

# Persbericht

Niet-gereguleerde informatie – 7 juni 2024, 17h40 CET

## Joint venture La Lorraine Bakery Group – Bakery de France

### La Lorraine Bakery Group rondt nieuwe joint venture in de VS af

Ninove (België), 7 juni 2024 - La Lorraine Bakery Group (LLBG) verwerft een aandeel van 50% in Bakery de France, een diepvriesbakkerij-specialist gevestigd in Washington D.C., VS. Bakery de France is één van de marktleiders in ambachtelijk bake-off brood in de Noord-Amerikaanse retail- en foodservicemarkt.

Bakery de France werd bijna 40 jaar geleden opgericht en wordt met succes geleid door de familie Salameh. Bakery de France heeft een passie voor innovatie en topkwaliteit, wat perfect past bij de productleiderschapsstrategie van LLBG. Beide bedrijven delen ook dezelfde waarden, sterk ondernemerschap en een langetermijnvisie.

Dankzij de nieuwe joint venture kunnen LLBG en Bakery de France hun ambitieuze groeiplan versnellen en hun positie op de Noord-Amerikaanse markt verder uitbreiden. De Noord-Amerikaanse consument richt zich steeds meer op ambachtelijke kwaliteit en innovatieve bakkerijproducten, waardoor deze markt van meer dan 300 miljoen consumenten een geweldige extra groei kans biedt voor LLBG.

Alexander Salameh, COO van Bakery de France, is benoemd tot de nieuwe CEO van het bedrijf.

**Guido Vanherpe**, Group CEO La Lorraine Bakery Group: *'We zijn erg blij en trots dat we samen met de familie Salameh een nieuw groeiverhaal kunnen starten op een nieuw continent. Na meer dan 80 jaar groei in meer dan 35 landen op het Europese continent, Turkije en het Midden-Oosten, hebben we nu een geweldige kans om onze expertise op te schalen en onze internationale voetafdruk verder uit te breiden naar de Noord-Amerikaanse markt.'*

**Alexander Salameh**, CEO Bakery de France: *'In bijna 40 jaar is Bakery de France uitgegroeid tot een innovatieve, dynamische en betrouwbare partner voor onze klanten. We zijn trots dat we verder kunnen groeien door onze krachten te bundelen met LLBG, een sterke partner die onze kernwaarden deelt: focus op kwaliteit en klantenservice in een familiebedrijf. Deze samenwerking versterkt onze toewijding aan onze klanten en onze teamleden terwijl we samen ons groeitraject verder zetten.'*

---

## Contact

Nele Van Malderen  
Chief Communication & Sustainability Officer

[n.vanmalderen@llbg.com](mailto:n.vanmalderen@llbg.com)

+32 (0)470 500 200

### **Over La Lorraine Bakery Group**

La Lorraine Bakery Group (LLBG) is een 100% familiebedrijf met hoofdzetel in België dat actief is in de maalderij- en bakkerijsector met een breed gamma aan authentieke, verse en diepgevroren bakkerijproducten. Dagelijks produceren en verkopen meer dan 5.000 enthousiaste medewerkers wereldwijd hoogwaardige bakkerijproducten aan consumenten, supermarkten en de foodservice sector.

De groep bouwt aan een toonaangevend internationaal bedrijf, actief in meer dan 35 landen, met bakkerijproductie in 9 landen, gepassioneerd door groei en de ambitie om de bakkerijmarkt te transformeren door middel van jarenlange expertise, nieuwe technologieën en gemotiveerde en getalenteerde medewerkers. Het bedrijf opereert in 4 business units: Bakery Frozen, Bakery Fresh, Store Concepts & Milling.

De belangrijkste financiële doelstellingen zijn waarde creatie op lange termijn en kwalitatieve groei door innovatie en ondernemerschap. De groep rapporteerde een omzet van 1,36 miljard euro in 2023.

La Lorraine Bakery Group wil generaties lang een duurzaam, ondernemend bedrijf blijven met hart en ziel voor kwaliteit en innovatie, dat het goed doet voor al zijn stakeholders, waardoor het niet alleen een groter, maar vooral ook een beter bedrijf wil worden.

[www.llbg.com](http://www.llbg.com)

### **Over Bakery de France**

Bakery de France, gevestigd in de omgeving van Washington D.C., produceert sinds midden jaren 80 hoogwaardige Europese broden, broodjes en ontbijtgebak. Hun klantgerichte aanpak en passie voor brood hebben hen tot een nationale leverancier voor de horeca- en retailsector gemaakt met diepgevroren, voorgebakken ambachtelijke broden en viennoiseries.

In de afgelopen tien jaar heeft het bedrijf geïnvesteerd in geavanceerde Europese bakapparatuur en technologie om authentieke ambachtelijke broden en kleine broodjes te maken. Bakery de France streeft naar productleiderschap door kwaliteit en innovatie betaalbaar te maken via automatisering. De toewijding voor lange fermentatie-productie met levend zuurdesem is een hoeksteen van hun engagement om verder te schalen en tegelijkertijd trouw te blijven aan kwaliteit.

Bakery de France heeft een omzet van ongeveer 80 miljoen USD en stelt ongeveer 250 gepassioneerde medewerkers tewerk.

<https://bakerydefrance.com>