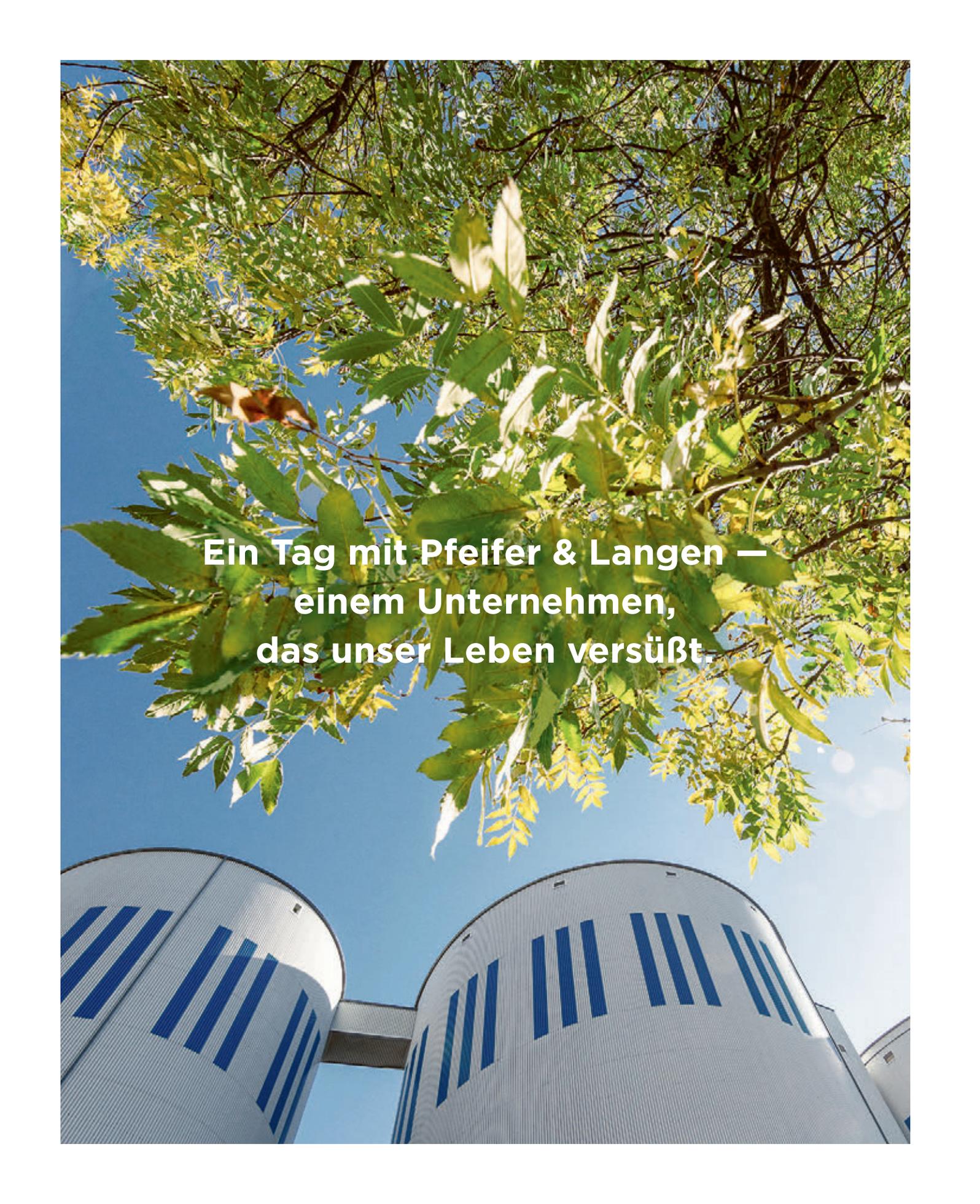


Leidenschaft für Zucker.

Ein Tag mit Pfeifer & Langen.



Pfeifer & Langen



**Ein Tag mit Pfeifer & Langen —
einem Unternehmen,
das unser Leben versüßt.**

Begleiten Sie uns. Erleben Sie einen Tag in unserem Familienunternehmen. Über Generationen hinweg haben wir uns zu einem führenden europäischen Zuckerhersteller entwickelt. Das Rezept unserer Erfolgsgeschichte: Innovationsfreude, Agilität, eine Extraportion Kundennähe und beim ganzen Team viel Freude am Schaffen. Diesen Spirit tragen unsere 2.440 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter europaweit in sich und sorgen täglich dafür, dass unser Zucker den guten Geschmack unserer Industriekunden und Verbraucher trifft. Das gelingt uns nur im engen Schulterschluss mit unseren Landwirten, denn die Rübe ist die natürliche Basis für unser unternehmerisches Schaffen und unseren wirtschaftlichen Erfolg in Europa. Erfahren Sie, wie wir diese Aufgabe verstehen, mit welchen Werten und Maßstäben wir handeln und wie wir das pflegen, was uns am wichtigsten ist: die gute Beziehung zu unseren Kunden, Partnern aus der Landwirtschaft, Mitarbeitern und der Natur. Wir wünschen Ihnen viel Freude, Information und Anregung auf dieser kleinen Reise an einem Tag durch unser Unternehmen.



Die Geschäftsführer von Pfeifer & Langen:

Uwe Schöneberg und Michael Schaupp



Seite 10 Mit Smart Technologies
Zukunft sichern.



Seite 22 Weiter denken und
forschen – an der Zukunft des
Zuckers und neuen Produkten.



Seite 41 Vom Feld über die
Produktion bis zur Lieferung –
wir handeln konsequent nachhaltig.





Seite 36 Bewegung fördert eine ausgeglichene Kalorienbilanz.
Wir setzen uns für Ernährungsbildung ein.



Seite 32 Unser Gelierzucker – eines von vielen Beispielen der Produkte, die wir erfunden haben.

03	Editorial
06	Beständig seit 1870 – unsere Werte
10	Von der Aussaat bis zum Zucker – der Weg der Zuckerrübe
16	In Köln gegründet, in Europa zu Hause
22	Innovation und Entwicklung – Teil unserer DNA
24	Qualitätsstandards und -sicherung – Basis für unseren Erfolg
26	Passgenaue Zucker für die Industrie und zertifizierte Futtermittel
32	Weltweit gefragt – unsere Zuckerprodukte für den Verbraucher
36	Engagiert für bewusste Ernährung und Bewegung
38	Verantwortung für Menschen – Personalentwicklung
41	Gelebte Nachhaltigkeit – von der Zuckerrübe abgeschaut
45	Corporate Social Responsibility – konsequent umgesetzt

46	Impressum
47	Zahlen & Fakten

Seit 1870 machen unsere Werte den entscheidenden Unterschied.

6:30 Uhr

Jeden Tag, wenn der Wecker klingelt, setzt sich unsere Geschichte fort.



Markenzeichen sind Merkzeichen

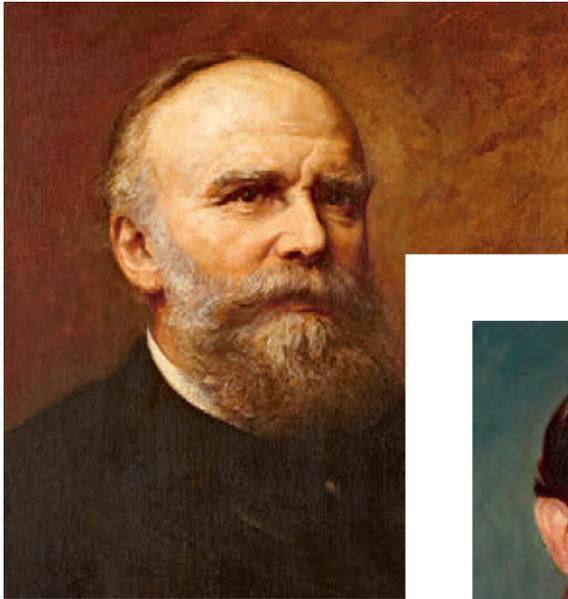
Nicht nur die Hausfrau, auch die vorarbeitende Industrie erkennen unsere Erzeugnisse und deren gleichbleibende Güte an dem bekannten

Zeichen „Kölner Zucker“. Millionen von Verbrauchern wissen das zu schätzen. Sie kennen den „Kölner Zucker“ als Garant der Qualität.

PFEIFER & LANGEN KÖLN

Als Emil Pfeifer, Eugen Langen und Valentin Pfeifer am 19. April 1870 das Unternehmen Pfeifer & Langen gründeten, hatten sie dasselbe Ziel: Beflügelt von den neuen Möglichkeiten der industriellen Revolution erkannten sie eine Marktchance und wollten aus dem bisherigen Luxusgut Zucker einen für alle Menschen zugänglichen Genuss machen. Mit Innovationsgeist und einem hohen Anspruch an Qualität verfolgten sie ihren Weg und bewiesen mutiges Unternehmertum. Operative Verantwortung und Marktnähe prägten ihr Denken und Handeln ebenso wie Menschlichkeit und Bodenhaftung. Die besondere Fähigkeit, Partnerschaften auf allen Ebenen des Unternehmens einzugehen und zu leben, hat Pfeifer & Langen zu seiner heutigen Größe und Marktbedeutung geführt. Dabei sind die Werte der Gründer das Fundament unserer modernen, weltweiten Unternehmenskultur geblieben. In allen europäischen Standorten leben wir das Prinzip der Subsidiarität. Denn ein wesentlicher Faktor unseres Markterfolges ist, den Verantwortlichen Raum für Selbstbestimmung, Eigeninitiative und Entfaltung zu geben. Diese Unabhängigkeit wird unterstützt von Systemwelten, in denen entscheidungsrelevante Daten und Informationen an jedem Ort verfügbar sind. Mit den daraus gewonnenen Erkenntnissen entstehen individuelle Lösungen je Markt, die unseren Kunden zugutekommen. Als einer der führenden Zuckerproduzenten Europas lautet unser oberstes Ziel für die weitere Zukunft: Pfeifer & Langen als Familienunternehmen über Generationen zu erhalten. Denn in einer dynamischen Welt können wir als Familienunternehmen schneller, flexibler und konsequenter auf die Anforderungen unserer Kunden und Partner eingehen. Unser Wirtschaften wird dabei nicht von kurzfristigen Betrachtungen geprägt, sondern von langfristig ökonomisch und ökologisch geprägten Entscheidungen und generationenübergreifender Verantwortung.

Dabei wollen wir uns nicht auf dem Erreichten ausruhen, sondern frühzeitig sich abzeichnende Trends aufgreifen und Treiber von Veränderung sein.



Den Kölner Dom im Logo und im Herzen.

Die Verbundenheit zu unserem Ursprung Köln haben wir gleich in den Anfängen im Firmenlogo verewigt. Darin ragen zwei blau-weiße Zuckerhüte in den Himmel – ein bewusst gewähltes Zitat, das an die beiden Türme des Kölner Doms erinnert. Als Zeichen von Tradition und Qualität zierte dieses Logo noch heute jede unserer Verpackungen von Kölner Zucker und Diamant Zucker. Auch unser wichtigster Rohstoff – die Zuckerrübe – fühlt sich in der fruchtbaren Kölner Bucht besonders wohl. Mit Elsdorf, Euskirchen und Wevelinghoven errichteten wir unsere ersten Zuckerfabriken deshalb im Rheinland. Das weitere Wachstum gingen wir genauso an: Mit dem Aufbau des Standortes Appeldorn und dem Erwerb der Lippe-Weser-Zucker AG weiteten wir unsere Produktionskapazitäten aus. Nach der Wende bauten wir 1992 unsere Zuckerfabrik im ostdeutschen Könnern. Im nächsten Schritt erwarben wir die Zuckerfabrik Jülich. Mit der Gründung unserer Werke in Polen und Rumänien sowie durch ein Joint Venture in der Ukraine konnten wir weitere Kunden gewinnen und setzten dabei stets auf das Prinzip: Wo die Rübe ist, sollen unsere Werke sein. So entstanden die neuen Standorte entlang des Rübengürtels, nahe an den Feldern und an den Bedürfnissen unserer neuen internationalen Kunden. Heute sind wir als eines der größten europäischen Zuckerunternehmen mit 2.440 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in neun Ländern präsent und produzieren jährlich knapp 2 Mio. Tonnen Zucker und Zuckerspezialitäten.

Pfeifer & Langen – ein ideales Zusammenspiel der Charaktere: Eugen Langen war der geniale Erfinder und Ingenieur.

Er hatte bereits maßgeblich an der Entwicklung des Ottomotors gearbeitet, war Gründer der Gasmotorenfabrik Deutz und hatte am Bau der Wuppertaler Schwebebahn mitgewirkt. Mit Valentin und Emil Pfeifer traf er auf zwei Teilhaber, die über landwirtschaftliche Flächen und fundierte Erfahrungen im Rübenanbau und in der Rübenverarbeitung verfügten. Zusammen bildeten sie ein tatkräftiges Team, das eine ideale Verbindung aus unternehmerischem Mut, Erfindergeist und kaufmännischer Solidität bildete. Beste Voraussetzungen für den Beginn einer Erfolgsgeschichte.



Unsere Grundsätze leben davon, dass wir sie leben.

Aus 150-jähriger Erfahrung wissen wir, was wichtig ist, um gemeinsam mit unseren Partnern erfolgreich zu sein: ein verantwortungsvolles Miteinander und ein konsequentes Handeln, das nicht nur auf sich selbst schaut, sondern auch das Gegenüber sieht. Sei es der Mensch oder unsere Umwelt. Deshalb sind wir seit vielen Jahren aktiver Teil eines Verhaltenskodexes der europäischen Zuckerindustrie, um die Weiterentwicklung von Sozialstandards zu fördern. Mit klaren, verlässlichen Richtlinien für Ausbildung, Gesundheit, Sicherheit und Arbeitsbedingungen stellen wir sicher, dass jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter fair und respektvoll behandelt wird. Ganz praktisch heißt das: eine Bezahlung nach Tarifverträgen mit Sozialleistungen, die deutlich über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen – wie ein betriebliches arbeitgeberfinanziertes Altersvorsorgesystem, die Pfeifer & Langen Unterstützungskasse, unser werksärztlicher Dienst an vielen Standorten, unsere Arbeitssicherheitsinitiative mit dem Ziel „null Unfälle“, individuelle Förderung durch qualifizierte Weiterbildung und viele weitere Angebote. Genauso konsequent leben wir unsere Werte mit unseren Kunden und Partnern aus der Landwirtschaft: Mit hoher Transparenz und Zuverlässigkeit sowie fairem Miteinander sorgen wir für beste Produktqualität und kundenorientierte Services.

Klare Grundsätze für 2.440 Menschen.

Als Unternehmen verpflichten wir uns, hohe ethische Grundsätze einzuhalten, mit denen wir unsere Verantwortung als Lebensmittelproduzent wahrnehmen. Das sorgt nicht nur für eine maximale Verlässlichkeit gegenüber Kunden und unserer Belegschaft, sondern führt auch zu der stabilen, hohen Qualität unserer Produkte. Mit einem detaillierten Compliance-Programm für unsere gesamte Gruppe setzen wir unsere Grundsätze um. Zur Orientierung für jede Mitarbeiterin und jeden Mitarbeiter haben wir sie in einem eigenen Pfeifer & Langen Verhaltenskodex definiert, der unsere Haltung und unser Handeln klar auf den Punkt bringt.



Unsere Grundsätze.
Verlässliche Orientierung
für jede Mitarbeiterin
und jeden Mitarbeiter.

6:39 Uhr

Unser Ein und Alles: die Zuckerrübe.

Die Sonne geht auf.

Über unserem
wichtigsten Rohstoff.



Sobald die ersten Sonnenstrahlen auf die Rübenfelder scheinen, beginnen die Rüben mit der Zuckerproduktion. Damit die Qualität des Zuckers so optimal wie möglich ausfällt, sind wir im engen Austausch mit unseren Rübenanbauerinnen und -anbauern und beraten dort, wo die Zuckerrübe wächst. Denn ohne die Rübe wäre Pfeifer & Langen nicht zu dem geworden, was wir heute sind. Sie ist die natürliche Basis für unser unternehmerisches Schaffen und unseren wirtschaftlichen Erfolg in Europa. Dafür verdient sie unseren größten Respekt und unsere besondere Zuwendung – mit einem nachhaltig zertifizierten Anbau, der dafür sorgt, dass unsere Rüben so natürlich und gesund wie möglich auf fruchtbarem Boden heranwachsen.

Gut bestellt – der Boden, in dem unsere Rüben wachsen.

Ein lebendiger, natürlicher Boden, der die Rüben reichhaltig ernährt, und ein sorgsamer Schutz vor Krankheiten und Schädlingen sind die wichtigsten Voraussetzungen für das natürliche Wachstum. In enger Kooperation mit den Landwirten arbeiten wir tagtäglich an der Weiterentwicklung nachhaltiger Anbaumethoden auf dem Feld. Hierbei hilft uns die Zuckerrübe selbst. Denn mit ihren zwei Meter langen Wurzeln geht sie hocheffizient mit den natürlichen Ressourcen wie Wasser und Nährstoffen um und kann auch ungünstige Witterungsbedingungen meistern.

Die Zuckerrübe – das natürliche Kraftwerk.

Die Zuckerrübe ist eine der ökologisch wertvollsten und effizientesten Pflanzen der Landwirtschaft. Für ihr optimales Wachstum und einen guten Ertrag reicht ihr meist das natürliche Regenwasser. Damit verbraucht sie deutlich weniger Wasser als andere Feldfrüchte. In ihrem Kreislauf transportiert sie das Wasser über die Wurzeln zu den Blättern.





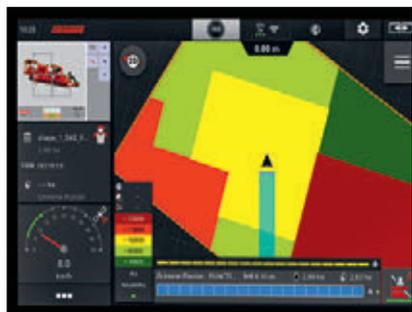
**Die Zukunft der
Landwirtschaft** – mehr
Effizienz und Nachhaltig-
keit durch Digitalisierung
der landwirtschaftlichen
Prozesse.

Elektronisch gesteuerte Aussaat.





Die Bodenfruchtbarkeit jederzeit
im Blick – dank digitaler Tools.



Diese absorbieren Kohlendioxid aus der Luft, sodass sich Wasser und Kohlendioxid zu Glukose verbinden können. Daraus entwickelt die Rübe im nächsten Schritt reine Saccharose: den Zucker, der uns süße Genussmomente schenkt. Durch Fortschritte in der Züchtung konnte der Zuckerertrag der Rübe deutlich gesteigert werden und damit bei gleicher Fläche auch die ökologische Bilanz des Anbaus. Diese fällt bei der Zuckerrübe ohnehin absolut vorbildlich aus. Denn wir können sie zu fast 100 % verwerten und gewinnen aus ihr nicht nur unseren Zucker, sondern auch Tierfutter wie Pressschnitzel, Trockenschnitzel oder Melasse. Da die Rübe zu 75 % aus Wasser besteht, nutzen wir dieses Wasser im Rahmen unserer Produktion. Was wir sonst noch alles aus der Rübe machen? Zum Beispiel: natürliche Kunststoffe aus Rübenschnitzeln für kompostierbare Teller und Trinkbecher oder landwirtschaftliche Mulchplanen – aus der Rübe entstehen in unserem Innovation Center in Elsdorf in Zusammenarbeit mit Partnern immer wieder Ideen für die Zukunft.

Mit Smart Technologies Zukunft sichern.

Wir fördern die Zukunft einer modernen Landwirtschaft, die durch digitale Prozesse effizientere und damit nachhaltigere Ergebnisse erzielt. Denn die Herausforderung ist es, mit weniger Ressourcen die Erträge weiter zu steigern. Welche Technologien machen dies möglich? Hier arbeiten wir eng mit innovativen Unternehmen, Instituten und den Anbauerverbänden zusammen, um praxistaugliche Lösungen gemeinsam zu entwickeln und zu testen. Dazu gehören zum Beispiel kamera- und GPS-gestützte Hacksysteme, die die chemische Unkrautbekämpfung ergänzen. Die Landwirtschaft denkt in Kreislaufwirtschaft. Wir auch! Wir fördern den effizienten Einsatz von organischen Düngern in der Rübe. Precision Farming ist nicht nur hierfür schon Alltag. Wenn wir weiter in die Zukunft blicken, werden autonome Systeme wie Robotics die Landwirte in ihren Arbeitsabläufen auf dem Feld unterstützen. Heute schon helfen uns Satelliten in der Rübenlogistik. Über die Flächenkartierung und das Flottenmanagement ist in unserem System „Field 2 Factory“ die gesamte Logistikkette vernetzt. Eine effizientere Planung und weniger Leerfahrten schonen die Umwelt und sparen Kosten. Das neue System schafft jederzeit Transparenz für Landwirtschaft und Abfuhrorganisationen.



LIZ ist unsere Plattform
für Wissen und
Beratung seit 1990.



Zwischen uns und unsere Rübenanbauer passt nicht einmal ein Rübenblatt.

Wenn wir unsere Rübenanbauerinnen und Rübenanbauer persönlich treffen, haben wir nicht nur ein gemeinsames Thema, sondern auch eine ganz besondere Verbundenheit. Denn seit Generationen arbeiten wir Hand in Hand für dasselbe Ziel: eine optimale Ernte für die maximale Qualität unseres Zuckers. Es ist unsere tiefe Überzeugung, dass man dieses Ergebnis nur dann erreicht, wenn sich alle Beteiligten auf Augenhöhe begegnen. Mit Fairness, Respekt und Verlässlichkeit, die wir in unseren Partnerschaften beweisen: durch Abnahmegarantien und zuverlässige, marktorientierte Vertragsmodelle, die unseren Landwirten höchstmögliche Planungssicherheiten und individuelle Gestaltungsspielräume bieten. So sind über Generationen stabile Verbindungen gewachsen – wie in einer Familie.

LIZ – Wissen und wertvolle Lösungen rund um den Rübenanbau.

Mit dem „Landwirtschaftlichen Informationsdienst Zuckerrübe“ (LIZ) bieten wir seit 1990 eine Onlineplattform mit einer neuen Qualität der Anbauberatung. LIZ ist heute eine anerkannte Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Wissenschaft und steht im ständigen Austausch mit Forschungseinrichtungen, Universitäten und den Anbauverbänden. So erhalten unsere Landwirte schnellen Zugang zu aktuellen Forschungsergebnissen und Informationen zur Aussaat und Düngung, zu Pflanzenschutz, Ernte und Lagerung.

Darüber hinaus versorgt LIZ die Anbauer kontinuierlich mit regionalen und überregionalen tagesaktuellen Nachrichten. Dafür stehen – je nach Wunsch – unterschiedliche Kanäle zur Verfügung: unser Onlinenewsletter, der WhatsApp-Service oder – immer noch – die Übermittlung per Fax. Während des gesamten Zuckerrübenjahres sind unsere Beraterinnen und

Erfahren Sie
mehr über LIZ:
www.liz-online.de





Mit moderner Technologie
die Zukunft sichern.

Berater regelmäßig auf dem Feld, um mit Herz und Sachverstand zu informieren und zu unterstützen. Denn unser wichtigster Rohstoff ist die Zuckerrübe und die Landwirte sind der wichtigste Ansprechpartner, um ihre Qualität sicherzustellen.

Kurze Wege sparen Energie und verringern Emissionen.

Unsere Produktionsstandorte sind dort zu Hause, wo auch die Zuckerrüben wachsen – das gilt europaweit. Damit halten wir die Wege vom Feld zur Verarbeitung in unsere Fabriken so kurz wie möglich. Gleiches gilt für die Entfernungen zu unseren weiterverarbeitenden Industriekunden und dem Lebensmitteleinzelhandel, der mit unseren Zuckerprodukten den Verbraucher versorgt. Auch hier erreichen wir durch eine effiziente und nachhaltig orientierte Logistik eine CO₂-Bilanz, die sich sehen lassen kann. Denn wer als Unternehmen so eng mit der Natur verwurzelt ist, produziert auch nachhaltig.



Field 2 Factory:
kurze Wege für eine
optimierte CO₂-Bilanz.

Unsere Standorte – orientiert an Europas Rübengürtel



22 Standorte. Ein Europa. Eine verlässliche Qualität.

Während die Nachtschicht in Appeldorn kurz vor dem wohlverdienten Feierabend steht, ist die Frühschicht schon bereit, die Produktion nahtlos zu übernehmen. Ganz gleich, wo in Europa die Sonne über Pfeifer & Langen aufgeht, unsere Arbeit machen wir stets mit derselben Leidenschaft für Zucker, die schon unsere Gründer auszeichnete. Auf beste Qualität bestehen – diesen Anspruch setzen wir als echtes Familienunternehmen unter den größten europäischen Zuckerproduzenten jeden Tag um, in modernsten Anlagen, die mehrere Hundert Zuckersorten für unsere Industriekunden und hochwertige Zuckerprodukte für den Endverbraucher herstellen.

Seit 1995 ist auch Europa unsere Heimat.

Wir glauben an Europa. Und daran, dass unsere Produktions-, Veredelungs- und Vertriebsstandorte nicht nur ihren Märkten nahe sein sollten, sondern auch den besten Anbaugebieten der Zuckerrüben. Das sorgt für kurze, effiziente Wege und ein nachhaltiges Wirtschaften unserer gesamten Gruppe. Deshalb haben wir nach unseren sechs deutschen Standorten Jülich, Appeldorn, Elsdorf/Wevelinghoven, Euskirchen, Könnern und Lage seit 1995 unsere Standorte in Europa ausgeweitet: In Griechenland, Italien, Polen, Rumänien, Slowenien, Tschechien, Ukraine und Ungarn. Mit 2.440 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern stellen wir heute europaweit jährlich rund 2 Mio. Tonnen hochqualitativen Zucker und zusätzliche Agrarprodukte her.

6:55 Uhr

Appeldorn.

Die Nachtschicht geht.
Die Frühschicht kommt.
Die Leidenschaft bleibt.





Jeder neue Tag bringt uns ein Stückchen weiter.

Was steht heute auf dem Plan? Funktioniert alles reibungslos? Nachdem wir das Herzstück der Modernisierung – das neue, trockene Rübenannahmesystem – errichtet haben, laufen die Anlieferung und die Verarbeitung der Rüben noch effizienter, emissionsfreier und leiser – was uns die Nachbarschaft besonders dankt.

Mit der Erhöhung der Silo- und Pro-

duktionskapazitäten können wir unsere europäischen Märkte und Kunden noch schneller und effizienter bedienen. Europaweit optimieren wir unsere Betriebe kontinuierlich weiter. Zum Beispiel mit der Umstellung der Leittechnik, die uns die besten Voraussetzungen für die nächste Stufe der Digitalisierung in allen Werken liefert. Darüber hinaus haben wir die Verpackungskapazitäten erhöht und in die Optimierungen der Energieeffizienz investiert.

7:45 Uhr

Frühbesprechung
in Lage: Ständig schauen wir nach Optimierungsmöglichkeiten.

Leidenschaft heißt auch: das scheinbar Beste zu hinterfragen.

Wir tauschen uns regelmäßig und europaweit darüber aus, wie wir unsere Anlagen, Prozesse und Produkte weiter optimieren können. Wie die „Veredelung Jülich“ – eines von vielen wichtigen Projekten aus unserem Strategieprogramm. Allein an diesem Standort investieren wir einen hohen Millionenbetrag in moderne Verpackungs- und Logistikanlagen. Künftig können wir hier den produzierten Zucker direkt weiterverarbeiten, veredeln und verpacken. Dies steigert unsere Effizienz und dient unseren Kunden, die damit noch schneller und flexibler genau den Zucker bekommen, der zu 100 % auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Dass uns dies gelingt, zeigen die Ergebnisse unserer Kundenbefragungen. Hier schneiden wir mit Bestnoten ab.

„Guten Morgen“ sagt unser Werk im polnischen Środa – hier läuft bereits die Produktion von feinstem Puderzucker für ganz Europa. Im Laufe des Tages wird die Herstellung unserer Gelierzuckersorten folgen, die hier ebenfalls für unsere gesamte Gruppe produziert und verpackt werden.

Im kontinuierlichen Austausch halten wir alle europäischen Standorte auf dem gleichen internationalen Niveau. So wurde unter anderem das Werk Środa im Jahr 2018 umfassend modernisiert und ausgebaut.

Was wir in einem unserer Werke lernen, lernen auch alle anderen Standorte.

Unser offener Austausch hilft der ganzen Gruppe, noch schneller, effizienter und nachhaltiger zu werden. Zum Beispiel mit Ergebnissen aus unseren Versuchen zur Deckung des Energiebedarfes mit klimaneutralen Brennstoffen, die wir im ukrainischen Choroskiw durchführen. Nach dem Umbau von vier der insgesamt sieben Kessel auf Rostfeuerung kann die Anlage nun sowohl mit Gas als auch mit erneuerbaren Brennstoffen betrieben werden. Da die Ukraine ein weltweit bedeutender Sonnenblumenölproduzent ist, nutzen wir neben Woodchips und Holzpellets jetzt auch die Abfallstoffe aus der Sonnenblumenölproduktion zur Befeuerung. Das ist nicht nur nachhaltig, sondern auch wirtschaftlich, weil es uns nicht von einem Energieträger abhängig macht.

Mit unserem zentralen Supply Chain Management können wir unsere Warenströme europaweit bündeln und mit nachhaltiger Logistik optimale Synergien erzielen.

Dazugehören unter anderem Investitionen wie in den Bau unserer neuen Containeranlage in Thessaloniki, Bestandsoptimierungen unserer internationalen Lager sowie die Ausweitung von Joint Ventures mit Partnern vor Ort.



8:15 Uhr

Witamy w naszej fabryce w Środzie!

Willkommen in unserem
Werk Środa!

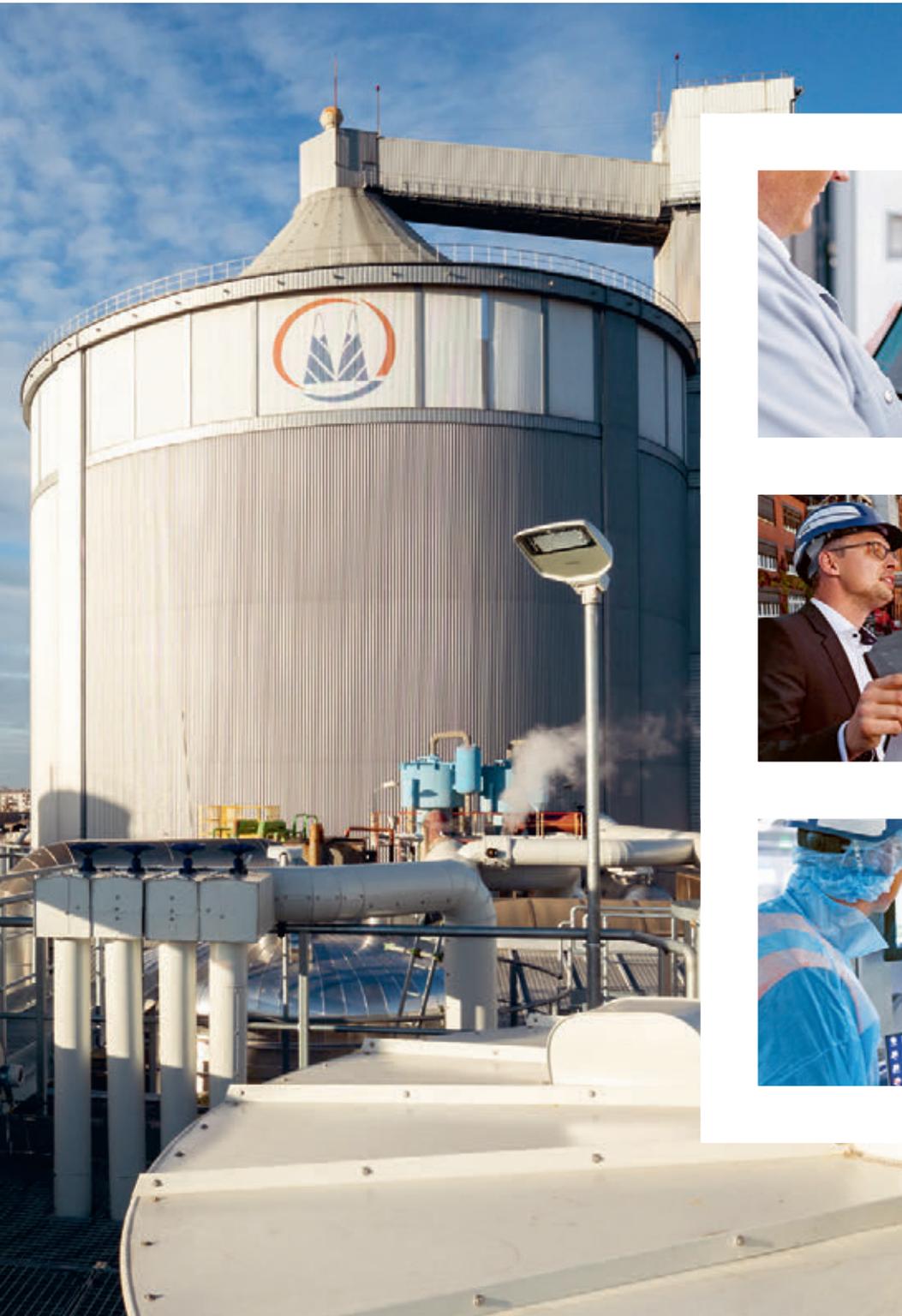
Modernste Produktionsanlagen
sorgen europaweit für
unsere gleichbleibende Qualität.

**Bestens aufgestellt,
um effizient die
Bedürfnisse unserer
Kunden zu bedienen.**



Schritt für Schritt zu einem
echten Profi.





Das Pfeifer & Langen Prinzip gilt in jedem Werk: moderne Technik verbunden mit der Leidenschaft für Zucker.

Fragen stellen. Prüfen. Und sich weiterentwickeln.

8:37 Uhr

**Erfolgreiche
Entwicklungen,**
die neues Denken mit
wertvollen Erfahrungen
verbinden.

Wir sind glücklich und ein wenig aufgeregt. Denn wir präsentieren heute die ersten Testergebnisse einer unserer monatelangen Entwicklungen. So viel können wir schon verraten: Sie erfüllen voll und ganz unsere Erwartungen. Damit ist ein weiterer Schritt getan – hin zur Marktreife eines innovativen Produktes, das schon bald auf den Markt kommen wird.

Innovation ist der Motor, der uns antreibt.

Innovationsfreude liegt in unserer DNA. Uns kennzeichnet die ständige Bereitschaft, Bestehendes zu hinterfragen und zukunftsorientiert weiterzuentwickeln. Auf dieser Grundlage haben wir mit dem Innovation Center einen zentralen Forschungs- und Entwicklungsstandort geschaffen. Hier wird konsequent an neuen Produkten und Verfahren rund um Rübe und Zucker gearbeitet.

Hochwertige und zeitgemäße Produkte.

Mit der Cellobiose konnten wir einen natürlichen Zucker entwickeln und behördlich zulassen, der sich nicht nur durch einen signifikant geringeren Kaloriengehalt auszeichnet, sondern sogar Laktose ersetzen kann. Sie wird vor allem in der Getränkeindustrie eingesetzt, um Geschmacksprofile zu verbessern. Wir sind heute als einziges Unternehmen in der Lage, dieses Produkt für die Lebensmittel- und Futtermittelindustrie im hohen Tonnenbereich herzustellen. Mit unserem Schwesterunternehmen – der Savanna Ingredients GmbH – verfügen wir zusätzlich über ein agiles Start-up, das alle Aktivitäten im Zusammenhang mit der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung „funktionaler Kohlenhydrate“ bündelt. Im Forschungsprojekt „Healthy Sugars“, das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert wird, arbeiten wir hier an der

Marktreife der Allulose – des Zuckers ohne Kalorien. Eine weitere Entwicklung, an der wir gerade forschen, sind unsere Kunststoffe aus Rübenschnitzeln: Sie sind nach ihrer Verwendung zu 100 % kompostierbar und können, sobald sie die Serienreife erreichen, als müllvermeidende Alternativen eingesetzt werden: für Dämmstoffe, Trinkbecher und Teller bis hin zu Folien in der Landwirtschaft.



Neben kontinuierlichen Produktentwicklungen arbeiten wir parallel an vollautomatischen Prozessoptimierungen: Die Bodenbahn verbindet die Fertigung mit dem Hochregallager und der Kommissionierzone. Alle Daten werden in unserem SAP-System erfasst.

Technische Innovationen, die uns weiter voranbringen.

In Środa haben wir im Juni 2020 unser erstes vollautomatisches Hochregallager mit 24.000 Palettenstellplätzen in Betrieb genommen. Jede einzelne Palette lässt sich nun von der Herstellung über die Palettierung bis hin zur Auslieferung verfolgen. Die Daten werden in unserem SAP-System erfasst und in Echtzeit verarbeitet.

Um noch flexibler auf Kundenwünsche zu reagieren, lassen wir in Jülich innovative Roboter unsere Gebinde auf Paletten verpacken. Zusätzlich haben wir mit zwei Fahrerlosen Transportsystemen (FTS) eine hochmoderne Lösung für das aufwendige Ein- und Auslagern der Würfelzuckerpakete geschaffen und gleichzeitig die Zwischenlagerung optimiert – innovative technische Lösungen, an denen unser Gründer Eugen Langen seine ganz besondere Freude hätte.

Unsere Qualität ist das Ergebnis unseres gelebten Anspruchs.

9:56 Uhr

Radechiw.

Qualitätscheck mit
Bravour bestanden.



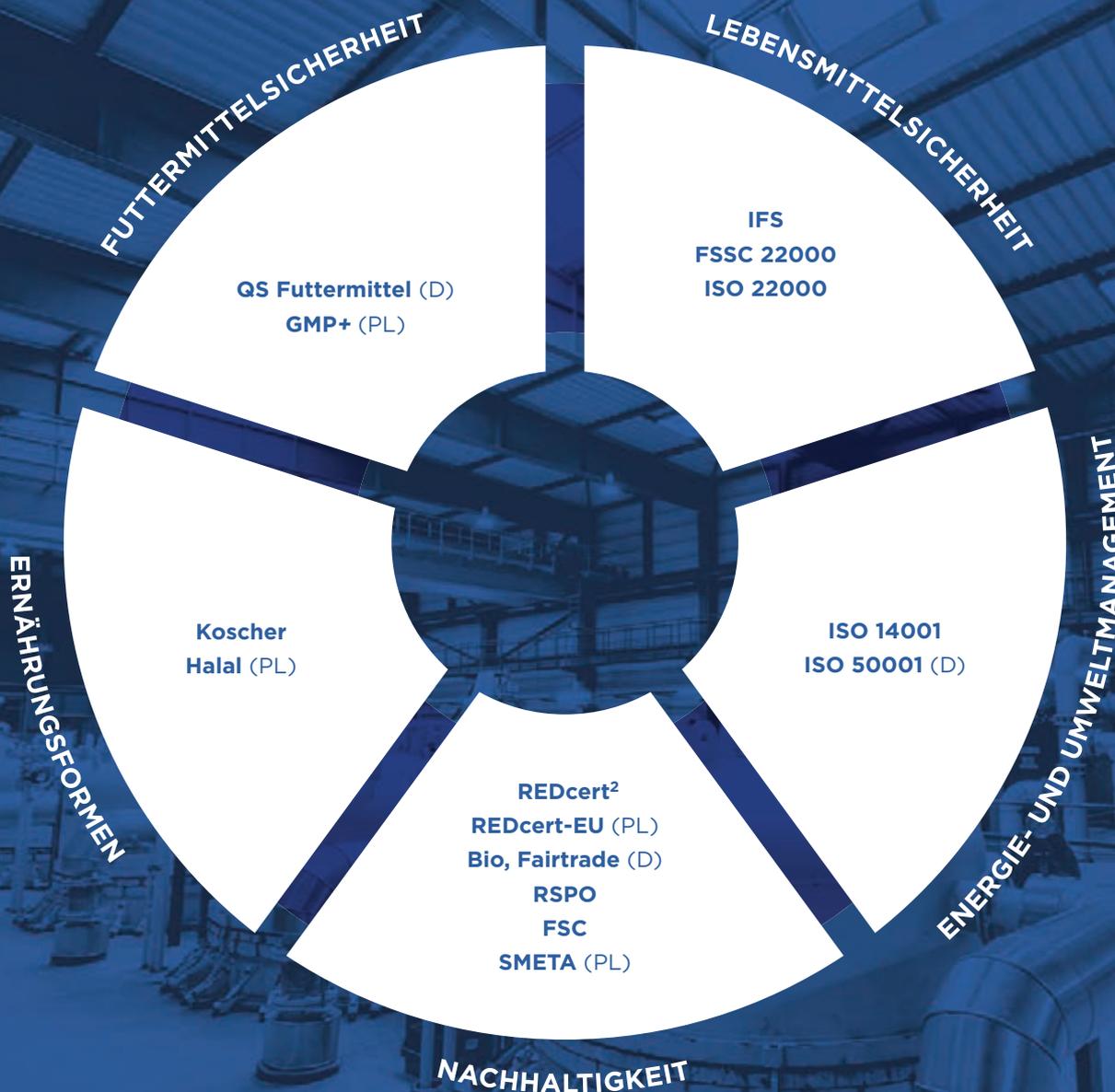
Vor gut einer Stunde haben wir in unserem Werk Radechiw mehrere Proben aus der laufenden Produktion entnommen und analysiert. Nun blicken wir auf das Ergebnis und können feststellen: wie immer – höchste Qualität, wie wir sie unseren Kunden aus der Industrie und dem Lebensmitteleinzelhandel verlässlich bieten. Diese maximale Produktsicherheit kommt nicht von ungefähr. Sie ist das Resultat unseres Anspruchs, den wir mit vielfältigen Maßnahmen und Dokumentationen der Ergebnisse konsequent umsetzen. Mit diesen Kontrollmechanismen, Dokumentationen und geregelten Geschäftsabläufen harmonisieren wir unsere Prozesse länderübergreifend.

Wir investieren in moderne Technik, Sicherheit und Vertrauen.

Unsere Investitionsprogramme halten unsere Standorte auf hohem Niveau und sorgen europaweit für die konstante Qualität unserer Produkte. Gleichzeitig schaffen wir damit die Voraussetzungen für Energieeinsparungen und eine Reduktion der CO₂-Emissionen. Unsere Produktionsstandorte sind im Bereich Lebensmittelsicherheit nach FSSC (Food Safety System Certification) / ISO 22000 bzw. IFS (International Featured Standards) zertifiziert. Die Futtermittel, die wir produzieren, erfüllen – je nach Standort des Werkes – die Vorgaben von QS (Qualität und Sicherheit GmbH) oder die Anforderungen von GMP+ (Good Manufacturing Practices Plus). Bereits 2013 erhielten wir die Fairtrade-Handelszertifizierung, weil wir alle Anforderungen und Standards des fairen Handels erfüllen.

Pfeifer & Langen

Zertifikate & Auszeichnungen





Verlässliche Vielfalt für die Industrie. Just in time geliefert.

Gerade eben startet der achte Lkw an diesem Morgen, der unseren Zucker an einen der vielen namhaften Kunden aus der Backwaren-, Getränke-, Molkerei-, Süßwaren- oder Pharmaindustrie ausliefern wird. Denn durch das Silo-Monitoring beim Kunden wurde ein niedriger Füllstand übermittelt und automatisch Nachschub angefordert. Jetzt rollt er schon: Gesteuert über unser hochmodernes Flottenmanagementsystem wird der Lkw, wie alle anderen Fahrzeuge unserer Flotte, auf kürzestem Wege zum Ziel geleitet. Durch das Tracking unserer Fahrzeuge und einen aktiv gesteuerten Orderprozess – Vendor Managed Inventory – liefern wir automatisch nach, sobald der definierte Mindestbestand in den Silos und Tanks der Kunden erreicht ist. Mit dem Zugriff auf unsere eigenen Silofahrzeuge, die ausschließlich unseren Zucker transportieren, können wir maximal flexibel agieren und sind just in time bei unseren Kunden. Dabei setzen wir für längere Distanzen zunehmend auf Intermodaltransporte – standardisierte Transporteinheiten, die zwischen verschiedenen Verkehrsträgern wie Lkw, Bahn oder Binnenschiff wechseln können. Das sorgt für eine höhere Effizienz und reduziert die Emissionen unserer Flotte deutlich.

Exklusiv für unsere Zucker unterwegs:
unsere eigene Fahrzeugflotte.

10:33 Uhr

Könnern.

Pünktlich los, damit
die Produktion der
Kunden läuft.





**Wenn wir sie nicht schon haben, entwickeln wir sie:
die perfekte Lösung für jeden Kunden.**



Wir haben das Rezept:
wie man Rezepturen mit
maßgeschneiderten
Zuckern perfektioniert.

Unsere Kunden aus fast allen Bereichen der Food- oder Non-Food-Industrie kommen zu uns, weil sie neben Standardlösungen ihren ganz individuellen Zucker suchen. Einen Zucker, der über vielfältige und klar definierte Eigenschaften verfügen muss, damit die gewünschte Qualität im Endprodukt des Kunden zuverlässig erreicht wird. Um diesen Zucker und die notwendige Logistik zu entwickeln, beraten wir unsere Kunden mit einem interdisziplinären Team aus Lebensmittelingenieuren, Vertriebs-, Produktions- und Logistikexperten. Diese Fachleute sind schnell und flexibel in ganz Europa unterwegs – so nah wie möglich an den Bedürfnissen der Kunden. So entstehen der perfekte, individuelle Zucker und die passende Logistik.

Wir sind elementarer Teil hochwertiger Markenprodukte.

Als Partner von kleinen, mittelständischen und großen Kunden liefern wir verlässlich unseren natürlichen Zucker in allen Größenordnungen und Handelsformen an die weiterverarbeitenden Hersteller hochwertiger Produkte in der gesamten Lebensmittelindustrie. Unsere Zuckersorten werden in vielen alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken verarbeitet, etwa in Getränken jeder Art wie: Fruchtsäften, Softdrinks, Bieren, Weinen, Spirituosen – in kristalliner Form oder flüssig, von hell- bis dunkelbraun, von Karamell- bis Kulörprodukten. Wir liefern maßgeschneiderte Produkte zur geschmacklichen Abrundung in bester Qualität.

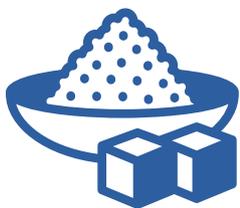
Back- und Süßwaren.

Es liegt in unserer Natur, dass wir Experten für Süß- und Backwaren sind. Als solche bieten wir unseren Kunden die vielfältigsten Möglichkeiten, um neue Ideen und hochwertige Produkte zu verwirklichen: mit kristallinen Weißzucker- und Raffinadequalitäten in vielen Körnungen, feuchtstabilen Zuckern und Fondants, aromatischem Karamell, braunem Kandis und Kandisfarinen, Hagelzucker oder Dekoriermischungen. Für die unterschiedlichsten technologischen Herausforderungen unserer Kunden bieten wir immer eine perfekt zugeschnittene Lösung.



Molkereiprodukte, Fruchtprodukte und Feinkost.

Auch in Milchprodukten und in der Verarbeitung von Gemüse und Früchten entfalten wir unsere ganze Qualität. Mit kristallinem Zucker und Flüssigzucker bringen wir nicht nur süßen bis würzigen Geschmack in die Rezepturen, sondern sorgen auch für die Farbe: von hell bis dunkel.



Produkte für die Chemie, Pharmazie und Fermentation.

Wenn Saccharose, Melasse oder Dicksaft in der Chemie-, Pharma- und Fermentationsindustrie verarbeitet werden, ist Pfeifer & Langen erste Wahl. Neben den essenziellen Kohlenhydraten bieten wir weitere natürliche Inhaltsstoffe. Und vor allem eine Qualität, die den höchsten Anforderungen genügt. Dazu gehören auch eine individuelle Beratung und die Entwicklung spezifischer Lösungen, die wir jedem Kunden bieten.

Zucker in jeder Form und Veredelung.

Wir beraten unsere Kunden, welches Produkt am besten für sie geeignet ist.



BETApur-Schnitzel - verlässliches Grundfutter mit hoher Energiedichte - werden aus extrahierten Zuckerrüben hergestellt.

Unsere hochwertigen Futtermittel aus der Zuckerrübe.

Bei uns werden alle Teile der Zuckerrübe nachhaltig verarbeitet. Sogar die ausgepressten Schnitzel der Rübe, die bei der Zuckerverarbeitung übrig bleiben. Daraus stellen wir hochwertige Futtermittel wie unsere BETApur-Schnitzel und BETApur Pellets her. Ihre hohe Qualität unterliegt nicht nur unseren eigenen strengen Kontrollen, sondern ist auch nach DIN EN ISO 9001:2000, GMP+ und QS zertifiziert. Als energiereiches und gut verdauliches Futter oder Beigebung in der Mischfutterindustrie ist es insbesondere für Wiederkäuer, aber auch in der Pferde- und Schweinefütterung bestens geeignet.



Unser hochwertiges und energiereiches Futtermittel für die Pferdezucht: Tofi aus Polen.





Süße Momente mit unseren vielfältigen Zuckerspezialitäten für Verbraucher in ganz Europa.



Seit über 150 Jahren vertrauen Millionen Haushalte auf unsere Qualität.

Während in Warschau eine Kundin unseren Zucker auf das Kassensband des Supermarktes legt, geschieht dies zeitgleich tausendfach in ganz Europa. Denn nahezu jeder kennt unsere Marken Diamant Zucker und Kölner Zucker. Sie stehen für echte Qualität, natürliche Süße und vielfältige Möglichkeiten, Speisen und Getränke zu verfeinern. Ob Soßen, Kuchen, Süßspeisen, Desserts, Marmeladen oder als versüßende Zugabe in Kaffee, Tee oder selbst gemachten Limonaden – der jeweils eigene Geschmack entscheidet.

Wir sind der Erfinder des Gelierzuckers und Marktführer bei Kandisprodukten.

Dass wir 1965 den Gelierzucker erfunden haben, wissen nur wenige Menschen. Die Ergebnisse seiner hervorragenden Eigenschaften werden jedoch vielfach geschätzt – von allen Kundinnen und Kunden, die es lieben, Konfitüren, Aufstriche und Marmeladen herzustellen. Auf unserer Website www.diamant-zucker.de bieten wir dazu viele Anregungen und Informationen über unsere Produkte.

Mit unseren Kandisprodukten in sechs verschiedenen Sorten sind wir Marktführer in Deutschland. Unser Angebot an weißem Zucker reicht von unterschiedlichen Körnungen unseres Diamant Zuckers über Puderzucker, Würfelzucker, Hagelzucker bis zum

II:29 Uhr

Warschau.

Auf zur Kasse:
mit Diamant Zucker im
Einkaufswagen.

beliebten Zuckerhut. Braunen Zucker bieten wir als losen Zucker ebenso wie als Würfelzucker und als spezielle Coffee Sugar-Spezialität an. Unraffinierten Rohrzucker mit dem typischen Geschmack der Rohrmelasse stellen wir gekörnt und als Würfelzucker her. Seit 1965 entwickeln wir unseren Gelierzucker stetig weiter. Das neueste Ergebnis unseres Produktentwicklerteams: der Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion. Unser aromatisierter Zimtzucker vereinigt in seinem praktischen Streuer feinsten Kristallzucker mit natürlichem Zimt.

Zucker ist ein Naturprodukt. Bereits 2006 haben wir damit begonnen, dies auch in den Verpackungen widerzuspiegeln und unseren Zucker weitgehend in Papierverpackungen anzubieten.





Gut eingekauft: Unsere Zucker bieten vielfältige Möglichkeiten und Anregungen beim Backen, Kochen, Einkochen oder dem Süßen von Getränken.

Erfahren Sie mehr:
www.diamant-zucker.de

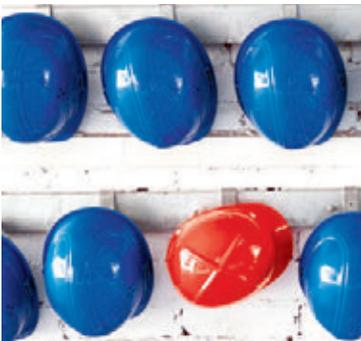


Ernährungsbewusstsein macht Schule. Wir sind aktiv dabei.

14:40 Uhr

Euskirchen.

Willkommen zur
Werksbesichtigung.



Vor gut zehn Minuten hat eine Klasse eines Gymnasiums die Besichtigung unserer Produktion am Standort Euskirchen abgeschlossen. Nun sprechen wir im Konferenzraum über ein Thema, das nicht nur den Schülerinnen und Schülern, sondern auch uns besonders am Herzen liegt: die aktuelle gesellschaftliche und politische Debatte zum Thema Zucker, an der wir uns seit Jahren aktiv beteiligen. Wir sprechen mit der Politik, Non-Profit-Organisationen und der Wissenschaft und bringen unsere Erfahrungen und Forschungen in die Ernährungsdebatte ein.

Zucker macht süß und nicht krank.

Wir unterstützen deshalb eine objektive Ernährungsbildung, die aufklärt und ermuntert: zu einem gesunden Lebensstil mit kalorienbewusster, ausgewogener Ernährung und ausreichender Bewegung. Denn wenn die Kalorienbilanz im Ungleichgewicht ist, kann Übergewicht die Folge sein. Zu viel Gewicht schadet jedoch, denn damit erhöht sich die Anfälligkeit für Diabetes und Herz-Kreislauf-Krankheiten.

Ohne Zucker würde uns etwas fehlen. Denn er bringt nicht nur die Süße, sondern er hat auch viele weitere Fähigkeiten. Zucker macht haltbar. Zucker unterstützt die Gärung. Zucker gibt Farbe und macht knusprig. Zucker entfaltet den Geschmack und rundet



Gesunde Ernährung und ausreichende Bewegung. Wir helfen mit, das richtige Bewusstsein dafür zu schaffen.

ihn ab. Diese vielfältigen Eigenschaften bringen andere Zutaten, die den Zucker ersetzen sollen, nicht mit. Manchmal liefern sie nicht einmal eine nennenswerte Reduktion der Kalorien. Stattdessen kann sich der Kaloriengehalt von Lebensmitteln sogar erhöhen, wenn anstelle von Zucker andere Zutaten verwendet werden, zum Beispiel Fette. Mit unserer neu entwickelten Allulose – einem echten Zucker ohne Kalorien und mit natürlichem Geschmack – sind wir auf dem besten Weg, einen einzigartigen Beitrag zur Kaloriensenkung in Lebensmitteln zu leisten. Allulose wird in einem aufwendigen Prozess aus regional angebauten Zuckerrüben gewonnen. Sie hat nahezu 100 % weniger Kalorien als die Saccharose bei einer Süßkraft von 60 bis 70 %.



Allulose.

Unsere Formel für
Zucker ohne Kalorien.

Wir entwickeln Menschen, ihre Arbeitsplätze und ihre Perspektiven.

15:30 Uhr

Köln.

Treffen mit der
Personalentwicklung.

Gerade eben haben sich die Leiterin unserer Personalentwicklung und eine unserer Mitarbeiterinnen zum Perspektivgespräch getroffen. Sie tauschen sich zu den bisherigen Erfahrungen und Zielsetzungen aus. In einer Arbeitswelt, die sich stetig wandelt, ist es für uns als Familienunternehmen ein besonderes Anliegen, den eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vielfältige Chancen der persönlichen Weiterentwicklung zu bieten. Ein breites Spektrum an Maßnahmen zur beruflichen Weiterbildung steht hierfür zur Verfügung. Im konstruktiven Dialog und fairen Miteinander pflegen wir langfristige Beziehungen und arbeiten bei sozialpolitischen Themen partnerschaftlich und verantwortlich mit unseren Betriebsräten zusammen.

Wir sind ein attraktiver Arbeitgeber.

Als ein europäisch denkendes und agierendes Familienunternehmen bieten wir eine attraktive und große Bandbreite an spannenden Aufgaben und vielfältigen Themen. Damit unsere neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schnell ihre persönliche berufliche Heimat finden, werden sie in einem individuellen Onboarding auf ihre neuen Aufgaben vorbereitet. Attraktive Rahmenbedingungen erleichtern das zusätzlich: Gesundheit, Bewegung und Prävention fördern wir durch E-Bikes, Fitnessprogramme und Aktionstage. Und wir sorgen durch unsere Betriebliche Altersvorsorge auch dafür, dass es unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern später an nichts fehlt.



Wir bieten individuelle Weiterentwicklung
in einem europäisch
denkenden Familienunternehmen.



Zuckergewinnung

in einzelnen Schritten



Von der Rübe gelernt: nachhaltiges Handeln mit System.

16:45 Uhr

Vor wenigen Minuten hat sich in Jülich das Energieteam zusammengefunden, das sich aus Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der unterschiedlichen Standorte zusammensetzt. Bei ihren Treffen, die einmal im Monat stattfinden, geht es um Impulse und Lösungen zur Energieeinsparung und Steigerung der Energieeffizienz. Die Ideen entwickeln sich aus dem Team selbst oder werden durch die strategische Ausrichtung des Unternehmens initiiert. So ist beispielsweise das Thema Energieträger der Zukunft in den Werken ein ganz wesentlicher Punkt.

Beim Thema Nachhaltigkeit ist die Zuckerrübe unser bestes Vorbild. Sie ist der Rohstoff, den wir zu fast 100 % verwerten: Zucker, Tierfutter aus Rübenschnitzeln und Wasser – nichts geht verloren, alles wird genutzt. Mit vielfältigen Maßnahmen tragen wir dafür Sorge, auch unsere Produktion im Sinne dieser Nachhaltigkeit stetig weiterzuentwickeln. Die technischen Entwicklungen unserer Werke treiben wir mit unserem systemischen Ansatz eines nachhaltigen Energie- und Umweltmanagements stetig voran. So haben wir im Werk Könnern die SO₂-Emissionen durch die Installation eines neuen Rauchgaswäschers um 75 % reduziert. Seit 2008 konnten wir unseren CO₂-Ausstoß durch eine Verbesserung der Energieeffizienz um nahezu 22 % senken. Diese Maßnahmen spiegeln sich auch in unseren Zertifizierungen wider: Unsere Standorte in Deutschland und Polen wurden für die Einführung des Umweltmanagements nach ISO 14001 zertifiziert, zusätzlich erfüllen wir in Deutschland alle Anforderungen des Energiemanagements nach ISO 50001.

Jülich.

Das Energieteam
tagt. Thema:
Energieeinsparung.



Mit guten Lösungen für möglichst geringe Emissionen sind wir ein verlässlicher Partner an unseren Standorten.

entwickeln wir technische Lösungen mit möglichst geringen Geräuschemissionen – wie die Anlagen für die Rübenwäsche. So sorgen wir für ein belastungsarmes, gutes Miteinander. Apropos Rübenwäsche: Sogar den Erdanhang, der mit der Rübenernte in das Werk gelangt, konnten wir nachhaltig reduzieren. Durch eine intensive Abreinigung der Rüben am Feldrand bleibt die Erde auf dem fruchtbaren Acker. Das verringert das Transportgewicht und die -emissionen, reduziert den Energieverbrauch und schont unseren Boden.

Nachhaltigkeit hat viele Gesichter - auch die unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die nachhaltige Sorge für die Gesundheit unserer Belegschaft drückt sich nicht nur in den Gesundheits- und Präventionsangeboten aus, sondern auch in unserem Engagement für Arbeitssicherheit. So führen wir regelmäßige standortübergreifende Rundgänge und interne Audits durch, um die Sensibilität und Umsicht für die Arbeitssicherheit zu steigern. Wir pflegen einen offenen Austausch mit der Berufsgenossenschaft und unseren Überwachungsbehörden, die uns regelmäßig einen hohen Standard der Arbeitssicherheit bestätigen. Das ist das Ergebnis von kontinuierlichen Schulungen, die unsere hohe Qualität des sicherheitsbewussten Verhaltens der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fördern.

Auf gute Nachbarschaft mit den Anwohnern unserer Werke.

Wir tun alles für ein gutes und rücksichtsvolles Miteinander mit unseren Nachbarn. Dafür lassen wir uns vieles einfallen: Wir errichten Schallschutzwände, arbeiten ganz spezielle Fahrtrouten aus und haben Geschwindigkeitsbegrenzungen auf den Werksgebäuden eingeführt. Zusätzlich

Dazu gehören die regelmäßige Durchführung von Gefährdungsbeurteilungen und die Nutzung des „Sicherheitskurzgesprächs“ vor besonderen Tätigkeiten, um potenzielle Gefahren zu identifizieren und lösungsorientiert zu entschärfen. Auch die Nutzung von persönlicher Schutzausrüstung und Erlaubnisscheinen ist für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter selbstverständlich. Arbeitssicherheit ist eine gemeinsame Leistung – die gesamte Belegschaft trägt ihren Teil dazu bei. Das Ergebnis unserer Bemühungen: Seit 2007 konnten wir die Anzahl an Unfällen erheblich senken. Leider haben wir unser Ziel von „null Unfällen“ noch nicht ganz erreicht, aber wir verfolgen eine klare Strategie zur weiteren Unfallreduktion.

Auf dem besten Weg zur maximalen
Betriebssicherheit mit dem Ziel
„null Unfälle“.



Nachhaltigkeit als integraler Bestandteil entlang der Wertschöpfungskette – heute und in Zukunft.

Wir kommen an vielen unterschiedlichen Stellen mit Fragen und Themen aus dem Bereich der Nachhaltigkeit in Berührung. Unsere Unternehmensphilosophie hierbei ist es, unser Handeln entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Sinne der Nachhaltigkeit auszurichten. Ein nachhaltiger Zuckerrübenanbau ist für uns bei Pfeifer & Langen sehr wichtig. Schließlich verdanken wir unsere Existenz einem Naturprodukt – der Zuckerrübe. An allen deutschen und polnischen Standorten bieten wir daher REDcert²-Zucker (RED = Renewable Energy Directive [2009/28/EC]) an. REDcert ist ein Zertifizierungssystem für nachhaltige Biomasse aus Ackerbaukulturen im Bereich Lebensmittel und umfasst Aspekte der Ökologie, Ökonomie und sozialen Verantwortung.



Den Geltungsbereich unserer VLOG-Bescheinigung für Rübenzucker, die eine Herstellung ohne Einsatz von Gentechnik bestätigt, erstreckt sich auf unsere Standorte in Deutschland und Polen. Verbrauchern als auch der Lebensmittelindustrie bieten wir zudem Rohrzucker in echter Bioqualität an, der allen europäischen Vorgaben für den ökologischen Anbau entspricht.

Unser Vorbild in puncto Nachhaltigkeit: die Zuckerrübe.

Fair handeln und verantwortungsvoll mit Ressourcen umgehen.

Was wir unter fairem Handeln verstehen, zeigt sich im Verhältnis zu unseren Rübenanbauerinnen und Rübenanbauern: Langfristige Verträge, Abnahme- und Preisgarantien und jede Unterstützung beim Anbau sorgen für Beziehungen, die über Generationen wachsen.

Beim Einkauf von Zuckerrohr handeln wir ebenso verantwortungsvoll – nach den Standards des fairen Handels. Deshalb verfügen wir über eine entsprechende Fairtrade-Handelszertifizierung. Auf diese Weise leisten wir auch unseren Beitrag zur Stärkung von Kleinbauernorganisationen und für einen Wandel zu einer nachhaltigen Wirtschafts- und Lebensweise in weniger entwickelten Zuckerrohranbauländern.

Nachhaltigkeit umfasst die gesamte Wertschöpfungskette, vom Rohstoff bis zum Fertigprodukt. Daher sind wir gemäß den Vorgaben des FSC (Forest Stewardship Council) zertifiziert und stellen sukzessive unsere Verpackungsmaterialien auf Papier aus Quellen nachhaltiger Forstwirtschaft um.

Corporate Social Responsibility heißt: aktiver Teil einer Gemeinschaft zu sein.

Während die Sportlerinnen und Sportler im Stadion trainieren, sind wir im Hintergrund durch die Unterstützung von Bewegung und Ernährungsbildung unter anderem in Vereinen aktiv. Mit diesem Engagement fördern wir den Breitensport und einen bewussten Umgang mit den Themen Ernährung und Bewegung. Denn wir verstehen uns als aktiver Teil des Ganzen. Das mag daran liegen, dass wir es als Familienunternehmen selbstverständlich finden, eine Gemeinschaft zu pflegen und die Werte einer Familie zu leben: Verantwortung, Fairness, Offenheit und Chancengleichheit.

Ob Mensch oder Natur – wir zeigen Verantwortung.

Unsere Beziehungen gestalten wir ebenso langfristig wie verlässlich. Mit fairen Verträgen und Rahmenbedingungen. Darauf können sich unsere Rübenanbauer und ihre Familien ebenso verlassen wie unsere Mitarbeiter und Kunden. Unser Wort gilt. Und wir handeln danach. Auch durch die Unterstützung sozialer Tafeln mit Produktpenden, Sponsorings in der Nachbarschaft unserer Werke, Unterstützung der öffentlichen Dienste wie etwa der Feuerwehr – das regionale, soziale Engagement im Umland unserer Standorte ist uns ganz besonders wichtig, um etwas zurückzugeben von dem Erfolg, den wir durch unsere Arbeit erwirtschaften. Was für den Menschen gilt,

19:30 Uhr

Wir sind mit Freude dabei:

bei der Förderung des Breitensports und beim sozialen Engagement im Umfeld unserer Standorte.





Als Teil der Gemeinschaft
übernehmen wir Verantwortung
für soziale Projekte in unserer
Nachbarschaft.

gilt auch für die Natur. Denn sie ist für uns der Nährboden, ohne den wir nicht existieren können. Deshalb liegt unser Augenmerk auch auf der ökologischen Bedeutung unseres Handelns. Wir sind verantwortlich für das, was wir tun, aber auch für das, was wir unterlassen. Mit diesem Bewusstsein gehen wir an die Dinge heran – manchmal auch an die ganz kleinen, wie mit unserem Engagement für Bienenvölker. An unseren Standorten Elsdorf und Köln sorgen wir mit unseren eigenen Bienen für 663 Mio. Blütenbesuche und produzieren ganz nebenbei 221 kg Honig. So verstehen wir Verantwortung: Sie zeigt sich nicht im Reden, sondern im Handeln.

IMPRESSUM

Herausgeber

Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG

Aachener Straße 1042 a
50858 Köln
Telefon: +49 221 4980-0
info@pfeifer-langen.com
www.pfeifer-langen.com

Bildnachweise

Alle Fotos, außer die anders ausgewiesenen:

© **Pfeifer & Langen**

Gettyimages: Seiten 4, 5, 10, 36

iStock: Seiten 8, 14, 16, 28, 29, 30, 35, 37, 39, 46

Adobe: Seite 45,

GRIMME Landmaschinenfabrik: Seite 13

Realisation

Konzept & Gestaltung

Proooven, Düsseldorf | www.proooven.de

Druck

Heider Druck GmbH, Bergisch Gladbach

Umweltsiegel



25 *Länder*

2.440 *Mitarbeiter*

machen Pfeifer & Langen mit ihrer Leidenschaft für Zucker zu einem der größten europäischen Zuckerhersteller.

in Europa bieten in den Supermarktregalen Zucker von Pfeifer & Langen an.

1.441 *Zuckerrüben pro Sekunde*

verarbeiten wir während der Kampagne in unseren Werken in Europa.

790 *verschiedene Zuckervarianten*

haben wir bis heute für unsere Industriekunden entwickelt.

2.000 *Verbraucheranfragen*

beantworten wir jährlich zu Zucker und Rezepten, zur Herstellung von Konfitüren und zu vielen individuellen Anliegen.



Pfeifer & Langen

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