



**Wer wir sind.**

**Wofür wir stehen.**

**Worauf Sie vertrauen können.**



*Bakeline\**



Gegründet 1994



Moderne  
Produktions-  
anlagen



Vielfältige  
Trendgebäck

## Wer wir sind

Seit 1994 produziert und vertreibt **Bakeline feine Tiefkühlbackwaren für den Großhandel und die Industrie.**

Amerikanische Gebäckspezialitäten wie Muffins, Donuts und Bagels zählen seit jeher zu den zentralen Produktgruppen unseres Sortimentes. Durch kontinuierliche Modernisierungen und Erweiterungen im Bereich der Produktion sichern wir auch langfristig die effiziente und ressourcenschonende Herstellung unserer Trendgebäck.

Unsere französische **Produktionsstätte** liegt verkehrsgünstig im Dreiländereck Frankreich – Deutschland – Luxemburg. An diesem Standort arbeiten motivierte und erfahrene Teams in Produktion, Entwicklung und Vertrieb mit dem Ziel, kontinuierlich hohe Produktqualität mit marktgerechter und innovativer Produktentwicklung zu verbinden.

Dass wir heute als Hersteller hochwertiger Tiefkühlbackwaren international etabliert sind, verdanken wir nicht zuletzt der langjährigen Zusammenarbeit mit unseren Kunden: **Partnerschaftliche Geschäftsbeziehungen** ermöglichen es uns, Trends frühzeitig aufzuspüren und diese mit und für den Kunden zu marktfähigen Produkten zu entwickeln. Diese konstruktive Zusammenarbeit zum gegenseitigen Vorteil weiter auszubauen – daran arbeiten wir.



Nachhaltig  
Partnerschaftlich  
Kontinuierlich



## Wofür wir stehen

### Für einen verantwortungsbewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen:

- Wir kaufen hochwertige Rohstoffe von vertrauenswürdigen Lieferanten.
- Wir verwenden in unseren Produkten immer mehr nachhaltig produzierte Zutaten.
- Wir achten auf energie- und nährstoffschonende Produktionsprozesse.

### Für einen respektvollen und partnerschaftlichen Umgang miteinander:

- Wir legen Wert auf eine konstruktive und lösungsorientierte Kommunikation, sowohl in der Zusammenarbeit zwischen Kollegen als auch im Gespräch mit unseren Kunden.
- Wir versuchen aus Kritik und Verbesserungsvorschlägen unserer Mitarbeiter und Kunden zu lernen, und erwarten umgekehrt die Bereitschaft, mit fairer Kritik positiv umzugehen.

### Für langfristige Kooperation:

- Wir sind stolz darauf, dass unsere Mitarbeiter uns die Treue halten: Langjährige Unternehmenszugehörigkeit und geringe Personalfuktuation sind nicht nur Indikatoren für ein gutes Betriebsklima. Für uns ist Kontinuität auf Personalebene ein wesentlicher Faktor nachhaltiger Unternehmensentwicklung.
- Das langfristige Potenzial einer Geschäftsbeziehung ist uns wichtig: Wir sehen bei unseren Kunden nicht nur die aktuelle Umsatzzahl. Unser Ziel ist es, den Großhandel und die Industrie durch gute Produkte und guten Service langfristig in ihrem geschäftlichen Erfolg zu unterstützen.

*Bakeline\**

Zertifiziert  
Aktiv

## Worauf Sie vertrauen können

### Schmackhafte und sichere Produkte:

- Sie erhalten schmackhafte Backwaren, in denen auf AZO-Farbstoffe und auf GVO-kennzeichnungspflichtige Rohstoffe verzichtet wird.
- Sie können mit unseren Backwaren verbesserte Tierhaltungsbedingungen unterstützen, denn unsere Backwaren können mit Eiern aus Bodenhaltung produziert werden.
- Sie erhalten hygienisch und qualitativ einwandfreie Waren, denn wir garantieren höchste Qualitätssicherheit gemäß IFS Standards.
- Sie unterstützen mit dem Kauf unserer Produkte die Förderung nachhaltiger Anbaumethoden: Wir sind RSPO-zertifiziert und unterstützen somit sozial und ökologisch nachhaltige Anbaumethoden für Palmöl.



4-1012-18-100-00

- Ohne Konservierungsstoffe
- Ohne AZO-Farbstoffe
- Nur beste Zutaten

### Individuelle Beratung und Betreuung:

- Feste persönliche Ansprechpartner stehen Ihnen im Vertrieb und in der Auftragsbearbeitung zur Verfügung. Gerne unterstützen wir Sie auch aktiv bei Ihren Vermarktungsaktivitäten.
- Als Kunde können Sie mit der zügigen Bearbeitung laufender Anfragen rechnen, ebenso mit einer schnellen Reaktionszeit im Rahmen von Produktneuentwicklungen.

Bakeline S.n.c  
Z.A. rue André Ampère  
F-57350 Schoeneck

Tel.: +33 (0) 38 78 46 860  
Fax: +33 (0) 38 78 46 861  
info@bake-line.com  
www.bake-line.com

*Bakeline*\*