



**BAKING**<sup>TM</sup>  
**CENTER**

LESAFFRE 

**Seit über 50 Jahren**

---

**UNSER BAKING CENTER**<sup>TM</sup>

Von Bäcker zu Bäcker

LESAFFRE



BAKING  
CENTER

BAKING  
CENTER

BAKING  
CENTER

LESAFFRE

## WIR FEIERN 50 JAHRE BAKING CENTER™

Der Hefe-Weltmarktführer und Fermentations-spezialist Lesaffre eröffnete sein erstes tech-nisches Backzentrum im Jahr 1974 in Marcq-en-Barœul. Das bahnbrechende Konzept des Baking Center™ wurde 1974 unter dem Motto **«Von Bäcker zu Bäcker»** ins Leben gerufen. Seit 50 Jahren ist das Baking Center™ **«die Stimme unserer Kunden»**.

Unser oberstes Ziel ist es, den Ansprüchen der Backbranche aktuell und vor allem auch in Zu-kunft gerecht zu werden!

Die Baking Center™ von Le-saffre sind seit fünf Jahr-zehnten ein Ort der Inno-vation, des Austauschs und der Zusammen-arbeit mit der Back-branche. Hier testen wir innovative Tech-nologien und Ver-fahren und entwickeln deren erfolgreiche Im-plementierung in den

Backprozess. Täglich kommen über 300 Exper-tinnen und Experten aus den verschiedensten Bereichen zusammen, um aktuelle Herausforde-rungen zu lösen. Sie bringen ihr umfangreiches Know-how ein, um Anforderungen und Erwar-tungen des Marktes rechtzeitig zu erkennen und um Lösungen zu erarbeiten.

Das Baking Center™ von Lesaffre Deutschland GmbH ist unser zentraler Ort, an dem neue Ideen entstehen, Lösungen zur Verbesserung von Rezepten oder Brotbacktechniken erarbei-tet und perfektioniert werden und an dem wir gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden neue Rezepte kreieren.

### **Das Team unseres Baking Centers™ ist Ihr Partner für**

- die Produkt- und Prozessentwicklung
- die Sensorik-Analyse
- den technischen Support
- Backeinsätze mit erfahrenen Back-Experten.



# DIE PRODUKT- UND PROZESSENTWICKLUNG

## **Gemeinsam erfolgreich – vom Projekt zum Produkt**

Über die Jahrzehnte haben wir in den Lesaffre Baking Centern™ einen wertvollen Schatz an Wissen über Länder und Kulturen, über die Essgewohnheiten der Menschen und die Lage der Märkte vor Ort, angesammelt. Diese Kenntnisse kommen Ihnen zugute, wenn unsere Expertinnen und Experten gemeinsam mit Ihnen Produkte entwickeln, die dem Geschmack der Verbraucherinnen und Verbraucher entsprechen.

Die zentralen Elemente dieses Angebots im Baking Center™ von Lesaffre Deutschland sind

- die Entwicklung neuer Verfahren,
- die Kreation neuer Rezepturen mit Hefe, Sauerteig und Backmitteln,
- die Entwicklung neuer Hefen oder Sauerteigstarter – genau auf Ihre Anforderungen zugeschnitten,
- die Entwicklung von Produktinnovationen.

# DIE SENSORIK-ANALYSE

## **Wir verstehen die „Sprache des Brotes“**

Der Geschmack, das Aroma sowie die Textur von Brot sind wichtige Qualitätskriterien für Verbraucherinnen und Verbraucher. Unser Team des Baking Centers™ hat Instrumente entwickelt, dank derer wir die „Sprache des Brotes“ verstehen. In der speziell aufgebauten Abteilung stehen ein Labor, acht Verkostungskabinen sowie eine spezielle Software zur Auswertung der Ergebnisse der sensorischen Analyse zur Verfügung. Unsere Sensorik-Analysten führen eine individuelle Verkostung Ihrer Produkte durch und erstellen eine „Geschmacksdiagnose“. Sie empfehlen Ihnen Geschmackslösungen, die Sie zur Diversifizierung Ihrer Produktpalette ausprobieren können. Wir prüfen mit

wissenschaftlicher Methodik, ob ein Brot den Gaumen der Verbrauchinnen und Verbraucher verwöhnt.

## **Das Fachwissen sowie die Analyse-Instrumente helfen Ihnen**

- bei der Entwicklung neuer Produkte in direkter Zusammenarbeit mit dem technischen Team
- ein Produkt herzustellen, das nahezu identisch mit einem Zielprodukt ist
- Ihr Produkt im Vergleich zu Mitbewerber-Produkten auf demselben Markt zu positionieren
- Rückmeldungen zu den Geschmacks- und Textureigenschaften Ihrer Produkte zu erhalten
- Ihr Angebot durch die Entwicklung einer persönlichen Geschmackssignatur zu erweitern.



## DER TECHNISCHE SUPPORT

### Experten an Ihrer Seite – für dauerhaften Erfolg

Die Einführung neuer Produkte ist immer eine Herausforderung. Unser Experten-Team arbeitet mit Ihnen zusammen, um die Herstellungsparameter anzupassen und berät Sie bei der Wahl der Zutaten.

### Unsere Teams

- unterstützen Sie beim erfolgreichen Übergang vom Pilotprojekt zur Produktion vor Ort
- erkennen und beheben möglicherweise auftretende Schwierigkeiten
- gewährleisten eine reibungslose Produktion und sichern die Qualität Ihrer Produkte.

## BACKEINSÄTZE MIT ERFAHRENEN BACK-EXPERTEN

### Wir teilen unser Wissen – von Bäcker zu Bäcker

Ein großes Anliegen des Teams des Baking Centers™ ist die gezielte Unterstützung und Förderung bei Projekten. Unser Ziel ist es, eine gemeinsame Partnerschaft aufzubauen. Gerne stimmen wir unsere Programme auf Ihre Bedürfnisse und Fähigkeiten ab

### Wir bieten

- maßgeschneiderte Schulungen in Form von praktischen Einheiten
- Schulungen und Vorführungen vor Ort
- Seminare zu speziellen Themen, wie Kenntnisse über Hefe, Gefriertechniken, Haltbarkeit von Backwaren, Beurteilung von Geschmack und Textur bei der Brotherstellung.

# UNSERE AROMAPALETTE

## FRUCHTIG

- Aprikose
- Gesäuert
- Mandel
- Banane
- Haselnuss
- Nuss
- Kokosnuss
- Pflaume
- Trauben / Rosinen



## GERÖSTET

- Malzig / Kakao
- Kaffee / Geröstet
- Karamell
- Kekse / Crackers
- Geräuchert
- Gegrillt / Geröstet



## CEREALS

- Reifer Weizen
- Vollkornmehl / Weizenkleie
- Weizenmehl
- Saaten
- Mais
- Buchweizen
- Roggen



## FERMENTATION

- Essig
- Alkohol
- Fermentiert
- Milchsäure
- Sauerteig
- Frischhefe



## GESCHMACK

- Sauer
- Bitter
- Würzig
- Salzig
- Süß
- Umami



## MILCHIG

- Milchig
- Sahnig
- Käsig
- Buttrig
- Fettig
- Joghurt



## WÜRZIG

- Zimt
- Koriander
- Kreuzkümmel
- Ingwer
- Honig
- Pfeffer
- Vanille

# UNSER INDUSTRIAL BAKING CENTER™ IN WIEN: EIN SERVICE FÜR UNSERE INDUSTRIEKUNDEN

## Von der Idee zum Produkt

Unsere Großkunden stehen in unserem Industrial Baking Center™ auf einer Fläche von mehr als 600 m<sup>2</sup> ein hochmodernes Bäckereitechnikum und Schulungsräumen zur Verfügung.



## Unsere Service:

- Maßgeschneiderte Entwicklung von Produkten und Konzepten
- Produktionsversuche auf bäckereitechnischen Pilotanlagen
- Kunden-Meetings und -Veranstaltungen
- Technologischer Support
- Produktpräsentationen
- Produktbenchmarks
- Backtechnische Schulungen und Seminare
- Brot- und Gebäckanalysen





## TECHNOLOGIE ZUM ANFASSEN

**Verschiedene Geräte namhafter Hersteller bilden das technische Herzstück des Industrial Baking Center™ in Wien.**

### **DIOSNA-Kneter**

DIOSNA-Spiralkneter in verschiedenen Ausführungen und Größen mit Teigkapazitäten zwischen 12 und 120 kg ermöglichen das Kneten aller Teigsorten in reproduzierbarer und gleichmäßiger Qualität.

### **RHEON Twin-Divider**

Stressfreier, gravimetrischer Teigteiler, gut geeignet für weiche Teige mit hoher Teigausschüttung und langer Fermentationszeit.

### **ARTEZEN Calybra, Conyca, Cubyca & Plyca**

Kompakte Brotaufarbeitungsanlage für die Herstellung von Weizen-, Toast- und Sandwich-Brot.

### **RHEON Cornucopia**

Produktion einer großen Vielfalt an gefüllten Hefeteigspezialitäten wie Hefeknödel oder Germknödel mit Obst, Frischkäse oder Fleischfüllung.

### **BERTRAND Fermentolevain**

Fermenter für die Herstellung von flüssigem Sauerteig und Vorteigen.

### **WP RIEHLE Fettbackgerät**

Frittieranlage für verschiedene Sorten von Krapfen und Fettgebäcken mit automatischer Programmierung und Wendefunktion.

### **Brot-Labor-Ausrüstung**

Texturometer, Volscan-Profiler, pH/Säuregradmessung, Risograph, Halogenfeuchtebestimmer, Wasseraktivitätsmessgerät.





## **MIWE Bäckereikälteanlagen und Produktionsöfen**

Gärautomaten, Schockfroster Gefrieranlagen sowie verschiedene Ofensysteme ermöglichen die Herstellung von homogenen und qualitativ hochwertige Backwaren.



## **KÖNIG Comblin**

Eine vielseitige Pilotanlage für die Herstellung von Kleingebäcken wie Kaisersemmeln, Schnittbrötchen sowie Krapfen und Burgerbrötchen.



## **RONDO Smartline, Starline und Cromaster**

Teigbandanlage für die Herstellung von Croissants, Ciabatta, Plundergebäck und ähnlichen Produkten.



# GESCHICHTE DES BAKING CENTERS™

**1968**

Alles beginnt mit dem Konzept „Von Bäcker zu Bäcker“. Der erste Bäcker des neuen Netzwerkes heißt Jean-Jacques Semlangne.

**„Von Bäcker zu Bäcker“:  
Eine bahnbrechende Idee**

**1976**

**Osmotolerante Hefe wird an süße  
Teige angepasst**

**1987**

Das Team des Baking Center™ liefert einen wesentlichen Wissensbeitrag zum Thema Tiefkühltechnologien.

**1992**

Die Eröffnung des Baking Center™ in Mexiko markiert den Beginn der internationalen Expansion von Lesaffre.

**1996**

Das „Schulungsprogramm für Experten“ wird ins Leben gerufen – heute firmiert dieses unter dem Namen „Baking Academy“.

**1998**

Das erste europäische Baking Center™ entsteht in Wien.

**1999**

**Einführung von Crème de Levain®**

**2001**

In Marquette-Lez-Lille entsteht das neue Corporate Baking Center™.

**1973**

**Einführung der Instant Trockenhefe Saf Instant®**

**1974**

Aus dem ursprünglichen Konzept entsteht als Fortentwicklung das Konzept der Baking Center™. Die ersten Kunden werden in der Bäckerei der Eltern von Jean-Jacques Semlangne in Paris begrüßt.

**1977**

In einem Nebengebäude auf dem Firmensitz in Marcq-en-Barœul wird eine Bäckerei eingerichtet. Darin können die Bedingungen des Brotbackprozesses der Kunden weltweit perfekt nachvollzogen werden.

**1992**

**Einführung von Croustilis®**

**1993**

**Einführung einer deaktivierten Hefe**

**1996**

**Einführung von Pizza Blend**

**Der Erfolg der Baking Center™  
ist in erster Linie der Erfolg  
eines fantastischen Teams.**

**2000**

Im Baking Center™ in Marquette-Lez-Lille wird das erste Sensorik Analyse Labor eröffnet.

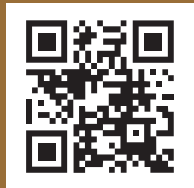


## DAS NETZWERK VON 50 BAKING CENTERS™ IN KUNDENNÄHE



# INTERESSE GEWECKT?

VIEL SPASS BEIM STÖBERN UNSERER REZEPTIDEEN



**Lesaffre Deutschland GmbH**  
Ohmstr. 1 - 77694 Kehl  
+49 (0) 7851 8861 0  
marketing.lesaffre-de@lesaffre.com  
www.lesaffre.de



Mit Baking with Lesaffre stellen wir  
Ihr Backhandwerk in den Mittelpunkt,  
damit Sie zuversichtlich in die  
Zukunft blicken können.