



Lauterach (Vbg) / Enns (OÖ), März 2018 – Pfanner präsentiert Geschäftsbericht 2017 und Ausblick 2018

Pfanner: Mit Investitionen und Produktinnovationen zum Erfolg

Vorarlberger Fruchtsaft- und Eisteehersteller steigert Umsatz in 2017 auf 262 Millionen Euro

Aufgrund starker Produktinnovationen und einer Vielzahl an verkaufsfördernden Aktivitäten entwickelte sich der Absatz des Familienunternehmens im letzten Jahr sowohl international als auch im Hauptabsatzmarkt Deutschland sehr erfolgreich: Für das Gesamtjahr 2017 konnte ein Umsatzplus von 2,3% gegenüber dem Vorjahr erzielt werden (2016: 256 Millionen Euro). Damit blickt der Fruchtsaft- und Eisteehersteller Pfanner mit einem erwirtschafteten Umsatz von 262 Millionen Euro auf das bislang erfolgreichste Geschäftsjahr der Firmengeschichte zurück. Mit dem Abschluss seines umfangreichen Investitionsprogrammes an allen Produktionsstandorten legt Pfanner die Basis für eine positive Geschäftsentwicklung in 2018 und den Folgejahren.

Trotz des kalten, verregneten Sommers im Großteil Deutschlands und Skandinaviens erfuhr der Eisteeabsatz eine positive Entwicklung. Dadurch konnte die Marktführerschaft im Kernmarkt Deutschland weiter ausgebaut werden. „Besonders die zucker- und süßstofffreien *Pfanner Pure Teas* sowie die 2017 neu gelaunchten *Pfanner Eistees zuckerreduziert* galten in diesem Sommer als sehr beliebte Durstlöscher“, freut sich Geschäftsführer Mag. Peter Pfanner über die positive Resonanz und hohen Verkaufszahlen im Bereich der Teegetränke.

Der Saftmarkt war im letzten Jahr hingegen stark gezeichnet von den Auswirkungen des späten Frostes, durch welchen Obstbauern europaweit Schäden zu beklagen hatten. Auch Pfanner war in den Einzugsgebieten seiner Verarbeitungsstätten (Enns/AT, Lauterach/AT, Bar/UA) von der Situation betroffen. Aufgrund der massiven Knappheit von Rohware für Apfeldirektsaft und Apfelsaftkonzentrat musste sich das Unternehmen Ende des Jahres einem enormen Preisanstieg von Apfelprodukten stellen.

Trends im Getränkemarkt

Die laufende Zuckerdiskussion beeinflusst den Getränkemarkt stark. Themen wie zuckerfreie oder zuckerreduzierte Getränke erfahren daher aktuell einen deutlichen Trend. Aber auch das Thema Nachhaltigkeit ist mit dem zunehmenden Bedürfnis nach natürlichen und zertifizierten Produkten stets präsent. Dessen Relevanz ist in den letzten Jahren aufgrund des wachsenden Bewusstseins gegenüber nachhaltig hergestellten Produkten spürbar gestiegen. „Außerdem zählen „Superfruits“ bzw. Getränke, welche einen speziellen Zusatznutzen oder Mehrwert versprechen, sicherlich ebenfalls nach wie vor zu den momentanen Innovationsthemen“, erläutert Mag. Peter Pfanner



eine weitere Bewegung im Getränkemarkt. Auf diesen Zug ist das Vorarlberger Familienunternehmen mit der kürzlich entwickelten *Pfanner Supersaft*-Linie aufgesprungen: Die hochwertigen Mehrfruchtgetränke eignen sich im handlichen Trinkkarton ideal für den Konsum „to go“ und bieten daher insbesondere der mobilen Zielgruppe einen Mehrwert aus direkt gepressten Früchten.

Starke Produktinnovationen

Mit spannenden Produktinnovationen festigt Pfanner seinen Ruf als Innovationsführer. Das Hauptaugenmerk liegt 2018 auf der Vermarktung der folgenden Neuprodukte:

Kalt gebrühter Kaffee, welcher in den USA als Lifestyle-Getränk bereits bestens etabliert ist, hat das Unternehmen dazu inspiriert, ein neuartiges, belebendes Erfrischungsgetränk zu kreieren: Verfeinert mit einem Schuss Orangen- bzw. Zitronensaft verspricht **Pfanner Cold Brewed Coffee** ein Kaffeeerlebnis der besonderen Art. Hierzu ziehen erlesene Arabica-Bohnen in kaltem Wasser mehrere Stunden lang, wodurch sich die feinen Kaffee-Aromen bestens entfalten können und die Bitterstoffe in der Bohne gefangen bleiben.

Mit hochwertigen **Pfanner Super Säften** – ausschließlich hergestellt aus direkt gepressten Früchten – bringt das Familienunternehmen eine neue Fruchtsaft-Range für die mobile, urbane Zielgruppe in die Regale: Die Mehrfruchtgetränke *Augenöffner*, *Pausenfüller* und *Stresskiller* versprechen mit ihren schmackhaften Zutaten eine anregende, kräftigende bzw. ausgleichende Wirkung und sind in ihrem handlichen 0,5-Liter-Trinkkarton die idealen Begleiter in verschiedenen Tagessituationen.

Auf die anhaltende Zuckerdiskussion reagierte Pfanner in den letzten Jahren mit zuckerreduzierten sowie gänzlich ungesüßten Produkten. Die Konzepte erfreuen sich konsumentenseitig großer Beliebtheit, weshalb das Unternehmen die **Pure Tea Range** (mit der Sorte *Weißer Tee Holunderblüte*) sowie die **Eistee Range 30% zuckerreduziert** (mit der Variante *Grüner Tee Zitrone-Kaktusfeige*) um je ein erfrischendes Neuprodukt erweitert.

Abschluss eines umfangreichen Investitionsprogrammes & Ausblick 2018

Die letzten drei Jahre waren geprägt von einem massiven Investitionsprogramm im Umfang von ca. 50 Mio. Euro an allen Unternehmensstandorten. Dieses Programm wurde Anfang 2018 mit der Fertigstellung des modernen Sozialtraktes in Lauterach abgeschlossen. Mit einem Investitionsvolumen von mehr als 10 Millionen Euro erneuerte Pfanner im abgeschlossenen Geschäftsjahr den Maschinenpark in Hamburg, Lauterach und Enns. Damit einhergehend konnte



im 1. Quartal 2017 die Umstellung der 1,0l-Fruchtsaft-Basisrange auf die Kartonflasche SIG combidome erfolgreich durchgeführt werden.

Mit dem Abschluss dieses umfangreichen Investitionsprogrammes legt Pfanner die Basis für eine positive Entwicklung in 2018 und in den Folgejahren. Das Familienunternehmen ist mit einem zweistelligen prozentuellen Umsatzzuwachs bereits sehr erfolgreich in das neue Jahr gestartet, weshalb man auch einem positiven Gesamtergebnis für 2018 optimistisch entgegenblickt.

Bilder und Bilduntertitel:

Pfanner_Super_Säfte	Neue Fruchtsäfte für eine neue Generation: Schmackhafte Mehrfruchtgetränke mit Mehrwert
Pfanner_Cold_brewed_coffee	Kalt aufgebrühter Kaffee – harmonisch abgestimmt mit erfrischender Zitrusnote: Pfanner Coffee Orange und Pfanner Coffee Lemon sind Genusserlebnisse der besonderen Art
Pfanner_Eistee_zuckerreduziert	Weniger Zucker, mehr Erfrischung: Mit 30% weniger Zucker sind die gering gesüßten Varianten eine leichte Alternative zu klassischen Eistees. Neu in der Linie: Pfanner Grüner Tee Zitrone-Kaktusfeige
Pfanner_PureTea	Ohne Zucker, ohne Süßstoffe und 0% Kalorien: Die Pure Tea Linie wird um die Sorte Weißer Tee Holunderblüte ergänzt
Pfanner_Produktion	Mit branchenführendem Know-how und langjähriger Erfahrung setzt Pfanner auf Qualität und Innovationen
Peter_Pfanner	Mag. Peter Pfanner, geschäftsführender Gesellschafter der Hermann Pfanner Getränke GmbH

Die Bilder können für Medienberichte frei verwendet werden.

Quelle: Hermann Pfanner Getränke GmbH



Pfanner Factbox:

Unternehmen:	Pfanner Holding AG 6923 Lauterach, Alte Landstraße 10 100 % Familienunternehmen, gegründet 1856												
Branche:	Nahrungs- und Genussmittelindustrie												
Produkte:	Fruchtsäfte, Nektare, Eistees, Teegetränke, Konfitüren, Fruchtputees, Fruchtsaft- und Beerenkonzentrate, Weine und edle Brände.												
Umsatz 2017:	262 Mio. Euro												
Veränderung in %:	+ 2,34% zum Vorjahr												
Umsatzentwicklung (EUR):	<table border="1"><thead><tr><th>2011</th><th>2012</th><th>2013</th><th>2014</th><th>2015</th><th>2016</th></tr></thead><tbody><tr><td>245 Mio.</td><td>251 Mio.</td><td>255 Mio.</td><td>246 Mio.</td><td>252 Mio.</td><td>256 Mio.</td></tr></tbody></table>	2011	2012	2013	2014	2015	2016	245 Mio.	251 Mio.	255 Mio.	246 Mio.	252 Mio.	256 Mio.
2011	2012	2013	2014	2015	2016								
245 Mio.	251 Mio.	255 Mio.	246 Mio.	252 Mio.	256 Mio.								
Exportanteil:	81 %												
Hauptmärkte:	Deutschland, Italien, Österreich, Tschechien												
Aktive Marktbetreuung:	weltweit über 80 Länder												
Mitarbeiter Österreich:	390												
Mitarbeiter gesamt:	860												
Produktionsstätten:	Lauterach/Vorarlberg, Enns/Oberösterreich, Hamburg/Deutschland, Policoro/Italien, Bar/Ukraine												
Tochterunternehmen:	12 in Europa												
Vorstand:	Mag. Peter Pfanner, Ing. Hermann Pfanner, Mag. Hans Lanzinger, Manfred Boch												

Bei Rückfragen:

Bettina Hillberger
Hermann Pfanner Getränke GmbH
Alte Landstraße 10, 6923 Lauterach / Vorarlberg
Tel +43 (0)5574 6720 126
bettina.hillberger@pfanner.com
www.pfanner.com