

Lesaffre Baking Center Nr. 44



++ Das neue Baking Center in Wien mit König-Linie, Rondo-Teigbandlinie und stressfreier Teigteilung von Rheon. Die Spiralkneter stammen von Diosna, das Gar-, Back- und Kühlensemble von Miwe und der Sauerteigbereiter von Bertrand

© Lesaffre

+ Im Industriegebiet von Wiener-Neudorf am südlichen Stadtrand der österreichischen Hauptstadt hat der Hefekonzern Lesaffre ein Baking Center eingerichtet. Das mehr als 600 qm umfassende Ensemble aus Bäckerei, Labor und Schulungsräumen wendet sich vor allem an Kunden aus Industrie und Großhandwerk aus West- und Osteuropa. Für Versuche und Produktentwicklung stehen neben Knetern und einem Sauerteigbereiter eine Teigbandlinie von Rondo, eine König-Linie für Brötchen, Buns und Donuts sowie von Rheon eine V4 stressfree zur Auswahl. Gegart, gebacken und auch tiefgekühlt wird in einer Anlagenkombination von Miwe. Von Rheon kommt eine Cornucopia dazu, für Tests

mit Fettgebäcken steht eine Fettlinie von Riehle bereit. Auch ein kleines Labor für Rohstoff- und Qualitätsuntersuchungen ist vorhanden.

Der Standort Wien hat für die SIL (Société Industrielle Lesaffre) zentrale Bedeutung im Europageschäft. 1996 hatten die Franzosen das Hefegeschäft vom damaligen österreichischen Hefebaron Mautner-Markhof übernommen, der nicht nur den österreichischen Markt dominierte, sondern auch gleich nach der Wende in den ehemaligen KuK-Ländern Hefefabriken aufgekauft hatte. Am Firmensitz in Marcqen-Barœul betreibt Lesaffre seit 1968 die größte Hefefabrik

Mehr als Hefe

Lesaffre produziert nicht nur Hefe für die Backbranche, sondern auch Sauerteig, Backmittel und Vormischungen. Mixe und Premixe wie beispielsweise ein Eiweißbrotmix laufen unter der Marke Inventis. Unter dem Namen Magimix verkauft die Gruppe ein komplettes Sortiment an Backmitteln für frische wie TK-Produkte, Weizen- wie Roggenteige sowie gezielt ausgerichtet auf spezielle Teigprobleme. Der dritte Markenname in diesem Sortiment ist Levendo. Dahinter verbergen sich nach Aromaprofilen sortierte Sauerteige, u. a. ein flüssiger Sauerteig mit lebenden Mikroorganismen, der einen „französischen Aromatouch“ im fertigen Gebäck verspricht. +++



++ (v.l.) Ewald Müller, General Manager von Lesaffre Austria, Antoine Baule, CEO der Lesaffre Group und Jérôme Lebriz, Präsident für Zentral- und Osteuropa bei Lesaffre

© Lesaffre

weltweit. Aus dem MM-Imperium wuchs die Hefefabrik in Budapest zu einem wichtigen Versorger der europäischen Märkte. Darüber hinaus wird in Polen, Kroatien, Rumänien und Tschechien sowie an drei Standorten in Russland Hefe produziert. In Deutschland gehört die Produktionsstätte der Asmussen GmbH in Elmshorn zur Gruppe. Den deutschen Markt betreut die Lesaffre Deutschland mit der Fala GmbH mit Sitz in Kehl am Rhein. Auf der Lohnliste der Lesaffre Austria stehen derzeit 45 Mitarbeiter, die u. a. auch für das Inlandsgeschäft und den Export der Backmittelsparte zuständig sind. Die Hefe wird in Österreich vorwiegend über die Bäko vertrieben.

Nach Aussagen von CEO Antoine Baule ist Hefe weltweit ein wachsender Markt. Besonders deutlich zeige sich das derzeit auf Märkten in Asien, Lateinamerika und Afrika. In den dortigen Ländern entstehe eine Mittelklasse, deren Brotnachfrage steige, und damit auch der Bedarf an Hefe. In Europa, so Baule, wächst vor allem der Absatz an Flüssighefe, deren Dosierung sich in automatisierte Prozesse einbinden lässt. Angeboten wird sie von Lesaffre in verschiedenen Verpackungsarten, beginnend bei einem Bag-in-Box-System und mobilen Containern für handwerkliche Bäckereien bis hin zu Großcontainern oder Tanklastzügen für Großverbraucher.

+++

Lesaffre Group

Die Lesaffre Gruppe ist der weltweit größte Anbieter von Hefe. Hauptsitz des Unternehmens ist Marcq-en-Barœul, eine Kleinstadt im Nordosten Frankreichs, nahe der belgischen Grenze. Die Gruppe, deren Ursprünge in einer 1853 gegründeten Alkoholfabrik liegen, setzt heute weltweit mehr als 2 Mrd. € um, 70 % davon mit Backwarenherstellern in Form von Hefe, Sauerteig, Mixen und Backmitteln. Die restlichen 30 % liefern drei Geschäftsfelder, die mehr oder minder alle auf Fermentationstechnologie basieren. Health-Care konzentriert sich auf gesundheitsfördernde Produkte für die Versorgung von Menschen, Tieren und Pflanzen (Firmen: LHC, Phileo, Agraine). „Wir wollen“, so Antoine Baule, CEO der Lesaffre Gruppe, „diesen Bereich nicht der Pharmaindustrie überlassen.“ Eine zweite Sparte widmet sich der industriellen Biotechnologie u. a. für die Herstellung von Bioethanol und Futtermitteln (Firmen: Leaf und Procelys). Die Firma LIS, die ebenfalls in diese Division gehört, hat sich auf Spraytrocknung als Dienstleistung spezialisiert.



Eine Sparte, die unter „Food Taste and Pleasure“ zusammengefasst wird, beschäftigt sich mit Fermentationsprodukten, die Aromen von Wein und Bier (Fermentis) verbessern, Aromen wie z. B. Vanillin für Lebensmittel (Ennolys) oder Hefeextrakte und natürliche Aromen, die eine Reduktion von Salz- und Zuckergehalten erlauben (Biospringer).

Das Unternehmen betreibt weltweit 60 Produktionsstätten in mehr als 50 Ländern. Deren Produkte wiederum finden Abnehmer in 185 Ländern. Die Zahl der Mitarbeiter liegt bei rund 10.500 weltweit. Anwendungsforschung für die verschiedenen Geschäftsfelder wird in 56 Niederlassungen betrieben. Baking Center, in denen Kundenvorfürungen, Tests und Produktentwicklungen für Kunden aus der Backbranche stattfinden können, gibt es inklusive Wien an 44 Standorten. +++

Anzeige

Im Laden backen heißt **Kunden gewinnen.**



Erfolgreiches Ladenbacken mit dem lückenlosen Ofenangebot von WIESHEU.

www.wiesheu.de

WIESHEU
Im Laden backen!