

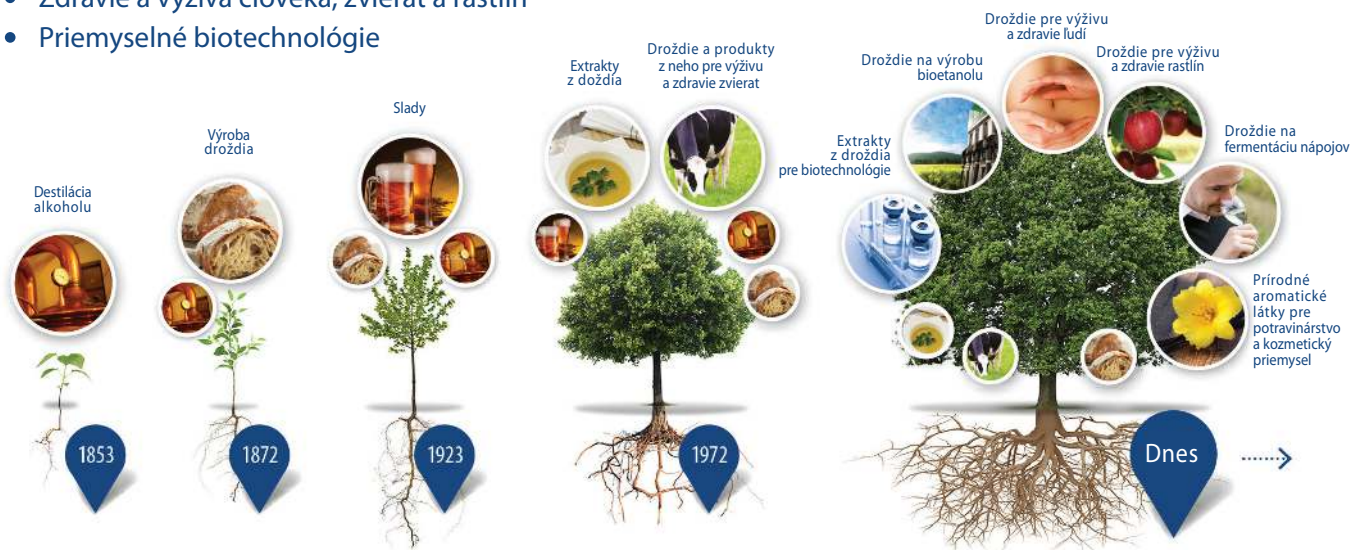
# LESAFFRE

Francúzska nadnárodná spoločnosť  
Viac než 160 rokov skúseností,  
vývoja a know-how

- Rodinná spoločnosť so zastúpením v 180 krajinách na 6 kontinentoch
- 7700 zamestnancov
- 50 výrobných závodov
- 30 pekárskych centier

Využitím droždia a ďalších fermentačných produktov Lesaffre vyvíja, vyrába a dodáva riešenia, ktoré sú šité na mieru špecifickým potrebám každého z trhov, na ktorých pôsobi:

- Pekárske výrobky
- Extrakty z droždia pre potravinársky priemysel
- Zdravie a výživa človeka, zvierat a rastlín
- Priemyselné biotechnológie

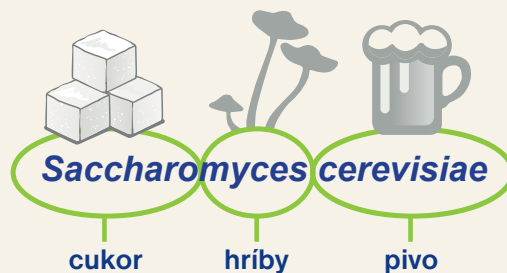


Výskum a vývoj sú neoddeliteľnou súčasťou našej spoločnosti. V súčasnosti máme viac ako 180 výskumníkov, ktorí aktívne spolupracujú so šesťdesiatimi univerzitami a výskumnými centrami na celom svete. Nielenže skúmajú a zlepšujú výrobné postupy a kvalitu našich výrobkov, ale taktiež vyvíjajú veľké množstvo inovácií v oblasti pekárstva, farmácie, biotechnológií a v poľnohospodársko-potravinárskom priemysle.

Našej spoločnosti nie je ľahostajný ani vplyv na životné prostredie a až 15 % svojich ročných investícií smeruje do tejto oblasti.

# Niečo o droždí

Droždíe, čiže živý jednobunkový organizmus nazývaný aj kvasinka alebo odborne *Saccharomyces cerevisiae*, dostal svoje pomenovanie a tiež bol preukázaný jeho súvis s kvasným procesom v polovici 19. storočia. V roku 1867 bola zahájená prvá priemyselná výroba droždí na svete.



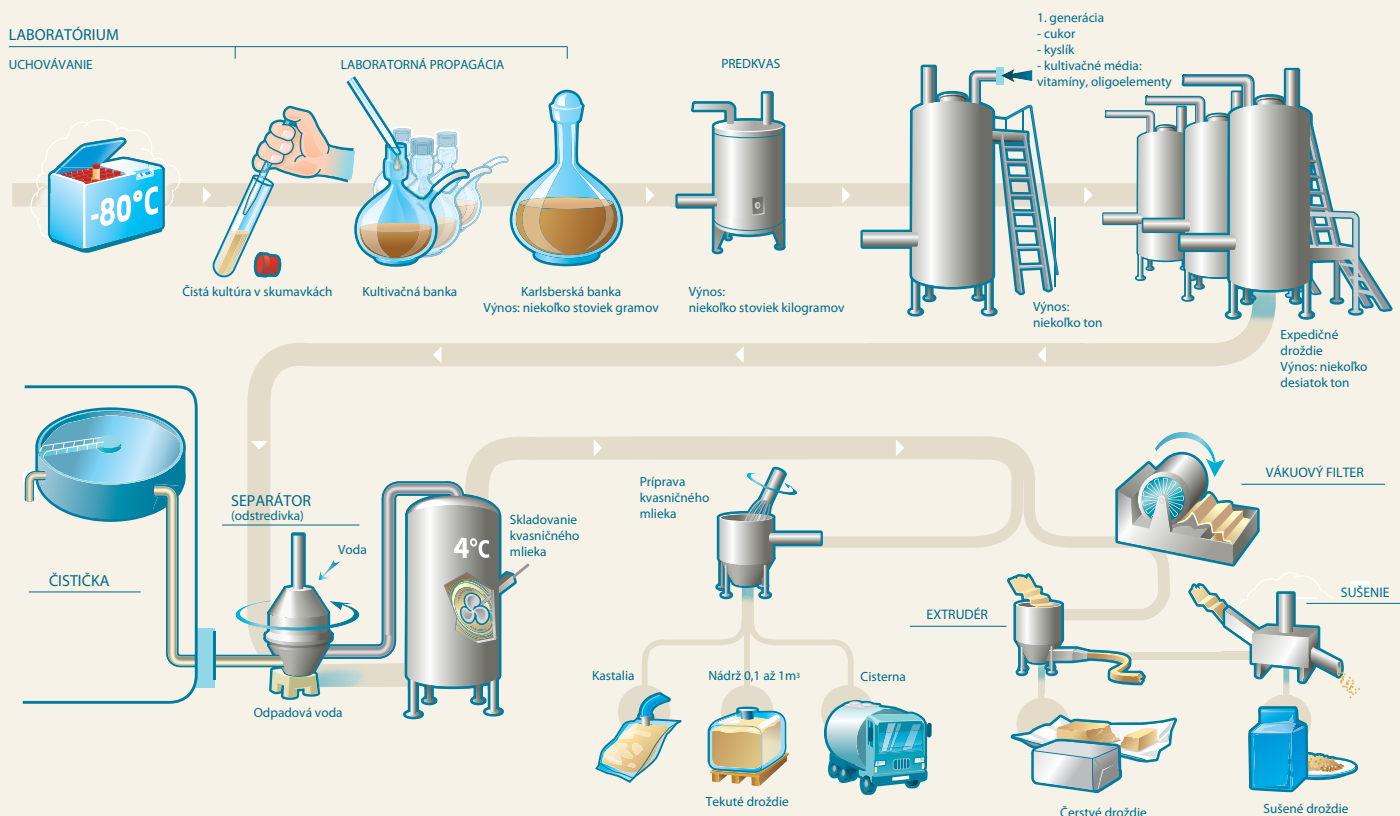
Je to výnimočný organizmus, ktorý dokáže existovať ako v prostredí s obsahom kyslíka, tak aj bez neho. V prítomnosti kyslíka a dostatočného množstva potravy (zdroj cukru) dochádza k jeho rozmnožovaniu (deleniu). Tieto podmienky využívame pri jeho výrobe.



Naopak, v neprítomnosti kyslíka kvasinka premieňa cukor na alkohol a oxid uhličitý. Tento proces prebieha pri kysnutí cesta ako aj pri výrobe alkoholu. Vznikajúci oxid uhličitý zvyšuje objem cesta a alkohol sa vyparí počas pečenia.



Výroba droždí môže na prvý pohľad vyzerať veľmi jednoducho, no v prípade, ak chceme vyrobiť droždíe s dlhodobou konštantnými vlastnosťami, ide o hotovú vedu. Kvalitné suroviny (zdroj cukru, vitamíny, minerálne látky...) a presne riadený proces sú nevyhnutné pre želaný výsledok. Ale ešte niečo (okrem dlhoročných skúseností a technologického zariadenia) je veľmi dôležité, a to správna materská bunka. Čím zdravšiu a silnejšiu bunku máme na začiatku, o to získame kvalitnejšie droždíe. Ak máme všetko potrebné, tak môžeme pristúpiť k postupnému a hlavne riadenému množeniu kvasiniek. Čas, ktorý je potrebný na výrobu droždí, teda čas, ktorý uplynie od množenia materskej bunky po zabalenie niekoľkých desiatok ton finálneho produktu, je približne 6 dní. V našich podmienkach sa prevažne stretávame s lisovaným droždím. No nie všetci vedia, že droždíe je v jeho pôvodnom a plne funkčnom stave tekuté. Nato, aby mohlo byť zlisované, sa tekuté droždíe zbavuje vlhkosti resp. sa ešte suší, ak je cieľom výroba sušeného droždí.



Každá z uvedených podôb droždí má svoje výhody a je len na konečnom užívateľovi, ktorá z nich je tá najlepšia pre jeho proces. Dlhá trvanlivosť, lepšie a rýchlejšie zapracovanie sa do cesta, automatizácia dávkovania, jednoduché skladovanie, oneskorený nábeh aktivity, to všetko a nielen to môže byť ovplyvnené voľbou tej správnej podoby droždí.

Ako už asi tušíte, droždíe nemá využitie len v pekárskom priemysle. Uplatňuje sa (jeho špeciálne formy) napríklad pri výrobe alkoholu, biopalív, farmaceutických výrobkov, probiotík, krmív pre poľnohospodárske zvieratá či rôznych potravinových doplnkov.

### U nás si vyberie každý.

Spoločnosť Lesaffre Slovensko už dávno prekročila rámec firmy špecializovanej len na predaj droždia a stala sa komplexným dodávateľom pekárskych surovín vyžadujúcich odborné poradenstvo. Svedčí o tom aj fakt, že polovica obratu spoločnosti je realizovaná mimo predaja droždia.

Vo svojom portfóliu máme široký výber kvalitných pekárskych produktov, aby sme svojim partnerom mohli poskytnúť čo najucelenejšiu ponuku pekárskych surovín.



**Zlepšujúce prípravky** na optimalizáciu spracovateľnosti cesta, zlepšenie štruktúry striedky a kôrky, zvýšenie objemu konečného výrobku, predĺženie jeho trvanlivosti či inovatívne riešenia na zvyšovanie vláčnosti.

**Kvasy a slady** zlepšujúce chuť pekárskych výrobkov.

**Pekárske zmesi**, ktoré uľahčujú prácu pekárom pri príprave širokej škály výrobkov.

**Sladké zmesi, náplne a krémy.**

**Margaríny a tuky** vhodné na všetky typy výrobkov a techniky spracovania.

V našej ponuke nájdete tiež zlepšujúce prípravky na mrazené technológie, bezéčkové produkty, koncept tekutých zlepšujúcich prípravkov Solubl'in či výrobok Gustal, ktorý umožňuje znížiť obsah soli až o 30%.

Aktívne pracujeme na vývoji pekárskych surovín a technologických inováciách pre zefektívnenie pekárskej výroby, hľadáme stále nové spôsoby ako napredovať a uspokojovať neustále narastajúce očakávania spotrebiteľov.

Kladíme dôraz na vysokú kvalitu nielen našich produktov, ale aj poskytovaných služieb a úzku spoluprácu s obchodnými partnermi.

- odborné poradenstvo
- individuálny prístup
- receptúry a produkty šité na mieru

Neponúkame len široký sortiment, ponúkame partnerstvo.

**Lesaffre Slovensko, partner pekárov.**



Lesaffre Slovensko, a.s. je zástupcom francúzskej nadnárodnej spoločnosti Lesaffre na Slovensku. Krátko po vstupe na slovenský trh sme zaujali **popredné miesto medzi dodávateľmi pekárskych surovín** a v segmente pekárskeho droždia si dlhodobo držíme primárne postavenie. Za tento úspech vďačíme našim obchodným partnerom, ktorí nám prejavili dôveru v silne konkurenčnom prostredí, nasadeniu našich zamestnancov a podpore, ktorá sa nám dostáva z našich výrobných závodov a našich vývojových centier. **Z celkového predaja našich produktov predstavuje vlastná produkcia viac ako 95 %, a teda máme priamy kontakt s ich výrobou a vývojom.**

## Niečo z histórie

Odkúpením trebišovskej droždiarne od potravinového kombinátu chorvátskou spoločnosťou PLIVA v roku 1998 a následným prevzatím spoločnosťou Lesaffre, **úvodom roku 1999 sa začali naše aktivity na slovenskom trhu.** Od začiatku bolo našim cieľom zvýšenie kvality a konkurencieschopnosti vyrábaného droždia. Zakrátko po týchto zmenách dosiahla naša spoločnosť pozíciu najväčšieho predajcu droždia na Slovensku. V roku 2002 došlo k ukončeniu výroby droždia v Trebišove a k jej presunu do modernejších závodov spoločnosti Lesaffre.

***Naším cieľom je byť spoľahlivým, inovatívnym partnerom a prinášať tie najkvalitnejšie produkty v spojení s profesionálnym servisom.***

O tom, že udávame trendy, svedčia naše výsledky, z ktorých vyberáme:

- ✓ **Ako prví sme uskutočnili pekárske kongresy**, na ktorých vystúpili uznávaní odborníci s prednáškami na aktuálne témy z pekárskej oblasti.
- ✓ Ako prví a jediní v strednej Európe sme zrealizovali **automatizáciu dávkovania pekárskeho droždia** vo forme tankového zariadenia.
- ✓ Ako prví sme ponúkli slovenským pekárom **najúčinnejší koncept vláčnosti** pekárskych výrobkov, ktorý začali nasledovať ostatné dodávateľské spoločnosti.
- ✓ Spolupodielali sme sa na príprave **národného družstva pekárov**, ktoré sa zúčastnilo na majstrovstvách sveta pekárov.
- ✓ Od roku 2009 vydávame populárno-odborný **pekársky časopis Vlaštovička**, ktorý je vysoko hodnotený v pekárskom prostredí.



## Kontakt:

tel.: 0850 333 000

e-mail: [objednavky@lesaffre.sk](mailto:objednavky@lesaffre.sk)

[www.lesaffre.sk](http://www.lesaffre.sk)