



04	La pequeña panadería de la familia Gallés
08	Prólogo de Jordi Gallés
10	La compañía
	• <i>Valores</i>
	• <i>Experiencia</i>
	• <i>Datos de negocio</i>
	• <i>Europastry en el mundo</i>
	• <i>Colaboradores</i>
	• <i>Nuestro compromiso</i>
	• <i>Tendencias</i>
40	Nuestras familias más innovadoras
	• <i>Hogazas Gran Reserva</i>
	• <i>Panes del Obrador</i>
	• <i>Dots</i>
	• <i>Croissant París</i>
	• <i>Snacks</i>
	• <i>In & Out y cobrandings</i>
62	Seguridad alimentaria
64	Soluciones 360° para cada punto de venta
66	CEREAL, nuestro propio centro de investigación y desarrollo
68	Conectando necesidades y soluciones



La pequeña panadería de la familia Gallés

Todo empezó en una pequeña panadería de Castellterçol (Barcelona). Tras aprender los secretos del oficio en el negocio familiar, el joven Pere Gallés se trasladó a Barcelona para hacer fortuna. En aquella época la apertura de panaderías estaba regulada por ley, al igual que hoy la de las farmacias. En 1963, no sin dificultades, consiguió abrir una panadería en Badalona, que desde el primer día tuvo un gran éxito de clientes y sería el germen de lo que más tarde se convertiría en las tiendas El Molí Vell.

Cuando el sector se desreguló en 1977, Pere Gallés fue uno de los primeros en incorporar una gama más completa de productos y en ampliar el horario con la apertura por las tardes y los domingos. La puesta en escena, esmeradamente estudiada, incluía atractivos mostradores de madera y cristal de estilo rústico y una cálida iluminación.

En los ochenta el pan pasó de ser un producto de primera necesidad a considerarse un complemento de la dieta. En este contexto las panaderías El Molí Vell crecieron exponencialmente y empezó a haber problemas para poder abastecer de pan fresco

a todos los establecimientos con la calidad suficiente. Visionario y emprendedor por naturaleza, inspirándose en la tecnología de las masas congeladas en crudo que empezaban a utilizarse en Francia, Pere Gallés fue pionero en el sector al introducir la fabricación de pan precocido para sus propias tiendas.

Comprobó el éxito de su idea de primera mano, así que pronto se dio cuenta de que esta innovación podía ser muy útil también en los mercados de restauración y distribución. En 1987 decidió gestionar el negocio a través de dos divisiones: por una parte, las panaderías, por otra, la venta de masas congeladas. Fue entonces cuando nació Europastry.

 EUROPASTRY



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

Pere Gallés
Fundador de Europastry

Siempre adelante

Debemos sentirnos orgullosos de 2015, un año que ha sido intenso para Europastry. Hemos sido capaces de alcanzar la mayor parte de los objetivos que nos habíamos propuesto y hemos dado un paso adelante en nuestra estrategia a largo plazo.

En el contexto de querernos transformar en una empresa especialista del sector de las masas congeladas a nivel internacional, hemos adquirido la mayoría accionarial de Wenner Bakery y hemos vendido nuestro negocio de panaderías de El Molí Vell, Santagloria y L'Obrador. Hoy Europastry es la primera empresa del sector con una dedicación exclusiva al ámbito de masas congeladas de panadería. Asimismo, nuestras ventas fuera del mercado doméstico representan ya más del 30% del total. De hecho, hoy vendemos nuestros Dots en Nueva York y nuestros croissants en París.

Gracias a la confianza que nos dan cada día nuestros clientes, hemos superado el listón de los 500 millones de euros de venta neta y de los 60.000 clientes: el crecimiento orgánico de nuestro negocio ha sido del 7%, del 21% si tenemos en cuenta la adquisición de Wenner Bakery.

Este crecimiento ha ido de la mano de un relevante esfuerzo inversor. Europastry ha destinado 60 millones de € en nueva capacidad productiva y en nuevos productos. Asimismo, hemos puesto en marcha tres nuevas plantas, en New Brunswick (EUA), Oldenzaal (Holanda) y Estambul (Turquía). Durante el 2016, cuando estén plenamente operativas, estas plantas van a promover la creación de más de 500 puestos de trabajo de forma directa.

Abordar estos proyectos es imposible sin un equipo con talento y capacidad de adaptación a un mercado cada vez más cambiante. Durante 2015 hemos creado 1.220 puestos de trabajo estables que se han integrado a un equipo configurado por un total de 3.020 personas. Del compromiso de los profesionales de nuestro equipo debemos destacar su fuerte compromiso con la excelencia. Por ejemplo, durante 2015 dimos forma a CEREAL, nuestro primer centro de innovación dedicado al desarrollo de nuevos productos, donde fabricamos de manera muy flexible aquellos productos que formarán parte del grueso de nuestras ventas en el día del mañana.

Durante su primer año de funcionamiento, hemos sido capaces de producir más de 4.000 t de producto terminado. En CEREAL hoy empleamos a más de 17 personas entre profesionales de I+D, ingeniería y producción.

Es también nuestra obligación que Europastry siga avanzando en sus compromisos con la sociedad y en contribuir al equilibrio sostenible con nuestro entorno. En este sentido, la iniciativa "Gran Reserva - Del campo a la mesa" nos ha situado como la primera empresa del sector capaz de lanzar un producto para el consumidor con una cadena de suministros integrada: controlamos la materia prima desde el grano plantado en las fincas de Albacete, Huesca y Lleida, que cultivan las variedades de trigo específicas requeridas para obtener la mejor calidad de nuestros panes rústicos.

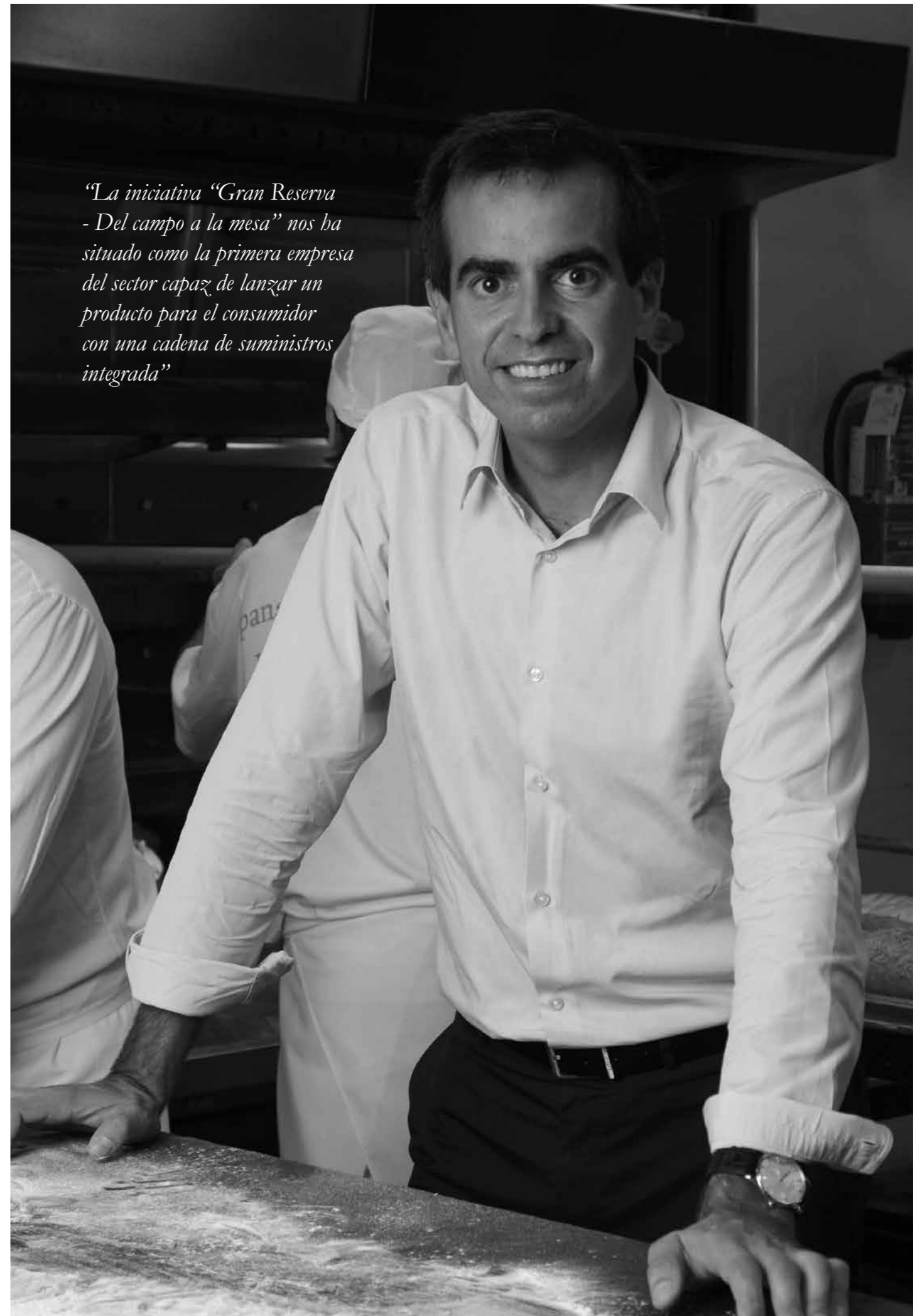
Asimismo, dentro del objetivo de contribuir a la riqueza de la sociedad que nos acoge, en el 2015 hemos generado una actividad por valor de 365 millones de € en impuestos, compras a proveedores y cotizaciones a la Seguridad Social.

Ha sido un año de gran actividad, con muchos retos, pero al mismo tiempo provechoso. De hecho, así es como una empresa siempre debería ser. Pero como la evolución nunca se detiene, en nuestro horizonte aparecen nuevos retos que debemos superar. En este sentido, en 2016 continuaremos apostando por la innovación y el desarrollo internacional del negocio como áreas clave. Nuestro gran reto es seguir evolucionando juntos, anticipándonos a las expectativas de nuestros consumidores, mostrando un fuerte espíritu de colaboración con nuestros clientes y proveedores, y con capacidad de autocritica para corregir rápidamente aquellos errores que vayamos cometiendo.

Nuestra visión es la de hacer de Europastry una empresa referente del sector de las masas congeladas a nivel internacional. Desde aquí quiero agradecer a todos aquellos que compartimos esta pasión y motivación. Solo así seremos capaces de conseguir este objetivo en el largo plazo.

Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo

“La iniciativa “Gran Reserva - Del campo a la mesa” nos ha situado como la primera empresa del sector capaz de lanzar un producto para el consumidor con una cadena de suministros integrada”



EUROPASTRY

La compañía



Los valores que nos mueven

En Europastry siempre hemos creído que nuestro objetivo primordial es proporcionar al mundo la mejor alimentación posible, sin olvidar nuestros orígenes y respetando totalmente la tradición de cómo nuestros antepasados elaboraban los productos que producimos hoy en día. Esto implica seguir el buen hacer de la panadería y pastelería tradicionales, sin tratar de encontrar atajos.

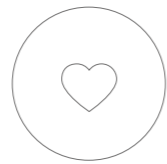
Creemos en el valor de los productos hechos manualmente. Nuestro éxito radica en haber sabido reproducir los procesos y fórmulas artesanales en un entorno eficiente e innovador durante los últimos 30 años. Nuestra pasión es seguir aportando nuevas ideas, nuevos productos que encajen en nuestra visión de Europastry, el lugar donde la innovación se une con la tradición.



Harinas locales.



Mantequilla pura y aceite de palma y chocolate sostenibles.

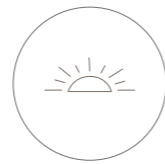


Sin colorantes ni saborizantes artificiales.

Siempre los mejores ingredientes.



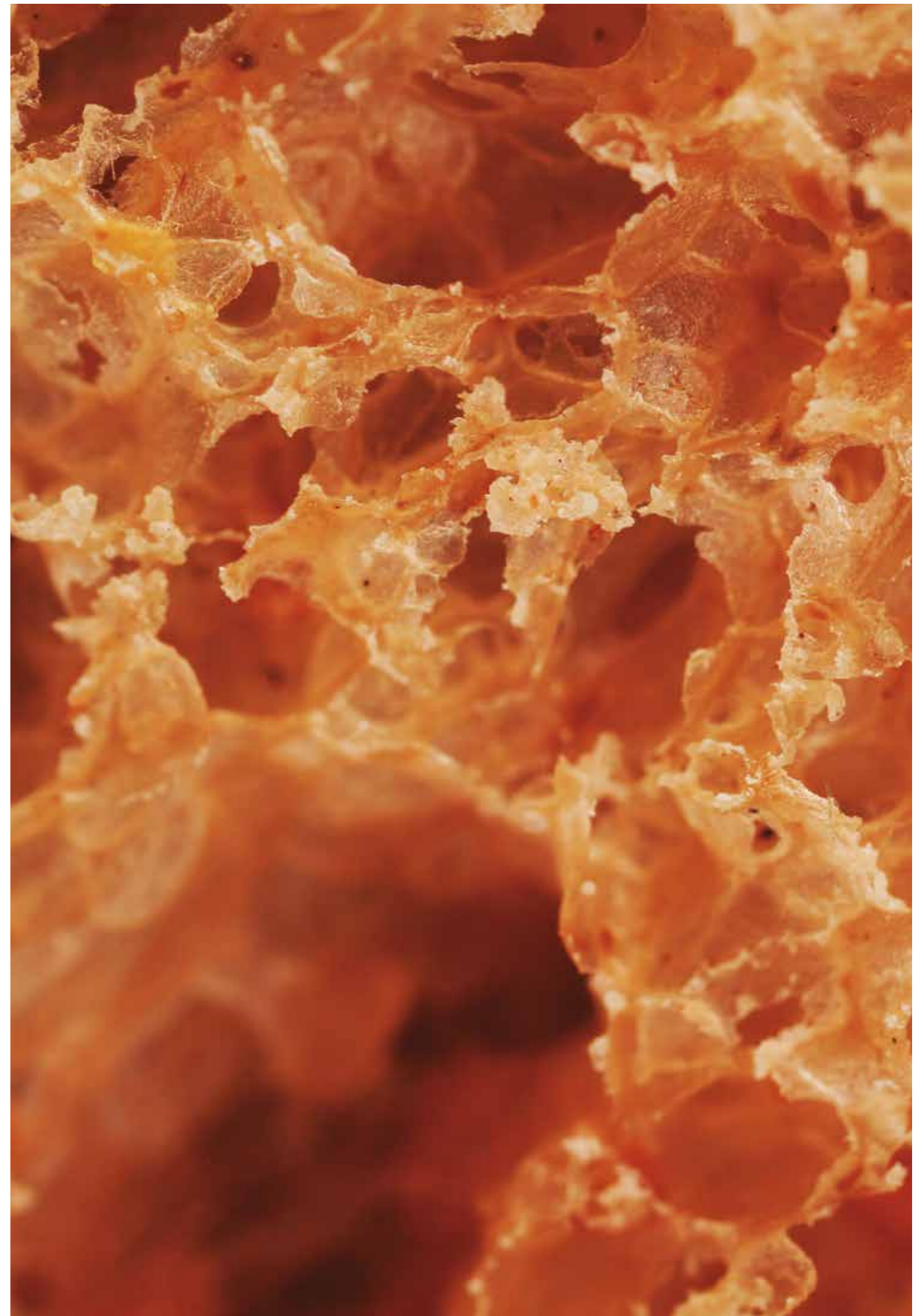
Fermentación con nuestras propias masas madre.



El tiempo como ingrediente para alcanzar los mejores aromas naturales.

¿Sabías que...

... fuimos pioneros en eliminar las grasas hidrogenadas de nuestros productos?



Continuamos avanzando y nunca dejaremos de hacerlo

Los inicios, el sueño de ese gran visionario que fue Pere Gallés

Nuestra consolidación como compañía de referencia

Manteniendo el liderazgo en un entorno cada vez más competitivo

1987
Nace Europastry como obrador para las panaderías de El Moli Vell. Con una metodología nuestra y absolutamente innovadora, se llevan a cabo las primeras pruebas de pan precocido congelado en Sant Joan Despí.



1990

Inauguramos en Barberá del Vallés **la primera línea automática de pan precocido**, pionera en Europa y con procesos y maquinaria propios.

1991

Constatamos la buena aceptación del pan precocido en España y empiezan las **primeras ventas en Alemania**.

1992

Somos proveedor oficial de los **Juegos Olímpicos de Barcelona**.

1999

Lanzamos nuestra **bolletería prefermentada**.

2000

Inauguramos la fábrica de Rubí y nos asociamos con Horno San Fiz de Begonte para elaborar **pan gallego con denominación de origen**.

2002

Europastry adquiere **Frida Alimentaria**. Lanzamos el **primer Dots congelado en España**.

2008

Lanzamos los **panes de triple fermentación Gran Reserva**.

2012

Inauguramos la nueva línea de bolletería prefermentada en Sarrià, donde implantamos el **proceso Viennoiserie Caprice** para elaborar bolletería de mantequilla, al estilo francés.

2014

Ponemos en marcha nuestra **planta de Estambul** (Turquía) y obtenemos el **"VII Premio Estrategia NAOS a la mejor iniciativa empresarial"** por el proyecto "Panes reducidos en sodio y fuente de potasio."

2015

Se inauguran las **plantas de Oldenzaal** (Holanda) y **New Brunswick** (EEUU). Se vende la división de tiendas a Foodbox. Se adquiere la mayoría del capital de **Wenner Bakery**.

Cada día vamos a más

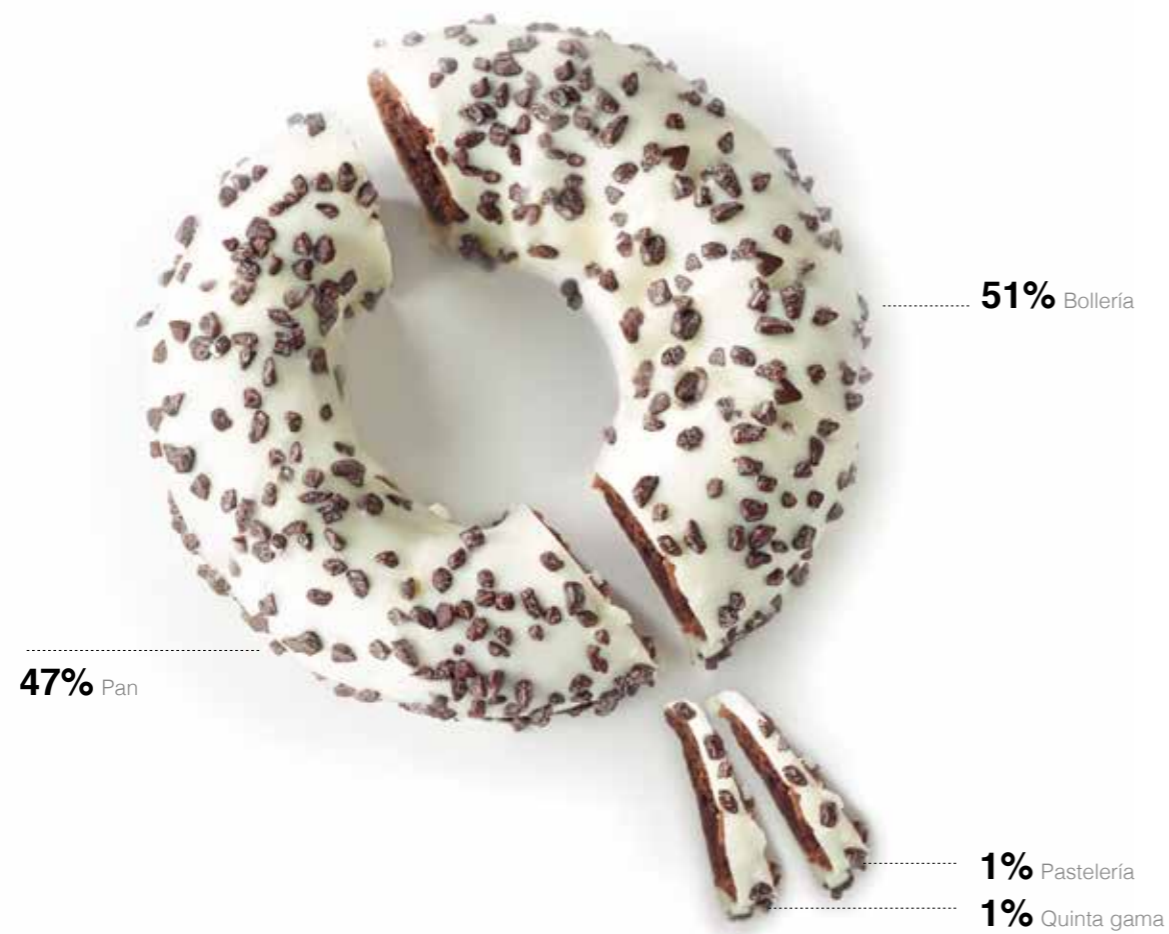
Los datos hablan por sí solos:
hemos crecido un 21% gracias a
la adquisición de Wenner en
Estados Unidos.

Valor neto (Millones de €)



Nuestras familias de productos

Nuestra especialidad es la producción, comercialización y distribución de masas congeladas de pan, bollería y Dots, que son nuestras principales áreas de negocio.



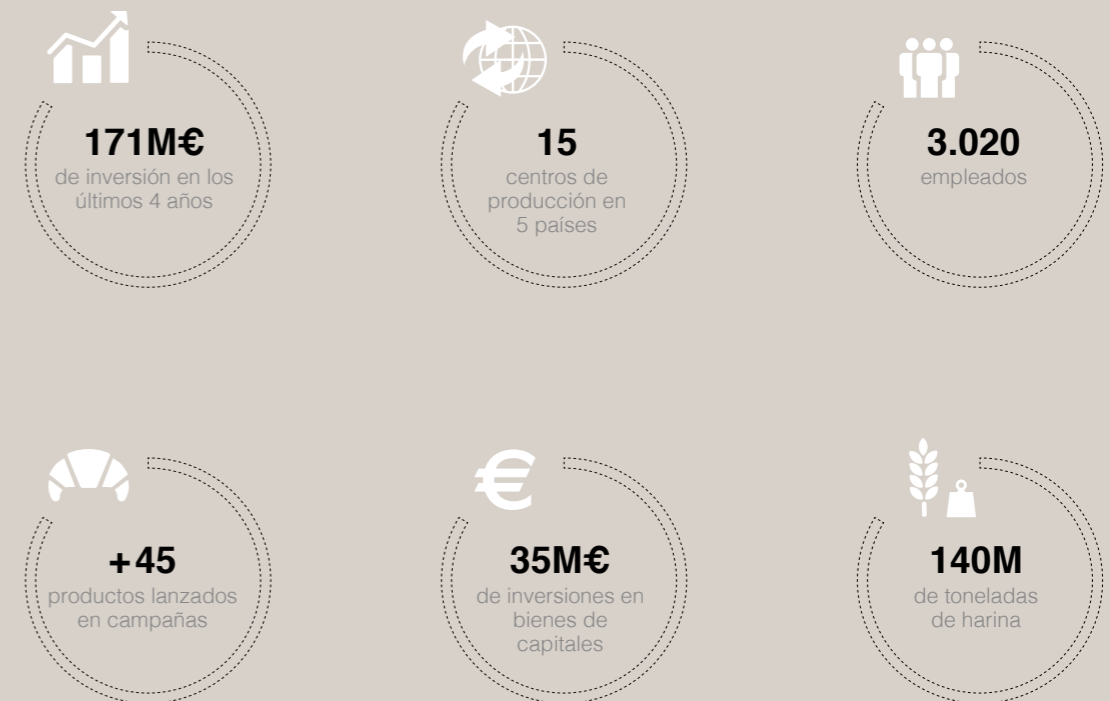
(% en valor)

¿Sabías que...

... vendemos croissants en París y Dots en Nueva York?

Europastry en 2015

Si expresamos Europastry en números se puede apreciar nuestra gran capacidad para seguir avanzando: no solo es lo que más nos gusta, sino también lo que mejor hacemos.



Apostando por la eficiencia energética

(2014 respecto a 2015)

Ahorro en kWh:	5.998.985
Ratio kg CO ₂ / kWh:	0,33
Ahorro en kg de CO ₂ :	1.979.665

¿Por qué lideramos el mercado de masas congeladas?

Quien golpea primero, golpea dos veces. Nosotros no solo fuimos pioneros, sino que decidimos apostar por la innovación. Además de dedicarnos a la producción y distribución de masas congeladas de pan y bollería, también estamos especializados en pastelería y quinta gama. Nos dirigimos al profesional de los canales tradicional, hostelería y alimentación y comercializamos nuestros productos a través de las marcas Fripan, Frida, Yaya María, Dots y Wenner.

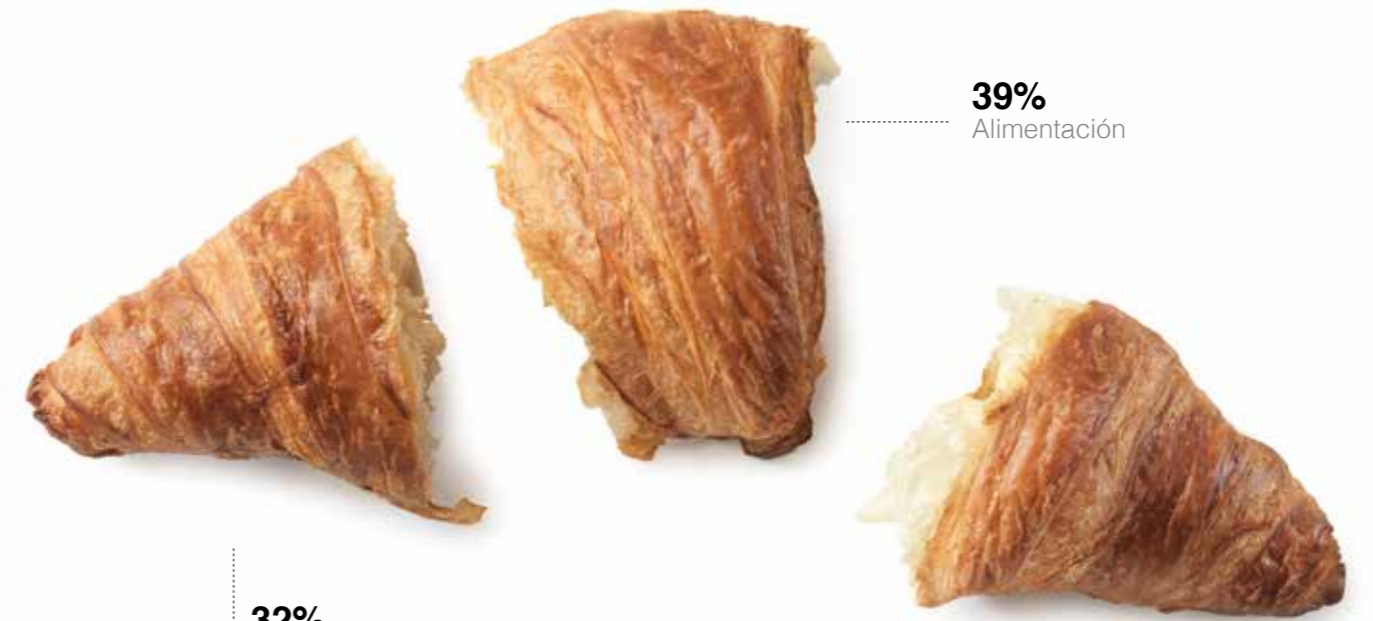
fripan
La vida tiene miga

frida
El sabor de la imaginación

Yaya María
Contigo a todas horas

DOTS
ORIGINAL

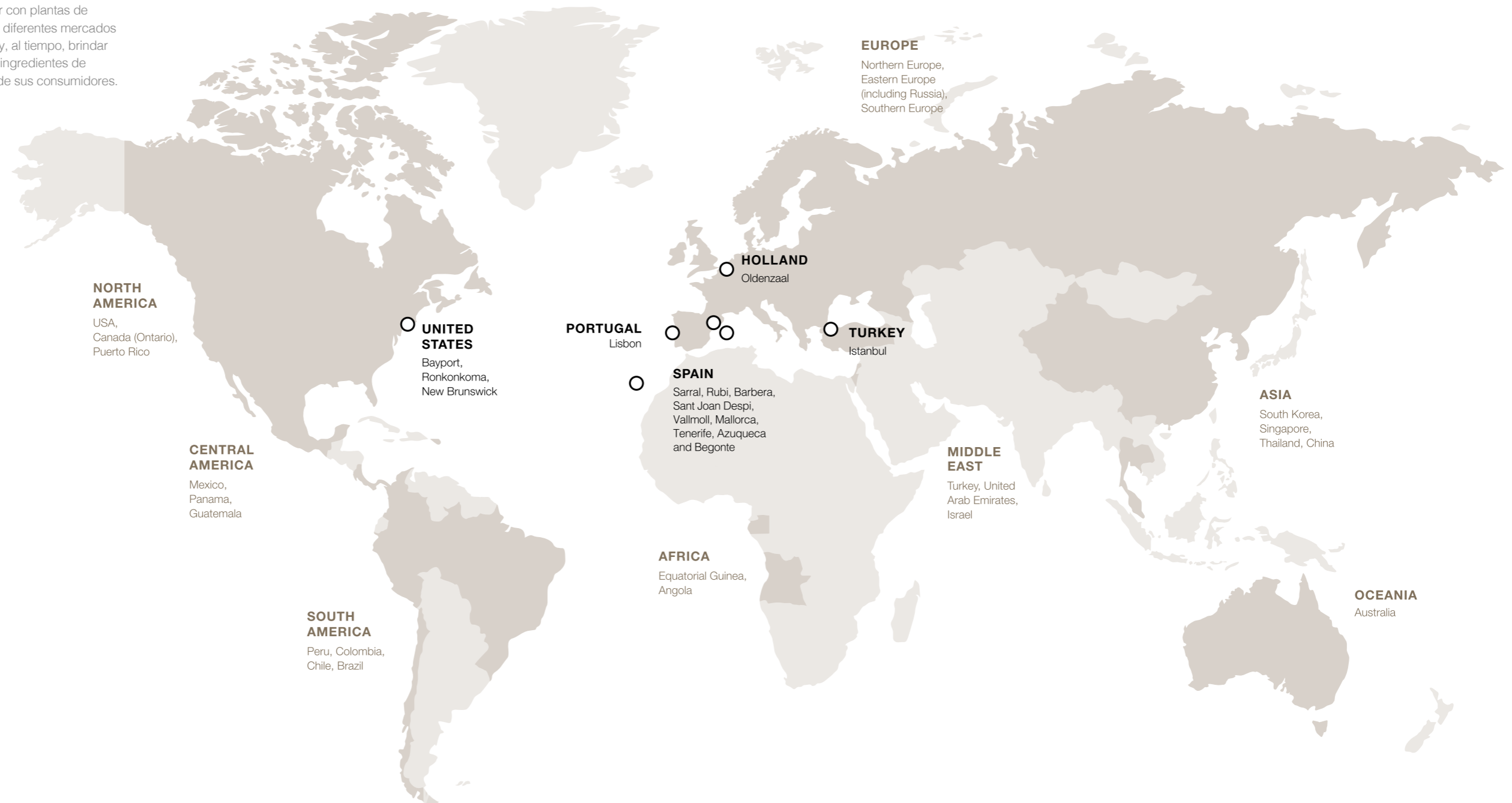
WENNER
BAKERY
Baking for the Professional



(% en valor)

Think global, act local

Hace varias décadas que iniciamos la internacionalización de la empresa: nuestra voluntad de expansión a escala mundial nos ha llevado a contar con plantas de producción propias en diferentes mercados para atenderles mejor y, al tiempo, brindar productos locales con ingredientes de proximidad y al gusto de sus consumidores.



○
Plantas de
producción

Península Ibérica

Todo empezó aquí, en la Península Ibérica, donde apostamos por la innovación y marcamos tendencia desde nuestros inicios en aquella pequeña panadería familiar. Durante las últimas dos décadas hemos estado liderando el mercado español de masas congeladas de pan y bollería. Proporcionamos servicio a 60.000 clientes a través de una plataforma logística que cuenta con 156 distribuidores y 9 delegaciones, lo que nos permite ser ágiles en la respuesta y adaptarnos a cada necesidad y cada preferencia local: nuestro objetivo diario sigue siendo garantizar la máxima calidad posible, tanto en cuanto a nuestra amplia gama de productos como en cuanto a nuestro servicio.

Nuestro autoexigente nivel de especialización, que nos obliga a enfocarnos en alcanzar la excelencia a diario, nos empuja a concentrar nuestros esfuerzos, tiempo e inversiones en la producción de pan y bollería ultracongelados. Llevados también por nuestra clara vocación de servicio, difícilmente compatible con vernos obligados a competir, cada vez más, con nuestros propios clientes, en marzo de 2015 decidimos desinvertir en nuestro negocio original de retail y vender a Nazca Capital las panaderías El Molí Vell, Santagloria y L'Obrador.



60.000

Clientes en España



○
Almacenes

○
Delegaciones



Estados Unidos

Durante 2015 Europastry ha adquirido la mayoría del capital de la sociedad Wenner Bakery, del 30% de la cual ya éramos propietarios desde 2013. En este sentido, Europastry acelera la apuesta por este mercado y por los productos de valor dentro del mercado de las masas congeladas para panadería. Y esta apuesta es doble, puesto que durante este año también se ha puesto en marcha la nueva planta de New Brunswick, que ha supuesto una inversión de 30 millones de dólares. En ella se han aplicado las últimas tecnologías de elaboración de productos, siendo una de las más avanzadas de Estados Unidos en la producción de Garlic Knots. En total, trabajan en esta planta más de 250 personas.

Gracias a la combinación del fuerte desarrollo tecnológico de Europastry junto con las capacidades del propio equipo de Wenner Bakery, nuestra ambición es continuar desarrollando nuestra presencia en el mercado americano. De hecho, Wenner Bakery ha visto ya incrementado su portafolio de productos con la incorporación de las gamas de bollería y Dots.

La compra de Wenner Bakery consolida nuestro proyecto internacional. Como empresa pionera dentro del sector de masas congeladas, nos permite ofrecer al consumidor americano una serie de productos que hasta la fecha no estaban a su alcance. Un reto apasionante que todos los profesionales que estamos involucrados afrontamos con ambición y con ilusión.

Wenner Bakery es el mayor fabricante de Hand-tied Knots de todo Estados Unidos.

¿Sabías que...

... Wenner se gestó en una modesta panadería de Queens, Nueva York?



Estados Unidos

La dilatada experiencia en el sector de Europastry, así como su demostrada capacidad de innovación, se han sumado a Wenner para mejorar las líneas de producción existentes y crear nuevas líneas capaces de satisfacer el crecimiento continuado que está experimentando el mercado estadounidense.

NUEVA JERSEY (New Brunswick)

La capacidad actual de las tres líneas instaladas es de 36.000 toneladas. Contamos con dos líneas de pan precocido donde se fabrican Dinner Rolls, panecillos, baguettes y Parisiennes y una línea de pan ultra donde se fabrican panecillos pequeños para la restauración.

RONKONKOMA (Nueva York)

La línea de pan ultra y Fully-Baked, con una capacidad de 60.000 toneladas de chapata y Knots, produce productos tanto congelados como listos para servir.

La gama de pan se divide en tres categorías:

Ultra

Baguettes y barras, pan Challah, panecillos Dinner y Kaiser, panes de hamburguesa, hogazas, pizzas y panes redondos y de molde.

Precocido

Baguettes y barras, panecillos para restauración, pan de ajo, hogazas y panes de molde.

Listo

Chapatas, panecillos Dinner y Kaiser, panes de hamburguesa, hogazas y panes redondos y de molde.



Centroeuropa

En 2015 se puso en marcha la nueva planta de Oldenzaal (Holanda), que ha supuesto una inversión de 25 millones de euros y es una plataforma clave para dar suministro a nuestros clientes de Centroeuropa. No en vano, a menos de 500 km de la planta viven 150 millones de personas. Asimismo, está a 2 horas del puerto de Rotterdam, uno de los de mayor tráfico de mercancías de todo el mundo.

La planta de Dots de Oldenzaal es la primera que se ha construido siguiendo requisitos de sostenibilidad ambiental. De hecho, hemos conseguido la certificación medioambiental BREEAM para la misma.

Inaugurada en septiembre de 2015 por el alcalde Theo Schouten, trabajan en ella 50 empleados, aunque está previsto que la contratación aumente de forma significativa en el futuro con la incorporación de nuevas líneas.

La planta de Dots de Oldenzaal proporciona suministro a Europa del Norte y Central.

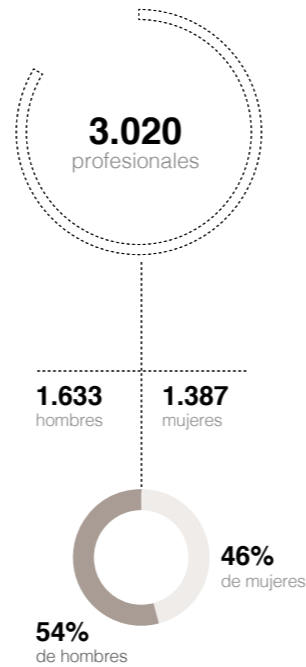
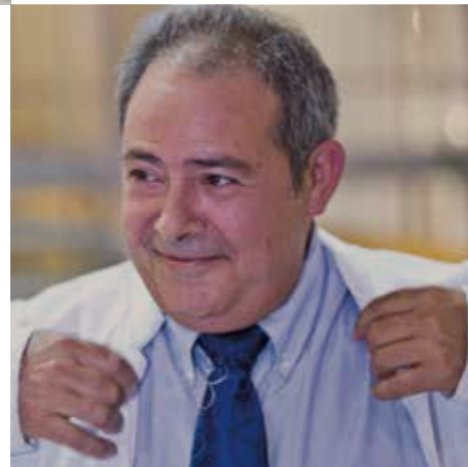


Europastry somos todos



“Somos una empresa solvente y no es fruto de la casualidad, es fruto del trabajo”

“Cuando uno trabaja no simplemente espera ganar un dinero, lo que espera sobre todo es mejorar a nivel personal y a nivel de conocimientos”



¿Sabías que...

... en Europastry trabajan empleados de 23 nacionalidades distintas?

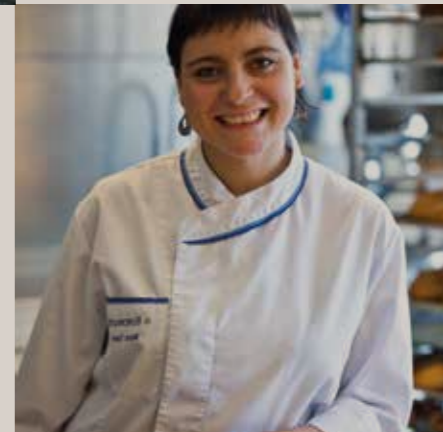
... en nuestros centros de trabajo se hablan más de 14 idiomas?



“Uno de los grandes motivos para seguir en esta empresa es el aprendizaje constante, la colaboración con otros departamentos y otras personas, que nos enriquece a todos”



“Me siento orgulloso de trabajar en esta compañía. Orgulloso de mi gente, de mi equipo y del camino que hemos recorrido. Orgulloso de la gente que forma parte de la compañía”



“Hay un gran espíritu de compañerismo, donde uno no llega, siempre hay alguien dispuesto a echar una mano.”

Nuestro sabor tiene principios

Cuando te comprometes de verdad, un mundo más sostenible es posible. En Europastry nos preocupamos realmente por la salud de nuestros consumidores. Por eso trabajamos día a día para el desarrollo sostenible y el bienestar de la sociedad. Nuestro compromiso con un mundo mejor nos lleva a investigar, innovar y mejorar constantemente con el objetivo de que nuestros productos sean cada día más saludables: están hechos con corazón.

www.hechosconcorazon.com

Clean Label – 100% natural

Innovamos constantemente para que todos nuestros productos no presenten aditivos en su composición. Las hogazas, las baguettes Gran Reserva, los panes de la gama Cristalino y la familia Panes del Obrador se elaboran con ingredientes 100% naturales.

Harinas locales

La harina es el ingrediente fundamental de nuestros panes Gran Reserva. Para preservar el sabor auténtico del pan de antaño, seleccionamos los mejores trigos del Valle del Ebro, Huesca y la Vega de Albacete. Acompañamos a cada espiga desde la siembra, siguiendo el ritmo natural de las estaciones. Mimamos los brotes durante su germinación y crecimiento y, una vez recolectado el grano, lo cuidamos hasta el momento de la molienda.

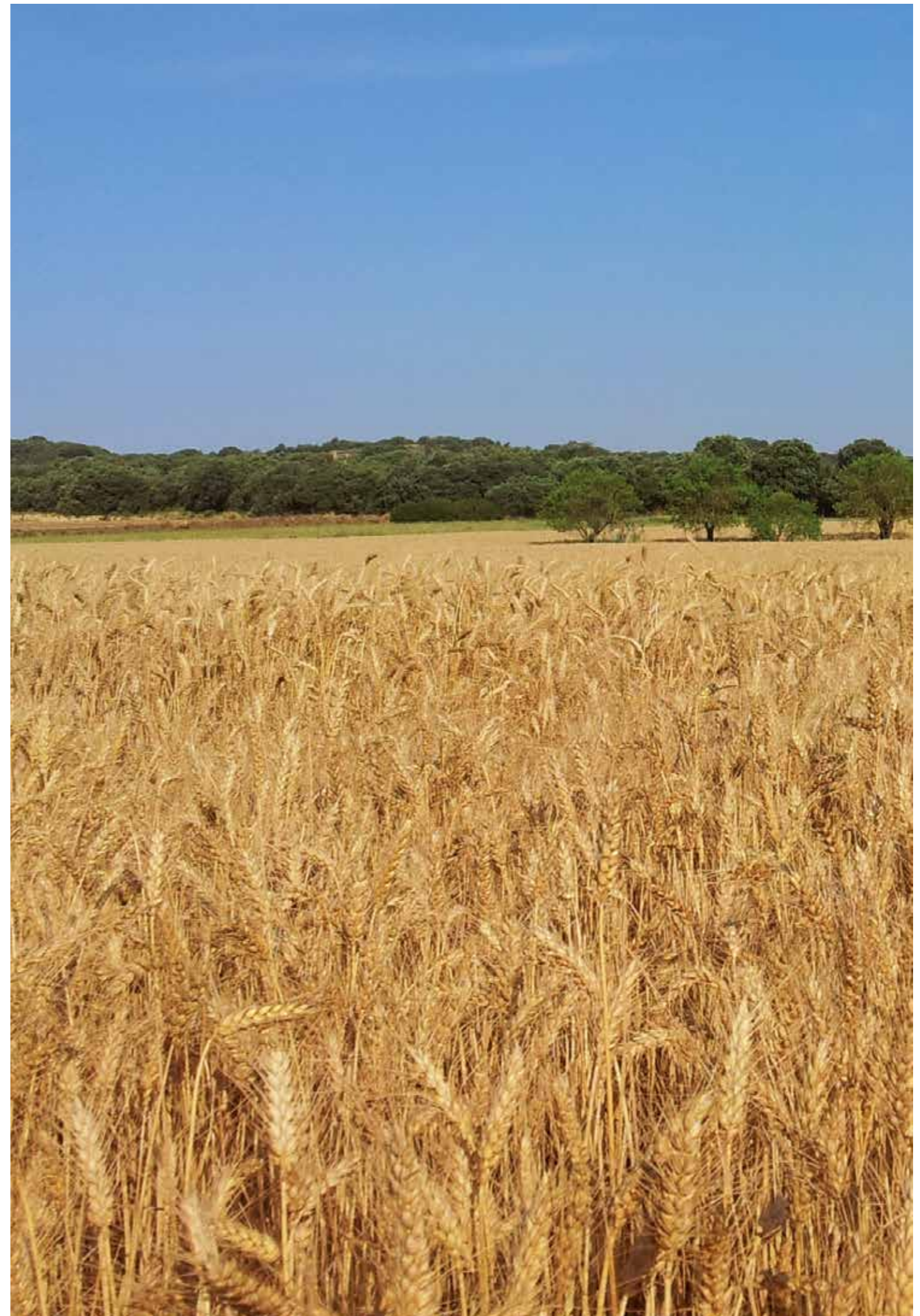
GRAN RESERVA
DEL CAMPO A LA MESA



GMO Free - Elaboramos nuestros productos libres de organismos genéticamente modificados.

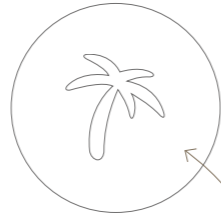
¿Sabías que...

... podrías seguir la trazabilidad de nuestras harinas desde el campo de trigo hasta nuestras plantas de producción?



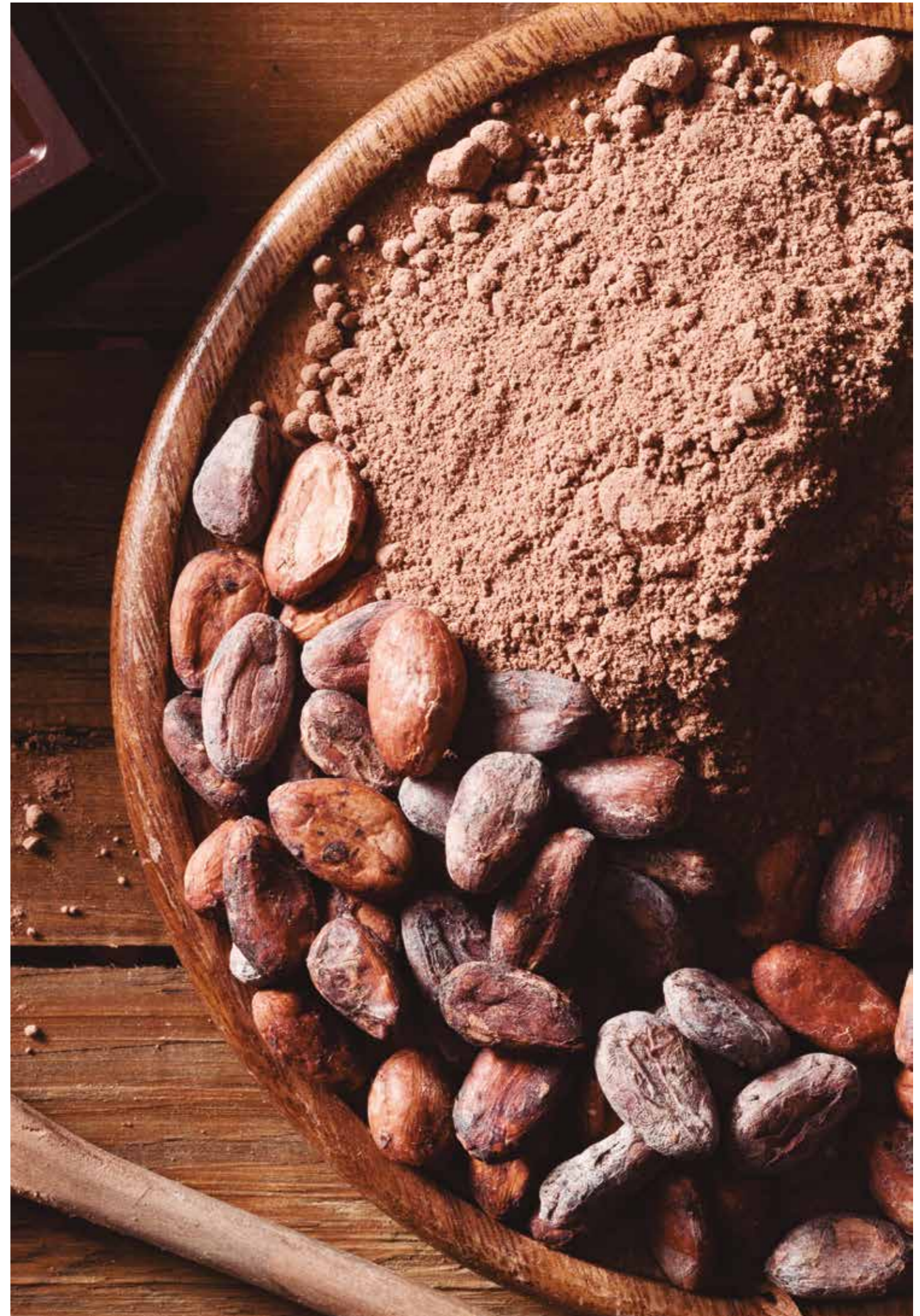
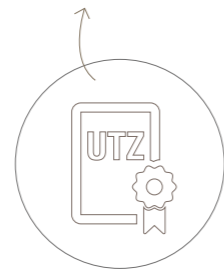
Aceite de palma sostenible

Contribuimos a la conservación de las selvas tropicales ya que toda la palma que utilizamos procede de cultivos certificados.



Chocolate sostenible

El cacao que configura la cobertura de nuestros Dots Negritos sigue un riguroso protocolo de control de trazabilidad, desde los campos de cultivo de Costa de Marfil y Ghana donde se recolectan, se desgranar y se seleccionan los frutos, hasta la fábrica de chocolate donde se muele y se prensa la pasta de cacao y, tras el refinado y el conchado, se envasa la cobertura de nuestros Dots.



Tendencias

El consumidor de hoy quiere un precio justo, poder elegir entre diferentes opciones -también con sabores más internacionales-, y poder comer en el lugar y en el momento en que lo precise. Debemos permanecer preparados para entenderle y atenderle.

Cada vez va a haber más demanda en los establecimientos de comida rápida, tanto en bares de tapas como en cadenas que ofrecen a sus clientes propuestas apetitosas, cómodas y asequibles. Y nosotros estamos perfectamente preparados para hacer que vuestro día a día sea más fácil de gestionar y que la calidad de lo que ofrecéis sea regular y controlable.

La tendencia es evolucionar hacia nuevas referencias más sofisticadas, más originales y con nuevos sabores e ingredientes en su formulación, ya que así lo exigen los consumidores.

Según los últimos estudios sectoriales, el ritmo de crecimiento del mercado de masas congeladas se mantiene en torno al 3% anual en España. (Fuente: GIRA.)

¿Cómo se comporta el nuevo consumidor?

El nuevo consumidor es más crítico, está más informado e interactúa más para dar su opinión y recabar la de los demás sobre productos y servicios: utiliza de manera creciente e imparable las redes sociales para poder valorar mejor y, en paralelo, validar sus decisiones con su entorno más cercano y con otros usuarios.

En cuanto a sus preferencias, se inclina cada vez más por especialidades respetuosas con el medio ambiente, productos de comercio justo e ingredientes naturales y de proximidad.

Por otro lado, la innovación sigue siendo el gran eje sobre el que debe continuar pivotando nuestra oferta.



44%*

de los consumidores le gusta comprar productos nuevos



30%*

busca productos premium

El 82%* de nuestros consumidores se considera atrevido y está abierto a probar:

Sorprendentes híbridos

Cruffin (croissant y muffin), cronut (croissant y doughnut), duffin (doughnut y muffin), wonut (gofre y doughnut).

Nuevos sabores

Tendencia a productos con cereales, centeno, malta, espelta, y sabores de cebolla, toffee, aceitunas, orégano, mermeladas y rellenos frescos como el limón o la lima.

Nuevas texturas

Con tropezones de fruta grandes y aparentes y fragmentos de frutos secos en masa, rellenos y toppings.



(* Fuente: AECOC.)



EUROPASTRY

Nuestras familias más
innovadoras

Solo hay un camino: innovar, innovar, innovar

Innovar es lo que más nos gusta. Lo que nos caracteriza de los demás desde nuestros inicios. El motor que nos lleva a avanzar con nuevos formatos, a seducir con nuevos sabores, a desarrollar tanto lo que todavía nadie se había imaginado, como ese producto en concreto que el mercado estaba esperando.

La innovación ha estado alimentando el crecimiento de Europastry durante dos décadas y media desde tres vectores fundamentales. Por un lado, el de la conveniencia, con productos ya acabados, como los Dots. Por otro, el placer, como la gama de bollería al estilo francés Viennoiserie Caprice. Y por último, pero no menos importante, la tradición, como las hogazas de la familia Gran Reserva.

Nuestras familias

Productos por canal

Horeca, Tradicional y Alimentación.

Bollería

Gama Viennoiserie Caprice y bollería, tanto dulce como salada, Tradicional, Fermentada y Descongelar y Listo.

Pan

Gran Reserva, Panes del Obrador, panes para hostelería, panes saludables y panes tradicionales.

Dots

Clásicos, con rellenos, decorados, minis, grandes, berlinas, susos y cronuts.

¿Sabías
que...

... el 5% de nuestras ventas proceden de productos con menos de un año de vida?



Hogazas Gran Reserva Del campo a la mesa

La harina es el ingrediente fundamental de nuestras extraordinarias Hogazas Gran Reserva. Para preservar el sabor auténtico del pan de antaño, seleccionamos los mejores trigos del Valle del Ebro, Huesca y la Vega de Albacete, que se cultivan en nuestras fincas.

Mimamos cada grano desde que lo sembramos en nuestros campos de cultivo hasta que lo almacenamos en nuestras cooperativas: nuestros agricultores saben que ese pan de corteza crujiente y esponjosa miga presidirá la mesa y acompañará las comidas de nuestros consumidores.

GRAN RESERVA
HOGAZAS
DEL CAMPO A LA MESA



NUESTRAS FINCAS:

Valle del Ebro

Finca Montefrula
Comarca de los Monegros

Finca El Campanero
Comarca de los Monegros

Huesca

Finca Castillo Guadacéspedes
Comarca de La Hoya

Finca de Valonga
Comarca de Litera

Vega de Albacete

Finca Villar de Pozo Rubio
Comarca de los Llanos

Finca La Grajuela-La Gineta
Comarca de Mancha Alta Albacete



Características de los panes Gran Reserva

- Triple fermentación.
- Alta hidratación.
- Máxima calidad de las materias primas.
- Mayor durabilidad: permanece tierno durante más tiempo.
- Aspecto más rústico y un sabor inconfundible.
- Corteza dorada y miga ligera, alveolada y con un sutil aroma avellanado.
- 100% naturales.

Las hogazas en Europa representan el 38% de todo el pan consumido. (Fuente: GIRA.)

GRAN RESERVA

HOGAZAS

DEL CAMPO A LA MESA

CLEAN LABEL
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

100% NATURAL

FUENTE DE FIBRA
PRODUCTO

MASA MADRE
ELABORADO CON

Sin aditivos artificiales ni conservantes.

Aspecto apetitosamente artesano. Miga especialmente sabrosa.

Elaboración tradicional con ingredientes novedosos inéditos.

Con masa madre.

Panes del Obrador Para los clientes más sibaritas

Preparamos los panes rústicos de esta familia con masa madre, sin aditivos artificiales ni conservantes, siguiendo las recetas originales de los obradores de pan de décadas atrás. Son panes cocidos en horno de suela de piedra que combinan una elaboración artesana tradicional con la búsqueda de los sabores más innovadores y sorprendentes.

Los clientes más sibaritas saben apreciar los interesantes matices y la incomparable textura de estos panes tan singulares, entre los que figuran especialidades de espelta, de queso, de cereales o de chocolate y naranja.



Características de los Panes del Obrador

- Con masa madre.
- Sin aditivos artificiales ni conservantes.
- Elaboración artesana tradicional con diferentes ingredientes: chocolate con naranja, nueces, cereales, centeno...
- Miga exquisita.

LOS PANES DEL OBRADOR

Nuestro obrador:
el hogar del buen pan



Sin aditivos artificiales
ni conservantes.



Elaboración tradicional
con ingredientes
novedosos inéditos.



Con masa madre.



Dots decorados y clásicos Nuestros productos más representativos

Europastry continúa innovando en el sector de la bollería con nuevos lanzamientos de Dots, uno de sus productos más representativos y de mayor distribución.

DOTS[®]
ORIGINAL



Croissant París 100% natural

Viennoiserie Caprice con la
certificación Clean Label.



Nº 1 en ventas
ranking croissants



Sin aditivos artificiales
ni conservantes.
Ingredientes
100% naturales.



Sin colorantes
artificiales.
Sin aromas
artificiales.



Sin grasas total
o parcialmente
hidrogenadas.

Snacks Conveniencia y placer

El mercado de productos salados augura excelentes perspectivas de crecimiento. En España presenta una tendencia al alza de un 9%, por lo que tiene por delante un importante recorrido. Los primeros lanzamientos, muy bien logrados, han sido nuestras Empanadas Argentinas, con la masa trabajada manualmente y tres rellenos distintos: de carne, de pollo y de verduras.



In & Out y cobrandings

Tras largos años de ofrecer productos estacionales como los roscones de Reyes, los buñuelos de Pascua o las cocas de San Juan, en 2015 apostamos por una oferta específica y estandarizada para acompañar a nuestros clientes en las fechas más señaladas del calendario.

Desde Europastry sabemos proporcionar todo el apoyo que necesita cada punta de consumo de productos muy concretos relacionados con las celebraciones locales, así como establecer alianzas estratégicas de cobranding con marcas de referencia.

Para nuestros productos In&Out, que se venden durante un período de tiempo acotado, disponemos de vistosos materiales de apoyo para que el punto de venta cuente con la máxima afluencia de visitas y la mayor rotación de producto posible: pósteres, expositores, pirotinos, decoración especial...

En cuanto a nuestra división de cobranding y licencias, continuamos nuestra estrecha colaboración con marcas tan prestigiosas como Nocilla y Disney y también hemos lanzado las licencias Hello Kitty y Bob Esponja, pensando en nuestros consumidores más jóvenes.

San Valentín, el Día del Padre, el Día de la Madre, Halloween o Navidad, así como nuestras personalizaciones a medida, son solo algunas de las ocasiones especiales para las que hemos creado apetitosas variedades tan fáciles de preparar como de vender.

DOTS[®] FOR HALLOWEEN LOVERS



DOTS[®]
ORIGINAL



Productos estacionales tradicionales



Productos In&Out



Licencias

DOTS[®] FOR VALENTINE'S LOVERS



DOTS[®]
ORIGINAL

Seguridad alimentaria

Un estricto protocolo de control de calidad

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 estrictas demandas de seguridad alimentaria solicitadas por nuestros clientes, e incluso nos hemos certificado según sus propios sistemas de calidad.

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.



Máxima garantía de seguridad alimentaria

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.



Soluciones 360° para 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. Asesoramos en la exposición de los productos y en la decoración y la comunicación en el punto de venta.

Sabemos dar respuesta a las necesidades de cada establecimiento. Activamos, renovamos y actualizamos cada establecimiento para fidelizar y atraer a nuevos consumidores, mejorar la rotación de producto, incrementar las ventas y, por supuesto, mejorar la imagen de marca.



**Expositor
Hogazas**



Mueble



**Mueble
Burguers**

CEREAL, nuestro propio centro de investigación y desarrollo

Nuestro compromiso con la calidad y la sociedad

El nombre CEREAL es, además del origen de nuestro negocio, las siglas de nuestro nuevo centro de investigación y desarrollo, Center for Research Europastry Advanced Lab, ubicado en la población de Sant Joan Despí. Es allí donde nuestros equipos de I+D e ingeniería trabajan conjuntamente para ofrecer a nuestros clientes las últimas tendencias y desarrollar proyectos a medida para experimentar con nuevos conceptos e ideas, verificar los resultados y extraer las conclusiones pertinentes, tanto para incorporar mejoras como para lanzar nuevas propuestas o desestimar aquello que se considere oportuno.

Con una inversión de 3 millones de euros, una capacidad de 4.000 toneladas y la posibilidad de programar tiradas cortas de producción para realizar pruebas a pequeña escala, CEREAL nos permite innovar de una manera más ágil, eficaz y eficiente.



Cereal
Center for
Research.
Europastry
Advanced Lab.



Conectando necesidades y soluciones

E-commerce

En 2015 hemos seguido implementando nuestro modelo de negocio online a través del e-commerce y enriqueciendo nuestro portal comercial. Nuestra clara vocación de servicio, tanto respecto a nuestros clientes como en cuanto a los consumidores que confían en nuestros productos, incentiva nuestra proactividad y nos anima a generar facilidades para hacer pedidos en línea a través de la web o por teléfono, y a crear e implantar aplicaciones para mejorar la accesibilidad a nuestro porfolio de productos, así como a las promociones y novedades que vamos proponiendo a lo largo del año.

En cuanto a la optimización de la conectividad, nos sentimos especialmente orgullosos de nuestro Portal de Inteligencia Comercial (PIC), una plataforma que mejora tanto nuestra productividad comercial como el servicio que proporcionamos a nuestros clientes.

www.europastry.com

A fin de mantener el contacto con el entorno en el que desarrollamos nuestra actividad, fomentamos nuestra presencia en redes sociales a través de Facebook, Twitter e Instagram.



