



Produits de boulangerie congelés Pain Canada



FEUILLET DE RENSEIGNEMENTS DE LA SOCIÉTÉ

Aperçu de l'entreprise :

Produits de boulangerie congelés est le chef de file nord-américain sur le marché à forte croissance des produits de boulangerie partiellement cuits surgelés. Les produits « partiellement cuits » sont cuits à 90 %, puis surgelés et expédiés aux clients qui termineront la cuisson, soit pour 12 à 15 minutes. Ces produits permettent aux boulangeries en magasin, aux services alimentaires et aux clubs-entrepôts de réduire leurs coûts et d'offrir tout au long de la journée des produits de boulangerie de première qualité fraîchement cuits. Par l'entremise de ses usines en Californie, en Virginie, en Alberta, en Ontario et au Québec, la Compagnie peut expédier ses produits à presque tous les grands centres urbains en Amérique du Nord en 24 heures, ce qui lui donne un net avantage concurrentiel. Produits de boulangerie congelés est une filiale de la compagnie Canada Bread Ltd, détenue à 89.8% par Les Aliments Maple Leaf Inc..

Objectifs de l'entreprise :

Croître de manière rentable grâce à l'innovation dans les produits et tirer parti de notre réseau nord-américain de production et de distribution afin d'offrir un service exceptionnel à nos clients.

Activités et emplacements :

Notre secteur de la boulangerie congelée emploie environ 1 600 personnes dans ses 9 boulangeries réparties au Canada et aux États-Unis.

Emplacement	Activités
Calgary, Alberta, Canada	Boulangerie
Concord, Ontario, Canada - Viceroy - Rivermede	Boulangerie
Toronto, Ontario, Canada - Toronto Bagel - Toronto, Pita	Boulangerie
Laval, Québec, Canada	Boulangerie
Chicago, Illinois, É.-U.	Siège social
Roanoke, Virginie, É.-U.	Boulangerie
Oxnard, Californie, É.-U.	Boulangerie
Richmond, Californie, É.-U.	Boulangerie

Produits clés :

Notre secteur de la boulangerie congelée fabrique et distribue les produits de boulangerie et de pâtisserie suivants :

- Pains et pains mollets artisanaux
- Produits faits de blé entier et de grain entier
- Pains croûtés et mollets sur la sole

- Pains et pains mollets de spécialité
- Bagels
- Pains plats
- Croissants, chaussons et scones
- Tartes congelées, croûtes de tarte et pâtes feuilletées.

Avantages du pain partiellement cuit :

Le pain partiellement cuit est cuit à 90 %, puis surgelé et expédié aux clients qui termineront la cuisson, soit de 12 à 15 minutes, afin d'offrir à leurs consommateurs des produits de boulangerie toujours de haute qualité sortant du four. Le marché des pains partiellement cuits est l'un des plus florissants de l'industrie de la boulangerie. En tant que productrice la plus importante d'aliments partiellement cuits en Amérique du Nord, la Compagnie offre à ses clients les possibilités suivantes :

- Offrir du pain frais sortant du four en quelques minutes seulement au lieu de quelques heures
- Effectuer une cuisson par cycles tout au long de la journée pour desservir les consommateurs aux périodes de pointe
- Réduire l'équipement, les pertes et les coûts de boulangerie en magasin
- Améliorer l'uniformité et la qualité des produits
- Offrir des produits spécialisés afin de fidéliser les consommateurs.

Marchés :

Notre secteur de la boulangerie congelée dessert des épiceries, services alimentaires et clubs-entrepôts importants au Canada, aux États-Unis et en Asie. Il fabrique des produits de marque maison de même qu'une gamme restreinte de produits de marque dont les pains artisanaux *Grace Baking*, les nouveaux petits pains mollets et pains mollets à sandwich de qualité *Bistroll*, la gamme de produits alimentaires haut-de-gamme *Wholesome Harvest*, les pains au levain de spécialité *California Goldminer* ainsi que les pains mollets et croûtes *Maison Cousin*. Au Canada, la Compagnie produit aussi les pains *Boulangerie Maison* de *Dempster* et les croûtes de tarte congelées *Tenderflake*.

Stratégie de croissance :

Appuyer l'ensemble de nos clients nord-américains dans la conversion aux pains partiellement cuits et développer des produits et des programmes pour les aider à rendre leur catégorie boulangerie plus attrayante et novatrice. La Compagnie fournit des solutions complètes et son but essentiel est d'offrir une valeur incomparable à ses clients.

25/06/2008