

Lauterach (Vbg) / Enns (OÖ), März 2017 – Pfanner präsentiert Geschäftsbericht 2016 und Ausblick 2017

Pfanner steigert Umsatz im Jubiläumsjahr auf 256 Mio. Euro

Intensive Investitionen an den Standorten – Nachhaltigkeit und Innovation als Erfolgsfaktoren

Zum 160-jährigen Firmenjubiläum blickt der Fruchtsaft- und Eisteehersteller Pfanner mit einem erwirtschafteten Umsatz von 256 Millionen Euro auf das bislang erfolgreichste Geschäftsjahr der Firmengeschichte zurück (2015: 252 Millionen Euro). Das Vorarlberger Familienunternehmen, welches in mehr als 80 Ländern weltweit tätig ist, beweist im schwierigen Marktumfeld Kontinuität und Innovationskraft. Im laufenden Geschäftsjahr investiert Pfanner kräftig in den Maschinenpark an den Produktionsstandorten Lauterach, Enns und Hamburg und erwartet für 2017, das Umsatzniveau zu halten.

"Unsere positive Entwicklung 2016 ist primär auf die hohen Verkaufszahlen im Bereich der Teegetränke zurückzuführen", resümiert Mag. Peter Pfanner das abgeschlossene Geschäftsjahr. Insbesondere konnten äußerst gute Ab- und Nachverkäufe mit den vier Sorten der Pfanner Pure Tea Range erzielt werden. Auch die limitierte Eistee-Edition *Pfanner Der Grüne Ingwer Zitrone* erfreute sich hoher Beliebtheit auf Konsumentenseite, weshalb Pfanner den Artikel im Frühjahr und Sommer 2017 nochmals in die Regale bringt.

Neben dem 160-jährigen Unternehmensbestehen feierte Pfanner 2016 ein weiteres Jubiläum: Das Familienunternehmen blickt mittlerweile auf erfolgreiche 15 Jahre Partnerschaft mit dem Verein FAIRTRADE zurück. Als weltweit volumenstärkster Partner von FAIRTRADE möchte Pfanner die Konsumenten mit hochwertigen Produkten für den fairen Handel sensibilisieren. Zu diesem Anlass wurde für die Pfanner "fair"-Range im 1,0-Liter Fruchtsaftbereich ein neues attraktives Packaging-Design kreiert.

Inbetriebnahme Hochregallager

Für das stetig wachsende Pfanner-Sortiment werden einerseits räumliche Kapazitäten benötigt, andererseits erfordert die steigende Produktnachfrage schnellere Warenflüsse. Zu diesem Zweck erfolgte im zweiten Halbjahr 2016 die Inbetriebnahme des vollautomatischen Hochregallagers mit 9.000 Stellplätzen am Stammsitz Lauterach. Mit dieser Investition können durch die Optimierung von Produktionsprozessen und die Vermeidung von internen Frachten deutliche Kosteneinsparungen erzielt werden. Die effiziente Steuerung des Materialflusses ermöglicht zudem eine energieoptimierte, ressourcenschonende Lagerverwaltung.



Investitionen an den Produktionsstandorten & Verpackungsrelaunch

Mit einem Investitionsvolumen von mehr als 10 Millionen Euro erneuert Pfanner den Maschinenpark in Hamburg, Lauterach und Enns: Während in Hamburg eine Tetra Pak-Anlage installiert wird, werden an den beiden österreichischen Produktionsstandorten zwei neue, hochmoderne Elopak-Anlagen zur Getränkeabfüllung in Betrieb genommen. Zusätzlich investierte das Unternehmen kürzlich in eine state of the art high-speed Anlage von SIG. Damit einhergehend erfolgt im ersten Quartal 2017 die Umstellung der Pfanner 1,0-Liter-Basisrange im Fruchtsaftbereich von der klassischen Giebelpackung auf die neue Kartonflasche SIG combidome. Während die FAIRTRADE-Linie sowie die BIO-Linie in der Elopak-Packung verbleiben, möchte sich Pfanner mit dem innovativen Trinkkarton von SIG wieder stärker von den Mitstreitern im Markt und auch innerhalb des eigenen Sortiments differenzieren. Die verbraucherfreundliche, handliche Kartonflasche ermöglicht einfaches, restloses Ausschenken und eignet sich zudem ideal zum Trinken direkt aus der Packung. Für die Promotion des Verpackungsrelaunches konnte Pfanner Skirennläufer Christof Innerhofer als Testimonial gewinnen. Der Südtiroler gewann bei den Olympischen Winterspielen 2014 in Sotschi eine Silbersowie eine Bronzemedaille. Zahlreiche weitere Siege und Podestplätze im Skiweltcup machen ihn zu einem der erfolgreichsten Skirennläufer der Gegenwart.

Starke Produktinnovationen

Produktseitig startet das Familienunternehmen – sowohl im Eistee- als auch im Fruchtsaftbereich – mit spannenden Neuheiten in das Geschäftsjahr 2017:

Zeitgleich mit dem Verpackungsrelaunch wird das bunte Fruchtsaftsortiment um drei köstliche Produktneuheiten in der neuen 1,0-Liter-Kartonflasche erweitert: Milder **Pfanner 100% Multivitaminsaft rot** überzeugt durch leichten Genuss mit vollem Geschmack. Für das neue **Pfanner Maracujagetränk** bildet wiederum die exotische Frucht der Passionsblume mit ihrem süßlich-fruchtigen Geschmack die Grundlage. **Pfanner Kirsche**, bestehend aus fruchtig-herben Sauerkirschen und harmonisch abgerundet mit Holunderbeeren, ist pur ein hervorragender Genuss oder mit Mineralwasser gespritzt eine köstliche Erfrischung.

Mit **Pfanner Erdbeere Minze** im 1,5-Liter-PET-Gebinde bringt das Unternehmen erfrischend-fruchtige Abwechslung und einen neuen Geschmack in die Regale. Das kräftige Rot und intensive, fruchtige Aroma machen die Erdbeere zur "Königin des Gartens". Verfeinert mit dem Geschmack frischer Minze und angereichert mit den wertvollen Vitaminen A, C und E ist Pfanner Erdbeere Minze der ideale Durstlöscher für Büro, Freizeit und Sport.

Auf die laufende Zuckerdiskussion reagiert Pfanner neben Pure Tea mit der neuen **Eistee Range zuckerreduziert**: Ohne Süßstoffe und mit 30% weniger Zucker als klassische Pfanner Eistees



versprechen die Neuprodukte in den Sorten *Lemon-Lime*, *Wildkirsche* und *Pfirsich* eine fruchtige Erfrischung mit vollem Geschmack. Aus dem handlichen 0,75-Liter-Trinkkarton mit großem Drehverschluss können die zuckerreduzierten Eistees angenehm direkt getrunken werden – die idealen Durstlöscher für unterwegs!

Ausblick 2017

Eine große Herausforderung im neuen Geschäftsjahr besteht für Pfanner im Rohwarenbereich exotischer Früchte wie Orangen oder Ananas. Aufgrund von Missernten auf nordamerikanischen bzw. brasilianischen Plantagen ist das Unternehmen mit einer massiven Knappheit der Rohware konfrontiert. "Auf Einkaufsseite rechnet man heuer mit beachtlichen Mehrkosten, welche uns zu Preiserhöhungen zwingen", erläutert Mag. Peter Pfanner die Auswirkungen der aktuellen Situation.

Pfanner erwartet für 2017 jedoch, das Umsatzniveau im schwierigen Marktumfeld aufgrund seiner Innovationskraft und einer Vielzahl an Aktivitäten stabil halten zu können.

Bilder und Bilduntertitel:

Pfanner_Eistees_zuckerreduziert	Weniger Zucker, mehr Erfrischung: Mit 30% weniger
	Zucker ist die gering gesüßte Eistee-Variante eine leichte
	Alternative zu klassischen Eistees
Pfanner_Verpackungsrelaunch	Verpackungsrelaunch und Sortimentserweiterung um drei
	fruchtige Produktneuheiten in der neuen Kartonflasche
	(100% Multivitamin rot mild, Maracuja, Kirsche)
Zusammenarbeit_Pfanner_	Mag. Peter Pfanner, Christof Innerhofer und Rolf Stangl
Innerhofer_SIG	(CEO von SIG Combibloc) stoßen auf eine erfolgreiche
	gemeinsame Zukunft an
Pfanner_Erdbeere_Minze	Mit Pfanner Erdbeere Minze bringt das
	Familienunternehmen erfrischend-fruchtige Abwechslung
	und einen neuen Geschmack ins PET-Regal
Pfanner_FAIRTRADE	15 Jahre erfolgreiche Partnerschaft mit FAIRTRADE:
	Pfanner ist volumenstärkster FAIRTRADE-Partner im
	Fruchtsaftbereich
Pfanner_Produktion	Mit branchenführendem Know-how und langjähriger
	Erfahrung: Pfanner setzt 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

Produkte: Fruchtsäfte, Nektare, Eistees, Teegetränke, Limonaden, Konfitüren,

Fruchtsaft- und Beerenkonzentrate, Fruchtpürees, Weine und edle

Brände.

Verarbeitungsmenge: 120.000 Tonnen Früchte für die eigene Produktion an allen Standorten

Umsatz 2016: 256 Mio. Euro

Umsatzentwicklung

2010 2011 2012 2013 2014 2015 (EUR): 235 Mio. 245 Mio. 251 Mio. 255 Mio. 246 Mio. 252 Mio.

Exportanteil: 80 %

Deutschland, Italien, Österreich, Tschechien Hauptmärkte:

Aktive Marktbetreuung: weltweit über 80 Länder

Mitarbeiter Österreich: 390

850 Mitarbeiter gesamt:

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