

Drożdże Babuni Marką Dekady!

Historia koncernu Lesaffre rozpoczyna się w XIX w., wraz z odkryciem przez L. Pasteura procesu fermentacji drożdży. Założyciel firmy, Louis Lesaffre, jako jeden z pionierów przemysłu drożdżowego, aktywnie przyczynił się do rozwoju rzemiosła piekarskiego, otwierając fabrykę świeżych drożdży we Francji.

Założone w 1853 r. przedsiębiorstwo jest dziś kluczowym graczem na świecie w produkcji drożdży oraz ekstraktu drożdżowego. Produkty te stały się podstawą do dalszego rozwoju firmy oraz dywersyfikacji rodzinnego biznesu. Przez pokolenia, firma Lesaffre stopniowo ewoluowała, by w końcu stać się Grupą specjalizującą się w biotechnologii. Przez ponad 165 lat firma nieprzerwanie rozwijała kolejne międzynarodowe marki, które niejednokrotnie wyznaczały standardy na rynku. Dziś Grupę Lesaffre stanowi łącznie 63 fabryki produkcyjne w 50 krajach, wyróżnia się obecnością na rynkach w ponad 185 krajach, zatrudniająca 10 tys. osób.

Od 20 lat firma Lesaffre jest także obecna w Polsce. Dysponuje fabryką drożdży oraz zakładem produkcji dodatków piekarskich w Wołczynie na Opolszczyźnie oraz centrum piekarniczym w Warszawie. Polskie korzenie firmy, to gorzelnia uruchomiona w 1893 r. W wyniku odkrycia w latach 50. ub. wieku w okolicach Kluczborka podziemnego jeziora z nieskazitelną czystą wodą, rozpoczęto jej pozyskiwanie

i uruchomiono produkcję wysokiej jakości drożdży spożywczych.

Spółka Lesaffre Polska to producent drożdży do użytku domowego (świeże, suszone), jak i profesjonalnego (świeże prasowane, płynne, kruszone oraz suszone), polepszaczy oraz dodatków piekarskich i cukiernych.

Fabryka w Wołczynie jest jedną z najnowocześniejszych w Europie w tej branży, a produkcja odbywa się z zachowaniem najwyższych standardów jakości i ochrony środowiska. To jedno z najważniejszych priorytetów firmy. Przedsiębiorstwo może poszczycić się Świadectwem Przedsiębiorstwa Czystszej Produkcji, nadanym w 1999 r. i potwierdzonym następnie w 2005 r. przez Stowarzyszenie Polski Ruch Czystszej Produkcji oraz Europejską Organizację Ekologiczną Professional Development in Environmental Management and Cleaner Production in Industry, po wdrożeniu projektu w ramach cyklu szkoleń pt. „Zarządzanie środowiskiem w małych i średnich przedsiębiorstwach. Praktyczne aspekty wdrażania systemów zarządzania środowiskiem”.

Świadectwo Przedsiębiorstwa Czystszej Produkcji, świadczy o proekologicznym charakterze firmy, która w ostatnich 10 latach poczyniła szereg modernizacji, które miały ogromny wpływ na



zmniejszenie oddziaływania zakładu na środowisko, jak również przyczyniły się do zwiększenia świadomości ekologicznej pracowników. Projekt m.in. budowy stacji wyparnej i tlenowej oczyszczalni ścieków został nagrodzony przez kapitułę Polskiego Ruchu

Czystszej Produkcji oraz przez Organizację Ekologiczną – Polska Zielona Sieć jako projekt wzorcowy zrealizowany na terenie województwa opolskiego.

Jako jeden z wiodących i najważniejszych podmiotów go-

spodarczych regionu, firma od wielu lat wspomaga organizacje charytatywne i niekomercyjne inicjatywy społeczne. Jest inicjatorem unikatowej w branży piekarniczo-cukierniczej akcji promocyjnej, promującej ideę Społecznej Odpowiedzialności Biznesu (CSR)

pod nazwą: LESAFFRE PRESTIGE GROUP.

W Polsce firma uznana została jako producent „Drożdży Babuni”, marki nagrodzonej właśnie tytułem „Super Marka 2019 – Jakość, Zaufanie, Renoma” oraz „Marka Dekady”. Marka „Drożdże Babuni” powstała ponad 10 lat temu w wyniku bezpośredniej współpracy z konsumentami. – Naszym celem było spełnienie oczekiwań klientów, poprzez wprowadzenie na rynek wysokiej jakości drożdży do użytku domowego. Także konsumentki uczestniczyły w procesie kreacji tego brandu i jego nazwy. Na przestrzeni dekady Drożdże Babuni nadal pozostają najbardziej rozpoznawalną w Polsce marką drożdży przeznaczoną na rynek konsumenci – podkreśla Małgorzata Pielok, Kierownik Marketingu i Rozwoju Rynku Lesaffre Polska SA.

Linia „Babuni” obejmuje drożdże w tradycyjnym opakowaniu 100 g, wersje Lux (2x42 g), drożdże suszone (8 g) oraz Drożdże Babuni do słodkich wypieków 100 g. Dzięki zaawansowanej technologii produkcji drożdże te wykazują bardzo wysoką aktywność,



co gwarantuje idealną strukturę ciasta po wypieku. Są znakomite do ciast drożdżowych z kruszoną, z owocami, do rogalików i babek drożdżowych i wielu innych, co potwierdziły konsumentki podczas badań marketingowych.

Wspierając brand Drożdże Babuni Lesaffre cyklicznie przygotowuje szereg konkursów dla konsumentów w mediach społecznościowych (Facebook/mistrzowie domowych wypieków/I jest pysznie), jak np. konkurs Mistrzowie Domowych Wypieków organizowany we współpracy ze znanymi blogerami Ewą Wachowicz, Grzegorzem z MniamMniam.pl czy Jołą z PrzepisyJoli.com. Szczegóły na dedykowanej stronie akcji www.mistrzowie-domowych-wypiekow.pl oraz www.drozdzebabuni.pl.

Maria Leżucha

