



Willkommen im Werk

PLATTLING

- 2 Begrüßung
- 3 Das Werk in Zahlen
- 4 Die Kampagne
- 5 Stark im ländlichen Raum
- 6 Anbaugbiet und Partnerschaft
- 7 Nachhaltige Zuckerproduktion
- 8 Multitalent Zuckerrübe
- 10 Die Zuckergewinnung
- 12 Zuckervielfalt
- 14 Die Südzucker-Gruppe
- 15 Unsere Konzernstrategie 2026 PLUS
- 16 Zuckerfabriken und Raffinerien in Europa
- 18 Zucker-Fakten
- 20 Kontakt

Liebe Besucherinnen
und Besucher,

ich begrüße Sie recht herzlich im Werk Plattling der Südzucker AG und freue mich über Ihr Kommen. In unserem stets weiterentwickelten und modernisierten Werk, welches zu den größten Zuckerfabriken in Deutschland zählt, gewinnen wir seit 1961 aus in der Region angebauten Zuckerrüben Zucker – sowohl für die Region als auch für den europäischen Markt. Neben der eigentlichen Zuckergewinnung betreiben wir am Standort Plattling ein modernes Abpackzentrum, in dem wir unter anderem das Ihnen bekannte 1-Kilogramm-Paket Feiner Rüben Zucker abpacken und an den Einzelhandel ausliefern. Tauchen Sie mit uns ein in die Gewinnung von Zucker und staunen Sie, wie am Ende eines langen Prozesses wie von Zauberhand das „weiße Gold“ entsteht und erfahren Sie nebenbei allerlei interessante Fakten rund um den Zucker. Ich wünsche Ihnen viel Freude dabei, einen Blick hinter die Kulissen einer modernen Zuckerfabrik zu werfen.

Johannes Stadler,
Betriebsleiter Werk Plattling

Das Werk Plattling in Zahlen



In Betrieb seit: 1961



Jährl. Rübenverarbeitungs-
menge: 1,8 bis 2,2 Millionen Tonnen



Jährl. erzeugter Zucker: 270.000 bis 330.000 Tonnen



Rohstofflieferanten: ca. 2.400 Landwirte



Anzahl Mitarbeitende: ca. 240



Kampagnedauer: ca. 120 Tage



Die Kampagne im Werk Plattling

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 verarbeitet.



„Von Ende Februar bis Anfang Mai werden die Zuckerrübensamen in die fruchtbaren Böden ausgesät. Bis zur Ernte wächst aus einem Saatkorn, das weniger als 1 Gramm wiegt, eine Zuckerrübe mit einem Gewicht von durchschnittlich rund 1 Kilogramm. Während dieser Wachstumsphase begleitet das Team der Rübenabteilung die Landwirte und berät diese intensiv in allen Belangen des Rübenanbaus. Im Juli

beginnen die Vorbereitungen für die Kampagne. Die Rübenerrträge werden ermittelt und die digitalisierten Schläge werden so verplant, dass jedes Feld ein Lieferdatum erhält. Im September beginnt die Ernte und wird bis Ende November beendet. Zum Schutz gegen Witterungseinflüsse werden Rüben, die erst im Dezember und Januar in die Zuckerrübenfabrik geliefert werden, mit Vlies abgedeckt. Alle Arbeiten während der Kampagne werden von den Landwirten in überbetrieblicher Zusammenarbeit durchgeführt.“

Benjamin Kirchberger,

Leiter Rübenabteilung Bayern

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



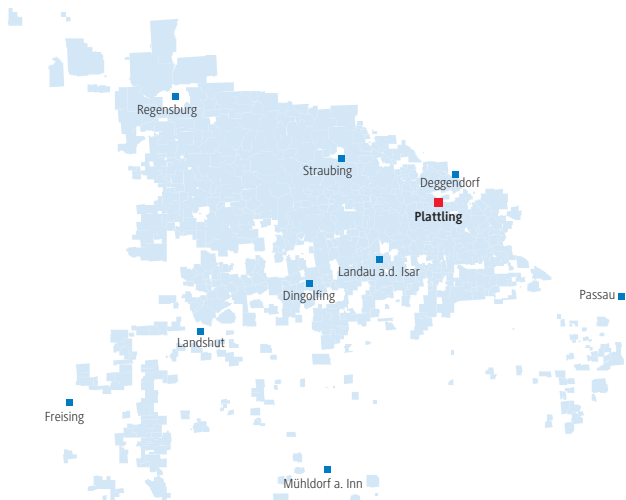
„Das Werk Plattling ist in der Region und natürlich in der Stadt Plattling ein anerkanntes und beliebtes Unternehmen. Das Werk mit seinem 145 Meter hohen Kamin, der während der Kampagne durch seine Wasserdampffahne schon von Weitem zu sehen ist, ist zu einem Wahrzeichen geworden, das nicht mehr wegzudenken ist. Mit über 200 Mitarbeitenden ist das Werk Plattling ein wichtiger Bestandteil und Arbeitgeber für die Stadt sowie die gesamte Region. In Plattling werden rund 30 Auszubildende in den Berufen Industriekaufrau/-mann, Industriemechaniker/-in sowie Elektroniker/-in ausgebildet.“

Ulrich Gruber,

Betriebsratsvorsitzender Werk Plattling



Anbaubereich Werk Plattling



Das Anbaubereich erstreckt sich von Regensburg donauabwärts bis Passau und im oberbayerischen Bereich bis zum Chiemsee. Im Wesentlichen konzentriert sich der Rübenanbau auf die fruchtbaren Böden in den Landkreisen Deggendorf, Straubing, Regensburg und Dingolfing.

Landwirte und Südzucker – eine gelungene Partnerschaft

Die Südzucker-Gruppe stützt sich auf die enge Verbindung zur Landwirtschaft. Rund 2.400 Landwirte versorgen das Werk Plattling 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 Düngemiteleinsetz 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



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 CO₂ 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 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 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.



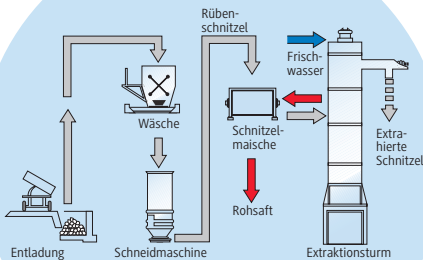
Die Zuckergewinnung: von der Rübe zum Zucker

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.

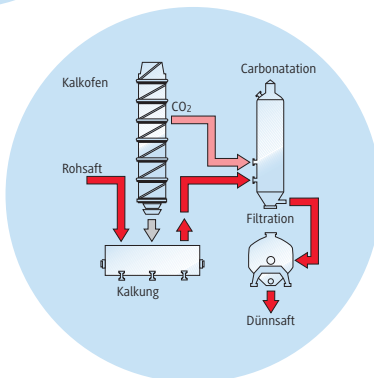


Saftgewinnung

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 ausgelagten Rübenschnitzel werden durch Pressen und Heißluft getrocknet.

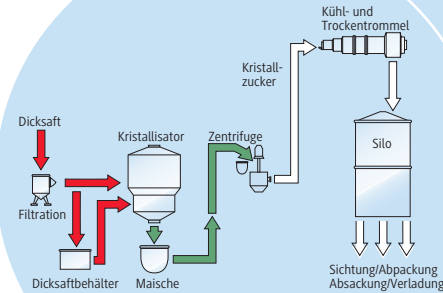
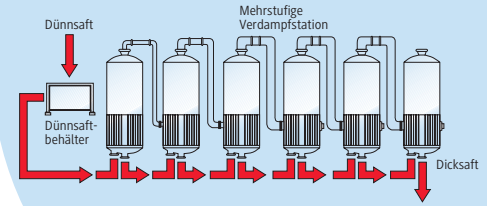
Saftreinigung

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.



Saftendampfung

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.



Zucker aus Plattling

Der in die Silos eingelagerte Zucker wird ganzjährig abgepackt. In Plattling entstehen zum Beispiel die bekannten 1-Kilogramm-Pakete für den Haushalt. Außerdem werden die Sorten Puder Zucker und Gelier Zucker hergestellt.

Der in Plattling produzierte Zucker für die weiterverarbeitende Industrie wird lose in Silofahrzeugen, in 25- und 50-Kilogramm-Säcken sowie in Big Bags ausgeliefert. Zudem geht Puderzucker als 10- und 25-Kilogramm-Sackware oder in bis zu 1.200-Kilogramm-Containern an Weiterverarbeiter. Seit einigen Jahren wird auch das Zwischenprodukt Dicksaft verkauft.



Weißzucker



Puderzucker

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



Futtermittel



Melasse



Carbokalk



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 Liefertreue, 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 BENEIO, Freiburger 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.



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.

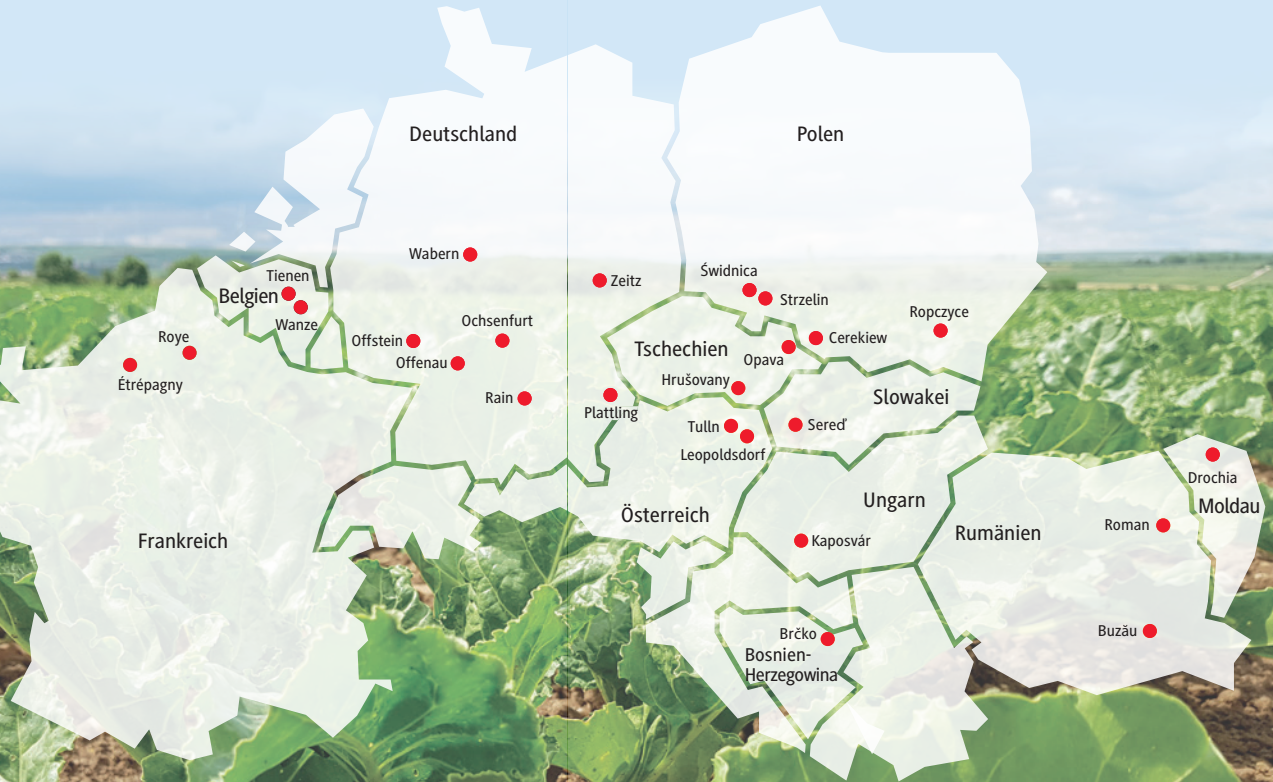
Die Welt der Südzucker-Produkte

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.



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 Rohrohrzucker betrug die Gesamtzuckererzeugung 4,4 Millionen Tonnen.





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, 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.

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 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.

Weitere Informationen unter www.gegen-lebensmittelpopulismus.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.





Lust auf eine zuckersüße Ausbildung?

Wir suchen engagierte Auszubildende zum/zur

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

Bewirb dich unter suedzuckerjobs.com




Kontakt

Südzucker AG

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

Werk Plattling

Dr.-Ludwig-Kayser-Str. 1
94447 Plattling
Postfach 1263, 94442 Plattling
Tel.: 09931/704-0
office.plattling@suedzucker.de



www.suedzuckergroup.com