SÜDZUCKER

Willkommen im Werk

OFFSTEIN

2 Begrüßung
3 Die Zuckerfabrik Offstein in Zahlen
4 Die Kampagne in der Zuckerfabrik
5 Stark im ländlichen Raum
6 Anbaugebiet und Partnerschaft Zuckerfabrik
7 Nachhaltige Zuckerproduktion
8 Forschungsabteilung CRDS (Central Department Research, Development and Services)
10 BENEO
12 Die Zuckergewinnung
14 Multitalent Zuckerrübe
16 Zuckervielfalt
18 Die Südzucker–Gruppe
19 Unsere Konzernstrategie 2026 PLUS
20 Zuckerfabriken und Raffinerien in Europa
22 Zucker-Fakten
24 Kontakt

Liebe Besucherinnen und Besucher,

herzlich willkommen im Werk Offstein! Gegründet 1883, blicken wir auf eine stolze Werksgeschichte von fast 140 Jahren zurück. Offstein ist eine der ältesten Zuckerfabriken, die noch in Betrieb ist und einer der größten und bedeutendsten Produktionsstandorte der Südzucker-Gruppe in Europa. In der Zuckerfabrik werden aus heimischen Zuckerrüben Zucker sowie Spezialsirupe für viele Lebensmittelproduzenten im Rhein-Main-Gebiet und darüber hinaus produziert. Der Standort ist ebenso Hauptsitz der Forschungsabteilung der gesamten Südzucker-Gruppe. Zudem stellt die Division BENEO am Standort Isomalt und Palatinose™ her und plant eine Ausweitung der Produktion auf pflanzliche Proteinkonzentrate.

Mit über 650 Mitarbeitenden in den oben genannten Bereichen ist der Verbundstandort Offstein ein bedeutender Arbeitgeber und Wirtschaftsfaktor in der Region, von dem die Gemeinden, lokale Lieferanten und die heimische Agrarwirtschaft gleichermaßen profitieren – und am Ende auch die Verbraucher durch regional erzeugte Lebensmittelprodukte höchster Qualität.

Ich wünsche Ihnen viel Freude dabei, einen Blick hinter die Kulissen eines traditionsreichen und zugleich innovativen Standorts der Südzucker zu werfen.

Dr. Steffen Hammer,
Betriebsleiter Zuckerfabrik Offstein

Die Zuckerfabrik Offstein in Zahlen

In Betrieb seit:	1884
Jährl. Rübenverarbeitungsmenge:	1,9 bis 2,3 Millionen Tonnen
Jährl. erzeugter Zucker:	300.000 bis 360.000 Tonnen
Rohstofflieferanten:	ca. 1.400 Landwirte
Anzahl Mitarbeitende:	ca. 300*
Kampagnedauer:	ca. 120 Tage

* *Über 650 mit BENEO und der Zentralabteilung Forschung, Entwicklung und Services (CRDS); zusätzlich 20 Kampagneaushilfskräfte*

Die Kampagne in der Zuckerfabrik Offstein

Während der Kampagne von September bis Januar arbeitet die Fabrik ohne Unterbrechung im 24-Stunden-Betrieb. Pro Tag werden mehrere Tausend Tonnen Rüben angeliefert und zu Dicksaft und Zucker verarbeitet. Ein Teil des täglich erzeugten Dicksafts wird zwischengelagert und in einer separaten Dicksaftkampagne in den Monaten Mai und Juni des Folgejahres zu Weißzucker verarbeitet.

„Die Ernte der Zuckerrüben verläuft nach einem genauen Plan, den wir in Zusammenarbeit mit den Landwirten und Transportgruppen vorab erstellen. Die Rübenkampagne stellt eine komplexe logistische Aufgabe dar, denn zur Versorgung der Fabrik und dem Aufbau eines Rübenvorrats für das Wochenende müssen täglich genügend Rüben angefahren werden. Dies geschieht im 24-Stunden-Betrieb von Montag bis Samstag. Dazu ist der ständige Austausch vieler Informationen nötig, weshalb wir ein geografisches Informationssystem (GIS) nutzen, das auf allen Maschinen – Roder, Ladegeräte, Lkw – verbaut ist. Alle Einheiten sind über das Internet untereinander und mit der Rübenabteilung verbunden. Bei uns laufen alle Informationen zusammen. Durch die Nutzung des GIS-Systems ist die Flottensteuerung effektiver geworden, außerdem leisten wir damit einen bedeutenden Beitrag zur Ressourcenschonung."
Michael Adams,
Leiter Rübenabteilung Hessen-Pfalz

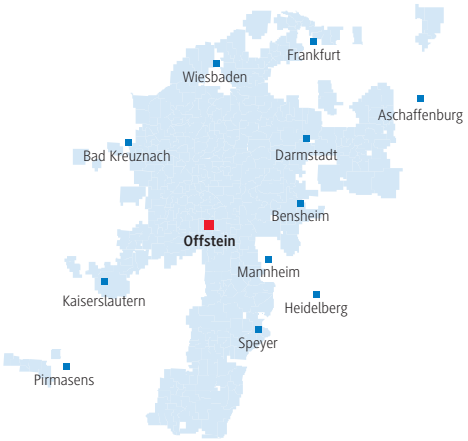
Stark im ländlichen Raum

Das Zuckergeschäft der Südzucker ist ein starker Wirtschaftsfaktor im ländlichen Raum und trägt seit über 175 Jahren verantwortlich und verlässlich zur Wertschöpfung und zur Beschäftigung in den ländlichen Regionen bei. Dies gilt nicht nur für viele Landwirte und unsere Mitarbeitenden in den Zuckerfabriken, sondern auch für Jobs, die indirekt von unseren Werken abhängig sind. Die Bedeutung jedes einzelnen Zuckerwerks der Südzucker in Deutschland für die jeweilige Region ist enorm: Jeder Arbeitsplatz im Segment Zucker generiert im Durchschnitt 12 Arbeitsplätze in anderen Wirtschaftsbereichen.*

* *Werke und Verwaltung im Segment Zucker, vgl. die Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts WifOR 2021/22*

„Seit über 35 Jahren bilden wir hier jährlich junge, motivierte Menschen in den Berufsbildern Elektroniker/-in, Industriemechaniker/-in, Industriekaufmann/-frau und Chemielaborant/-in aus. Aufgrund der Produktionserweiterungen und durch altersbedingte Abgänge sind Bewerbungen gut ausgebildeter Fachkräfte jederzeit willkommen. Meine Kolleginnen und Kollegen sind der Schlüssel zur erfolgreichen Umsetzung der Unternehmensstrategie gerade vor dem Hintergrund sich immer schneller verändernder Rahmenbedingungen und dem zunehmend digitalisierten Arbeitsumfeld. Die Einhaltung von international anerkannten Arbeits- und Sozialstandards, attraktive Arbeitsbedingungen, tarifvertragliche Vergütung und verschiedene Zusatzleistungen sowie die Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben runden unser gutes Betriebsklima ab. Dafür spricht auch die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit von mehr als 18 Jahren."
Dirk Dinger,
Vorsitzender Betriebsrat Werk Offstein

Anbaugebiet Zuckerfabrik Offstein



Anbaugebiete sind Hessisches Ried, Odenwald, Pfalz, Rheinhessen, Taunus und Wetterau.

Landwirte und Südzucker – eine gelungene Partnerschaft

Die Südzucker-Gruppe stützt sich auf die enge Verbindung zur Landwirtschaft. Rund 1.400 Landwirte versorgen das Werk Offstein zuverlässig mit ihren Rüben. Unsere Zuckerfabrik wiederum ist ein bedeutender Faktor für Produktivität, Beschäftigung und Wachstum in der Region. Anbau und Bezahlung der Rüben sind vertraglich geregelt. Südzucker und die Landwirte arbeiten unter anderem in den Bereichen Rübenanbau und Rübenlogistik partnerschaftlich zusammen, um so die Versorgung der Fabriken mit dem Rohstoff Rübe in bestmöglicher Qualität und zur richtigen Zeit zu sichern.

Nachhaltige Zuckerproduktion

Kern unseres Geschäftsmodells seit der Unternehmensgründung ist die Verarbeitung agrarischer Rohstoffe zu hochwertigen Produkten. Zur mittel- und langfristigen Erhaltung der wirtschaftlichen Grundlage des Unternehmens ist es essenziell, die Verfügbarkeit dieser Rohstoffe dauerhaft zu sichern. Entsprechend ist das Prinzip der Nachhaltigkeit seit jeher ein fester Bestandteil der Unternehmenspraxis.

Beschaffung agrarischer Rohstoffe:

- Agrarische Rohstoffe aus dem Umkreis der Zuckerfabrik
- Umweltgerechte Landbewirtschaftung und Förderung von Biodiversität durch Erweiterung der Fruchtfolge, Zwischenfruchtanbau, Leguminosenanbau, Anlage von Blühstreifen etc.
- Reduktion der Düngung durch gezielten Düngemitteleinsatz auf der Grundlage von Bodenuntersuchungen zur Zuckerrübe
- Landwirtschaftliche Forschung und Beratung für den Zuckerrübenanbau

Umwelt- und Energiebelange in der Produktion:

- Minimierung des Ressourcenbedarfs
- Effiziente Produktionsprozesse und moderne Energiezentralen
- Nachhaltige Nutzung von Wasser: Die Zuckerrübe besteht zu 75 Prozent aus Wasser, Verwendung dieses Wassers u. a. für die Wäsche der Zuckerrüben und Extraktion des Zuckers aus den Rübenschnitzeln
- Abfallvermeidung durch nahezu vollständige Verarbeitung der eingesetzten Rohstoffe zu Lebens- und Futtermitteln, Rohstoffen für die Fermentationsindustrie sowie Düngemitteln

Produktverantwortung und Qualität

- Nutzung von Qualitätsmanagement-Systemen
- Regelmäßige Überprüfung und Zertifizierung von Produktionsstätten

Verbundstandort Offstein: Die Forschungsabteilung CRDS*

„Offstein ist der Hauptsitz der Forschungsabteilung Central Department Research, Development and Services (CRDS). Als gruppenweite Organisation führt die CRDS die Forschungs-, Entwicklungs- und Service-Aufgaben, insbesondere für die Divisionen Zucker, Spezialitäten/BENEO und CropEnergies, durch. Wir nehmen diese Aufgaben mit insgesamt circa 215 Mitarbeitenden an den Standorten Offstein, Ochsenfurt, Tienen und Wijgmaal und einem interdisziplinär besetzten Pool an Experten, u. a. der Fachrichtungen Chemie, Biotechnologie, Verfahrenstechnik, Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaften, wahr."

Dr. Wolfgang Kraus,
Leiter der CRDS

„Die Kernaufgabe der Südzucker-Forschung ist es, alle Schritte des Wertschöpfungsprozesses vom Anbau der Rohstoffe über die Prozesstechnologie bis zu den Endprodukten kontinuierlich zu optimieren und weiterzuentwickeln. Ein weiterer Fokus liegt auf der Evaluierung neuer Rohstoff- und Produktkonzepte unter Einsatz neuer Technologien oder auf Basis neuer interessanter Rohstoffe, um das Produktportfolio zu erweitern und neue Geschäftsfelder zu erschließen. Als Beispiele sind hier die Innovationen rund um die Proteinaktivitäten sowie die Implementierung neuer Produkte im Bereich der biobasierten Chemikalien zu nennen."

Dr. Jörg Kowalczyk,
CRDS Senior Manager Science, Innovation and Administration Management

** Central Department Research, Development and Services*

Gruppenweit und länderübergreifend werden Projekte für den gesamten Konzern – auch in Kooperationen mit Forschungseinrichtungen, anderen Unternehmen, staatlichen Institutionen oder Universitäten auch im Rahmen von öffentlich geförderten Projekten – durchgeführt. Der Austausch, die gemeinsame Bearbeitung und das Bereitstellen der Informationen für alle Beteiligten der Südzucker-Gruppe gewährleisten den Transfer der Ergebnisse aus der Forschung bis in die Produktionsanlagen und zum Kunden.

In Offstein sind 153 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der CRDS tätig. Mit der 2020 erweiterten und modernisierten Infrastruktur stehen neben modernen Laboren auch ein neues Verfahrenstechnikum sowie flexibel zu nutzende Module für die Lebensmittelproduktion zur Verfügung. Neben den baulichen Veränderungen wurde zur Technologieentwicklung in die apparative Ausstattung investiert. So erfolgte zuletzt für die biotechnologische Prozessentwicklung die Errichtung einer neuen 500-Liter-Fermenteranlage; für die Entwicklung von texturierten Proteinen (Fleischersatzprodukte) wurde in Extrudertechnologie investiert. So wird in den neuen Technika das für die großtechnische Produktion benötigte Prozess- und Rezepturen-Know-how geliefert, um auch für zukünftige strategische Entwicklungsaufgaben gerüstet zu sein.

„Bei der CRDS wurden zahlreiche neue Produkte wie z. B. Isomalt entwickelt. Mit unserem Know-how unterstützen wir alle Geschäftsbereiche der Südzucker-Gruppe. Dabei steht uns ein motiviertes Team zur Verfügung. Das gute Betriebsklima und unser faires Miteinander liegen mir als Betriebsratsvorsitzendem besonders am Herzen."

Dirk Schneickert,
Betriebsratsvorsitzender CRDS

Verbundstandort Offstein: BENEO

BENEO – eine Division der Südzucker-Gruppe – ist ein international tätiges Unternehmen, das auf die Herstellung und Vermarktung von pflanzlichen Zutaten mit Zusatznutzen, etwa ernährungsphysiologischen oder technologischen Vorzügen, spezialisiert ist. Hauptkunden sind die Lebensmittel-, Tiernahrungs- und pharmazeutische Industrie. BENEO wurde 2007 gegründet und beschäftigt mehr als 1.000 Mitarbeitende in über 80 Ländern. Produktionsstätten finden sich neben Deutschland auch in Belgien, Chile, den Niederlanden und Italien.

Zutaten mit Zusatznutzen für einen gesünderen Lebensstil

Am Standort Offstein wurde der Zuckeraustauschstoff Isomalt erfunden und der zahnfreundliche Zucker Palatinose™ entdeckt. Beide werden dort gemeinsam mit dem pharmazeutischen Hilfsstoff galenIQ™ von BENEO auf Basis von Zuckerrüben hergestellt. Zukünftig werden in Offstein auch Proteine und Mehle aus der Ackerbohne produziert. Diese eignen sich zum Beispiel für die Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten.

„Unsere Zutaten aus der Zuckerrübe sind für unsere Kunden geschätzte Lösungen, um u. a. Zucker zu reduzieren, die Textur und das Geschmacksprofil zu verbessern oder zu einem ausgeglichenen Blutzuckerspiegel beizutragen. Wir sind stolz darauf, in einer hochmodernen Anlage, Produkte herzustellen, deren Qualität und zuverlässige Lieferung unsere Kunden weltweit überzeugt."

Dominik Tamantini,
Operations Managing Director

Forschung und Entwicklung liegt uns am Herzen

In Offstein arbeiten etwa 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei BENEO. Viele davon sind in der Produktion tätig; andere forschen in enger Zusammenarbeit mit der Forschungsabteilung CRDS zu unseren Zutaten in der Ernährungsphysiologie und Anwendungstechnik. Zusätzlich arbeitet in Offstein ein Team, das unsere Kunden weltweit bei Fragen zum Lebensmittelrecht oder zur Ernährungskommunikation unterstützt.

„Als BENEO möchten wir mehr als nur Zutaten für Verbraucherprodukte liefern. Es geht um Ernährung und letztlich um die Gesundheit und das Leben selbst. Wir sind uns der damit verbundenen Verantwortung bewusst und nutzen unser gesamtes Wissen und unsere Erfahrung, um Zutaten und Services anzubieten, mit denen unsere Kunden weltweit ihre Produkte verbessern können. Der Standort Offstein spielt dabei eine zentrale Rolle für uns."

Christoph Boettger,
Mitglied der Geschäftsführung von BENEO

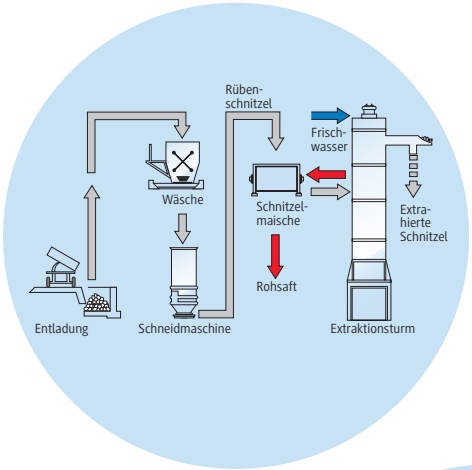
Die Zuckergewinnung: von der Rübe zum Zucker

Der Zuckerrübenanbau in Deutschland hat Tradition. Seit über 200 Jahren wird aus Rüben Zucker gewonnen. Doch seither hat sich vieles verändert: So mussten zum Beispiel 1836 noch 20 Kilogramm Rüben verarbeitet werden, um ein Kilogramm Zucker zu gewinnen. Heute benötigt man dafür nur noch etwa 7 Kilogramm.

Die Stationen der Zuckergewinnung

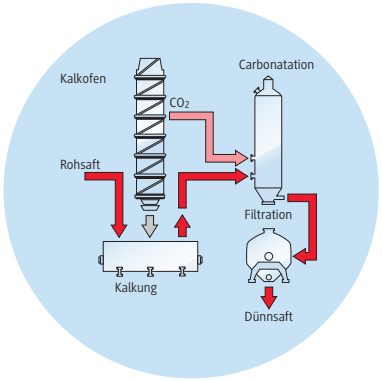
Mit der Rübenernte im September beginnt die sogenannte Kampagne. Von jeder angelieferten Fuhre Zuckerrüben werden Proben genommen und auf Zuckergehalt sowie weitere wichtige Inhaltsstoffe untersucht. Zudem wird festgestellt, wie viel Ackererde den Rüben anhaftet. Nach dieser Analyse richten sich auch der Preis der Rüben und die Anbauberatung.

Durch Abkippen oder mithilfe eines Wasserstrahls werden die Rüben entladen und nach gründlichem Waschen direkt zur Verarbeitung oder in das Lager befördert.

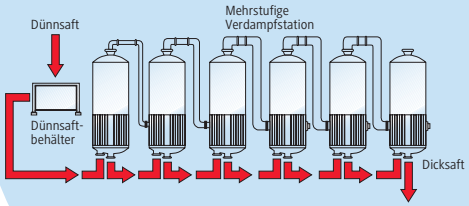


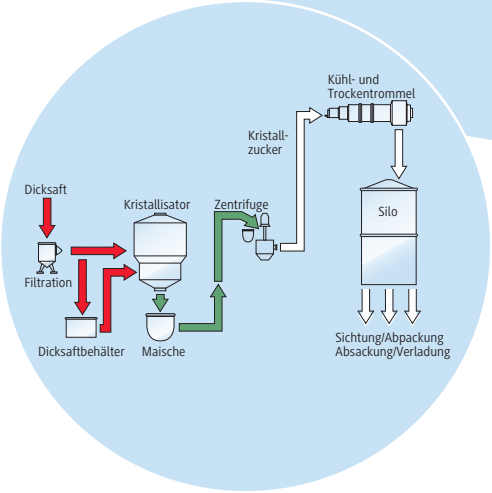
Saftgewinnung
Die Rüben werden zu Schnitzeln zerkleinert, in der Schnitzelmaische vorgewärmt und in den Extraktionsturm befördert. In 70 Grad Celsius heißem Wasser löst sich der Zucker aus den Rübenzellen: Der Rohsaft entsteht. Die ausgelaugten Rübenschnitzel werden durch Pressen und Heißluft getrocknet.

Saftreinigung
Im Kalkofen werden die natürlichen Stoffe Kalk und Kohlensäure gewonnen, die dem Rohsaft nacheinander zugesetzt werden, um die Nichtzuckerstoffe zu binden und auszufällen. Übrig bleibt klarer Dünnsaft mit rund 16 Prozent Zuckergehalt.



Safteindampfung
Der Dünnsaft wird in mehreren Stufen durch Erhitzen eingedickt, bis ein goldbrauner Dicksaft mit rund 67 Prozent Zuckergehalt entsteht.





Kristallisation
Der Dicksaft wird „gekocht", bis sich Kristalle bilden. Sie leuchten goldgelb, weil sie mit Sirup überzogen sind. Durch das Schleudern in Zentrifugen trennt sich der Sirup von den Kristallen. Die letzten Sirupreste werden mit heißem Wasser weggespült. Was dann zurückbleibt, sind die glasklaren Zuckerkristalle, in denen sich das Licht schneeweiß bricht. Weitere Kristallisationsschritte folgen. Durch Auflösen des dabei gewonnenen Zuckers entsteht die Raffinade: Zucker von höchster Reinheit.

Weiterverarbeitung
Der fertige Zucker wird getrocknet, gekühlt und in Zuckersilos gelagert und/oder weiterverarbeitet bzw. abgepackt. Knapp 90 Prozent des Zuckers werden zur Herstellung von Süßwaren, Getränken, Backwaren etc. an die weiterverarbeitende Industrie geliefert, etwas mehr als 10 Prozent des Zuckers zu den verschiedenen Sorten des Haushaltszuckersortiments verarbeitet und abgepackt.

Verwertung der Nebenprodukte
Die bei der Zuckergewinnung erzeugten Nebenprodukte werden in den natürlichen Kreislauf zurückgeführt: Die gepressten Rübenschnitzel kommen als Viehfutter zum Einsatz; Melasse wird zur Anreicherung von Rübenschnitzeln sowie für die Hefe- oder Mischfutterindustrie verwendet. Carbokalk, der bei der Saftreinigung anfällt, ist ein ausgezeichneter Dünger. Die abgewaschene Erde wird aufbereitet.

Multitalent Zuckerrübe

Die Zuckerrübe liefert nicht nur das Grundnahrungsmittel Zucker, sondern punktet darüber hinaus noch mit vielen weiteren Talenten.

Zuckerrüben sind gut fürs Klima
Über die gesamte Vegetationszeit macht die Zuckerrübe aus CO_2 und Wasser Zucker – und produziert nebenbei Sauerstoff: ein Hektar Zuckerrüben fast 20 Millionen Liter. Das reicht für 90 Menschen im Jahr. Außerdem schonen Zuckerrüben fossile Roh- und Brennstoffe, denn aus ihnen lassen sich biologisch abbaubare Verpackungen und Biokraftstoffe herstellen.

Zuckerrüben schützen das Grundwasser
Die Zuckerrübe besteht zu rund 75 Prozent aus Wasser. Während der Produktion wird dieses Wasser aufgefangen und z. B. für die Entladung der Zuckerrüben, für deren Wäsche, den weiteren Transport durch die Fabrik sowie die Extraktion des Zuckers aus den Schnitzeln verwendet. Das Wasser wird so im Kreislauf geführt und kann mehrfach genutzt werden, das spart Kosten und schont die Umwelt. So wird in unseren Zuckerfabriken kaum Frischwasser benötigt.

Zudem kann die Zuckerrübe den im Boden gebundenen Stickstoff optimal aufnehmen und sorgt so für einen Restnitratgehalt im Boden, der um über 50 Prozent niedriger als bei anderen Pflanzen ist. Das ist gut für das Grundwasser und für die Atmosphäre.

Zuckerrüben machen die Böden fruchtbar
Über zwei Meter tief reichen die fein verzweigten Wurzeln der Zuckerrüben in den Boden und lockern so das Erdreich auf. So erhalten sie die Bodenfruchtbarkeit und fördern den Ertrag der Folgefrucht.

Zuckerrüben erhalten die Artenvielfalt
Da die Zuckerrübe erst spät geerntet wird und sehr niedrig wächst, bieten ihre Blätter einen perfekten Unterschlupf und sicheren Neststandort für Wiesenbrüter wie zum Beispiel den Kiebitz. Unsere Blühstreifen am Feldrand – die Saatmischungen hierfür stellen wir unseren Zuckerrübenanbauern seit einigen Jahren kostenlos zur Verfügung – schaffen Lebensraum für Insekten, Vögel und Kleintiere.

Zuckerrüben werden komplett verwertet
Bei der Zuckergewinnung wird die gesamte Pflanze vollständig verwertet. Neben Zucker entstehen auch Tierfutter, Melasse, Carbokalk oder Biogas. Das von der Rübe gespeicherte Wasser wird im gesamten Produktionsprozess verwendet und geht am Ende – in gereinigter Form – zurück in die Natur. Und selbst die Rübenblätter verbleiben klein gehäckselt als natürlicher Gründünger auf dem Feld.

Regional – made in Süddeutschland
Rübenzucker ist ein regionales Produkt direkt aus der Natur. Der Zucker entsteht im Kraftwerk Rübe ganz natürlich bei der Photosynthese und die Rübe wächst auf den Anbauflächen in Süddeutschland mit meist nur kurzen Transportwegen zur Zuckerfabrik.

Invertzuckersirup

Zucker aus Offstein

Der Weiterverarbeitung von Zucker kommt an diesem Standort eine besondere Bedeutung zu: Ein Großteil des erzeugten Zuckers wird als Rohstoff in weiterverarbeitenden Betrieben am Standort zur Produktion von Invertzuckersirup, BENEO-scL85*, Karamellsirupen sowie dem Zuckeraustauschstoff Isomalt und der Zuckerart Palatinose™ eingesetzt.

Karamellsirupe

Isomalt und Palatinose™

*BENEO-scL85**

Bei der Zuckergewinnung in Offstein werden außerdem die wertvollen Nebenprodukte Futtermittel, Melasse und Carbokalk erzeugt.

Futtermittel

Melasse

Carbokalk

* *Ballaststoff, der zur Zuckerreduktion genutzt wird (kurzkettiges Fructooligosaccharid)*

Unser Gesamtsortiment

Zucker, Rezeptideen und mehr für Endverbraucher
Südzucker bietet ein breites Sortiment an Zuckersorten – ob zum Backen, Konservieren, Kochen oder einfach zum Versüßen von Lebensmitteln und Getränken.

Süßungslösungen, Services und mehr für die weiterverarbeitende Industrie
Südzucker ist führender Produzent von Rübenzucker, Zuckerspezialitäten und assoziierten Co-Produkten. Wir produzieren z. B. Biorübenzucker, Fondants, Hagelzucker, Flüssigzucker und sind in der Lage, Zuckerspezialitäten gemäß Kundenanforderungen zu adaptieren. Unsere Kunden profitieren von unserer hohen Lieferverlässlichkeit, etablierten Qualitätsstandards, einer Vielzahl von Produktionsstandorten in Mitteleuropa, umfassenden Zucker-R&D-Kompetenzen und unserer Marktbearbeitung, die konsequent auf die Bedürfnisse von Kunden und Konsumenten ausgerichtet ist.

Bienenfutter von Südzucker
Unser Bienenfuttersortiment auf Saccharosebasis deckt alle Futteranlässe von der Reizfütterung im Frühjahr über die Trachtlückenfütterung im Sommer bis zur Wintereinfütterung im September/Oktober ab.

Die Südzucker-Gruppe

Die Südzucker AG wurde 1926 als Zusammenschluss von fünf Zuckergesellschaften gegründet. Vom einem ehemals regionalen Zuckerproduzenten entwickelte sich Südzucker zu einer führenden integrierten Unternehmensgruppe, die mit pflanzenbasierten Lösungen für Ernährung, Energie und weitere Anwendungen zu einer lebenswerten, gesunden und nachhaltigen Welt beitragen will. Mit rund 18.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erzielte der Konzern 2021/22 einen Umsatz von rund 7,6 Milliarden Euro.

Im Segment Zucker produziert die Südzucker-Gruppe Zucker, Zuckerspezialitäten und Co-Produkte wie Futtermittel und ist damit europäischer Marktführer.

Mit funktionellen Inhaltsstoffen für Lebensmittel, tiefgekühlten Pizzen und Portionsartikeln bedienen die Divisionen BENEO, Freiberger und PortionPack Europe im Segment Spezialitäten weltweit die Verbrauchermärkte.

CropEnergies ist führender Hersteller von nachhaltig erzeugtem Ethanol in Europa, überwiegend für den Kraftstoffsektor.

Im Segment Stärke ist AGRANA ein bedeutender Produzent von kundenspezifischen Stärkeprodukten und Ethanol in Europa.

Im Segment Frucht ist AGRANA Weltmarktführer bei Fruchtzubereitungen für internationale Lebensmittelkonzerne und führender Produzent von Fruchtsaftkonzentraten in Europa.

Rohstofflieferant ist Hauptaktionär

Hauptaktionär der Südzucker AG sind die Rübenanbauer über die Süddeutsche Zuckerrübenverwertungs-Genossenschaft eG (SZVG) mit einem Anteil von rund 60 Prozent am Kapital. Weitere Aktionäre sind österreichische Anteilseigner über die Zucker Invest GmbH mit rund 10 Prozent. Im Streubesitz (Free Float) befinden sich rund 29 Prozent der Südzucker-Aktien.

Get the Power of Plants

GROUP STRATEGY 2026 PLUS

Unsere Konzernstrategie 2026 PLUS

„Get the Power of Plants"
Wir verändern uns von einem Großverarbeiter agrarischer Rohstoffe zu einem führenden Partner für pflanzenbasierte Lösungen für eine lebenswerte, gesunde und nachhaltige Welt. Unsere Unternehmensgruppe wird noch innovativer, kundennäher und konsequenter auf Nachhaltigkeit und profitables Wachstum ausgerichtet.

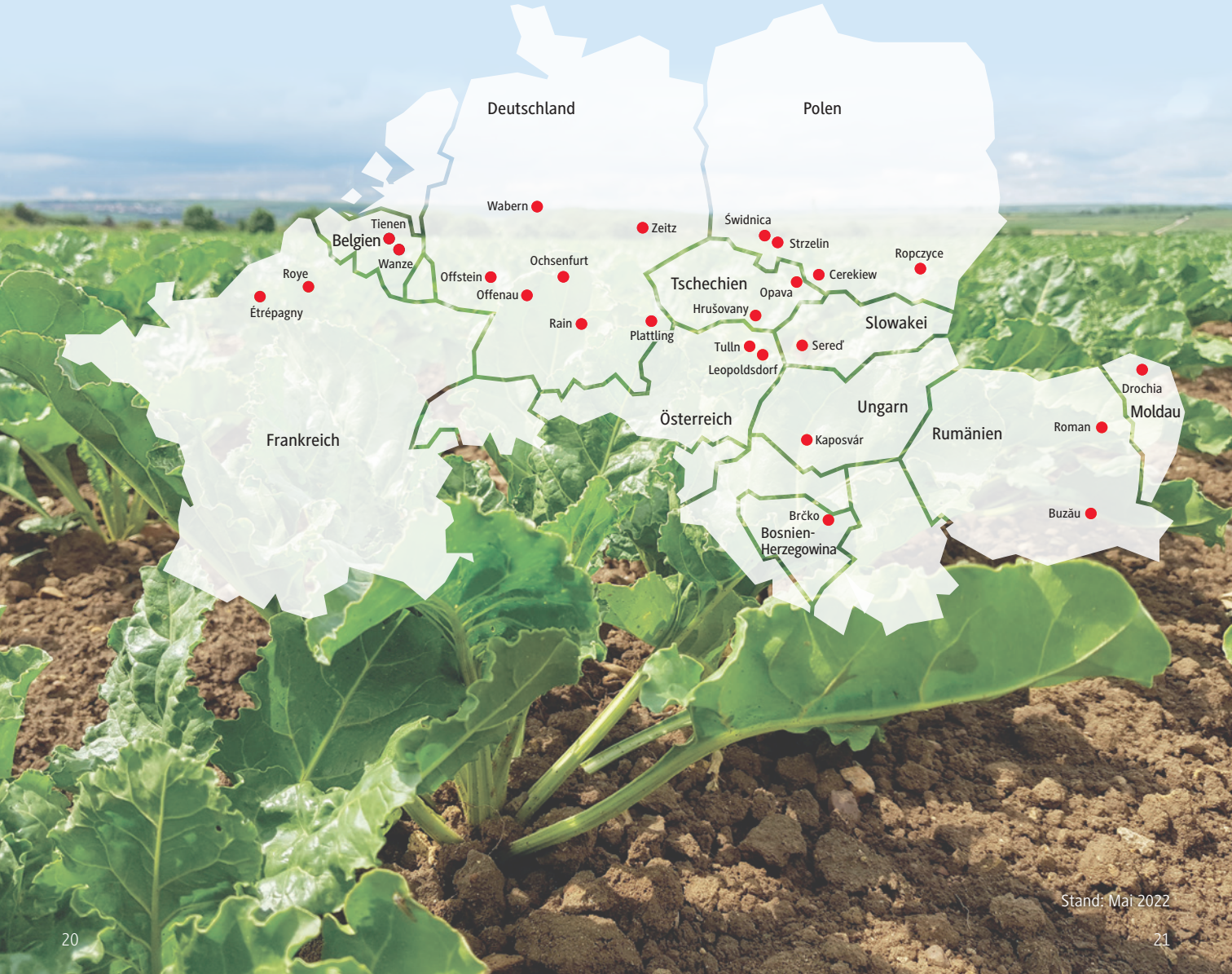
Die Welt der Südzucker-Produkte

Als führender integrierter Konzern nutzen wir die Kraft der Pflanzen und gewinnen daraus ganz unterschiedliche Produkte für verschiedenste Bereiche des täglichen Lebens – unter anderem Zucker. Doch Südzucker macht noch viel mehr im Bereich Ernährung und Energie, aber auch Verpackung und Kosmetik. In unserem Kurzfilm lernen Sie die enorme Produktvielfalt der Südzucker-Gruppe kennen.

FILM AB!

Unsere Zuckerfabriken und Raffinerien

In der Kampagne 2021 wurden in den Werken der Südzucker-Gruppe insgesamt 27,6 Millionen Tonnen Rüben verarbeitet. Einschließlich der Raffination von Rohrrohzucker betrug die Gesamtzuckererzeugung 4,4 Millionen Tonnen.



Stand: Mai 2022

Schluss mit Märchen – höchste Zeit für Fakten

Zucker als Sündenbock zu verteufeln hilft im Kampf gegen Übergewicht nicht weiter. Die Kampagne „Gegen Lebensmittelpopulismus" der deutschen Zuckerwirtschaft enttarnt die größten Zuckermärchen.

Zwischen Zuckerrüben und Kokosblütenzucker liegen etwa 23.324 Kilometer.
Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, der ist beim Zucker genau richtig. Denn unser Zucker entsteht in der Zuckerrübe auf den Feldern quasi vor unserer Haustür. Vom Feld bis in die Fabrik ist kaum eine Zuckerrübe mehr als 100 Kilometer unterwegs. Das ist nachhaltig. Ganz im Gegenteil zu Rohrzucker oder Kokusblütenzucker, die per Schiff um die halbe Welt zu uns reisen müssen.

Regionaler Zucker ist sowas von sozial und grün.
In Deutschland wird Zucker von der Aussaat der Zuckerrüben bis zur Gewinnung des Zuckers in der Fabrik unter höchsten Umwelt- und Sozialstandards produziert. Diese Standards sorgen dafür, dass viele tausend Menschen, die mit dem Anbau und der Verarbeitung von Zuckerrüben ihren Lebensunterhalt verdienen, gute und sichere Arbeitsplätze haben. Und die Zuckerrüben schützen Klima, Umwelt und Natur.

Kalorien machen dick. Nicht Zucker.
Wer mehr Kalorien isst, als er verbraucht, nimmt zu. Ganz egal, woher diese Kalorien stammen. Und übrigens bedeutet weniger Zucker nicht automatisch, dass ein Produkt auch weniger Kalorien hat. Wer Zucker in festen Lebensmitteln reduziert, muss ihn durch andere Zutaten ersetzen. Diese bringen auch Kalorien mit, manchmal sogar mehr. Zuckerfreie oder zuckerreduzierte Produkte können so schnell zur Kalorienfalle werden, zumal diese Produkte zur Annahme verleiten, man könne bedenkenlos mehr essen, ohne zuzunehmen.

Weitere Informationen unter *www.gegen-lebensmittelpopulismus.de*

Hätten Sie es gewusst?

Für ein Kilogramm Zucker benötigt man circa 7 bis 8 Rüben. Das entspricht in etwa einer Anbaufläche von einem Quadratmeter.

Von der Rübe zum Zucker: Würde man die Zeit messen, bis aus der Rübe, die frisch vom Feld in die Fabrik geliefert wird, weiß schimmernde Zuckerkristalle geworden sind, käme man auf ein überraschendes Ergebnis: Es sind durchschnittlich weniger als 8 Stunden.

Zucker, ein reiner Kristall, ist kühl und trocken gelagert praktisch unbegrenzt haltbar. Daher tragen die Zuckerverpackungen kein Mindesthaltbarkeitsdatum. Eine Ausnahme bilden einige spezielle Zuckersorten, wie zum Beispiel Gelierzucker, die neben Zucker weitere Inhaltsstoffe enthalten.

Ein Gramm Zucker enthält nur 4 Kilokalorien Energie. Weit weniger, als meist angenommen wird. Fett dagegen enthält 9 Kilokalorien pro Gramm.

Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verzehr von Zucker in Deutschland liegt stabil bei 18 bis 20 Kilogramm pro Jahr.

Lust auf eine zuckersüße Ausbildung?

Wir suchen engagierte Auszubildende zum/zur

- Chemielaborant/-in
- Elektroniker/-in für Betriebstechnik
- Industriekaufmann/-frau
- Industriemechaniker/-in

Bewirb dich unter
suedzuckerjobs.com

SÜDZUCKER
WERK OFFSTEIN

Kontakt

Südzucker AG
Maximilianstraße 10
68165 Mannheim
Tel.: 0621/421-0
info@suedzucker.de

Werk Offstein
Wormser Straße 11
67283 Obrigheim/Pfalz
Postfach 11 27, 67261 Grünstadt
Tel.: 06359/803-0
office.offstein@suedzucker.de

SÜDZUCKER

www.suedzuckergroup.com

© Südzucker 2022 · Bildnachweis: BENEO, Fotoflug.de, Christoph Göckel/Südzucker, Caroline Gries/Südzucker, Kauffelt Fotografie, Benedikt Knüttel/Südzucker, Dennis Möbus/Südzucker, Eva Mutzeck/Südzucker, ohayoo/stockadobe.com, Dr. Peter Risser/Südzucker, Shutterstock.com (baismartin; DedovStock; Halil ibrahim mescioglu; JJJW; shablovskyistock; Smarina; Viappy; Rudmer Zwerver), Südzucker, VSZ, WVZ