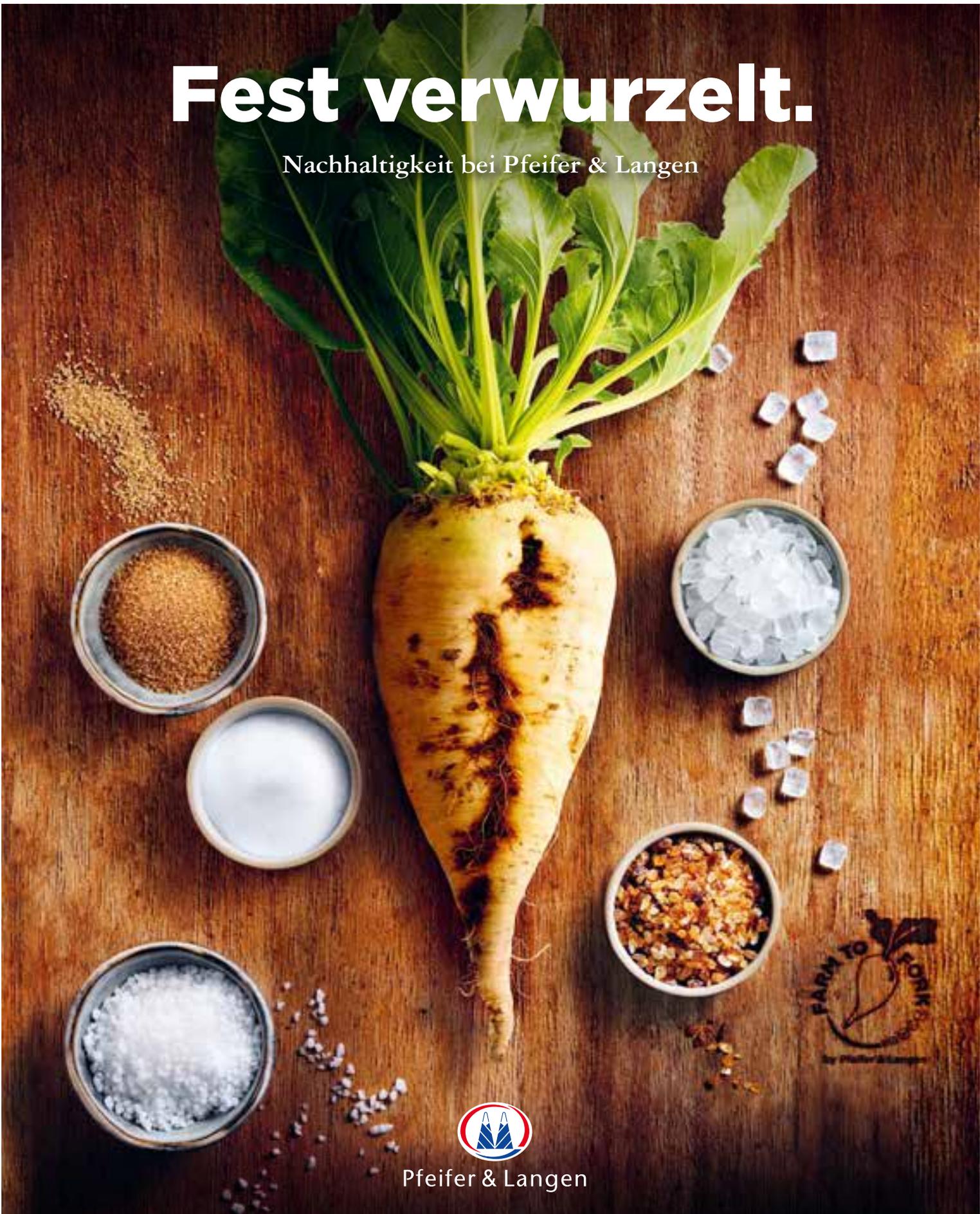


Fest verwurzelt.

Nachhaltigkeit bei Pfeifer & Langen



Pfeifer & Langen





Wir stehen für eine marktgerechte, an relevanten Trends und Kundenbedürfnissen ausgerichtete Wertschöpfung. Dabei sehen wir die ökologische und soziale Nachhaltigkeit als Voraussetzung für langfristigen ökonomischen Erfolg.

Uwe Schöneberg, Geschäftsführer bei Pfeifer & Langen

Rübenzucker ist ein vielseitig einsetzbares Produkt und selbstverständlich Teil einer nachhaltigen Ernährung. Denn nachhaltig essen bedeutet Lebensmittelvielfalt genießen und keinen Nährstoff per se auszuschließen.

Michael Schaupp, Geschäftsführer bei Pfeifer & Langen





Inhaltsverzeichnis

06 _ Regional und nachhaltig zertifiziert

10 _ Für Rübe und Umwelt

12 _ Zukunftsfähiger Pflanzenschutz

14 _ Biodiversität stärken

16 _ Zuckerrübe schlägt Zuckerrohr

18 _ Gelebte Kreislaufwirtschaft

20 _ Auf dem Weg zur Klimaneutralität

24 _ Am besten unverpackt

26 _ Für eine nachhaltige Ernährung

32 _ Zusammen wachsen

36 _ Unser europäischer Weg

38 _ Verantwortung tragen –
Zukunft gestalten

Regional und nachhaltig zertifiziert



So nah – so gut

Unser Fokus liegt auf Regionalität und nachhaltigem Rübenanbau – nicht nur in Deutschland, sondern an all unseren Standorten in Europa.

Regionalität von Anfang an



Wir **verarbeiten** unsere Rüben dort, **wo sie wachsen**.



Unser Zucker ist ein **regionales Produkt** – genau wie unsere Futtermittel.



Unsere durchschnittliche **Kilometeranzahl zwischen Feld und Fabrik** liegt in Deutschland und Polen bei **50 km**, in der Ukraine bei **77 km**.



In Deutschland, Polen und der Ukraine arbeiten wir mit circa **12.700 Vertragslandwirten** zusammen.



Wir leisten einen wichtigen Beitrag für die ländliche Region, da sich **80% der Arbeitsplätze** in der jeweiligen Anbauregion befinden. Jeder Standort sorgt für **zahlreiche vor- und nachgelagerte Jobs**, wie in handwerklichen Betrieben oder Speditionsunternehmen.¹

1) Multitalent Zuckerrübe; WVZ; 2020.



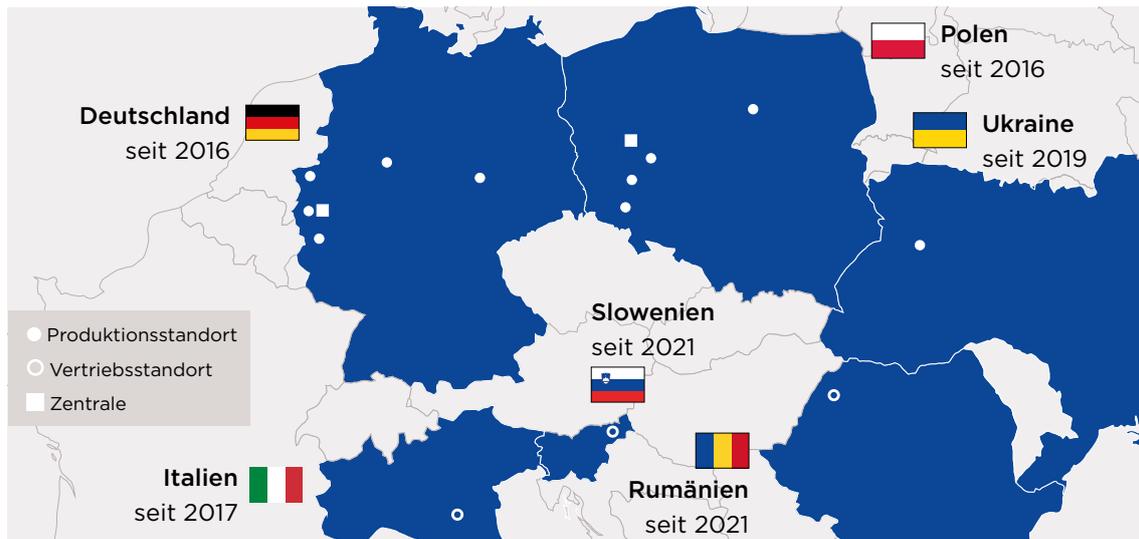
Nachhaltiger Rübenzucker

Dank der REDcert²-Zertifizierungen können wir unseren Kunden nachhaltigen Rübenzucker anbieten. REDcert² ist ein Zertifizierungssystem für nachhaltige Biomasse aus Ackerbaukulturen im Bereich Lebensmittel. Es basiert auf Kriterien der Sustainable Agriculture Initiative (SAI), einer von der Lebensmittelindustrie geschaffenen, weltweiten Initiative zur Förderung nachhaltiger Landwirtschaft.



Zuckerrüben auf dem Weg in die Fabrik

Unsere REDcert²-Zertifizierungen in Europa



Nachhaltiger Rübenzucker bei Pfeifer & Langen

Im Interview der Agrarökonom Hendrik-Benjamin Lerbs, Business Development Manager bei der REDcert GmbH und Spezialist für REDcert²-Zertifizierungen:

Was zeichnet REDcert² bei Pfeifer & Langen aus?

Mit diesem Zertifizierungssystem hat sich Pfeifer & Langen bewusst schon früh für eine Nachhaltigkeitszertifizierung im Zuckerrübenanbau entschieden. REDcert² ist ein praxisnahes Auditsystem, das, kombiniert mit den Kriterien des Farm Sustainability Assessment (FSA), zu den höchsten Erreichungsniveaus der Sustainable Agriculture Initiative führt.

Pfeifer & Langen Ukraine ist seit 2019 erfolgreich REDcert²-zertifiziert. Was musste hier für die Implementierung getan werden?

Da die Ukraine nicht zur Europäischen Union gehört, findet hier die REDcert²-Checkliste für Nicht-Cross Compliance landwirtschaftliche Betriebe Anwendung. Dies betrifft unter anderem Fragen zum Umgang mit Pflanzen-

schutzmitteln, Düngemitteln oder Bodenerosionen, die in einer länderspezifischen Ukraine-Checkliste mit weiteren 16 FSA-Kriterien aufgenommen wurden.



Hendrik-Benjamin Lerbs,
REDcert GmbH

Welche Bedeutung hat REDcert² in der Lebensmittelbranche?

Der Trend bei den Retailern und Markenherstellern hin zu mehr Nachhaltigkeit wird immer stärker – und ist zunehmend ein Verkaufsargument gegenüber dem Verbraucher. Dabei könnte in Zukunft auch das Thema Carbon Footprint eine immer wichtiger werdende Information auf Produkten sein.

Welche Produkte werden neben Zucker zertifiziert?

Neben Zucker werden Raps, Getreide und noch andere Biomassearten für Biokunststoffe nachhaltig zertifiziert.

Für die Zertifizierung gelten umfassende Prüfkriterien



Diese sind unter anderem:

- ✓ Vermeidung von Grünlandumbruch und Erhalt von Schutzgebieten zur Bewahrung der biologischen Artenvielfalt
- ✓ Anwendung von Pflanzenschutz- und Düngemitteln sowie Aktivitäten im Sinne des integrierten Pflanzenschutzes
- ✓ Erhalt von Bodensubstanz und -struktur
- ✓ Maßnahmen im Bereich Wasserschutz und Energieeffizienz
- ✓ Umsetzung nachhaltiger Geschäftspraktiken
- ✓ Prüfung der Zuckerrübenverarbeitung im Rahmen der Massenbilanz
- ✓ korrekte Kennzeichnung nachhaltigen Zuckers auf Lieferdokumenten

Ausblick:



Nutzung unseres neuen Logos nachhaltiger Zuckerrübenanbau auf Diamant-Verpackungen, um die Kennzeichnung von Nachhaltigkeitsleistungen für den Endverbraucher sichtbar zu machen – ganz im Sinne der Farm-to-Fork-Strategie der EU.



Nachhaltiger Rübenzucker für unsere Industriekunden ...



... und für den Einzelhandel

Für Rübe und Umwelt



Hand in Hand mit der Landwirtschaft

In enger Zusammenarbeit mit unseren Rübenanbauerinnen und -bauern sorgen wir im Zuckerrübenanbau für eine größtmögliche Schonung von Ressourcen und Umwelt.

Diese Zahlen sprechen für sich



Kontinuierliche **Steigerung der prozentualen Fläche bei der Mulchsaat** in den letzten zehn Jahren. So werden Böden vor Erosion geschützt:



Deutschland



Polen



Als **Wechselkultur** sorgt die Zuckerrübe für einen geringeren Krankheits- und Schädlingsbefall bei nachfolgenden Feldfrüchten.



Seit 2004 **weniger Einsatz von mineralischem Stickstoffdünger** durch verantwortungsvolles Düngen:



Deutschland



Polen



Gesteigerte Zuckererträge in den letzten zehn Jahren durch Züchtungserfolge und optimierte Anbaumaßnahmen:



Deutschland



Polen



Ukraine



Die Zuckerrübe hinterlässt im Boden **50 % weniger Restnitratgehalt** als andere Pflanzen und schützt damit das Grundwasser. Durch ihre langen Wurzeln nimmt sie Stickstoff auch aus den tieferen Bodenschichten optimal auf.¹



Rund zwei Meter tief reichen die fein verzweigten Zuckerrübenwurzeln und lockern das Erdreich. So erhalten sie die **Bodenfruchtbarkeit** und fördern den **Ertrag der Folgefrucht**.¹

1) Multitalent Zuckerrübe; WVZ; 2020.

Zukunftsfähiger Pflanzenschutz



Hacktechnik im Einsatz auf dem Rübenfeld

Wir stehen mit Rat und Tat zur Seite

Unser Team der Pfeifer & Langen Anbauberatung unterstützt Rübenanbauerinnen und -anbauer beim integrierten Pflanzenschutz – und das bereits seit 50 Jahren.

Maßnahmen für einen integrierten Pflanzenschutz



Gestaltung der Fruchtfolge



Schonende Bodenbearbeitung



Sortenwahl



Pflanzenkrankheiten- und Schädlings-Monitoring



Zielgerichteter Pflanzenschutz – so wenig wie möglich, so viel wie nötig

Effektiver Pflanzenschutz mit modernen Technologien

Durch die Begleitung und Durchführung von Feldversuchen sowie die Anwendung moderner Technologien arbeiten wir aktiv an Reduktionsmaßnahmen im Bereich Pflanzenschutz und Düngemittel. Um regelmäßig neueste Erkenntnisse im Bereich Präzisionslandwirtschaft zu gewinnen, stehen wir im regen Austausch mit zahlreichen Forschungsinstitutionen und Verbänden.



**Landwirtschaftlicher Informationsdienst
Zuckerrübe seit 30 Jahren**

Weitere Infos finden Sie unter:
www.liz-online.de



Ausblick:

Ausbringungstechniken wie Bandapplikation und Spot-Spraying werden ausgeweitet, um einen noch präziseren und sparsameren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu ermöglichen.



Ausblick:

CO₂-arm und chemiefrei gegen Unkraut: Wir werden Robotiklösungen auf den Rübenfeldern testen. Die autonomen Roboter scannen den Pflanzenbestand mithilfe von Sensoren, erkennen Unkräuter und entfernen diese mechanisch.



Ausblick:

Ausweitung unserer Aktivitäten rund um Blühstreifen: So sollen weitere Erkenntnisse zur biologischen Schädlingsbekämpfung gesammelt werden.



Blühstreifen am Rande eines Zuckerrübenfeldes

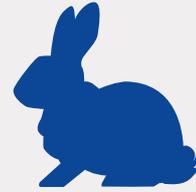
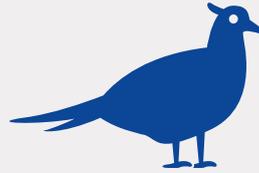
Je mehr, desto besser

Eine vielfältige Flora und Fauna ist elementar, um unsere Umwelt im Gleichgewicht zu halten. Darum fördern wir die Biodiversität im Zuckerrübenanbau und darüber hinaus mit Projekten an unseren Standorten.

Wir fördern Artenvielfalt

Im Rübenanbau:

Eine **breite Fruchtfolge** im Zuckerrübenanbau bietet am Boden **brütenden Kiebitzen, Feldlerchen und Trappen** Unterschlupf.



Spät geerntete Zuckerrübenfelder dienen vielen Tieren als **Brutplatz und Nahrungsquelle**.

Nach der Ernte auf dem Feld **verbleibende Pflanzenreste** sind bis in den **Winter Nahrungsquelle**.

An unseren Standorten:

Rekultivierungsprojekt: Unsere Zuckerfabrik in Könnern ist **Nahrungs- und Regenerationshabitat** für Insekten, Reptilien, Kleinsäuger, Niederwild und Vögel.

Bienenweiden: An den Standorten Elsdorf und Lage leben **zahlreiche Insekten und Vögel** auf unseren Bienenweiden.

Stillgelegte Auffangbecken: In der Zuckerfabrik Euskirchen nisten und **brüten mehr als 30 Vogelarten** wie Krick- und Stockenten, Zwergschneppen, Bergpieper und Eisvögel.

Nicht nur hübsch, sondern auch nützlich Klatschmohn, Kamille, Wiesenkleo & Co. leisten auf den Blühstreifen am Rande des Zuckerrübenfeldes als Zuhause von zahlreichen Vogel- und Insektenarten einen wichtigen Beitrag zur Artenvielfalt.

Ausblick:



Förderung der biologischen Vielfalt durch Ausweitung unserer Aktivitäten rund um Blühstreifen.



Kiebitznest im Rübenfeld



Besuch auf unserem Blühstreifen

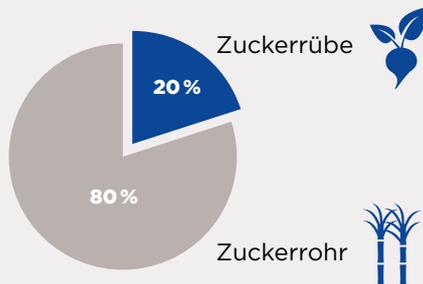
Zuckerrübe schlägt Zuckerrohr



Wer überzeugt beim Thema Nachhaltigkeit?

In ihrer Beschaffenheit sind Rüben- und Rohrzucker praktisch identisch. Aber unter ökologischen Aspekten gibt es einen eindeutigen Gewinner.

Weltweite Anbaufläche¹



Zerstörung des Regenwalds²



Weltweit **trägt** der **Zuckerrohranbau zur Rodung** von Waldflächen bei. So wurden 2019 in Brasilien 2,7 Mio Hektar Fläche, u. a. für Zuckerrohr, entwaldet.

Wechselkultur vs. Monokultur³



1-jährig

Im Vergleich zum Zuckerrohr:

- ✓ bessere Bodenstruktur
- ✓ höhere Bodenfruchtbarkeit
- ✓ weniger Verunkrautung
- ✓ geringerer Krankheits- und Schädlingsbefall



6-jährig

1) F. O. Licht: International Sugar & Sweetener Report, Vol. 152 No. 6. 24.02.2020.

2) Obidzinski et al.: Taking the Bitter with the Sweet: Sugarcane's Return as a Driver of Tropical Deforestation. 2015. Cifor; Jusys: A confirmation of the indirect impact of sugarcane on deforestation in the Amazon. 2017; <https://www.globalforestwatch.org/>, 21.12.2020.

3) <https://www.pflanzenforschung.de/de/pflanzenwissen/lexikon-a-z/monokultur-786>; CIBE & CEFS: Der europäische Zuckersektor: Ein Modell der ökologischen Nachhaltigkeit. 2009.

Wasserbedarf ...

... im Anbau⁴



550 – 750 l/m² und Jahr



1.500 – 2.500 l/m² und Jahr

- ✓ Ausreichender Niederschlag in Anbaugebieten
- ✓ Tiefreichendes Wurzelsystem für beste Wassererschließung
- ✓ Fähigkeit zur Regeneration nach Trockenheit

... in der Produktion⁵

Im Gegensatz zu Zuckerrohrmühlen benötigen **Zuckerrübenfabriken kaum zusätzliches Wasser**, da nahezu **100 %** des benötigten Wassers **aus den Zuckerrüben selbst** stammen.



Ernährung⁶



Ernährungsphysiologisch und chemisch besteht **kein Unterschied zwischen Rüben- und Rohrzucker**.

Brauner Rohrzucker enthält **kaum mehr Mineralstoffe und Vitamine** als weißer Rübenzucker und leistet damit **keinen zusätzlichen Beitrag zur Bedarfsdeckung**.

Fazit: Zuckerrübe schlägt Zuckerrohr (pro kg Zucker)⁷



- ✓ Weniger Landverbrauch
- ✓ Geringerer Wasserverbrauch
- ✓ Kürzere Transportwege
- ✓ Geringere CO₂-Emissionen

Die Herstellung von **Zucker aus der Zuckerrübe ist** im Vergleich zur Zuckerherstellung aus Zuckerrohr **deutlich umweltschonender**.

4) <http://www.fao.org/land-water/databases-and-software/crop-information/sugarbeet/en/>, 15.12.2020; <http://www.fao.org/land-water/databases-and-software/crop-information/sugarcane/en/>, 15.12.2020; Nachhaltigkeitsbericht Pfeifer & Langen. 2018.

5) Gerbens-Leenes & Hoekstra: The water footprint of sweeteners and bio-ethanol from sugar cane, sugar beet and maize. 2009.

6) aid Infodienst: Zucker, Sirupe, Honig, Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe. 2014.

7) Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz: Gutachten Politik für eine nachhaltigere Ernährung. 2020; Ifeu: Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland. 2020; <https://waterfootprint.org/en/resources/interactive-tools/product-gallery>, 03.09.2020.

Gelebte Kreislaufwirtschaft



Restlos glücklich

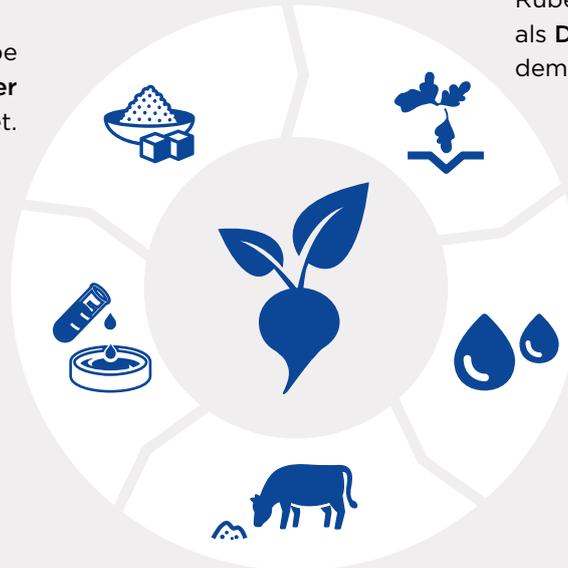
Wir verwerten unsere Rüben bei der Zuckergewinnung zu 100%. So geht funktionierende Kreislaufwirtschaft und effiziente Abfallvermeidung als ein Beitrag zur Farm-to-Fork-Strategie der EU.

Verwertung der ganzen Zuckerrübe

18% der Rübe werden zu **Zucker** verarbeitet.

Melasse dient als **Tierfutter** und **Rohstoff für die Fermentationsindustrie**.

7% der Rübe werden zu **Futtermitteln**, wie Press- oder Trockenschnitzeln, verarbeitet.



Rübenblätter bleiben als **Düngemittel** auf dem Feld.

Zu circa **75%** besteht die Rübe aus **Wasser**, das wir während des Produktionsprozesses nutzen. Damit werden nahezu **100% des Wasserbedarfs für die Produktion** gedeckt.

Zero Waste

Zucker ist ein Naturprodukt ohne Mindesthaltbarkeitsdatum und bei richtiger Lagerung unbegrenzt haltbar. So muss nichts weggeworfen werden – ein Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Denn 52% dieser Lebensmittelabfälle fallen laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im privaten Haushalt an.

Ausblick:



In unserem Innovation Center in Elsdorf entstehen in Zusammenarbeit mit Partnern immer wieder neue Ideen für die Zukunft – wie Folien, Dämmstoffe oder kompostierbares Geschirr aus Rübenschnitzeln.



Unser Werk in Radechiv

Emissionen konsequent reduzieren

CO₂-Emissionen so weit wie möglich senken und bis spätestens 2040 klimaneutral produzieren – dafür investieren wir in nachhaltige Energieträger und modernste Technik.

Unsere Rübe: Champion im CO₂-Einsparen

In Sachen CO₂-Einsparung ist unsere Rübe im Vergleich zu anderen Feldfrüchten Champion auf der ganzen Linie: Keine Feldfrucht bindet so viel CO₂ wie sie.

Für den Aufbau und Erhalt von Humus setzen wir auf organische Düngung, den Anbau von Zwischenfrüchten und Mulchsaat. So wird dauerhaft CO₂ im Boden gebunden. Die CO₂-Emissionen beispielsweise im Rheinischen Zuckerrübenanbau konnten damit seit 1990 um circa 35 % reduziert werden.¹

Gut fürs Klima

Pro Hektar werden **36 Tonnen CO₂** im Jahr **gebunden** – das **entspricht 180.000** gefahrenen **Kilometern mit dem Auto**.



Außerdem **produziert** ein Hektar Rüben **26 Tonnen Sauerstoff** im Jahr – **genug**, dass **100 Menschen** davon leben können.

¹) Entwicklung der CO₂-Emissionen im Rheinischen Zuckerrübenanbau; www.liz-online.de, 17.02.2020.

Rübenlogistik 4.0

Unser Logistikportal „Field to Factory“ bündelt die gesamten Prozesse. Durch eine App sind alle Beteiligten eng vernetzt. Neben einer optimierten Rübenlogistik ermöglichen leichtere Fahrzeuge eine höhere Zuladung und damit weniger Fahrten.

Rübentransporte einsparen

2020 wurden am Standort Jülich **615 Fahrten weniger** benötigt, um **1.000.000 Tonnen Rüben zu transportieren**, verglichen mit 2015.



Intermodale Transporte

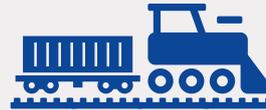
Durch die vermehrte Nutzung der Bahn als Hauptverkehrsträger, insbesondere bei den weit entfernten Destinationen, treiben wir die CO₂-Emissionsminderung weiter voran.

Wir setzen auf die Schiene

2020 wickelten wir bereits

mehr als 50 %

aller Zucker-Transporte von Deutschland nach Italien **über die Schiene** ab.



Durch eine permanente Optimierung der Nutzlast wird die Anzahl der notwendigen Transporte stetig reduziert. So wurden 2020 bei unserer eigenen Logistiktochter Sattelzugmaschinen angeschafft, die deutlich leichter sind als die Vorgängergenerationen. Im Dialog mit unseren Kunden stimmen wir kontinuierlich die Bestellmengen ab, um die Nutzlasten optimal auszuschöpfen.

Michael Gamm, Geschäftsführer Pfeifer & Langen Logistik GmbH

Energieträger der Zukunft

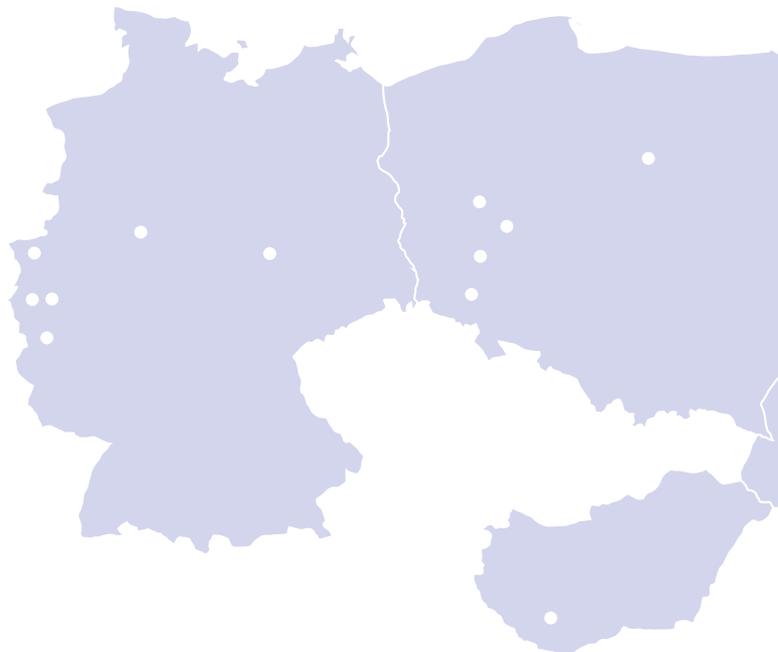
Die Gewinnung von Zucker ist auf Wärmeenergie angewiesen. Hocheffiziente Kraft-Wärme-Kopplungs-Anlagen in unseren Zuckerfabriken dienen der Eigenversorgung mit Elektro- und Wärmeenergie. Der Strom-Überschuss fließt in die öffentlichen Netze.

Doch um eine treibhausneutrale Zuckerproduktion zu erreichen, ist eine Neuausrichtung der Energieerzeugung sowie der Energieträger notwendig. Wir investieren an unseren Standorten, um optimale Voraussetzungen für Energieeinsparungen und eine Reduktion der CO₂-Emissionen zu schaffen. Dazu gehören auch modernste digitale Technologien.

Deutschland:

Nach dem Kohleausstieg am Standort Jülich 2021 folgt dieser in den Werken Euskirchen 2023 und Könnern bis spätestens 2030.

Die EU plant im Rahmen des Green Deals eine Senkung des CO₂-Ausstoßes um 55 % bis 2030. Verglichen mit 1990 reduzieren wir bis 2030 unsere CO₂-Emissionen um 76 %.

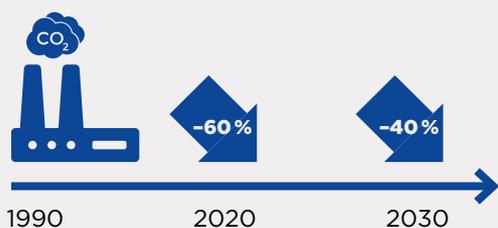


Polen:

Durch den Austausch von Kohle mit Gas werden wir zukünftig unsere CO₂-Emissionen weiter reduzieren.



CO₂-Emissionen in Deutschland



CO₂-Emissionen in Polen



Energieverbrauch in Deutschland

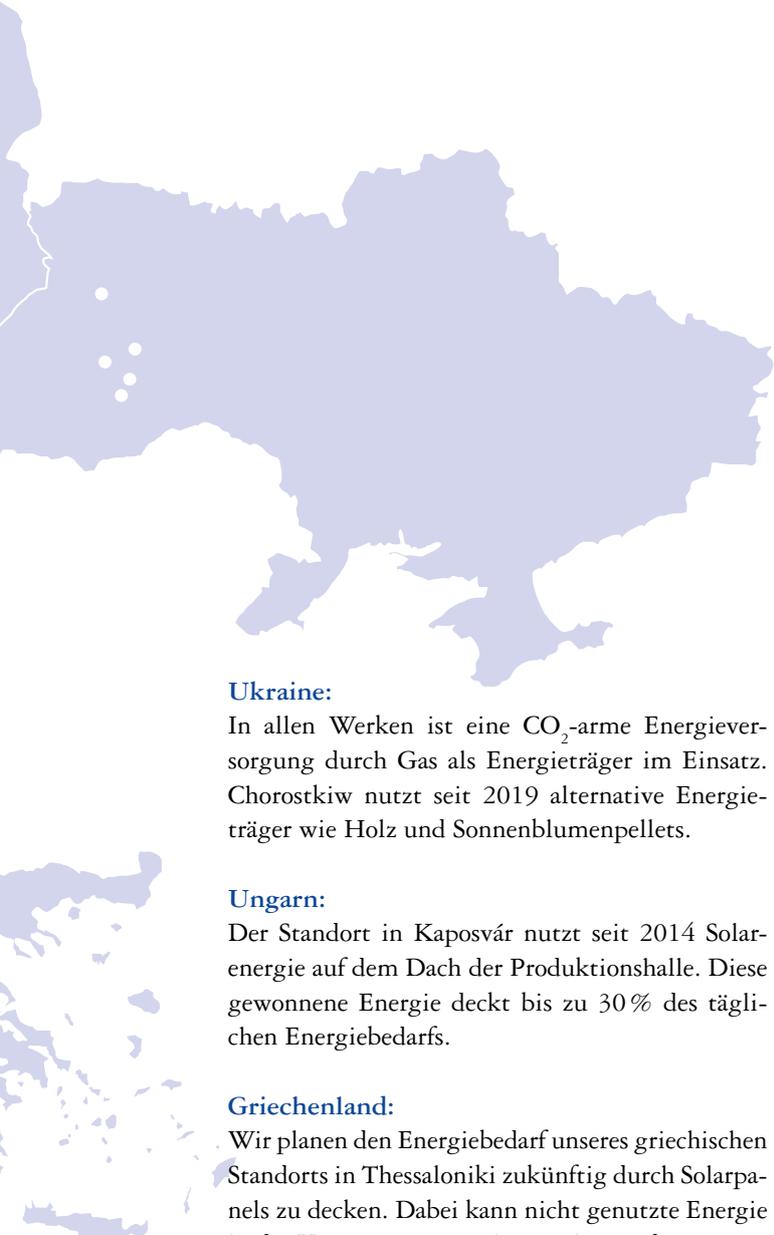
kWh/t Fertigware



Energieverbrauch in Polen

kWh/t Fertigware





Ukraine:

In allen Werken ist eine CO₂-arme Energieversorgung durch Gas als Energieträger im Einsatz. Chorostkiw nutzt seit 2019 alternative Energieträger wie Holz und Sonnenblumenpellets.

Ungarn:

Der Standort in Kaposvár nutzt seit 2014 Solarenergie auf dem Dach der Produktionshalle. Diese gewonnene Energie deckt bis zu 30% des täglichen Energiebedarfs.

Griechenland:

Wir planen den Energiebedarf unseres griechischen Standorts in Thessaloniki zukünftig durch Solarpanels zu decken. Dabei kann nicht genutzte Energie in das Versorgungsnetz eingespeist werden.



Unser Werk in Kaposvár



Unser Werk in Radechiv



Unser Werk in Miejska Górka

Ausblick:
Wir setzen uns ambitionierte Ziele und wollen bis spätestens 2040 klimaneutral produzieren.



Unser Werk in Jülich

Am besten unverpackt



24

Aber bitte ohne

„Unverpackt“ ist für uns mehr als ein Trend. Wir leben dieses Prinzip bereits seit Jahrzehnten. Bei Verpackungen für den Einzelhandel setzen wir auf Papier.

Deutschland

Über **50 %**



100 %

des Zuckers werden **ohne Verpackung** an unsere Kunden geliefert – in Silo- oder Tankfahrzeugen.

der **Futtermittel** gehen **unverpackt** an die Kunden.

Polen

Über **30 %**



Über **90 %**

FSC® – wir gehen eine Stufe weiter

Bei unseren Papierverpackungen setzen wir immer mehr auf FSC®-zertifiziertes Material. Dabei tragen wir schon heute den Bestrebungen des Standards Rechnung, dass jede verarbeitende Stufe in der Lieferkette eine eigenständige Zertifizierung aufweisen soll. Unser FSC®-Lizenzcode lautet C146232. So leisten wir einen wesentlichen Beitrag zur verantwortungsvollen Forstwirtschaft.

Verhältnis Plastik- zu Papierverpackungen für den Handel



Plastik

Deutschland: **1%**

Polen: **21%**



Papier

Deutschland: **99%**

Polen: **79%**

Reduzierung der Grammaturen in den letzten 10 Jahren

Weisspapier:



90 g/m²

80 g/m²



Vollkarton/Faltschachteln:



280 g/m²

230 g/m²



Papiersäcke 25 kg und 50 kg:

Verzicht auf eine komplette Papierlage im Materialverbund – von 3-lagig auf 2-lagig.



90 g/m²

80 g/m²



Unsere polnischen Verpackungen im Markt

Für eine nachhaltige Ernährung



Das alles ist in einem Paket Rübenzucker

Rübenzucker punktet nicht nur in Sachen Nachhaltigkeit, sondern erfüllt auch sonst zahlreiche Aspekte einer bewussten und individuellen Ernährung.

Nachhaltig

Unser Zucker ist aus nachhaltig zertifiziertem Rübenanbau.

Regional

Zuckerrüben werden dort verarbeitet, wo sie wachsen.

100 % aus der Natur

Zuckerrüben sind unsere eigentliche Zuckerfabrik.

4 kcal pro Gramm

Der Energiegehalt von Zucker ist der gleiche wie von anderen Kohlenhydraten und Protein. Fett liefert hingegen 9 kcal/g.

Alternativlos

Zucker lässt sich nicht so leicht ersetzen. Und das muss er auch nicht, denn Zuckeralternativen bringen keine Vorteile.

Energielieferant

Zucker liefert dem Körper in allen Lebenslagen die notwendige Energie.

Frei von Zusatzstoffen

Zucker braucht keine E-Nummern.

Unbegrenzt haltbar

Zucker hat kein Mindesthaltbarkeitsdatum.

Gut für die Umwelt

Zucker hat eine Umweltbilanz, die sich sehen lassen kann. Ob bei CO₂-Emissionen oder Land- und Wassernutzung.

Vegan

Zucker ist ideal für die vegane Küche.

Kulturgut

Zucker aus der Zuckerrübe steht seit dem frühen 19. Jahrhundert für guten Geschmack.

Laktosefrei

Zucker ist von Natur aus laktosefrei.

Halal

Zucker ist für die Halal-Ernährung geeignet.

Koscher

Zucker ist für die koschere Ernährung geeignet.

Multitalent

Zucker ist vielseitig einsetzbar – in der Lebensmittel-, Chemie- und Pharmaindustrie.

Glutenfrei

Zucker ist von Natur aus glutenfrei.

Aus Freude am Genuss

Zucker bringt rund ums Jahr Genuss – ob zur Einmachzeit oder in der Weihnachtsbäckerei.

Vielfältig

Zucker übernimmt viele wichtige technologische Funktionen. Er bringt u. a. Konsistenz, Haltbarkeit und Bräunung.



Vielfalt genießen

Nachhaltig essen bedeutet, Vielfalt an Lebensmitteln zu genießen und dabei keinen Nährstoff von vornherein auszuschließen. Das gilt auch für Zucker. In Lebensmitteln übernimmt Rübenzucker zahlreiche Funktionen. Dabei geht es nicht nur um Süße, sondern viel mehr um Konsistenz, Haltbarkeit und Bräunung.

Nachhaltige Ernährung

Ernährung ist mehr als nur Nahrungsaufnahme. Das zeigt auch die aktuelle Farm-to-Fork-Strategie der EU. Neben gesundheitspolitischen Maßnahmen werden Aspekte der Nachhaltigkeit zunehmend mit unserem Ernährungsverhalten verknüpft.

Im Vergleich zu anderen Süßungsmitteln



Vermeintlich gesündere Alternativen wie Kokosblütenzucker, Agavendicksaft und Dattelsirup sollen häufig den Rübenzucker ersetzen. Dabei haben sie keine gesundheitlichen Vorteile, denn sie werden auf dieselbe Weise verstoffwechselt. Letztlich bestehen auch sie aus Zuckerarten. Doch berücksichtigt man die Umweltbilanz der einzelnen Produkte, schneidet Rübenzucker unter anderem wegen der kurzen Transportwege deutlich besser ab.



Dr. Andrea Lambeck, Geschäftsführerin des Berufsverbandes Oecotrophologie e. V (VDOE)

*Der Aspekt der Nachhaltigkeit gewinnt auch in der Ernährungsberatung zunehmend an Relevanz; was die Menschen essen wollen, hängt nicht mehr allein von Kalorien und Nährstoffen ab. Die Zuckerrübe überrascht hier mit ihren Nachhaltigkeitswerten manche Ernährungswissenschaftler*in und Oecotropholog*in, gerade im Vergleich mit anderen Saccharosequellen.*

Dr. Andrea Lambeck zum Thema nachhaltige Ernährung



Aktuelles aus der Wissenschaft



Es kann kein Zusammenhang zwischen der Aufnahme von freien Zuckern und dem Körpergewicht sowie der Entstehung von Adipositas bei europäischen Jugendlichen gefunden werden.¹



Wird Zucker gegen andere Kohlenhydrate bei gleicher Energiezufuhr ausgetauscht, verändert sich das Körpergewicht nicht. Entscheidend sind damit die Kalorien.²



Menschen reagieren auf dieselbe Mahlzeit sehr unterschiedlich, z. B. in ihren Blutglukosespiegeln. Universelle Ernährungsempfehlungen, die Lebensmittel per se in gut oder schlecht einteilen, sind daher nicht sinnvoll. Präferiert wird ein individueller Ansatz über eine personalisierte Ernährung.³



Bewegungsmangel in Deutschland nimmt zu. Daten des Robert Koch-Instituts zeigen, dass nur 54 % der Mädchen und 63 % der Jungen es schaffen, sich 1,5 Stunden pro Woche aktiv zu bewegen.⁴

- 1) Flieth et al.: Free Sugar Consumption and Obesity in European Adolescents: The HELENA Study. *Nutrients*. 2020.
- 2) Te Morenga et al.: Dietary Sugars and body weight: systemic review and meta-analysis of randomised controlled trials and cohort studies. *BMJ*. 2012.
- 3) Zeevi et al.: Personalized Nutrition by Prediction of Glycemic Responses. *Cell*. 2015.
- 4) Krug et al.: Sport- und Ernährungsverhalten bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland – Querschnittsergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends. *Journal of Health Monitoring*. 2018.

Ernährung ist individuell

Verbraucherinnen und Verbraucher müssen in der Lage sein, eine auf sich zugeschnittene individuelle Ernährungsweise wählen zu können – in der auch Genuss nicht zu kurz kommt. Dafür braucht es Ernährungskompetenz, die auf wissenschaftlichen Fakten basiert. Und genau dafür setzen wir uns ein.



Ausblick:

Mit unserem neu entwickelten Zucker Allulose, der noch als Novel Food zugelassen werden muss, sind wir auf einem guten Weg, einen Beitrag zur Kalorienreduzierung in Lebensmitteln zu leisten. Denn er hat nahezu keine Kalorien.





Pfeifer & Langen auf dem B2Run in Köln



Wir setzen auf Bewegung

Entscheidend für das Körpergewicht ist eine ausgeglichene Kalorienbilanz. Denn wer mehr Kalorien aufnimmt, als er verbraucht, nimmt zu, ganz egal, woher diese Kalorien kommen. Bewegung hilft, die persönliche Kalorienbilanz im Gleichgewicht zu halten.

Unser Ziel ist es, mit unseren Kooperationen das Bewegungsverhalten im Sinne eines nachhaltigen Lebensstils zu fördern. Deshalb engagieren wir uns europaweit im Bereich Leistungs- und Breitensport.



Seit 2020 sind wir offizieller Partner des Landessportbunds Nordrhein-Westfalen e. V. und fördern so auch die Vereine in der Region.



In Ungarn sind wir Sponsor der Damen-Volleyballmannschaft 1. MCM Diamant Kaposvár der 1. Ungarischen Liga.



In Polen unterstützen wir mit Diamant Pro Sport Marathons, Halbmarathons und Trekkingtouren.

Pfeifer & Langen im Dialog

Wir unterstützen aktiv das Ziel, Übergewicht und Folgeerkrankungen zu bekämpfen. Dafür ist ein wissenschaftsbasierter Ansatz zur Verbraucheraufklärung unabdingbar.

Wir organisieren jährlich 5.000 Werksführungen unter dem Motto „Die Zuckerrübe erleben“.



... stehen bei (über)regionalen Veranstaltungen, wie z. B. der Landesgartenschau NRW, im engen Austausch mit den Verbraucherinnen und Verbrauchern.



... sind korporatives Mitglied des Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE).



... stehen im Austausch mit Krankenkassen.



... haben aktuell standortspezifische Schulkooperationen in Jülich und Euskirchen.



... arbeiten mit Hochschulen und Universitäten zusammen.



... sind Mitglied im Bio-Innovation-Park Rheinland e. V., Netzwerk für Bioökonomie und grüne Technologie.



Ausblick:



Für mehr Aufklärung weiten wir unsere Kommunikationskampagne rund um unseren Rübenzucker als Teil einer nachhaltigen Ernährung aus: mit Kurzvideos, Sweet Facts, auf unseren Verpackungen und im persönlichen Dialog bei Veranstaltungen.



Zusammen wachsen



32



Unsere Geschäftsführung bei der Aktion „Einheitsbuddeln“

Verantwortungsvolles Familienunternehmen

Wir sind einer der führenden Zuckerhersteller in Europa, mit einer 150-jährigen Familientradition. Und das haben wir vor allem auch unseren 2.450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Europa zu verdanken. Ihnen gegenüber tragen wir eine besondere Verantwortung.



Für unsere Mitarbeiter – zusammen stark

Wir wollen zusammen mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in die Zukunft gehen. Darum bieten wir ihnen ein spannendes, attraktives Arbeitsumfeld und unterstützen sie nachhaltig in ihrer beruflichen Entwicklung.



Faire Bezahlung nach Tarif
und soziale Sonderleistungen



Offene und transparente
Teamkultur



Hybrides Arbeiten



Europäischer
Betriebsrat



Work-Life-Balance



Betriebliches
Vorschlagswesen



Betriebliches Gesund-
heitsmanagement



Betriebsärztlicher Dienst



Betriebliches Wiederein-
gliederungsmanagement



Betriebliche
Altersvorsorge



Europäische Weiterbil-
dung, u. a. im Bereich
Zuckertechnologie



Ausbildungsplätze
und Praktika



Wir stehen für ein verantwortungsvolles Miteinander

Dazu haben wir 2020 unseren Ethik- und Verhaltenskodex überarbeitet. Zudem verpflichten wir uns als Mitglied der weltweiten Online-Plattform Sedex (Supplier Ethical Data Exchange) zu einem kontinuierlichen Monitoring unserer verantwortungsvollen Geschäftspraktiken.

Neben unseren polnischen Standorten lassen wir nun auch seit 2020 an unseren deutschen Stand-

orten SMETAs-Audits (Sedex Members Ethical Trade Audit) durchführen. Gemäß dem SMETA-4-Pillar-Prinzip werden Arbeitsbedingungen, Sicherheit am Arbeitsplatz, Umweltschutz und Firmenethik überprüft.

Bereits seit 2017 nehmen wir an dem CSR-Ranking des Nachhaltigkeitsbewertungssystems EcoVadis teil und haben uns seitdem um 30 % verbessert.

Pfeifer & Langen war es 1996 beim Bau der Zuckerfabrik Könnern wichtig, sich hier im Umfeld langfristig wirtschaftlich, aber auch sozial und kulturell zu engagieren. Mit dem Schülerpreis ist es Pfeifer & Langen seit 25 Jahren möglich, die Franckeschen Stiftungen zu unterstützen.

Iris Richter, Standortleiterin kaufmännische Verwaltung des Werkes Könnern





Unser Werk in Jülich

Engagement an unseren Standorten



Seit 25 Jahren unterstützen wir den Schülerpreis der Franckeschen Stiftung, der jedes Jahr für kulturelles und soziales Engagement an Schülerinnen und Schüler verliehen wird. Ein Jubiläum, auf das wir stolz sind.



Wir unterstützen regionale Veranstaltungen wie das Knollenfest in der Stadt Euskirchen, Bulldogs for Kids in Appeldorn sowie Hof- und Erntedankfeste. Mit Sponsoring sorgen wir für die richtige Weihnachtsbeleuchtung in den Städten Euskirchen und Jülich.



Jedes Jahr spenden wir Zucker für die Tafeln in Deutschland.



In Ungarn unterstützen wir den Verein Somogyi Kosár, der eine lokale und nachhaltige Lebensmittelproduktion in der Region Kaposvár fördert.



2021 starteten wir in Polen die Kooperation mit SOS Wioski Dziecięce, Teil der internationalen Organisation SOS-Kinderdörfer.



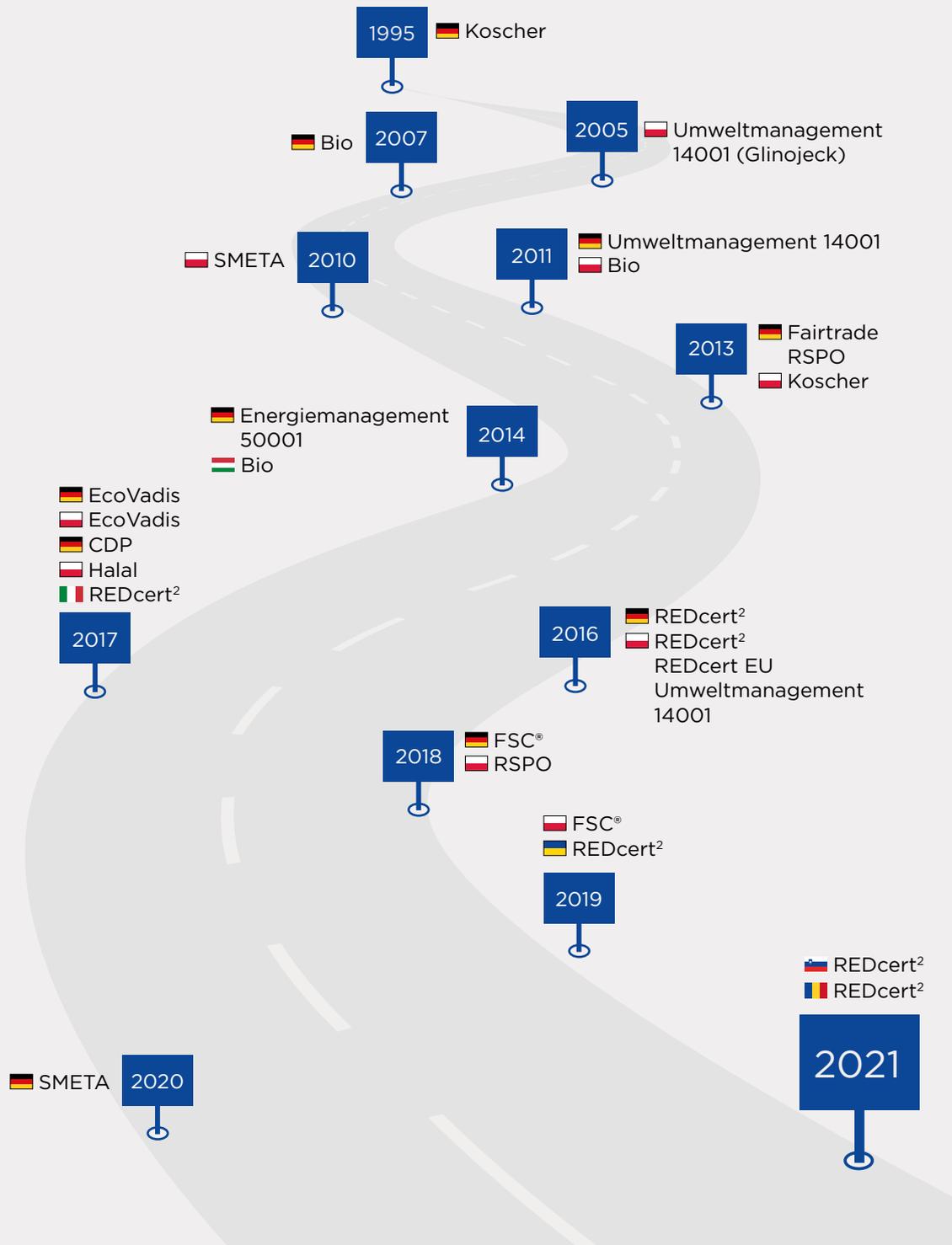
36



Kontinuierlich nachhaltiger

Verschiedene Nachhaltigkeitszertifizierungen und -initiativen von Landwirtschaft über Produktion, Verpackung bis hin zu Ernährungsformen kennzeichnen unseren europäischen Weg. Dabei verfolgen wir konsequent ein Ziel: immer besser werden.

Nachhaltigkeitszertifizierungen und -initiativen - wichtige Meilensteine





by Pfeifer & Langen

„Farm to Fork“ – bereits seit 150 Jahren kultiviert Pfeifer & Langen dieses Wertschöpfungsprinzip. Und auch für die Zukunft haben wir uns viel vorgenommen.

Impressum

Ausgabe 2021

Herausgeber: Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG
Aachener Straße 1042 a
50858 Köln

Bildnachweise: © Pfeifer & Langen, Adobe Stock (s.16),
Shutterstock (S.27)

Realisation: Engel & Zimmermann GmbH



PEFC zertifiziert

Dieses Produkt stammt
aus nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen
www.pefc.org



39



Kontakt

Bei Fragen oder Anregungen sprechen Sie uns gerne persönlich an:

Marc Krause

Leiter Verbraucherschutz – Ernährungspolitik – Nachhaltigkeit Europa

E-Mail: ven@pfeifer-langen.com

Oder besuchen Sie uns auf unserer Website: www.pfeifer-langen.com





Pfeifer & Langen

Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG | Aachener Straße 1042 a | 50858 Köln, Deutschland
Telefon: +49 221- 4980 - 0 | E-Mail: ven@pfeifer-langen.com | www.pfeifer-langen.com