



Willkommen am Verbundstandort

OFFSTEIN

- 2 Begrüßung
- 3 Die Zuckerfabrik Offstein in Zahlen
- 4 Die Kampagne in der Zuckerfabrik
- 5 Stark im ländlichen Raum
- 6 Anbaubereich und Partnerschaft Zuckerfabrik
- 7 Nachhaltige Zuckerproduktion
- 8 CDS (Corporate Development & Services)
- 10 BENEOL
- 12 Die Zuckergewinnung
- 14 Multitalent Zuckerrübe
- 16 Zuckervielfalt
- 18 Zuckerfabriken und Raffinerien in Europa
- 20 Zucker-Fakten
- 22 Die Südzucker-Gruppe: Get the Power of Plants
- 24 Kontakt

Liebe Besucherinnen und Besucher,

herzlich willkommen im Werk Offstein! Gegründet 1883, blicken wir auf eine stolze Werks Geschichte von mehr als 140 Jahren zurück. Offstein ist eine der ältesten Zuckerfabriken, die noch in Betrieb sind und einer der größten und bedeutendsten Standorte der Südzucker-Gruppe in Europa: Neben der Zuckerfabrik finden sich am Verbundstandort Offstein der Hauptsitz der Entwicklungs- und Serviceabteilungen für die gesamte Südzucker-Gruppe (CDS, Corporate Development & Services) und diverse Anlagen der Division BENEÖ. Hier ein Überblick über das breite Produktionsportfolio in Offstein: Zucker und Sirupe aus heimischen Zuckerrüben; modifizierte Rübenschnitzel als alternative Faserstoffe für die Verpackungsindustrie; die Zuckeraustauschstoffe Isomalt und Palatinose™; pflanzlichen Proteinkonzentrate aus der Ackerbohne und vieles mehr – Offstein wächst weiter als Verbundstandort!

Mit über 700 Mitarbeitenden in den oben genannten Bereichen ist 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,
Werkleiter Zuckerfabrik
Offstein

Die Zuckerfabrik Offstein in Zahlen



In Betrieb seit: 1884



Rohstofflieferanten: ca. 1.300 Landwirte



Anzahl Mitarbeitende: ca. 270*



Kampagnedauer: ca. 120 Tage

* Über 710 mit BENEÖ, der CDS, Verwaltungsstellen und zusätzlichen Kampagne-aushilfskräften



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

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



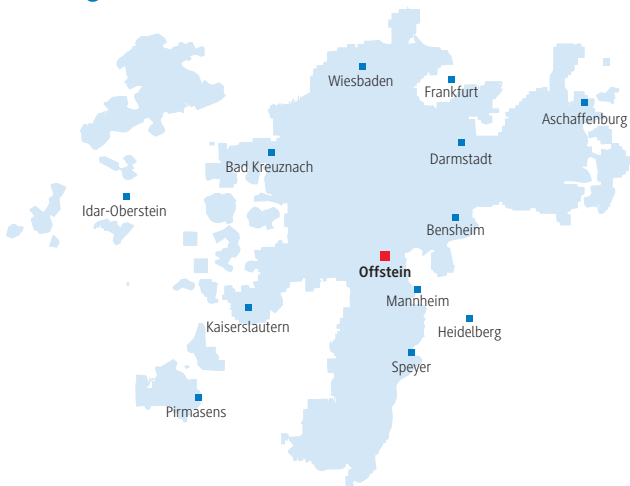
„Seit über 40 Jahren ist der Verbundstandort Offstein der Südzucker AG ein verlässlicher Partner in der Ausbildung junger, motivierter Menschen. Jedes Jahr starten bei uns Auszubildende in spannenden und zukunftsorientierten Berufen als Elektroniker/-in, Industriemechaniker/-in,

Industriekaufmann/-frau sowie Chemielaborant/-in durch. Diese Berufsbilder bilden die Grundlage für eine erfolgreiche Karriere bei Südzucker. Doch nicht nur der Nachwuchs liegt uns am Herzen: Gut ausgebildete Fachkräfte sind bei uns jederzeit willkommen! Durch Produktionserweiterungen und altersbedingte Veränderungen bieten sich regelmäßig neue Chancen für engagierte Persönlichkeiten, die ihre Zukunft aktiv mitgestalten wollen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind der Schlüssel zur erfolgreichen Umsetzung unserer Unternehmensstrategie – gerade in einem Umfeld, das von raschem Wandel und fortschreitender Digitalisierung geprägt ist. Ein gutes Betriebsklima ist bei uns gelebte Realität – belegt durch eine durchschnittliche Betriebszugehörigkeit von über 16 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 1.300 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 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

Verbundstandort Offstein: Corporate Development & Services (CDS)



„Offstein ist der Hauptsitz der Corporate Development & Services (CDS). Als gruppenweite Organisation führt die CDS Forschungs-, Entwicklungs- und Service-Aufgaben, insbesondere für die Divisionen Zucker, Spezialitäten/BENEO und CropEnergies, durch. Unsere Aufgaben werden durch insgesamt circa 190 Mit-

arbeitende an den Standorten Offstein, Ochsenfurt und Tienen wahrgenommen. Unser Team ist interdisziplinär besetzt mit Experten u.a. der Fachrichtungen Chemie, Biotechnologie, Verfahrenstechnik, Elektrotechnik, Maschinenbau, Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaften.“

Dr. Sebastian Kunz,
Leiter der CDS



„Die Kernaufgabe der CDS ist es, alle Schritte des Wertschöpfungsprozesses vom Anbau der Rohstoffe über die Prozesstechnologie bis zu den Endprodukten zu entwickeln, zu implementieren und kontinuierlich zu optimieren. Damit unterstützen wir die Geschäftsbereiche, ihr

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,
CDS Senior Manager Science, Innovation and Administration Management



Gruppenweit und länderübergreifend werden Projekte für den gesamten Konzern – auch in Kooperationen mit Forschungseinrichtungen, anderen Unternehmen, staatlichen Institutionen oder Universitäten durchgeführt. CDS bearbeitet und entwickelt Produkte und Prozesse vom Labor über das Technikum bis in die Produktionsanlagen und zum Kunden.

In Offstein sind 151 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter inklusive 10 Auszubildenden in der CDS tätig. Mit einer 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. Hierzu gehören Anlagen zur Trennung von verflüssigten Produkten und zur Erzeugung von Partikelstrukturen mit anwendungsspezifischen Eigenschaften. Für Arbeiten im strategischen Bereich Proteine der Südzucker-Gruppe steht eine 500-Liter-Fermentieranlage zur Verfügung sowie Extrudertechnologie für die Entwicklung von texturierten Proteinen (Fleischersatzprodukte). Des Weiteren wurde eine Testanlage für Katalysatoren zur Prozessentwicklung und -optimierung errichtet.



„Bei der CDS wurden zahlreiche neue Produkte wie z. B. Isomalt, Palatinose™, kurzkettige Oligofructoseballaststoffe oder texturierte Proteine für Fleischalternativen 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 Schneckert,
Betriebsratsvorsitzender CDS

Verbundstandort Offstein: BENE0

BENE0 – 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. BENE0 wurde 2007 gegründet, beschäftigt mehr als 1.200 Mitarbeitende und ist in über 80 Ländern aktiv. 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 zahnfremdliche Zucker Palatinose™ entdeckt. Beide werden dort gemeinsam mit dem pharmazeutischen Hilfsstoff galenIQ™ von BENE0 auf Basis von Zuckerrüben hergestellt.

„Unsere Kunden schätzen unsere Zutaten aus der Zuckerrübe. Sie können u.a. den Zuckergehalt reduzieren, die Textur und das Geschmacksprofil optimieren oder zu einem ausgeglichenen Blutzuckerspiegel beitragen.

Wir sind stolz darauf, diese Produkte

in einer hochmodernen Anlage herzustellen und überzeugen unsere Kunden weltweit durch Qualität sowie eine zuverlässige Lieferung.“

Dr. Adam Franz,
Director Operations

Zudem wurde in Offstein in den Bau einer nachhaltigen Produktionsanlage für die Verarbeitung von Hülsenfrüchten investiert. Im neuen Werk verarbeitet BENE0 Ackerbohnen zu Proteinkonzentrat und stärkereichem Mehl. Die Produkte werden zur Proteinanreicherung und für eine verbesserte Textur u.a. in Milchalternativen und Backwaren eingesetzt. So dient das Proteinkonzentrat zum Beispiel als pflanzliche Alternative zu Eiern. Die Ackerbohnen werden regional angebaut und vollständig verarbeitet.

„Hülsenfrüchte erleben eine Renaissance. Hier in unserem Werk in Offstein verarbeiten wir Ackerbohnen zu hochwertigen pflanzlichen Zutaten. Vom Feld bis zum fertigen Produkt haben wir uns dabei dem Prinzip Nachhaltigkeit verschrieben. So leisten wir einen Beitrag zu einer stärker pflanzlichen und nachhaltigeren Ernährung.“

Maximilian Krantz,
Plant Manager

Forschung und Entwicklung liegt BENE0 am Herzen

In Offstein arbeiten mehr als 200 Mitarbeitende bei BENE0. Viele davon sind in der Produktion tätig; andere arbeiten eng mit der Corporate Development & Services in den Bereichen Ernährungsphysiologie und Anwendungstechnik zusammen. Zusätzlich arbeitet in Offstein ein Team, das unsere Kunden weltweit bei Fragen zum Lebensmittelrecht oder zur Ernährungskommunikation unterstützt.

„Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden und Kunden tragen wir mit unseren Zutaten weltweit zu einer gesünderen Ernährung bei. Wir sind uns der damit verbundenden Verantwortung bewusst. Der Standort Offstein spielt dabei eine zentrale Rolle für uns. Er bringt Expertenwissen an einem Ort zusammen, um unseren Kunden die Unterstützung zu bieten, die sie zur Verbesserung ihrer Produkte benötigen.“

Dr. Uwe Boltersdorf,
Mitglied der Geschäftsführung von BENE0



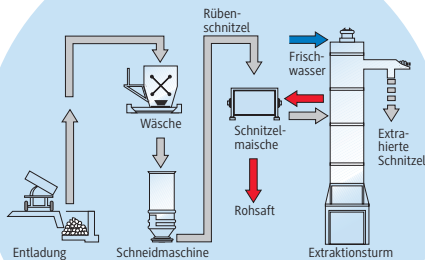
Die Zuckergewinnung: von der Rübe zum Zucker

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.

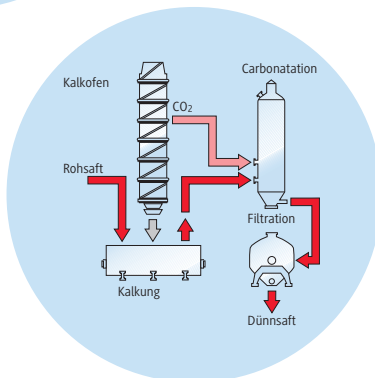


Saftgewinnung

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.

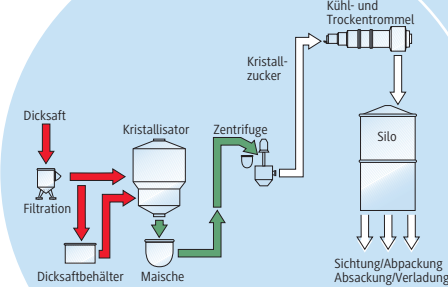
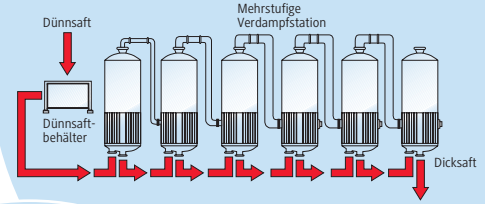
Saftreinigung

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.



Zudem kann die Zuckerrübe den im Boden gebundenen Stickstoff mit ihrem über zwei Meter tief reichenden Wurzelsystem auch in tieferen Bodenschichten aufnehmen und sorgt so für einen niedrigen Restnitratgehalt im Boden. Das ist gut für das Grundwasser und für die Atmosphäre.

Lebensräume werden geschaffen

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.

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.

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 – 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.



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, BENEÖ-scl85*, Karamellsirupen sowie dem Zuckeraustauschstoff Isomalt und der Zuckerart Palatinose™ eingesetzt. Bei der Zuckergewinnung in Offstein werden außerdem die wertvollen Nebenprodukte Futtermittel, Melasse und Carbokalk erzeugt.

In einer neuen Anlage wird aus einem Nebenprodukt der Zuckerproduktion BeetKraft®, ein Faserstoff für die Papier- und Verpackungsindustrie, produziert. Mit BeetKraft® können Papierproduzenten bis zu 40 Prozent der klassischen, primären Holzfasernstoffe in der Papierrezeptur ersetzen und gleichzeitig die Karton- und Papierstabilität erhöhen.



Raffinade



Invertzuckersirup



Karamellsirupe



BENEÖ-scl85*



Isomalt und Palatinose™



BeetKraft®



Futtermittel



Melasse



Carbokalk

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



Unser Sortiment*

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. Bio Rüben Zucker, Fondants, Hagel Rüben Zucker, Flüssigzucker und sind in der Lage, Zuckerspezialitäten gemäß Kundenanforderungen zu adaptieren. Unsere Kunden profitieren von unserer hohen Liefertreue, 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.

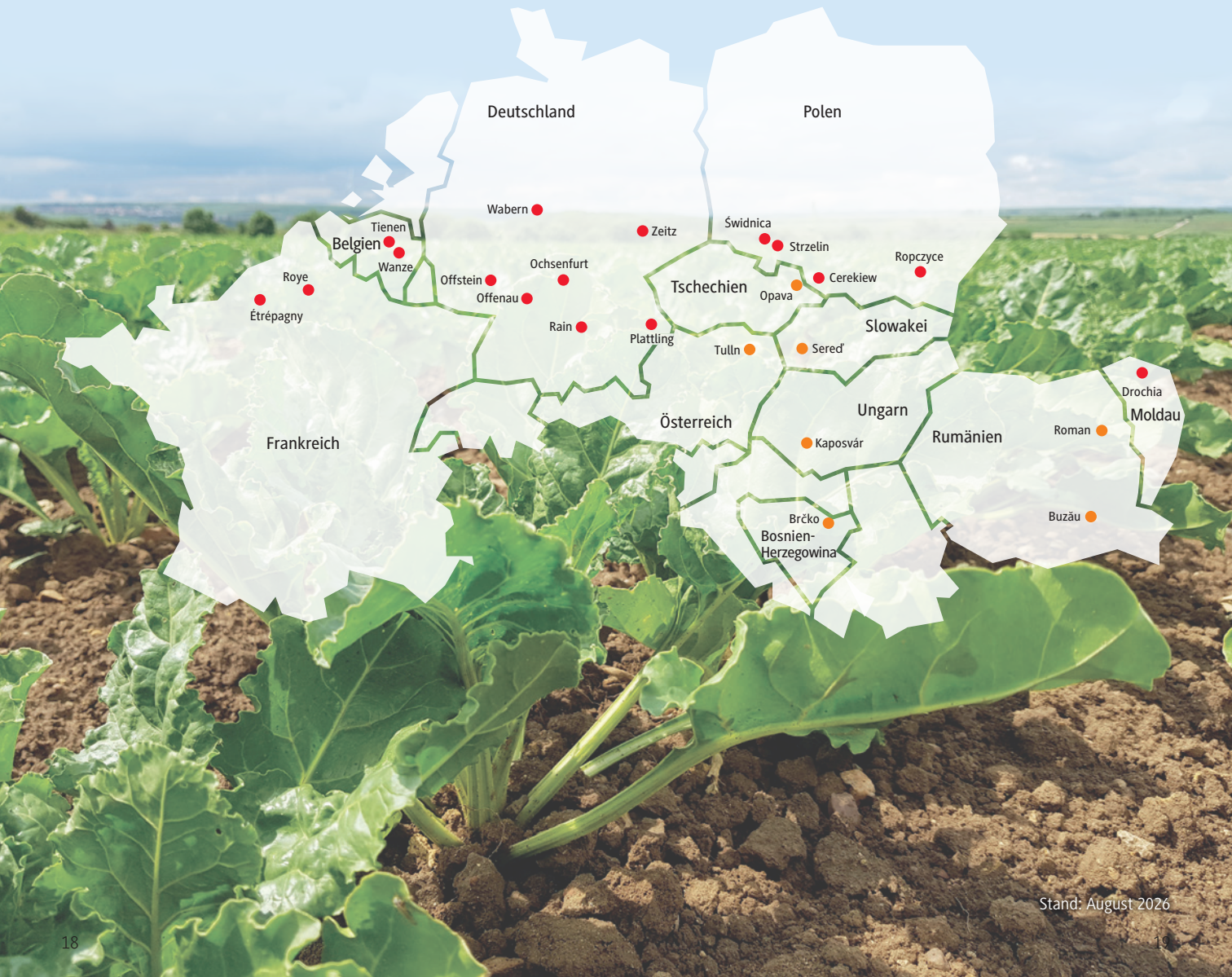


Bienenfutter von Südzucker
Unser Bienenfuttersortiment auf Saccharosebasis Apiinvert und Apifonda deckt alle Futteranlässe von der Reizfütterung im Frühjahr über die Trachtlückenfütterung im Sommer bis zur Wintereinfütterung im September/Oktobre ab.

*Auszug aus dem Portfolio

Unsere Zuckerfabriken und Raffinerien

- Südzucker Division Zucker
- AGRANA Division Zucker



Stand: August 2026



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.



Die Südzucker-Gruppe

Wir nutzen Pflanzen und andere Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs mit dem Ziel, hochwertige Lebensmittel, Inhaltsstoffe für Lebensmittel, Futtermittel, Ethanol sowie weitere Produkte und Lösungen zu entwickeln, herzustellen und zu vermarkten. In fünf Segmenten arbeiten rund 18.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter daran, für unsere Kunden der führende Partner für pflanzenbasierte Lösungen in Ernährung, Energie und darüber hinaus entlang der gesamten Wertschöpfungskette 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.



Das Segment Stärke umfasst die Stärke- und Ethanolaktivitäten der AGRANA.



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

Rohstofflieferant ist Hauptaktionär

Die stabile Eigentümerstruktur schafft einen verlässlichen Rahmen für die Unternehmensentwicklung: Hauptaktionär der Südzucker AG sind die Rübenanbauer über die Süddeutsche Zuckerrübenverwertungs-Genossenschaft eG (SZVG) mit einem Anteil von fast 65 Prozent am Kapital. Weitere Aktionäre sind österreichische Anteilseigner über die Zucker Invest GmbH mit über 10 Prozent. Im Streubesitz befinden sich über 24 Prozent der Südzucker-Aktien.



Südzucker Group Strategy 2030

Mit der Leitidee unserer Konzernstrategie „Get the Power of Plants“ begegnen wir zukünftigen Herausforderungen noch wirksamer und sichern so unsere Zukunftsfähigkeit.

Unsere Unternehmensgruppe wird noch kundennaher, innovativer und nachhaltiger ausgerichtet, indem wir unsere Strategie systematisch in konkreten Initiativen umsetzen.

Spürbare Ergebnisse entlang der Wertschöpfungskette, profitables Wachstum und Stärkung der Marktposition unseres pflanzenbasierten Portfolios sind unser erklärtes Ziel.

100 JAHRE SÜDZUCKER-GRUPPE

1926 bis 2026 – die Südzucker-Gruppe feiert Jubiläum, ein Jahrhundert des Wandels, der Innovation und des Engagements. Zucker ist weiterhin ein wesentliches Geschäftsfeld, doch die Südzucker-Gruppe ist mittlerweile noch viel mehr. Mit unserem breiten Spektrum an Produkten bereichern wir das Leben und den Alltag von Millionen Menschen und machen diesen süßer, einfacher, vielfältiger, gesünder, bunter, überraschender und nachhaltiger.



Über diesen QR-Code gelangen Sie zu unserem Jubiläumsfilm.



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

**Wir suchen engagierte
Auszubildende zur/zum**

- Chemielaborant/in
- Elektroniker/in
- Industriekaufrau/-mann
- Industriemechaniker/in

Bewirb dich unter
www.suedzuckerjobs.com



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



www.suedzuckergroup.com

© Südzucker 2026 · Bildnachweis: BENEÖ, Bettina Schulz Photography, Fotoflug.de, Christoph Göckel/Südzucker, Caroline Gries/Südzucker, Kauffelt Fotografie, Benedikt Knüttel/Südzucker, Dennis Möbus/Südzucker, Eva Mutzeck/Südzucker, ohaiyoo! stockadobe.com, Dr. Peter Risser/Südzucker, Shutterstock.com (balsmartin; DedovStock; Halil Ibrahim mesdoglu; JJW; shablovskystock; Smarina; Viappy; Rudmer Zwerver), Südzucker, VSZ, WKA-B2P GmbH, WWZ