

# Emulgatoren: **Loyale Kunden** durch Innovation und Flexibilität

*Frankfurt / Main. (25.05. / fs) Anbieter von Emulgatoren für Lebensmittel stellen sich zunehmend auf die Bedürfnisse ihrer Kunden ein und bieten Bäckereien und Süßwarenherstellern Produkte, die exakt auf die Verarbeitungsmethoden und Merkmale der Endprodukte abgestimmt sind.*

Damit verschaffen sich vor allem große Anbieter einen immensen Wettbewerbsvorteil, da sie ihren Hauptumsatz nicht mehr mit billigen Massenprodukten erzielen müssen. Zu diesem Ergebnis kommt die Unternehmensberatung Frost + Sullivan in einer aktuellen Analyse zum Europamarkt für Lebensmittelemulgatoren.

Derzeit investieren die meisten großen Hersteller hohe Summen in finanzielle und technische Ressourcen, um ihren Kunden innovative, auf die individuellen Anforderungen abgestimmte Produkte anbieten zu können und sich somit deren Loyalität zu sichern. Weitere Schwerpunkte sind der Ausbau des Kundenservice und die Verbesserung der Liefersysteme.

«Zusätzlichen Mehrwert können auch Neuentwicklungen bei den verschiedenen Formen bringen, in denen Emulgatoren angeboten werden», meint Anna Ibbotson, Food Research Manager bei Frost + Sullivan. «So lässt sich zum Beispiel durch den Einsatz verkapselter Produkte oder pumpfähiger Systeme der Produktionsprozess vereinfachen. Gleichzeitig reduzieren sich die Kosten für Lagerung und Verarbeitung.»

## Nachfrage steigt durch wachsenden Absatz von Convenience Food

Wachstumsimpulse von außen erhält die Branche momentan durch die Ausweitung des Endnutzermarkts. Ein wichtiges Beispiel ist die rasche Expansion des Markts für Convenience Food -- Fertiggerichte, gekühlte Lebensmittel und Desserts -- in Südeuropa. Auch in Deutschland und weiteren europäischen Ländern, wo die industrielle Fertigung von Backwaren zunehmend an Bedeutung gewinnt, steigt derzeit die Nachfrage nach Emulgatoren.

## Enzyme drängen Emulgatoren aus Backwaren

Bei allem Potenzial müssen sich die Hersteller von Lebensmittelemulgatoren einer Herausforderung stellen: Speziell im Sektor für Backwaren werden Emulgatoren zunehmend durch Enzyme ersetzt. Grund dafür sind die Vorteile, die Enzyme in Bezug auf Konsistenz, Volumen, Haltbarkeit und ihre Eigenschaften als Verarbeitungshilfsmittel bieten. Ein wichtiges Argument ist zudem die Tatsache, dass Enzyme nicht von der EU-Richtlinie betroffen sind, nach der Lebensmittel ohne genetisch modifizierte Organismen, also GMO-freie Lebensmittel, auf Etiketten als solche gekennzeichnet werden müssen.

## Nachweis GMO-freier Lebensmittel sorgt für Rückgang

«Die neuen Bestimmungen werden einen erhöhten Bedarf an zertifizierbaren GMO-freien Produkten nach sich ziehen», sagt Ibbotson. «Zumindest in der Anfangsphase dürfte es Probleme bei der Etablierung von Prüfsystemen geben. Zudem ist mit einem Mangel an zertifiziertem Material zu rechnen, was zu Preissteigerungen und folglich zu einem Rückgang der Nachfrage nach Emulgatoren führen wird.»

Mittelfristig werden die Nachweissysteme für GMO-Freiheit dann besser organisiert sein, und das Preisniveau wird sich wieder stabilisieren.»

### Europamarkt für Lebensmittelemulgatoren

Umsatzprognose bis 2010

Quelle: Frost & Sullivan Report B193 (04/04)



### Europamarkt für Lebensmittelemulgatoren Umsatzprognose bis 2010; Angaben in Millionen Euro

Jahr	Umsätze (in Millionen US-Dollar)	Umsatzwachstumsrate (in Prozent)
2003	307,35	-1,9
2004	315,60	2,7
2005	320,40	1,5
2006	316,00	-1,4
2007	311,15	-1,5
2008	307,55	-1,2
2009	303,80	-1,2
2010	301,05	-0,9

Quelle: Frost & Sullivan Report B193 (04/04)

### Restriktionen als Beschwichtigung für Verbraucher?

Sollten sich genetisch modifizierte Lebensmittel nach verbreitetem Konsum als unproblematisch für Gesundheit und Umwelt erweisen, dürften die Verbraucher ihre negative Haltung langsam aufgeben. Dies ist ein wünschenswertes Szenario für die Hersteller von Emulgatoren, zumal EU-Organisationen der Ansicht

sind, dass GMO-Produkte unschädlich sind und Restriktionen nur der Beschwichtigung der Verbraucher dienen sollen.

## Hohe Preise sorgen für hohe Gewinnspannen

Mit der Einführung neuer EU-Vorschriften zur lückenlosen Herkunftsverfolgbarkeit GMO-freier Materialien werden die Preise für natürliche Emulgatoren in die Höhe schnellen. Dies sichert den Herstellern qualitativ hochwertiger natürlicher Emulgatoren einerseits hohe Gewinnspannen, andererseits ist mit einer wachsenden Konkurrenz von Seiten des Sektors für (vergleichsweise billige) synthetische Emulgatoren zu rechnen.

«In diesem Umfeld ist zu beachten, dass jeder Kunde seine eigenen Anforderungen hat, was Preis und Qualität betrifft», sagt Ibbotson abschließend. «Wer sich einen Wettbewerbsvorteil verschaffen will, muss seine Produktpalette so zusammenstellen, dass sämtliche Bedürfnisse abgedeckt werden.»

Marktführer im europäischen Markt für Lebensmittelemulgatoren sind Danisco, Quest und Palsgaard, die fast die Hälfte des europäischen Umsatzanteils auf sich vereinen. Weitere Anbieter sind Cognis, AB Technology, Beldem, Oleon, Solae, ADM, Degussa und Cargill.

*Die Unternehmensberatung Frost + Sullivan beobachtet ständig eine Reihe wichtiger Hightech-Branchen und befragt diese auf neue Markttrends, Kennzahlen und Unternehmensstrategien. Frost + Sullivan wurde 1961 in New York gegründet und ist heute als internationale Unternehmensberatung auf den Geschäftsfeldern Marktforschung und Marketingberatung aktiv. Titel der Original-Analyse: Frost + Sullivan's Analysis Of The European Food Emulsifiers Market (Report B193).*

**Info:** Frost & Sullivan; Corporate Communications; Katja Feick; Clemensstrasse 9 in 60487 Frankfurt/Main; Telefon 069/77033-12; Telefax 069/234566; E-Mail <mailto:Katja.Feick@frost.com>; Home <http://www.presse.frost.com>