

- ▶ einer vollwertigen, rein pflanzlichen Eiweißquelle. Gemeinsam mit Komplet wurde ein neuer Premium-Käsekuchen auf den Markt gebracht. Dieser besticht durch vollmundigen und frischen Geschmack und die Vielfalt an verschiedenen Produktvariationen. Komplet Mantler bietet zudem hochqualitative Produkte wie Mohn- und Nussfüllen, Schokoladzubereitungen und Kornmischungen an.

Daxner

Firmengründer Ing. Johann Daxner und Geschäftsführer Dipl.-Ing. Thomas Honigfort freuten sich auf der iba über ein sehr zufriedenstellendes Interesse und eine gute Qualität der Anfragen. Am Daxner-Stand war sehr viel internationales Publikum zu registrieren. Das Unter-



nehmen zeigte seine ‚Kompetenz bis in den Knetter‘ und signalisierte den Besuchern die Geschlossenheit der Daxner-Gruppe aus Österreich und Deutschland. Nach der Übernahme von AT Hefele verfügt Daxner über einen verbesserten Zugang zum europäischen Markt und plant den Aufbau eines internationalen Vertriebsnetzes in Form von eigenen Niederlassungen oder Vertriebspartnern. Mit den schon bewährten Partnerschaften in der Schweiz, in Frankreich, der Slowakei, Ungarn, Slowenien, Russland, Rumänien und Polen wurden die ersten Schritte in Richtung Weltmarkt bereits gesetzt. Von den beiden Standorten Lauda-Königshofen in Baden-Württemberg und Wels/Oberösterreich soll sich die Gruppe als führender Hersteller von Mehl- und Teigaufbereitungsanlagen für die Backbranche etablieren. Im Mittelpunkt des Marktauftritts standen auf der iba 2009 die Bereiche Sauerteig, Qualitätssicherung und verschiedene Siebssysteme.



Lesaffre

Lesaffre präsentierte sich auf der iba als führender Hefeanbieter mit maßgeschneiderten Lösungen, insbesondere im Bereich Flüssighefe. Darüber hinaus unterstrich der weltweit tätige Konzern mit innovativen Produkten seine Kompetenz im Bereich Backmittel. Im Mittelpunkt des Messeauftritts stand aber das Kastalia Konzept. Dieses ermöglicht den rationalen Einsatz von Flüssighefe in ▶

