



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

ONZE VAKKENNIS



BIJZONDERE PRODUCTEN

Broden met **ambachtelijke** kenmerken; **viennoiserie** met **goudgeel bladerdeeg** van hoge kwaliteit; **royale snackproducten**; **banket** net zo **smaakvol** als vindingrijk.



De meerderheid van de

RECEPTEN

zijn begrijpelijk, eenvoudig, met alleen het broodnodige dankzij het Bridor Clean Label beleid.



Assortiment geïnspireerd op

BAKKERSCULTUREN UIT DE HELE WERELD

om de smaken bereikbaar te maken voor iedereen.



EEN GEVARIEERD PRODUCTAANBOD

dat geschikt is voor **elk eetmoment**.



Frédéric Lalos



Michel Roux Jr.



Pierre Hermé

SAMENWERKINGEN

met **Topchefs** om collecties te creëren of te vertolken die voldoen aan onze kwaliteitseisen.



ONS DNA



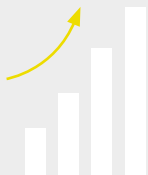
HET BEHOUD VAN AMBACHTELIJKE VAKKENNIS

Al meer dan 30 jaar **laat Bridor zich inspireren door de bakkerstraditie, en gaat samenwerkingen aan met Chefs** om smaakvolle producten met karakter te kunnen bieden. Door prestigieuze samenwerkingen zoals die met Maison Lenôtre, Maison Pierre Hermé Paris en Beste Bakkersvakman van Frankrijk Frédéric Lalos, biedt Bridor originele producten aan klanten in het hogere segment.

DE MENS CENTRAAL IN AL ONZE BEROEPEN

Bridor richt in het bijzonder zijn aandacht op de mannen en vrouwen die dag in, dag uit werken om bijzondere producten te kunnen bieden. Het hele jaar door worden er regelmatig acties op touw gezet ter bevordering van gezondheid, sociale integratie, veiligheid en welzijn op het werk.

BRIDOR IN ENKELE CIJFERS



1,3 miljard

euro omzet in 2023



Aanwezig in meer dan
100 landen
in de wereld



AL MEER DAN 30 JAAR KWALITEIT

Bridor gebruikt productiemethodes die de producten, en rusttijden respecteren die nodig zijn voor de smaakontwikkeling. Teams bestaand uit experts bereiden de viennoiserie voornamelijk met roomboter. Enkele broden zijn vervaardigd met zuurdesems, die al meer dan 20 jaar in onze productie-ateliers onderhouden worden.

BAKKERSCULTUREN UIT DE HELE WERELD DELEN EN LATEN VOORTBESTAAN

Bij Bridor laten we ons inspireren door de vakkennis van bakkers uit de hele wereld, om kenmerkende producten te creëren geïnspireerd op de essentie van lokale tradities. Zo creëren onze chefs assortimenten met karakter voor de lekkere trek, met viennoiserie die smelten in de mond; maar ook knapperige broden, en smaakvolle gebakjes.



BRIDOR BAKERY CULTURES CLUB

Sinds 2020 heeft BBCC een ruimte voor uitwisseling en reflectie voor onze 40 meesterbakkers verspreid over de wereld. Zo hebben ze het samen over nieuwe trends, lokale culinaire tradities, en best practices die toegepast moeten worden in de bakkerssector.

10

productielocaties



400 000 t

producten per jaar



4 000

medewerkers

BRIDOR, EEN MERK VAN

**GROUPE
LE DUFF**

De Groep LE DUFF, wereldwijd marktleider in de sector bakkerij-patisserie, bakkerij-café en pizza-pasta, is aanwezig in meer dan 100 landen en op 5 continenten.

ONZE BETROKKENHEID

voor onze Franse productielocaties voor broden en viennoiserie.



DE KWALITEIT VAN ONZE INGREDIËNTEN



DE BESCHERMING VAN ONS MILIEU



RESPECT VOOR VROUWEN EN MANNEN



GEZONDHEID EN WELZIJN VAN CONSUMENTEN

TARWE

Bijna 97% van ons tarwe is van Franse oorsprong* voor onze Franse productielocaties. Worden verwerkt bij Franse molenaars, die maximaal 300 km van onze productielocaties gevestigd zijn.

Onze doelstelling? 100% Franse tarwe van nu tot 2027.

DE ADIABATISCH TECHNOLOGIE

Deze technologie berust op het principe van de verdamping van water – ook wel verdampingskoeling genoemd.

Sinds 2021 wordt op onze productielocaties meer dan 75 000m³ water per jaar wordt bespaard, dankzij het gebruik van deze technologie voor al onze diepvriesinstallaties.

CERTIFICERING

Energiebeheer



DE EXOSKELETTEN

In 2019 hebben wij onze eerste exoskeletten geïnstalleerd. Sindsdien hebben we deze uitrusting aangevuld met spieractiviteitssensoren om te voordelen van exoskeletten te meten.

CERTIFICERING

Gezondheid en Veiligheid
op het werk.



BELOFTE VOOR ZOUT

Vanaf 1 januari 2024, hebben onze broden een zoutgehalte van maximaal 1,3g/100g.**



VOOR MEER INFORMATIE

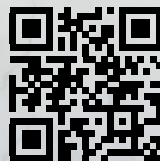
Ga naar onze website, en volg onze social media-kanalen.

* Behalve onvoorziene weersomstandigheden die een bevoorrading van 100% Franse tarwe onmogelijk maken.

** Op het gebakken product zoals genuttigd, behalve de Focaccia's.

BR19NLV1 - BRIDOR - Zone artisanale Olivet - 35530 SERVON-SUR-VILLAINE - KVK Rennes - n° 491 668 893 00010
Niet contractuele foto's - Serveertips - Fotocredits: Studio Mixture - Guillaume Gautier - Studio Rougereau - Fotografe Charlotte T. Ströinwall - Design: dggd.fr
This document was printed by a French printer with the Ecovadis Platinum label and Imprim'Vert certification.

***Download de
catalogus hier***



in **o** **f** **t** **y**
www.bridor.com

commercialfrance@groupeleduff.com
exportsales@groupeleduff.com