

Von der Sonne gebacken: Dr. Oetker produziert zukünftig frei von fossilen Energieträgern



Bielefeld, November 2024 – Zeit, umzudenken: Wir bei Dr. Oetker wollen zukünftig Pizza, Kuchen und Desserts ohne fossile Brennstoffe und somit nur noch mit erneuerbarer Energie produzieren – vom Ofen bis zum Froster, von der Abfüllung bis zum Lager. Dies ist ein weiterer Schritt auf dem Weg zu unserem Ziel, bis 2050 weltweit net-zero zu agieren. So sollen unsere Pizzen bis 2030 komplett mit erneuerbarer Energie produziert werden können. Etwas später folgt die Umstellung der Nahrungsmittelwerke. Den Strom an unseren Standorten beziehen wir bereits jetzt ausschließlich aus erneuerbaren Energien – unter anderem durch unsere Photovoltaikanlagen. So haben wir 2023 bereits über 3,5 Mio. kWh selbst erzeugten Strom auf unseren Anlagen genutzt, was dem Stromverbrauch von mehr als 1000 deutschen Haushalten entspricht. Mit dem neuen Projekt möchten wir unter anderem auch komplett auf die Nutzung von Gas verzichten.

Schritt für Schritt zur klimaneutralen Produktion: von der Sonne gebacken

„Wir haben große Pläne: Wir wollen bis 2050 „net zero“ agieren. Um dies zu erreichen, müssen wir jetzt damit beginnen, unsere Arbeitsweise an unseren eigenen Standorten zu ändern. Und das bedeutet, ohne fossile Brennstoffe wie Gas zu arbeiten“, sagt Tobias Bauer, Senior Executive Manager Pizza Production Unit. Unsere Pizzaproduktion umfasst in Europa die Werke Wittenburg und Wittlich in Deutschland, allein hier gehen

jeden Tag rund 2,3 Millionen Pizzen vom Band sowie Lebcz in Polen und Leyland im Vereinigten Königreich. Außerhalb Europas produzieren wir Pizzen in London, Kanada, Johannesburg, Südafrika und Pancar, Türkei. Zusätzlich zu den Pizzawerken produzieren wir an 26 weiteren Standorten weltweit Dr. Oetker Produkte, von Müsli und Backmischungen in Deutschland, über Brezelsnacks in Frankreich, bis hin zu Mayonnaise-Saucen in Indien.

Frei von fossilen Energieträgern - mit vier Hebeln ans Ziel

1. Weniger Energie verbrauchen

Je weniger Energie wir verbrauchen, desto kleiner ist die Herausforderung in Summe – wir müssen also unseren Energieverbrauch reduzieren. Das haben wir unter anderem schon in unserem Pizzawerk in Wittenburg umsetzen können: 10% weniger Energieverbrauch an einer Pizzalinie war das Ergebnis eines intensiven Prozesses, bei dem das Team die Einstellungen des Pizzaofens optimiert hat. „Eine optimierte Einstellung aller Klappen im Ofen führte dazu, dass wir die Temperatur in der Brennkammer deutlich reduzieren, das Backergebnis weiter verbessern und damit auch Energie einsparen konnten“, erklärt Hauke Hack, Executive Manager Engineering.

2. Energie selbst erzeugen

Bis 2030 wollen wir weltweit mindestens 10% unseres Strombedarfs durch selbst erzeugte grüne Energie decken. Dafür leisten bereits an 15 Standorten weltweit Photovoltaikanlagen einen beachtlichen Anteil. „Wir möchten möglichst viel benötigten Strom für unsere Werke eigenständig und emissionsfrei erzeugen und arbeiten stetig daran, auch an weiteren Standorten Photovoltaikanlagen aufzubauen“, erläutert Roland Kuhnke, Executive Manager Construction & Environment.



3. Erzeugte Energie in den eigenen Werken nutzen

Zahlreiche Maßnahmen sorgen dafür, dass wir die erzeugte erneuerbare Energie auch selbst in unseren Werken nutzen können. Beispielsweise können Wärmepumpen, anstelle von Gas, Abwärme in heißes Wasser umwandeln. „Ein weiterer Ansatz besteht darin, zukünftig mit Elektroöfen in der Produktion zu arbeiten, anstelle von Gasöfen. Diese könnten dann mit selbst erzeugtem Strom aus erneuerbarer Energie betrieben werden“, erläutert Lukasz Swat, Executive Manager and Head of Strategic Programs Pizza Production Unit.

4. Selbst generierte Energie speichern

Erleichtert wird das Vorhaben, wenn wir unsere selbst generierte erneuerbare Energie speichern können. So müssen wir nicht an sonnigen oder auch windigen Tagen alle Energie nutzen, sondern können „vorproduzieren“. Das gewährleisten wir derzeit durch übliche Speicherparcs, planen aber auch weitere Maßnahmen ein.



„Hinter diesen Maßnahmen steht neben einem sehr umfassenden Ansatz und einer herausragenden standortübergreifenden Zusammenarbeit ein beachtliches Investment: sowohl finanziell als auch in Bezug auf den zusätzlichen Aufwand für unsere Mitarbeitenden in den nächsten zehn Jahren. Dies ist einer der ersten Schritte auf unserer Decarbonisation Roadmap, dem viele weitere folgen werden.“

Alexander Sack, Executive Manager Sustainability

Unser Projekt 3F - Fossil Fuel Free"

Das Projekt „Fossil Fuel Fee“ (deutsch: ohne fossile Energien und kurz: 3F) zählt auf unser großes Ziel ein, bis 2050 das Klima nicht mehr zu belasten, also “net zero” zu agieren. Das ist in unserer Dr. Oetker Sustainability Charter verankert und über unser SBTi (Science Based Targets initiative) Commitment* öffentlich festgelegt, mit dem wir uns zu wissenschaftlich fundierten Klimazielen und einer kontinuierlichen Berichterstattung gemäß den Kriterien des weltweit anerkannten Netzwerks verpflichten.

Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen.



Mehr unter <https://www.oetker.com/de/unsere-verantwortung/nachhaltig-handeln>

Weiteres Bildmaterial, beispielsweise von Zitatgebern, stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.



Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), November 2024

Nutzung: Abdruck bis Oktober 2025 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.

Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden. Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

Dr. Oetker Deutschland
Brand and Product Communication

Katharina Ahnepohl

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Nachhaltigkeit

P: 0521 – 155 2407

M: katharina.ahnepohl@oetker.com

LinkedIn 

Hannah Strüver

Executive Manager and Media Spokesperson Brand
and Product Communication

P: 0521 – 155 3044

M: hannah.struever@oetker.com

LinkedIn 