



Willkommen im Werk

ZEITZ

- 2 Begrüßung
- 3 Das Werk in Zahlen
- 4 Die Kampagne
- 5 Stark im ländlichen Raum
- 6 Anbaugebiet und Partnerschaft
- 7 Nachhaltige Zuckerproduktion
- 8 Stärkefabrik und Verwendung von Glukosesirupen
- 10 Produktionsprozess Stärkefabrik Zeitz
- 12 Die Zuckergewinnung
- 14 Multitalent Zuckerrübe
- 16 Zuckervielfalt
- 18 Die Südzucker-Gruppe: Get the Power of Plants
- 20 Zuckerfabriken und Raffinerien in Europa
- 22 Zucker-Fakten
- 24 Kontakt



Liebe Besucherinnen und Besucher,

herzlich willkommen am Südzucker-Verbundstandort Zeitz – ein Industrie-standort mit einer über 160-jährigen Tradition zur Erzeugung von Nahrungs- und Futtermitteln und hoher Wertschöpfung in der Region.

Zeitz zählt damit zu den ältesten Zuckerproduktionsstandorten in Deutschland. Mit dem Neubau der Zuckerfabrik durch die Südzucker AG bis 1993 und den folgenden Weiterentwicklungen durch die Errichtung der Ethanolanlage, der CO₂-Verflüssigungsanlage und der Weizenstärkeanlage ist ein effizienter Verbundstandort entstanden. Zeitz nimmt eine besondere Rolle im Südzucker-Produktionsnetzwerk ein und ist ein wichtiger Wirtschaftspartner im Burgenland-kreis und darüber hinaus. Der Bau einer Biogasanlage und einer Ethylacetat-anlage durch die Südzucker-Tochterfirma CropEnergies AG bestätigen die Bedeutung des Standorts für die Unternehmensgruppe.

Als Werkleiter der Zuckerfabrik Zeitz freue ich mich ganz besonders über Ihr Interesse an unseren Aktivitäten. Durch die Rübenkampagne und die Dicksaft-kampagne ist die Fabrik fast ganzjährig unter Dampf. Die Aufgaben sind für alle Mitarbeitenden sehr spannend, abwechslungsreich und vielfältig. Die Arbeit im 3-Schichtsystem ist sehr fordernd. Als großes Team erledigen wir die Herausfor-derungen gemeinsam, um eine sichere, qualitativ einwandfreie und wirtschaft-lich erfolgreiche Zuckerproduktion zu gewährleisten.

Wir arbeiten außerdem intensiv daran, Prozesse weiter zu optimieren und besser sowie nachhaltiger zu werden. So investieren wir in modernste Technik, um eine der ersten Zuckerfabriken zu sein, die Zucker unabhängig von fossilen Energieträgern klimaneutral produzieren kann.

Ich wünsche Ihnen viel Freude dabei, einen Blick hinter die Kulissen einer traditionsreichen und zugleich sehr modernen Zuckerfabrik zu werfen.

Ihr Jan Kunath

Die Zuckerfabrik Zeitz in Zahlen



In Betrieb seit:	1858, Neubau 1993
------------------	-------------------



Jährl. Rübenverarbeitungsmenge:	1.500.000 bis 2.000.000 Tonnen
---------------------------------	--------------------------------



Jährl. erzeugter Zucker:	220.000 bis 300.000 Tonnen
--------------------------	----------------------------



Rohstofflieferanten:	ca. 700 Landwirte
----------------------	-------------------



Anzahl Mitarbeitende:	ca. 200
-----------------------	---------



Kampagnedauer:	ca. 120 Tage
----------------	--------------



Jan Kunath,
Werkleiter Werk Zeitz





Die Kampagne im Werk Zeitz

Während der Rübenkampagne von September bis Januar arbeitet die Fabrik ohne Unterbrechung im 24-Stunden-Betrieb. Pro Tag werden mehrere Tausend Tonnen Rüben angeliefert und zu Zucker und Dicksaft verarbeitet. In der sogenannten Dicksaftkampagne wird der zwischengelagerte Dicksaft im restlichen Kalenderjahr zu Zucker kristallisiert. Dadurch wird ein großer Teil der Anlagenkapazität fast ganzjährig genutzt.



„Nach mehreren Stationen im Unternehmen Südzucker habe ich 2006 die Leitung der Rübenabteilung in Zeitz übernommen. Neben der Bereitstellung qualitativ hochwertiger Zuckerrüben gehört auch die Organisation der Transportlogistik zu den Hauptaufgaben unserer Abteilung. Die Vermarktung der beim Verarbeitungsprozess anfallenden Futtermittel ist eine weitere spannende Herausforderung.“

Zuckerrüben für unser Werk werden von circa 700 engagierten Landwirtschaftsbetrieben aus der hiesigen Region angebaut. Aufgrund des hohen Ertragspotenzials und der beeindruckenden Nährstoffeffizienz leistet die Zuckerrübe einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur Wertschöpfung im ländlichen Raum.“

Frank Rösler,

Leiter Rübenabteilung Sachsen-Thüringen



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 in unseren Zuckerfabriken in Deutschland generiert im Durchschnitt 10 weitere Arbeitsplätze in anderen Wirtschaftsbereichen.*

* Vgl. die Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts WifOR 2021/22.



„Zeitiz ist das jüngste Werk am ältesten produzierenden Standort der Südzucker AG. Für unsere über 1.000-jährige Stadt Zeitiz war und ist die Verarbeitung von Rüben zu Zucker als Wirtschaftsfaktor von großer Bedeutung: Die Zuckerfabrik, die Stärkefabrik wie auch die benachbarte Ethanolanlage der CropEnergies AG geben

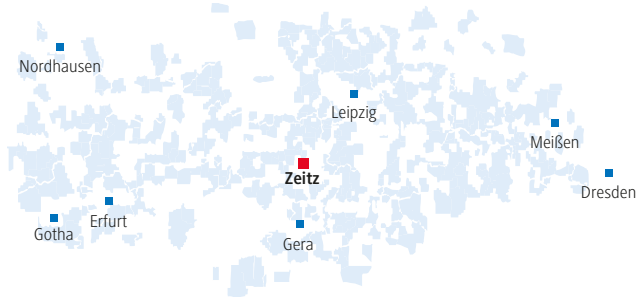
vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie ihren Familien Arbeit und so der Stadtentwicklung eine Zukunft. Mit durchschnittlich über 10 Prozent Auszubildenden am Standort hat unsere Zuckerfabrik vielen jungen Menschen mit einer fundierten Ausbildung den Einstieg ins Berufsleben ermöglicht: als Kaufmann/-frau für Büromanagement, Industriemechaniker/-in, Elektroniker/-in, Chemielaborant/-in und Chemikant/-in. Dem Engagement der Südzucker und ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist es zu verdanken, dass Zeitizer Produkte nach wie vor in aller Munde sind.“

Frank Sachse,

Betriebsratsvorsitzender Werk Zeitiz



Anbaubereich Werk Zeitz



Das Anbaubereich umfasst das Bundesland Thüringen, den südlichen Teil von Sachsen-Anhalt sowie Regionen in Nord- und Westsachsen.

Landwirte und Südzucker – eine gelungene Partnerschaft

Die Südzucker-Gruppe stützt sich auf die enge Verbindung zur Landwirtschaft. Rund 700 Landwirte versorgen das Werk Zeitz 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 Düngemitelesatz auf der Grundlage von Bodenuntersuchungen zur Zuckerrübe
- Landwirtschaftliche Forschung und Beratung für den Zuckerrübenanbau

Umwelt- und Energiebelange in der Produktion:

- Minimierung der Treibhausgasemissionen: energieeffiziente Produktionsprozesse und Nutzung klimaschonender Energieträger
- 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 Rübenschnitteln
- Abfallvermeidung durch 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



Die Stärkefabrik Zeitz

In Deutschland werden jährlich etwa 1,4 Millionen Tonnen Weizen zur Erzeugung von Stärke und stärkehaltigen Produkten genutzt. Mit über 100 Mitarbeitenden verarbeitet die Stärkefabrik Zeitz jährlich bis zu 300.000 Tonnen Weizen aus der umliegenden Region zu Glukosesirupen für die Lebensmittel- und chemische Industrie. Die Anlage ist für eine Produktionskapazität in Höhe von 120.000 Tonnen Glukosesirup pro Jahr ausgelegt. Neben dem Hauptprodukt Glukosesirup werden Kleie für die Futtermittelindustrie und das Pflanzenprotein Gluten gewonnen. Gluten ist ein wichtiger Rohstoff für beispielsweise die Backindustrie oder auch für die Fischzucht.

Synergien nutzen

Die Stärkefabrik wurde 2016 in die bestehende Produktionslandschaft am Verbundstandort Zeitz – die Zuckerfabrik sowie die Ethanolanlage, die Neutralalkoholanlage und die Kohlendioxidverflüssigungsanlage der Tochtergesellschaft CropEnergies AG – integriert. Wesentliche Synergien ergeben sich aus der gemeinsamen Nutzung der Energieerzeugerinfrastruktur, die eine hohe Kapazitätsauslastung des vorhandenen Wirbelschichtkessels ermöglicht. Ebenso ergänzt sich die wärmegeführte Zuckerfabrik, welche einen Stromüberschuss erzeugt, optimal mit der Stärkefabrik, die einen geringen Wärme- aber hohen Elektroenergiebedarf aufweist. Ein weiterer Vorteil ist, dass Nebenprodukte des Stärkeprozesses in der Ethanolanlage zu Ethanol verarbeitet werden können. Diese Nebenproduktnutzung reduziert nicht nur den Investitionsaufwand, sondern auch den Energieverbrauch erheblich. Insgesamt werden die Rohstoffe in der Stärkefabrik vollständig genutzt und zu wertigen Produkten weiterverarbeitet, wie es auch bei allen anderen Anlagen am Standort der Fall ist.

Die Stärkefabrik in Zahlen

	In Betrieb seit:	Neubau 2016
	Jährl. Erzeugung:	120.000 Tonnen Glukosesirup
	Rohstofflieferant:	ca. 20 Landwirte
	Anzahl Mitarbeitende:	ca. 120
	Produktionszeitraum:	ganzjährig

Verwendung von Glukosesirupen

Eine wichtige Produktgruppe für Glukosesirupe sind Bonbons. Hier dient der Glukosesirup nicht vornehmlich zum Süßen, sondern er verhindert, dass der Zucker auskristallisiert. Das ist wichtig für die Eigenschaften des Endprodukts. Weitere Einsatzgebiete sind auch die Herstellung von Backwaren, Getränken oder Eis.



Durch Mischung aus etwa vier Rohsirupen können die verschiedensten Produkte hergestellt werden.



„2015 durfte ich im Aufbaustab der neuen Weizenstärkeanlage als Teilprojektleiter mitwirken und meine Erfahrungen aus der Stärkeindustrie einbringen. Nach einer kurzen Inbetriebnahmephase konnte die Anlage im

Frühjahr 2016 die Produktion aufnehmen. Faszinierend ist für mich noch immer diese Entwicklung von der Bleistiftskizze zur fertigen Anlage und zum realen Produkt. Die tägliche Herausforderung, die Anlage zu optimieren, mit Menschen und Firmen aus der Region zu arbeiten und den Verbund am Standort zu pflegen, gehören seit 2018 zu meinen Aufgaben als Werkleiter.“

Christoph Jahr,
Werkleiter Stärkefabrik



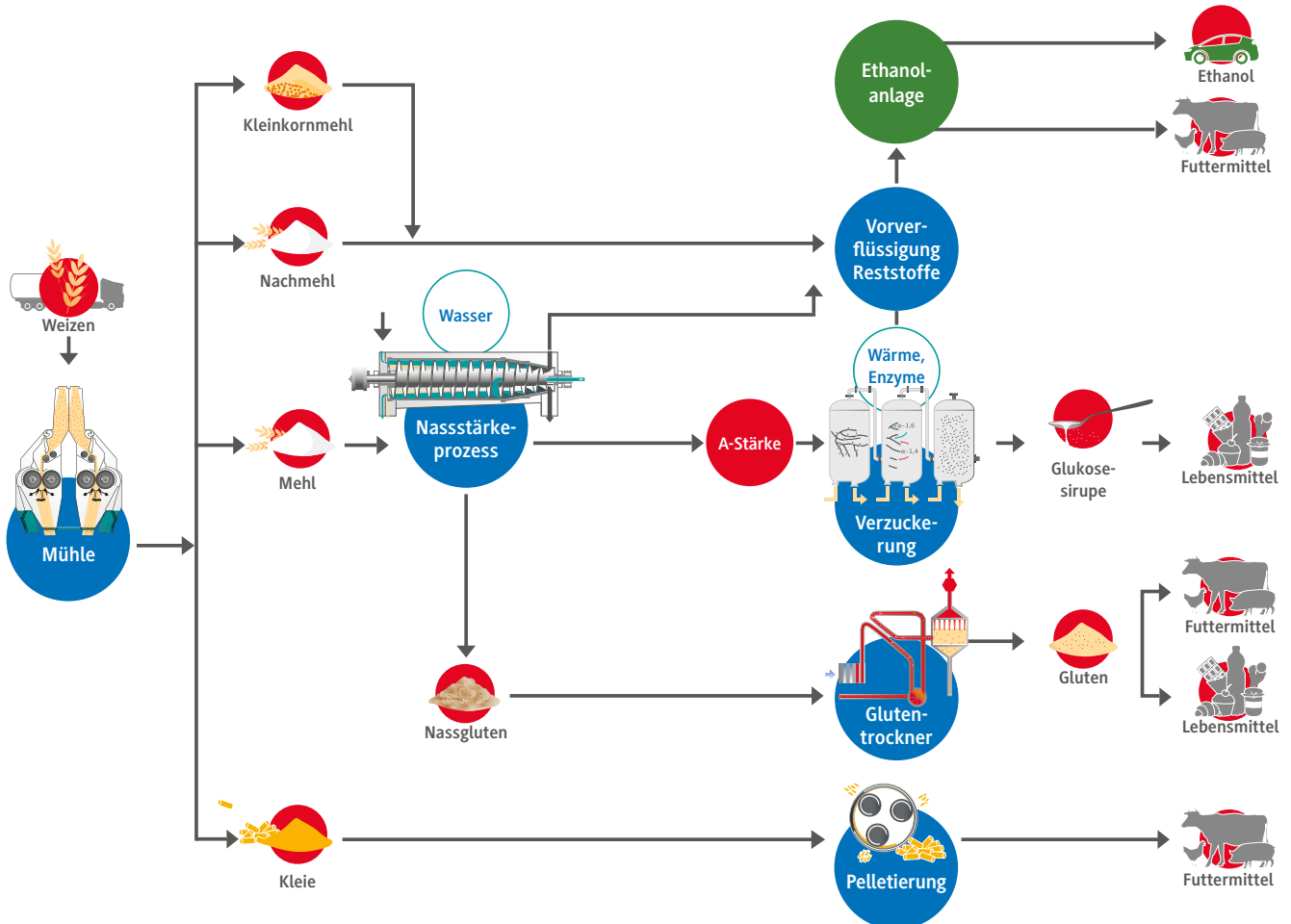
Produktionsprozess Stärfefabrik Zeitz

Der Weizen wird nach seiner Reinigung in die Bestandteile Kleie und Mehlkörper getrennt. Die Kleie wird pelletiert und als Futtermittel vertrieben. Der Mehlkörper wird zu Weizenmehl vermahlen. Ein großer Teil des im Weizenmehl enthaltenen Eiweißes ist wasserunlöslich und lässt sich in einem Nassprozess auswaschen, aufreinigen und trocknen. Die entstehende Produktmenge wird als Vitalgluten vermarktet.

Eine Besonderheit von Weizenstärke sind die sehr unterschiedlich großen Stärkekörner im Vergleich z. B. zum Mais. Für Verzuckerungsprozesse kann

nur die sogenannte A-Stärke (größere Stärkekörner mit höherer Dichte) in einem Waschprozess gewonnen werden. Diese A-Stärke wird in einem weiteren Produktionsschritt verzuckert und nach mehreren Aufreinigungsschritten zu Glukosesirup eingedickt.

Das aus dem Nassstärkeprozess entstandene Nebenprodukt wird in der Ethanolanlage zu Ethanol verarbeitet. Bis zu 70.000 Tonnen Getreide können auf diese Weise durch Reststoffe ersetzt werden.





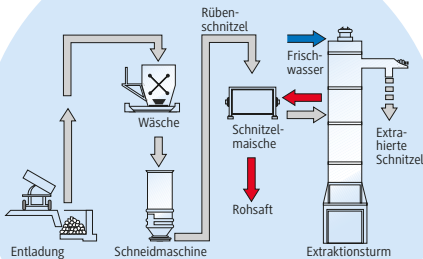
Die Zuckergewinnung: von der Rübe zum Zucker

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 Rübenenernte 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.

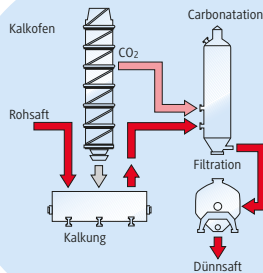


Saftgewinnung

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.

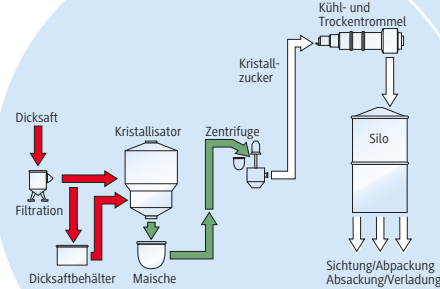
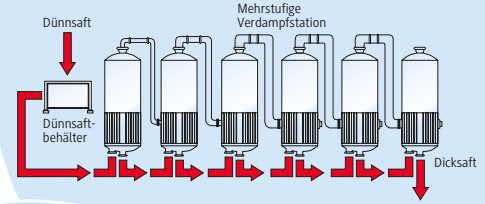
Saftreinigung

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.



In unserem Film „Von der Rübe zum Zucker“ werden der Weg der Rübe vom Feld in die Fabrik sowie die Prozesse der Zuckerproduktion anschaulich dargestellt.

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 schonen die lokalen Wasserressourcen

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 Zuckerrübenfabriken 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 Saadmischungen hierfür stellen wir unseren Zuckerrübenanbauern seit einigen Jahren kostenlos zur Verfügung – schaffen Lebensraum für Insekten, Vögel und Kleintiere.

Zuckerrüben werden vollständig genutzt

Bei der Zuckergewinnung wird die gesamte Pflanze vollständig genutzt. 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 – aus dem Herzen Deutschlands

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 im Herzen Deutschlands mit meist nur kurzen Transportwegen zur Zuckerfabrik.





Zucker aus Zeitz

Der in Zeitz produzierte Zucker wird lose in Silofahrzeugen sowie in Überseecontainern auf Bahnwaggons und in 25- und 50-Kilogramm-Säcken sowie in Big Bags ausgeliefert.



Weißzucker

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



Pressschnittel



Melasse



Carbokalk



Unser Gesamtsortiment

Zucker, Rezeptideen und mehr für Endverbraucher
Südzucker bietet ein breites Sortiment an Produkten – 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 Europa, 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 Apiinvert und Apifonda deckt alle Futteranlässe von der Reizfütterung im Frühjahr über die Trachtlückenfütterung im Sommer bis zur Wintereinfütterung im September/Oktobre ab.



Die Südzucker-Gruppe

Get the Power of Plants

Die Südzucker AG wurde 1926 als Zusammenschluss von fünf Zuckergesellschaften gegründet. Vom einem ehemals regionalen Zuckerproduzenten entwickelte sich Südzucker zu einer global tätigen Unternehmensgruppe, die mit pflanzenbasierten Lösungen für Ernährung, Energie und weitere Anwendungen zu einer lebenswerten, gesunden und nachhaltigen Welt beitragen will. Dafür arbeiten rund 19.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren Segmenten Zucker, Spezialitäten, CropEnergies, Stärke und Frucht, um für unsere Kunden der führende Partner für pflanzenbasierte Produkte zu sein:



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



Mit funktionellen Inhaltsstoffen für Lebensmittel und Futtermittel, tiefgekühlten Pizzen und Portionsartikeln bedienen die Divisionen BENEÖ, Freiburger und die PortionPack Group im Segment Spezialitäten weltweit die Verbrauchermärkte.



CropEnergies ist führender Hersteller von erneuerbarem Ethanol in Europa, überwiegend für den Kraftstoffsektor. Weitere Produkte des Segments sind die entstehenden eiweißhaltigen Lebens- und Futtermittel sowie biogenes Kohlendioxid.



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



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

Wir verarbeiten agrarische Rohstoffe zu hochwertigen Produkten, insbesondere zu Lebensmitteln für Industriekunden und Endverbraucher, aber auch zu Futtermitteln und weiteren Produkten für den Food- und Non-Food-Bereich. Dabei werden die Rohstoffe weitgehend vollständig verwertet und veredelt. Auf der Vermarktungsseite liegt unser Fokus im Business-to-Business-Bereich.



Mit unserer Konzernstrategie und unserem Leitsatz „Get the Power of Plants“ verändern wir uns von einem Großverarbeiter agrarischer Rohstoffe zu einem führenden Partner für pflanzenbasierte Produkte für eine lebenswerte, gesunde und nachhaltige Welt. Unsere Unternehmensgruppe wird noch innovativer, kundennäher und konsequenter auf Nachhaltigkeit und profitables Wachstum ausgerichtet.

Rohstofflieferant ist Hauptaktionär

Die stabile Eigentümerstruktur schafft einen verlässlichen Rahmen für die Unternehmensentwicklung: Hauptaktionär der Südzucker AG sind die Rübenanbauer über die Süddeutsche Zuckerrübenverwertungsgenossenschaft eG (SZVG) mit einem Anteil von über 63 Prozent am Kapital. Weitere Aktionäre sind österreichische Anteilseigner über die Zucker Invest GmbH mit rund 10 Prozent. Im Streubesitz (Free Float) befinden sich 26 Prozent der Südzucker-Aktien.



FILM AB!

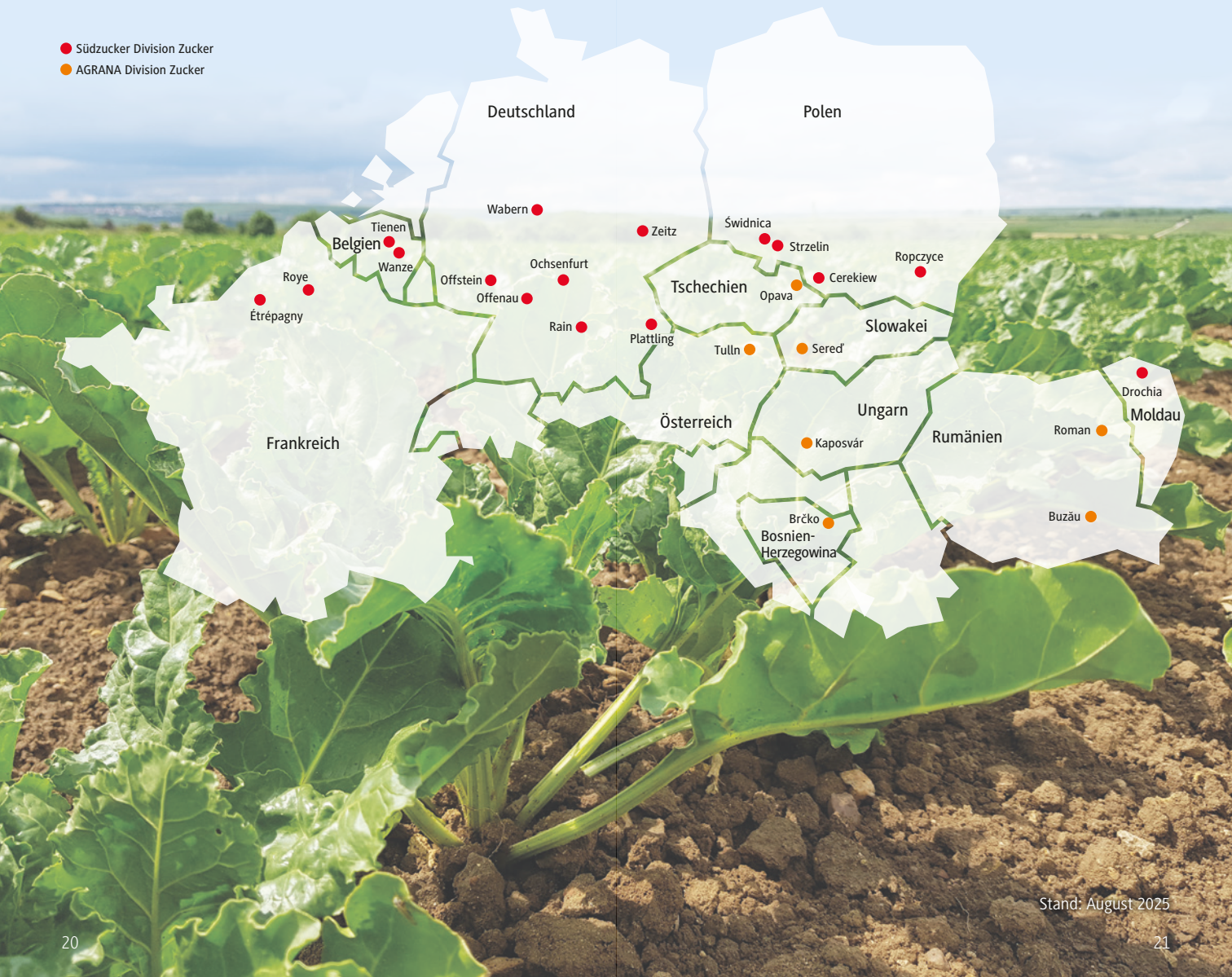




Unsere Zuckerfabriken und Raffinerien

In der Kampagne 2024 wurden in den Werken der Südzucker-Gruppe insgesamt 29 Millionen Tonnen Rüben verarbeitet. Einschließlich der Raffination von Rohzucker betrug die Gesamtzuckererzeugung 3,9 Millionen Tonnen.

- Südzucker Division Zucker
- AGRANA Division Zucker





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

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, gewonnen als 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.

Haustür. Vom Feld bis in die Fabrik ist kaum eine Zuckerrübe mehr als 100 Kilometer unterwegs. Das ist nachhaltig. Ganz im Gegensatz zu Rohrzucker oder Kokosblütenzucker, 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.



Gegen Lebensmittelpopulismus! Eine Kampagne der Zuckerwirtschaft (zuckerverkaende.de).

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.



Wir brauchen dich!
**Gemeinsam
mehr
bewegen.**

**Wir suchen engagierte
Auszubildende zur/zum**

- Chemikant/in
- Chemielaborant/in
- Elektroniker/in
- Industriemechaniker/in
- Kauffrau/-mann
für Büromanagement

Bewirb dich unter
www.suedzuckerjobs.com



SÜDZUCKER

WERK ZEITZ

Kontakt

Südzucker AG

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

Werk Zeitz

Albrechtstraße 54
06712 Zeitz
Tel.: 03441/899-305
office.zeitz@suedzucker.de



www.suedzuckergroup.com

© Südzucker 2025 · Bildnachweis: Caroline Gries/Südzucker, Benedikt Knüttel/Südzucker, Dennis Möbus/Südzucker, ohaiyoo/stockadobe.com, Dr. Peter Risser/Südzucker, Shutterstock.com (asife; baismartin; DedovStock; Doctor Vector; Halil Ibrahim mescioglu; Agnes Kantaruk; monticello; New Africa; NeydtStock; shablovskystock; SMarina; Subbotina Anna; Rudmer Zwerver), Südzucker, transmedial, Corinna Trummer/Südzucker, VSZ, WWZ