

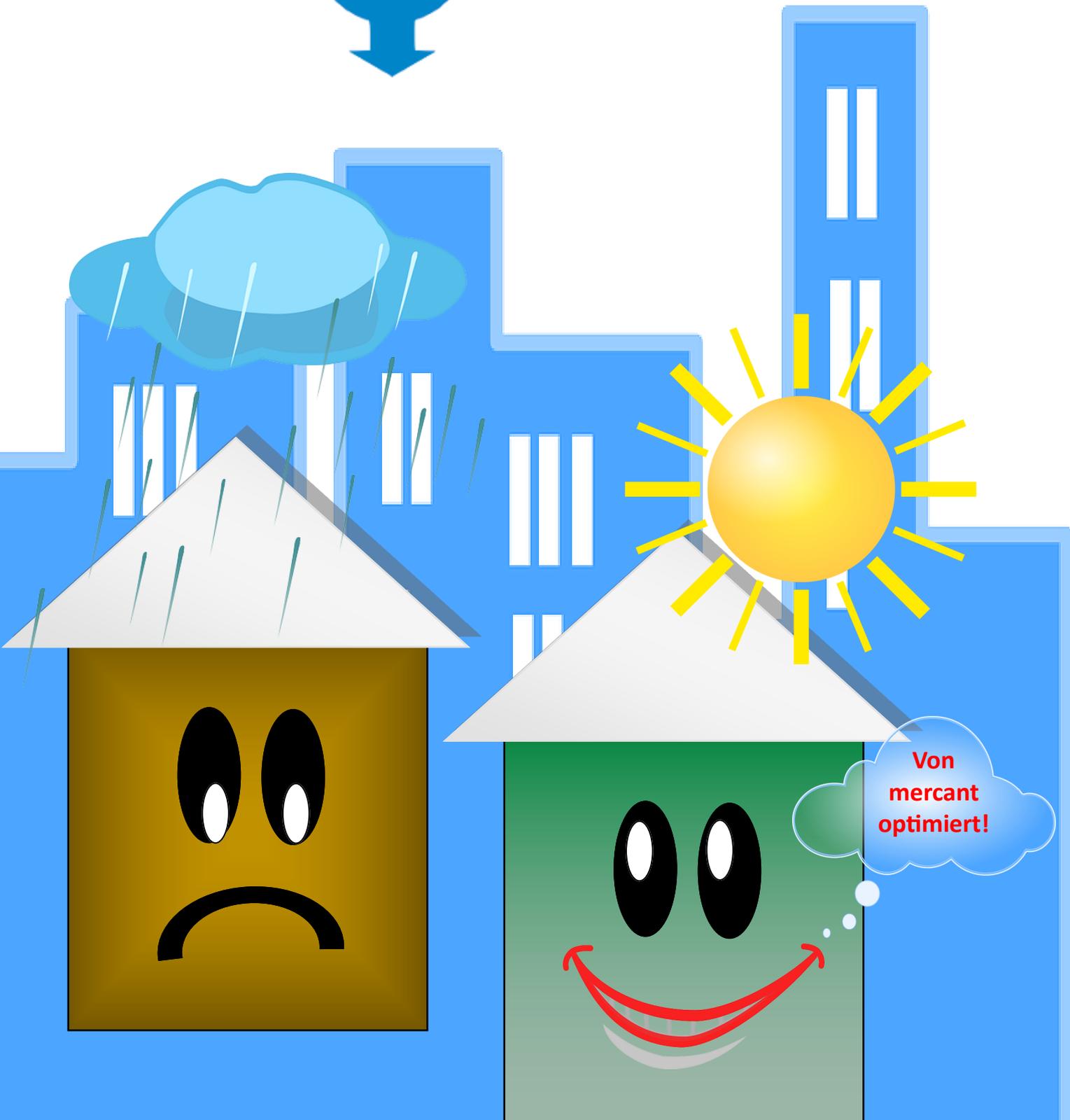
Kooperationspartner der



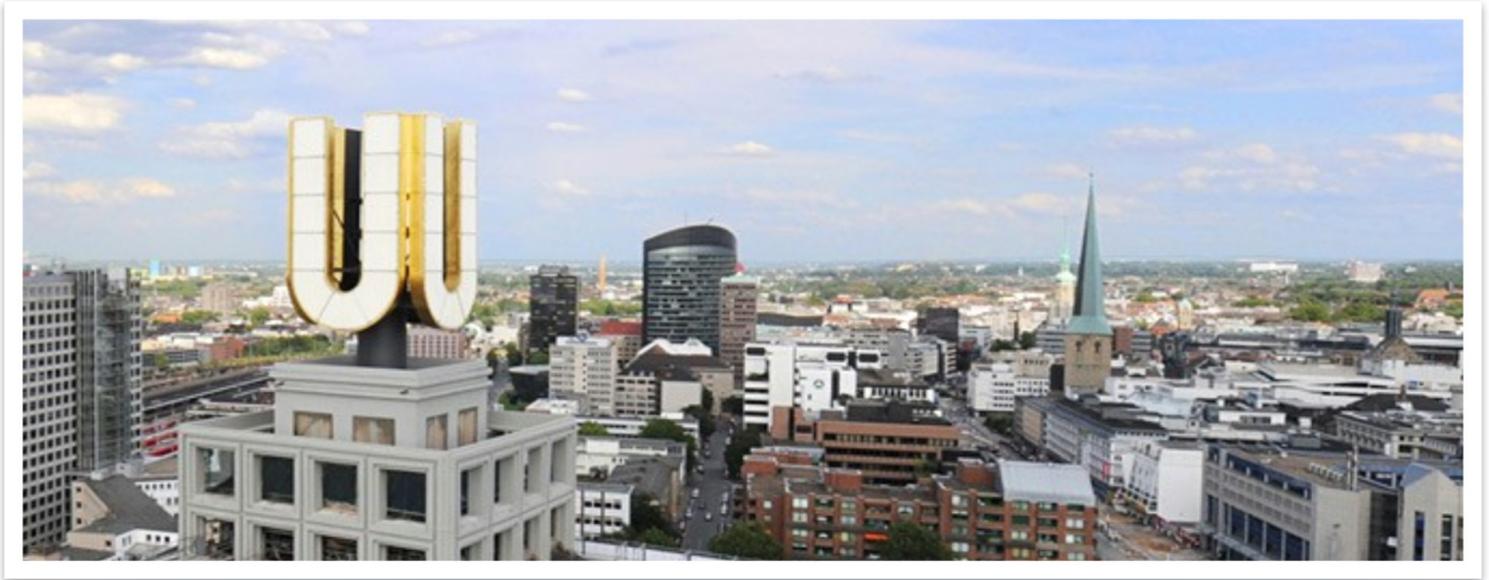
bpa servicegesellschaft

 **mercant AG**
Ihr Partner für den Einkauf

barometer



Von
mercant
optimiert!



Inhalt

Das ändert sich für die Verbraucher im Oktober 2022

[>>> Seite 4](#)

Corona-Schutzmaßnahmen - was zu beachten ist

[>>> Seite 5](#)

CHEFS CULINAR - Inflationsanalyse / Marktbericht

[>>> Seite 6-13](#)

Eine Kundeninformation von CHEFS CULINAR

[>>> Seite 14](#)

**Ein Beitrag vom Partner der mercant AG:
Müllmanagement - Kostensituation beeinflussen**

[>>> Seite 16-17](#)

Unilever Food Solutions - Köstliche Eismomente mit wenigen Handgriffen

[>>> Seite 18-19](#)



Dr. Thomas Pfeiler
Vorstand der mercant AG

Liebe Leserinnen und Leser,

Wir freuen uns Ihnen die 3. Ausgabe 2022 unserer Zeitung in diesem Jahr zu präsentieren.

Wie gewohnt finden Sie in dieser Ausgabe des **barOmeters** auch die Preisindizes für die wichtigsten Warengruppen im Bereich Lebensmittel und einige Neuigkeiten rund um das Thema Lebensmittel im Allgemeinen.

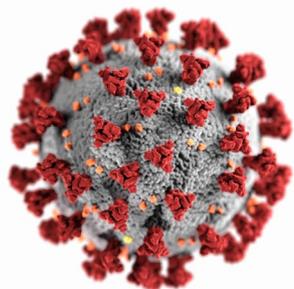
Herzlichst

Ihre **mercant AG**



Aktuell

Führerschein, Mindestlohn, Maskenpflicht: Das ändert sich für die Verbraucher im Oktober 2022



Der Oktober 2022 bringt einige Neuerungen für die Verbraucher.

Passend zur Jahreszeit werden die Änderungen für die Verbraucher im Oktober so bunt und farbenfroh wie die Laubblätter von Bäumen und Büschen, die sich langsam mit dem hereinbrechenden Herbst beginnen zu verfärben.

Die wichtigsten Änderungen im Überblick:

- **Bundesweite Corona-Maßnahmen**
- **Der Mindestlohn steigt auf zwölf Euro**
- **Neue Verdienstobergrenze für Mini- und Midi-Jobber**
- **Verpflichtender Heizungs-Check**
- **Neue Fragen bei der Führerscheinprüfung**
- **Der Messenger-Dienst WhatsApp läuft auf alten iPhones aus**

Die bundesweiten Corona-Maßnahmen

Ab dem 1. Oktober 2022 bis zum 7. April 2023 gilt das neue Infektionsschutzgesetz. Dazu gehören die Maskenpflicht in Arztpraxen und im öffentlichen Personenfernverkehr sowie die bundesweite Masken- und Testnachweispflicht für Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen. Die Bundesländer können darüber hinaus individuelle Maßnahmen je nach Infektionslage treffen.

Beispielsweise entscheiden sie, ob für Restaurants und weitere Innenräume eine Maskenpflicht gilt. Die Länder entscheiden auch, ob es wieder eine Testpflicht in den Schulen und eine Maskenpflicht ab dem fünften Schuljahr geben soll. Schulschließungen hingegen soll es nicht mehr geben. Die seit Monaten geltende Maskenpflicht in Flugzeugen soll vorerst enden.

Der Mindestlohn steigt im Oktober auf zwölf Euro

Ab dem 1. Oktober ist der gesetzliche Mindestlohn hierzulande auf zwölf Euro brutto pro Stunde angehoben worden. Er gilt auch für Tarifverträge, die niedrigere Gehaltsstufen vorsehen. Vom neuen Mindestlohn sollen über sechs Millionen Arbeitnehmer laut Bundesarbeitsminister Hubertus Heil (SPD) profitieren. Bislang lag der Mindestlohn bei 9,82 Euro.

Neue Verdienstobergrenze für Mini- und Midi-Jobber

Mit der Erhöhung des Mindestlohns steigen auch die monatlichen Verdienstobergrenzen für Mini- und Midi-Jobs. Menschen, die einen sogenannten 450-Euro-Job haben, können ab Oktober dann bis zu 520 Euro verdienen. Das entspricht einer Arbeitszeit von zehn Stunden die Woche. Menschen, die einen Midi-Job haben, können künftig bis zu 1.600 Euro verdienen. Ursprünglich lag diese Obergrenze bei 1.300 Euro.

Verpflichtender Heizungs-Check

Die von Oktober an geltende Verordnung mit dem sperrigen Namen "Maßnahmen der Verordnung zur Sicherung der Energieversorgung durch mittelfristig wirksame Maßnahmen" verpflichtet Hausbesitzer, dass sie ihre Heizung innerhalb der nächsten zwei Jahre durchchecken lassen müssen. Das bedeutet, sie müssen ihr Heizungssystem hydraulisch abgleichen lassen. Die Heizungs-Checks sollten von Fachpersonal ausgeführt werden, etwa von Heizungsbauern, Schornsteinfegern oder Energieberatern.

Führerscheinprüfung: Neue Theorie ab Oktober 2022

Ab dem 1. Oktober 2022 werden die Fragen für die theoretische Führerscheinprüfung geändert. Neue Fragen werden hinzugefügt, alte Fragen überarbeitet. Insgesamt beinhaltet der Fragenkatalog 52 Fragen, welche die Anwärter eines Führerscheins beantworten müssen.

WhatsApp: Messenger-Dienst endet auf alten iPhones

Vom 25. Oktober an funktioniert WhatsApp nur noch auf Geräten mit dem Betriebssystem iOS 12 oder höher. Wer ein iPhone der fünften Generation oder älter hat, wird damit den Messenger-Dienst WhatsApp künftig nicht mehr nutzen können.

Quelle: www.merkur.de

Corona-Schutzmaßnahmen - was zu beachten ist: Hier ein Überblick

Herbst-/Winterplan Corona

Fernverkehr	FFP2-Maske: ab 14 Jahren medizinische Maske: Kinder ab 6 und Personal	
Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen etc.	FFP2-Maske & Test	
Arztpraxen etc.	FFP2-Maske für Patient/innen und Besucher/innen	
	Länder können festlegen	Länder können nach Landtagsbeschluss festlegen
ÖPNV (Bus & Bahn)	FFP2- /med. Maske (Personal: med. Maske)	
Innenräume (öffentlich zugänglich)	FFP2- /med. Maske	FFP2- /med. Maske (ohne Ausnahme), Hygienekonzept, Abstandsgebot, Personenobergrenzen (bei Veranstaltungen in Innenräumen)
Restaurants, Bars, Kultur-, Freizeitbereich, Sport etc.	FFP2- /med. Maske oder Test Option: Testausnahme für „frisch“ Geimpfte/Genesene (max. 3 Monate)	
Schüler/innen ab Klasse 5	Med. Maske zur Aufrechterhaltung des Präsenzbetriebs, bes. Berücksichtigung der Belange von Kindern/Jugendlichen	
Schulen, Kitas u. andere Einrichtungen ¹	Test	
Außenveranstaltungen	—————	FFP2- /med. Maske, Abstandsgebot
Flankierend ab Herbst	Impfungen: „Frische“ Impfungen schützen stärker vor Übertragung. Ausreichend Impfstoff – auch auf neue Virusvarianten angepasste Impfstoffe – sowie die Impfkapazitäten werden bereitstehen. Medikamente: Für antivirale Medikamente (z.B. Paxlovid): Hausarztkonzept und Hotline zum Einsatz der Medikamente. Ausreichende Dosen für Pflegeheime stehen bereit.	

¹Asylbewerberunterkünfte, Obdachlosenunterkünfte, Hafteinrichtungen, Heime der Jugendhilfe

Neuerungen zum Impfstatus:

Ab dem 1. Oktober 2022 gilt als **rechtlich vollständig geimpft**, wer **drei Mal** geimpft ist. Ausnahmen wird es nach durchgemachter Infektion mit dem Corona-Virus geben: Hier werden **zwei Impfungen** reichen,

- wenn **vor der ersten Impfung** eine mit Antikörpertest nachgewiesene Infektion erfolgte oder
- wenn **vor der zweiten Impfung** eine mit PCR-Test nachgewiesene Infektion erfolgte oder
- wenn **nach der zweiten Impfung** eine mit PCR-Test nachgewiesene Infektion erfolgte und seit der Testung 28 Tage vergangen sind.

Der Impfstatus spielt bei den Corona-Schutzmaßnahmen keine Rolle mehr. Er entscheidet nicht mehr über Zugangsmöglichkeiten etwa zu Restaurants oder Veranstaltungen wie im vergangenen Winter. Um gut geschützt zu sein, ist eine dritte Impfung dennoch notwendig.

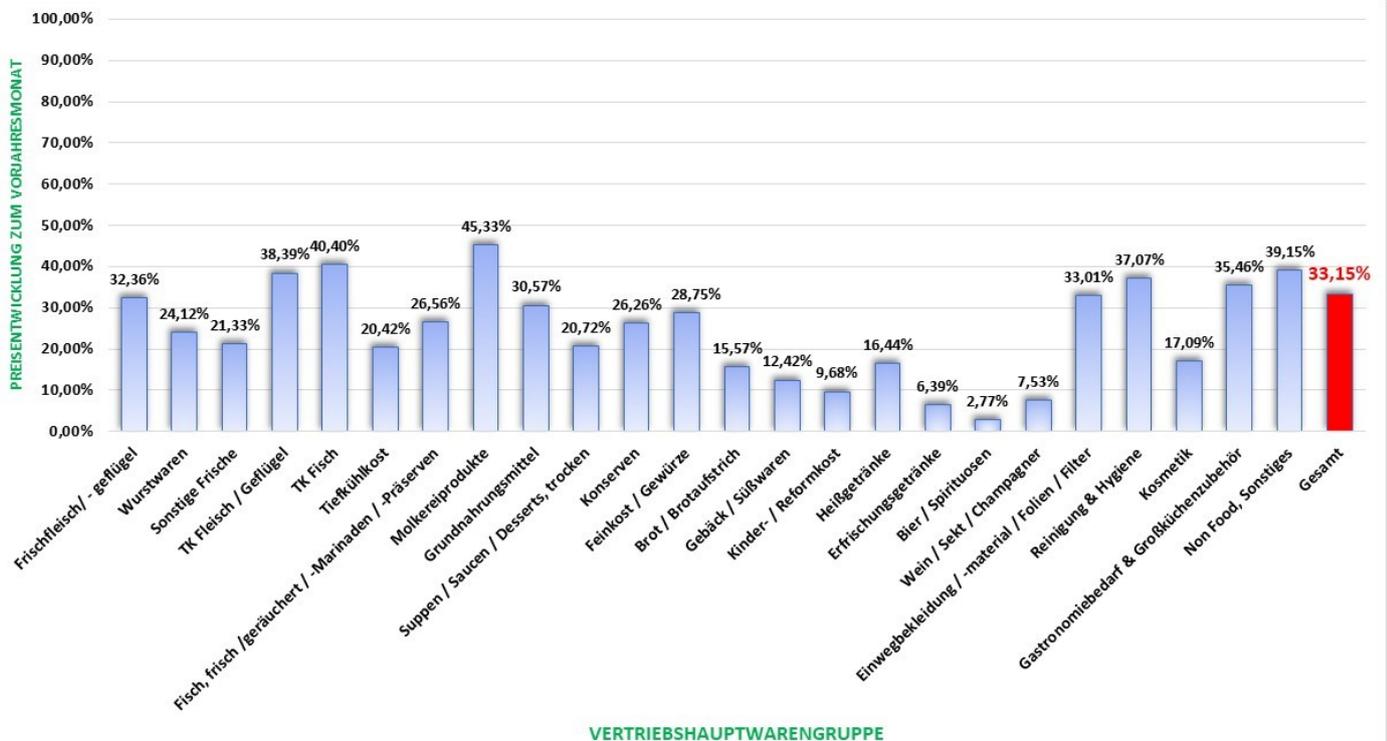
Inflationsanalyse CHEFS CULINAR



Preisentwicklung Lebensmittel-Großhandel September 2022



Inflationsanalyse September 2022 vs. September 2021



Nach wie vor gilt als wesentlicher Inflationstreiber neben Energie insbesondere das Segment Lebensmittel. Gegenüber dem Vorjahresmonat ist nochmals ein Anstieg der Inflation festzustellen und zieht sich bis auf wenige Ausnahmen durch alle Warengruppen.

CHEFS CULINAR Marktbericht Oktober 2022



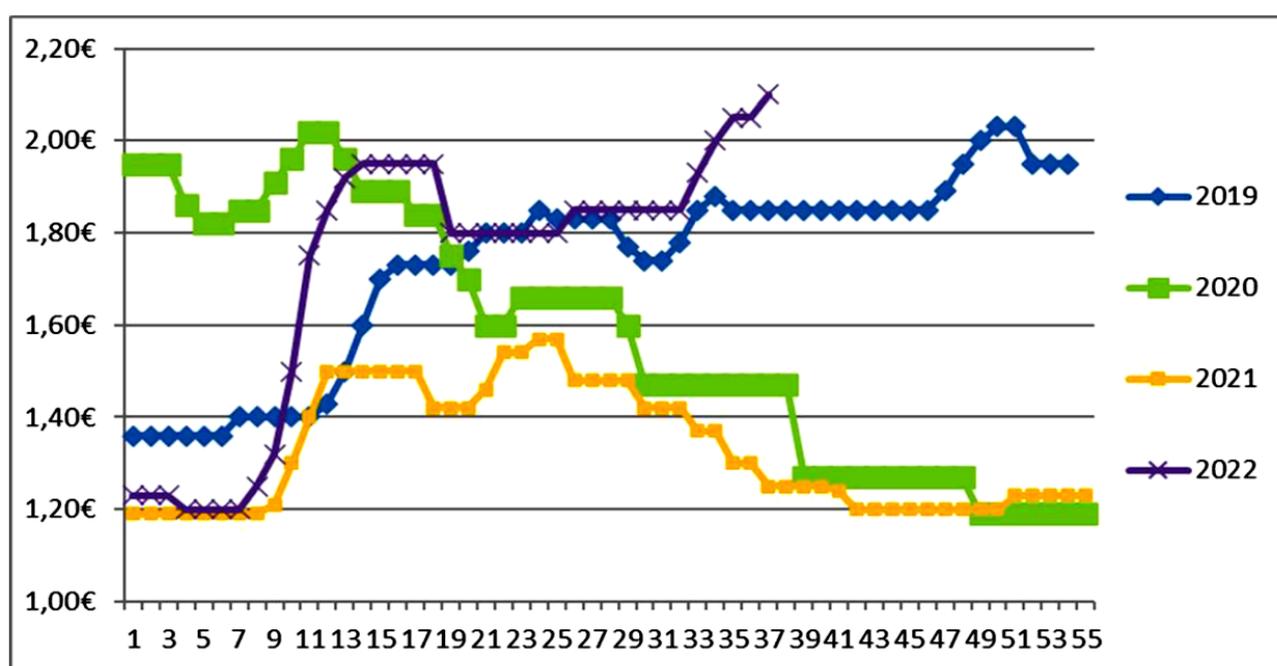
Frischfleisch - Frischgeflügel - Wurstwaren

Schweinefleisch

+++Das Angebot an Lebedtieren deckt derzeit nicht in allen Regionen die Nachfrage und in anderen Bereichen wird von leichten Überhängen gesprochen. Daher ist der Markt sehr uneinheitlich in der Preisfindung. Hinzu kommen noch die extrem gestiegenen Nebenkosten für Strom, Gas usw. Die Grundlohnerhöhung trägt weiteres zur Preissteigerung bei. In den nächsten Wochen ist mit steigenden Preisen zu rechnen+++

Vereinigungspreise 2019-2022

Schleswig-Holstein



Geflügelfleisch

+++Der Bereich **Hähnchen** und **Pute** hat sich auf dem hohen Niveau gefestigt und wird zurzeit unverändert gesehen.

Im Bereich TK **Enten** und **Gänse** hat sich die Situation noch nicht entschärft.

In der Produktion für **Barbarie-Enten** aus Frankreich sind durch die Ausbreitung der Vogelgrippe im Februar ca. 60 % der Bestände gekeult worden. Aktuell kommt keine neue Ware aus dieser Region. Zurzeit liegen Informationen vor, wonach mit Entenware aus Frankreich nicht vor Anfang Oktober zu rechnen ist. Da voraussichtlich die Versorgung in dem Bereich bei ca. 50 % liegen wird, sind die Preise für die neue Saison noch in den Verhandlungen.

Aktuell sind auch hier weitere Erhöhungen zu erwarten. Eine weitere Entwicklung in dem Segment bleibt abzuwarten. Dies betrifft den gesamten Bereich Wassergeflügel (Enten und Gänse aus Polen und Ungarn), frisch wie auch tiefgefroren.

Eine Versorgung im Bereich **französisches Maishähnchen** (Maissupreme) ist nur bedingt möglich. Es gibt nach wie vor deutliche Engpässe in den Lieferketten. Das gesamte Geflügel in Frankreich ist, genau wie bei den Enten, von der Vogelgrippe und den damit zusammenhängenden Auflagen zur Vernichtung und Wiederaufstallung betroffen. Zusätzlich gibt es mehrere Fälle der Vogelgrippe in Schleswig-Holstein, was im Geflügelmastbereich zu erheblichen Vernichtungen geführt hat. Die Belieferung von deutschem Geflügel zu Weihnachten ist stark beeinträchtigt bzw. gefährdet+++



CHEFS CULINAR Marktbericht Oktober 2022



Rindfleisch

Deutschland/EU:

+++In Deutschland verharren die Preise für qualitativ hochwertige Färsen und Jungbullen auf einem hohen Niveau. Es sind wenig Tiere am Markt und die unsichere Lage bzgl. Kosten für Energie und Futtermittel sorgt dafür, dass man nicht mit großen Preisabschlägen rechnen kann. Es werden aktuell jedoch viele magere Kühe abgeliefert, sodass prinzipiell bei günstigen Einstiegsartikeln zumindest zeitweise etwas Entspannung in Sicht ist. Dies könnte sich aber bei kühleren Temperaturen schnell wieder drehen. Die Verunsicherung bleibt groß+++

Drittland:

+++Die Preise in Südamerika sind gefallen. Es wird momentan aber wenig Ware angeboten, da man in Südamerika das Preisniveau nicht weiter absenken kann. Aktuell wird mit einer deutlich schwächeren Nachfrage im 4. Quartal gerechnet, weswegen entsprechend wenig Ware eingekauft wird. Sollte die Gastronomie das aktuelle Niveau halten können, wären leichte Preisaufschläge möglich+++

Kalbfleisch

+++Die Viehpreise sind weiterhin auf einem hohen Niveau und die Schlachtzahlen sind gesunken. Besonders im Tiefkühlbereich gibt es kaum Bestände, wodurch die Preise weiter steigen. Aktuell werden vermehrt Vorderviertel nachgefragt. Bei Rücken ist eine leichte Entspannung in Sicht+++

Lammfleisch

+++Die Preise verharren aktuell noch auf einem hohen Niveau. Die Verfügbarkeit und die damit einhergehende Preisentwicklung sind stark produktabhängig. Lammlachse und Filets sind extrem teuer und weiterhin knapp. Besonders Kronen werden vermehrt in die USA exportiert und der Preis ist geradezu explodiert. Bei Keulen ist die Versorgung gesichert und es können gelegentlich leichte Preisabschläge auftreten+++

Wildfleisch

+++Der Wildmarkt könnte dieses Jahr eine große Herausforderung werden. Bereits seit Mai sieht man steigende Preise am Markt bei allen Gattungen. Besonders betroffen sind aber Wildschwein und Rehwild. Die Gründe dafür sind vielfältig:

- ⇒ *ASP (Afrikanische Schweinepest) sorgt für weniger abgeliefertes Wildschwein in Ungarn und Polen*
- ⇒ *weniger Streckenjagden im Winter der letzten Saison aufgrund von Corona*
- ⇒ *weniger Import von US-Wildschwein für die Wurstproduktion*
- ⇒ *Truppenübungsplätze wurden bisher immer als Jagdgebiete genutzt, aktuell nicht möglich angesichts von NATO-Aufrüstung im Ukraine Konflikt*
- ⇒ *insgesamt überdurchschnittliche Verkaufsmengen in 2022, Wildkonsum steigt*
- ⇒ *Selbstvermarktungsanteil bei den Jägern steigt jährlich, Boom hinsichtlich von Corona in 2020/2021*

Bislang konnte nur ein Teil des geplanten Bedarfs abgesichert werden; es fehlen immer noch einige Mengen. Die Problematik besteht vor allem darin, dass die Hauptverkaufszeit November bis Januar ist und CHEFS CULINAR durch Corona entsprechend vorgewarnt ist. Trotzdem sieht man aktuell bis zu 20 % Preissteigerungen für neue Kontrakte+++

TK Fisch/Krustentiere/Garnelen

Wildlachs

+++Aktuelle Fänge deuten darauf hin, dass in dieser Saison wieder größere Fische angelandet werden, jedoch können die Anlandungen weiterhin nicht den globalen Bedarf abdecken. Erschwerend kommt die Null-Covid-Politik Chinas hinzu – so auch in der Stadt Dalian, in der viele Fisch- und Seafood-Produzenten ansässig sind. Seit Anfang September befinden sich 3 Millionen Menschen, ca. 50 % der Einwohner im Lockdown. Durch die anhaltend reduzierten Produktionskapazitäten, die nicht ausreichenden Fänge, den hohen Bedarf und den USD/EUR-Kurs wird das Preisniveau im Herbst um ca. 40-50 % steigen. Aufgrund der globalen Logistiksituation kann es weiterhin zu wiederholten Lieferengpässen kommen+++

CHEFS CULINAR Marktbericht Oktober 2022



Kabeljau

+++Das Preisniveau steigt aktuell deutlich. In den Fanggebieten des Nord-Ost-Atlantiks wurden bereits signifikante Quotenkürzungen für die kommende Saison beschlossen. Aufgrund der größtenteils fehlenden Rohware der russischen Flotte kommt es zu Lieferengpässen. Weiterhin agiert der britische Markt äußerst aggressiv und treibt somit die Preisinflation weiter an. Im Herbst wird es zu einer Preiserhöhung von vermutlich > 15 % kommen+++

Seelachs

+++Durch das erhöhte Preisniveau beim Kabeljau besteht eine hohe Nachfrage nach Seelachsprodukten, welches wiederum preistreibend auf das Preisniveau beim Seelachs wirkt. Diverse Faktoren tragen zu dieser Preiserhöhung bei: Das zweite Jahr in Folge liegen die färöischen Fänge unter dem Vorjahresniveau und zeitgleich hat die isländische Fischerei die Quote nicht in Gänze abgefischt, da der Fisch schwierig zu finden war. Hinzu kommen die deutlichen Quotensenkungen für den Nordseeseelachs. Weitere Treiber sind gestiegene Produktions- und Logistikkosten. Das Preisniveau ab Oktober ist somit ca. 15 % höher und es wird nicht mit einer Entspannung vor dem 2. Quartal 2023 gerechnet+++

Sardellen

+++Die weltweite Klimaentwicklung hat dazu beigetragen, dass dieses Jahr das Phänomen „La Niña“ höhere Wassertemperaturen verursacht. Dies hat zur Folge, dass die Sardellen nicht wachsen und sich in der gewohnten Art weiterentwickeln. Es fehlt somit an Rohware, um die Produktion für Sardellen in der Konserve aufzunehmen+++

Tiefkühlkost

TK Gemüse/-mischungen

+++Derzeit ist kein **Romanesco** am Markt verfügbar. Neue Ware wird zur Auslieferung im Januar erwartet.

Die Nachfrage nach **Brokkoli** ist ungebrochen hoch. Am Markt sind derzeit keine freien Mengen verfügbar. Noch vorhandene Mengen werden nur in sehr schlechten Sortierungen angeboten, was bedeutet, dass sich ein höherer Anteil Bruch, mehr Schadstellen und insgesamt kleinere Köpfe im Produkt befinden. Die Verfügbarkeit von Ware aus der neuen Ernte wird nicht vor Mitte November/Anfang Dezember erwartet.

Die **Zwiebelernte** liegt in diesem Jahr weit unter den Erwartungen. Aufgrund der starken und langanhaltenden Hitze in den Sommermonaten ist es in weiten Teilen der Ernteregionen zu trocken gewesen. Dies hat zu deutlich kleineren Früchten und folglich einer geringeren Menge geführt. Zudem sind die Energie- und Verpackungskosten stark gestiegen, was die Produktionskosten negativ beeinflusst. Die weitere Kostenentwicklung für Energie, insbesondere in Polen, ist und bleibt für den Beginn des nächsten Jahres weiterhin ungewiss. Dies hat zur Folge, dass die Bereitschaft langfristige Verträge abzuschließen derzeit nicht gegeben ist und die Preise für TK Zwiebel-Produkte mehr als 50 % steigen werden.

Derzeit sind keine freien Mengen **Rotkohl** am Markt vorhanden und die neue Ernte verschiebt sich aufgrund der langen Trockenphase in den Sommermonaten nach hinten. Die neue Produktion wird im Laufe des Novembers erwartet+++

TK Kartoffelprodukte

+++Die Kartoffelernten in den Niederlanden und auch in der gesamten EU27 fallen eher klein aus – so die Prognosen. Die Trockenheit der vergangenen Monate hat keinen späten Massezuwachs zugelassen und die Kartoffeln sind vielerorts deutlich weiter gereift als üblich. Aufgrund der bisher schlechten Ernteaussichten sowie weiter gestiegenen Energiekosten im Bereich Kartoffelspezialitäten und Pommes haben erste Lieferanten Preiserhöhungen eingereicht. Es ist mittelfristig mit deutlichen Preissteigerungen zu rechnen+++

TK Backwaren

+++Der Preisdruck im Bereich der Backwaren hält weiter an. Die Hauptgründe sind der intensive Energieeinsatz bei der Produktion von TK Backwaren (Backprozess bei bis zu 250 °C, anschließendes Tiefkühlen auf -18 °C), ein hoher Logistikanteil am Endprodukt (hohes Volumen, geringes Gewicht) sowie allgemein gestiegenen Kosten z. B. für Verpackungen+++



CHEFS CULINAR Marktbericht Oktober 2022



TK Schweinefleisch

+++Anhaltend hohe Energiekosten führen zu steigenden Erzeugerpreisen und geringen Aufstellungen mit entsprechender Wirkung auf die Rohware und daraus produzierten Produkten. Es wird kurz- bis mittelfristig mit Preiserhöhungen für Convenience-Produkte aus Schweinefleisch gerechnet+++

Molkereiprodukte/Eier

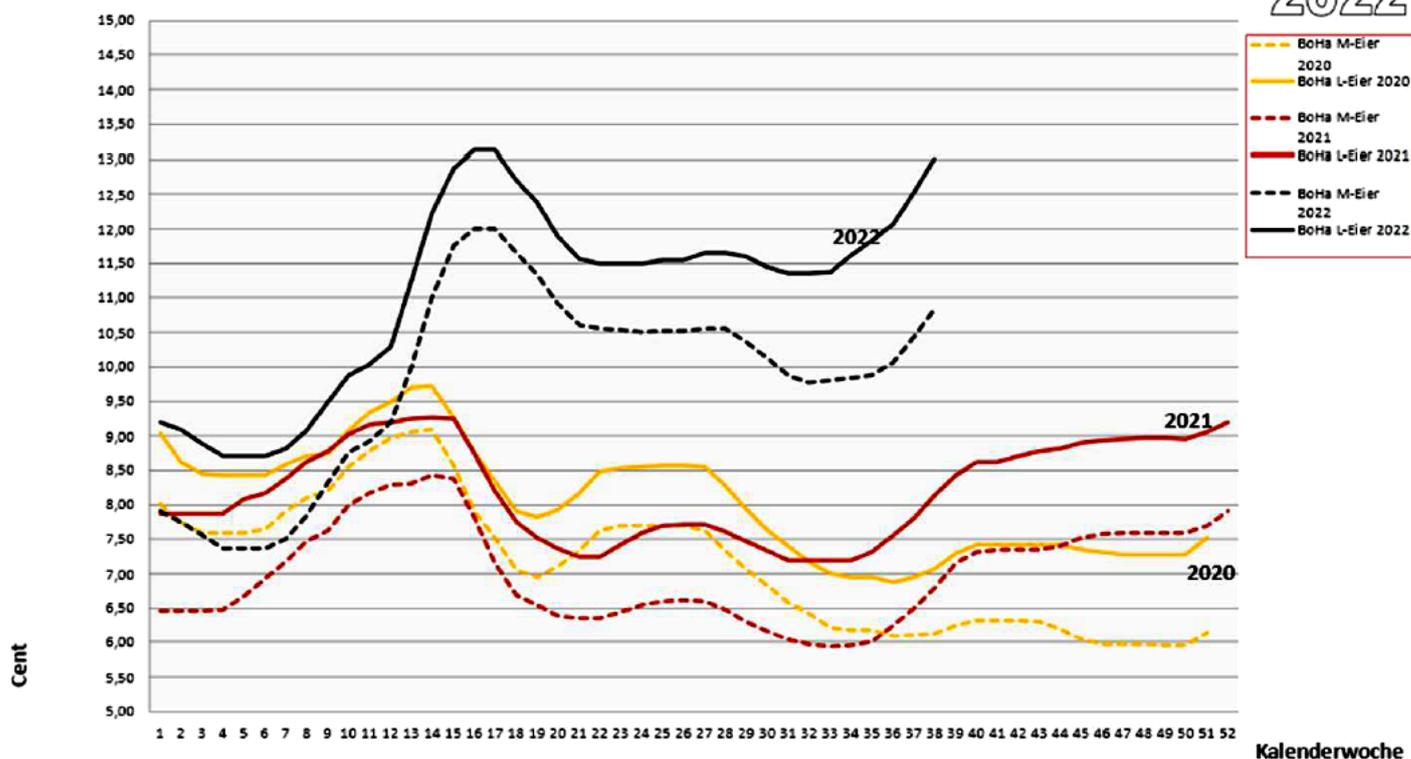
Eier

+++Viele Faktoren erschweren momentan die Lage am Eiermarkt und es wird mit einer Verknappung der Rohware gerechnet. Hierzu tragen die gestiegenen Kosten für Futter und Energie sowie die immer noch um sich greifende Vogelgrippe maßgeblichen bei. Durch letzteres müssen regelmäßig große Bestände dezimiert werden. Da der Vogelzug in Richtung Süden erst noch bevorsteht, muss man mit überregionalen Ausbrüchen rechnen. Es ist davon auszugehen, dass es zu Preissteigerungen kommen wird. Die Höhe ist dabei derzeit noch nicht absehbar+++

Weser-Ems-Notierung KW 38:

Weser- Ems- Notierung BoHa 2022

2022



Milch/Sahne

+++Saisonbedingt gehen die Milchmengen derzeit stärker zurück. In der 34. Kalenderwoche erfassten die deutschen Molkereien 1,3 % weniger Milch als in der Vorwoche. Damit befinden wir uns nun wieder auf dem Vorjahresniveau, während die Milchmengen in Frankreich sogar noch stärker zurückgegangen sind, um 2,9 % im Vergleich zur Vorjahreswoche.

Industrierahm wird derzeit stark nachgefragt, entsprechend hoch sind hier die Preise. Der Markt für Magermilchkonzentrat ist ruhig und die Preise haben etwas nachgegeben. Rohmilch wiederum hat aktuell einen hohen Preis, da in Südeuropa nach wie vor Zukaufbedarf besteht+++

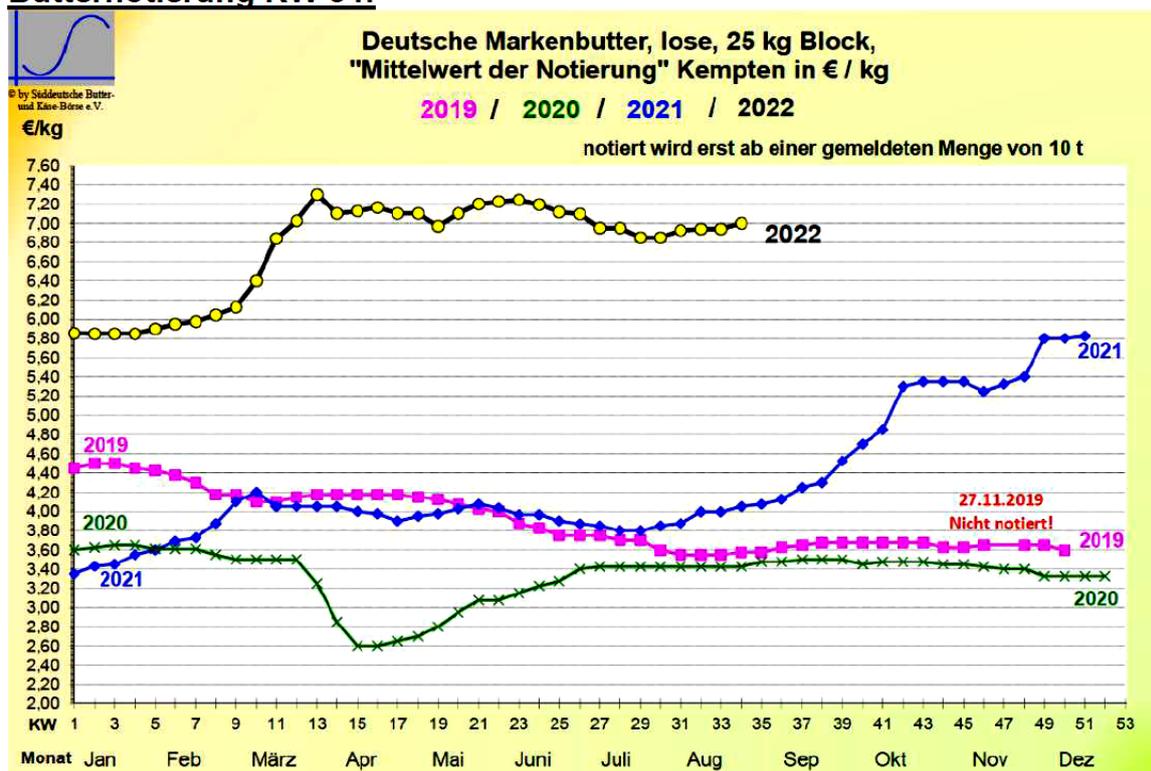
CHEFS CULINAR Marktbericht Oktober 2022



Butter

+++Die Molkereiabgabepreise sind zum Anfang des Monats etwas gestiegen und die Notierung in Kempton steigt auf 7,44 bis 7,62 € kg. Die hohen Preise für Industrierahm sind wohl einer der Gründe dafür. Die Nachfrage für Blockbutter ging in den letzten Tagen allerdings zurück, was darauf schließen lässt, dass die Abnehmer ihren Bedarf fürs Erste gedeckt haben+++

Butternotierung KW 34:



Käse

+++Die Nachfrage nach Schnittkäse steigt saisonal bedingt durch das Ende der Sommerferien in vielen Bundesländern. Sowohl LEH (Lebensmitteleinzelhandel) als auch Industrie vermelden hohe Bestellungen.

Dem gegenüber stehen Werke, die die Käsereikapazitäten nicht voll auslasten können. Dies hängt mit der zurückgehenden Menge der Milchlieferungen und einem niedrigen Gehalt an Inhaltsstoffen in der Milch zusammen. Dadurch sinken die Bestände in den Reifelagern und das Angebot wird knapper. Durch die anhaltend angespannte Situation in Bezug auf Rohstoff- und Energieversorgung handeln alle Marktbeteiligten immer kurzfristiger und langfristige Prognosen lassen sich derzeit nicht treffen+++

Fette/Öle/Feinkost/Konserven/Brottaufstrich

Konserven

Tomaten

+++Die Beschaffung der Tomatenkonserven wird auch in der kommenden Saison eine Herausforderung darstellen. Aufgrund der langen und starken Trockenheit in Italien, Spanien und Portugal steht weniger Rohware zur Produktion diverser Tomatenkonserven (Schältoaten, Pizza-Sauce, Tomaten gewürfelt, Tomatenmark) zur Verfügung. Es konnten teilweise noch nicht alle benötigten Kontraktmengen gekauft werden+++



CHEFS CULINAR Marktbericht Oktober 2022



Pflaumen

+++Die Ernte für Hauszwetschgen, die für die Verarbeitung von Konserven benötigt wird, ist in diesem Jahr gut ausgefallen. Jedoch sind die Früchte aufgrund der fehlenden Niederschläge deutlich kleiner. Entsprechend fehlen etliche Tonnen an Rohware. Die steigenden Preise für Weißblech und Energie tragen zu einer Erhöhung des Preises um etwa 17 % ab November bei+++

Mirabellen

+++Auch bei der Ernte von Mirabellen sah es zu Beginn der Ernte nach einem normalen Ernteertrag aus. Aufgrund der fehlenden Niederschläge konnten die Früchte nicht wachsen, sodass es zum Ende der Ernte an Tonnage fehlte. Die Nachfrage an Mirabellen übersteigt bei weitem die produzierten Mengen. Die Rohwarenpreissteigerungen sowie die Preissteigerungen für Weißblech und Energie führen zu einem Anstieg von etwa 25 % im Vergleich zum Vorjahr+++

Fette und Öle

Palmöl

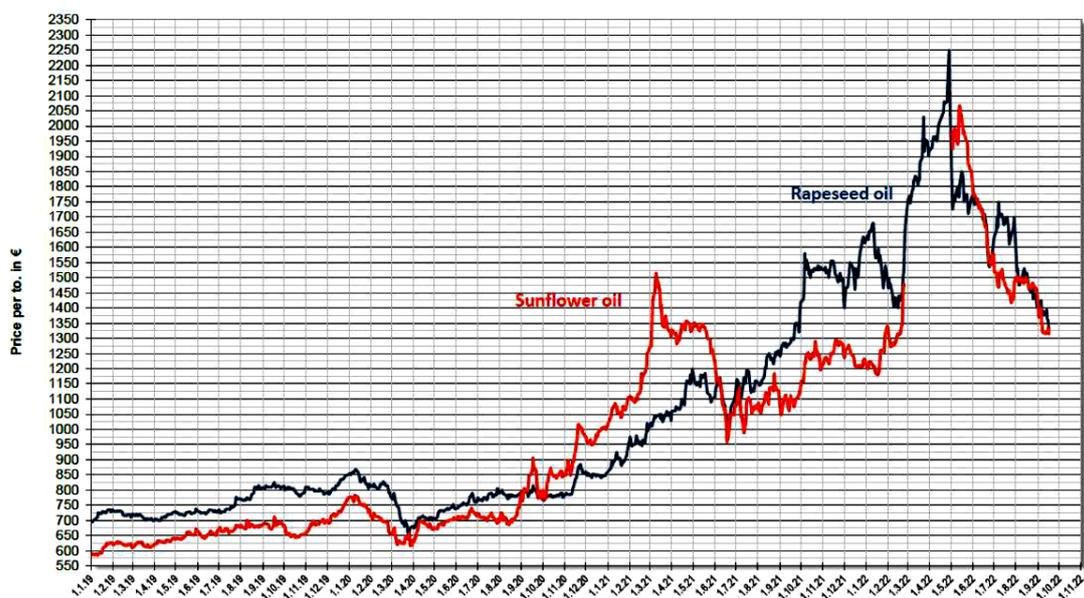
+++Die Börsennotierungen für Palmöl bewegen sich seit über 8 Wochen mehr oder weniger seitwärts. Der Markt ist allerdings sehr fragil, da per sofort auf die verschiedenen Marktinformationen reagiert wird. In Malaysia haben sich die Lagerbestände auf ein 2- Jahres-Hoch erhöht. Ein weiterer Anstieg ist denkbar, da die Teil-Lockdowns in China ein gewisses Nachfrage-Risiko auslösen. In Indonesien gilt weiterhin ein Exportverbot für Palmöl. Tendenziell wird mit einem Anstieg der Rohwaren-Notierung im 1. Quartal 2023 gerechnet+++

Rapsöl

+++Die globale Rapsernte wird in diesem Jahr ein Rekordlevel erreichen und liegt mit etwa 8 Millionen Tonnen über dem Vorjahresniveau. Der größte Effekt kommt aus Kanada, welches nach schlechten Ernteergebnissen in den letzten Jahren wieder auf einem Rekordlevel liegt. Auch aus Australien rechnet man mit exportierbaren Überschüssen. Die aktuellen Bestände liegen allerdings auf einem Mehrjahrestief, welches auch der verlagerten Nachfrage von Sonnenblumenöl auf Rapsöl geschuldet ist. Die Rohwarenpreise für Rapsöl werden sinken+++

Sonnenblumenöl

+++Die weltweite Produktion für Sonnenblumenkerne wurde erhöht; liegt dennoch deutlich unter den Rekordmengen früherer Jahre. Durch die Trockenheit in Europa wurden die Erträge beeinträchtigt. Die weltweiten Bestände sinken, da in der Ukraine aufgrund des Krieges weniger Sonnenblumenkerne (-35 %) geerntet werden. Die Anpflanzungen in Argentinien sind zu 20 % erfolgt. Aufgrund ungünstiger Wetterbedingungen und einem bestehenden Mangel an Saatgut ist die Aussaat eingeschränkt. Es ist kein positives Ernteergebnis aus Argentinien zu erwarten. Die russische Ernte befindet sich voraussichtlich auf einem Rekord-Niveau+++



CHEFS CULINAR Marktbericht Oktober 2022



Wasch-, Putz-, Reinigungsmittel, Bürsten, Folien

+++Auch wenn man es nicht mehr hören oder gar lesen mag, aber die preistreibende Kraft ist weiterhin die bestehende Energiekrise, verursacht durch den Ausbruch des Ukraine-/ Russlandkonflikts. Aber daneben gibt es natürlich andauernde Ursachen, die durch die Pandemie ausgelöst wurden und sich in den aktuellen Lieferkettenproblemen zeigen. Diese Gemengelage bedroht die Konsumgüterwirtschaft auch weiterhin mit steigenden Preisen und Versorgungsengpässen+++

Energie

+++Die Drosselung der Gaslieferungen aus Russland bedroht die Versorgung Deutschlands mit diesem wichtigen Energieträger – auch wenn zuletzt die Abhängigkeit von Russland verringert werden konnte. Geht uns das Gas aus, drohen ganzen Wirtschaftszweigen die Stilllegung ihrer Produktion. Die Energiepreise für Gas, Strom und Öl/Diesel stehen im Fokus wie seit der Ölkrise 1973 nicht mehr+++

Logistik

+++Obwohl es bei den Container-Frachten aus Fernost leichte preisliche Entspannungen zu verzeichnen gibt, führt aber die anhaltende Euro-Schwäche im Verhältnis zum US-Dollar nicht zu signifikanten Preisreduzierungen. Denn für See-Frachtraten, die i. d. R. in US-Dollar abgerechnet werden, muss man nun mehr Euro aufbringen. Das Gleiche gilt für Rohstoffe, die in dieser Währung abgerechnet werden. Im Transportmarkt insgesamt fehlt es weiterhin an Frachtraum und qualifizierten Fahrern (z. B. für Gefahrgut). Der sich verschärfende Fahrermangel hat die LKW-Frachtraten bei zunehmender Nachfrage zuletzt rasant ansteigen lassen+++

Rohstoffe

+++Chemische Grund- und Basisstoffe: Die führenden Hersteller weltweit für diese Produktgruppe, die zur Herstellung von chemischen Reinigungs- und Hygiene-Artikeln benötigt werden, sind BASF und DOW CHEMICAL. Einzelne Rohstoffe, die stark nachgefragt sind, aber nicht in ausreichender Menge zur Verfügung stehen, verteuern sich zum Teil so erheblich, dass die genannten Lieferanten nicht einmal mehr eine Liefermengen- bzw. Termingarantie abgeben. Problem: Verfügbarkeit zum richtigen Zeitpunkt bei den verarbeitenden Betrieben (Planbarkeit der Produktion). Einzelne Grund- und Basisstoffe werden daher teilweise heute schon zu Tagespreisen gehandelt.

Zellulose als Grundstoff für die Papierherstellung ist weiterhin knapp. Die erhöhte Nachfrage als Plastikersatz (Einkaufstüten und Verpackungen) im Sinne der Nachhaltigkeit und der immer noch wachsende Online-Handel (Kartonagen) verteuern die Artikel auch weiterhin. Außerdem ist die Herstellung der Papier-Mutterrollen sehr energieintensiv (Trocknung).

Bei Kunststoffen besteht auch weiterhin eine knappe Versorgungssituation bei den reinen Produkten wie PE und PP. Daher wird alternativ verstärkt Rezyklat (wiederverwertbare Kunststoffe aus PE, PP und PET) nachgefragt. Allerdings gibt es noch gar nicht so viele Recyclinganlagen, um der Nachfrage gerecht zu werden+++

Rahmenbedingungen

Personal: Der Fachkräftemangel führt in Teilen auch zu zusätzlichen Störungen in den Lieferketten. Mindestlohn steigt weiter.

Gesetze: Im Bereich von Einweggeschirr wird das Verpackungsgesetz auch weiterhin modifiziert und es bleibt abzuwarten, wie sich das Mehrweggesetz ab 01.01.2023 auswirkt.

Währung: Der aktuell schwache Euro-Kurs im Verhältnis zur US-Währung verteuert die Rohstoffe, die weltweit meistens in Dollar abgerechnet werden.

Fazit

+++Die Vielzahl an relevanten Einflussfaktoren in Verbindung mit einer nie dagewesenen Preis-Dynamik machen eine sichere Prognose für die nächsten Monate unmöglich. Prozess-Optimierungen bei den Herstellern werden auf lange Sicht dazu führen, dass Sortimente rigoros bereinigt werden. Somit bleibt die Warenversorgung, neben den Preisverhandlungen ein zentrales Thema im Bereich NonFood für 2023+++

Eine Kundeninformation von CHEFS CULINAR



Partnerschaftlich die Krise bewältigen

Optimiertes Bestellverhalten zur Sicherstellung des Betriebsablaufs

Die nach wie vor gestörten Lieferketten stellen Industrie und Handel seit geraumer Zeit vor große Herausforderungen. Rohwarenverknappung und auch die durch Fahrermangel verursachten reduzierten Logistikkapazitäten sind die maßgeblichen Ursachen.

Damit keine leeren Regale entstehen und der Betriebsablauf in Küche und Hauswirtschaft gewährleistet werden kann, sollte sich das Bestellverhalten der Verantwortlichen an diese veränderten Gegebenheiten, zumindest zeitweise, anpassen.

CHEFS CULINAR gibt in dem Zusammenhang nun Hinweise, welche "Handgriffe" helfen können, die Versorgung vor Ort besser abzusichern.

- Eine Vorplanung des genaueren Speisenangebotes – idealweise mit einem Vorlauf von 2 Wochen – wird helfen, die benötigten Artikel rechtzeitig zu definieren. Bestellen Sie den Bedarf – soweit es die "Restlaufzeiten" für die Artikel erlauben – mit einem Vorlauf von mehreren Tagen. Zwischen dem Tag der Bestellung und dem Tag, an dem die Ware zum Einsatz kommen soll, sollten mindestens 2 – 3 Werktage liegen. Nur bei ultrafrischen, kurzlebigen Lebensmitteln sollte kurzfristiger bestellt werden.
- Vermeiden Sie Produkte in Ihrem Speisenangebot, von denen Sie wissen, dass die Verfügbarkeit kritisch ist.
- Erhöhen Sie bei lagerfähigen Artikeln (Tiefkühlprodukte, Trockensortiment, haltbare Molkereiprodukte) Ihre Lagerbestände moderat, so dass ein möglicher Engpass problemlos überbrückt werden kann.
- Versuchen Sie, ebenfalls unterstützt durch eine gezielte Vorplanung, die Lieferungen auf max. 2 Anlieferungen pro Woche zu reduzieren. Die dadurch verfügbaren Ressourcen in der Logistik werden helfen, die Situation für alle Beteiligten zu entspannen. Außerdem wird hierdurch die in Rechnung gestellte Liefergebühr in Summe reduziert.
- Sollte ein Artikel tatsächlich von CHEFS CULINAR nicht geliefert werden können, liefert Ihnen CHEFS CULINAR automatisch einen möglichst vergleichbaren Ersatzartikel. Auf den Lieferpapieren wird bei Anlieferung durch CHEFS CULINAR hierauf hingewiesen.

Wir empfehlen, dass bei Anlieferung diese Hinweise geprüft werden. Es kann dann zeitnah von Ihnen entschieden werden, den Artikel kostenlos über den Fahrer wieder an CHEFS CULINAR zurückzusenden.

Nach gegenwärtigen Informationen aus Industrie und Handel werden uns die gestörten Lieferketten noch eine Zeit lang begleiten.

Wir wünschen Ihnen dennoch für Ihren Küchenbetrieb möglichst ungestörte Abläufe und gutes Gelingen.



Knorr
PROFESSIONAL

100%
natürliche
ZUTATEN

Knorr
PROFESSIONAL
GEMÜSE KRAFTBOUILLON
Knorr VERWENDET RECYCLETES PLASTIK
VEGAN
625L
12,5 kg
Unilever Food Solutions
www.ufs.com

**Mehr Gemüse – mehr Geschmack.
Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon.**



**Scannen &
mehr erfahren!**

Vorstellung - Partner der mercant AG

Müllmanagement - Kostensituation beeinflussen

Als Organisationsentwickler unterstützen wir seit über 20 Jahren die Unternehmen im ambulanten und stationären Pflegebereich bei der Ausweitung der Qualitätsstandards, der Vereinfachung der Prozesse, der Kostenreduzierung und der Mitarbeiterführung und -zufriedenheit.

Kosten unterscheiden wir in notwendige und eben nicht notwendige Kosten. Um die notwendigen Kosten kommen wir leider nicht umhin und deren Reduzierung führt in der Regel auch nicht zu einem dauerhaften und nachhaltigen Erfolg. Bei den nicht notwendigen Kosten sehen wir jedoch noch immer ein sehr großes Potenzial, das beachtet und realisiert werden will. Bei der Betrachtung dieser Kosten kommt man unwillkürlich zum Müllmanagement.

Tendenz Müllvermeidung

Das Thema Müllmanagement steht ganz oben auf der Agenda der Einkäufer und Lebensmittelhersteller – zumindest könnte oder sogar sollte es dort stehen. Die Realität sieht allerdings häufig noch etwas anders aus.

Dazu vorab eine Einordnung:

Gern würde ich das Thema Müllmanagement etwas einschränken. Die Ge- und Verbrauchsgüterindustrie hat das Thema aufgenommen und bietet inzwischen hervorragende Möglichkeiten zur Müllvermeidung oder zumindest zu dessen Reduzierung an. Von der Umverpackung bis zur Serviette gibt es kompostierbare Produkte, Reinigungsprodukte lassen sich nahezu verpackungsfrei transportieren.

Grundsätzlich muss die Verpackung ja nicht nur entsorgt, sie muss auch vom Lieferanten erst einmal gekauft und transportiert werden. An dieser Stelle ist eine klare Tendenz zur Müllvermeidung seitens der Lieferanten und damit zugunsten aller Beteiligten zu erkennen. Zum Thema Preise weiter unten mehr, aber es leuchtet ein, dass dem Einkauf an dieser Stelle erhebliche Möglichkeiten gegeben sind. Die Grundvoraussetzung ist allerdings, dass der Gesamtaufwand für ein Produkt, also für dessen Beschaffung und Entsorgung, bekannt ist. Und an der Stelle ist es oft schwierig (s.u.).

2-8 Kg Müll pro Belegungstag

In Pflegeheimen fallen laut einer regionalen Studie in Bayern 2 - 8 kg Müll pro Belegungstag an – ohne die pflegespezifischen Abfälle. Daraus ergibt sich, dass dieses Thema nicht solitär an einem Bereich festgemacht werden kann. Hier bedarf es grundsätzlicher Entscheidungen, um die Prozesse zu analysieren, die Möglichkeiten zu eruieren, die Vorteile darzustellen und dann

gemeinsame und zielgerichtete Prozesse zu installieren. Das Gesetz zur Förderung der Kreislaufwirtschaft und Sicherung der umweltverträglichen Bewirtschaftung von Abfällen – KrWG – regelt den Umgang mit und die Entsorgung von Abfällen aus Kliniken, Praxen, Pflegeheimen und anderen medizinischen Einrichtungen in Deutschland maßgeblich. Als Basis ist es ein geeignetes Instrument, Abfallvermeidung, Recycling und Ressourcenschonung komplex innerhalb der Organisation zu betrachten. Diverse Institutionen im Care-Bereich haben hier beispielhafte Konzepte entwickelt; immer unter Beteiligung aller Berufsgruppen. Abfallmanagement ist eine zentrale Aufgabe im jeweiligen Unternehmen, eröffnet kurzfristig erhebliche wirtschaftliche Potenziale und ist auch aus ethischer Sicht unumgänglich. Die Lösung beginnt mit der Entscheidung, es zu tun. Wer beispielsweise auf Einwegverpackungen beim Speisentransport verzichtet, produziert an der Stelle keinen Abfall. Dass die Kosten hier nicht unberücksichtigt bleiben dürfen, versteht sich. Die – auch digitalen - Hilfsmittel sind verfügbar, Konzepte können individualisiert werden, vielfältige Lösungsmöglichkeiten liegen vor – sofern der Wille vorhanden ist.

Wirtschaftlichen Schaden vermeiden

Es gibt allerdings einen speziellen Abfall, den wir nahezu ausschließlich in einem Bereich beeinflussen können – in der Küche. Dieser verursacht einen erheblichen Schaden und stellt somit eine enorme finanzielle Ressource dar. An dieser Art Abfall möchte ich exemplarisch die Möglichkeiten aufzeigen, denn ob nicht notwendige Lebensmittelüberhänge entsorgt oder fehlerhaft gelagerte Medizinprodukte verworfen werden, führt zu den gleichen Ergebnissen: Wirtschaftlicher Schaden und ethische Fragwürdigkeit.

Laut statistischem Bundesamt werden in Deutschland rund 12.000.000 Tonnen Lebensmittelreste pro Jahr entsorgt. *Im Außer-Haus-Bereich, wozu der Care-Bereich zählt, sind es nur ca. 1,9 Mio. Tonnen.* Die mit Abstand größte Menge an Lebensmittelabfällen fällt in den privaten Haushalten mit 59 % an. Ob daraus resultierend Lebensmittelunternehmer den Fokus weniger darauf richten, kann nur vermutet werden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft will mit einer Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung bis 2030 die Lebensmittelabfälle um 50 % (zum Stand von 2019) verringern. Dieser Ansatz ist sicher sinnvoll und zielorientiert. Allerdings fehlen auf der dazugehörigen Erklärung die Unterschriften von Verbänden aus dem Care-Bereich. So ist es häufig den Verantwortlichen auf der Einkaufs- und Produktionsebene überlassen, nachhaltig zu wirtschaften – oder andere Prioritäten zu setzen.

Sparen aus Prinzip?

Der Focus bei der Speiserversorgung im Care-Bereich liegt explizit beim Wareneinsatz (Nein, die Personalsituation ist nicht unberücksichtigt, aber an dieser Stelle bleibt sie außen vor). Auch wenn sich hier aktuell leichte Veränderungen erkennen lassen, beobachten wir im Tagesgeschäft bei diesem Thema tatsächlich drei starke Orientierungen im GV-Bereich. Da gibt es das Lebensmittelunternehmen mit detailliert ausgearbeitetem Qualitätsmanagement, das dem Fleischlieferant das Gewicht der Wurstscheibe vorgibt.

Als nächstes finden sich Unternehmen, die den Preis einkaufen – teils bedingt abhängig von der Qualität; hier sei beispielhaft das Thema Bratverlust genannt. Eine dritte Gruppe fixiert ebenfalls den Preis mit dem Ziel, den aus Prinzip nach unten zu verändern. Letztere nimmt ab, weil der Fokus auf dem Wareneinsatz den Blick auf die Mitarbeitenden verstellt hat und jetzt zeigt sich, das ungerüstete Waren auf den ersten Blick zwar günstig erscheinen, aber dann vor Ort die Mannschaft zur Weiterverarbeitung fehlt. Daneben entwickelt sich im Care-Bereich ein Pflänzchen mit dem Namen Nachhaltiges Wirtschaften. In den entsprechenden Bereichen in Österreich und der Schweiz schon etwas stärker; bei uns bedarf es noch der behutsamen Pflege und Weiterentwicklung.

In diesen großen Orientierungen spiegelt sich auch das Kernproblem: Wir stehen häufig vor der Situation, dass angemessene Preise mit den Lieferanten verhandelt wurden und dieser Vorteil durch die Aufwendungen für die Speiseresteentsorgung aufgehoben werden – und dass dieser Bezug nicht einmal hergestellt wird. Laut einer Studie in Österreich – die im Verhältnis zur Bevölkerung in Deutschland sehr ähnliche Ergebnisse zeigt – setzen sich Lebensmittelreste in der Großküche zu 50 % aus Tellerresten und zu 24 % aus nicht ausgegebenen Speisen zusammen; da erscheint die Zusammensetzung des restlichen Viertels eher vernachlässigbar. Also: die Probleme sind bekannt und damit auch die Lösungen; warum sie nicht überall und umgehend umgesetzt werden, erschließt sich nicht immer.

Speisereste als Controllinginstrument

Ebenso wie seitens des Einkaufs das Augenmerk auf der Verpackung der gelisteten Produkte sein sollte – der beste Müll ist der, der nicht verursacht wird -, hat der Lebensmittelunternehmer, die Küchen- oder Produktionsleitung darauf zu achten, dass die Portionsgrößen den Bedürfnissen der Tischgäste entsprechen. Ob dies nun mit einer einfachen Vor- und Nachkalkulation mittels Excel-Datei oder mit einem hochkomplexen – und sicher wünschenswerten – Küchenmanagementprogramm geschieht, ist nur abhängig von der Betriebsgröße und dem Verständnis des unmittelbaren Kostenträgers. Beim Essen auf Rädern ist der Rücklauf

kaum zu erfassen; aber im stationären Altenhilfebereich laufen die Speisereste an einer Stelle auf, nämlich im Spülbereich; unabhängig, ob zentral oder dezentral – und wenn an dieser Stelle die Information nicht an die Produktion erfolgt, wird ein klassisches Controllinginstrument nicht genutzt: der Rücklauf an Speiseresten. Der Prozess beinhaltet vereinfacht die angemessene Portionsgröße und die Anzahl der Tischgäste, das Speisenerfassungssystem und den Resterücklauf. Wird ein Parameter nicht berücksichtigt, hat das in aller Regel deutliche negative Auswirkungen auf die Wirtschaftlichkeit.

Was an dieser Stelle erwähnt werden muss, ist die Möglichkeit der Anwendung von speziellen Produktions- und Ausgabeverfahren, die sogar Produktionsüberhänge vor der Tonne bewahren.

Fazit

Abfall ist Thema innerhalb der Gesamtorganisation und sollte im Bewusstsein aller am Prozess beteiligten Menschen sein – die Beteiligung aller Betroffenen an der Lösung der Anforderungen ist zielführend.

Die größte Herausforderung beim Müllmanagement ist die Vermeidung des Mülls. Der Einkauf kann maßgeblich einwirken, sofern die Müllvermeidung auch als Unternehmensziel definiert ist.

Für jeden Verpflegungsbereich gibt es diverse Hilfsmittel, die kurzfristig Potenziale realisieren lassen. Mülltrennung – und in erster Linie Müllreduzierung – ist eine elementare Aufgabe. Es gibt Unternehmen, die das erkannt und Lösungen gefunden haben.

Der ethische Ansatz in einer inzwischen fragilen Umwelt mit weltweiten Abhängigkeiten führt uns gerade jetzt auf, wie wichtig es ist, diese Aufgabe akribisch anzugehen.

Wenn wir zudem bis zu 50 % unseres Tellers entsorgen, entsorgen wir damit ja auch bis zu 50 % unseres Wareneinsatzes – und spätestens jetzt sollte ein Fokus entstanden sein.



schaan
Ethik – Erfolg – Zufriedenheit

Roman Schaan
Inhaber schaan consult

Organisationsentwicklung
im care-Bereich

Für eine individuelle weitergehende Information rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns!

mercant AG: Tel.: 0 23 01 94 93 - 16 /

E-Mail: jelena.beshans@mercant.ag

Unilever Food Solutions - Partner der mercant AG

Für jeden Geschmack das Richtige!



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

Köstliche Eismomente mit wenigen Handgriffen

Egal, ob Sommer oder Winter; köstlicher Eismoment zwischendurch, ein Sommerfest, Geburtstag oder ein Buffet. Eis und Eisdesserts sind zu jeder Jahreszeit, bei jeder Gelegenheit und für alle Gästegruppen ein Genuss.



Fruchtig-verstrudelt, cremig oder purer Fruchtgeschmack. Unsere große Auswahl an Wanneneissorten macht aus einer Kugel im Becher im Handumdrehen mit einer Waffel oder einem Mini-Pfannkuchen ein Dessert.

Vorportionierte Eisdesserts sind die Lösung, wenn Sie in kurzer Zeit viele Gäste mit einem Dessert bedienen möchten. Mit nur wenigen Handgriffen und hoher Kalkulationssicherheit liegen die Vorteile auf der Hand. Kreative Variationen lassen sich schnell mit Früchten, Toppings oder Saucen zaubern.



Wer liebt und kennt sie nicht, die Eisklassiker wie Konfekt oder Capri? Eine Auswahl an Eisklassikern sorgt für Zusatzumsatz, ist schnell bereit gestellt und beschert Genussmomente – nicht nur an warmen Augusttagen.

Begeistern Sie Ihre Bewohner und Gäste mit köstlichem Eis und Desserts. Nur wenige Klicks in unserem Shop und einfache Handgriffe in der Küche sind hier nötig.



www.unileverfoodsolutions.de



Sie haben Interesse an einer individuellen Beratung?

Ihre Ansprechpartnerin ist **Ines Herrmann**.

Telefon: 0173 / 640 52 98

Mail: Ines.Herrmann@unilever.com

Als Dankeschön für Ihr Interesse erhalten Sie nach dem Gespräch einen 30stel Eisdipper von Carte D´Or Professional (solange der Vorrat reicht).



Kontakt

**„Ihr Partner für
den Einkauf im
Gesundheitswesen“**

*Individuell. Zuverlässig.
Unabhängig.*

Ansprechpartner der mercant AG



Dr. Thomas Pfeiler
Vorstand
der mercant AG

02301/9493-0



Richard Eichler
Vorstandsassistent
Einkauf

02301/9493-0



**Jelena
Beshans-Böhle**
Marketing

02301/9493-16



Elke Bartel
Prokuristin
Leiterin Einkauf
Dienstleistungen

02301/9493-12



Marc Garre
Leiter Einkauf
Verbrauchsmaterialien

02301/9493-23

Impressum

Herausgeber:
mercant AG, Robert-Bosch-Straße 1, 59439 Holzwickede

Telefon: +49 - (0) 2301 - 94 93 0
Telefax: +49 - (0) 2301 - 94 93 20

E-Mail: info@mercant.ag

Internet: www.mercant.ag

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:
Vorstand: Dr. Thomas Pfeiler

Redaktion, Layout & Design: Jelena Beshans-Böhle

Bildrechte:
mercant AG & 123RF GmbH
Quellenangabe

Alle Rechte vorbehalten. Das Magazin und alle in ihm enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Verlages strafbar. Reproduktion und elektronische Verarbeitung sowie jede Art der Wiedergabe ist nur mit schriftlicher Genehmigung gestattet. Für unverlangt eingesandtes Text- oder Bildmaterial können wir keine Haftung übernehmen.

