



Tél. : + 33 [0]3 25 37 79 37  
Fax : + 33 [0]3 25 37 56 61  
ingredient@millbaker.com  
www.millbaker.com

## MILLBÄKER COMMUNIQUÉ DE PRESSE JUIN 2015

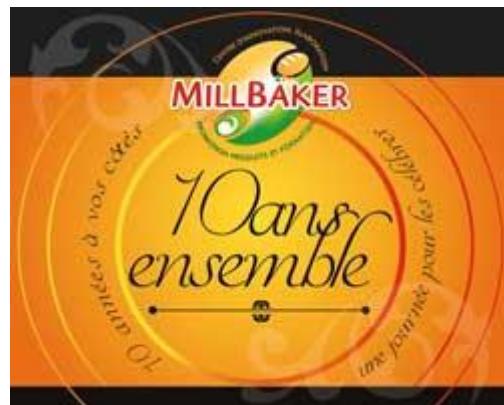
**Deux grandes actualités marquent l'identité de Millbäker en ce mois de Juin.**

**Un événement festif d'une part, avec la célébration du 10<sup>ème</sup> anniversaire de l'entreprise. Une évolution technologique d'autre part avec le lancement du tout nouveau site web MillBäker !**

### MillBäker célèbre son 10<sup>ème</sup> Anniversaire

Depuis sa création en 2005 MillBäker est passé au rang de spécialiste reconnu de la filière blé / farine / pain et se positionne comme un partenaire de confiance sur ses marchés.

Plus de 200 clients et partenaires professionnels venus de toute la France et de l'étranger ont répondu présents le Vendredi 19 Juin dernier pour célébrer les 10 ans d'existence de l'entreprise dans une ambiance chaleureuse et conviviale. L'occasion pour chacun de découvrir ou re-découvrir le savoir-faire d'ingrédientiste lors d'une visite du site industriel de Torcy le Petit et d'animations organisées tout au long de la journée.



La proximité client et la réactivité, valeurs fondatrices de l'entreprise, n'ont pas manqué d'être rappelées et soulignées dans le discours M. FLEURICHAMP, Président de MillBäker, lors de la soirée de Gala clôturant cet événement professionnel exceptionnel.

Avec une équipe composée de 23 collaborateurs et un chiffre d'affaires de plus de 7 millions d'euros en 2014, en forte croissance sur le premier semestre 2015, MillBäker se positionne aujourd'hui comme un interlocuteur dynamique, catalyseur d'innovation sur le marché de la panification.





## **MillBäker 2.0 – Le nouveau site web est en ligne**

**Soucieux d’être toujours au cœur des évolutions technologiques, MillBäker vient de mettre en ligne son tout nouveau site web.**

Ce nouvel outil se veut résolument ergonomique afin d’offrir un accès simple et rapide à l’information essentielle dans un domaine d’activité offrant une multitude de services et de produits.

Le site web, au design moderne et impactant, se structure autour d’un menu de navigation principal par famille de produits, et d’un menu de navigation institutionnel secondaire. Chaque gamme de produits est abordée de façon contextuelle à travers une approche « Vos Attentes > Nos Solutions ». La part belle est également faite à la Formulation sur Mesure, véritable ADN de l’entreprise, à travers des explications et liens de contact disponibles à travers tout le site.

Evolutif et dynamique, ce nouveau site web a pour objectif d’apporter aux internautes une information rapide sur les dernières nouveautés de l’entreprise.

Ces derniers peuvent notamment s’inscrire à la base de contacts de l’entreprise afin de recevoir les dernières actualités dès leur sortie.

L’extranet, fonctionnalité majeure du site, permet également aux clients d’accéder facilement aux ressources documentaires de l’entreprise (fiches techniques, documentation commerciale, fiches recettes, produits sur mesure).

Relais du développement de MillBäker à l’international, les versions anglaises et espagnoles du site seront mises en ligne dans les semaines à venir.

[www.millbaker.com](http://www.millbaker.com)



## Nos prochains Rendez-vous

- **IBA : Salon Leader Mondial de la Boulangerie**  
Munich – Allemagne, du 12 au 17 Septembre  
Hall 4 – Stand A487
- **Journées Techniques de la Meunerie et des Industries Céréalières**  
Paris – France , les 4 et 5 Novembre 2015  
Stand C31

### A propos de Millbaker :

Basée à proximité de Troyes dans l'Aube, Millbaker est un **concepteur fabricant de solutions ingrédients pour les professionnels de la panification et se positionne comme un expert de la filière blé-farine-pain.**

Parmi les **PME agro-alimentaires les plus innovantes de sa génération**, Millbaker se démarque par sa capacité à révéler le potentiel et les richesses gustatives, nutritionnelles et technologiques et diététiques des ingrédients.

Au travers de ses clients meuniers, ses produits sont distribués chez les **artisans-boulangers.**

En parallèle, l'entreprise travaille différents leviers de croissance : les industriels de l'**agro-alimentaire**, les acteurs du **négoce**, les **Grandes et Moyennes Surfaces** alimentaires, les opérateurs de la **diététique**, A l'international, les préparations Millbaker sont notamment distribuées en Europe et en Asie.

Née en 2005, la société enregistre une croissance à 2 chiffres chaque année et investit 5% de ses résultats en Recherche & Développement. **Correcteurs de meunerie, améliorants de panification, mixes et prémixes, inclusions**, sont élaborés au sein du Technical Center, véritable laboratoire d'innovation. Ces produits sont en grande majorité **formulés sur mesure** et répondent à un cahier des charges particulier.

Millbaker se distingue également par son savoir-faire innovant sur la **germination et malto fermentation des céréales.** Une expertise lui permettant de proposer à ses clients une gamme de références de **levains aux céréales maltées germées.**

### **Contact presse :**

**Amélie POUX** [assistantexport@millbaker.com](mailto:assistantexport@millbaker.com)

**Tél : 03 25 37 49 36**

[www.millbaker.com](http://www.millbaker.com)