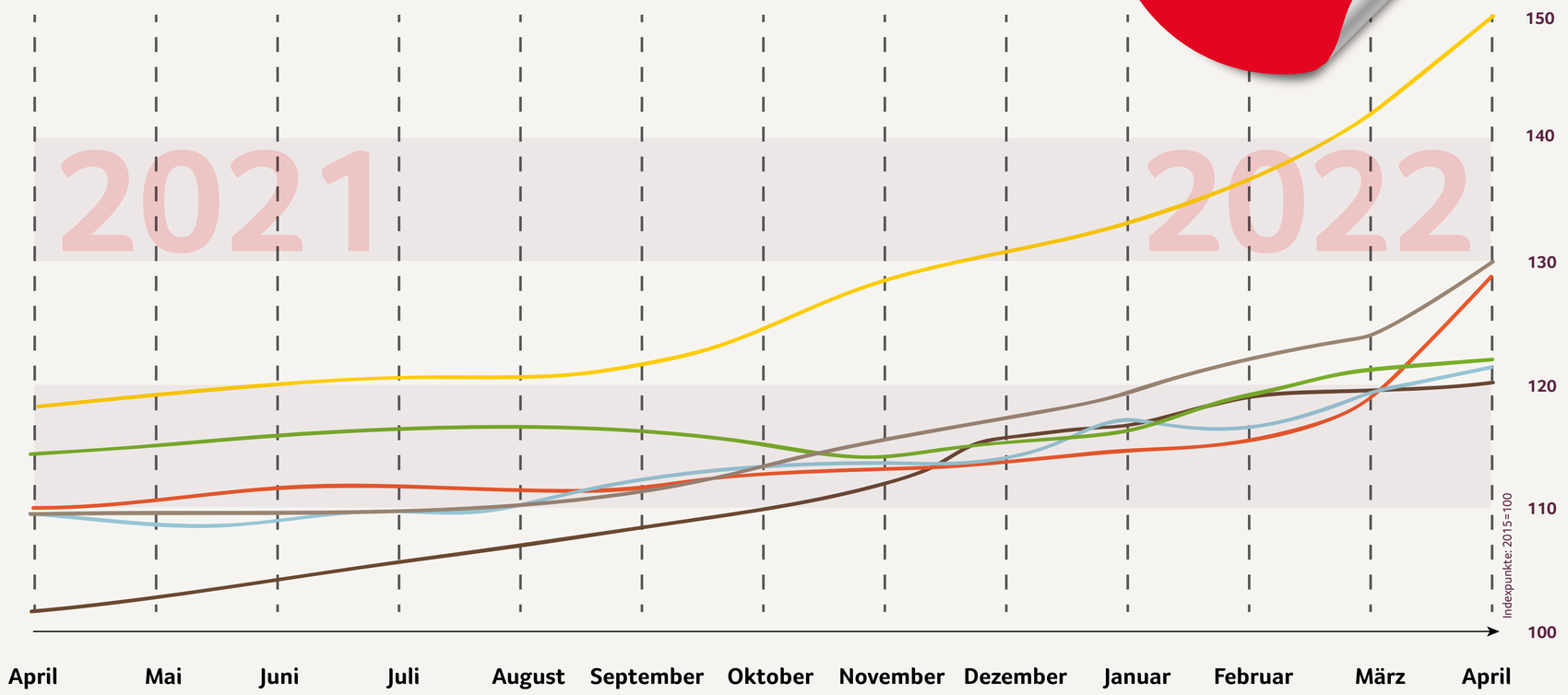
Wir unterstützen Sie bei der Kostenoptimierung. Persönlich & individuell!

Mehr dazu auf Seite 7!

UNSER SUPPORT FÜR SIE

Legende:

- Milch, Milcherzeugnisse, Eier, Speiseöle & Nahrungsfette
- Obst, Gemüse & Kartoffeln
- Mehl & Getreideprodukte
- Fisch & Fischerzeugnisse
- Fleisch & Fleischwaren
- Kaffee, Tee, Kakao & Gewürze



Quelle: https://www.destatis.de/DE/Themen/Wirtschaft/Preise/Grosshandelspreisindex/_inhalt.html;jsessionid=F4B09F3B33DEE49329A9D818DFE6FB14.live732#sprg475778

Lesehilfe: Ausgangspunkt des Großhandelspreisindex sind die Preise aus dem Jahr 2015. Das heißt zum Beispiel: Im Vergleich zum Jahr 2015 ist der Preis für Milch, Milcherzeugnisse, Eier und Nahrungsfette um 40 % angestiegen.

Preisanstiege nach Warengruppen im Überblick

Brennstoffenergie (+ 70 %)	
Getreide, Saaten & Futtermittel (+ 43 %)	
Speiseöle & Fette (+ 23 %)	
Milchprodukte & Eier (+ 23 %)	
Kaffee, Tee & Kakao (+ 20 %)	
Mehl & Getreideprodukte (+ 14 %)	
Fleischwaren (+ 11 %)	
Obst, Gemüse & Kartoffeln (+ 10 %)	
Tiefkühlwaren (+ 10 %)	
Fischerzeugnisse (+ 10 %)	
Süßwaren & Zucker (+ 6 %)	
Reinigungsmittel (+ 6 %)	
Getränke (+ 3 %)	

Preisanstiege: **Rot: > 20 %** **Gelb: 10 – 20 %** **Grün: < 10 %**

April 2022 gegenüber Vorjahresmonat
Quelle: Statistisches Bundesamt

UNSER SUPPORT FÜR SIE

Energiemanagement

Der Krieg verknappt wichtige Brennstoffe drastisch und lässt die Energiepreise in die Höhe schnellen. Wir beraten Sie bei der Umsetzung nachhaltiger Energiekonzepte.

Mehr dazu auf Seite 7!

Die Preissteigerung auf dem Teller

Die Branche steht vor nie dagewesenen Herausforderungen: die Spätfolgen der Pandemie, explodierende Preise bei Energie, Kraftstoffen und Lebensmitteln auf der einen Seite, Lieferengpässe, Fachkräftemangel sowie höhere Tarifgehälter und Mindestlohn auf der anderen Seite. Die Lage spitzt sich zu.

Die steigenden Preise schlagen sich überall nieder – und schnell werden vormals einfache und günstige Gerichte zu Kostentreibern. Aber warum sind gerade Öle oder Tiefkühlprodukte so viel teurer geworden? Wir zeigen Ihnen am Beispiel des Klassikers „Schnitzel mit Pommes“, woher die Preissteigerungen kommen.

Gemüse: +22,3 %[1, 2]

- Trockenheit führt zu schlechten Ernten
- Gemüse aus dem Süden leidet unter Lieferengpässen und steigenden Transportkosten

[1] 22,3 % sind Durchschnittswert aus Tomate: +27 %, Gurke: +30 % und Salat: +10 %

Schnitzel: +12 %[2]

- Viehwirte reduzierten ihre Bestände in der Corona-Pandemie
- Zunehmende Nachfrage führt zu Knappheit von Fleisch
- Erzeuger sind von steigenden Futtermittelpreisen betroffen

Bratöl: +30 %[2]

- Die Ukraine ist ein wichtiger Produzent von Raps- und Sonnenblumensaaten und kann während des Krieges nur wenig produzieren und exportieren.
- Auch z. B. Palmöl steigt im Preis, da die Industrie hierauf ausweicht und damit das Angebot verknappt.

Pommes: +17 %[2]

- Schlechte Kartoffelernten im Jahr 2021
- Tiefkühl-Pommes sind vorfrittiert und damit vom hohen Preis für Speisefette betroffen
- Steigende Energiepreise wirken sich drastisch auf Preise der Tiefkühlprodukte aus

[2] Abweichungen einzelner Artikel sind möglich

Aktuelle Herausforderungen zusammen meistern

Wir möchten Sie darin unterstützen, mit den steigenden Kosten umzugehen. Mit unseren Beratungsleistungen geben wir Ihnen wirksame Hebel an die Hand, angefangen von Veggie-Offerten über Foodwaste-Management bis Storytelling.

MenüManager – DIGITAL. SICHER. GEPLANT

Wie mache ich meine Küche ohne großen Zeit- und Kostenaufwand leistungsfähiger, übersichtlicher und effizienter? Antworten auf diese Fragen liefert das Speiseplanungs-Tool MenüManager. Erstellen Sie Ihre Speisepläne einfach individuell und profitieren Sie von einer direkten Bestellung in unserem Online-Shop inklusive einer Preis- und Liefergarantie.

https://www.transgourmet.de/menuemanager

Mehr Auswahl – vegetarische & vegane Alternativen

Durch die pflanzenbasierte Küche lassen sich die Kosten für den Wareneinsatz reduzieren. Neben unserem umfassenden pflanzenbasierten Sortiment für eine vegetarische und vegane Küche bieten wir von Transgourmet umfangreiche Dienstleistungen wie Schulungen, fachliche Beratung, Inspirationen sowie ganzheitliche Konzepte für die Umsetzung und Kommunikation.

https://www.transgourmet.de/plantbased

United Against Waste

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen kann zu deutlichen Kosteneinsparungen führen. Mit unserem Abfall-Analysetool, das Transgourmet gemeinsam mit United Against Waste e. V. entwickelt hat, helfen wir Ihnen dabei, Ihre Prozesse zu optimieren und damit Lebensmittelabfälle konsequent zu reduzieren.

https://www.transgourmet.de/beratung-konzept

Transgourmet Akademie – von Profis für Profis

Neben einem breiten Seminarangebot rund um Kulinarik, Ernährung und die Trendthemen Nachhaltigkeit, Plant-based und Digitalisierung, liefern wir Ihnen Unterstützung zu den aktuellen Herausforderungen wie z. B. Notfallplan, Energieeffizienz & Energiemanagement und Kostenoptimierung.

https://www.transgourmet.de/akademie/seminare

Marketa Schellenberg
Plant-based Expertin

Eva Bohlander
Transgourmet Akademie

Raimund Klug
Beratung & Konzept

UNSER SUPPORT FÜR SIE

Sprechen Sie jetzt Ihre:n **Fachberater:in** an. Sie werden Sie **an unsere Expert:innen vermitteln**.

#essenz

Willkommen auf der Netzwerk- und Erlebnisplattform von Transgourmet

Wir laden Sie herzlich zur kommenden #essenz im Areal Böhler in Düsseldorf ein

Seien Sie gespannt auf viele Produktneuheiten unserer Eigenmarken und Lieferanten, informative und genussvolle Seminare und Masterclasses, einen Foodtruck-Park mit innovativen Foodkonzepten, kulinarische Genüsse der Köchenationalmannschaft sowie unsere Abendveranstaltung am 21. Juni in entspannter Atmosphäre.

In unseren Seminaren auf der #essenz beleuchten wir die aktuellen Herausforderungen!

Kostenexplosion in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Di., 21.6., 13:00 – 13:45 Uhr

In diesem Fachvortrag zeigen wir auf, wie Transgourmet Ihre Kund:innen dabei unterstützen kann, der allgemeinen Kostenexplosion zu begegnen.

Warenverfügbarkeit aus der Sicht des Großhändlers

Di., 21.6., 15:00 – 15:45 Uhr

Im Fokus dieses Fachvortrags stehen die aktuellen Herausforderungen in der Warenbeschaffung und ihre Auswirkungen auf die gesamte Lieferkette.

Personalmangel, steigende Rohstoffpreise und hohe Auslastung

Mi., 22.6., 10:00 – 10:45 Uhr

In diesem Fachvortrag präsentiert Ihnen Daniel Niemann, Digitalisierungsexperte beim cloudbasierten Softwareanbieter gastronovi, wie Sie den aktuellen Herausforderungen der Branche mithilfe wirkungsvoller Digitalisierung begegnen können. Anhand greifbarer Praxisbeispiele verrät Daniel Niemann, wie Sie mit weniger Personal sogar noch Ihren Umsatz steigern können und dabei die Rentabilität stets im Blick behalten.

#essenz

Trends und Inspirationen für Küchenprofis.

Registrieren Sie sich jetzt!*

* Für Kundinnen und Kunden der Transgourmet ist der Eintritt kostenlos.

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033
Geschäftsführer: Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer
Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren

Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Tel.: 0 800 1 722 722 | Fax: 0 800 1 744 744 • www.transgourmet.de