

Uit het goede het beste bakken!



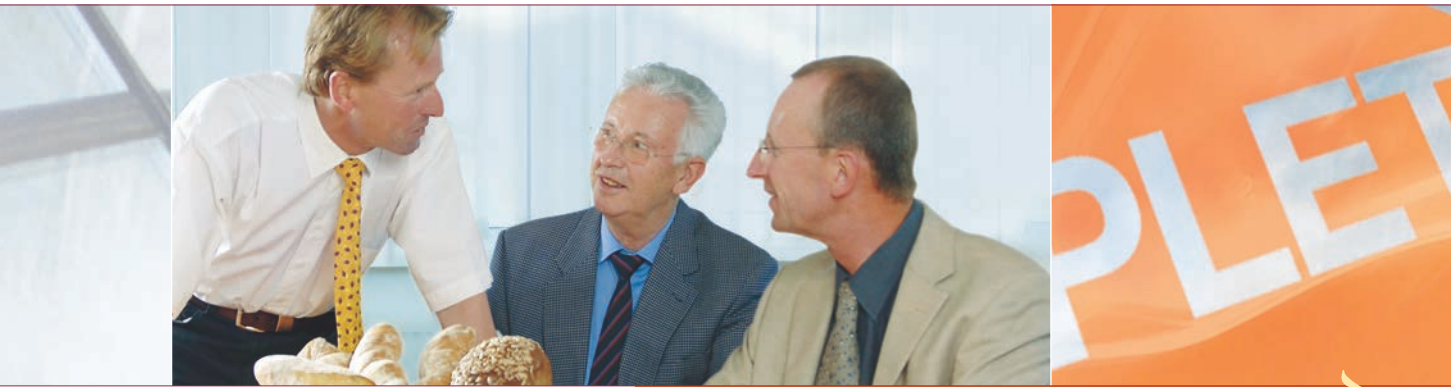
KOMPLET

*Notre passion:
le savoir-faire!*





TRADITION ET INNOVATION: C'EST LE BON MÉLANGE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE!



La marque **KOMPLET**

L'entreprise Abel + Schäfer connaît une longue tradition qui est marquée par des innovations. Fondée en 1892 comme moulin traditionnel, Monsieur Fritz-Claus Schäfer est en 1958 un des premiers producteurs au monde de matières premières pour boulangeries pâtisseries, et ceci sous le nom de marque KOMPLET. Les farines élaborées sont prometteuses : la demande est importante. Ceci résulte en 1967 dans la fondation de la filiale KOMPLET Berlin. Le groupe Abel+Schäfer/KOMPLET fait partie des leaders actuels de sa branche d'activité et s'oblige toujours à la tradition des innovations.

L'évolution positive de l'assortiment KOMPLET entraîne la fondation d'autres filiales dans le monde entier.

Door de positieve ontwikkeling van het label KOMPLET ontstaan er verdere filialen in binnen- en buitenland.

TRADITIE EN INNOVATIE: DE JUISTE VERHOUDINGEN MAKEN HET VERSCHIL!

Het merk **KOMPLET**

Het bedrijf Abel + Schäfer kan op een lange traditie terugkijken, die zich vooral kenmerkt door innovaties. In 1892 opgericht als traditionele bloemmolen, begint Fritz-Claus Schäfer in 1958 onder het label KOMPLET als één van de eerste producenten ter wereld met de productie van bakgrondstoffen. De grondstofmengelingen zijn veelbelovend want de vraag is groot. Zo werd reeds in 1967 het dochterbedrijf KOMPLET Berlin opgericht. Vandaag is de groep Abel+Schäfer/KOMPLET een van de toonaangevende bedrijven in de branche en zal ook in de toekomst de traditie van vernieuwing blijven volgen.

Notre passion: le savoir-faire!

Nos produits ont le bon
goût et les bonnes valeurs
nutritionnelles.

Onze producten hebben de
juiste smaak en de juiste
voedingsfysiologische
waarden.



Hacer de la buena: lo mejor!

PRÉPARATIONS POUR LA BOULANGERIE | BROODPRODUCTEN

Ciabatta 100

Pain Racines
Zwitsers Brood

Pain Six Céréales
Zes-Granen-Brood

Pan Doro

Pain Alpin 20
Alpenbrood 20

CRÈMES

Crème Béchamel

Finocrème

Crème Novem
Instant

Crème à chaud

AMÉLIORANTS | VERBETERAARS

Pluspan Universel
Pluspan Pâte Levée

Levain de seigle
Roggezuurdesem

Levain de blé
Tarwezuurdesem

Pluspan 2000

AGENTS DE DÉMOULAGE | SMEERMIDDELEN

Kompletin liquide
Kompletin vloeibaar

Kompleto

Kompletin Lubrifiant Alimentaire
Kompletin Afweegolie

GRAINES | ZADEN

Sésame, pavot, tournesol, ...
Sesam, maanzaad, zonnebloempitten, ...

PRÉPARATIONS POUR LA PÂTISSERIE | BANKETPRODUCTEN



Super Biscuit

Black Soft

Brioche Beurre
Excellence

Pâte Croûte Fine
Fijn Zanddeeg

Dreamcake

Sun Muffin

PRODUITS DE BASE | BASISPRODUCTEN



Florenta

Sucre Neige
Sneeuwsuiker

Cocomac

Magic Fondant

Brillant Jaune-Rouge
Briljant Rood-Geel

PRODUITS DE SERVICE | SERVICEPRODUCTEN

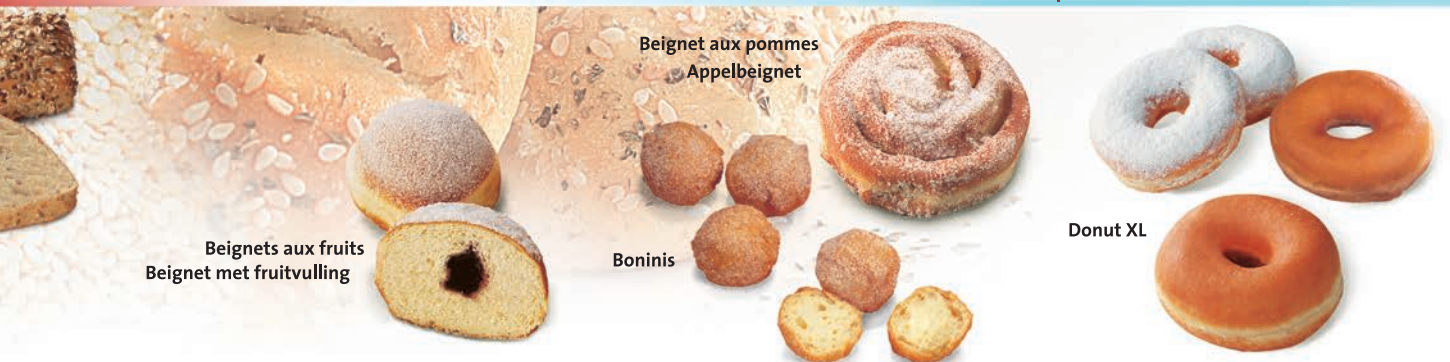


Moules de cuisson
bakvormen Mini-Cake

Sun Muffin case

Moules de cuisson en papier
papieren bakvormen

PRODUITS SURGELÉS | DIEPVRIESPRODUCTEN



Beignets aux fruits
Beignet met fruitvulling

Beignet aux pommes
Appelbeignet

Boninis

Donut XL

DES PRODUITS AUTHENTIQUES ET DES VÉRITABLES NOUVEAUTÉS



Les produits **KOMPLET**

Notre gamme de produits peut se montrer – et plus important encore : son utilisation pratique ne pose aucun problème. En plus de la facilité d'emploi, de la haute qualité de nos produits et des aspects nutritionnels, il y a également un autre intérêt : Le client. En plus de notre gamme standard, nous offrons une multitude de produits sur mesure – donc pour chacun tout à fait ce qu'il lui faut.

Notre gamme comprend :

- Préparations pour la boulangerie
- Préparations pour la pâtisserie
- Crèmes
- Produits de base
- Améliorants
- Agents de démoulage
- Graines
- Produits de service
- Margarines
- Produits surgelés

AUTHENTIEKE KLASSIEKERS EN ECHE TE NIEUWIGHEDEN

KOMPLET *producten*

Ons productenassortiment mag er zijn – en nog belangrijker: het kan ook gemakkelijk worden verwerkt. Maar naast gebruiksvriendelijkheid, hoge kwaliteit en voedingsfysiologische aspecten, staat vooral één aspect voor ons centraal : de klant. Daarom bieden wij naast ons uitgebreid standaardassortiment ook talrijke producten op maat aan – voor elkeen dus het juiste product.

Ons productenassortiment bevat:

- broodproducten
- banketproducten
- crèmes
- basisproducten
- verbeteraars
- smeermiddelen
- zaden
- serviceproducten
- margarines
- diepvriesproducten



Nous offrons le bon produit pour chaque goût et pour chaque demande.

Wij hebben voor elke smaak en voor elke behoefte het juiste product.



Pour nos produits, nous n'utilisons que des matières premières avec un certificat incontestable.

Voor onze producten gebruiken wij alleen grondstoffen met een onberispelijk certificaat.

Bake the best with something good!

UNE QUESTION DE L'ÉPI



Une bonne alimentation est décisive pour une vie saine et vitale. Les exigences envers les produits que nous consommons tous les jours ne sont jamais assez sévères. Nous prenons au sérieux ces exigences et nous examinons nos matières premières avec un soin minutieux. Finalement, elles ont une influence non négligeable sur la qualité du produit fini. De plus, les produits KOMPLET n'ont pas à redouter un examen sérieux sur les aspects de la santé et apportent donc une contribution précieuse et saine à l'alimentation quotidienne.

La qualité commence avec les matières premières



De juiste voeding is bepalend voor een gezond en vitaal leven. De vereisten aan levensmiddelen kunnen daarom niet hoog genoeg zijn.

Wij nemen deze eisen serieus en testen daarom reeds de grondstoffen bijzonder zorgvuldig en gewetensvol. Deze hebben tenslotte een belangrijke invloed op de kwaliteit van het eindproduct. Meer nog, de KOMPLET-producten doorstaan ook de meest kritische tests m.b.t. gezondheidskwesties en leveren dus een waardevolle en gezonde bijdrage tot onze dagelijkse voeding.

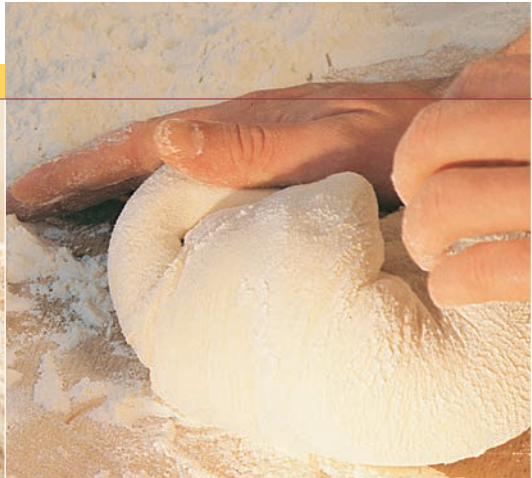
EEN KWESTIE VAN DE KORENAAR

Kwaliteit begint bij de grondstoffen



Les produits KOMPLET n'ont pas à redouter un examen sérieux sur les aspects de la santé.

De KOMPLET producten doorstaan ook de meest kritische tests.



Le matériel et l'homme

Nous veillons à la bonne qualité de nos produits, et seule la bonne combinaison des puissances physiques et humaines peut garantir celle-ci. Notre savoir-faire technique et nos installations modernes sont aussi décisifs que le traitement consciencieux des matières premières. Et nous considérons aussi important un standard élevé en matière d'hygiène que le contrôle systématique des processus de production dans le détail. Parce que seul l'examen de chaque étape individuelle de la production apporte la certitude souhaitée et la qualité constante.

Dans nos laboratoires, nos employés testent chaque produit sur sa composition, sa consistance, sa réaction à la cuisson et tous les autres facteurs qui peuvent influencer le bon résultat des produits.



DE INGREDIËNTEN VAN ONS SUCCES

Materiaal en mens

Wij dragen zorg voor de goede kwaliteit van onze producten en alleen het juiste samenspel tussen materiaal en mens kan deze waarborgen. De technische knowhow en de meest moderne productie-installaties spelen hier een even grote rol als de verantwoorde omgang met de grondstoffen. Even belangrijk zijn een hoge hygiëne- en veiligheidsstandaard en de systematische en gedetailleerde controle van de productieprocessen. Want alleen de bewaking van elke productiestap resulteert in de gewenste veiligheid en de constant hoge kwaliteit.

Onze medewerkers testen bovendien in onze eigen laboratoria elk product op zijn samenstelling, gemakkelijke verwerking, bakgedrag en alle factoren die verantwoordelijk zijn voor de goede smaak.

LES INGRÉDIENTS POUR NOTRE SUCCÈS



HACCP



**TÜV
CERT**
DIN EN ISO 9001
Zertifikat: 71 100 8 056

Uit het goede het beste bakken!



LE BON PRODUIT AU BON MOMENT



De la recherche aux nouveaux produits

Notre activité intense de recherche et de développement est à la base du succès de la gamme des produits KOMPLET. Nous tentons reconnaître les tendances actuelles et tester des nouvelles matières premières et en même temps prendre au sérieux et intégrer les souhaits des clients et des consommateurs.

Le contact intensif avec nos clients représente un avantage important : Nous sommes plus proches des clients et nous recevons plus vite des impulsions nouveaux. Et c'est grâce à ceci, que nous savons élaborer plus vite des nouveaux produits et développer des recettes innovatrices. Nos produits sont donc les bons produits au bon moment et font le succès pour nos clients.

Notre but: par le développement de nouveaux produits, répondre aux besoins de nos clients et des consommateurs.

Ons doel: Door middel van productinnovaties aan de behoeften van onze klanten en verbruikers tegemoetkomen.

HET JUISTE PRODUCT OP HET JUISTE MOMENT

Van research tot nieuwe productideeën

Onze sterke research- en ontwikkelingswerking ligt aan de basis van het succes van onze KOMPLET-productenlijn. We trachten trends te herkennen, nieuwe grondstoffen te testen en tegelijk de wensen van de klanten en/of consumenten serieus te nemen en te integreren. Hier brengt het intensieve contact met onze klanten ons de beslissende stap verder: wij staan korter bij de bron en ontvangen gewoon sneller nieuwe impulsen. En dankzij deze impulsen kunnen wij weer sneller nieuwe producten bedenken en trendy receptideeën ontwikkelen. En zo zijn onze producten de juiste producten op het juiste moment en het succes van onze klanten.

Zdobreda upieczesz mi! Lebsze!

K (c)OMPLET? AVEC NOTRE SERVICE!



La bonne collaboration avec nos clients

Nous nous considérons comme partenaire et conseillons nos clients. Le contact personnel et un service approfondi complètent nos produits. Nos représentants – des maîtres boulangers pâtisseries, sont toujours à votre service avec de nouvelles informations, leur connaissance fondée et des démonstrations de cuisson illustratives. En outre, nous vous offrons des séminaires de formation spécialisée dans notre centre d'innovation et d'information.

KOMPLE(E)T? MET ONZE SERVICE!

De samenwerking met onze klanten

We zien ons als goede raadgever van onze klanten. Dankzij persoonlijke contacten en een omvangrijke service zijn onze producten compleet. Zo staan onze vakmensen – als geschoolde brood- en banketbakkers – altijd voor u klaar met informatie, gefundeerde vakkennis en aanschouwelijke bakdemonstraties. Bovendien bieden wij voor specifieke vorming seminars aan in ons innovatie- en informatiecenter.

Les produits KOMPLET sont faciles à utiliser! Si malgré cela, notre support vous est nécessaire, nos représentants sont à votre service.

De KOMPLET-producten zijn gebruiksvriendelijk! Indien u toch hulp nodig heeft, staan onze vakmensen graag te uwer beschikking.





Fare del buono il miglior bene!

KOMPLET DANS LES 4 COINS DU MONDE

1982

En 1982, nous avons connu un grand tournant par la fondation d'une filiale outre-Atlantique: Abel + Schäfer New York / États Unis

De sprong over de "grote plas" in 1982 vormt voor ons een mijlpaal: De stichting van het dochterbedrijf Abel + Schäfer New York / VS

D'autres succursales suivent en Italie, Espagne, Belgique, Autriche et dans divers pays à travers le monde.

Verdere filialen volgen in Italië, Spanje, België, Oostenrijk en in talrijke andere landen over de hele wereld.

1994

En 1994: fondation de KOMPLET Polska pour répondre à la demande croissante du marché dans l'Est de l'Europe.

In 1994 wordt KOMPLET Polska opgericht om aan de stijgende vraag vanuit de Oost-Europese markt tegemoet te komen.



BELGIUM
KOMPLET Benelux
www.kompletbenelux.com



AUSTRIA, HUNGARY, CZ, SK
KOMPLET Mantler
www.mantler-komplet.at



POLAND
KOMPLET Polska
www.komplet.pl

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

1966

1967

Depuis plusieurs années déjà, la marque KOMPLET est représentée presque dans le monde entier. Ceci est dû au développement positif de la gamme des produits KOMPLET.

Het merk KOMPLET is sinds jaren nagenoeg wereldwijd vertegenwoordigd. Beslissend hiervoor is de positieve ontwikkeling van de KOMPLET-productlijn.

En 1966: fondation de la Sté. Complet à Forbach / France
In 1966 wordt de Sté. Complet in Forbach / Frankrijk opgericht

En 1967: fondation KOMPLET Berlin
In 1967 wordt KOMPLET Berlijn opgericht

KOMPLET WERELDWIJD



GERMANY

Abel + Schäfer

KOMPLET Berlin

info@komplet.com
www.komplet.com

Abel + Schäfer International
export@komplet.com
www.komplet.com



FRANCE

Sté. KOMPLET

www.komplet.fr



USA, CANADA

Abel + Schäfer

www.kompletusa.com

Quality Bakery Products



ITALY

KOMPLET Italia

www.kompletitalia.it



SPAIN

KOMPLET Iberica

www.kompletiberica.es

GERMANY

Abel + Schäfer

Schloßstraße 8-12
66333 Völklingen
Tel.: +49 (0) 68 98/97 26 - 0
Fax: +49 (0) 68 98/97 26 - 97

KOMPLET Berlin

Nunsdorfer Ring 18
12277 Berlin
Tel.: +49 (0) 30/72 39 72 - 0
Fax: +49 (0) 30/72 39 72 - 99

info@komplet.com
www.komplet.com

FRANCE

Sté. COMPLET

Rue Nationale
57600 Forbach
Tel.: +33/(0) 3 87 87 63 38
Fax: +33/(0) 3 87 88 41 79
info@complet.fr
www.complet.fr

USA, CANADA

Abel + Schäfer

20, Alexander Court
Ronkonkoma, New York 11779
Tel.: +1/631 - 737 22 20
Fax: +1/631 - 737 23 35
info@kompletusa.com
www.kompletusa.com

Quality Bakery Products

14330 Interdrive West
Houston, Texas 77032
Tel.: +1/281 - 449 49 77
Fax: +1/281 - 449 78 20

ITALY

KOMPLET Italia

Via Fermi 4
24050 Grassobbio (Bergamo)
Tel.: +39 035/42 42 - 742
Fax: +39 035/42 42 - 744
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it

SPAIN

KOMPLET Iberica

C/Apolo, 15
Polig. Ind. Can. Parellada
08228 Les Fonts de Terrassa
(Barcelona)
Tel.: +34 (0) 902 31 58 31
Fax: +34 (0) 93/731 57 41
info@kompletiberica.es
www.kompletiberica.es

BELGIUM

KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10
9952 Drinklange (Luxembourg)
Tel.: +352/99 76 39
Fax: +352/97 80 24
info@kompletbenelux.com
www.kompletbenelux.com

AUSTRIA, HUNGARY, CZ, SK

KOMPLET Mantler

3573 Rosenburg 12 (Austria)
Tel.: +43 (0) 29 82/29 01 - 0
Fax: +43 (0) 29 82/29 01 - 30
office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at

POLAND

KOMPLET Polska

ul. Chlebowa 2
62-080 Tarnowo Podgórze
Tel.: +48 (0) 61 - 896 71 00
Fax: +48 (0) 61 - 896 71 01
biuro@komplet.pl
www.komplet.pl

