



— De lekkerste marge met de gemakproducten van Lantmännen Unibake —

De allerbeste bake-off voor elke toepassing

DRIEBERGEN - Dat je je met stokbrood, croissants, viennoiserie of ciabatta's kan onderscheiden bewijst bake-off specialist Lantmännen Unibake. De hoogste kwaliteit is uiteraard gegarandeerd, maar het draait om veel méér. Partnership, meedenken, waarde toevoegen, inhaken op evenementen en seizoenen en het aanbieden van tailormade oplossingen zijn de kernactiviteiten van Lantmännen Unibake waarmee het verschil wordt gemaakt. Het is de kracht van een bedrijf waarin flexibiliteit en denken vanuit de klant centraal staan. "Voor elke behoefte hebben we de geschikte oplossing."

Stokbroden, ciabatta's, piccolo's, prokorn, ronde broodjes, bagnats, hamburger buns, hot dog broodjes, croissants, taartjes, flappen, donuts, wraps, worstbroodjes, danish pasty of klassieke viennoiserie. Met de keuze uit wit, bruin of meergranen, groot, klein of ciabatta. Zó vanuit de diepvries afbakken en klaar om te beleggen. Dan is het écht genieten van zo'n Scandinavian Delight,

Nordic Tuna, Orient Wrap, Mexican Piccolo, Texas Burger, Manhattan Hotdog Chicken Deluxe, Sandwino of Football Hamburger Bun (foto links). Heerlijk knapperig of juist lekker zacht, snel en gebruiksvriendelijk. Wie z'n tanden zet in één van de honderden producten van Lantmännen Unibake weet dat hij



altijd de allerbeste kwaliteit proeft. Of dit nou thuis is of onderweg, Lantmännen Unibake staat garant voor de ideale broodoplossing voor elk moment. Producten die volop variatie bieden, lekkernijen waarmee iedere consument graag wordt verrast en die de ondernemer in het out-of-homekanaal meer marge en rendement opleveren.

Steeds meer consumenten ontdekken de producten van Lantmännen Unibake, of dit nou bij bekende landelijke cateraars is, in de bake-off corner van diverse tankstations of in een van de vele fastserviceformules die Nederland telt. Met meer dan 23 bakkerijen is Lantmännen Unibake een van Europa's belangrijkste aanbieders van diepvries broodproducten en -specialiteiten. Sinds begin 2008 heeft de firma in Driebergen haar Nederlandse vestiging. "Door de internationale structuur van Lantmännen Unibake is ons bedrijf als geen ander in staat overal de benodigde innovatie en inspiratie vandaan te halen", zegt *commercial manager* Hans van den Bosch. "Wij weten wat er speelt in de bake-offmarkt, omdat onze mensen niet alleen rond de tafel zitten met klanten en gasten, maar ook regelmatig te vinden zijn in de bakkerijen. Het resultaat is een breed en diep assortiment kwaliteitsproducten waarmee we een passend antwoord hebben op praktisch

elke vraag uit de branche."

Merken

Lantmännen Unibake biedt meerdere merken die ieder voor zich de top van de markt innemen. "Naast Schulstad, bekend van de Danish pastries, is Patridor ons meest bekende merk", zegt *national account manager* Thijs Volmer. "Pastridor is specialist in het bake-offsegment en niet alleen bekend van zijn voorgebakken stokbroden, baguettes, croissants en viennoiserie, maar ook van een compleet assortiment conveniencespecialiteiten. Hierbij wil ik benadrukken dat Pastridor niet zomaar producten levert, als ondernemer ga je met Pastridor een hecht partnership aan. Of je nu een broodjeszaak, snackbar, restaurant of brasserie runt, of verantwoordelijk bent voor een grootkeuken, voor elke behoefte hebben we de geschikte oplossing. Er staat in het Patridor-logo niet voor niets bread & pastry solutions! Pastridor biedt bake-off oplossingen op maat voor elke klant en voor elke toepassing", aldus Volmer.

Tailormade

"Lantmännen Unibake is wel een groot bedrijf, maar toch zijn we heel flexibel", zegt Van den Bosch. "We hebben heel veel know how in huis, maar toch zijn we wendbaar. We zijn een bedrijf met korte logistieke lijnen en kunnen dan ook zeer scherpe prijsstellingen hanteren. We denken graag mee met onze klanten. Bijvoorbeeld in samenwerking met snackfabrikant Ad van Geloven hebben we de Krokotburger XL geïntroduceerd. Deze is niet alleen extra lekker, maar ook extra lang. Hierdoor past de Krokotburger XL uitstekend tussen een langwerpige broodje zoals de Pastridor Sandwino", aldus Van den Bosch. "Ander voorbeeld is het advies om een van onze speciaal ontwikkelde broodjes te gebruiken bij het concept Broodje Unox", vult Volmer aan. "En heel recent is de introductie van het Broodje Willie Dokter. Deze firma is



Hans van den Bosch: 'Flexibel'



Thijs Volmer: 'Oplossingen'

zeer actief met gehaktballen in de cafetaria's en tankstations. Met het Broodje Willie bieden we automobilisten een fantastisch broodje gehaktstaaf. Minder vet, lekkerder vlees, goede saus van Heinz, een perfect knapperig broodje en voor de ondernemer een uitstekende marge. Dit toont wie we zijn: we willen graag denken vanuit onze klanten. Samen business ontwikkelen, waarde toevoegen, innovaties brengen. Op gemak en smaak scoren we top, maar daarmee ben je er nog niet. Het gaat erom in nauwe samenwerking oplossingen te kunnen bieden. Onze visie is erop gericht naar die laatste meter te kijken. Want daar maak je het verschil!"

Lantmännen Unibake

Lantmännen Unibake Benelux is een onderdeel van de Zweedse Lantmännen (landbouwers) groep, die een verticaal geïntegreerde agro-voedingsindustrie groep is. Men is actief in diverse specialisaties van bio-energie tot brood, aanwezig in 19 landen en telt 13.000 werknemers. Het concern bestrijkt de gehele bedrijfskolom, van korrel tot de counter. Lantmännen Unibake Benelux behaalde in 2009 een omzet van € 109 miljoen. Pastridor is dé specialist op gebied van bake-off producten en is gespecialiseerd in brood, viennoiserie en snacks.

KERNGEGEVENS

Fabrikant: Lantmännen Unibake Nederland
 Merken: Pastridor, Schulstad, Hatting, Sandwino, Prokorn
 Adres: Hoofdstraat 117a
 3971 KG Driebergen
 Telefoon: (0343) 51 45 14
 E-mail: sales.benelux@pastridor.com
 Website: www.pastridor.nl
 www.lantmannen-unibake.nl