

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lesaffre célèbre 30 ans de présence en Grèce et marque le début d'une nouvelle ère

Lesaffre, acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation, célèbre 30 ans de présence en Grèce. Plus de 200 invités sont réunis à Athènes ce Samedi 9 juin 2018, pour fêter l'événement, en présence de Lucien Lesaffre, Président du Conseil d'Administration et Antoine Baule, Directeur Général de Lesaffre

Groupe familial né en France, en 1853

Acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation, Lesaffre conçoit, produit et apporte des solutions innovantes pour la panification, le goût & plaisir alimentaire, le bien-être & la santé et la biotechnologie. Présent en Grèce depuis 1988, Lesaffre a réalisé une série d'investissements structurels d'envergure au sein de sa filiale grecque, notamment la construction d'un Baking Center™ en 2015.

Une assistance technique unique

Le Baking Center™ basé à Aspropyrgos, à 25 km d'Athènes fait partie d'un réseau créé en France en 1974 et composé aujourd'hui de 39 Baking Centers™ et de plus de 200 techniciens spécialisés en panification, répartis sur tous les continents. Chaque Baking Center™ Lesaffre abrite un centre d'excellence en matière de panification, consacré à la formation, à l'assistance technique, au développement de produits et de procédés, à la formation et aux présentations commerciales de produits. Antoine Baule, Directeur Général de Lesaffre déclare « cette assistance technique unique nous permet de répondre rapidement aux besoins spécifiques de nos clients et de leur proposer de nouvelles solutions ».

Une nouvelle identité pour une nouvelle ère

Afin d'être en phase avec ses activités d'aujourd'hui et ses ambitions de demain, Zymes, la filiale de Lesaffre en Grèce, change de nom et devient Lesaffre Hellas. « Cette nouvelle identité reflète notre volonté d'être une référence en tant qu'expert de la fermentation auprès de nos clients et nos partenaires. Notre appartenance au groupe nous permet de bénéficier de l'appui d'un réseau international de compétences et de l'expertise Lesaffre basée sur plus de 165 d'histoire », déclare Sotiris Smyrnis, directeur général de Lesaffre Hellas.

A propos de Lesaffre Hellas

Lesaffre Hellas propose à ses clients une gamme complète de levures de panification (levures pressées, émiéttée, liquides, sèches, levures désactivées), d'améliorants (pour tous types de pains et de méthodes de panification), de levains (vivants, désactivés, sous forme pulvérulente ou liquide) et de correcteurs de meunerie (enzymes, complexes enzymatiques, émulsifiants et autres ingrédients).

Installée dans l'agglomération d'Aspropyrgos à 25 km d'Athènes, les installations couvrent 1100 m² (bureaux, dépôt et baking center). La société compte 17 collaborateurs.

A propos de Lesaffre

Acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation, Lesaffre conçoit, produit et apporte des solutions innovantes pour **la panification, le goût & plaisir alimentaire, le bien-être & la santé et la biotechnologie**. Groupe familial, né dans le Nord de la France en 1853, aujourd'hui multi-local et pluriculturel, Lesaffre s'engage à **entreprendre avec confiance pour mieux nourrir et protéger la planète**. Proche de ses clients et de ses partenaires, Lesaffre emploie **10 000 collaborateurs** répartis dans **78 filiales** implantées dans 50 pays. Lesaffre réalise un chiffre d'affaires de 2 milliards d'euros.

Plus d'informations sur www.lesaffre.com

Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)