

## 25 Jahre Fermas: Slowakischer Standort spielt Schlüsselrolle für fermentative Prozesse bei Evonik

24. Mai 2018

Essen / Slovenská Ľupča (Slowakei). Wenn es um industrielle Fermentationsprozesse für neue Produkte geht, führt bei Evonik kein Weg am slowakischen Standort Slovenská Ľupča am Fuße der Niederen Tatra vorbei. 1993 wurde bei der Fermas s.r.o. unter Mehrheitsbeteiligung der damaligen Degussa AG mit der fermentativen Herstellung der Aminosäuren Lysin und Threonin begonnen. Heute feiert der Standort als Evonik Fermas GmbH sein 25jähriges Jubiläum.

**Ansprechpartner**

**Dr. Jürgen Krauter**  
Leiter Kommunikation  
Nutrition & Care  
Telefon +49 6181 59-6847  
Telefax +49 6181 59-76847  
juergen.krauter@evonik.com

**Ansprechpartner Fachpresse**

**Michael Giffels**  
Kommunikation  
Animal Nutrition  
Telefon +49 6181 59-3763  
michael.giffels@evonik.com

„Es ist eine Erfolgsgeschichte, wie sich die Fermas entwickelt hat und welche wichtige Rolle sie heute für unser Geschäft spielt“, sagt Dr. Emmanuel Auer, Leiter des Geschäftsgebiets Animal Nutrition von Evonik. Alle fermentativ hergestellten Aminosäuren, die Evonik im Portfolio hat – ob für die Tierernährung oder Pharmaanwendungen –, haben dort ihren Anfang genommen.

Für die meisten dieser Aminosäuren gibt es im Evonik-Konzern inzwischen große Produktionskapazitäten anderswo in der Welt. Die Fermas hat sich spezialisiert – auf die Skalierung neuer Fermentationsprozesse in kommerziell relevante Kapazitäten. Alle neuen biotechnologischen Prozesse kommen auf dem Weg von der Verfahrensentwicklung im Labor zur Fertigung im industriellen Maßstab nach Slovenská Ľupča. Dort sitzen die Spezialisten für die ganz großen Fermenter.

Der Trend zur Nachhaltigkeit – ob in der Tierernährung oder der Kosmetikindustrie – verhilft der Fermas zu immer neuen Projekten und Investitionen. In den vergangenen Jahren wurde ein zweistelliger Millionen-€-Betrag in neue Produkte, verbesserte Technologien und die Infrastruktur am Standort investiert.

**Evonik Nutrition & Care GmbH**

Rellinghauser Straße 1-11  
45128 Essen  
Telefon +49 201 177-01  
Telefax +49 201 177-3475  
www.evonik.de

Eine 2016 errichtete Pilotanlage, beispielsweise, dient der fermentativen Herstellung von Glycolipiden. Diese Substanzen aus Zucker und Fettsäuren zeichnen sich durch eine natürliche Reinigungskraft aus. Von RHEANCE® One, das im April auf den Markt gebrachten Rhamnolipid zur sanften und gleichzeitig effektiven Reinigung von Haut und Haaren, verspricht sich Evonik

**Aufsichtsrat**

Dr. Harald Schwager, Vorsitzender  
**Geschäftsführung**  
Dr. Reiner Beste, Vorsitzender  
Dr. Hans Josef Ritzert  
Michael Gattermann  
Markus Schäfer

Sitz der Gesellschaft ist Essen  
Registergericht  
Amtsgericht Essen  
Handelsregister B 25784  
HR-Nr: FN 431387 v

viel. Das Produkt wird aus Zucker als alleiniger Kohlenhydratquelle hergestellt – ohne Zusatz tropischer Öle. Damit trifft es genau die Wünsche bewusster Kosmetikkunden.

Für die Region um Slovenská Ľupča ist die Fermas auch ein wichtiger Arbeitgeber. „Hier wird industrielle Biotechnologie auf modernstem Stand betrieben. Das bietet interessante Arbeitsmöglichkeiten für Biotechnologen, Laboranten, Ingenieure und viele andere Professionen“, sagt Fermas Geschäftsführer Dr. Karl-Ludwig Weber, der selbst promovierter Chemiker ist. Sein Ziel: diese Spitzenposition in der mikrobiellen Herstellung zu behaupten und Evonik weiter bei der Entwicklung nachhaltiger Prozesse und Produkte zu unterstützen.

#### **Über Evonik**

Evonik ist eines der weltweit führenden Unternehmen der Spezialchemie. Der Fokus auf attraktive Geschäfte der Spezialchemie, kundennahe Innovationskraft und eine vertrauensvolle und ergebnisorientierte Unternehmenskultur stehen im Mittelpunkt der Unternehmensstrategie. Sie sind die Hebel für profitables Wachstum und eine nachhaltige Steigerung des Unternehmenswerts. Evonik ist mit mehr als 36.000 Mitarbeitern in über 100 Ländern der Welt aktiv und profitiert besonders von seiner Kundennähe und seinen führenden Marktpositionen. Im Geschäftsjahr 2017 erwirtschaftete das Unternehmen bei einem Umsatz von 14,4 Mrd. Euro einen Gewinn (bereinigtes EBITDA) von 2,36 Mrd. Euro.

#### **Über Nutrition & Care**

Das Segment Nutrition & Care wird von der Evonik Nutrition & Care GmbH geführt und trägt dazu bei, Grundbedürfnisse des Menschen zu erfüllen. Dazu gehören Anwendungen in Konsumgütern des täglichen Bedarfs ebenso wie in der Tierernährung und im Bereich Gesundheit. Das Segment erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2017 mit rund 8.250 Mitarbeitern einen Umsatz von 4,5 Milliarden €.

#### **Rechtlicher Hinweis**

Soweit wir in dieser Pressemitteilung Prognosen oder Erwartungen äußern oder unsere Aussagen die Zukunft betreffen, können diese Prognosen oder Erwartungen der Aussagen mit bekannten oder unbekanntem Risiken und Ungewissheit verbunden sein. Die tatsächlichen Ergebnisse oder Entwicklungen können je nach Veränderung der Rahmenbedingungen abweichen. Weder Evonik Industries AG noch mit ihr verbundene Unternehmen übernehmen eine Verpflichtung, in dieser Mitteilung enthaltene Prognosen, Erwartungen oder Aussagen zu aktualisieren.