

ausschließlich frische Ware, was sich nicht nur positiv auf den Geschmack auswirkt sondern auch eine Verlängerung des Shelf life bedeutet. Dies ist in der Supply Chain besonders wichtig, da es ja in der Regel noch einige Tage dauert, bis die Ware im Einzelhandel abverkauft wird. Unsere Ankünfte und Lieferungen sind daher speziell auf die Anforderungen der Kunden zugeschnitten.

FH-Magazin: Welchen Stellenwert hat „Ready to eat“ mittlerweile erreicht?

H. v. Es: „Ready to eat“ ist ein Konzept, das von den europäischen Verbrauchern sehr gut aufgenommen wird. Die Vorzüge von Früchten, die unmittelbar nach dem Kauf verzehrt oder noch eine Woche aufbewahrt werden können, werden sehr geschätzt. Die Zeiten, wo man noch einige Tage bis zum Verzehr der Mangos warten musste,

liegen endgültig hinter uns. Eine Konsumentenbefragung von Nature's Pride hat ergeben, dass 90% der Verbraucher verzehrrife Mangos der nicht ausgereifen Ware vorziehen. Trotzdem kann durch gezielte Promotion am POS noch eine Menge erreicht werden. Auf diesem Feld wird Nature's Pride gemeinsam mit den Kunden konsequent weiter arbeiten. *m. s.*

INGMAR HEUER GMBH

Positive Absatzentwicklung bei Flugware auch in schwierigen Zeiten

Bei dem Hamburger Fruchtimporteur Ingmar Heuer GmbH ist die brasilianische Mango-Saison im vollen Gange.

Wie Ingmar Heuer dem Fruchthandel Magazin mitteilt, kommt die Ware zurzeit aus dem Sao Francisco-Tal im Bundesstaat Bahia. „Momentan bilden Palmer und Haden den Schwerpunkt der Lieferungen, ab November kommen dann Kent und Keitt hinzu“, so Ingmar Heuer. Ihm zufolge wurden auch bereits erste kleine Mengen der in Brasilien stark nachgefragten Sorte „Manga Rosa“ erfolgreich vermarktet. Diese Sorte habe ein ausgesprochen intensives Aroma, sei aber leider auch sehr faserig. „Ab Mitte Dezember, wenn im Norden der Regen langsam zunimmt, schwenken wir um auf die Anbauggebiete im Bundesstaat Sao Paulo. Parallel werden wir im Laufe des Novembers unsere Saison mit Mangos aus Peru einläuten. Zuerst kommt die Ware aus dem Norden Perus, dem Bundesstaat Piura. Es handelt sich um die Sorten Kent, Haden und Tommy Atkins. Ab Februar, wenn die Saison im Norden langsam ausläuft, schwenken wir dann um auf die Gegend im „Valle de Casma“ im Staat Ancash. Dadurch können wir bis in den April traumhaft schöne Kent liefern. Geschmacklich sind diese Früchte der Ham-



Flugware aus Peru.



Goldfruit-Haden aus Brasilien.

mer“, so Ingmar Heuer. Die derzeit extrem niedrigen Preise für Discount-Ware hätten sich nicht negativ auf die Preisfindung im Premium-Segment ausgewirkt. „Es handelt sich dabei um zwei ganz verschiedene Marktsegmente.“

Entwicklung bei Flug-Mangos

Im Gegensatz zu anderen exotischen Früchten verzeichnet das Segment „Flug-Mangos“ nach Angaben von Ingmar Heuer ein stetiges Absatzwachstum. „Dies können wir allerdings auch nur durch eine konsequente Sortenpolitik erreichen, in dem wir gezielt schauen, wann und wo es solche Sorten gibt, die per Luftfracht verschickt werden können. Wir lassen nur die besten Sorten im Ursprung packen. Die wichtigsten Kriterien hierfür sind Reifegrad, Geschmack und die Ausfärbung. Kurz und knapp gesagt: Qualität setzt sich doch immer durch“. Mit entsprechender Vorplanung habe es im Großen und Ganzen keine Kapazitätsengpässe gegeben.

Goldfruit Palmer aus Brasilien.

„In Zeiten, in denen der Platz knapp ist, kommt uns zugute, dass wir über das ganze Jahr hindurch gute Kapazitäten geblockt haben.“

Auch das Programm mit südafrikanischer Flugware will Ingmar Heuer wieder aufleben lassen. „Dieses Jahr konnten wir nach etlichen Jahren auch endlich wieder Flugmangos aus Südafrika anbieten.

Wir werden das in den letzten Jahren fast komplett eingeschlafene Programm mit einem sehr guten Produzenten in der Westkap-Region wieder aufleben lassen. Von März bis Mai werden wir Heidi und Kent bekommen.“ Wie schon in den vergangenen Jahren bietet das Unternehmen auch in dieser Saison wieder australische R2E2 Mangos an. „Allerdings beginnen wir erst Anfang November mit den Verladungen. Die Ware kommt von einem der sehr wenigen GlobalGap-zertifizierten Produzenten in Queensland. Die Saison ist sehr kurz, jedoch hoffen wir, dass wir bis Weihnachten lieferfähig sein werden. Die sehr hohen Preise, die man für australische Mangos zu zahlen hat, erklären sich natürlich durch die extrem hohen Kosten in der Logistik. Die Luftfrachtraten aus diesem Erdteil sind einfach die höchsten weltweit. Außerdem zahlen die Australier Liebhaberpreise für Ihre eigenen Mangos, so dass die Exportware von Hause aus schon wirklich teuer ist. Aber eine gut gereifte Kent oder Keitt aus anderen Provenienzen steht der australischen R2E2 in nichts nach.“ *m. s.*

