



 EUROPASTRY®

Tu negocio, en las mejores manos

Memoria anual
2014

“Nuestra fuerza es el trabajo en equipo, con toma de decisiones meditadas y responsabilidades compartidas”

Pere Gallés
Fundador Europastry

- 04 Todos construimos Europastry
- 06 Europastry, la empresa líder del mercado español de masas congeladas
- 08 Europastry, una empresa global
- 10 Seguridad alimentaria – Joan Quílez
- 12 Tendencias de panadería – Jordi Caballero
- 14 Tendencias de bollería – Alberto Alonso
- 16 Grandes logros de la compañía: nuestras gamas más innovadoras
- 18 Soluciones 360°

Todos construimos Europastry

En 2014 hemos sentado las bases de aquello en lo que queremos convertirnos en los próximos años. Hemos incrementado sustancialmente nuestras inversiones para continuar reinventando nuestro portfolio de productos y nuestra presencia en nuevos mercados. Durante este ejercicio se ha puesto en marcha la planta de Estambul y se han iniciado las obras de las nuevas plantas de Oldenzaal (Holanda) y New Brunswick (Estados Unidos). Una vez estén terminadas, las tres plantas supondrán una inversión de 64 millones de euros. Esperamos generar un total de 350 nuevos puestos de trabajo al cabo de un año de su puesta en marcha operativa, para una capacidad de productiva de 46.000 tms/año. Vistas en su conjunto, estas cifras nos dan la verdadera dimensión del cambio que estamos llevando a cabo.

En un contexto de mercado caracterizado por la concentración de operadores, la presión competitiva es cada vez mayor. En Europastry hemos decidido tomar el camino de la innovación como nuestra principal estrategia. Hemos mejorado nuestro portfolio de productos entendiendo lo que nuestros clientes quieren y eliminando lo que no añade valor, copiando e inspirándonos en las nuevas tendencias de productos que vemos en otros mercados, colaborando de forma abierta con nuestros proveedores y clientes. Adicionalmente, hemos creado estructuras ligeras para dar una respuesta rápida a necesidades desatendidas del mercado y hemos aprovechado, de una forma original, las oportunidades que nos ofrece este ecosistema de proveedores y clientes.

La innovación no solo es la clave en el desarrollo de productos. También forma parte de todos los servicios que ofrecemos a nuestros clientes, así como de los procesos que los envuelven (productivos, administrativos, logísticos...). En 2014 también hemos seguido avanzando en estos campos, en especial en aquellos vinculados con las nuevas tecnologías. ¿Acaso existe algún motivo para que la revolución digital no llegue a la panadería?

Es también nuestra obligación conseguir que Europastry siga avanzando en sus compromisos empresariales para poder contribuir en aumentar la riqueza de la sociedad que nos acoge y mantener un equilibrio sostenible con nuestro entorno. En este sentido, en 2014 hemos generado una actividad por valor de 331 millones de € en impuestos, compras a proveedores y cotizaciones a la Seguridad Social.

En Europastry estamos orgullosos de ser la primera empresa del sector que sigue en manos de su familia fundadora. Nuestra pasión, la energía que mueve a nuestro equipo, es seguir transformando el sector de la panadería. Por eso nuestros objetivos para 2015 son aún más ambiciosos. Nuestro compromiso es seguir trabajando a diario en la búsqueda de la excelencia empresarial.

Gracias a todos.

Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo



“En Europastry hemos decidido tomar el camino de la innovación como nuestra principal estrategia.”

Europastry, la empresa líder del mercado de masas congeladas



Misión y valores

La misión de Europastry es la de liderar la transformación de la industria de la panadería a partir del uso de las tecnologías del frío. Europastry es una empresa familiar con la gestión profesionalizada. Nuestra estrategia se orienta a hacia el largo plazo. Contamos con un equipo con una experiencia contrastada en el sector cuya pasión es formar parte de una de las empresas más punteras del sector de masas congeladas.

Innovación

Innovar es aquello que más nos gusta. Lo llevamos en nuestro ADN. Desde sus orígenes la compañía ha sido pionera en el lanzamiento al mercado de gamas como el pan precocido, la bollería prefermentada o la bollería cocida y congelada.

Servicio + Facilidad

Brindamos un amplio abanico de soluciones que simplifican el trabajo de nuestros clientes. Esta facilidad, además de ser la última consecuencia de un servicio excelente, es también la ventaja distintiva de nuestros productos.

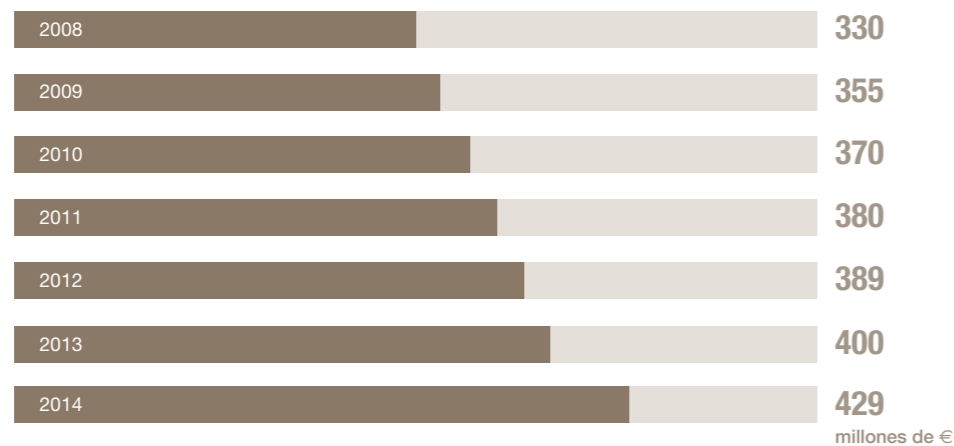
Salud + Compromiso

La preocupación por una alimentación saludable condiciona el comportamiento de quienes confían a diario en nuestras especialidades, por eso la tenemos muy en cuenta durante el desarrollo de cualquier nueva tipología de producto.

Un crecimiento sostenido a lo largo de los años



Venta neta



millones de €

Nuestras áreas de negocio (en valor)



PAN
53%



BOLLERÍA
45%

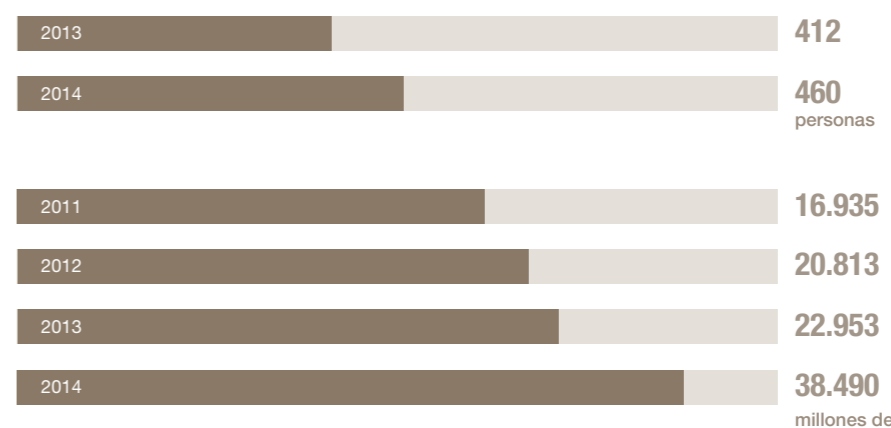


PASTELERÍA
1%



QUINTA GAMA
1%

Datos de 2014 - Total Europastry



Evolución de la contratación de personal

Evolución de la inversión

Europastry, una empresa global



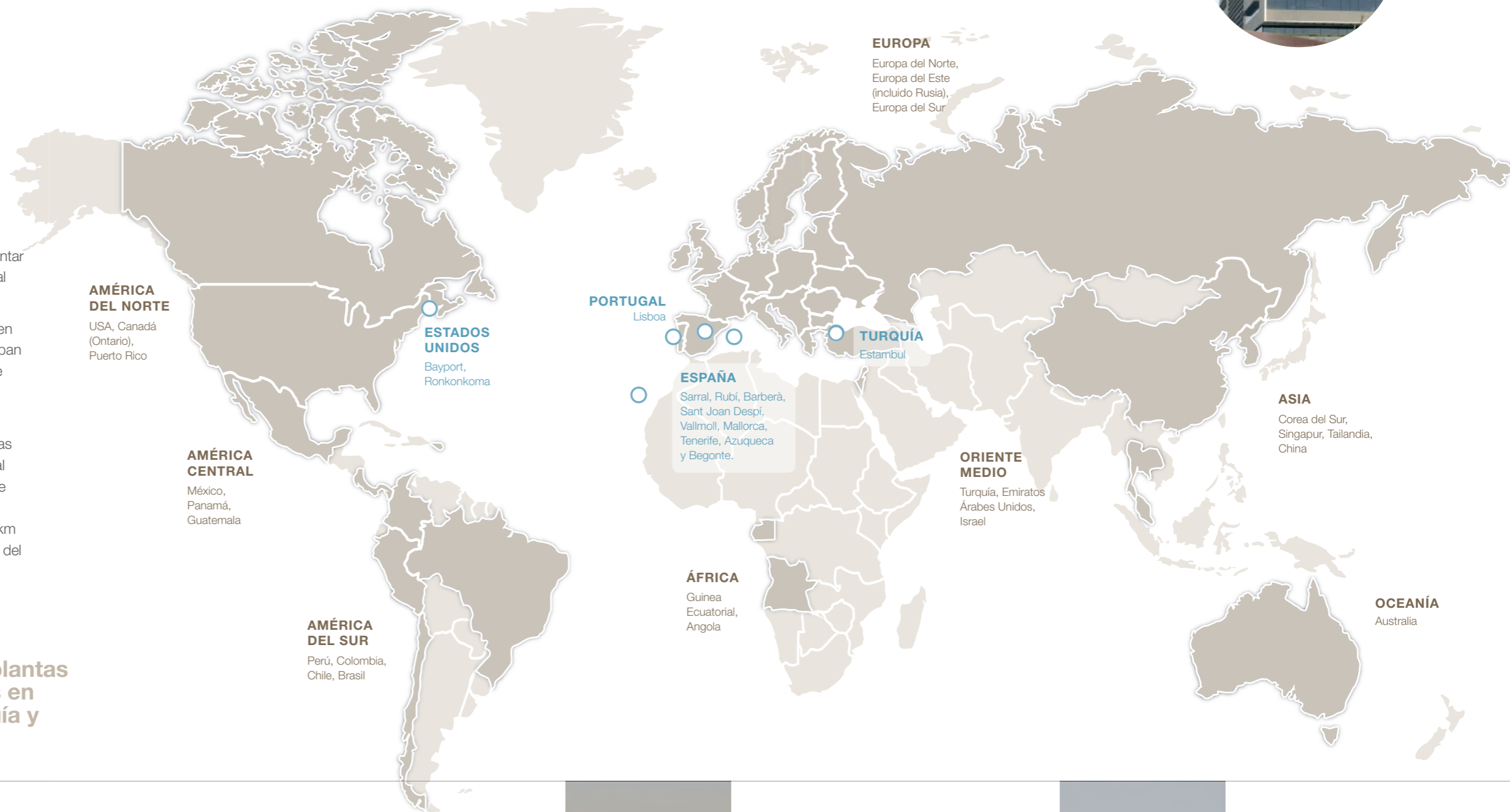
La internacionalización de la empresa arrancó hace más de 15 años y ha evolucionado hasta la implantación de plantas propias de producción en diferentes mercados.

En 2014 se inició la construcción de la nueva planta de New Brunswick (New Jersey). El nuevo centro permitirá aumentar y mejorar la capacidad productiva actual de Wenner Bakery en pan precocido.

Asimismo, en septiembre se pusieron en marcha las nuevas líneas de bollería y pan en Turquía, con una capacidad total de 17 Tm.

De cara a desarrollar el mercado centroeuropeo, Europastry ha iniciado las obras de una nueva planta en Oldenzaal (Holanda). A nivel logístico es un enclave óptimo, dado que viven más de 150 millones de personas a menos de 500 km de distancia y está a menos de 2 horas del Rotterdam, el mayor puerto de Europa.

Una nueva etapa en nuestra estrategia de internacionalización: plantas de producción propias en Estados Unidos, Turquía y Holanda.



Seguridad alimentaria



Nuestro compromiso con la calidad y nuestra política de ingredientes

Las plantas de producción de Europastry están certificadas en seguridad alimentaria según la norma British Retail Consortium (BRC), que asegura no solo el cumplimiento de la normativa legal (APPCC, trazabilidad e higiene alimentaria), sino también diferentes estándares que están por encima de los requisitos legales. Asimismo, nos hemos adaptado a las demandas de seguridad alimentaria, específicas y muy exigentes, solicitadas por nuestros clientes, e incluso nos hemos certificado según sus propios sistemas de calidad.

En 2014 hemos obtenido el "VII Premio Estrategia NAOS a la mejor iniciativa empresarial", otorgado por la Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, un organismo dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Este galardón reconoce el impacto positivo en la salud pública del proyecto "Panes reducidos en sodio y fuente de potasio".



Todas las plantas tienen implantado un sistema de gestión en cinco etapas cuyo objetivo es lograr espacios de trabajo mejor organizados, más ordenados y más limpios de forma permanente. Con ello pretendemos, entre otros objetivos, garantizar la integridad del producto. Contamos también con un exhaustivo plan de control microbiológico de materias primas y de producto acabado, a fin de garantizar tanto el cumplimiento de los estándares legales como los específicos de nuestros clientes. Nuestro laboratorio interno de microbiología está certificado por ENAC con la acreditación nº 842/LE1751. Asimismo, seguimos un plan de control de residuos y contaminantes.

Un estricto protocolo de control de calidad

Periódicamente se llevan a cabo evaluaciones de riesgo de nuestros proveedores. Se valoran diferentes parámetros según un plan gestionado por nuestro propio equipo de auditores, que exige la mejora continuada del sistema de producción. En sintonía con nuestro minucioso control de calidad en todas las fases del proceso de producción, hemos implantado un nuevo sistema de base de datos (SAIGOL), capaz de gestionar las especificaciones técnicas de las materias primas para una correcta gestión de la trazabilidad y para cumplir las especificaciones legales y de nuestros clientes.

JOAN QUÍLEZ
Director de Tecnología



Máxima garantía de seguridad alimentaria

Hemos hecho especial hincapié en la gestión de riesgos derivada de la presencia de alérgenos por los exigentes requisitos de algunos clientes y por nuestra voluntad de adaptarnos a la estricta normativa de la Food and Drug Administration (FDA) de Estados Unidos.

Todas estas actuaciones se complementan con un plan de formación continua de nuestro equipo humano, ya que entendemos que la preparación e implicación de las personas resulta clave en el concepto de seguridad alimentaria.



La seguridad alimentaria, por encima de todo



Todas nuestras plantas están certificadas con el BRC.

La de Rubí cuenta con los siguientes certificados:
 - IFS de seguridad alimentaria.
 - ISO 14001:2004 de gestión de calidad.
 - OHSAS 18001:2007 de medio ambiente.
 - Halal para Dots, berlinas y muffins.

Certificado Face para los productos sin gluten.

Certificado Bio de algunas referencias que se fabrican en Palma de Mallorca.

Certificado Kosher para la línea Viennoiserie Caprice.

Nuestro laboratorio interno de ensayo está acreditado por ENAC con la acreditación nº 842/LE1751.

Apostando por la eficiencia energética



(Primer cuatrimestre de 2014 respecto al primer cuatrimestre de 2013)

Ahorro en kWh **1.138.818**

Ratio kg CO₂/kWh **0,33**

Ahorro en kg CO₂ **375.810**

Tendencias de pan



El pan tan solo es harina, agua, sal y levadura. Son sencillos ingredientes que, no obstante, preservan grandes matices de sabor. Europastry ha asumido el eterno desafío de extraer todo el potencial del trigo, buscando métodos artesanales para poner al descubierto todo lo que este cereal nos puede dar mediante su proceso de elaboración y largas fermentaciones, hasta conseguir un aroma y un sabor intensos, una miga alveolada y esponjosa y una corteza fina y crujiente que forman parte de nuestro cotidiano día a día. Imposible prescindir de un manjar de tan simple apariencia y, sin embargo, con tanta complejidad de matices.

El futuro del pan está en su pasado

El crecimiento que ha experimentado la panadería artesanal ha llevado a que ya no sea solo una tendencia, sino una realidad y, sobre todo, una necesidad. La creciente demanda de panes con el sabor, el olor y el aroma característicos del pan tradicional han desafiado a la industria, que se ha visto obligada a generar opciones que permitan la manipulación de masas altamente hidratadas de larga fermentación.

El incremento de la demanda de pan artesanal ha hecho evolucionar la forma de trabajar.

Al principio se pensaba en cómo facilitar el trabajo del panadero y en flexibilizar su horario de trabajo. De ahí surgieron los procesos rápidos de panificación y las masas congeladas, que permitían disponer de grandes cantidades de pan en el menor tiempo posible y/o a cualquier hora.

Entonces no se pensó en que al consumidor no le importa a qué hora se hace el pan o si su producción es laboriosa, sino en que el pan que va a tomar despierte el apetito por su intenso olor y dé ganas de comer más por su irresistible sabor.



El pan tan solo es harina, agua, sal y levadura. Son sencillos ingredientes que, no obstante, preservan grandes matices de sabor.

JORDI CABALLERO
I+D Pan



El primer punto a tener en cuenta para producir pan artesanal a pequeña o gran escala es entender qué es la panadería artesanal.

Por cómo se producía el pan antiguamente, el término artesanal se asocia con trabajo manual y en pequeñas cantidades, olvidando que en la antigua Grecia ya existían hornos comunales de grandes proporciones. Al hablar de panadería artesanal nos referimos al respeto por las características y la integridad de la masa, así como al uso de ingredientes naturales y largas fermentaciones.

Teniendo claro que el concepto de panadería artesanal no está ligado al trabajo manual, sino a cómo se debe desarrollar cada etapa del proceso, podemos empezar a hablar de la mecanización del pan artesanal. Esta mecanización empezó hace muchos años con la invención de la amasadora y, en especial, de los métodos de amasado, que deben respetar las características de la masa. En este sentido, **las Buenas Prácticas de Panificación (BPP) buscan preservar la integridad de la harina y favorecer los beneficios de la fermentación en cada etapa del proceso.**

En 2014 Europastry entró a formar parte de **Reimagine Food**, un proyecto que se apoya en la innovación, la industria y las nuevas tecnologías para convertir a Barcelona en el Silicon Valley de la alimentación. Hasta la fecha, Reimagine Food ha logrado que se sumen 49 de las 100 mejores Startups relacionadas con la alimentación y la tecnología a escala mundial. Esta colaboración nos permitirá asociarnos con los mejores expertos del sector para poder seguir innovando y continuar siendo pioneros. **Nuestra voluntad es aportar un valor añadido a nuestros clientes, innovando en recetas para bocadillos que aporten valores nutricionales según el tipo de dieta, desde la de deportistas, celíacos o diabéticos hasta la de vegetarianos o la paleo.**



El primer punto a tener en cuenta para producir pan artesanal a pequeña o gran escala es entender qué es la panadería artesanal.

reimagine food

Tendencias de bollería



ALBERTO ALONSO
I+D Bollería



Adaptándonos constantemente a nuevos productos y formatos.

Al estar cada vez más abiertos al mercado internacional, recibimos información de muchos mercados y esto nos ayuda a permanecer al día. Uno de los aspectos clave en Europastry es la capacidad de reacción frente a las nuevas tendencias: nuestro equipo de I+D trabaja duro para conseguir, en el menor tiempo posible, los mejores resultados.

Además de cumplir con los estándares de calidad más estrictos, nuestros clientes nos exigen cada vez más. Algunas de nuestras plantas, como la línea que inauguramos en 2013 en Sarral (Tarragona), tienen el certificado Kosher, y muchos de nuestros productos son Halal.



El cronut es un claro ejemplo de ello. Durante 2014 detectamos la tendencia y enseguida nos pusimos a trabajar para que un producto elaborado de manera 100% tradicional pudiera ser fabricado en línea y sin perder calidad, y finalmente lo conseguimos.

Fuimos pioneros en la producción del cronut congelado a nivel industrial.



Holanda

En junio de 2014 se iniciaron las obras de nuestra nueva planta de Dots, la primera construida bajo la certificación medioambiental BREEAM (<http://www.breeam.es/index.php/conocenos>).

Se espera que pueda entrar en funcionamiento durante el segundo trimestre de 2015.

La nueva planta está ubicada en Oldenzaal, una localización estratégica para operar en los mercados del centro y el norte de Europa.



Número de empleados:
80

Inversión:
€ 24 millones



En Europastry asumimos nuestra responsabilidad y, consecuentemente, trabajamos en la eliminación progresiva de los ingredientes con connotaciones desfavorables.

Cabe destacar que Europastry fue pionera en la eliminación de las grasas parcialmente hidrogenadas, las llamadas "grasas trans". No obstante, nuestro principal objetivo es que cualquier mejora nutricional permita mantener siempre las propiedades sensoriales, por lo que **la elaboración de productos cada vez más saludables no va en detrimento de las características organolépticas que buscan nuestros clientes.**

En cuanto a los profesionales que confían en nosotros, la bollería prefermentada va ganando cada vez más terreno, porque prácticamente va del congelador al horno. Así es más fácil controlar las mermas y ofrecer un producto de calidad.

Y es que el cliente de Europastry demanda cada vez más comodidad a la hora de preparar el producto, por eso servimos al punto de venta un producto acabado y fácilmente disponible. Para el consumidor final es importante también que tenga el tamaño y forma adecuados para poderlo disfrutar en cualquier situación.



Turquía

Desde la primera fase de la puesta en marcha, en julio de 2014, el equipo de I+D ha estado trabajando para que funcione a pleno rendimiento nuestra línea de bollería en Turquía, que produce productos locales, como todos los de la gama Serbest Ekmek, la Pogaça o el Donuk Hamur.

Número de empleados:
50

Inversión:
€ 19 millones

Grandes logros de la compañía: nuestras gamas más innovadoras



Los panes premium de la familia Gran Reserva

El pan Gran Reserva recupera el método tradicional de la triple fermentación del panadero de toda la vida a través de las técnicas de producción más innovadoras. Es lo que llamamos "Proceso Pan Gallés" en honor a su artífice, el presidente y fundador de la compañía, Pere Gallés. La cuidadosa selección de trigos de diferentes variedades y orígenes, así como la alta hidratación y el respeto de los reposos necesarios para que cada una de las tres fermentaciones se desarrolle de forma natural, confieren a los panes Gran Reserva un sabor único y exclusivo y una mayor durabilidad.



Cuidada selección
de trigos de
diferentes
variedades y
orígenes, alta
hidratación y
respeto de los
reposos.

Viennoiserie Caprice, bollería artesana 100% mantequilla

En sintonía con el espíritu de mejora e innovación que caracteriza a la compañía, Europastry ha dado un importante salto cualitativo en sus gamas de bollería premium a través del proceso Viennoiserie Caprice. La clave fue inspirarnos en el saber hacer de los artesanos *boulangers* de ayer aplicando las tecnologías de hoy, una filosofía que ha dado lugar a una línea de producción única en Europa. El proceso Viennoiserie Caprice asegura un resultado excelente gracias a ingredientes cuidadosamente seleccionados y un proceso que contempla constantes trabajos en la masa y largas horas de reposo. En este sentido, nuestro último gran hito ha sido conseguir la calificación de 100% natural para nuestro croissant.



Una línea de
producción única
en Europa.

DOTS, la fórmula del éxito

Europastry es, hoy por hoy, uno de los mayores productores y distribuidores de esta especialidad de bollería a nivel europeo, que fabricamos sin colorantes artificiales y con aceite de palma sostenible. Desde nuestra planta de Rubí suministramos 370 millones de unidades anuales, tanto al mercado doméstico como al exterior, y nuestra nueva planta de Oldenzaal (Holanda) duplicará la capacidad de producción y exportación de nuestro producto estrella a lo largo y ancho de toda Europa. Paralelamente, nuestro departamento de I+D+i desarrolla constantemente nuevos sabores, nuevos formatos y nuevas presentaciones para un público tan goloso como exigente.

DOTS

ORIGINAL



Nuestra nueva
planta de Holanda
duplicará la
capacidad de
producción y
exportación de
nuestro producto
estrella.

Soluciones 360°



Soluciones 360° a medida de cada punto de venta

En Europastry contamos con un equipo propio de Visual Design que, en sintonía con la filosofía de toda la compañía, también apuesta por el crecimiento y la innovación en cuanto al diseño de los puntos de venta. Sabemos dar respuesta a las necesidades de cada establecimiento. Activamos, renovamos y actualizamos el punto de venta para fidelizar y atraer nuevos clientes, mejorar la rotación de producto, incrementar las ventas y, por supuesto, mejorar la imagen de marca.



Elementos PLV y expositores que facilitan la colocación del producto y favorecen la venta por impulso.





 **EUROPASTRY**[®]
www.europastry.com