

ROEPER



Newsletter November 2009

FIE (Food Ingredients Europe) - 17 - 19 November 2009 - Frankfurt/Main - Germany
Roeper Stand No. 8H39, Halle 8.0



“Come and experience with us the sense of nature in a modern world!”

Wir würden uns freuen, Sie auf der FIE (Food Ingredients Europe) in Frankfurt vom 17. – 19. November 2009 begrüßen zu dürfen. Dies ist die international bedeutendste Messe für Lebensmittelzusatzstoffe.

Auch wir werden auf unserem Heimatmarkt mit einem großen Stand vertreten sein. Informieren Sie sich über die Neuheiten auf den Rohstoffmärkten und lernen Sie gleichzeitig unsere neu geschaffene anwendungstechnische Abteilung kennen.

Das gesamte Roeper-Team wird vor Ort sein und lädt Sie herzlich ein, uns auf unserem Stand mit der Nummer 8H39 (Halle 8.0) zu besuchen!

Für weitere Informationen über die Messe und auch zur Online-Registrierung sehen Sie bitte unter <http://fieurope.ingredientsnetwork.com/home> nach.

Wir freuen uns auf Sie in Frankfurt!

ROEPER



NEUHEIT: PEKTINE

Wir freuen uns, in Ergänzung zu unserem bestehenden Sortiment von Hydrokolloiden nun eine neue Produktlinie vorstellen zu können: Pektine. Dank einer neuen Vertretung – nämlich der Firma Yantai André Pectin, Shandong Provinz, China - werden wir in diesem Produktbereich höchst wettbewerbsfähig anbieten können und unseren Kunden so ermöglichen, den sonst hohen Marktpreisen für Pektin zu entkommen. In der Firmengruppe von Yantai André Pectin wird bereits seit einigen Jahren Apfelsaftkonzentrat hergestellt – mittlerweile ist man der weltweit zweitgrößte Hersteller für dieses Produkt. Die bei der Produktion anfallenden Apfelreste werden verwendet, um Pektin herzustellen. Dank dem Einsatz westlichen Know-Hows und Geldes (der gesamte Maschinenpark ist auf neuestem westlichem Niveau, viele Mitarbeiter kommen aus Europa) ist es möglich, hier eine hervorragende Qualität zu äußerst wettbewerbsfähigen Konditionen anzubieten. Dies betrifft die gesamte Palette der Pektin Produkte – sowohl auf Basis von Apfel- als auch Zitruspektin.

Pektin ist ein natürlicher Inhaltsstoff für verschiedene Anwendungen in der Lebensmittelherstellung. Die Anwendung als Geliermittel für Marmelade und andere Fruchtzubereitungen ist bereits seit vielen Jahrzehnten bekannt. Die Anwendung sowohl als Schutzkolloid für gesäuerte Milchezubereitungen zur Vermeidung der Eiweißausflockung bei der Wärmebehandlung als auch die Anwendung als Verdickungs- und Geliermittel in Feinkost wie Ketchup, Dressings und Chutneys ist jedoch weniger bekannt. Pektine ermöglichen die Erzeugung von weichen, cremigen Gelees wie in Fruchtzubereitungen als auch von einer festen Konsistenz, wie zum Beispiel bei Süßwaren und wärmebeständigen Fruchtfüllungen von Backwaren benötigt. Zudem heißt es ja so schön: „Ein Apfel am Tag – Arzt gespart!“ – und tatsächlich sind die im Fruchtpektin enthaltenen Inhaltsstoffe bekanntermaßen ernährungsphysiologisch höchst wertvoll.

Pektine sind die am besten geeignete Alternative zu Gelatine bei der Herstellung von rein vegetarischen Produkten mit klarer Konsistenz und angenehm weichem und leichtem Geschmack.

Speziell entwickelte Eigenschaften unseres Apfel- und Zitruspektins gewährleisten höchste Funktionalität in Bezug auf den Gehalt an löslichen Feststoffen und den Säuregrad, die gewünschte Temperatur und die zur Verfügung stehende Zeit oder die zur Verfügung stehenden Gerätschaften im verarbeitenden Betrieb.

Für alle kaufmännischen Fragen steht Ihnen der zuständige Verkäufer, Herr Roy Melcher, gerne zur Verfügung!

Kontakt: Roy Melcher, Tel.: +49 40 73 41 03 – 32, Email: rmelcher@roeper.de

Es freut uns ferner, Ihnen mitzuteilen, dass wir für den Bereich Anwendungstechnik / Lebensmittel einen erfahrenen Hydrocolloid-Experten gewinnen konnten. Seit Kurzem ist Herr **Helmut Focke** bei uns im Hause tätig und hat die Anwendungstechnik für Pektin übernommen. Herr Focke ist seit Jahrzehnten in der Branche tätig und hat darüber hinaus als gelernter Schlachter umfangreiche Kenntnisse im Bereich Carrageen zur Anwendung in Fleischwaren.

Kontakt: Helmut Focke, Tel.: +49- 40- 734103-0, Mobil +49-174-1668410 Email: hfocke@roeper.de



Marktberichte

Quellstoffe, Gelier- und Bindemittel

Agar Agar

Der Markt für Agar Agar ist weiterhin stabil und die Preise verharren auf einem niedrigen Niveau. Sollte diese Preissituation jedoch länger anhalten, könnte eine Marktberreinigung seitens der Produzenten einsetzen. Derzeit ist noch ausreichend Ware am Markt vorhanden – auch dies könnte sich jedoch ändern. Ferner sind währungsbedingte Preisschwankungen möglich. Wir raten zu kurzfristiger Eindeckung!

Carrageen

Durch den Fastenmonat Ramadan war die Algenernte zuletzt geringer ausgefallen als in den Vormonaten. Hinzu kommt, dass den Farmern in einigen Gegenden durch Unwetter bzw. Taifuns große Schäden verursacht wurden. Diese Faktoren – zusammen mit der anhaltenden Regenzeit – halten die Algenpreise in den Ursprungsländern (z.B. Indonesien, Philippinen) weiterhin auf einem hohen Level – welches jedoch noch unter Vorjahresniveau liegt. Die Preisentwicklung hängt sehr von der Wetterlage der kommenden Monate ab. Vor dem Ende der Regenzeit im Dezember / Januar rechnen wir nicht mit größeren Veränderungen. Dann jedoch könnten sich die Preise sowohl nach oben als auch nach unten entwickeln! Bitte halten Sie engen Kontakt mit unserem zuständigen Sales Manager Jürgen Spieth!

Kontakt: Jürgen Spieth, Tel.: +49 40 73 41 03 – 22, Email: jspieth@roeper.de

Guar

Aufgrund des verspäteten Monsoon Regens in den Anbaugebieten Indiens fällt die Ernte in diesem Jahr geringer als üblich aus. Die Nachfrage hingegen ist wieder steigend. Als Konsequenz ist der Guar-Preis in den letzten Wochen stark gestiegen – eine Änderung dieser Preislage ist derzeit nicht abzusehen. Wir empfehlen, den Bedarf kurzfristig zu decken und für weitere Fragen gerne auf uns zuzukommen.

Johannisbrotkernmehl

Die Preise sind derzeit stabil. Angaben zum Ausfall der aktuellen Ernte werden voraussichtlich Ende November möglich sein.

Konjac

Die Preise für Konjac sind in den letzten Wochen um ca. 10 % gestiegen. Ein Grund hierfür ist die Knappheit der Rohware, ausgelöst durch das Erdbeben in China im letzten Jahr: viele Bauern mussten seitdem ihren Wohnsitz wechseln und können keinen Konjac mehr anpflanzen. Dadurch hat die aktuelle Konjac-Ernte nicht wie üblich im September begonnen, sondern erst Mitte Oktober. Zudem gibt es eine steigende Weltmarktnachfrage. Nähere Angaben zum voraussichtlichen Ertrag der aktuellen Ernte werden in den kommenden Wochen erwartet. Bis hier endgültige Zahlen vorliegen, sollte nur der kurzfristige Bedarf gedeckt werden.

Kontakt: Jennifer Augustin, Tel.: +49 40 73 41 03 – 28, Email: jaugustin@roeper.de

(siehe Roeper Intern)

ROEPER



Wachse

Bienenwachs

Die lange Niedrigpreisphase ist vorbei. Das Hauptlieferland China hat seine USD-Preise um beachtliche 20 % angehoben und für 2010 ist mit weiteren Preissteigerungen zu rechnen. Wachs aus Neuseeland und Australien haben wir nach wie vor nur in begrenzter Menge verfügbar. Afrikanisches Wachs ist zur Zeit zu erschwinglichen Preisen zu bekommen – besonders aus Zentralafrika, Senegal, Kamerun und Äthiopien. Aus Tansania konnten wir eine Mengensteigerung verzeichnen – allerdings zu hohen Preisen. Wachse aus Europa (Ukraine, Russland, Polen, Ungarn, Spanien) sind am Markt derzeit kaum verfügbar. Auch dieser Umstand wird den Preistrend nach oben verstärken.

Carnaubawachs

Jüngste Meldungen aus dem Ursprungsland Brasilien über Ernteauffälle von 25 – 30 % haben zu drastischen Preiserhöhungen geführt. Der Markt muss weiter beobachtet werden. Wir nehmen an, dass dieser Trend zu höheren Preisen anhalten wird!

Candelillawachs

Am Markt ist eine gewisse Beruhigung eingetreten, was sicherlich durch die Weltwirtschaftskrise und zurückgehenden Bedarf zu begründen ist. Die extrem hohen Preise für rohes Candelillawachs gehören der Vergangenheit an. Wir sind wieder gut lieferfähig – sowohl bei Candelillawachs roh (Brocken „prime“) als auch für Candelillawachs in Schuppen (gebleicht, kosmetisch). Auch längerfristige Kontrakte können wir wieder zu attraktiven Preisen anbieten!

Japanwachs

Die Versorgungslage hat sich deutlich verbessert, wir konnten unsere Lagerposition ausbauen. Es stehen wieder ausreichende Mengen – bei allerdings unverändert hohen Preisen – zur Verfügung!

Kontakt: Jörn Herrmann, Tel.: +49 40 73 41 03 – 14, Email: jherrmann@roeper.de

Ätherische Öle

Pfefferminzöl / Menthol nat. cryst.

Die Arvensis-Pfefferminzöl Ernte in Indien ist offenbar zufriedenstellend ausgefallen. Bei sehr verhaltenem Geschäft sind im Markt schwächere Preise zu beobachten. Der Zeitpunkt für langfristige Kontrakte ist daher durchaus günstig. China bietet derzeit zu gleichen Preisen wie Indien an. Indien hat einen relativ hohen Inlandsbedarf, so dass wir für die nächsten Monate von relativ stabilen Preisen (USD) ausgehen.

Kampfer synthetisch / Kampfer natürlich

Aufgrund der Tatsache, dass der Rohstoff Balsamterpentinöl (Gum Turpentine) knapp und teuer ist bleiben die Preise für DL-Kampfer synthetisch auf hohem Niveau. Im August sind etliche Altkontrakte in Europa eingetroffen, was zu einer kurzfristigen Marktberuhigung gesorgt hat. Wir glauben, dass die Preise weiterhin sehr fest bleiben werden.

D-Kampfer natürlich bleibt extrem teuer – dieses Produkt wird aber bei gleichbleibend hohen Preisen von um die EUR 14,- bis 15,- immer häufiger von der Industrie ausgetauscht.

Kontakt: Jörn Herrmann, Tel.: +49 40 73 41 03 – 14, Email: jherrmann@roeper.de

ROEPEER



Terpentinöl

Die Preise sind weiterhin auf einem extrem hohen Niveau, da China als Hauptlieferant immer noch erhebliche Lieferschwierigkeiten hat. Das hat auch direkte Auswirkungen auf die Preise von Colophonium und DL-Kampfer synthetisch, für das Balsamterpentinöl Rohstoff ist.

Kontakt: Jörn Herrmann, Tel.: +49 40 73 41 03 – 14, Email: jherrmann@roeper.de

Psyllium

Die Preise für gute Qualitäten sind unverändert hoch. Der Bedarf für diverse – auch viele neue – Einsatzzwecke bleibt auf hohem Niveau. Weltweit erfreut sich Psyllium im Nahrungsergänzungsmittelbereich (nutraceuticals/health care) steigender Beliebtheit. Wir gehen daher bis zur nächsten Ernte im April / Mai 2010 von festen Preisen aus.

Kontakt: Jörn Herrmann, Tel.: +49 40 73 41 03 – 14, Email: jherrmann@roeper.de

Farbstoffe

Cochinille / Carmin

Die Preise in Peru sind deutlich gestiegen und dieser Trend wird unserer Auffassung nach auch weiter anhalten. In Peru sind die Erntemengen an Cochenille kontinuierlich zurückgegangen; mit einer Änderung dieser Situation ist vor 2012 nicht zu rechnen. Daher ist eine langfristige Bevorratung anzuraten.

Kontakt: Jörn Herrmann, Tel.: +49 40 73 41 03 – 14, Email: jherrmann@roeper.de

Harze

Olibanum / Myrrhe

Schon in unseren letzten Marktberichten hatten wir die schwierige Marktlage bei diesen Produkten beschrieben. Leider ist hier bisher keine Besserung eingetreten – die Lage hat sich eher weiter verschärft. Bis zum ersten Quartal 2010 rechnen wir nur noch mit geringen Warenlieferungen aus den Ursprungsländern. Die in Europa noch vorhandenen Mengen werden zu - zum Teil - extrem hohen Preisen angeboten.

Schellack

Im bisherigen Jahresverlauf 2009 wurden bei Schellack allgemein nur geringe Umsätze verbucht. In den letzten Wochen allerdings entwickelten sich die Preise in Indien einerseits aufgrund der Erwartung einer geringen Winter (Katki) Stocklackernte und andererseits aufgrund von Spekulationen der Stocklacklieferanten rasant nach oben. Gleichzeitig wurden wieder steigende Mengen angefragt und auch geordert. Dies hat wieder zu Preissteigerungen geführt. Wir empfehlen unseren Kunden daher, das jetzt noch relativ niedrige Preisniveau zu nutzen, um den Bedarf für die nächsten Monate zu decken.

Kontakt: Rüdiger Dreyer, Tel.: +49 40 73 41 03 – 13, Email: rdreyer@roeper.de



Lakritz

Glücklicherweise ist die Marktsituation stabil geblieben – es ist weiterhin ausreichend Rohware vorhanden. Dies ist nach den Lieferengpässen des Jahres 2008 eine erfreuliche Entwicklung. Allerdings hat sich diese Situation noch nicht in Form von Preissenkungen niedergeschlagen – die Preise für Ware aus den verschiedenen Ursprungsländern blieben bisher nahezu unverändert. Lediglich im Iran sehen wir eine leichte Tendenz zu sinkenden Preisen.

Kontakt: Rüdiger Dreyer, Tel.: +49 40 73 41 03 – 13, Email: rdreyer@roeper.de

Sonstige Produkte

Gummi Accroides

Für das Jahr 2010 hat die australische Regierung bisher keine Erntelizenzen auf Kangaroo Island vergeben. Bisher sieht es sehr danach aus, dass dieses Produkt dann nicht mehr geerntet werden darf. Wir haben bereits vorgesorgt und verfügen über ausreichende Bestände für die nächsten Jahre. Bitte sprechen Sie uns an!

Kontakt: Jörn Herrmann, Tel.: +49 40 73 41 03 – 14, Email: jherrmann@roeper.de

Roeper Intern

Unsere Produktmanagerin Frau Jennifer Lohmann erzählte uns im September lediglich, dass sie ihren Urlaub in New York verbringen wolle. Bei ihrer Rückkehr teilte sie uns dann zur allgemeinen Überraschung und Freude mit, dass sie dort auch gleich geheiratet hat! Die ganze Firma gratuliert der frischgebackenen Frau Augustin sehr herzlich und wünscht alles Gute für den gemeinsamen Lebensweg!

Messen

Bitte merken Sie sich jetzt schon unsere Standnummer bei der Ingredients Russia in Moskau vor:

Ingredients Russia - 24 - 27 November 2009 - Moscow - Russia - Stand No. D01, Hall 8

Alle Zertifikate (Iso, Kosher und Bio) können auf unserer Homepage www.Roeper.de als pdf-Datei heruntergeladen werden!

Vergessen Sie nicht, uns in Frankfurt auf der FIE zu besuchen!