

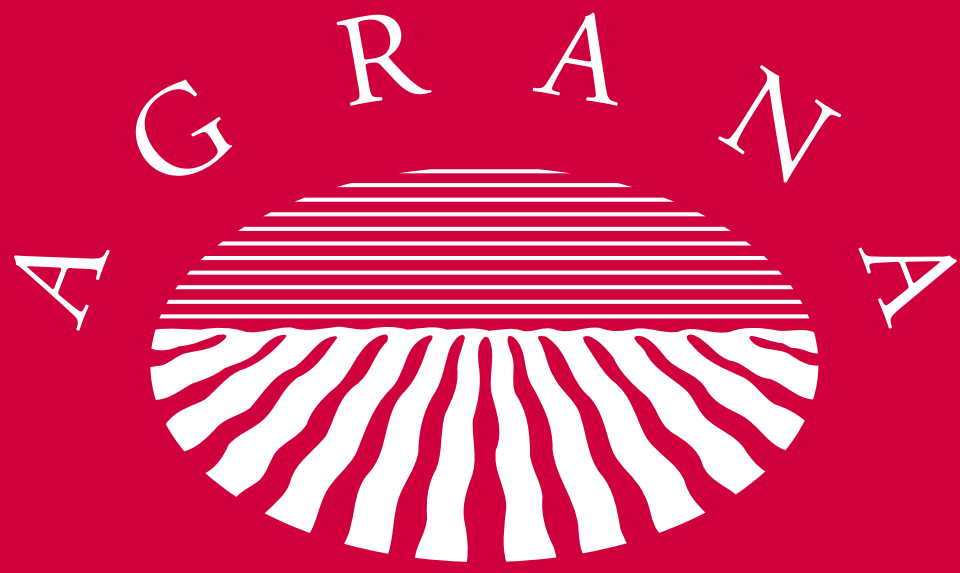
# THE NATURAL UPGRADE: SUGAR. STARCH. FRUIT



**STÄRKE: EIN  
WUNDER DER  
VIELFALT**  
*SEITE 10*

**FORSCHUNG:  
ERFOLG DURCH  
SPEZIALISIERUNG**  
*SEITE 18*





*SOLIDE* GEWACHSEN:

# UNSER NATÜRLICHER MEHRWERT

Wir bei AGRANA haben eine gemeinsame Vision: Mehrwert und wirtschaftlichen Erfolg auf natürliche Weise zu schaffen. Diese Vision kann nur verwirklichen, wer Wachstum als organischen, auf Langfristigkeit ausgelegten Prozess begreift. Deshalb sind natürlicher Mehrwert und solides Wachstum für uns zwei Begriffe, die untrennbar miteinander verbunden sind und die unseren Begriff von unternehmerischer Effizienz und wirtschaftlichem Erfolg entscheidend prägen.

Diese Philosophie hat uns zu einem der weltweiten Qualitätsführer in der Veredelung landwirtschaftlicher Rohstoffe zu Zucker- und Stärkeprodukten sowie in der Verarbeitung von Früchten gemacht. Durch unser besonderes Bewusstsein für Qualität und Effizienz, das auf soliden Werten wie Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und umfassende Verantwortung basiert, sind wir mit 56 Standorten heute weltweit ein bevorzugter Partner für Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie und für technische Anwendungen.

Diese nachhaltigen Werte sind allerdings nicht nur entscheidende Faktoren unserer Strategie und unseres Erfolges, sondern zugleich auch unseres achtsamen, verantwortungsvollen Umgangs mit allem, was uns auf dem Weg unseres Wachstums begleitet: mit Menschen, Partnern, Kunden und Mitarbeitern ebenso wie mit der uns umgebenden Natur, mit wertvollen natürlichen Ressourcen gleichermaßen wie mit finanziellen Mitteln.

Auf diese Weise sind wir über zwei Jahrzehnte hinweg solide und nachhaltig gewachsen – ganz so, wie es uns die Natur, die eine wesentliche Grundlage unseres Erfolgs darstellt, vorlebt.

*SOLIDE* GEWACHSEN:

# UNSER SEGMENT ZUCKER

Das Segment Zucker steht bei uns für Tradition ebenso wie für Hightech und ist ein wichtiges Kerngeschäft von AGRANA. Die AGRANA Zucker GmbH fungiert als Dachgesellschaft für alle im Segment Zucker angesiedelten Tochtergesellschaften und ist auch für deren Koordination und Führung zuständig. Neben seinen österreichischen Standorten in Tulln und Leopoldsdorf betreibt AGRANA als international operierendes Unternehmen sieben weitere Standorte in Ungarn, der Slowakei, Tschechien, Rumänien und Bosnien-Herzegowina und zählt zu den größten Anbietern von Zucker in Zentral-, Ost und Südosteuropa. Im Segment Zucker ist weiters die Instantina Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktionsgesellschaft m.b.H. mit einem Werk in Dürnkrot/Österreich angesiedelt.







Mit ihrer hohen Qualität und dem attraktiven Verpackungsdesign hat die Dachmarke „Wiener Zucker“ in Österreich seit 1987 eine lange Tradition. Heute bietet sie mit 32 Zuckersorten eine breite Palette an Zucker und Zuckerspezialprodukten an – seit 2008 auch in Bio-Qualität. Ein Markenkonzept, das auch in den Ländern Slowakei, Tschechien, Ungarn, Rumänien und Bulgarien erfolgreich fortgesetzt wurde – ein Markenauftritt, der in der Zuckerbranche einzigartig ist.



# ZUCKER: DIE REINE SÜSSE DER NATUR

Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung spielt Zucker eine wichtige Rolle für unsere Leistungsfähigkeit und unser Wohlbefinden. Mit wertvollen Eigenschaften, die besonders zur Geltung kommen, wenn Zucker als reines, unverfälschtes Produkt aus der Natur genossen wird.



## GENUSS MIT HÖCHSTER VERANTWORTUNG

**Z**ucker von AGRANA ist ein reines Naturprodukt und beweist eindrucksvoll, dass Genuss und nachhaltige, gesunde Ernährung keineswegs in Widerspruch zueinander stehen müssen. Denn Zucker stellt, in verantwortungsvollen Mengen und im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung konsumiert, einen wertvollen Energiespender dar, welcher den Organismus nicht nur bei körperlichem, sondern vor allem auch bei geistigem Leistungsbedarf wirkungsvoll unterstützt. Während Muskeln und Organe auch Fette oder Eiweiß verbrennen können, benötigt unser zentrales Nervensystem fast ausschließlich reinen Zucker als Treibstoff. Dies unterstreicht deutlich, dass Zucker, richtig dosiert und bewusst genossen, eine äußerst wertvolle Rolle für unsere Ernährung, unsere Leistungsfähigkeit und nicht zuletzt auch für unser Wohlbefinden spielt.

Seine wertvollen Eigenschaften kann Zucker vor allem dann ausspielen, wenn er als echtes, unverfälschtes und mit höchster Sorgfalt hergestelltes Naturprodukt auf unseren Tisch kommt oder als Zutat in unzähligen

„Die Qualität der Zuckerprodukte von AGRANA fängt bereits beim Saatgut an.“

köstlichen Nahrungsmittelprodukten verarbeitet wird. Die Biozuckerprodukte von AGRANA liefern einen weithin anerkannten Maßstab einer kompromisslosen Qualitätsverantwortung – mit ein Grund, weshalb AGRANA als Marktführer in Österreich und als Top-Anbieter in Zentraleuropa zu den führenden Zuckerspezialisten zählt. Dieser Qualitätsanspruch erstreckt sich nicht nur auf die reine Zuckerproduktion, sondern reicht weit bis zu den natürlichen Ursprüngen des Zuckers zurück: Bereits beim Saatgut legt AGRANA höchste Maßstäbe an, und auch in weiterer Folge bedeutet das Thema Bio für AGRANA und ihre landwirtschaftlichen Partner – zum Beispiel durch den hundertprozentigen Verzicht auf Pflanzenschutzmittel – eine echte Herausforderung.

### KÖSTLICH UND KOSTBAR ZUGLEICH

Ein weiteres entscheidendes Qualitätskriterium der Zuckerprodukte von AGRANA ist ihre absolute Ursprünglichkeit und Unverfälschtheit: Als größter Bio-Zuckerproduzent Europas verbürgt sich AGRANA für die Herstellung ihrer Zuckerprodukte einzig und allein aus hochwertigen Zuckerrübensorten, ohne jegliche Zusatzstoffe. Damit ist der in den AGRANA-Werken gewonnene Rübenzucker ein Kohlenhydrat in seiner reinsten Form, das zu nahezu 100% aus reiner Saccharose besteht. Diese ist ein sogenannter Zweifachzucker, der aus den Bausteinen Fruktose (Fruchtzucker) und Glukose (Traubenzucker) gebildet wird. Diese Sac-

charose wird von unserem Organismus in Traubenzucker, der wiederum wertvolle Energie spendet, umgewandelt.

Doch nicht nur als reiner, natürlicher Energiespender für Körper und Geist, auch als Motor unseres Wohlbefindens spielt Zucker eine entscheidende Rolle im Rahmen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Verantwortlich dafür ist ein besonderer Botenstoff in unserem Stoffwechsel: Serotonin. Werden unsere Gehirnzellen von Serotonin umspült, so fühlen wir uns froh, zufrieden und glücklich. Eine ausreichende Ausschüttung von Serotonin ist allerdings entscheidend vom Vorhandensein zweier Faktoren abhängig: Sonnenlicht und Zucker, dessen natürliche Süße daher etwas gleichermaßen Köstliches wie Kostbares ist.

*Schon von Weitem beeindruckend:  
Der neue Kristallzucker-Silo von AGRANA in Tulln.*







Hochbetrieb bei der Zuckergewinnung: Die Rübenkampagne von September bis Jänner.

ZAHLEN UND FAKTEN ZUR AGRANA RÜBENKAMPAGNE		
	2011 / 12	2010 / 11
Verarbeitungsdauer	123 Tage	114 Tage
Gesamtertrag Zuckerrüben	5,9 Mio. t	5,4 Mio. t
Rübenzuckergehalt (Verarbeitung) gesamt	17,7 %	16,5 %
Rübenzuckergehalt (Verarbeitung) Österreich	17,8 %	17,2 %

FAKTEN ZUR NACHHALTIGKEIT	
Bahntransport-Anteil gesamt	ca. 40 %
Bahntransport-Anteil Österreich	ca. 55 %
Deckung des Primärenergiebedarfs durch eigenes Biogas in Ungarn	80 %

## AGRANA SETZT AUF ENERGIEEFFIZIENZ

Am 20. September 2012 startete AGRANA in ihrer Zuckerfabrik Tulln (NÖ) die diesjährige Verarbeitungssaison für Zuckerrüben, die so genannte „Zuckerrübenkampagne“. Im Werk Leopoldsdorf (NÖ) sowie in den osteuropäischen Standorten in Ungarn, Tschechien, Slowakei und Rumänien wurde die Rübenverarbeitung in den folgenden Wochen aufgenommen.

Bei den diesjährigen Zuckerrübenkampagnen greift AGRANA auf neue, ressourcenschonende Produktionstechnologien zurück. „Dank gezielter Investitionen in der Höhe von rund 50 Mio. Euro spart AGRANA in ihren österreichischen und ungarischen Werken nicht nur eine erhebliche Menge an Energie und CO<sub>2</sub> ein, sondern reduziert zudem deutlich ihre Abhängigkeit von Primärenergie“, so AGRANA Vorstandsvorsitzender Johann Marihart.

### WERKE TULLN UND LEOPOLDSORF BENÖTIGEN 50 % WENIGER ENERGIE IN DER TROCKNUNG

Um den Energieaufwand bei der Produktion von Futtermitteln – als Nebenprodukt der Zuckererzeugung – zu reduzieren, nahm AGRANA mit Kampagnenstart in ihren Werken in Tulln und Leopoldsdorf erstmalig so genannte „Niedrigtemperatur-Trocknungsanlagen“ in Betrieb. Damit können nun die entzuckerten und abgepressten Rübenschnitzel besonders schonend vorgetrocknet und in weiterer Folge zu Trockenschnitzelpellets, einem beliebten Futtermittel für die Tierhaltung, verarbeitet werden. Durch die Nutzung von Abwärme aus vorgelagerten Produktionsschritten kann der jährliche Energieaufwand um rund 50 Prozent gesenkt werden. Zudem reduzieren die neuen Anlagen nicht nur Geruchs- und Staubemissionen, sondern sparen der Umwelt jährlich fast 20 Prozent CO<sub>2</sub>-Emissionen.

### ZUCKERFABRIK KAPOSVÁR ZU 80 % ENERGIEAUTARK

Auch in den ungarischen Werken reduziert AGRANA ihre Abhängigkeit von externen Energiequellen erheblich. Durch den Ausbau einer der Zuckerfabrik Kaposvár angeschlossenen Biogasanlage werden dort nunmehr rund 80 Prozent des Primärenergiebedarfs durch eigenes Biogas gedeckt. In der ungarischen Stärke- und Bioethanolproduktion in Szabadegyháza substituiert AGRANA etwa 50 Prozent ihres jährlichen Bedarfs an Erdgas zur Prozesswärmegewinnung durch die Verwertung von rund 90.000 Tonnen Biomasse.



## ZWEITGRÖSSTER ZUCKERSILO EUROPAS

Ende 2011 hat AGRANA ihren neuen Kristallzucker-Silo am Standort der Zuckerfabrik Tulln in Betrieb genommen. Der neue Silo, welcher der Lagerung von 70.000 Tonnen Kristallzucker dient, ist hinsichtlich seiner bau- und umwelttechnischen Ausführung eine der modernsten Anlagen dieser Art in Europa. Gemeinsam mit weiteren fünf Silos ergibt sich am Standort Tulln damit eine Lagerkapazität von insgesamt 180.000 Tonnen Kristallzucker.

### NEUE KAPAZITÄTEN, NACHHALTIGE VORTEILE

Mit 52 Metern Gesamthöhe und einem Innendurchmesser von 49 Metern ist der aus Stahlbeton in Gleitschalbauweise errichtete Silo der zweitgrößte Zuckersilo Europas. Für seine Errichtung wurden seit Baubeginn im November 2010 ca. 7.500 m<sup>3</sup> Beton und rund 550 Tonnen Baustahl verarbeitet. Eine 200 Meter lange, auf 18 Metern Höhe installierte Förderbrücke erlaubt die Ein- und Auslagerung von 125 Tonnen Zucker pro Stunde. „Bei einer durchschnittlichen Zuckerproduktion von rund 2.300 Tonnen pro Tag konnten wir bereits nach 30 Tagen eine vollständige Erstbefüllung erreichen“, so Johann Marihart, Vorstandsvorsitzender der AGRANA Beteiligungs-AG. Auch in Hinblick auf das Thema Nachhaltigkeit hat der neue, mit einem Investitionsvolumen von 11 Mio. Euro errichtete Zuckersilo einiges zu bieten. „Dank der zusätzlichen neuen Lagerkapazitäten entfallen Zuckertransporte in externe Lager, womit eine erhebliche jährliche CO<sub>2</sub>-Emissionsreduktion erzielt wird. Darüber hinaus kommt bisher ungenutzte Abwärme aus der Zuckerproduktion zur Beheizung und Konditionierung des Silos zum Einsatz, was zusätzlich CO<sub>2</sub>-Emissionen spart. Um die Staubbelastung zu minimieren, wurden außerdem Filteranlagen mit einer Gesamtfläche von rund 430 m<sup>2</sup> installiert“, so Johann Marihart zu den Klimaschutz- und Sicherheitsaspekten der neuen Anlage.

*SOLIDE* GEWACHSEN:

# UNSER SEGMENT STÄRKE

Als größter Bio-Stärkeproduzent der EU bietet AGRANA ausschließlich gentechnikfreie und eine Vielzahl von Bio-Stärkeprodukten an. Die AGRANA Stärke GmbH und ihre Tochtergesellschaften veredeln agrarische Rohstoffe wie Mais und Kartoffeln zu hochwertigen, für vielfältige kundenspezifische Anwendungen maßgeschneiderten Stärke- und Stärkespezialprodukten. Diese werden sowohl an die Nahrungs- und Genussmittelindustrie als auch an Non-Food-Industrien (z. B. Papier-, Textil- und Baustoffindustrie) geliefert. Im Sinne einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft spielen auch wertvolle Nebenprodukte der Stärkeproduktion bei AGRANA eine wichtige Rolle, z. B. für die Bioethanol-, Futter- und Düngemittelproduktion.







Eine gleichermaßen kompromisslose wie bewusste Qualitätsphilosophie hat AGRANA zum führenden Stärkeproduzenten der EU im Bio- und „Non-GMO“-Bereich gemacht. Dieses Bekenntnis zu umfassender Qualität und Nachhaltigkeit setzt AGRANA auch bei der Nutzung von Nebenprodukten der Stärkeproduktion fort, etwa bei der Weiterverarbeitung zu gentechnikfreien Futtermitteln, aber auch z. B. für die Erzeugung von Bioethanol oder zur energetischen Nutzung von Biomasse.



# STÄRKE: EIN WUNDER DER VIELFALT

Chemisch gesehen ist Stärke nur ein allgegenwärtiger, in Getreide und Feldfrüchten vorkommender Mehrfachzucker. In ihrer Anwendung ist sie allerdings ein wahres Multitalent von großer Vielseitigkeit und als nachhaltiges Premium-Erzeugnis von AGRANA – vor allem auch in Bio-Qualität – für viele Industrie- und Lebensbereiche ein ebenso wertvolles wie unverzichtbares Produkt.

## NACHHALTIGKEIT NACH MASS

Stärke ist ein Produkt von beeindruckender Vielseitigkeit. Sie ist in Backwaren und Fertiggerichten enthalten, in Babynahrung ebenso wie in Klebstoffen und Beschichtungen für die Papierindustrie, in Gipsplatten, Mörtel oder Dispersionsfarben für das Baugewerbe, in Textilien und Textilfarben oder auch in Medikamenten und Kosmetikprodukten. Für diese vielfältigen Anwendungszwecke veredelt AGRANA Stärke agrarische Rohstoffe wie Mais und Kartoffeln sowie bald auch Weizen zu hochwertigen, für zahlreiche kundenspezifische Anforderungen maßgeschneiderten Stärke- und Stärkespezialprodukten.



Stärke von AGRANA: für hochwertige Papiererzeugnisse ein unverzichtbarer Zusatzstoff.

## AGRANA IST GRÖSSTER BIO-STÄRKEPRODUZENT DER EU

In der Nahrungsmittelindustrie findet vor allem die im ersten Schritt der Rohstoffaufbereitung entstehende native Stärke in Form eines weißen Pulvers Verwendung, z.B. als Verdickungsmittel und Stabilisator. Ebenfalls für Lebensmittel, vor allem aber auch für technische Zwecke kommt die durch physikalische, enzymatische oder lebensmittelchemische Behandlung nativer Stärke gewonnene modifizierte Stärke zum Einsatz. Stärkeverzuckerungsprodukte wiederum, die großteils von der Lebensmittelindustrie zur Süßung von Nahrungsmitteln eingesetzt werden, entstehen durch die Spaltung von Stärke in ihre Zuckerbausteine. Auf diese Weise kann natürliche Süße nicht nur aus Zuckerrüben, sondern auch aus stärkehaltigen Pflanzen wie Mais gewonnen werden.

Als größter Bio-Produzent der EU im Stärkebereich bietet AGRANA ausschließlich gentechnikfreie und eine Vielzahl von Bio-Stärkeprodukten an. Ihr großes Nachhaltigkeitspotenzial beweist Stärke bei AGRANA allerdings auch bei der Verwertung ihrer Produktions-Reststoffe, die im Sinne einer Kreislaufwirtschaft für die Herstellung von Bioethanol sowie für die Futter- und Düngemittelproduktion zum Einsatz kommen.



## STÄRKE SICHERT REGIONALE ARBEITSPLÄTZE

Jede dritte in Österreich produzierte Kartoffel wird in der AGRANA Kartoffelstärkefabrik Gmünd im Waldviertel zu Stärke verarbeitet. Mehr als 50% der verarbeiteten Kartoffelressourcen stammen aus der umliegenden Region. Daher ist der Stärkekartoffelanbau vor allem im strukturschwachen Gebiet des Waldviertels ein wichtiger Bestandteil der Landwirtschaft sowie der vor- und nachgelagerten Branchen. Ende 2011 lief die europäische Marktordnung für Kartoffelstärke allerdings aus. AGRANA unterstützt daher aus Sicht der Stärkeindustrie eingeschränkt entsprechende Begehren an die EU-

Kommission zur Absicherung der Branche durch geeignete Stützungsmaßnahmen, da mit der Wahrung eines starken europäischen Kartoffelstärkemarktes neben wichtigen Arbeitsplätzen auch die regionale Wertschöpfung gesichert wird.

Mittelfristig ist in diesem Zusammenhang der Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit von Stärkekartoffeln im Vergleich zu Mais oder Weizen auch zur vollständigen Auslastung der Kartoffelstärkefabrik in Gmünd ein Anliegen von AGRANA. In den letzten Jahren wurden hohe Investitionen in die Stärkeveredelung getätigt, um hochspezialisierte Produkte zu erzeugen. Damit ist AGRANA Stärke heute tonangebend bei Spezialprodukten für die Bau-, Textil- und Papierindustrie, sowie auch europäischer Marktführer im Bio-Kartoffelstärkebereich.





## ZUKUNFTSPOTENZIAL WEIZENSTÄRKE

**M**it einem Investitionsvolumen von rund 65 Mio. Euro wird die AGRANA Bioethanol GmbH 2013 eine neue Stärkefabrik zur Produktion von Weizenstärke und Weizengluten am Standort der Bioethanolfabrik in Pischelsdorf (NÖ) in Betrieb nehmen. Mit der Anlage erweitert das bisher auf die Herstellung von Mais- und Kartoffelstärke spezialisierte Unternehmen mit der Produktion von Weizenstärke sein Angebot um ein zusätzliches Stärkeprodukt und rundet damit seine Produktpalette im Bereich des Stärkesegments ab. Die in der Anlage produzierte Weizenstärke soll überwiegend für den technischen Anwendungsbereich wie z.B. in der Papierindustrie vermarktet werden, Weizengluten findet seine Anwendung vor allem in der Backwaren- und Tiernahrungsindustrie, Kleie dient als Futtermittel in der Nutztierhaltung.

Gemeinsam mit der ebenfalls in Pischelsdorf befindlichen CO<sub>2</sub>-Rückgewinnungsanlage von AIR LIQUIDE zur Aufbereitung von biogener Kohlensäure für die Getränkeindustrie bedeutet die neue Weizenstärkeanlage einen zusätzlichen Schritt in Richtung einer mehrstufigen Veredelung landwirtschaftlicher Rohstoffe und damit der Verwirklichung des Grundgedankens einer geschlossenen Kreislaufwirtschaft und Bioraffinerie.

*Geschlossene Kreislaufwirtschaft: Das Bioethanolwerk in Pischelsdorf, Österreich, wird zukünftig um eine Weizenstärke-Produktionsanlage erweitert.*



## ACTIPROT® – DER QUALITÄTSMASSTAB

**A**ctiProt® ist äußerst hochwertiges, gentechnikfreies Trockenfutter, das als Koppelprodukt bei der Verarbeitung von Getreide und Mais zu Bioethanol in der AGRANA-Bioethanolfabrik Pischelsdorf bei Tulln anfällt. Aufgrund seines hohen Proteingehalts von mindestens 30% und eines vorteilhaften Energiegehalts ist ActiProt® ein erfolgreiches Produkt in der Nutztierzucht, vor allem bei Milchvieh.

**ActiProt®**  
EIWEISSFUTTER !

*Gentechnikfreiheit bei der Milchkuhfütterung.*





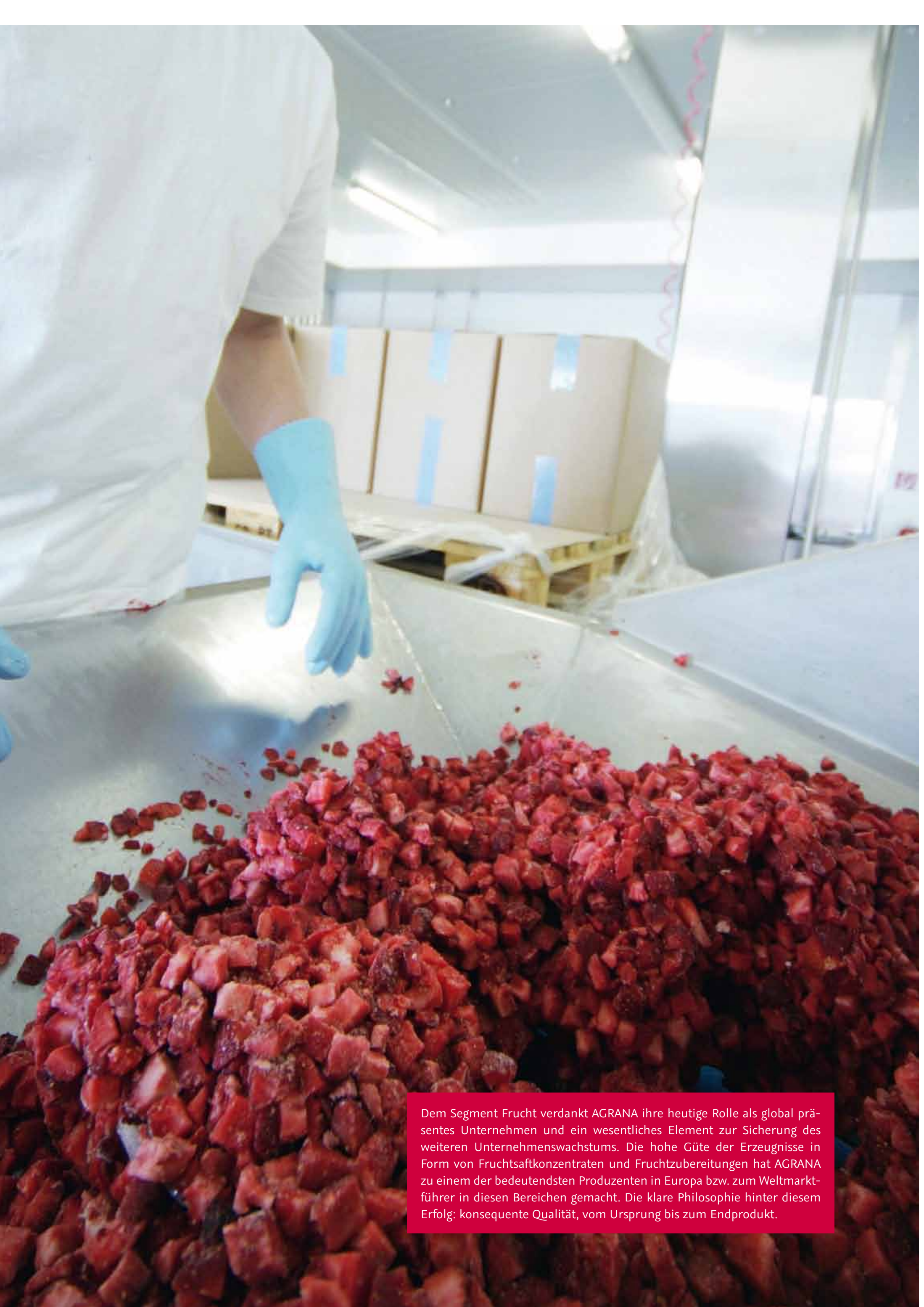
*SOLIDE* GEWACHSEN:

# UNSER SEGMENT FRUCHT

Das Segment Frucht entwickelt sich durch die geographische Diversifikation in neue Wachstumsmärkte kontinuierlich weiter. Mit 41 Produktionsstandorten in Europa, Asien, Nord- und Südamerika, Afrika und Australien beliefert AGRANA die weltweite Nahrungsmittelindustrie in den beiden Geschäftsfeldern Fruchtzubereitungen und Fruchtsaftkonzentrate mit wertvollen Naturprodukten und nutzt Synergien auf globaler Basis.







Dem Segment Frucht verdankt AGRANA ihre heutige Rolle als global prä-sentes Unternehmen und ein wesentliches Element zur Sicherung des weiteren Unternehmenswachstums. Die hohe Güte der Erzeugnisse in Form von Fruchtsaftkonzentraten und Fruchtzubereitungen hat AGRANA zu einem der bedeutendsten Produzenten in Europa bzw. zum Weltmarkt-führer in diesen Bereichen gemacht. Die klare Philosophie hinter diesem Erfolg: konsequente Qualität, vom Ursprung bis zum Endprodukt.



# FRUCHT: WACHSTUM MIT ZUKUNFT

AGRANA Fruit ist Weltmarktführer bei Fruchtzubereitungen für die Molkereindustrie. Eine Position, die unter anderem der innovativen Erschließung von internationalen Zukunftsmärkten in diesem Geschäftsfeld zu verdanken ist. Eines der erfolgreichsten Beispiele der letzten Jahre: Die Errichtung des neuen Fruchtzubereitungswerks in Cabreúva im Bundesstaat São Paulo, Brasilien.

## GELEBTE SYNERGIEN

Seit 2007 ist AGRANA in Brasilien mit einem neuen Fruchtzubereitungswerk in Cabreúva, São Paulo präsent. Können Sie uns kurz die Hintergründe dieses wichtigen internationalen Expansionsschritts für AGRANA erläutern?

**Bianca Lepri:** Den Startschuss für die neue Niederlassung haben wir bereits Ende 2005 gesetzt, indem wir einerseits den Markt auf Kundenseite sondiert haben und andererseits nach möglichen Partnern mit geeignetem Know-how und entsprechender Branchenkenntnis Ausschau gehalten haben. Mitte 2006 konnten wir eine für beide Seiten vorteilhafte Partnerschaft mit dem brasilianischen Unternehmen Ricaeli, einem Produzenten von Tiefkühlfrüchten im Bundesstaat São Paulo, schließen. Im Mai 2007 erfolgte die Eröffnung unserer neuen Produktionsstätte, die in einer Rekordbauzeit von nur sieben Monaten und mit einem Investitionsvolumen von rund 7 Mio. Euro errichtet wurde.

Welche besonderen Vorteile bietet der Standort Cabreúva für AGRANA?

**Bianca Lepri:** Einerseits bietet Cabreúva durch seine Lage zahlreiche geographische Vorteile, etwa durch die Nähe zu unseren Hauptkunden, aber auch zum Industrieknoten Jundiaí und zum Einzugsgebiet der 10-Mil-



Sowohl auf Produkt- als auch auf Sourcingseite hat die Präsenz von AGRANA in Brasilien hohe strategische Bedeutung.

lionen-Einwohner-Stadt São Paulo. Darüber hinaus ergibt sich durch die Zusammenarbeit mit unserem lokalen Partner Ricaeli ein breites Spektrum an Synergieeffekten, insbesondere im Rohwareneinkauf, aber auch durch die Nutzung bereits vorhandener Infrastruktur wie z. B. Abwasserkläranlage, Kühlhäuser oder

Anlagenüberwachung. Darüber hinaus hat sich unsere Zusammenarbeit als äußerst wertvoll in der Kommunikation und Zusammenarbeit mit der Gemeinde und den Behörden vor Ort erwiesen und hat bei der schnellen Realisierung des Projekts vieles erleichtert.

In welchem Zusammenhang steht der Standort Cabreúva mit neuen Marktchancen für AGRANA in Brasilien?

**Bianca Lepri:** Mit der Errichtung von Cabreúva haben wir einen für AGRANA sehr wichtigen Markt erschlossen. Brasilien ist ein Land mit großem Bevölkerungswachstum und Wirtschaftswachstum, mit dem steigenden Wohlstand ist auch das Ernährungsbewusstsein gestiegen: Brasilien verzeichnet z. B. beim Pro-Kopf-Verbrauch an Fruchtyoghurts eine der höchsten Zuwachsraten in Südamerika. Dieser stark gestiegene Bedarf an hochwertigen Fruchtzubereitungen für die Molkereindustrie hat für uns einen besonders wichtigen Zukunftsmarkt eröffnet, vor allem im Bereich hochwertiger Premium-Produkte: So sind wir z. B. bei allen maßgeblichen neuen Produktentwicklungen und Produkt-Launches eines renommierten Premium-Nahrungsmittelherstellers in Brasilien der wichtigste Partner.



**BIANCA LEPRI** hat als Sales Manager von AGRANA Fruit Brasil das Projekt des 2007 eröffneten Fruchtzubereitungswerks in Cabreúva, São Paulo, maßgeblich mitbegleitet. Nach Argentinien und Mexiko ist Brasilien der nunmehr dritte Produktionsstandort von AGRANA in Lateinamerika und unterstreicht klar die wichtige strategische Bedeutung dieses Marktes, sowohl auf Absatz- als auch auf Sourcingseite.



## INNOVATIVER APFEL-ANBAU IN UNGARN

Als wichtiger Rohstoff für AGRANA nimmt der Apfel eine besondere Position bei der Produktion von Fruchtsaftkonzentraten ein. Ungarn, genauso wie Polen, stellt in diesem Zusammenhang für AGRANA ein wichtiges Rohstoffland dar. Ungarn bietet zwar klimatisch gute Bedingungen für den Apfelanbau, trotzdem war die Produktion seit den 1990er Jahren rückläufig. Wirtschaftliche Strukturschwächen führten dazu, dass überwiegend Sorten angebaut wurden, die wenig konkurrenz- und marktfähig waren und für die Bauern wenig lukrativ. Seit dem Jahr 2000 sorgt allerdings ein spezielles Vertragsanbauprogramm von AGRANA nicht nur für eine kraftvolle wirtschaftliche Belebung des Apfelanbaus im Osten Ungarns, sondern vor allem auch für eine kontinuierliche Versorgung der Fruchtsaftkonzentrat-Produktion mit hochwertigen und nachhaltig produzierten Äpfeln.

### ERFOLG MIT MASSGESCHNEIDERTEN SORTEN

Zugleich mit dem Vertragsanbauprogramm wurde einerseits ein innovatives Rückverfolgbarkeitssystem implementiert, das den Weg jeder Frucht vom Apfelbaum bis zur Verarbeitung lückenlos nachvollziehbar macht. Andererseits wurden in Zusammenarbeit mit der Abteilung für Züchtungsforschung am Julius Kühn-Institut in Dresden-Pillnitz neue Re-Apfelsorten („Re“ steht für besondere Resistenz) entwickelt, die speziell für die klimatischen Bedingungen der Anbaure-



Die ganzheitliche Qualitätsphilosophie von AGRANA beginnt bei der Frucht am Baum.

gionen optimiert wurden, mit überzeugenden Eigenschaften in puncto Qualität, Ertrag, Spritzmittelreduktion und einer optimalen Säure-Zucker-Balance. Das Resultat: ein wichtiger, wirtschaftlicher Impuls für die Landwirte der Region – und eine ebenso wertvolle und nachhaltige Rohstoffgrundlage für AGRANA.



### FRUCHTIGES KNOW-HOW

*Ob in flüssiger oder stückiger Form: Fruchtzubereitungen von AGRANA (natürlich auch in Bio-Qualität) sind individuelle Rezepturen für die Lebensmittelindustrie, hinter denen höchster Entwicklungsaufwand steckt, stets in enger Zusammenarbeit mit unseren globalen Kunden.*

## GLOBAL SOURCING

Gelebte Internationalität sowie die konsequente Ausschöpfung von globalen Synergien sind seit mittlerweile fünf Jahren die Kernelemente der Philosophie der AGRANA Fruit Services GmbH. Um die Nutzung von Beschaffungssynergien innerhalb des weltweiten AGRANA-Netzwerks besser steuerbar zu machen, wurde 2007 der Einkauf von Früchten von den lokalen Produktionsstandorten in die zentrale Verantwortung der AGRANA Fruit Services GmbH übertragen. Heute ist sie die in allen wesentlichen Fruchtanbauregionen in rund 48 Ländern weltweit tätige Fruchteinkaufs- und Logistikorganisation des Geschäftssegments Frucht der AGRANA. Hand in Hand mit der weltweiten Präsenz geht eine konsequente Qualitätsphilosophie: der besondere Wettbewerbsvorteil von AGRANA liegt im Bezug von tiefgekühlten Früchten direkt vom Produzenten bzw. über Vertragsanbauverträge, die im Segment Frucht zunehmend an Bedeutung gewinnen. Die Verarbeitung ausschließlich tiefgekühlter und aseptischer Früchte ermöglicht eine von der jeweiligen Frucht-Erntesaison unabhängige Fruchtzubereitungsproduktion. Zugleich erhöht die beratende Unterstützung landwirtschaftlicher Produzenten die Nahrungsmittelsicherheit durch erleichterte Qualitätssteuerung und lückenlose Rückverfolgbarkeit in der Produktionskette. Ein wichtiges Thema vor allem im Bio-Bereich – denn gelebte Nachhaltigkeit beginnt bei AGRANA bereits bei der Frucht am Feld.

### KONSEQUENTE QUALITÄTSSTEUERUNG

*Im Interesse optimaler Qualitätskontrolle und Rückverfolgbarkeit betreibt AGRANA in vielen Ländern eigene Verarbeitungsanlagen. Hier werden erntefrische Früchte sortiert, geputzt und tiefgekühlt. Rund 40% der von AGRANA verarbeiteten Früchte stammen aus eigener Verarbeitung bzw. von exklusiven Vertragspartnern.*

Fruchtzubereitungen (hier Mango): Innovation durch enge Kooperation mit unseren Kunden.





*SOLIDE* GEWACHSEN:

# UNSERE FORSCHUNG

Um ihren langfristigen, nachhaltigen Erfolg in einem hoch kompetitiven Marktumfeld sicherzustellen, differenziert sich AGRANA durch laufende Technologie- und Produktinnovationen von ihren Mitbewerbern. Zur Umsetzung einer langfristigen, mutigen Innovationsstrategie und zum Ausbau ihres umfassenden Entwicklungs-Know-how unterhält AGRANA Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen für die Bereiche Zucker, Stärke und Frucht.







Im Fokus der Forschung von AGRANA steht die Entwicklung von maßgeschneiderten Produktinnovationen in enger Partnerschaft mit ihren Kunden sowie die laufende Erforschung neuer Rezepturen, Spezialprodukte und neuer Anwendungsmöglichkeiten bestehender Produkte. Darüber hinaus ist es ein wesentlicher Aufgabenbereich der AGRANA-Forschung, heutige und künftige Produktionstechnologien hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeitskriterien zu optimieren.

# FORSCHUNG: ERFOLG DURCH SPEZIALISIERUNG

Tiefgreifende Veränderungen in der Marktsituation und der industriellen Nutzung stellen das Produkt Kartoffelstärke vor neue Herausforderungen. Dr. Marnik Wastyn, Managing Director der Zuckerrforschung Tulln GmbH, dem Innovationszentrum von AGRANA für Zucker und Stärke, berichtet über die erfolgreichen Produktentwicklungen und Strategien von AGRANA im spezialisierten technischen Anwendungsbereich.

## STÄRKE IM WANDEL

Die Anwendungen von Kartoffelstärke unterliegen vor allem im technischen Bereich in den letzten Jahren einem starken Wandel. Zusätzlich wird die ausgelaufene EU-Marktordnung für Stärkekartoffeln in Zukunft möglicherweise für Umwälzungen auf dem Rohstoffmarkt sorgen. Wie reagiert AGRANA im Bereich der Produktforschung auf dieses Veränderungsszenario?

„Bei Spezialanwendungen sind wir führend.“



Dr. Marnik Wastyn

**Dr. Marnik Wastyn:** Bei den traditionellen technischen Anwendungen – z. B. als Additiv in der Papierindustrie oder als Schlichtemittel in der Textilindustrie – ist Kartoffelstärke bei den einfachen Anwendungsgebieten in den letzten Jahren stark unter Konkurrenzdruck geraten.

Zwar weist Kartoffelstärke grundsätzlich die besten Qualitätseigenschaften auf, die Industrie – neben dem Papierbereich auch die nahezu vollständig nach Asien verlagerte Textilindustrie – greift jedoch verstärkt auf preisgünstigere Substitutionsprodukte zurück. Die Zukunftschancen von Kartoffelstärke liegen also immer weniger in den klassischen industriellen Massenwendungen, sondern in hochqualitativen, spezialisierten Anwendungen, bei denen die überlegenen Qualitätseigenschaften zur Lösung von spezifischen technologischen Fragen im Vordergrund stehen. Dies ist auch der Bereich, auf dem der klare Fokus der Forschungsarbeit von AGRANA liegt.

**Wohin geht aus Ihrer Sicht der zukünftige Trend bei technischen Anwendungen von Kartoffelstärke?**

**Dr. Marnik Wastyn:**

Grundsätzlich lässt sich mit Sicherheit zunächst eines sagen: auch in Zukunft wird Kartoffelstärke das Premium-Produkt unter den Stärken bleiben, da sie in ihren Produkteigenschaften reiner und hochwertiger ist als andere Stärken. Im Vergleich weist sie in ihrer partikulären Struktur, auch in ihrem molekularen Aufbau und in ihren Kleisterbildungs-, Lösungs-, Fließ- und Verdickungseigenschaften einzigartige Merkmale auf. Nicht zu vergessen ist auch, dass Kartoffelstärke gegenüber chemisch modifizierten Alternativen einen klaren ökologischen Vorteil aufweist.

**Welche Zukunftsperspektiven speziell für AGRANA sehen Sie im technischen Bereich?**

**Dr. Marnik Wastyn:** Um in Zukunft in diesem Bereich bestehen zu können, ist eine hohe Spezialisierung erforderlich. Ein wichtiger Bereich ist der Einsatz von speziell modifizierten Kartoffelstärken im Baubereich, z. B. als Additiv zu Gips- und Zementputz, Spachtelmasse und Fliesenklebern, aber auch zu Beton, um Verarbeitbarkeit und Eigenschaften des Endprodukts entscheidend zu optimieren. Das Faszinierende an diesen Anwendungen, auch aus meiner Perspektive als Chemiker, ist die Ergiebigkeit von Kartoffelstärke; hier genügen oft schon geringste Mengen um die Eigenschaften des Produkts grundlegend zu verbessern. AGRANA hat in diesem Bereich in den letzten Jahren die

## TRAGETASCHEN AUS STÄRKE

Im Nachbarland Italien sind Plastik-Tragetaschen bereits seit 2011 verboten, andere EU-Länder erwägen ebenfalls ein Verbot. Die Alternative: umweltfreundliche Taschen auf Basis von Kartoffel- und Maisstärke, die sich bei Handel und Konsumenten wachsender Beliebtheit erfreuen. Als bedeutender europäischer Player im Stärkebereich liefert AGRANA die Rohstoff-Grundlage für diese nachhaltige Innovation.



Produktpalette entscheidend ausgebaut. In Zusammenarbeit mit unseren Kunden haben wir zahlreiche maßgeschneiderte Produkte entwickelt und zum Patent angemeldet. Die Richtigkeit dieser Spezialisierungsstrategie hat sich bereits erwiesen: von einem anfänglichen Mitanbieter in diesem Markt ist AGRANA heute zum Produktführer in diesem Bereich geworden.





## TREND ZU MEHR NATÜRLICHKEIT

**D**er Konsumententrend zu gesunder Ernährung und naturbelassenen Produkten bildet einen Schwerpunkt bei den Forschungsaktivitäten von AGRANA. Vor allem in den gesättigten Märkten wie West- und Zentraleuropa spielt diese Tendenz eine entscheidende Rolle: „Werte wie *Clean Label*, Bio und Regionalität gewinnen für die Konsumenten immer mehr an Bedeutung“, sagt Armin Zehner, Koordinator des Naturality-Programms von AGRANA im Innovation & Competence Center (ICC) in Gleisdorf, Österreich. „Als globaler Marktführer bei Fruchtzubereitungen ist der weltweit wachsende Trend zu mehr Ernährungsbewusstsein für uns daher ein besonders wertvolles Differenzierungspotenzial zum Wettbewerb“. Vor allem die Entwicklung äußerst schonender Herstellungsverfahren mit besonders natürlichen Inhaltsstoffen, Aromen und Stabilisatoren zählt zu den aktuellen Innovationen der AGRANA Forschung und Entwicklung, mit dem Ziel, die gesamte Wertschöpfungskette beständig zu optimieren und auf heutige und künftige Tendenzen der Marktentwicklung schnell und kompetent reagieren zu können.

*Natürlich schmeckt's am Besten: Der Konsumententrend zu mehr Hochwertigkeit bei Nahrungsmitteln hat AGRANA in vielen Bereichen zum Markt- und Qualitätsführer gemacht.*

---

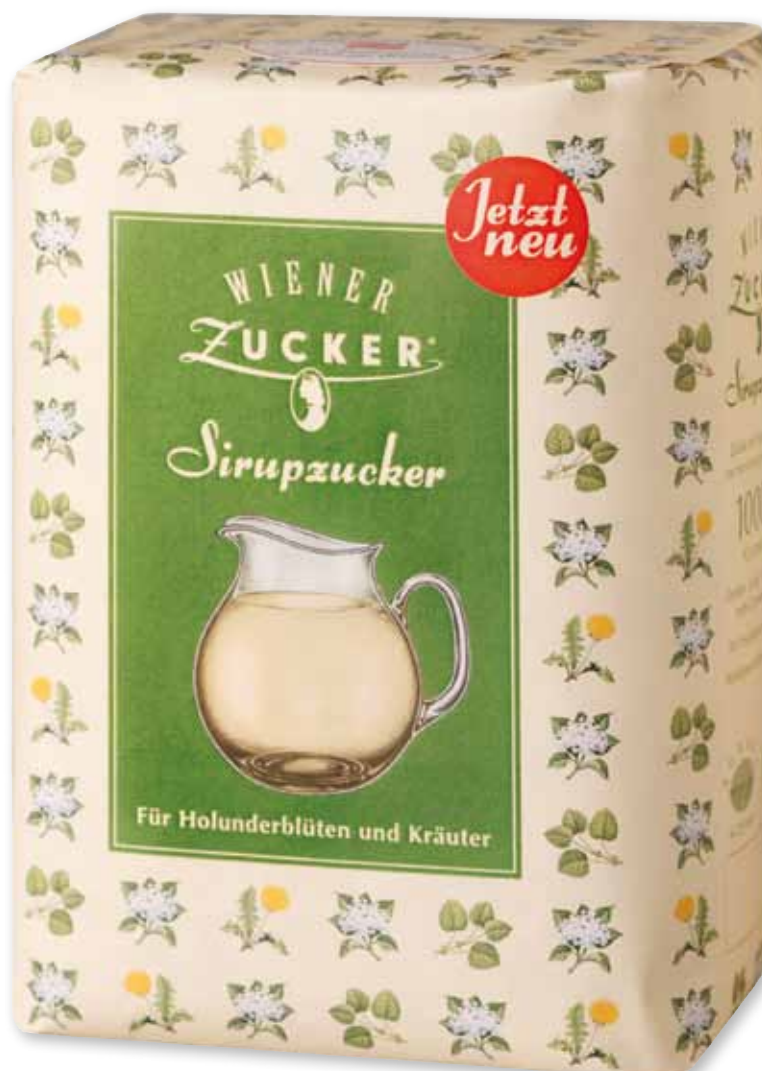
„Natürlichkeit  
ist für uns ein  
Wettbewerbsvorteil.“

---

*Armin Zehner, ICC Naturality-Koordinator*

## INNOVATIVE PRODUKTIDEEN

**B**ereits zum 12. Mal in Folge präsentierte das führende österreichische Handelsmagazin CASH zum Jahresauftakt in seiner Jänner-Ausgabe 2012 die Top-Innovationen 2011 der Markenartikelindustrie. In der Kategorie Grundnahrungsmittel konnte AGRANA gleich zwei Spitzenplätze für sich verbuchen: Platz 1 für das Produkt **Wiener Sirupzucker für Beeren & Steinobst** und Platz 3 für **Wiener Sirupzucker für Holunderblüten & Kräuter**. Mit beiden Produktneuheiten, die gänzlich auf Konservierungsmittel, Farbstoffe und Aromen verzichten, trägt AGRANA auf innovative Weise dem Trend zu mehr Natürlichkeit und dem Genuss von Obst aus dem eigenen Garten Rechnung und konnte sofort ab Produkteinführung im Jahr 2011 attraktive Listungen bei den Top-Lebensmittel-Handelsketten Österreichs erzielen. Ebenfalls ganz im Zeichen des Trends zu mehr Natürlichkeit steht eine weitere Produktinnovation aus der Produktforschung der AGRANA Juice GmbH in Gleisdorf, Österreich. Im Rahmen der Erforschung alternativer



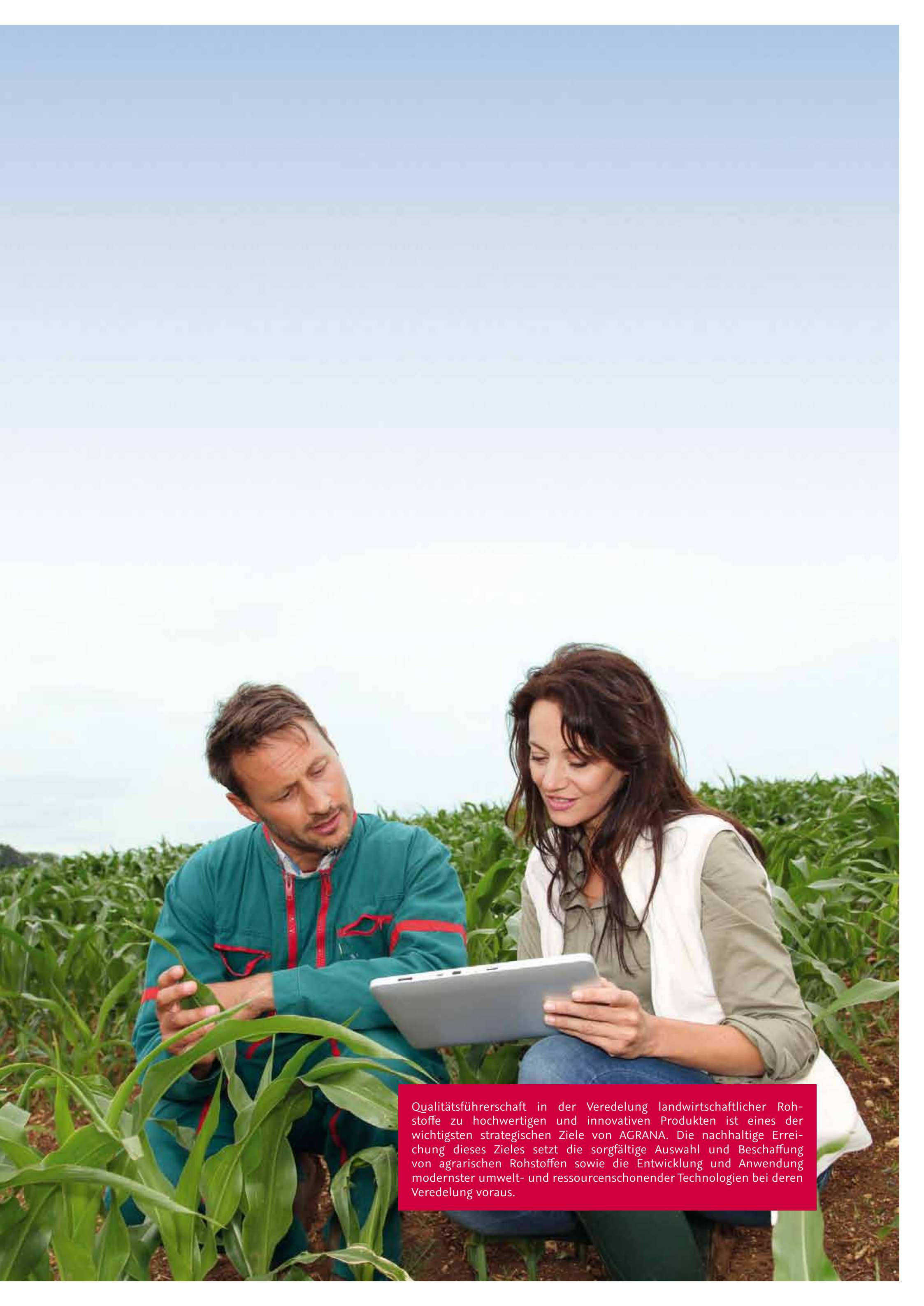
Verwendungsmöglichkeiten für Produktionsrückstände der Apfelsaftherstellung wurde eine neue Verfahrenstechnologie entwickelt, die eine entscheidende Qualitätsverbesserung der Pressrückstände – der so genannten Trester – ermöglicht. Die aus den Apfeltrestern gewonnenen **Apfelsafern** bieten Einsatzmöglichkeiten in den verschiedensten Nahrungsmittel-Bereichen, zum Beispiel als hochwertiger, glutenfreier Mehl-Ersatz bei Backwaren, aber auch als wertvoller, kalorienarmer und ballaststoffreicher Zusatz zum Beispiel zu Cerealien, Fruchtriegeln und Fruchtzubereitungen: ein überzeugendes Beispiel für die intelligente und nachhaltige Nutzung von Rohstoffen bei AGRANA im Sinne einer optimierten Wertschöpfung.

*SOLIDE* GEWACHSEN:  
**UNSER  
BEKENNTNIS  
ZUR  
NACHHALTIGKEIT**

Nicht nur bei der Veredelung agrarischer Rohstoffe, auch im Bereich der ökonomischen, ökologischen und sozialen Unternehmensverantwortung ist AGRANA bestrebt, ihr Bekenntnis zur Nachhaltigkeit zu wahren und auszubauen. Lebensmittelsicherheit ist für AGRANA als Partner der Nahrungsmittelindustrie nicht nur eine rechtliche Verpflichtung, sondern darüber hinaus ein wesentlicher Bestandteil von sozialer Verantwortung und nachhaltiger Unternehmensführung.







Qualitätsführerschaft in der Veredelung landwirtschaftlicher Rohstoffe zu hochwertigen und innovativen Produkten ist eines der wichtigsten strategischen Ziele von AGRANA. Die nachhaltige Erreichung dieses Zieles setzt die sorgfältige Auswahl und Beschaffung von agrarischen Rohstoffen sowie die Entwicklung und Anwendung modernster umwelt- und ressourcenschonender Technologien bei deren Veredelung voraus.



# NACHHALTIGKEIT: DIE REINE VERNUNFT

Die aktuelle Bioethanol-Diskussion hat zur Kritik geführt, der nicht-fossile Treibstoff sei ein Vernichter wertvoller Nahrungsmittel- und Futterressourcen. Mag. Josef Eisenschenk, Plant Manager der AGRANA Bioethanol-Produktion in Pischelsdorf, widerlegt dies. Denn bei AGRANA bedeutet die Herstellung von Bioethanol nicht nur die synergetische Produktion hochwertiger Futtermittel.

## BIOETHANOL – KRAFT AUS SYNERGIE

In der aktuellen Bioethanol-Diskussion wird oft das Argument angeführt, dass landwirtschaftliche Produkte auf den Teller und in den Trog gehören und nicht in den Tank. Wie begegnen Sie dieser Kritik?

**Mag. Josef Eisenschenk:** Wir verarbeiten in unserem Werk in Pischelsdorf Mais und Weizen aus Österreich und den Nachbarstaaten und stellen daraus neben Ethanol auch Futtermittel her. Der verwendete Mais besteht zu 70% aus Stärke, welche für die Spritzeugung verwendet wird. Die verbleibenden 30% sind eiweißreiches Tierfutter, das vor allem in der Rindermast eingesetzt wird. Damit ersetzen wir pro Jahr 130.000 Tonnen Sojaschrot, die als Futtermittel aus Südamerika importiert würden. Der Flächenertrag ist bei Mais übrigens wesentlich besser als bei Soja. Auf einem Hektar wachsen zehn Tonnen Mais, während etwa in Argentinien auf der gleichen Fläche nur vier Tonnen Sojabohnen wachsen.



Mag. Josef Eisenschenk

Ein weiterer Kritikpunkt ist die Rodung von Wäldern zugunsten neuer Anbauflächen für die Treibstoffgewinnung.

**Mag. Josef Eisenschenk:** Hier vergisst man, dass Bioethanol in Europa aus agrarischen Überschüssen und nur unter Einhaltung strenger Nachhaltigkeitskriterien produziert wird. Es werden für österreichisches Bioethanol keine Regenwälder abgeholzt, sondern vielmehr in Europa bestehende Flächen bzw. ehemalige Brachflächen genutzt. Durch das Substituieren von Soja und den besseren Flächenertrag bei Mais – wie zuvor erläutert –



Bioethanol von AGRANA: die nachhaltige Zukunft an der Zapfsäule.

sichern wir sogar indirekt das Bestehen des Regenwalds in Südamerika.

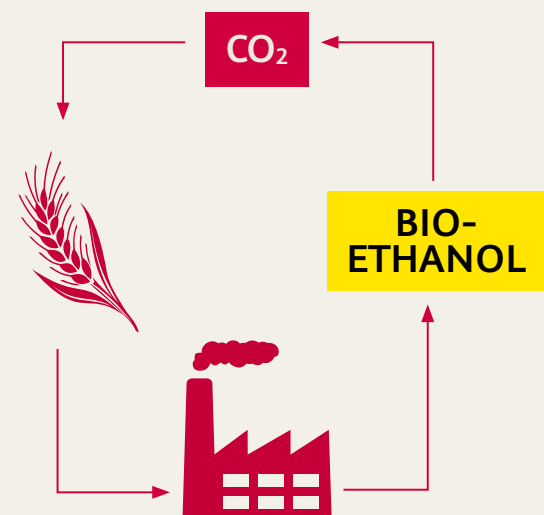
**Welche Zukunftspläne bestehen zur weiteren Steigerung dieser Synergien?**

**Mag. Josef Eisenschenk:** Unser Ziel ist die effiziente Veredelung von Rohstoffen im Rahmen einer nach-

haltigen Kreislaufwirtschaft. Mit unserer 2013 in Betrieb gehenden neuen Weizenstärke-Produktionsanlage in Pischelsdorf und mit der synergetischen Koppelung der Produktion von Bioethanol, hochwertigem Eiweißfutter und verflüssigtem CO<sub>2</sub> mit der künftigen Weizenstärke- und Glutenproduktion werden wir im kommenden Jahr diesem Ziel ein weiteres entscheidendes Stück näher rücken.

### CO<sub>2</sub>-KREISLAUF

*BIOETHANOL verbrennt weitgehend CO<sub>2</sub>-neutral, da Pflanzen bei ihrem Wachstum so viel CO<sub>2</sub> aufnehmen, wie bei ihrer energetischen Verwertung freigesetzt wird. Bioethanol verbrennt darüber hinaus ohne Ruß und ist schwefelfrei.*





## ENERGIE-AUTARKIE DURCH BIOGAS

Bereits seit 2007 betreibt AGRANA am Standort der ungarischen Zuckerfabrik Kaposvár eine in der europäischen Zuckerindustrie bislang einzigartige großtechnische Biogasanlage. Die mit einem Investitionsvolumen von rund 11 Mio. Euro errichtete Anlage wird direkt mit den bei der Zuckerrübenverarbeitung anfallenden organischen Nebenprodukten wie Rübenpressschnitzeln und Rübenkraut gespeist und deckt 80% des Primärenergiebedarfs der Zuckerfabrik. Die Biogasgewinnung schafft für den Standort Kaposvár ähnliche Autarkie in der Energieversorgung wie etwa die Biomasseverfeuerung bei Zuckerrohrfabriken in Brasilien.

Die Ersetzung fossiler Energien durch Biogas aus pflanzlichen Reststoffen verbessert auch die CO<sub>2</sub>-Bilanz der Zuckergewinnung in Kaposvár erheblich. Etwa 860 Tonnen Rübenpressschnitzel – rund die Hälfte der täglich anfallenden Menge – gelangen pro Tag in den Fermentationsprozess der Anlage. In den bestehenden Kesselanlagen der Zuckerfabrik wird das daraus gewonnene Biogas zur thermischen Energiegewinnung während der Zuckerrübenkampagne verfeuert, mit einer CO<sub>2</sub>-Emissionseinsparung von ca. 40.000 Tonnen pro Jahr gegenüber Erdgas. Künftige geplante Ausbaustufen für Kaposvár sehen einen Erdgasersatz von 100% und damit die völlige Energie-Autarkie des Standorts vor.



*Der Einsatz von Biogas in Ungarn verbessert die Umweltbilanz erheblich.*

## UMFASSENDE NACHHALTIGKEIT IN BELGIEN

Seit 2004 ist der belgische Gefrierobst-Hersteller Dirafröst in Herk-de-Stad nicht nur ein Teil der AGRANA-Gruppe, sondern auch ein Vorzeigebetrieb in Sachen umfassend gelebter Nachhaltigkeit: ein eigenes Solarkraftwerk auf dem Betriebsgelände sorgt gemeinsam mit einem umfassenden Katalog an innovativen Umweltverträglichkeitsmaßnahmen (z. B. hoch effiziente Wärme- und Kälteisolierung, Regenwasseraufbereitung zur Senkung des Trinkwasserbedarfs, Abfallstoff-Management, Recycling von Karton- und Kunststoffmaterialien, Nutzung von Produktionsrückständen als Biomasse-Energiequelle) nicht nur für konsequent gesteigerte Wirtschaftlichkeit, sondern vor allem auch für eine nachhaltig optimierte Reduktion des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks und der Ökobilanz des Unternehmens.



*Solarenergie macht ein Tochterunternehmen der AGRANA zum Umwelt-Musterbetrieb.*



## GELEBTE SOZIALE VERANTWORTUNG

Als Unternehmen mit umfassend gelebter Verantwortung bekennt sich AGRANA traditionell und seit langem zum aktiven Engagement für gesellschaftliche Anliegen und leistet wertvolle Beiträge zu sozialen und karitativen Initiativen im In- und Ausland. AGRANA ist daher bereits seit Jahren u.a. verlässlicher Förderer der Wiener Caritas, der SOS-Kinderdörfer, des Wiener Hilfswerks sowie des Kinderschutzes „die möwe“ und dessen 2011 ins Leben gerufenen Österreichischen Kinderschutzespreises „MYKI“. Damit Gesundheitsvorsorge im Bewusstsein der österreichischen Bevölkerung stärker aktiv verankert wird, unterstützt AGRANA zudem den Vorsorgepreis 2012. Daneben fördert AGRANA im Rahmen von Corporate Citizenship an beinahe allen internationalen Standorten kulturelle oder karitative Einrichtungen der regionalen Communities mit Geld- bzw. Sachspenden. Seit Jahren bilden spezielle Know-How-Transferprojekte in Mexiko und der Ukraine den Schwerpunkt des internationalen Engagements von AGRANA. Einen Know-How-Transfer besonderer Art fördert AGRANA seit 2011 auch in Brasilien: Im Rahmen der CSR-Kooperation mit der österreichischen Entwicklungsorganisation ICEP erhält die brasilianische Kleinbauern-Kooperative cooperCUC professionelle Unterstützung bei ihrer kaufmännischen Weiterentwicklung als Fruchtproduzenten und -veredler. Ziel des Projekts ist die langfristige Sicherung des Einkommens für mehr als 300 Kleinbauern-Familien im Nordosten Brasiliens, einer der ärmsten Regionen des Landes.

*AGRANA: weltweit initiativ und karitativ.*

