



**Qui nous sommes.**

**Ce que nous  
représentons.**

**Quelles sont les valeurs de  
confiance.**



*Bakeline\**



fondée en 1994



production  
moderne



grand choix  
produits tendance

## Qui nous sommes

Depuis **1994**, **Bakeline** produit et vend des produits de boulangerie surgelés pour les grossistes et l'industrie. Les spécialités américaines telles que les muffins, les donuts et les bagels ont toujours figuré parmi les principaux groupes de produits de notre gamme. Grâce à la modernisation et à l'expansion continues dans le domaine de la production, nous assurons également à long terme la fabrication efficace de nos pâtisseries à la mode en thésaurisant les ressources.

Notre site de production français est idéalement situé dans le triangle frontalier France - Allemagne - Luxembourg. Sur ce site, des équipes motivées et expérimentées travaillent en production, au développement et à la vente dans le but incessant de combiner une qualité de produit supérieure avec un développement de produits innovants et adaptés au marché.

Grâce aux nombreuses années de coopération avec nos clients, nous sommes reconnus sur le plan international comme fabricant de produits de boulangerie surgelés de qualité supérieure. Nos relations d'affaires, basées sur le partenariat, nous permettent de suivre les tendances et de les développer en produits commercialisables avec et pour nos clients. Nous travaillons sur cette coopération constructive pour un bénéfice mutuel.



coopération à long terme  
pour un développement durable

## Ce que nous représentons

### Pour une utilisation responsable des ressources naturelles:

- Nous achetons des matières premières de qualité auprès de fournisseurs de confiance.
- Nous utilisons de plus en plus dans nos produits des ingrédients manufacturés de façon durable.
- Nous veillons à ce que nos processus de production préservent les nutriments en réduisant la consommation d'énergie.

### Pour une relation respectueuse et coopérative les uns avec les autres:

- Nous attachons une grande importance à la communication constructive orientée vers la recherche de solutions, tant au niveau de la collaboration entre collègues que des entretiens avec nos clients.
- Nous tirons des leçons des critiques et des suggestions d'amélioration émanant de nos employés et de nos clients et attendons en échange la disposition de gérer les critiques constructives.

### Pour une coopération à long terme:

- Nous sommes fiers que nos employés nous restent fidèles: l'appartenance à long-terme à une entreprise et la faible rotation du personnel ne sont pas seulement des indicateurs de bonne ambiance de travail. Pour nous, la pérennité au niveau du personnel reste un facteur clé du développement durable de l'entreprise.
- Le potentiel à long terme d'un courant d'affaires est primordial à nos yeux: nous ne nous contentons pas seulement du chiffre d'affaires actuel de nos clients. Notre objectif est de soutenir les grossistes et l'industrie en fournissant à long terme de bons produits et un bon service pour les accompagner dans le succès de leur entreprise.

*Bakeline\**

certifiée  
active

## Quelles sont les valeurs de confiance

### Des produits savoureux et sûrs pour le consommateur

- Vous obtenez des produits de boulangerie savoureux exempts de colorants Azoïques ou de matières premières susceptibles d'être étiquetées OGM.
- En achetant nos produits, vous pouvez soutenir l'amélioration des conditions d'élevage, parce que nos produits de boulangerie sont principalement réalisés à base d'œufs de poules élevées au sol.
- Vous recevez des produits irréprochables tant au niveau de l'hygiène que de la qualité, car nous garantissons le niveau le plus élevé d'assurance-qualité conformément aux normes IFS.
- En achetant nos produits, vous soutenez la promotion de méthodes de culture durables: Nous sommes certifiés RSPO et soutenons ainsi socialement et écologiquement des méthodes de culture durables pour l'huile de palme.



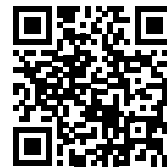
4-1012-18-100-00

- sans conservateurs
- sans colorants AZO
- ingrédients de premier choix



### Conseils et soutien individuels

- Des interlocuteurs permanents sont à votre disposition dans les ventes, le traitement des commandes et l'assurance qualité. Ainsi, vous pouvez compter sur un traitement rapide des demandes en cours et un temps de réponse rapide dans le cadre des développements de nouveaux produits. De même, nous sommes prêts à vous porter activement assistance pour vos activités de marketing.



Scannez ce code QR pour avoir plus d'informations

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\*