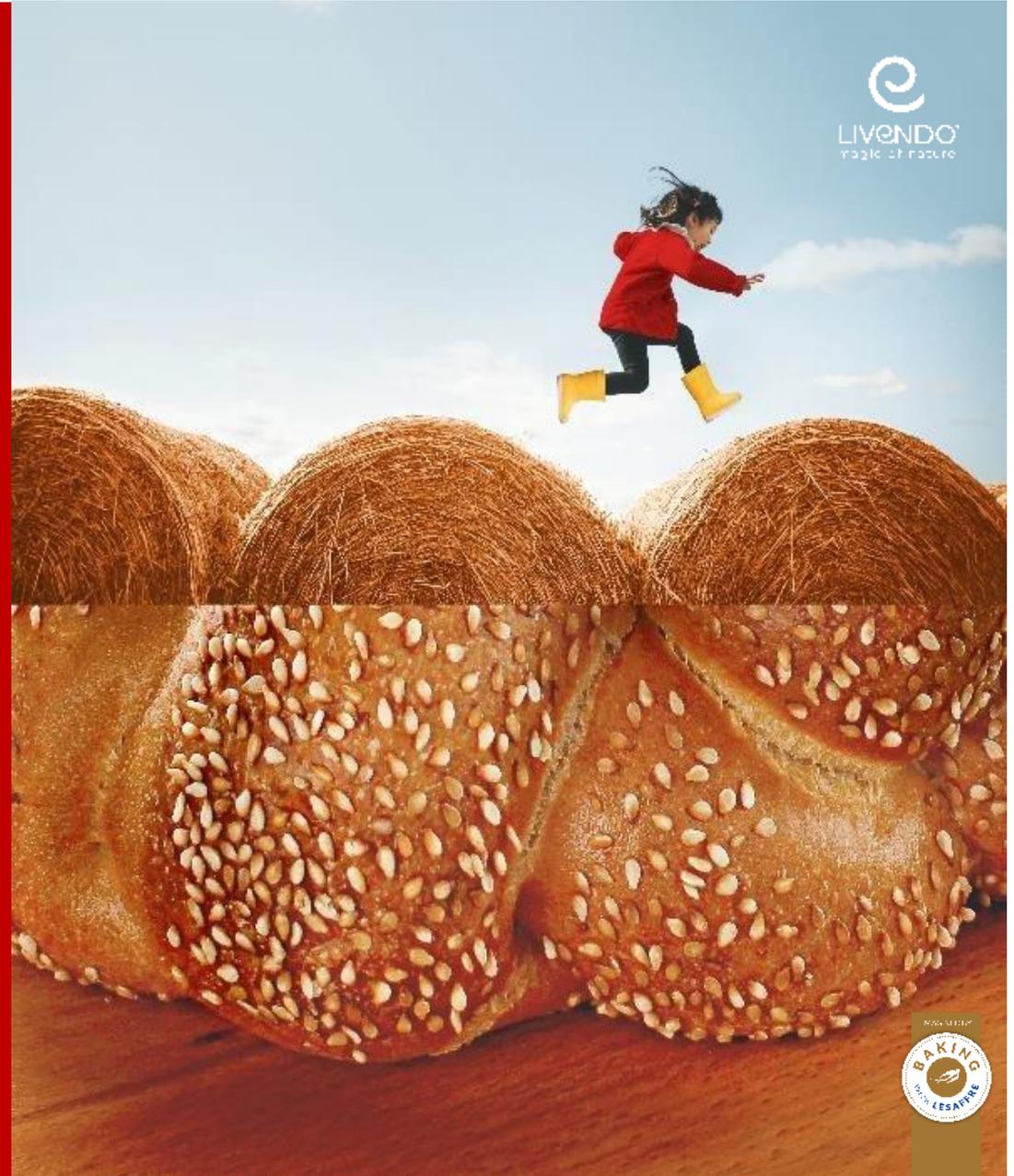


22.03.2024



LIVENDO®
magic of nature

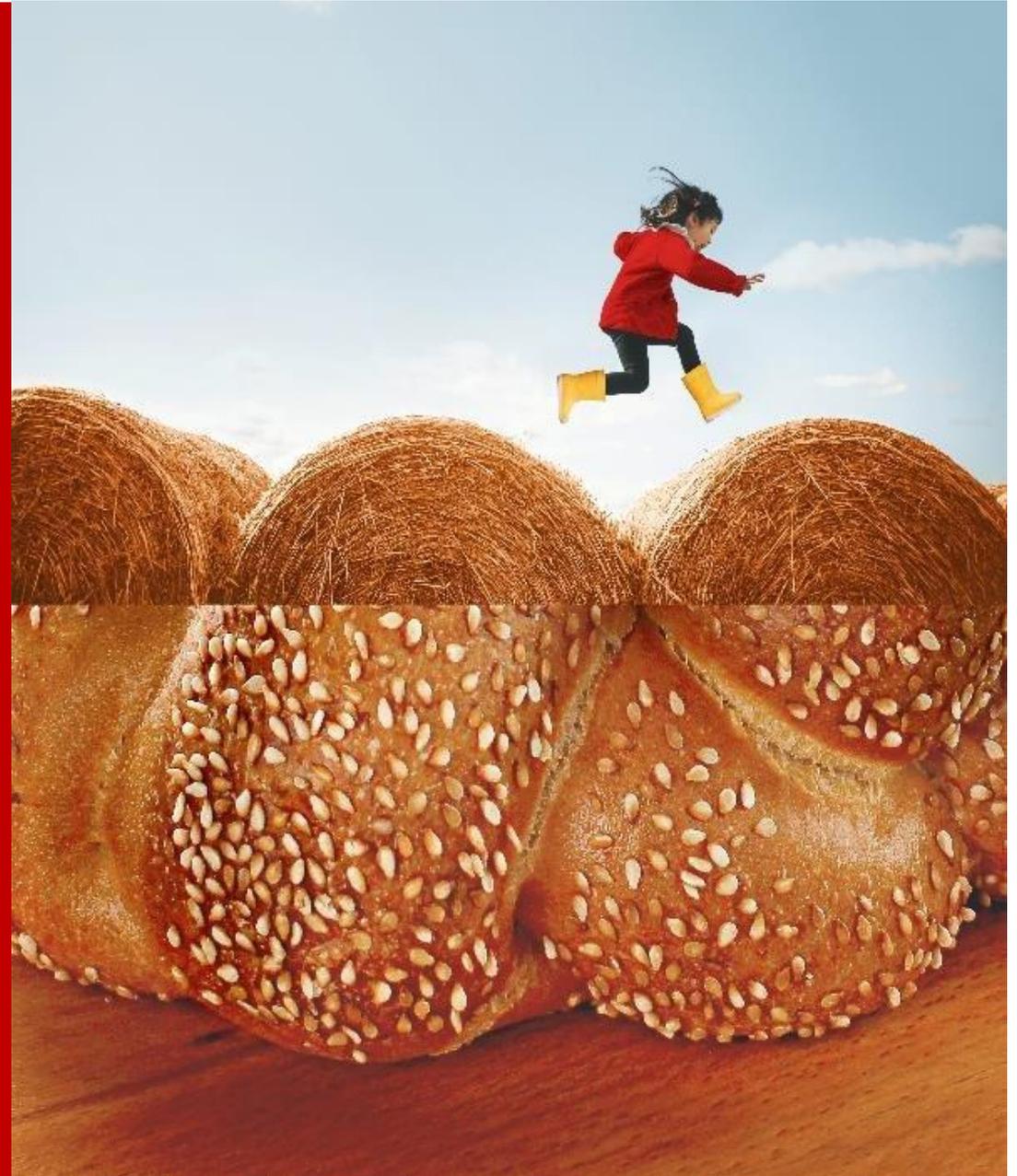


LIVENDO®
magic of nature

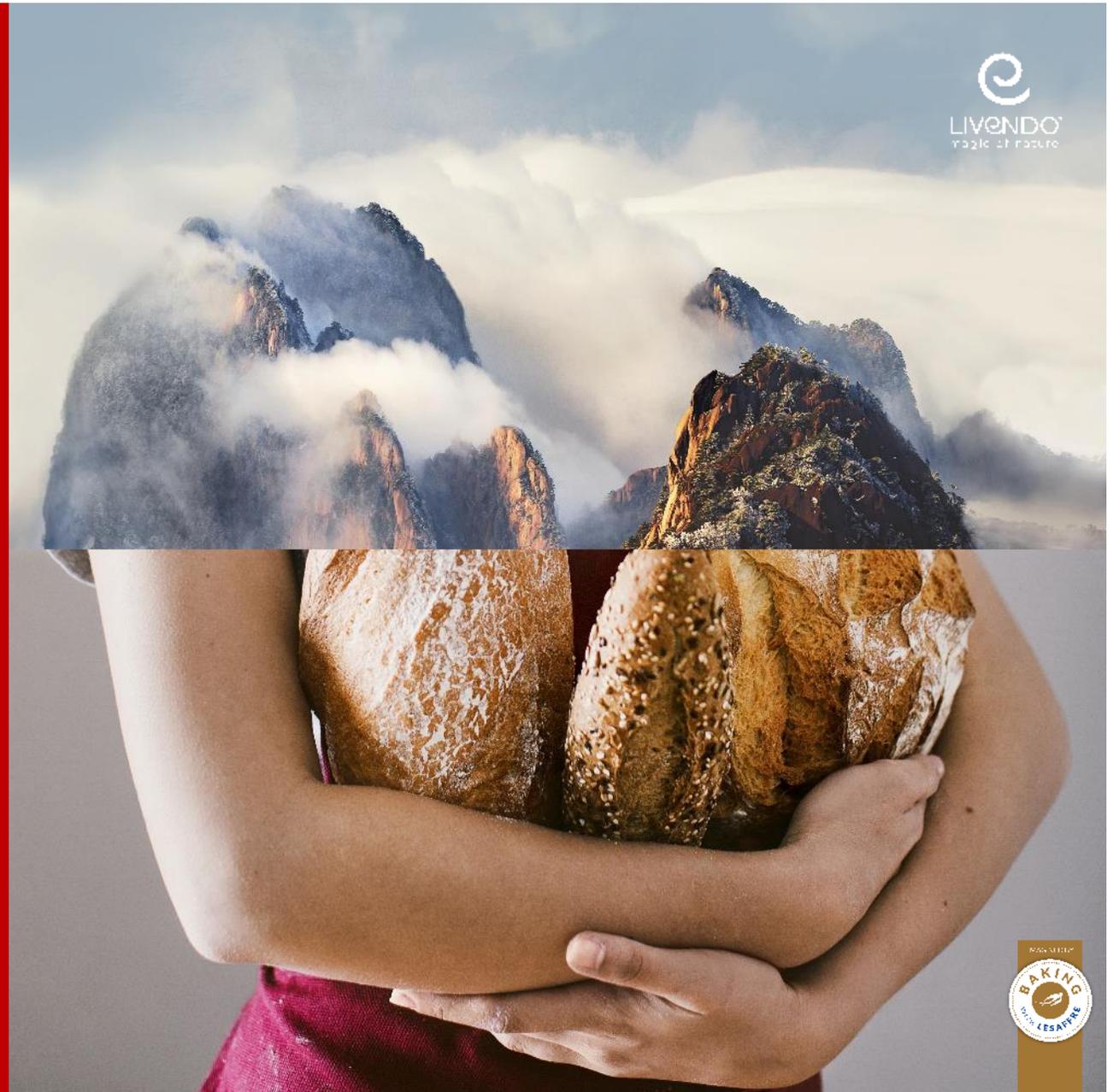


Agenda:

1. Livendo® grösste Auswahl an Produkten
2. Livendo® entwickelt für Bäcker
3. Livendo® magic of nature
4. Livendo® eine Lesaffre Marke mit vielen Vorteilen



1) LIVENDO® Grösste Auswahl an Sauerteigen



Livendo® Produktpalette



IHRE
HANDSCHRIFT

VIELFALT

EINFACH

SPEZIFISCH

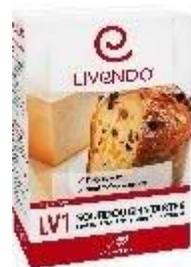
EINZIGARTIG

**#GRÖSSERES
SORTIMENT**

mit allen Arten von
Sauerteigen inkl.
Starterkulturen

#DIVERSE FORMEN:
Pulver, Flüssig, Paste

Palette der Signatures



Unser Angebot an Starterkulturen und lebenden Sauerteigen, die in Verbindung mit dem Fachwissen des Bäckers die Herstellung von Broten mit seiner eigenen Handschrift ermöglichen.



#Zeit

#Sicherheit

#Reproduzierbarkeit



STARTER für die Signatur



LEBENDE SAUERTEIGE für die Signatur



#Zeit
#Sicherheit
#Reproduzierbarkeit



Unsere Starter ermöglichen es jedem Bäcker, in einem Schritt seinen eigenen konsistenten Sauerteig nach traditionellen Methoden herzustellen. Unsere Starter sind lebende Produkte, die aus einer Kombination von Milchsäurebakterien und Hefen bestehen.

Dank seines Fachwissens ist der Bäcker in der Lage, Sauerteigbrote mit seiner eigenen Handschrift zu kreieren.

Lebendiger Sauerteig vereint alle Vorteile des vom Bäcker hergestellten Sauerteigs ohne dessen Nachteile. Lebendige Sauerteige sind sofort einsatzbereit. In Verbindung mit dem Fachwissen des Bäckers ermöglicht die Tätigkeit des lebenden Sauerteigs dem Bäcker die Herstellung von Spezialbroten. Lebendiger Sauerteig wird durch die natürliche Fermentation von Getreide- oder Pseudogetreidemehl aus der Region hergestellt.



Vielfalt

#einfach #schnell

#Geschmacksvielfalt

Unser Angebot an devitalisierten Sauerteigen und Säuerungsmitteln, die einfach zu einem bestehenden Rezept hinzugefügt werden, ermöglicht es, mehrere neue Brote mit einer Palette von aromatischen Noten zu kreieren (1 Rezept = 10 Brote).



Paste

pulverförmig



**2) LIVENDO®
entwickelt für
Bäcker**



Wir helfen allen Bäckern, Sauerteig zu machen!

ANGEPASSTE LÖSUNGEN FÜR ALLE KUNDEN

Magic of Nature

*um den Bedürfnissen
der Industrie gerecht zu
werden*

INDUSTRY

Magic of Nature

*um die Bedürfnisse des
Handwerks zu erfüllen*

CRAFT

3) LIVENDO® Magic of Nature



Was die Natur tut, ist immer sinnvoll. Sie schafft Leben, wo es sein soll, auf die richtige Art und Weise und im richtigen Tempo. Harmonisch, zielgerichtet und respektvoll.

Das ist der Zauber der Natur

Wir von Baking with Lesaffre glauben, dass erfolgreiche Kreationen aus dem Zauber und der Grosszügigkeit der Natur ausgewählt werden sollten. Aus diesem Grund haben wir Livendo® entwickelt: ein komplettes Sortiment an massgeschneiderten Sauerteigen und Lösungen auf Sauerteigbasis, um den Backprozess zu meistern.

Dank der Wissenschaft und der jahrzehntelangen Erfahrung in der Lebensmittelbranche können unsere Kunden nun alle natürlichen Vorteile des Sauerteigs nutzen, um ihr Brot zu backen, während sie die Kontrolle über den Prozess behalten und Zeit und Risiken reduzieren.

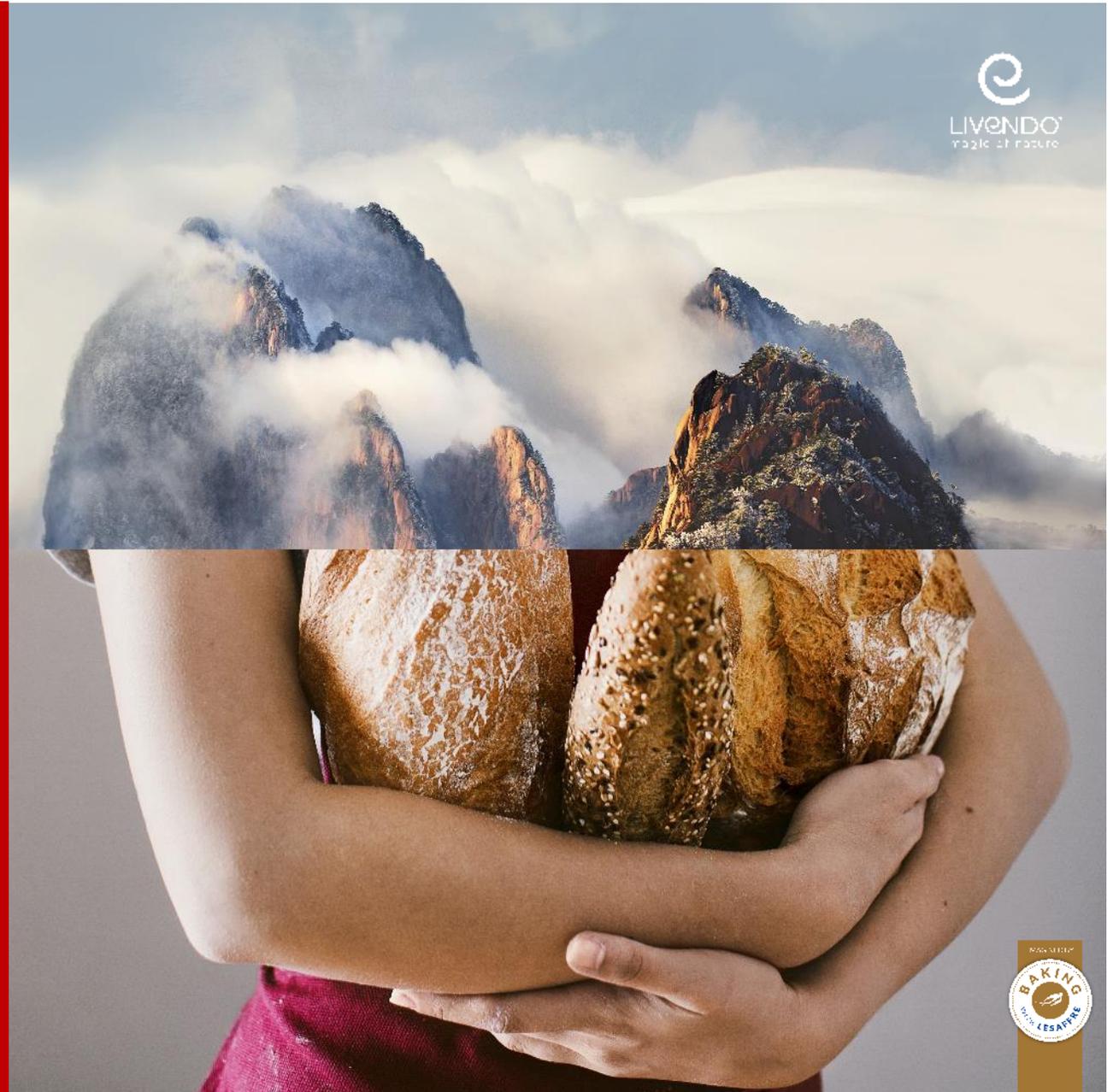
Und so wie die Natur viele Rollen spielt, wissen wir, dass unsere Kunden viele verschiedene Wünsche haben. Deshalb bieten wir massgeschneiderte Lösungen für ihre spezifischen Bedürfnisse.

Mit Livendo® geben wir jedem unserer Partner den Schlüssel in die Hand, um die Magie der Natur* zu entdecken, vom Anfänger bis zum Sauerteig-Experten.

LIVENDO® BRAND FILM



4) LIVENDO®
eine Marke von
Lesaffre mit
vielen Vorzügen



Livendo® Asset 1

Kein Neuling auf dem Gebiet des Sauerteigs

Lesaffre bietet den Verbrauchern seit den 1990er Jahren das Beste aus dem Sauerteig an, zunächst mit der Einführung von Starter und devitalisiertem Sauerteig, dann 1998 mit der Einführung des ersten lebenden Sauerteigs.

Mehr als 30 Jahre später hat Livendo®, die globale Sauerteigmarke von Lesaffre, viel mehr zu bieten



Livendo® Asset 2

Unsere kundenorientierte Marke LIVENDO®

um die Erwartungen der Kunden
zu erfüllen

Das LIVENDO®-Sortiment ist
das grösste auf dem Markt und
wird ständig erweitert, auch
wenn es bereits vor 30 Jahren
geschaffen wurde:

- Starterkulturen
- Lebendige Sauerteige
- Devitalisierte Sauerteige
- Säuerungsmittel
- Zubereitungen auf
Sauerteigbasis



Livendo® Asset 3

Unser Vertrieb & Lieferkette: ein globales Netzwerk

um für alle unsere Kunden da
zu sein

Lesaffre ist präsent in:

- 79 lokalen Vertriebsbüros
- 185 Ländern vertreten



Livendo® Asset 4

**Unsere lokalen
Industrieanlagen**
um lokal zu produzieren

Industrieanlagen (im Jahr 2023):

- 10 lebende Sauerteigfabriken
- 2 globale Anlagen für Starter
- 1 weltweites Werk für devitalisierten Sauerteig

INSGESAMT = 13 Standorte für
Sauerteig



Unser Baking Center™ - Netzwerk um nah zu sein

Unsere Baking Center™ sind bestrebt, langfristige, auf Vertrauen basierende Beziehungen zu unseren Kunden aufzubauen:

- 50 Jahre Erfahrung in der Brotherstellung
- Die erste technische Backstube wurde 1974 in Betrieb genommen.
- Heute gibt es 50 Baking Center™-Einrichtungen auf der ganzen Welt.
- 5 Sauerteigbäckereien in aller Welt
- 6 Sensoriklabors weltweit



Unsere Fermentationskompetenz

um Ihnen einzigartige
Sauerteige bieten zu können

Unsere Fermentationsanlagen und Einrichtungen in Fakten:

- 175 Jahre Erfahrung im Bereich der Gärung
- Eine einzigartige Sammlung von mehr als 10.000 Hefe- und Bakterienstämmen
- 550 Forscher weltweit
- Hochmoderne Fermentationsroboter
- verschiedene wissenschaftliche Plattformen mit hoher Fachkompetenz



Kontakt



Philipp Maier
Leiter Baking Center™
Klipfel Hefe AG, Rheinfelden

 p.maier@lesaffre.com



DANKESCHÖN!