

The background of the entire page is a photograph of three long, golden-brown baguettes resting on a dark, textured wooden surface. The baguettes are slightly dusted with flour. In the upper right corner, there is a small glass containing a golden liquid, likely oil, and a wooden bowl filled with white flour. The overall aesthetic is rustic and artisanal.

Grands Moulins
de Paris

MEHL

Kollektion

■ Maison française seit 1919 ■



UNSERE LEIDENSCHAFT VEREINT UNS

Das Unternehmen Grands Moulins de Paris blickt auf eine einzigartige, 100-jährige Firmengeschichte zurück, aus der wahrhaft französisches Know-how auf dem Gebiet der Getreideverarbeitung hervorgegangen ist.

Unsere **sieben einheimischen Mühlen und Betriebe zur Herstellung von Mehle und Backmischungen** leisten einen Beitrag zur lokalen Wirtschaft und sind in Frankreich fest verwurzelt.

Wir sind stolz darauf, zu den **10.000 Herstellern zu gehören, die der Genossenschaftsgruppe VIVESCIA angeschlossen sind**. Damit sind wir ein wichtiger Partner für die Weizenmehlbrot-Industrie. Wir pflegen enge Beziehungen zu Weizenproduzenten in ganz Frankreich, um nur den besten Weizen zu beziehen und die Verantwortung für Umweltschutz und soziale Gerechtigkeit in der Weizenbranche zu stärken.

Die Unternehmensgeschichte von Grands Moulins de Paris wird **von vielen Mitarbeitern geprägt, die sich mit Leidenschaft** für die Bäckerwelt einsetzen und stabile und enge Beziehungen zu ihren Geschäftspartnern aufbauen. Wir verstehen uns als zuverlässiger Partner für den Erfolg unserer Kunden und unterstützen sie mit Beratung, Dienstleistungen und Produkten,

die den Verbrauchertrends entsprechen und ihren Arbeitsalltag vereinfachen.

Durch diese partnerschaftlichen Verbindungen gelingt es uns außerdem, **mit dem für uns charakteristischen „Körnchen Mut“ in die Zukunft zu blicken**. In diesem Zusammenhang stützen wir uns auch auf unsere **Pariser Bäckerei- und Konditoreischule (Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris)** und die **Brüderschaft von Grands Moulins de Paris**, die dazu beitragen, das französische Backhandwerk an jüngere Generationen weiterzugeben und in mehr als 65 Ländern rund um den Globus zu vermitteln.

Gemeinsam engagieren wir uns für eine **verantwortungsvolle Lebensmittelproduktion, vom Erzeuger bis zum Verbraucher**.

In enger Zusammenarbeit mit allen beteiligten Akteuren bemühen wir uns jeden Tag, an jedem Ort, um Brot von hervorragender Qualität.

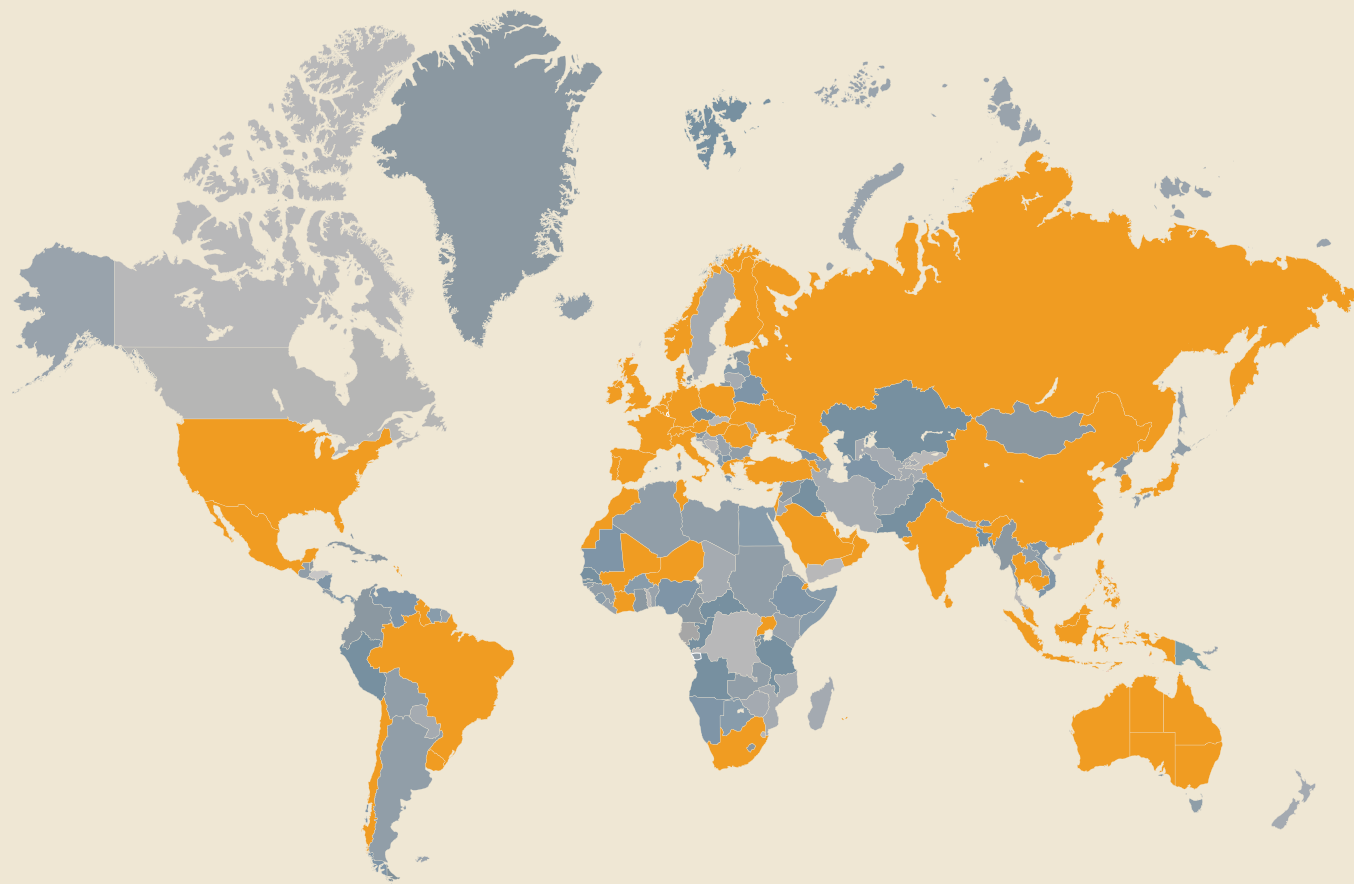


UNSERE AUFGABE

Vermittlung des französischen
Bäckerei-Know-hows in der
ganzen Welt

VIELES MEHR
ALS EIN LIEFERANT

Internationale Präsenz unterstützt
durch fundiertes Logistik-Know-how



Mehr als 50 Jahre Erfahrung im Export mit viel Kundennähe und tatkräftiger Unterstützung in jeder Phase Ihres Einkaufs.



Eine Auswahl der hochwertigsten Weizensorten, um Sie mit der besten Mehlqualität für Ihre Erzeugnisse zu versorgen.



Ein Expertenteam, das Sie gerne unterstützt und sein Fachwissen mit Ihnen teilt (Mitglied des Bäckerverbands).
Wir bieten Ihnen individuelle Unterstützung mit unseren So pro Services.



Eine Vielzahl von Informationen und Veranstaltungen zur Förderung Ihrer Kreativität: Rezepte, Video-Tutorials, Fernsehsendungen, Meisterkurse, Sommercamps...



Hilfsmittel für die Kommunikation bzw. Bereitstellung einer vollständigen Toolbox: Produktblätter, Videos, soziale Netzwerke, Plakate, Brotbeutel etc.

À TABLE !

**Wir engagieren uns für AlimenTation responsaBLE
(verantwortungsbewusste Ernährung)!**

Mit Grands Moulins de Paris genießen Sie hochwertige Produkte
und schützen gleichzeitig die Umwelt.

Gesundheitsbewusste Ernährung

100%

Transparenz: Klare und verständliche Kommunikation für
Kunden und Verbraucher: Verpackungen, Websites, Werks-
besichtigungen etc.

unserer Produkte eignen sich als Bestandteil einer ausgewoge-
nen Ernährung.



Wir setzen auf Innovation und Fortschritt und bevorzugen Zutaten, die der
Verbraucher kennt und in unseren Rezepten wiederfindet.

EINFACH UND LECKER

Eine gesunde Zukunft

100%

des Weizenkorns werden in unseren Mühlen **gemahlen**

des in unseren Mühlen verwendeten Weizenkorns werden
ohne Einsatz von Insektiziden gelagert

unserer Umverpackungen (Papier oder Karton) für Mehl und
Backmischungen bestehen aus **recyclten Materialien**

ÖKOLOGISCHER TRANSPORT



Wenn möglich, wird unser Weizen mit klimaschonenden Verkehrsmitteln
transportiert: per Binnenschiff, Schienenverkehr oder Pipeline, die das
Weizensilo mit der Mühle verbindet.

Zwei unserer Mühlen produzieren Bio-Mehl aus
französischem Bio-Weizen

Verbesserung der Lebensqualität

Für unsere
Mitarbeiter,

ZIELE:

schwere oder
tödliche
Unfälle

100%

unserer Mitarbeiter
haben seit 2020
Zugang zu einem
Ethik-Whistleblower
-System

Für alle,

100% LOKAL

Der in unseren sieben regional betriebenen Mühlen verwendete
Weizen stammt aus Anbaugebieten in Frankreich, die sich zum
Großteil in einem Umkreis von 125 Kilometern rund um unsere
Mühlen befinden.

Für unser Mehl „Campaillette Grand Siècle“, das in Paris Gen-
nevilliers hergestellt wird, werden ausschließlich ausgewählte
Weizensorten aus der Umgebung von Paris verwendet.

Jedes Jahr **bilden wir** in der Pariser Bäckerei- und Konditoreis-
chule (EBP) **zukünftige Fachkräfte aus: 300 Lehrlinge und
100 Fortbildungsschüler/innen**

100%

Rückverfolgbarkeit
vom Erzeuger bis zum
Verbraucher

GEGEN LEBENSMITTELABFALL



Im Kampf gegen Lebensmittelabfälle geben wir unseren zukünftigen Kunden Tipps



VERBAND DER BÄCKER UND KONDITOREN

Grands Moulins de Paris
verfügt über rund

60

technische Fachkräfte



Technische Berater unterstützen
unsere Kunden sowohl in
Frankreich als auch im Ausland.

Die Testbäcker in unseren Mühlen führen täglich Backproben durch und stellen damit sicher, dass unsere **Mehle und Backmischungen stets von gleicher Qualität sind**. Die Bäckermeister aus unserer Abteilung für **Produktentwicklung und -innovation** erzeugen neue Produkte mit innovativen Rohstoffen für wirtschaftlich optimierte Backwaren, die in Aussehen, Geschmack und Geruch stets überzeugen. Darüber hinaus vermitteln die Lehrkräfte der „**École de Boulangerie et de Pâtisserie**“ sowohl Jugendlichen als auch erwachsenen Quereinsteigern das erforderliche Fachwissen, um das Bäckerhandwerk zu erlernen. Diese Fachleute haben einen Bruderschaft gegründet, um gemeinsam über Ideen für aktuelle und zukünftige Produkte zu diskutieren, Innovationsvorhaben zu bewilligen und bei der Entwicklung der unverwechselbaren Rezepte von GMP mitzuwirken. Diese Gemeinschaft besteht aus **engagierten Bäckerinnen und Bäckern, die sich dafür einsetzen, die französischen Backtraditionen in aller Welt zu verbreiten** und sich dabei auf die Produktion von möglichst **natürlichen und sozialverträglichen Produkten** konzentrieren.



ZUSAMMENFASSUNG

Bio-Mehl

Mehl

Brotmehl S. 14

Viennoiserie-Mehl S. 19

Bäckereimischungen

Spezialbrote S. 20

Mehrkornbrote S. 22

Viennoiserie und weiches Brot S. 24

Gebäck S. 26

Backmittel

BIO-MEHL



TRADITION T65 BIO
Bio-Weizenmehl T65 für traditionelles französisches Brot

- cremefarbene, sehr offene Krume mit knuspriger Kruste
- entsprechend den Vorgaben für Bio-Produkte

Code 01683 - 25 kg / 6 Monate



CAMPAILLETTE T65 BIO
unverwechselbares Bio-Mehl für französisches Brot

- angenehmer Geschmack von Weizensauerteig*
- hellgraue, offene Krume
- sehr knusprige und leicht bemehlte Kruste

Code 00452 - 25 kg / 6 Monate



MEULE DE SEIGLE T130 BIO
Roggenmehl Stein gemahlen T130

- 100 % französischer Roggen
- für regionaltypische Brote

Code 40151 - 25 kg / 12 Monate



CAMPAILLOU BIO
Traditionelles Bio-Produkt von Grands Moulins de Paris:

- angenehmer Geschmack von Weizensauerteig*
- braune und offene Krume und eine dicke, aufgebrochene Kruste
- höchste Hydratation des Sortiments (78 %)

Code 10808 - 25 kg / 6 Monate



MEULE T80 BIO
auf Stein gemahlen Bio-Weizenmehl T80

- das ideale Bio-Mehl für Brot nach traditioneller Art
- steingemahlenes Weizenmehl
- hellgraue, leicht offene Krume
- angenehm geröstete Kruste

Code 46500 - 25 kg / 12 Monate



Sorgen wir gemeinsam für eine gesündere Zukunft

Grands Moulins de Paris setzt sich dafür ein, dass der Weizen während der Lagerung (von der Ernte bis zur Verwendung) nicht mit Insektiziden behandelt wird.

Daher investieren die im Bereich der Weizenverarbeitung tätigen Unternehmen in spezielle Anlagen, die insbesondere auf Belüftung und Kühlung ausgerichtet sind.



* Gemäß dem französischen Brotgesetz darf das Produkt bei Verwendung von deaktiviertem und dehydriertem Sauerteig nicht als „pain au levain“ (Sauerteigbrot) bezeichnet werden.

MEHL

Brotmehl

Mehl für französisches Brot („pain courant français“)

OR T55

Weizenmehl T55 für Pain courant français (französisches Brot)

- unverzichtbares französisches Mehrzweckmehl für Baguettes und alle Arten von Brot
- geeignet für alle Arbeitsverfahren

Code 00347 - 25 kg / 12 Monate



Mehl für traditionelles französisches Brot



FLEUR TRADITION T65

Weizenmehl für traditionelles französisches Brot für pain de tradition français

- Mehl ohne Zusatzstoffe, gemäß Dekret vom 13. September 1993
- cremefarbene, sehr offene Krume mit knuspriger Kruste
- besonders tolerant, leicht zu verarbeiten

Code 00505 - 25 kg / 12 Monate



PLATINE T65

Typ 65 Label Rouge CRC®-Weizenmehl für „Pain de tradition française“ (traditionelles französisches Brot)

- reines Mehl für exzellente Dehnbarkeit
- feste, feuchte und offene, cremefarbene Krume
- goldene, knusprige Kruste

Code 00231 - 25 kg / 6 Monate



Für mein traditionelles französisches Baguette wähle ich ein **Label Rouge** Weizenmehl aus kontrolliertem, nachhaltigen Anbau (CRC®-zertifiziert)



Gute landwirtschaftliche Praxis



Höhere Erträge für Landwirte



100 % französischer Weizen



Gute landwirtschaftliche Praxis, die den Erhalt der Artenvielfalt fördert



Baguette-Spezialitäten

CAMPAILLETTE DES CHAMPS T65

Weizenmehl T65 für Pain courant français (französisches Brot)

- Mit charakteristischem Geschmack, optimiert durch den einzigartigen Roggen-Sauerteig von Grands Moulins de Paris*.
- Baguettes mit spitzen Enden und drei Einschnitten

Code 00166 - 25 kg / 12 Monate



Spezialbrote



MEULE T80

auf Stein gemahlen Weizenmehl

- Ideales Mehl für ein Brot nach alter Handwerkstradition mit leichter, offener Krume und charakteristischem Geschmack, der durch das Steinmahlverfahren entsteht

Code 46503 - 25 kg / 12 Monate



CENTURY

Sorgfältig ausgewählte Mehle aus alten Getreidesorten, die ein typisches, unverfälschtes Aroma besitzen

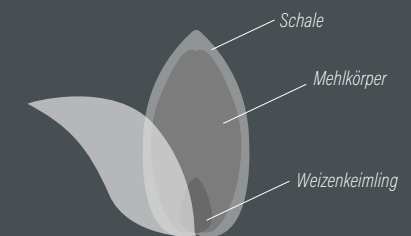
- dezente Geschmacksnoten, die an uriges Bauernbrot erinnern
- knusprige Kruste und offene Krume

Code 04771 - 25 kg / 12 Monate



Die Verbraucher wünschen sich Authentizität.

Sie interessieren sich für das Know-how der traditionellen Bäcker und für die Geschichte, die sich hinter jedem Produkt verbirgt. Sie möchten zu traditionellen Produkten zurückkehren. Der Geschmack von einst ist eine Garantie für Qualität.



Das steingemahlene Mehl enthält mehr Anteile des Weizenkorns – insbesondere einen Teil seiner Schale und den Weizenkeim – und ist deshalb so hochwertig.

* Gemäß dem französischen Brotgesetz darf das Produkt bei Verwendung von deaktiviertem und dehydriertem Sauerteig nicht als „pain au levain“ (Sauerteigbrot) bezeichnet werden.

Der verbleibende Prozentsatz (0 bis 5 %) der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs darf aus nicht-biologischem Anbau stammen, solange sie in Anhang IX der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 aufgeführt sind.*



REZEPT DREIKÖNIGSKUCHEN (GALETTE DES ROIS)

ZUTATEN

Für den Blätterteig:

- Spezialmehl für Blätterteig: 1 kg
- Salz: 25 g
- Wasser: 450 g
- Butter: 50 g

Für die Haselnusscreme:

- gemahlene Haselnüsse: 50 g
- Zucker: 50 g
- Butter: 50 g
- Eier: 50 g
- Mehl: 10 g

ZUBEREITUNG

- 1- Den Teig viermal doppelt tourieren und 24 Stunden lang ruhen lassen.
- 2- Den Blätterteig 3 mm dick ausrollen.
- 3- Zwei Kreise mit einem Durchmesser von 23 cm ausschneiden.
- 4- Die Frangipane-Creme vorbereiten: Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die gemahlene Haselnüsse und das Mehl hinzufügen. Die Eier unterrühren. In einen Spritzbeutel füllen.
- 5- Die Haselnuss-Frangipane kreisförmig auf den ersten Teig spritzen.
- 6- Mit der zweiten Teigschicht zudecken. Die Ränder zusammendrücken.
- 7- Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, den Kuchen in einem geschlossenen Tortenring und mit einem Backblech bedeckt 45 Minuten backen.
- 8- Aus der Form nehmen. Die karamellisierten Haselnüsse auf den Kuchen geben.
- 9- Mit Puderzucker bestreuen und weitere 5 Minuten backen.

Viennoiserie-Mehl



GRUAU ROUGE T45

Weizenmehl T45

- Ein kräftiges Mehl für vielfältige Zwecke: Viennoiserie, Brioche oder weiche Brote.
- Aus dem Kern des Weizens gewonnenes Mehl.
- Der hohe Proteingehalt sorgt für hervorragende Backstärke.
- Gut geeignet für Rezepte mit viel Butter, Eiern, Trockenfrüchten, Füllungen...

Code 01349 - 25 kg / 6 Monate



SPÉCIALE FEUILLETAGE T55

Weizenmehl T55

- Tolerantes Gebäckmehl für hohe Dehnbarkeit und optimale Entwicklung des Blätterteigs.
- Ermöglicht Zeitersparnis (aufgrund der geringen Ruhezeit)
- NICHT GEEIGNET für Blätterteige mit Hefezusatz

Code 00397 - 25 kg / 6 Monate



GRENAT SPÉCIAL VIENNOISERIE T65

T65 Weizenmehl

- Hochwertiges Mehl für vielfältige Zwecke: Viennoiserie, Brioche oder weiche Brote
- Hochproteiniertes Mehl über 14,5 %
- Speziell geeignet für die Herstellung von TK Backware

Code 00936- 25 kg/ 12 Monate

BÄCKEREIMISCHUNGEN

Spezialbrote



PAIN À LA CHÂTAIGNE - BROT MIT ESSKASTANIEN

Ausgewogene Mischung für die Herstellung von Brotspezialitäten

- Für ein rustikales Brot mit süßlichem Geschmack (10 % Kastanienmehl und 10 % gehackte Esskastanien in der Mischung)
- Steigern Sie Ihren Umsatz mit Aktionsprodukten in der Advents- und Weihnachtszeit.
- Eiweiß- und Ballaststoffquelle

Code 10734 - 10kg/ 12 Monate



Human Prasad Limbu

Chef Pâtissier im ATLANTIS The Royal, Dubai. VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE

„Seit ich GMP-Mehle in meinem Küchenalltag verwende, habe ich viel positives Feedback von meinen Gästen bekommen.“

Die Arbeit mit GMP-Mehl ist so zufriedenstellend, weil ich sicher sein kann, dass die Produkte, die ich Tag für Tag herstelle, bestmögliche Qualität aufweisen. Ich glaube, dass es GMP gelingt, alle Eigenschaften des Korns zu nutzen, sodass es das qualitativ hochwertigste Mehl der Welt ist.

Ich habe außerdem erfahren, dass das Unternehmen seinen Kunden Unterstützung bei technischen Fragen zu ihren Produkten anbietet und Schulungen organisiert. Ich hatte die Gelegenheit, an einer Schulung in der **École de Boulangerie et de Pâtisserie** von GMP teilzunehmen, und es hat mir sehr gut gefallen.“



CAMPAILLOU

Landbrot

Traditionelles Produkt von Grands Moulins de Paris seit mehr als 40 Jahren

- ausgezeichneter Geschmack durch unseren einzigartigen Roggensauerteig*
- braune, offene Krume mit dicker, aufgebrochener Kruste
- höchste Hydratation des Sortiments (80 %)

Code 11065 - 25 kg / 12 Monate

* Gemäß dem französischen Brotgesetz darf das Produkt bei Verwendung von deaktiviertem und dehydriertem Sauerteig nicht als „pain au levain“ (Sauerteigbrot) bezeichnet werden.

Mehrkornbrote



CAMPAGRAIN

Körner- und Saatenbrotmischung

- Traditionelles Produkt von Grands Moulins de Paris
- Braune Krume mit 4 Getreidesorten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste) und 4 Saaten (Sesam, Sonnenblumen, Leinsamen, gelber Leinsamen)
- Angenehmer säuerlicher Nachgeschmack

Code 11400 - 25 kg / 12 Monate



QUINOGRAIN

Mischung für Spezialbrot

Produkt mit Chia-, Quinoa- (8 %) und Sesamsamen

- Einzigartige Geschmacksrichtung und Textur
- 14 % Saaten in der Mischung
- Enthält Roggensauerteig*
- Vielseitige Mischung: Baguette, Croissant, weiches Brot...

Code 11498 - 10 kg / 12 Monate

* Gemäß dem französischen Brotgesetz darf das Produkt bei Verwendung von deaktiviertem und dehydriertem Sauerteig nicht als „pain au levain“ (Sauerteigbrot) bezeichnet werden.



REZEPT CROISSANT QUINOGRAIN

ZUTATEN

Für 30 croissants:

- Quinograin-Backmischung: 1 kg
- Wasser: 515g
- Salz: 22 g
- Hefe: 55 g
- Zucker: 150 g
- Eier: 115 g
- Tourierbutter: 446 g

ZUBEREITUNG

- 1- Alle Zutaten außer der Butter miteinander verrühren.
- 2- Den Mixer fünf Minuten lang mit niedrigster Stufe und dann acht Minuten lang auf zweiter Stufe laufen lassen.
- 3- Teig in eine Schüssel geben.
- 4- Mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

TOURIEREN

- 1- Mit dem Tourieren beginnen, wenn der Teig eine Temperatur von 10 °C hat.
- 2- Touren: 2 doppelte Touren – den Teig zwischen den einzelnen Touren mindestens 20 Minuten in der Kühlung ruhen lassen. Bei jeder Tour den Teig in einer Ausrollmaschine ausrollen, bevor die Butter hinzugefügt wird. Den Teig ein zweites Mal ausrollen und tourieren.
- 3- Wenn der Teig eine Temperatur von 5 °C erreicht hat, kann er in Dreiecke geschnitten werden.
- 4- Croissants aufrollen und auf ein Backblech legen.
- 5- Letzte Ruhephase: 2 Std. – 2 Std. 30 Minuten bei 24 °C
- 6- 16 bis 18 Minuten bei 180 °C im Umluftofen oder bei 200 °C im Etagenofen backen.



Viennoiserie und weiches Brot



BRIOCHE MOELLEUSE

Brioche-Mischung

- Extra weiche Gourmet-Brioche, mit luftiger und süßer Textur
- Enthält Weizensauerteig* und Gerstenmalzextrakt
- Vielseitige Mischung für Brioche mit kandierten Früchten, mit Schokoladenstückchen, gefüllte Brioche...

Code 10940 - 25 kg / 6 Monate



CROISSANT-MISCHUNG

Mischung für original französische Croissants, die garantiert knusprig sind und gleichzeitig auf der Zunge zergehen, und für alle Blätterteige mit Hefezusatz

- Kann mit Butter oder Margarine verwendet werden
- Gute Teigausbeute: mit der gleichen Menge an Mehl können mehr Backwaren zubereitet werden
- Sehr gute Teigdehnung

Code 01112 - 25 kg / 12 Monate



Alexandre Darbousset

Le Café Gourmet, Savannah, Georgia

„Im Anschluss an ein internationales Studium im Bereich Offshore Engineering entschied ich mich für die **École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris** als Ausbildungsbetrieb. Die Mitarbeiter waren alle sehr hilfsbereit und kompetent. Sie unterstützten mich bei der Entwicklung meines Menüs und meiner Rezepte, denn sie wussten, dass die Verwendung von Zutaten aus einem anderen Kontinent eine Herausforderung sein würde.

Einige Jahre später haben meine Frau und ich beschlossen, unsere Tätigkeiten zu erweitern. Dank der Produkte **von Grand Moulins de Paris** haben wir unsere Verfahren und Erzeugnisse verbessert.

Durch die Qualität der Mehle und Mischungen sind die Arbeitsprozesse einfacher geworden. Wir können größere Mengen herstellen, und auch die allgemeine Qualität der Backwaren hat sich deutlich verbessert.

Wenn man beschließt, frühmorgens aufzustehen, um exzellente Delikatessen zuzubereiten, dann sollte man dafür aber mit den allerbesten Zutaten arbeiten.“

Gebäck



CRÊPE-MIX

Eine ausgewogene Mischung für die Zubereitung von Crêpes

- Ideal für die Zubereitung süßer, luftiger und goldbraun gebackener Pfannkuchen
- Schnelle und einfache Anwendung: der Mischung einfach etwas Wasser und Öl hinzufügen
- Auch bei der Zubereitung auf Vorrat bleibt der Teig stabil und setzt sich nicht ab oder bildet Klumpen.
- Auch für die Herstellung von süßem Frittierteig geeignet.

Code 10198 - 10 kg / 12 Monate



WAFFEL-MIX

Eine ausgewogene Mischung für die Zubereitung von Waffeln

- Ideal für die Herstellung von süßen und goldbraun gebackenen Waffeln
- Schnelle und einfache Anwendung: der Mischung einfach etwas Wasser und Öl hinzufügen

Code 10043 - 10 kg / 12 Monate



REZEPT BROOKIE

ZUTATEN

- Brownie-Backmischung: 2 kg
- Butter: 500 g
- Brauner Zucker: 260 g
- Eigelb: 40 g
- T55 Weizenmehl: 500 g
- Backpulver: 20 g
- Schokoladensplitter: 300 g

ZUBEREITUNG

- 1- Butter in der Rührschüssel mit dem Rühraufsatz weich rühren. Braunen Zucker, Mehl und Backpulver hinzufügen. Eigelbe hinzufügen und weitere 1 bis 2 Minuten rühren. Schokoladensplitter hinzufügen. Beiseite stellen.
- 2- Die Backmischung in den Mixer geben. Mit dem Rühraufsatz 2 Minuten lang auf niedrigster Stufe mixen. Den Rand der Schüssel abschaben und weitere 2 Minuten auf niedrigster Stufe mixen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (35 x 25 cm) geben. Mindestens 15 Minuten ruhen lassen.
- 3- Den Keksteig über den Brownie-Teig geben. 20 Minuten bei 170 °C im Umluftofen backen.



Noémie Tessier

Leitende Cheffe Patissière
Angelina Paris USA

„Das Arbeiten mit Mehl von Grands Moulins de Paris ist eine wahre Freude. Es ist backstark und ergibt einen hervorragenden Teig, um optisch besonders ansprechende Eclairs zu backen. Das Mehl lässt sich perfekt in unsere Rezepte integrieren. Die optischen und geschmacklichen Ergebnisse haben unsere Erwartungen voll erfüllt.“



BROWNIE

- Gehaltvolle, dunkle Brownies mit perfekter Konsistenz und hübsch gewellter, flockiger Oberfläche
- Ideal für zahlreiche Rezepte (Schokoladenstückchen, Pekannüsse, Nüsse)

Code 10498 - 10 kg / 12 Monate



IXO MIXE CRÈME PAT

Eine ausgewogene Mischung für die Zubereitung von Puddingcreme (enthält pflanzliche Fette)

- Sehr schnell und einfach in der Anwendung
- Stabil beim Einfrieren und Backen

Code 11119 - 25 kg / 12 Monate



BACKMITTEL

SERENITY

- Einzigartiges Backmittel für vielfältige Zwecke
- Einfache und klare Dosierung je nach Produkt und Verwendung
- Garantiertes Volumen
- Höhere Toleranz des Teiges
- Einfach zu verwenden

Code 10606 - 10 kg / 12 Monate

SERENITY CLEAN LABEL

- Verleiht eine gute und lang anhaltende, weiche Textur
- Verlängert die Haltbarkeit

Code 11315 - 10 kg / 12 Monate



SECUR EXTRA FROID

- Das ideale Spezialhilfsmittel für Tiefkühlprodukte zur Stärkung des Gluten-Netzwerkes bei Spezialbroten (Vollkorn, Roggen ...)
- Höhere Toleranz des Teiges
- Verleiht den fertigen Produkten mehr Volumen und Gleichmäßigkeit
- Erleichtert das Wiedereinsetzen der Gärung

Code 11309 - 10 kg / 12 Monate

HALTBARKEIT

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Mindesthaltbarkeitsdatum: siehe Datum auf der Verpackungsoberseite. Das Produkt unterliegt der natürlichen Austrocknung, was zu Gewichtsschwankungen führen kann. Das Erzeugnis muss vor dem Verzehr gekocht werden*.

*Ausgenommen das Produkt Crema Froid-11035

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN - EXPORT

Gültig ab dem 01.01.2022
Grands Moulins de Paris S.A. (Im Folgenden: „GMP“) Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 37.232.832,00 €.
Eingetragener Sitz: 99 Rue Mirabeau - 94200 IVRY SUR SEINE - Frankreich 351 466 495 RCS CRETEIL

Artikel 1: Präambel - Allgemeines - Schriftliche Vereinbarung

1.1 Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke der vorliegenden Vereinbarung haben die folgenden in Großbuchstaben geschriebenen Begriffe und Ausdrücke die folgende Bedeutung, unabhängig davon, ob sie im Singular oder im Plural verwendet werden:

„**Kunde**“ bezeichnet einen Kunden, mit Ausnahme der Boulangerie Artisanale Limitrophe, der bei GMP Produkte für Lieferungen oder Vermarktung/Verbrauch/Verwendung in allen Ländern außerhalb des französischen Festlands inklusive Korsikas bestellt. Boulangerie Artisanale Limitrophe bezeichnet die Bäcker/Konditoren, Bäckerei-/Konditorennetzwerke und gegebenenfalls deren zentrale Einkaufsabteilungen, die Produkte für Lieferungen in einem Umkreis von hundert (100) km um die französische Grenze herum (französisches Festland) bestellen.

„**AGB**“ bedeutet die vorliegenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen.

„**Abgeschlossene Bestellung**“ bezeichnet die verbindliche und endgültige Produktbestellung. Für GMP-Markenprodukte ist die abgeschlossene Bestellung in Artikel 3.1.2 festgelegt. Für Eigenmarkenprodukte des Kunden wird auf den Artikel 4.2.1 verwiesen.

„**Lieferdatum**“ bezeichnet das in der abgeschlossenen Bestellung angegebene Datum für die Anlieferung der Produkte.

„**Eigenmarke des Kunden**“ bezeichnet eine Marke, ein Logo, ein unterscheidungskräftiges Zeichen, einen Handelsnamen oder Namen der Dachmarke, unabhängig davon, ob diese eingetragen sind oder nicht, die sich im Eigentum des Kunden befinden oder von ihm lizenziert wurden.

„**GMP-Marke**“ bezeichnet eine Marke, ein Logo, ein unterscheidungskräftiges Zeichen, einen Handelsnamen oder von der Dachmarke Grands Moulins de Paris abgeleitete Markennamen, unabhängig davon, ob diese eingetragen sind oder nicht, und die Eigentum von GMP sind.

„**Produkt**“ refers to GMP Brand Products and Customer Brand Products.

„**Eigenmarkenprodukte**“ bezeichnet die Produkte, die im Standardkatalog von GMP aufgeführt sind und die an den Kunden unter dem Markennamen (der Eigenmarke) des Kunden verkauft werden.

„**GMP-Markenprodukte**“ bezeichnet die Produkte, die im GMP-Standardkatalog aufgeführt sind und an den Kunden unter der GMP-Marke verkauft werden.

GMP und der Kunde werden in diesem Dokument einzeln als die „**Vertragspartei**“ und gemeinsam als die „**Vertragsparteien**“ bezeichnet.

1.2 Geltungsbereich

Die vorliegenden AGB gelten für alle Produktbestellungen, die von den Kunden bei GMP für Lieferungen außerhalb des französischen Festlands (einschließlich Korsika) aufgegeben werden, sowie für alle Bestellungen von Produkten, die zur Lieferung oder wenigstens zum/ zur direkten Vermarktung/Verbrauch/Verwendung durch den Kunden in allen Ländern außerhalb des französischen Festlands bestimmt sind.

1.3 Allgemeine Bestimmungen

1.3.1 Die AGB werden dem Kunden unter Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Zeiträume übermittelt.

1.3.2 Die vorliegenden AGB stellen die alleinige Grundlage für geschäftliche Verhandlungen dar.

1.3.3 Der Kunde wird daran erinnert, dass die vorliegenden AGB unter Berücksichtigung der unternehmensinternen Beschränkungen und Anforderungen von GMP erstellt wurden und dass sie inhaltlich die Voraussetzungen widerspiegeln, unter denen GMP seine Kunden bestmöglich beliefern kann.

Eine durch den Kunden vorgenommene erzwungene und/oder missbräuchliche Änderung dieser AGB, insbesondere durch die Anwendung entgegenstehender Einkaufs- oder Lieferbedingungen, könnte daher die Leistungs- und Servicequalität von GMP beeinträchtigen und möglicherweise ein erhebliches Ungleichgewicht zwischen den Rechten und Pflichten der Vertragsparteien erzeugen.

Sofern nicht anderweitig schriftlich zwischen den Vertragsparteien vereinbart, impliziert daher jede Bestellung bei GMP die vollständige, uneingeschränkte und vorbehaltlose Annahme der vorliegenden AGB durch den Kunden. Diese AGB haben Vorrang vor allen anderslautenden Bestimmungen, die möglicherweise in den Bestellformularen des Kunden, in seinen allgemeinen Einkaufsbedingungen oder in anderen vom Kunden vorgelegten Dokumenten enthalten sind.

1.3.4 Sollte GMP zu einem bestimmten Zeitpunkt von einer der Bestimmungen dieser AGB keinen Gebrauch machen, ist dies nicht dahingehend auszulegen, dass GMP auf sein Recht verzichtet, sich zu einem späteren Zeitpunkt darauf zu berufen.

1.3.5 Die vorliegenden AGB heben alle vorhergehenden Bestimmungen auf und ersetzen sie.

1.4 Schriftliche Vereinbarung

1.4.1 Jede Änderung oder Ergänzung der Bestimmungen der vorliegenden AGB bedarf einer schriftlichen Vereinbarung, die von den Vertragsparteien zu unterzeichnen ist. Ausnahmen von den AGB müssen in Bezug auf die vom Kunden eingegangenen Verpflichtungen umfassend begründet und nachgewiesen werden.

1.4.2 Es wird daran erinnert, dass die schriftliche Vereinbarung Ausdruck des gegenseitigen Einverständnisses sein muss und nicht die Unterzeichnung eines vom Kunden vorformulierten Vertrags sein darf, der keine Möglichkeit zur Änderung seiner Bestimmungen bietet.

1.4.3 Jede Bestimmung in dieser Vereinbarung, die eindeutig im Widerspruch zu einer Bestimmung der vorliegenden AGB steht, hat automatisch Vorrang vor dieser Bestimmung innerhalb der AGB.

1.4.4 Die schriftliche Vereinbarung und die darin enthaltenen Verpflichtungen sind ausschließlich für die Vertragsparteien verbindlich, die sie unterzeichnet haben.

Artikel 2: Bestellungen: Bedingungen für Produkte der Marke GMP und der Eigenmarke des Kunden

2.1 Aufgabe einer Bestellung/ Änderungen an einer Bestellung

2.1.1 Bestellungen für GMP-Markenprodukte können nur über EDI oder per E-Mail erfolgen, sofern GMP nicht ausdrücklich eine andere Art der Übermittlung genehmigt hat.

2.1.2 Durch ausdrückliche Vereinbarung kann eine Änderung der Bestellung in einer Aufteilung in mehrere Lieferungen oder in der Lieferung eines Ersatzprodukts bestehen, wobei diese Auflistung nicht vollständig ist und jedes Ersatzprodukt vor der Lieferung vom Kunden genehmigt werden muss.

Es wird jedoch festgehalten, dass der Zweck oder die Auswirkung der Bestelländerung nicht darin besteht, die Lieferfrist der ursprünglich in der genannten Bestellung angegebenen Produkte zu verkürzen.

2.2 Erforderliche Mindestbestellmenge

2.2.1 Für Lieferungen per Straße und/oder per Schiff beträgt die Mindestbestellmenge, sofern nicht anders vereinbart, eine (1) (nicht homogene) Palette für die in Säcken/Großsäcken verpackten Produkte und zwanzig (20) Tonnen (alle Produkte zusammen) für Produkte, die in loser Schüttung geliefert werden; GMP behält sich das Recht vor, Bestellungen, die unterhalb dieser Mindestmenge liegen, abzulehnen oder zusätzliche Lieferkosten in Rechnung zu stellen, ohne dass GMP in dieser Hinsicht haftbar gemacht werden kann und ohne dass eine Vertragsstrafe anfällt.

2.2.2 Für Lieferungen, die ganz oder teilweise per Schiff erfolgen, beträgt die Mindestbestellmenge, sofern nichts anderes vereinbart wurde:

a) fünfundzwanzig (25) Tonnen (alle Produkte zusammen) für Lieferungen in 40-Fuß-Containern;

b) zwanzig (20) Tonnen (alle Produkte zusammen) für Lieferungen in 20-Fuß-Containern.

Bei Nichteinhaltung dieser Mindestbestellmengen behält sich GMP das Recht vor, entweder eine geringere Bestellung abzulehnen oder dem Kunden die Kosten für die so genannte „Fehlfracht“ in Rechnung zu stellen, ohne dafür haftbar gemacht werden zu können und ohne dass eine Vertragsstrafe fällig wird.

Artikel 3: Vertragsbestimmungen für GMP-Markenprodukte

3.1 Änderung, Stornierung, Endabnahme

3.1.1 Jede der Vertragsparteien ist berechtigt, eine Bestellung von GMP-Markenprodukten ohne Angabe von Gründen bis zu fünf (5) Arbeitstage vor dem Liefertermin (bei Lieferungen ohne Container) oder vor dem Zeitpunkt, an dem der Container beladen (bei Lieferungen in Containern) (im Folgenden: „**5-Tage-Frist**“) und über den der Kunde im Voraus informiert wird, zu ändern oder zu stornieren, ohne dafür haftbar gemacht zu werden und ohne dass eine Vertragsstrafe anfällt.

3.1.2 Nach Ablauf der 5-Tage-Frist gilt die Bestellung als verbindlich und endgültig und ist somit für jede der Vertragsparteien bindend.

3.2 Folgen der Nichteinhaltung der 5-Tage-Frist

3.2.1 Sollte der Kunde eine Änderung der Bestellung nach Ablauf der 5-Tage-Frist beantragen, behält sich GMP nach eigenem Ermessen und ohne dafür haftbar gemacht werden zu können das Recht vor, die Bestellung zu stornieren oder die ursprüngliche oder geänderte Bestellung gemäß den Bedingungen des obigen Artikels 3.1.1 zu erfüllen. Zur Klarstellung: Es kann keine Vertragsstrafe erhoben und keine Annahmeverweigerung geltend gemacht werden mit der Begründung, dass GMP dem nach der Frist gestellten Änderungsantrag des Kunden nicht stattgegeben hat.

3.2.2 Die Bezahlung einer Bestellung, die nach Ablauf der Kundenfrist storniert wird, ist in vollem Umfang fällig, und GMP behält sich in diesem Fall das Recht vor, die bereits angefallenen Kosten für die Ausführung der Bestellung in Rechnung zu stellen.

Artikel 4: Allgemeine Geschäftsbedingungen für Eigenmarkenprodukte des Kunden

4.1 Bestellprognose

4.1.1 Bei jeder Anfrage zur Lieferung von Eigenmarkenprodukten verpflichtet sich der Kunde, GMP zu Beginn eines jeden Kalendermonats eine Prognose über die Bestellungen für die nächsten drei (3) Monate zu übermitteln, in der die betreffenden Referenzen und die Bestellmengen der Eigenmarkenprodukte sowie die gewünschten Liefertermine anzugeben sind.

4.1.2 Die Prognose wird dreißig (30) Kalendertage vor dem in der vorläufigen Bestellung angegebenen Liefertermin zu einer festen und endgültigen Verpflichtung des Kunden, die betreffenden Eigenmarkenprodukte (Menge und Referenz) zu bestellen.

4.1.3 Bei Nichteinhaltung der im obigen Artikel 4.1.1 genannten Anforderungen an die Prognose durch den Kunden kann GMP für verspätete Lieferungen oder fehlende Eigenmarkenprodukte des Kunden aus keinerlei Gründen haftbar gemacht werden, und der Kunde kann in diesen Fällen keine Entschädigung oder Vertragsstrafe verlangen.

4.1.4 Die Prognose ist per E-Mail an GMP zu senden.

4.2 Aufträge für Kundenmarkenprodukte: Änderung/Einhaltung der Prognose

4.2.1 Der Kunde akzeptiert, dass GMP berechtigt ist, eine Bestellung für Eigenmarkenprodukte ohne Angabe von Gründen zu ändern oder zu stornieren, ohne dafür haftbar gemacht werden zu können und ohne dass eine Vertragsstrafe verhängt wird, und zwar bis zu fünf (5) Arbeitstage vor dem Lieferdatum (für Lieferungen ohne Container) oder dem Datum der Containerabfüllung, wie zuvor von GMP mitgeteilt (für Lieferungen im Container). Nach Ablauf der Frist von fünf (5) Arbeitstagen gilt die Bestellung als von GMP angenommen und ist somit für GMP verbindlich.

4.2.2 Der Kunde verpflichtet sich, die Bestellung nicht zu ändern oder zu stornieren, sobald er diese an GMP gesendet hat. Jede vom Kunden aufgegebene Bestellung stellt eine verbindliche und endgültige Verpflichtung des Kunden dar, die Lieferung der bestellten Eigenmarkenprodukte anzunehmen und zu bezahlen. Zur Klarstellung: Es kann keine Vertragsstrafe verhängt und keine Annahmeverweigerung geltend gemacht werden mit der Begründung, dass GMP dem Wunsch des Kunden nach Änderung oder Stornierung nicht nachgekommen ist.

4.2.3 Sollten sich die vom Kunden erteilten verbindlichen Bestellungen als geringer erweisen als die Mengen der von ihm übermittelten Prognosen, verpflichtet sich der Kunde, den Überschuss der bereits hergestellten Eigenmarkenprodukte zu veräußern und die Lieferung innerhalb der von GMP angegebenen Fristen zu akzeptieren. Andernfalls ist GMP berechtigt, die Eigenmarkenprodukte (nach Vornahme der erforderlichen Änderungen an den Etiketten oder der Verpackung) selbst an andere Drittkunden zu verkaufen und dem Kunden

alle Kosten und Aufwendungen, einschließlich etwaiger Verluste, die mit dem Verkauf seiner Eigenmarkenprodukte und insbesondere deren Umverpackung verbunden sind, in Rechnung zu stellen.

Darüber hinaus verpflichtet sich der Kunde in diesem Fall, GMP alle Kosten und Aufwendungen im Zusammenhang mit der Veräußerung, Abwicklung und/oder ggf. Vernichtung der von GMP nicht verwendeten Rohstoffe und Verpackungen zu erstatten.

4.2.4 Sollten die vom Kunden erteilten Festbestellungen die von ihm übermittelten Prognosen übersteigen, wird GMP sich nach Kräften bemühen, die nicht vorhergesehenen Mengen an Produkten zu liefern. Jedoch kann GMP im Falle einer verspäteten Lieferung oder fehlender Produkte aus keinem Grund haftbar gemacht werden, und der Kunde hat in diesem Fall keinen Anspruch auf eine Entschädigung oder Vertragsstrafe.

4.3 Verwendung der Eigenmarke des Kunden

4.3.1 Der Kunde gestattet GMP ausdrücklich, die Eigenmarke des Kunden für die Herstellung, die Verpackung und den Verkauf der Produkte der Eigenmarke des Kunden zu verwenden.

4.3.2 GMP erkennt an, dass GMP durch das ihr unter obigem Artikel 4.3.1 eingeräumte Recht zur Nutzung der Eigenmarke des Kunden keine Eigentumsrechte erwirbt. GMP verpflichtet sich daher, jegliche Nutzung der Eigenmarke einzustellen, wenn die Geschäftsbeziehung bezüglich des Eigenmarkenprodukts beendet wird.

4.3.3 Der Kunde garantiert, dass die Nutzung der Eigenmarke des Kunden durch GMP keine geistigen Eigentumsrechte (Zeichnungen, Patente, Urheberrechte, Marken, Modelle usw.) verletzt und stellt GMP unbegrenzt von allen Ansprüchen Dritter frei, die sich im Zusammenhang mit dieser Nutzung ergeben.

4.4 Anfragen des Kunden - Ende der Geschäftsbeziehung

4.4.1 Für den Fall, dass GMP aufgrund einer Anfrage des Kunden oder der Beendigung der Geschäftsbeziehung zwischen den Vertragsparteien, gleich aus welchem Grund, über einen Lagerbestand an Rohwaren, Verpackungen oder Etiketten für die Eigenmarkenprodukte des Kunden verfügt, verpflichtet sich der Kunde, GMP alle Kosten und Aufwendungen im Zusammenhang mit der Veräußerung, Abwicklung und/oder Vernichtung dieses Lagerbestands zu erstatten, sofern zutreffend.

4.4.2 Für den Fall, dass GMP aufgrund einer Anfrage des Kunden oder der Beendigung der Geschäftsbeziehung zwischen den Vertragsparteien, gleich aus welchem Grund, über einen Bestand an fertigen Eigenmarkenprodukten verfügt, verpflichtet sich der Kunde, diese innerhalb der von GMP angegebenen Fristen abzunehmen. Andernfalls ist GMP berechtigt, die Eigenmarkenprodukte (nach Vornahme der erforderlichen Änderungen an den Etiketten oder der Verpackung) selbst an andere Drittkunden zu verkaufen und dem Kunden

alle Kosten und Aufwendungen, einschließlich etwaiger Verluste, die mit dem Verkauf seiner Eigenmarkenprodukte und insbesondere deren Umverpackung verbunden sind, in Rechnung zu stellen.

Artikel 5: Lieferung von Produkten

5.1 Voraussetzungen für die Lieferung

Der Kunde hat seinen Verpflichtungen gegenüber GMP stets nachzukommen, insbesondere seinen Zahlungsverpflichtungen.

Andernfalls behält sich GMP das Recht vor, die Lieferung der Produkte auszusetzen, ohne dafür haftbar gemacht werden zu können.

5.2 Lieferzeit

5.2.1 Bei Lieferungen per Straße und/oder per Schiff werden die Produkte innerhalb einer Frist von maximal sechzig (60) Kalendertagen geliefert; Fristbeginn ist das Datum, an dem die Bestellung bindend wurde.

Eine Lieferverzögerung gibt keinesfalls Anlass zu einer Entschädigung, Stormierung der Bestellung, Rückerstattung oder Annahmeverweigerung der Produkte.

5.2.2 Bei Lieferungen, die ganz oder teilweise per Schiff erfolgen, teilt GMP dem Kunden die voraussichtliche Ankunftszeit mit. Eine Lieferverzögerung gibt keinesfalls Anlass zu einer Entschädigung, Stormierung der Bestellung, Rückerstattung oder Annahmeverweigerung der Produkte.

5.3 Lieferung

5.3.1 Sofern nicht anders vereinbart, werden die Produkte bei Lieferungen auf dem Land- und/oder per Schiff gemäß DAP (Delivered At Place - Incoterms 2020) [zwischen den Vertragsparteien vereinbarter Ort] geliefert. Das Risiko, inkl. für Verlust und Beschädigung der Produkte, geht von GMP auf den Kunden über, sobald GMP oder der Spediteur die an den Kunden zu liefernden Produkte auf dem Transportmittel zur Entladung an dem zwischen den Vertragsparteien vereinbarten Ort bereitstellt. Die Risiken für den Verlust und die Beschädigung der Produkte während der Entladung trägt der Kunde.

5.3.2 Sofern nicht anders vereinbart, werden die Produkte bei Lieferungen, die ganz oder teilweise per Schiff gemäß CIP (Carriage Insurance Paid To - Incoterms 2020) [zwischen den Vertragsparteien vereinbarter Ort] geliefert. Das Risiko, inkl. für Verlust und Beschädigung der Produkte, geht von GMP auf den Kunden über, sobald GMP oder der Spediteur die an den Kunden zu liefernden Produkte auf dem Transportmittel zur Entladung an dem zwischen den Vertragsparteien vereinbarten Ort bereitstellt. Die Risiken für den Verlust und die Beschädigung der Produkte während der Entladung trägt der Kunde.

Artikel 6: Produktgarantien - Kundenverpflichtungen - Nicht-Konformität von Produkten

6.1 Produktgarantien

GMP garantiert dem Kunden, dass die gelieferten Produkte:

a) bei der Lieferung mit der abgeschlossenen Bestellung übereinstimmen und frei von sichtbaren Mängeln sind;

b) den am Tag der Lieferung geltenden französischen und europäischen Rechtsvorschriften und Normen entsprechen. Es wird darauf hingewiesen, dass GMP in keiner Weise haftbar gemacht werden kann, wenn die Produkte in einem Land vermarktet und verkauft wurden, für das GMP nicht bestätigt hat, dass diese Produkte den dort geltenden Anforderungen entsprechen;

c) bis zu ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum (im Folgenden: „MHD“) mit den von GMP angegebenen Produktspezifikationen (im Folgenden: „Spezifikationen“) übereinstimmen; nach Ablauf des MHD besitzt der Kunde keine Produktgarantie mehr und kann keinen Anspruch wegen Nichteinhaltung erheben;

d) innerhalb eines Zeitraums, der das maximale MHD nicht überschreitet, eine Garantie gegen verborgene Mängel haben; nach Ablauf der MHD wird dem Kunden keine Produktgarantie mehr gewährt, und der Kunde kann keinen Anspruch wegen verborgener Mängel geltend machen.

6.2 Verpflichtungen des Kunden

Der Kunde verpflichtet sich:

a) die Produkte entsprechend ihrer Beschaffenheit zu entladen und zu transportieren;

b) die Produkte nach Erhalt und für die Dauer der Lagerzeit (unmittelbar oder mittelbar) an einem kühlen und trockenen Ort zu lagern;

c) vor jeglicher Nutzung/Verarbeitung/Verwendung des Produkts oder vor der Integration des Produkts in ein anderes Produkt:

i. alle erforderlichen Kontrollen und Analysen durchzuführen, um die Konformität und Qualität der Produkte zu gewährleisten; und

ii. zu überprüfen, ob die Mengen und das Gewicht der Produkte tatsächlich mit den Angaben auf der Verpackung übereinstimmen;

d) die von GMP mitgeteilten Anweisungen zur Verwendung der Produkte zu befolgen;

e) die Produkte nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums weder zu vermarkten noch zu implementieren, zu verwenden, zu integrieren oder zu transformieren.

Wenn der Kunde diesen Verpflichtungen nicht bzw. nur teilweise nachkommt, ist GMP von jeglicher Haftung für nicht konforme und/oder mangelhafte Produkte und deren Folgen befreit.

6.3 Nichteinhaltung (der Vorschriften) bei der Anlieferung

6.3.1 Der Kunde ist verpflichtet, den Zustand der Produkte bei der Anlieferung zu überprüfen.

6.3.2 Bei sichtbaren Mängeln oder fehlenden Produkten ist es Aufgabe des Kunden bzw. seines Spediteurs, eventuelle Beanstandungen auf dem Lieferschein bei der Anlieferung der Produkte zu notieren.

6.3.3 Diese Beanstandungen müssen GMP innerhalb einer Frist von höchstens achtundvierzig (48) Stunden nach der Anlieferung der Produkte zusammen mit den erforderlichen Belegen, anhand derer GMP die erhobene Beanstandung überprüfen kann, schriftlich mit Empfangsbestätigung übermittelt werden.

6.3.4 Bei Nichteinhaltung der in diesem Artikel 6.3 genannten Vorschriften und Fristen wird unwiderruflich davon ausgegangen, dass die gelieferten Produkte der Bestellung entsprechen und frei von sichtbaren Mängeln sind.

6.4 Nichteinhaltung (der Vorschriften) nach der Anlieferung

Zur Geltendmachung seiner Rechte muss der Kunde GMP über das Vorliegen verborgener Mängel oder die Nichteinhaltung der Spezifikationen innerhalb einer Frist von höchstens achtundvierzig (48) Stunden nach deren Entdeckung schriftlich mit Empfangsbestätigung unter Beifügung der erforderlichen Belege informieren, damit GMP das Vorliegen der erhobenen Beanstandung überprüfen kann. Andernfalls gilt die Forderung des Kunden als abgelehnt.

6.5 Vorgehensweise bei Nichteinhaltung (der Vorschriften)

6.5.1 Wird die Nichteinhaltung der Spezifikationen oder der (sichtbaren oder verborgenen) Produktmängel, die Gegenstand der Reklamation sind, von GMP anerkannt, werden die nicht konformen oder mangelhaften Produkte nach dem Ermessen von GMP entweder gemäß den Vorgaben und auf Kosten und Gefahr von GMP an GMP zurückgesandt oder auf Kosten von GMP vernichtet, wobei GMP ein Nachweis über die Vernichtung zu übermitteln ist.**6.5.2** In the event of Products missing on delivery, GMP, after confirming this allegation, shall issue a credit note corresponding to the purchase price excluding tax of the missing Product, to the exclusion of any other compensation, penalty or damages.

Zur Entschädigung des Kunden stellt GMP eine Gutschrift in Höhe des Kaufpreises ohne Steuern für die nicht konformen oder mangelhaften Produkte aus, wobei jegliche andere Entschädigung, Vertragsstrafe oder Schadenersatz ausgeschlossen ist.

6.5.2 Wenn bei der Lieferung Produkte fehlen, stellt GMP nach Überprüfung dieser Information eine Gutschrift in Höhe des Kaufpreises ohne Steuern für die fehlenden Produkte aus, wobei jegliche andere Entschädigung, Vertragsstrafe oder Schadenersatz ausgeschlossen ist.

6.5.3 Der Kunde darf die gelieferten Produkte nicht zurücksenden, ablehnen oder vernichten, ohne zuvor die schriftliche Zustimmung von GMP eingeholt zu haben. Eine Ablehnung, Rückgabe oder Vernichtung der Produkte wird nur dann von GMP akzeptiert, wenn diese sichtbare oder versteckte Mängel aufweisen, die GMP zuzuschreiben sind, oder nicht den Spezifikationen entsprechen.

6.5.4 Wenn die Rückgabe, Verweigerung oder Vernichtung der gelieferten Produkte ohne Zustimmung von GMP erfolgt oder sich die Rückgabe/Verweigerung oder Vernichtung der gelieferten Produkte als unberechtigt erweist, ist der Kunde in jedem Fall haftbar, und GMP behält sich das Recht vor, eine Entschädigung für den erlittenen Schaden zu fordern sowie dem Kunden alle Kosten in Rechnung zu stellen, die mit der Abwicklung dieser Rückgabe,

Verweigerung oder Vernichtung verbunden sind.

6.5.5 Abschließend wird festgelegt, dass im Falle einer Bestellung, die aus mehreren Lieferungen besteht, die Mängel einer Lieferung nichts an den gegenseitigen Verpflichtungen hinsichtlich der übrigen Lieferungen ändern.

Artikel 7: Haftung

7.1 Wird die Haftungsverpflichtung von GMP durch den Kunden hinlänglich nachgewiesen, so ist sie ausschließlich beschränkt auf einen Betrag, der den Kaufpreis ohne Steuern der betreffenden Produkte, der dem Kunden in Rechnung gestellt wurde, nicht übersteigt, zuzüglich der Kosten für die Rückgabe und Vernichtung der Produkte, sofern die Rückgabe oder Vernichtung zuvor von GMP akzeptiert wurde.

7.2 GMP haftet in keinem Fall für zufällige, finanzielle, indirekte oder Folgeschäden und Verluste (insbesondere für Imageschäden, entgangenen Gewinn und/oder Umsatzverluste und/oder Betriebsverluste und/oder Datenverluste), die sich aus der Durchführung oder Nichterfüllung des Verkaufs der Produkte ergeben.

Artikel 8: Preise - Ermäßigungen - Revision

8.1 Preise

8.1.1 Die Produkte werden stets in Euro zu den am Tag der Lieferung der Bestellung durch GMP geltenden Preisen in Rechnung gestellt.

Änderungen des geltenden Mehrwertsteuersatzes werden zu dem von der Finanzbehörde festgelegten Datum berücksichtigt.

8.1.2 Die Preise werden exklusive Steuern, DAP für Lieferungen per Straße und/oder per Schiff und CIP für Lieferungen, die ganz oder teilweise per Schiff erfolgen, ohne Nachversandkosten und sonstige Steuern, Einfuhrzölle auf die Produkte, Gebühren und Quellensteuern berechnet.

8.1.3 GMP behält sich das Recht vor, ihre Preise jederzeit und ohne Angabe von Gründen zu ändern, sofern sie die Kunden mindestens zwei (2) Monate vor Inkrafttreten der Änderung darüber informiert.

8.2 Nachverhandlung

Gemäß Artikel L.441 -8 des französischen Handelsgesetzbuchs („Code de Commerce“) verhandeln die Vertragsparteien bei Kaufverträgen über landwirtschaftliche Erzeugnisse, deren Laufzeit drei (3) Monate überschreitet, bei Preisschwankungen bei (i) landwirtschaftlichen und lebensmitteltechnischen Rohstoffen, (ii) landwirtschaftlichen und lebensmitteltechnischen Erzeugnissen, (iii) Energie, (iv) Transportmitteln oder (v) Verpackungsmaterialien, die sich erheblich auf die Produktionskosten des Produkts auswirken (sei es, dass sie sich erhöhen oder verringern), den Preis innerhalb einer Frist von einem (1) Monat ab der Mitteilung einer der beteiligten Vertragsparteien an die andere neu aus.

Die Inanspruchnahme dieses Rechts auf Neuverhandlung wird mit Preisschwankungen begründet, die direkte Auswirkungen auf die Produktions- oder Vertriebskosten haben. Die Bedingungen und Grenzwerte für die Nachverhandlung werden von den Vertragsparteien vereinbart.

Das Recht auf die Anwendung dieses Artikels muss von der neu verhandelnden Vertragspartei der anderen Vertragspartei per Einschreiben mit Empfangsbestätigung mitgeteilt werden (im Folgenden: „**Antrag auf Nachverhandlung**“). Die neu verhandelnde Vertragspartei muss die Preisschwankung und deren Folgen wie oben beschrieben nachweisen.

Die Vertragsparteien verhandeln in redlicher Absicht innerhalb einer Frist von einem (1) Monat nach Eingang der Aufforderung zur Neuverhandlung. Die Verhandlungen (ihr Bestehen und Inhalt) werden von den Vertragsparteien als vertrauliche Informationen erachtet. Die Vertragsparteien sind sich darüber einig, dass während des Verhandlungszeitraums die aktuellen Preise gelten.

Gemäß Artikel D.441 -7 des Handelsgesetzbuchs („Code de Commerce“) ist ein schriftliches Verhandlungsprotokoll anzufertigen.

Sollten sich die Vertragsparteien innerhalb der oben genannten Frist auf neue Preise einigen, so schließen sie innerhalb von sieben (7) Tagen nach ihrer Einigung einen Zusatzvertrag ab.

Gelingt es den Vertragsparteien nicht, eine Einigung zu erzielen, so gelten die derzeitigen Konditionen weiter, sofern nicht eine der Vertragsparteien:

a. unter Einhaltung einer angemessenen Kündigungsfrist unter Berücksichtigung der Dauer und der Bedingungen ihrer bestehenden Geschäftsbeziehung schriftlich kündigt;

b. ihre Meinungsverschiedenheit dem Mediator für landwirtschaftliche Handelsbeziehungen vorlegt.

Gelingt es den Vertragsparteien im Rahmen der Mediation nicht, eine Einigung zu erzielen, kann jede Vertragspartei ihre Uneinigkeit auf Empfehlung des Mediators vor das zuständige Gericht bringen.

Artikel 9: Zahlungsbedingungen

9.1 Sofern die Vertragsparteien nichts anderes vereinbart haben, werden die Rechnungen dem Kunden auf elektronischem Wege übermittelt.

Sofern die Vertragsparteien nichts anderes vereinbart haben und vorbehaltlich der Bestimmungen in Artikel 9.7 unten, sind die Produkte innerhalb von sechzig (60) Tagen nach Ausstellung der Rechnung vollständig und in einer einzigen Rate zu bezahlen.

Als Adresse des Kunden gilt die Rechnungsadresse, sofern der Kunde nichts anderes angibt.

9.2 Bei Vorauszahlung hat der Kunde keinen Anspruch auf einen Rabatt.

9.3 Der Kunde verpflichtet sich, bei der Überweisung die für die Zuordnung erforderlichen Angaben zu den bezahlten Rechnungen zu machen. Andernfalls wird GMP die betreffende Zahlung nach den Bestimmungen und dem Stellenwert ihres Ermessens in Rechnung stellen. Im Falle einer Sammelzahlung sind die Angaben zu den bezahlten Rechnungen ohne zusätzliche Kosten und gleichzeitig mit der Zahlung zu übermitteln.

9.4 Der Kunde ist nicht berechtigt, etwaige Forderungen gegenüber GMP vom Betrag der von GMP ausgestellten Rechnung abzuziehen.

Sollte GMP jedoch ausnahmsweise der Verrechnung von Forderungen ausdrücklich zugestimmt haben, darf diese nur für

Forderungen erfolgen, die feststehen, liquide, fällig und seitens GMP unbestritten sind. Darüber hinaus verpflichtet sich der Kunde, die Verrechnung nur bis zur Höhe der jeweiligen Forderung vorzunehmen.

9.5 Der Kunde verpflichtet sich, dieselben Zahlungsbedingungen gegenüber GMP anzuwenden, die für ihn gemäß den vorliegenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen bzw. dem jeweiligen Einzelvertrag, falls zutreffend, gelten. GMP behält sich das Recht vor, vom Betrag der vom Kunden ausgestellten Rechnung automatisch den Betrag der gegenüber dem Kunden bestehenden Forderungen abzuziehen, sofern diese feststehen, liquide, fällig und seitens des Kunden unbestritten sind.

9.6 Für Rechnungen, die der Kunde nicht fristgerecht bezahlt, werden Zinsen in Höhe des Zwölfwachen (12-fachen) des gesetzlichen Zinssatzes in Frankreich pro Verzugsmonat bis zum Zeitpunkt der endgültigen Zahlung erhoben.

Zusätzlich zu dem ursprünglich zu zahlenden Betrag wird eine pauschale Entschädigung in Höhe von 10 % des Rechnungsbetrags einschließlich Steuern als Strafklausel fällig, wobei der Mindestbetrag 15,25 Euro beträgt und der Höchstbetrag 40 Euro, unbeschadet der automatisch und ohne Belege zu zahlenden Beitreibungskosten, zuzüglich etwaiger weiterer, auf Nachweis zu zahlender Beitreibungskosten.

Diese Zinsen und Strafgebühren sind automatisch ab dem Tag nach dem auf der Rechnung angegebenen Fälligkeitsdatum auf Aufforderung von GMP zu zahlen.

9.7 Bei Nichtzahlung einer fälligen Rechnung oder einer Änderung der finanziellen und/oder rechtlichen Situation des Kunden, die die Eintreibung der Forderungen gefährden kann, werden alle Forderungen seitens GMP gegenüber dem Kunden sofort fällig, einschließlich der nicht erloschenen Forderungen, unabhängig von der vereinbarten Zahlungsweise und ohne vorherige formelle Mahnung.

Darüber hinaus behält sich GMP das Recht vor, die sofortige Zahlung vor der Lieferung einer neuen Bestellung oder eine andere Garantie ihrer Wahl zu verlangen.

GMP behält sich außerdem das Recht vor, vor der Lieferung einer Bestellung sofortige Zahlung oder eine andere Garantie ihrer Wahl zu verlangen, wenn die Transaktionen zwischen Kunde und GMP nicht durch die von GMP abgeschlossene Kreditversicherung abgedeckt sind.

Artikel 10: Indikatoren

Gemäß den Bestimmungen des Artikels L.443-4 des Handelsgesetzbuches („Code de Commerce“) sind die wichtigsten Indikatoren, die GMP bei der Preisgestaltung der hiernach verkauften Produkte berücksichtigt, die folgenden:

- der Weizenpreis an der Pariser Wareterminbörse Euronext
- Der Index der Einkaufspreise der landwirtschaftlichen Erzeugung für Feldfrüchte als gleitender Durchschnitt über 3 Monate
- Incograin-Formeln

Diese Indikatoren sind verfügbar unter <http://www.intercereales.com/>

GMP weist darauf hin, dass der zwischen den Vertragsparteien geschlossene Einzelvertrag auch diese Indikatoren zu berücksichtigen hat.

Artikel 11: GMP Geistiges Eigentum - Vertraulichkeit

11.1 Geistiges Eigentum

11.1.1 GMP behält sich alle gewerblichen und geistigen Eigentumsrechte an den Produkten, Logos, Marken, zugehörigen Unterscheidungsmerkmalen, Handelsnamen oder abgeleiteten Bezeichnungen von „GMP“ vor, unabhängig davon, ob diese geschützt sind oder nicht, sowie an den Kreationen, Fotos und technischen oder werbetechnischen Unterlagen, die dem Kunden im Rahmen der Geschäftsbeziehung übermittelt werden; diese dürfen nicht ohne vorherige schriftliche Genehmigung von GMP weitergegeben oder verwendet werden.

Im Rahmen der mit GMP abgeschlossenen Verkäufe erwirbt der Kunde keine geistigen Eigentumsrechte an den privaten und unverwechselbaren Elementen von GMP (einschließlich der Produkte und ihrer Rezepturen), und diese Rechte und Elemente bleiben ausschließliches Eigentum von GMP.

11.1.2 Der Kunde verpflichtet sich, die geistigen Eigentumsrechte von GMP in gutem Glauben zu respektieren und insbesondere keine Änderungen an den von GMP übermittelten Unterscheidungsmerkmalen vorzunehmen, um das Markenimage von GMP und ihren Produkten nicht zu schädigen.

11.2 Vertraulichkeit

11.2.1 Im Rahmen ihrer Geschäftsbeziehung kann es erforderlich sein, dass die Vertragsparteien Informationen oder Daten austauschen, die sie als vertraulich erachten, wie z. B. (ohne Anspruch auf Vollständigkeit): Spezifikationen, Formeln, Rezepte, Methoden, Implementierungstechniken, Modelle, technische Gutachten, Zeichnungen, Modelle, Herstellungs-, Verpackungs- oder Vermarktungsprozesse, Pläne, Strategien, Abbildungen, Marketingdaten, Produktkonzepte, Kundenlisten, Verkaufsdaten (im Folgenden: „Informationen“).

11.2.2 Jede Vertragspartei verpflichtet sich, diese Informationen während der gesamten Dauer ihrer Geschäftsbeziehung und ohne zeitliche Befristung nach deren Beendigung streng vertraulich zu behandeln. Sie verpflichten sich, die Informationen nur im Zusammenhang mit und für die Zwecke der Durchführung ihrer Geschäftsbeziehung zu nutzen. Die empfangende Vertragspartei verpflichtet sich darüber hinaus, (i) die Informationen ohne vorherige schriftliche Zustimmung der offenlegenden Vertragspartei weder ganz noch teilweise an Dritte weiterzugeben und (ii) die Informationen der offenlegenden Vertragspartei weder ganz noch teilweise zu verwenden, um Nahrungserzeugnisse zu reproduzieren, herzustellen oder herstellen zu lassen.

Artikel 12: Personenbezogene Daten

Im Rahmen ihrer Geschäftsbeziehung verpflichten sich der Kunde und GMP, die geltenden Vorschriften für die Verarbeitung personenbezogener Daten einzuhalten, insbesondere die Rechtsvorschriften Nr. 78-17 vom 6. Januar 1978, geändert durch das Gesetz Nr. 2018-493 vom 20. Juni 2018 über den Schutz personenbezogener Daten, sowie die europäische Verordnung (EU) Nr. 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates vom 27. April 2016 „zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten und des freien Datenverkehrs“.

Artikel 13: Korruptionsbekämpfung und Einflussnahme

Die Vertragsparteien garantieren, dass sie im Rahmen der Verhandlungen und ganz allgemein in ihrer Geschäftsbeziehung alle gesetzlichen und behördlichen Vorschriften und Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Bekämpfung von aktiver/passiver Korruption und Einflussnahme eingehalten haben und einhalten werden.

Darüber hinaus verpflichten sich die Vertragsparteien, sicherzustellen, dass alle Mitarbeiter, autorisierten Subunternehmer und alle in ihrem Namen handelnden Personen die vorgenannten Bestimmungen einhalten.

Artikel 14: Beendigung - Aussetzung - Höhere Gewalt

GMP behält sich das Recht vor, den Verkauf unverzüglich, automatisch und ohne Ersatzleistung ganz oder teilweise zu ändern, auszusetzen und/oder zu beenden, ohne dafür haftbar gemacht zu werden, indem sie den Kunden darüber in Kenntnis setzt, und zwar in den folgenden Fällen:

a) im Falle einer Änderung der finanziellen und/oder rechtlichen Situation des Kunden, die die Eintreibung von Forderungen gefährden könnte;

b) im Falle eines Verstoßes des Kunden gegen die geltenden Rechtsvorschriften;

c) im Falle einer Abtretung oder Übertragung, in welcher Form auch immer, der sich daraus ergebenden Rechte und Pflichten ohne die ausdrückliche vorherige schriftliche Zustimmung von GMP, wird der Verkauf intuitu personae zu Gunsten des Kunden abgeschlossen;

d) bei Eintritt eines Ereignisses höherer Gewalt oder eines Ereignisses, auf das GMP keinen Einfluss hat, wie z. B.: Krieg, Mobilmachung, Generalstreiks, Aussperrungen, Maschinenbruch, Brände sowie Produktionsstörungen, Verkehrsunfälle, Witterungsbedingungen, behördliche Maßnahmen und/oder Gesundheitsmaßnahmen, die die Herstellung oder Lieferung der Produkte verhindern oder einschränken.

Artikel 15: Sprache

15.1 Diese Verkaufsbedingungen sind in englischer Sprache abgefasst. Im Falle einer Übersetzung hat die englische Fassung Vorrang vor jeder übersetzten Fassung.

15.2 Sofern nicht anders vereinbart, erfolgt die Kommunikation zwischen den Vertragsparteien in Bezug auf ihre Geschäftsbeziehung in englischer Sprache

Article 16: Applicable law – Amicable Settlement – Jurisdiction

16.1 These T&C of Sale, the orders and any special agreements entered into between GMP and the Customer in the context of their commercial relationship shall be executed and interpreted in accordance with French law.

16.2 All disputes or litigation relating in particular to the validity, interpretation, performance or termination of one of the aforementioned documents, and to their consequences, shall be brought, in the absence of amicable settlement, before the COMMERCIAL COURT OF PARIS or at the exclusive choice of GMP, before the Commercial Court in the jurisdiction of which its registered office is located.

Artikel 17: Eigentumsvorbehaltsklausel

DIE VERKAUFTEN PRODUKTE GEHEN ERST DANN IN DAS EIGENTUM DES KUNDEN ÜBER, WENN DIE VOLLSTÄNDIGE ZAHLUNG GEMÄSS ARTIKEL L.624-16 DES HANDELSGESETZBUCHES („CODE DE COMMERCE“) BEI GMP EINGEGANGEN IST, SOFERN KEINE ANDERSLAUTENDE VEREINBARUNG ZWISCHEN GMP UND DEM KUNDEN GETROFFEN WURDE.



Für weitere Informationen
**wenden Sie sich bitte an Ihren
VERKAUFSBERATER**

Photothèque © GrandsMoulinsdeParis / © AdobeStock