



Lauterach (V) / Enns (OÖ), März 2016 – Pfanner präsentiert Geschäftsbericht 2015 und Ausblick 2016

160 Jahre Pfanner: Umsatz auf 252 Mio. Euro gesteigert

Positive Entwicklung in den östlichen EU-Staaten – Innovation und Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktoren

Der Fruchtsaft- und Eisteehersteller Pfanner blickt auf das bislang zweiterfolgreichste Geschäftsjahr der Firmengeschichte zurück: Aufgrund eines heißen Sommers und innovativer Neuprodukte konnte Pfanner 2015 einen Umsatz von 252 Millionen Euro erwirtschaften und verzeichnete damit ein Umsatzplus von 2,4 Prozent gegenüber 2014 (246 Millionen). Im Jubiläumsjahr 2016 werden auf 160 erfolgreiche Jahre „Pfanner in Familienbesitz“ zurückgeblickt. Das Augenmerk für dieses Jahr liegt weiterhin stark auf den gesellschaftsrelevanten Themen Nachhaltigkeit und Natürlichkeit.

Durch den heißen Sommer 2015 gelang es dem Familienunternehmen, im Eistee-Bereich überproportional zu wachsen. Starke Zuwächse konnten vor allem im Kernmarkt Deutschland erzielt werden, wodurch die Marktführerschaft im Lebensmittelhandel ohne Diskont weiter ausgebaut werden konnte. Der Fruchtsaftabsatz war trotz des allgemein schwierigen Marktumfeldes stabil – insgesamt lag das mengenmäßige Plus bei ca. 5 %. Während die Entwicklung im österreichischen und italienischen Markt konstant war, freute man sich seit vielen Jahren erstmalig wieder über ein Wachstum auf breiter Front in den östlichen EU-Staaten.

Die Kehrseite des heißen Sommers bekam der Fruchtsafthersteller im Herbst bei der Obstverarbeitung zu spüren. Zwar konnten viele heimische Obstsorten beste Qualitäten aufzeigen, dies jedoch zu deutlich höheren Preisen. Ebenso gab es teilweise bei exotischen Früchten Preissteigerungen, welche zusätzlich durch die Euroabwertung gegenüber dem US-Dollar verschärft wurden.

Fokus auf Nachhaltigkeit und Fairness

Das Traditionsunternehmen legt besonders viel Wert auf Nachhaltigkeit und Fairness und bringt dies mit mehreren Gütesiegeln zum Ausdruck. So erfolgte aktuell unter anderem die Ausweitung des BIO-Angebots mit Zutaten aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft in der hochwertigen 0,5-Liter-Glasflasche sowie auch in der Pure Tea Linie im praktischen 1,0-Liter-PET-Gebinde.

Ebenso ist die erneute Steigerung des FAIRTRADE-Volumens um 25 % in Pfanners Fruchtsaftbereich positiv hervorzuheben. Dazu trägt natürlich auch die stetige Erweiterung des Sortiments, wie aktuell mit den Neuprodukten Pfanner FAIRTRADE Grüner Tee Mango und Pfanner FAIRTRADE Orange gespritzt – beide in der 0,5-Liter-PET-Flasche – bei. Pfanner ist im Fruchtsaftbereich weltweit der volumenstärkste Partner von FAIRTRADE und bietet das mit



Abstand umfangreichste Sortiment an. Das Familienunternehmen blickt mittlerweile auf erfolgreiche 15 Jahre Partnerschaft zurück und möchte die Konsumenten mit hochwertigen Produkten für den fairen Handel sensibilisieren. FAIRTRADE hilft Kleinbauern und Pflückerfamilien, ihre Lebenssituation in den Ländern des Südens nachhaltig zu verbessern.

Zeit reif für „0 % Zucker, Süßstoffe und Kalorien“

Mit der Pfanner Pure Tea Range konnten im vergangenen Jahr besonders gute Ab- und vor allem auch Nachverkäufe erzielt werden. „Die Zeit scheint wirklich reif zu sein für 0 % Zucker, Süßstoffe und Kalorien“, erfreut sich Peter Pfanner an der äußerst positiven Resonanz zu dem innovativen Teegetränk in wertvoller BIO-Qualität. Dem starken Wunsch der Konsumenten nach weiteren Sorten kommt das Unternehmen gerne nach.

Starke Produktinnovationen

Pfanner steht für Qualität, Nachhaltigkeit und Trends. In diesem Sinne setzt das Unternehmen auch im Jahr 2016 wieder innovative Akzente im Sortiment.

Für den Start in das Frühjahr 2016 wurde **Pfanner Grüner Tee Ingwer-Zitrone Limited Edition** kreiert: Die sorgfältig ausgewählten Teesorten werden aus Tradition frisch aufgebriht und durch die schonende Zubereitung kommt der vollmundige Teegeschmack besonders gut zur Geltung. Diese Limited Edition zeichnet sich durch das feinherbe Aroma des grünen Tees sowie eine würzig-fruchtige Ingwer-Zitronen-Note aus und sorgt so für die richtige Balance zwischen aromatischer Würze und fruchtiger Erfrischung.

Außerdem erweitert das Familienunternehmen seine hochwertige BIO-Range in der 0,5-Liter-Glasflasche um einen köstlich-feinherben Granatapfelnektar: **Pfanner BIO Granatapfel** überzeugt mit seinem aromatischen, feinherben Geschmack und ist sowohl pur als auch gespritzt ein hochwertiger Genuss. Mit seinen spritzig-süßen Kernen gilt der Granatapfel seit jeher als Symbol für das Leben und die Fruchtbarkeit.

Ohne Zucker, ohne Süßstoffe und mit 0 % Kalorien: **Pfanners Pure Tea Linie** wird um die beiden Sorten „Pure Tea Schwarzer Tee“ und „Pure Tea Alpenkräuter Tee“ erweitert. Bereits im Vorjahr bewiesen die beiden Sorten „Pure Tea Grüner Tee“ und „Pure Tea Früchtetee“, dass das innovative Getränkekonzept dem starken Wunsch der Konsumenten nach natürlicher und ungesüßter Erfrischung entspricht. Ein speziell entwickeltes Brühverfahren verleiht den Produkten in wertvoller BIO-Qualität einen intensiven Teegeschmack – ohne jegliche Süßung.

2016 ist für Pfanner aufgrund des 160-jährigen Firmenjubiläums ein ganz besonders Jahr. Die Wurzeln des Familienunternehmens Pfanner gehen auf Max Hermann Pfanner und das Jahr 1856



zurück. Was also einst mit dem Apfel begann, wurde bald zur Erfolgsgeschichte: Denn heute ist Pfanner einer der größten Apfelverarbeiter in Europa und die Familie steht nach wie vor aktiv hinter dem international bedeutenden Fruchtsaftunternehmen. Um auch den Konsumenten 160 erfolgreiche Jahre „Pfanner in Familienbesitz“ näher bringen zu können, wird Pfanners 100 % Apfelsaft im 2,0-Liter-Gebinde mit einem ansprechenden Nostalgie-Design versehen.

Ausblick 2016: Investitionen an den Produktionsstätten

Das Hauptinvestitionsprojekt für 2016 befindet sich momentan am Stammsitz in Lauterach in Umsetzung. Die Inbetriebnahme des vollautomatischen Hochregallagers mit 9.000 Stellplätzen ist für den Sommer 2016 geplant. Mit dieser Investition werden deutliche Kosteneinsparungen durch die Optimierung von Produktionsprozessen und die Vermeidung von internen Frachten erzielt.

Die eigene Obstverarbeitung ist für Pfanner essentiell: Jährlich werden rund 100 Mio. Kilogramm Frischobst verarbeitet. In den letzten Jahren ist der Unternehmensstandort Enns zum Zentrum der Direktsaft-Verarbeitung herangewachsen, weshalb der Fokus weiterhin auf dem Ausbau der Tankkapazitäten für heimische Direktsäfte liegt. Durch die positive Entwicklung in diesem Segment konnten in der Vergangenheit zahlreiche neue Kunden gewonnen werden.

Nachdem in diesem Jahr nicht nochmals mit einem überdurchschnittlich heißen Sommer gerechnet werden kann, ist es Pfanners Ziel, den Vorjahresumsatz von 252 Mio. Euro zu halten.

Bilder und Bilduntertitel:

Pfanner_Produktion	Mit branchenführendem Know-how und langjähriger Erfahrung: Pfanner setzt weiterhin auf Qualität, Innovationen und Trends
Pfanner_BIO-Granatapfel	Im BIO-Segment werden weiterhin fruchtige Akzente gesetzt: Hochwertiger BIO Granatapfelnektar mit feinherbem Geschmack
Pfanner_Limited_Edition	Die erfrischende Limited Edition des Jahres: Direkt aufgebriht aus erlesenen Grünteessorten und würzigem Ingwer
Pfanner_Pure_Tea	Ohne Zucker, ohne Süßstoffe und 0 % Kalorien: Die Pure Tea Linie wird mit den Sorten „Schwarzer Tee“ und „Alpenkräutertee“ erweitert
Pfanner_160_Jahre	Zum 160. Jahresjubiläum des Firmenbestehens wird Pfanner 100 % Apfelsaft mit attraktivem Nostalgie-Design versehen
Peter_Pfanner	Mag. Peter Pfanner, geschäftsführender Gesellschafter der Hermann Pfanner Getränke GmbH
Pfanner_FAIRTRADE	15 Jahre erfolgreiche Partnerschaft mit Fairtrade: Europaweit bietet Pfanner das umfangreichste Sortiment im Fruchtsaftbereich an



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
Produkte:	Fruchtsäfte, Nektare, Eistees, Teegetränke, Limonaden, Konfitüren, Fruchtsaft- und Beerenkonzentrate, Fruchtputees, Weine und edle Brände.
Verarbeitungsmenge:	120.000 Tonnen Früchte für die eigene Produktion an allen Standorten
Umsatz 2015:	252 Mio. Euro
Umsatzentwicklung:	2010: 235 Mio. Euro; 2011: 245 Mio. Euro; 2012: 251 Mio. Euro; 2013: 255 Mio. Euro; 2014: 246 Mio. Euro
Exportanteil:	80 %
Hauptmärkte:	Deutschland, Italien, Österreich, Tschechien
Aktive Marktbetreuung:	weltweit über 80 Länder
Mitarbeiter Österreich:	370
Mitarbeiter gesamt:	800
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 Weilbuchner

Hermann Pfanner Getränke GmbH

Alte Landstraße 10, 6923 Lauterach / Vorarlberg

Tel +43 (0)5574 6720 126

bettina.weilbuchner@pfanner.com

www.pfanner.com