



American Pan® EUROPE

Moules Industriels et Revêtements

UNE BUNDY BAKING SOLUTION

Programme de Gestion du Cycle de Vie

Sonia Parra

+34 699 56 23 07

s.parra@americanpan.eu

Notre programme de gestion du cycle de vie a été établi afin de fournir aux clients un approvisionnement tournant en ustensiles de cuisson et enduits hautement performants offrant une efficacité opérationnelle et une qualité de produits optimales.

Processus



1. Acheter des Plats

De nouveaux plats sont achetés pour utilisation dans votre boulangerie et en tant qu'approvisionnement tournant conservé dans une de nos installations de remise en état de plats. Les supports de cuisson peuvent être achetés à partir de l'un de nos catalogues de supports de cuisson standard ou être un article sur mesure.*

*Des quantités minimales sont applicables.



2. Service Planifié

Aux moments planifiés, notre flotte dédiée collectera vos ustensiles de cuisson usagés et vous livrera des plats issus du stock que vous avez acheté.



3. Approvisionnement Prêt

Les plats usagés sont apportés aux installations désignées pour y être inspectés et redressés (en option), nettoyés et réenduits, afin qu'ils soient prêts pour la collecte suivante.

Avantages Clés

- **Réduction des Coûts** : Il est prouvé que ce service réduira vos coûts d'exploitation de 15 à 40 % en raison d'une moindre utilisation d'huile et de papier sulfurisé, de la réduction des mises au rebut de plats, etc.
- **Durabilité Améliorée** : Ayez un impact positif sur l'environnement en réduisant l'utilisation d'huile et de papier sulfurisé et en prolongeant la durée de vie de vos ustensiles de cuisson.
- **Efficacité Accrue** : Grâce à ce cycle continu, votre boulangerie utilise constamment des plats dont les performances sont optimales.
- **Amélioration de la Qualité des Produits** : Des plats propres et hygiéniques permettent une amélioration de la qualité des produits et réduisent la nécessité de jeter des produits invendables.
- **Stock Dédié** : Grâce à votre stock de plats, vous pouvez remplacer rapidement les plats de cuisson usagés, votre boulangerie disposant à tout moment du nombre de plats nécessaire pour fabriquer des produits de haute qualité.
- **Gestionnaire de Compte Dédié** : Grâce à l'aide d'un gestionnaire de compte unique et bien informé, votre boulangerie recevra l'assistance et les conseils dont elle a besoin.



BUNDY BAKING SOLUTIONS:



Plats de Cuisson



Revêtements de Moules



Agents de Démoulage et Applicateurs



Services de Renouvellement

Supports de Cuisson Standard

American Pan offre des moules à pain, des plateaux de cuisson, des plateaux à baguettes, des plateaux à petits pains, des plateaux à muffins, des moules à gâteau et des plateaux à pizza, tous proposés dans des tailles courantes qui permettent une livraison rapide répondant à vos besoins. Tous les ustensiles de cuisson sont :

- Conçus pour tenir sur des râteliers de tailles standard
- Fabriqués avec la même précision et expertise que les plats personnalisés
- Sont disponibles nus ou revêtus d'un de nos enduits exclusifs



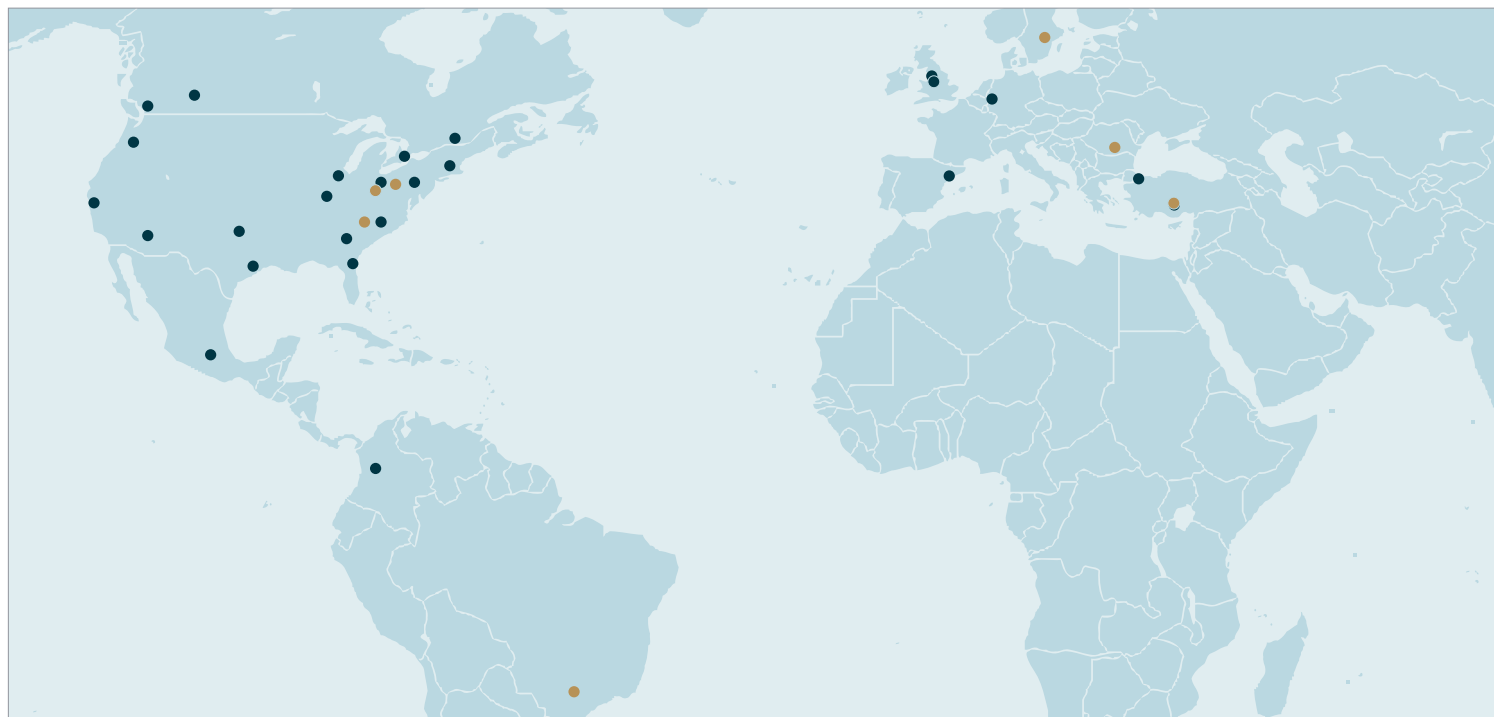
Supports de cuisson standard avec une variété de revêtements

Suite au verso.



Innovation Mondiale + Expertise Locale

American Pan est le fournisseur leader de supports de cuisson sur mesure et en stock, de revêtements et de services de renouvellement de moules. Nous sommes fiers de maintenir une forte présence et des installations de fabrication et de service dédiées au Brésil, au Canada, en Colombie, en Allemagne, au Mexique, en Roumanie, en Espagne, en Suède, en Turquie, au Royaume-Uni et aux États-Unis. Notre portée mondiale combinée à une expertise locale nous permet de fournir des solutions innovantes pour les plus grands défis de votre boulangerie.



● Sites de Production | ● Lieux de Service

