



MEMORIA
ANUAL 2022
ALWAYS
REINVENTING
BAKERY



 europastry





CAP.1
18–35

UN AÑO DE GRANDES RETOS
COMITÉ DIRECTIVO
EVOLUCIÓN FACTURACIÓN
HITOS 2022
NUESTROS BAKERS
INNOVACIÓN
SOSTENIBILIDAD
CADENA DE VALOR Y BUENAS PRÁCTICAS

6–17

INTRODUCCIÓN
NUESTROS ORÍGENES
NUESTROS VALORES
WE ARE BAKERS



CAP.2
36–77

PRODUCTOS QUE
CRUZAN FRONTERAS
PORTFOLIO DE PRODUCTOS
LICENCINGS
CEREAL LAB



CAP.3
78–120

UN RECORRIDO
POR NUESTRO MUNDO
EUROPASTRY EN EL MUNDO
EUROPASTRY IBERIA
EUROPASTRY CENTRAL EUROPE
EUROPASTRY NORTH AMERICA
EUROPASTRY INTERNACIONAL
COMPROMISOS DE CALIDAD
NUESTRAS GARANTÍAS
SOLUCIONES A MEDIDA

INNOVAR ES REINVENTARSE MANTENIENDO NUESTRA ESENCIA



Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo

“La innovación de Europastry es única en el sector, tanto por la dinámica en el desarrollo como por nuestro enfoque estratégico. Este año hemos diseñado más de 1.100 productos para nuestros clientes.”

Cuando arrancó el año 2022, los expertos creían que sería el año de la recuperación de la normalidad. No obstante, el estallido del conflicto bélico en Ucrania a finales de febrero supuso una fuerte convulsión en el mercado mundial de materias primas, al ser esta zona una de las mayores productoras de cereales del mundo (el color amarillo de la bandera de Ucrania se inspira en sus campos de trigo). Y todo se torció...

Este gran cambio en el mercado de materias primas y energía nos obligó de nuevo a reinventarnos para, asegurar primero las fuentes de suministro y, más tarde, adaptar nuestro negocio a las fuertes subidas de costes que a continuación se generaron.

Desde el mes de marzo, dedicamos la mayor parte de nuestros esfuerzos a adaptarnos a estas nuevas circunstancias, cambiando productos, recetas y asegurando cadenas de suministros ante la escasez de muchos materiales. Ha sido pues, un año de gran complejidad operativa. Pese a estas circunstancias, nuestro negocio ha seguido avanzando siguiendo nuestras tres grandes líneas estratégicas:

We are bakers. En primer lugar, como especialistas en masas congeladas, hemos seguido invirtiendo en nuevas capacidades técnicas. Hemos invertido un total de 110 millones de euros en nuevas líneas de producción. Destacan por encima de todo, la nueva planta de Brioche en Laurens, South Carolina, la ampliación de la planta de producción de pan en Azuqueca de Henares y la nueva línea de Dots en Oldenzaal.

Además de estas inversiones, en Europastry acumulamos más de 35 años de experiencia en el sector, habiendo invertido más de 1 billón de euros en tecnología en más de 80 líneas de fabricación. Hoy el portafolio de productos de Europastry es uno de los más extensos y eficientes del sector.

Somos internacionales. De hecho, nuestro crecimiento a nivel internacional es un claro reflejo del desarrollo de nuestras capacidades técnicas. A día de hoy, Europastry está presente en más de 80 países de los cinco continentes. De todo este crecimiento, cabe destacar la incorporación del negocio de *cookies* y *muffins* de Dawn Foods. Con plantas en Steenbergen y Evesham, la compra de Dawn Foods complementa perfectamente nuestro negocio, no sólo en términos de portafolio, los *cookies* y *muffins* de Dawn están considerados como los de mejor calidad del mercado, sino también por todo lo que aporta a nuestro negocio actual. Con esta compra, Europastry incrementa significativamente su presencia en mercados estratégicos como Gran Bretaña, Francia, Benelux, Alemania u Oriente Medio, así como en clientes del canal *foodservice*.

Somos innovadores. En 2022, Europastry ha seguido apostando más que nunca por la innovación. Con la puesta en marcha del centro Cereal de bollería en Barberà del Vallés, hemos acelerado y mejorado el desarrollo de nuevos productos. Hemos diseñado más de 1.100 nuevos productos para nuestros clientes. Este es uno de los hitos que más nos identifican como empresa: la voluntad de formar parte del cambio y el de ayudar a nuestros clientes a transformar sus modelos de negocio, como buenos panaderos que somos.



NUESTROS ORÍGENES



Fábrica Fripan (primera fábrica de Europastry)



Horno La Salud (primera panadería de la familia Gallés)

Años 60: de Barcelona al mundo. Un joven e inquieto panadero de pueblo, Pere Gallés, llegó a la Barcelona de los 60 con un claro objetivo: prosperar en el sector. Su primer éxito fue crear la cadena de panaderías El Molí Vell. Fue, además, pionero en España al apostar por la tecnología del frío y empezar a elaborar panes precocidos congelados.

En 1987 amplió el negocio a los mercados de restauración y distribución. Ese fue el origen de Europastry que logró convertirse en los Juegos Olímpicos de Barcelona del 92 en el pan del menú del mítico *Dream Team*.

Expansión nacional e internacional. El punto de partida de la compañía fue la planta de pan precocido de Azuqueca de Henares (Guadalajara), desde la que, en 1995, iniciamos la expansión en España. Cuatro años después, en 1999, con el lanzamiento de los Dots, se abrieron las puertas a múltiples mercados internacionales. Aunque la verdadera revolución vino de la mano ese mismo año de la primera gama de bollería prefermentada, lista para descongelar y hornear en cualquier momento, una innovación sin precedentes a nivel europeo.

Nuevo siglo y nuevos horizontes. En 2002, la adquisición de la marca de masas congeladas Frida nos permitió reforzar la compañía. Y en 2005 con la creación de la gama de pan Gran Reserva, panes con triple fermentación y con masa madre, fijamos un hito en el sector: asegurar la total trazabilidad de cada espiga, del campo a la mesa.

En paralelo, proseguimos la expansión en Estados Unidos. De la mano de Wenner Bakery, nos especializamos en la producción de los emblemáticos Knots del barrio de Queens de Nueva York, y más tarde lanzamos la gama *brioche* Euroclassic.

Últimos años: compromiso con el **desarrollo sostenible**. En 2015 ponemos en marcha de planta de bollería prefermentada de Oldenzaal (Países Bajos) construida bajo exigentes criterios de sostenibilidad donde elaboramos los Dots y bollería para distribuir por todo el mundo. La lucha contra el cambio climático nos impulsó en 2020 a liderar la transformación de la industria panadera utilizando Trigo Responsable y energía 100% renovable.

Un camino de innovación y pasión por mejorar las prácticas panaderas que se inspira en la trayectoria de Pere Gallés, su aportación es la fuerza de un gran equipo que continúa avanzando y liderando el sector.

NUESTROS VALORES

WE ARE BRAVE

Ser valientes es tener coraje para probar siempre cosas nuevas

WE ARE RESTLESS

Nuestra inquietud nos empuja hacia una complicidad única con clientes y proveedores

WE ARE GROUNDED

Cada año somos más fuertes porque respetamos y protegemos un gran legado único

WE ARE COMMITTED

Nuestro compromiso es con las personas y su entorno, por eso invertimos constantemente en mejorar el medio ambiente

WE ARE FLEXIBLE

Evolucionar sólo es posible con una mentalidad y una actitud capaz de adaptarse y mejorar día a día





WE ARE BAKERS

Afrontar riesgos, esforzarse hasta obtener lo deseado, innovar sin miedo a equivocarse, porque incluso de un error pueden lograrse resultados. Cuestionarse y asumir que en la mayoría de los casos puede haber más de una respuesta. Esas son las cualidades de nuestros Bakers. Personas que sueñan, experimentan y que tienen algo

muy claro: para pasar de la idea al producto es esencial colaborar. La capacidad de intercambiar conocimientos, de mezclar talento, es lo que nos permite crecer. Por eso, apostamos por un sano ecosistema donde innovación y complicidad van de la mano.



We are bakers



“FELICIDAD. HAY QUE TRABAJAR FELIZ. QUIERO CREAR UN ENTORNO EN EL QUE LA GENTE SEA FELIZ”

Jordi Caballero. Barcelona

Después de 31 años en Europastry, Jordi, inconformista sin límites, sigue cambiando la palabra “no” por “¡probémoslo!” Su energía, curiosidad y alegría son altamente contagiosas.



DESCUBRE LA HISTORIA DE UNOS BAKERS ÚNICOS



“ESTE OFICIO ATRAPA MENTE Y CORAZÓN. NO ES HACER PAN POR HACER PAN SINO LA SABIDURÍA Y EL AMOR POR HACERLO”

Pepe Salcedo. Barcelona

Hace 45 años que Pepe forma parte de la gran familia de panaderos de Europastry. Toda una vida, literalmente. Admirado y respetado por los que le rodean, ha conseguido hacer de su familia un equipo y de su equipo una familia.



“EL PAN TIENE LA CAPACIDAD DE DECIRTE: «TU PIDES Y YO DOY» Y NO SIEMPRE DA LO QUE TÚ QUIERES”



Pere Roche. Barcelona

Pere, 13 años en Europastry enfrentándose a cualquier reto. Adora la reflexión y la calma, pero sabe cómo agitar a su equipo para sacar lo mejor de él. Amante de la filosofía oriental, disfruta de su trabajo y su familia con consciencia y agradecimiento.



“ES TU PROFESIÓN Y LO DISFRUTAS. PERO NO SOLO ES TU OFICIO. ES TU PASIÓN”



Miguel Fernández. Girona

Miguel es un ejemplo de respeto, lucha y compromiso profesional, personal y, sobre todo, familiar. Nunca importa lo grave que sea la adversidad, nunca pierde la calma, el sentido común, ni su sonrisa.



“EL TRIGO Y LA HARINA SON ALGO NATURAL. QUEREMOS MANTENERLO ASÍ. ESA ES LA MENTALIDAD DE UN AUTÉNTICO PANADERO”



Jean-Pierre. Normandía

La curiosidad y el coraje de Jean-Pierre le impulsaron a cambiar de vida y perseguir sus sueños en Estados Unidos. Y lo consiguió. Cada año regresa a Normandía para reencontrarse con sus raíces y su identidad. El lugar donde empezó todo.



“EL DESAFÍO ES HACER EL PROCESO CREATIVO EN LÍNEAS DE PRODUCCIÓN MODERNAS Y DE ALTA TECNOLOGÍA. ASÍ TIENES LO MEJOR DE AMBOS MUNDOS”



Henk Flinsenberg. Oldenzaal

61 años unido a la panadería, con la misma motivación que tuvo un día. Positivo y enérgico, encuentra la felicidad en las pequeñas cosas. Y también en las cosas grandes, como ser abuelo. Y siempre con una gran sonrisa en su rostro.



CAP. 1

P. 20

UN AÑO DE GRANDES RETOS

P. 21



Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo



COMITÉ DIRECTIVO



Jordi Morral
CEO



Daniel Calvo
Director General Iberia

Miguel Fernández
Director de I+D de Bollería



Jordi Caballero
Director de I+D de Pan

Marta Cortés
Directora de Marketing





Joaquim Bauló
CFO



Josep Serret
Director Industrial



Andreu Venteo
Director de Operaciones
y Desarrollo de Inversiones



Jan Willem Kivits
CEO Europastry Central Europe



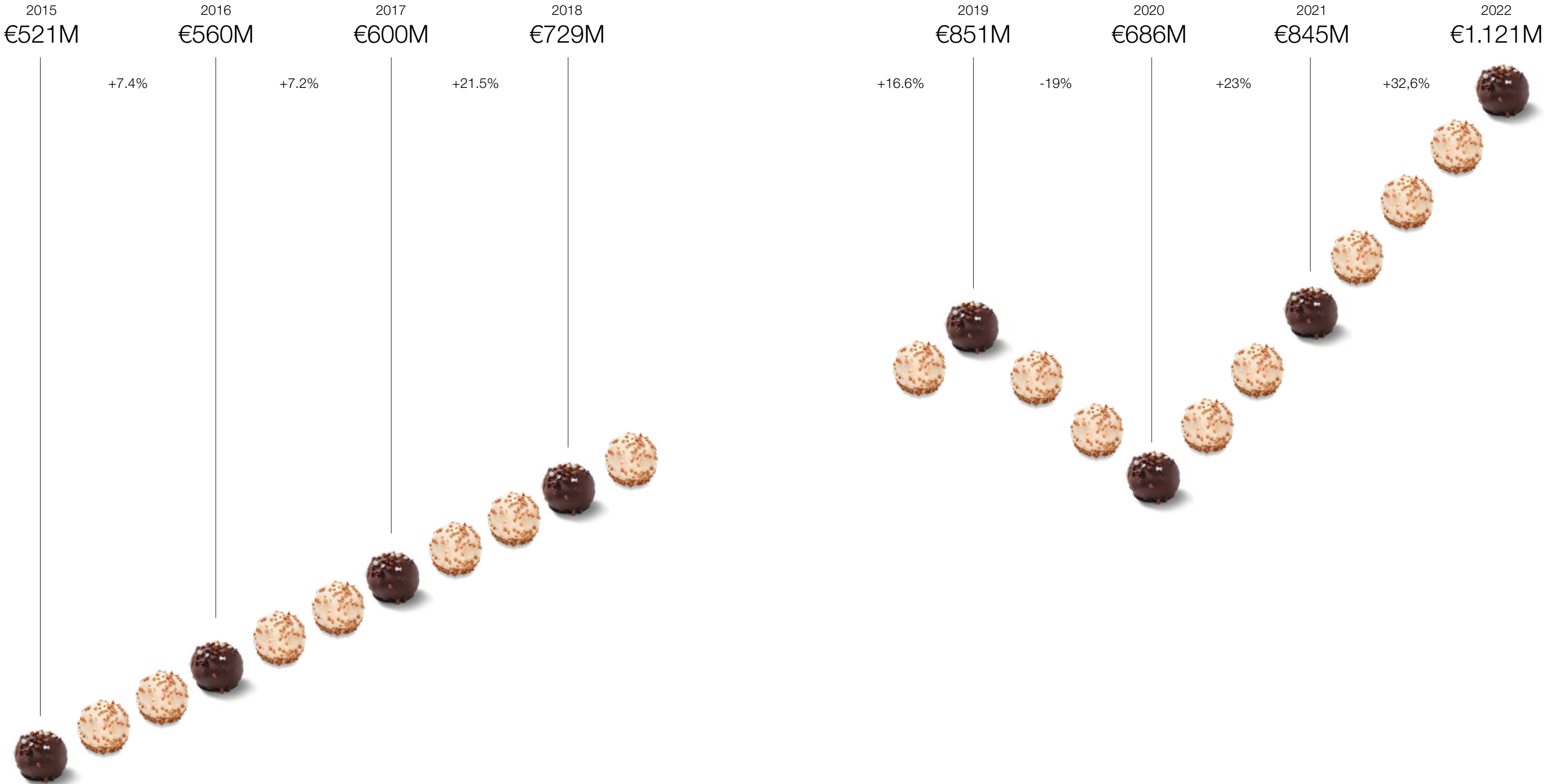
Philippe Ghyoot
CEO Europastry International

Jean François Duquense
CEO Europastry North America



EVOLUCIÓN DE LA FACTURACIÓN

VALOR NETO (MILLONES DE €)



HITOS 2022

+80.000

Clientes

+600

Distribuidores

26

Plantas productivas

29

Oficinas de venta

+80

Países en los
que operamos

361.900

Toneladas
comercializadas

1.121MM€

Ventas

120MM€

Inversión I+D
y tecnología



Adquisición de la
división de *Frozen
American Bakery* de
Dawn Foods



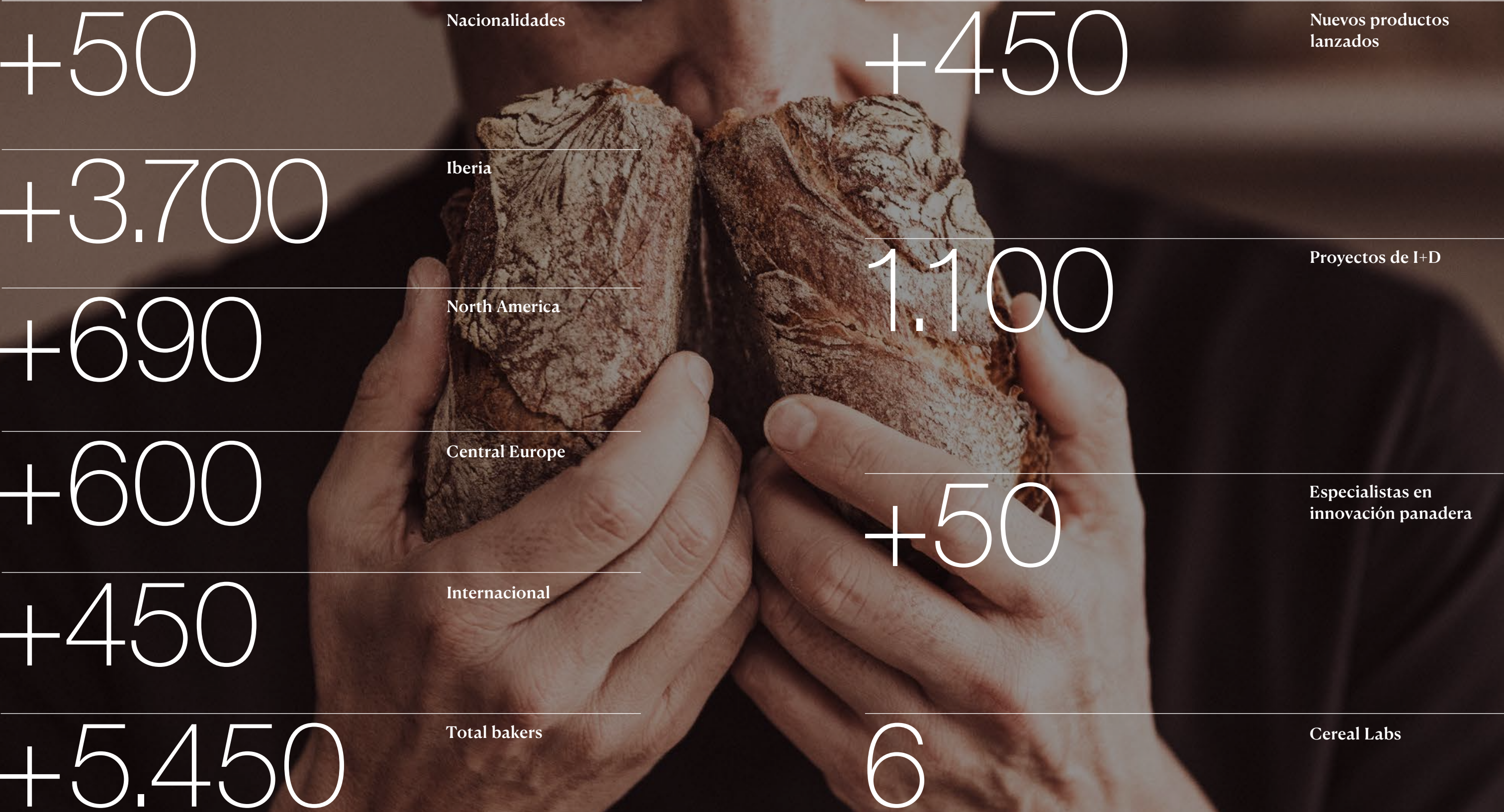
Nueva planta
de producción
en South
Carolina (USA)



Cereal de Barberà,
especializado
en bollería

NUESTROS BAKERS

INNOVACIÓN



SOSTENIBILIDAD

La sostenibilidad es uno de los principales pilares de Europastry. Por esta razón, estamos muy orgullosos de haber **reducido un 62% nuestra huella de carbono desde 2019**, así como de haber reducido nuestro consumo de agua y de gas.

Uno de los principales proyectos en los que hemos trabajado es en la **instalación de placas solares** en nuestras plantas de Sarral y Vallmoll. Toda la energía generada se destinará al autoconsumo y nos permitirá **reducir en un 25% nuestro consumo eléctrico**.

Además, inauguramos una nueva línea productiva *Carbon Neutral* en nuestra planta de Oldenzaal; una línea totalmente neutra en carbono que funciona con energía

eléctrica que proviene de fuentes renovables.

Asimismo, tecnologías como el aprovechamiento residual de los motores, la certificación BREEAM del edificio o el tratamiento de aguas, hacen que Oldenzaal sea una de las plantas más eficientes y con menor impacto ambiental de toda Europa.

Además, hemos mantenido nuestro compromiso activo con la iniciativa europea Lean & Green para la reducción de los gases de efecto invernadero en la logística; hemos seguido trabajando con nuestra flota sostenible que combina de forma eficiente *mega-trucks*, camiones de gas licuado, coches y bicicletas eléctricas para cubrir la última milla.

100%

Energía eléctrica de origen renovable en nuestras plantas productivas

–62%

Reducción de nuestra huella de carbono en 2019–2022

–3,5%

Reducción del consumo de gas en 2020–2022

–16%

Reducción de consumo de agua en 2020–2022

–27.605

Ahorro toneladas de CO2 en 2020–2022

AGRICULTURA REGENERATIVA



Trigo Responsable es nuestro sello bajo el que garantizamos un cultivo responsable con las personas, el medio ambiente y el producto



El sello **Trigo Responsable** es nuestra iniciativa pionera en España con la que hemos cultivado **5.300 hectáreas bajo estrictas premisas de responsabilidad** con las personas, el medio ambiente y el producto. Nuestro objetivo es llegar a **25.000 hectáreas en 2025** (extensión que equivale a la superficie de la D.O. Ribera del Duero). Con él, reconocemos y dignificamos el trabajo de los agricultores locales de Lleida, de Huesca y de Albacete, recompensando su labor y ofreciendo una **retribución entre un 15% y un 20% mayor** a los campos que cumplen con las directrices establecidas por el sello. De esta forma, además, aportamos un alto valor añadido a las materias primas de KMO.

Con esta iniciativa cuidamos el medioambiente y

reforzamos nuestro objetivo de conseguir un futuro del sector de la panadería más sostenible. Las principales directrices bajo las que cultivamos el Trigo Responsable: uso de semillas certificadas, reducción del uso de fertilizantes, rotación de cultivos y trazabilidad del campo a la mesa. Además, nos aseguramos de que en los campos en los que labramos nuestro Trigo Responsable se sigan los principios de la agricultura regenerativa, una práctica que tiene por objetivo restaurar la calidad y fertilidad de los suelos degradados empleando métodos menos agresivos para el suelo. En esta fórmula intervienen factores como reducir la maquinaria pesada, utilizar abonos verdes, mantener cubiertas vegetales y diversificar los sistemas de cultivo.

25.000H.

Nuestro objetivo: pasar de 5.300 ha de Trigo Responsable en 2022 a 25.000 ha en 2025

-20%

Emisiones de CO2 en Scope 3



Incremento de la rotación de cultivos



Respeto de las condiciones laborales de los agricultores



Protección de la biodiversidad



Reducción del uso de fertilizantes



Tamara Segura
Trade Marketing

Más de 120 millones de euros de inversión en innovación y nuevas líneas de producción. Con una nueva planta de Brioche en South Carolina (USA), la ampliación de la planta de Pan en Azuqueca de Henares (España) y la nueva línea de Dots en Oldenzaal (Holanda).



Eva Sanz
R&D Bread Coordinator



Jordi Traver
Front End Operations

Laura Garcia
Regulatory Affairs & Export Requirements



CAP. 2

P. 38

PRODUCTOS QUE CRUZAN FRONTERAS



P. 39



Somos especialistas en masas congeladas, con 35 años de experiencia. Desde nuestros orígenes hemos invertido un total de más de 1 billón de euros en tecnología de producción. Gracias a ello tenemos hoy día uno de los mejores y más extensos portfolio de productos.

Jordi Torres
Plant Manager de Vallmoll



Antonio Martínez
Global Purchasing Director



Aida Gabarro
International Product & Quality Manager

Charlotte van Heeckeren
Product Manager Europastry Central Europe



PORTFOLIO DE PRODUCTOS:
NUESTRA CONTRIBUCIÓN
AL MEJOR MOMENTO DEL DÍA
DE MILLONES DE PERSONAS

Poco importa si desayunas en Barcelona o en Nueva York. Si has quedado para comer en Londres o en San Francisco. Si la cena es en París o en Amsterdam. Europastry acompaña a miles de personas durante todo del día. Para dar energía al desayuno, para una comida saludable, para una merienda al salir de clase o una cena entre amigos. Un extenso catálogo para los que son más de dulce que de salado. Para los que se deshacen con los postres tradicionales o los que

prefieren innovar. Panes creativos o hogazas clásicas. Siempre hay un producto Europastry para que nuestro día resulte más tierno y sabroso. Alrededor del mundo millones de personas se deleitan de la mañana a la noche con nuestros panecillos, pasteles, pizzas o empanadas. Y por eso, empresas, comercios y profesionales confían en nuestras marcas, para convertir cualquier momento del día en cualquier parte del planeta en un instante delicioso.

PAN

SAINT
HONORÉ

Panes rústicos
de alta calidad

Gran
Reserva

Panes triple
fermentación

Cristallino®

Panes
cristal

MAESTRA®

Hogazas
rústicas

PAN
A LA CARTA

Masas crudas para
elaborar panes

Le BRIÓ®

Brioche de
mantequilla

SWEET PASTRIES

SOPHIE®

Bollería de mantequilla
de alta calidad

LØVEN®

Bollería
danesa

Lykke®

Pastelería para
todos los canales

SAUDADE

Productos
portugueses

SAVOURY

o f o r n o
galego®

Empanadas
de Galicia

LA MASSA
NOSTRA®

Pizzas cocidas en suela
de piedra y masa madre

AMERICAN BAKERY

DOTS®
ORIGINAL

Ruth's®

Cookies y muffins

USA

RUSTICA®

Panes de estilo
italiano

EuroClassic®

Brioche y Bollería
Europea

knots®

Deliciosos knots
elaborados a mano

Wenner Bakery®

Masa cruda y masa
cruda de pizza

SAINT HONORÉ



Saint Honoré – El oficio hecho hogaza, panes horneados al calor de la tradición

Nuestra familia de panes artesanales que rinde homenaje al oficio panadero. Esta gama ofrece piezas únicas como el Pan Sarraceno Bio, con una miga tierna de alta durabilidad; los panes de obrador, monumento a la tradición; o la Pinsa di Nico, un pan plano de harina de soja, arroz y trigo, cuya masa madre contiene en su fórmula agua de manantial y vino elaborado en Ribeiro por el prestigioso viticultor Emilio Rojo. Todos ellos cocidos en horno de piedra y con uno de nuestros ingredientes más especiales, la masa madre que actualmente forma parte de la única Biblioteca de Masas Madre del Mundo, con sede en *The Center for Bread Flavour*, en Bélgica.



Hogaza Espiga
Saint Honoré



Hogaza Cereales
Saint Honoré



Pan de pasas y nueces
Saint Honoré



Pan de cerveza
Saint Honoré



Redondo Obrador Bio
Saint Honoré



Redondo Summum Espelta
y Centeno Saint Honoré



Grand Barra Obrador
Saint Honoré



Baguette Ancienne
Saint Honoré



SAINT[®]
HONORÉ



GRAN RESERVA

Gran Reserva – Para degustar el sabor del tiempo en un pan sostenible y responsable

Los panes Gran Reserva destacan por su masa madre, su proceso de elaboración con triple fermentación, su textura y su sabor. Están elaborados con ingredientes intangibles como el tiempo y el reposo. Así como con ingredientes tangibles que le aportan un altísimo valor, como las harinas de los mejores triguales de cultivo sostenible en el Valle del Ebro, Huesca y la Vega de Albacete. Un origen claro e identificable que cuenta con el sello Trigo Responsable de buenas prácticas con los agricultores locales. El resultado es un producto de aspecto muy atractivo, de textura hidratada y crujiente, de inconfundible sabor avellanado. Este año ampliamos la gama con una gran novedad: los panes Gran Reserva ahora *fully baked*.



Hogaza Clásica Plus
Gran Reserva



Hogaza Semillas y Cereales
Gran Reserva



Hogaza de Soja
Gran Reserva



Hogaza de Aceitunas
de Kalamata Gran Reserva



Hogaza 3 cereales
Gran Reserva



Rústica Cuveé
Gran Reserva



Barra
Gran Reserva



Barra Espelta
Gran Reserva



Barra Fully Baked
Gran Reserva



Baguette Fully Baked
Gran Reserva



CRISTALLINO



Cristallino – 100% natural, 100% crujiente y 100% sorprendente: improvisar una comida nunca fue tan fácil

Cuando desarrollamos Cristallino, supimos que habíamos conseguido un pan de cualidades gastronómicas fuera de lo común. Un interior alveolado, prácticamente sin miga. Una corteza fina y crujiente que conseguimos gracias a la alta hidratación. Y lo que lo hace realmente disruptivo e innovador: 2 minutos de tostadora, ¡y listo para consumir! Un pan 100% natural y sin aditivos. Cristallino cumple todas las cualidades para ofrecer al consumidor una única y deliciosa experiencia *gourmet*.



Cristallino Burger



Cristallino Burger Cerveza



Cristallino Ciabatta



Cristallino Ciabatta Cerveza



Cristallino Bagel Cereales



Cristallino Bagel



Cristallino



Cristallino 50% Integral

Cristallino®
100% NATURAL

MASA



Flatbreads – Naturales, finos y versátiles: comienza un viaje de sabores y autenticidad a Oriente Medio e India

Una nueva categoría de productos realmente únicos en el mercado: los Flatbreads. Se trata de unos panes originarios de Oriente Medio y la India que se caracterizan por ser muy finos. Son perfectos para rellenar o *dipear*. Y nosotros los elaboramos con ingredientes naturales siguiendo los procesos más tradicionales: poco tiempo de cocción en horno de piedra a muy alta temperatura. Actualmente contamos con un total de 5 Flatbreads distintos.



Base Pizza La Peca



Naan



Naan Wholegrain



Pita



Pita Wholegrain



MAESTRA



Maestra – El pan de siempre adaptado al ritmo de hoy

Maestra es la familia de hogazas que mejor simboliza el pan de verdad, el de toda la vida. Elaborado a partir de masa madre y cocidas en horno de suela de piedra, es fiel a la tradición panadera más genuina. ¿El resultado? Un pan 100% natural, con el sabor de siempre pero adaptado al ritmo de vida actual. Las hogazas de Maestra vienen ya envasadas, precortadas y listas para que nuestros clientes solo se preocupen de tostarlo dos minutos y disfrutar.

MAESTRA®

PAN A LA CARTA



Pan a la Carta – La base para dejar volar la imaginación, masas crudas para crear panes al gusto

Nuestra propuesta para el *retail* y el *foodservice*, masas crudas de Pan a la Carta funcionales y tremendamente prácticas. Masas que preservan todas sus propiedades nutritivas y la textura de un pan de la mejor calidad, permitiendo a nuestros clientes encargarse únicamente del acabado final del producto. Para el exclusivo mercado de Central Europe, la familia de Pan a la Carta se completa con surtidos que aportan singularidad a la gama: aperitivos salados, bocadillos y *snacks*, pizzas vegetarianas y discos de pizza.

PAN
A LA CARTA®

LE BRIÓ



Le brió – Una caricia para los sentidos,
el pan más tierno y sabroso

Suavidad y ternura son los adjetivos que mejor describen Le Brió: nuestra marca de brioches de mantequilla. Ofrecemos una gran diversidad de formatos, desde un mini brioche a *bagels* y *burgers*. Todos ellos elaborados siguiendo la tradición de la auténtica *boulangerie* francesa.

Le BRIÓ®

LØVEN



Løven – La dosis exacta de calidez y ternura,
la personalidad única de la pastelería nórdica

Personalidad, tradición y presentaciones que destilan amor por el detalle. Una gama inspirada en las mejores recetas nórdicas: desde el clásico Roll de Canela hasta las delicadas coronas danesas. Løven es una familia de pastelería que sin perder ni un ápice de estilo, transmite una personalidad agradable y hogareña. ¿Su secreto? Una masa de calidad y una gran diversidad de rellenos de fruta fresca. Ingredientes que logran ese sabor tan placentero y característico de los dulces nórdicos.

LØVEN®

LYKKE



Lykke – Refinamiento e innovación al servicio de la alta pastelería tradicional

Lykke es una familia de pastelería elegante, delicada y creativa con la que elaboramos recetas que traen al presente las grandes tradiciones pasteleras europeas. Contamos con una amplia variedad de opciones y acabados. Además de colecciones geniales que nacen de las últimas tendencias en producto y presentación. Como la vanguardista Cake Collection by Albert Adrià.

Lykke®

SAUDADE



Saudade – Un paseo por las calles de Lisboa de la mano de sus dulces tradiciones

La finura del Croissant Brioche, la sutilidad del Pão de Deus, el encanto del Bolo de Arroz, la diversidad del Pastel de Nata con todos sus sabores y, por supuesto, la autenticidad de los Queques y del Pastel de Feijão. Saudade es la marca de bollería y pan inspirada en la más prestigiosa tradición portuguesa. Especialidades que sorprenden por su dulzura y espíritu artesano nacido en las entrañables pastelerías de Lisboa.



SOPHIE



Sophie – La magia de la *boulangerie*, un milagro de irresistible textura y sabor

Sophie es la gama de mantequilla más selecta de nuestra bollería. Gracias a un avanzado control de la temperatura se logra un proceso de enfriamiento pausado. Un método de la más pura estirpe *boulangère* para lograr una estructura firme, un laminado regular, una textura esponjosa y un sabor equilibrado, completo y de fina intensidad. Entre ellos, el reconocido Pain Choc Sophie, el fundente Croissant Sophie Double Pointage y el equilibrado Snecken Sophie.



Croissant Sophie



Croissant Vienés Curvo Sophie



Micro Croissant Sophie



New York Cacao Sophie



Pain aux Raisins Sophie



Pain au Chocolat Sophie



Molde Croissant Sophie





O Forno Galego – El pequeño gesto que marca la diferencia de las grandes empanadas

Directamente desde nuestro obrador, O Forno Galego encarna toda la autenticidad y el sabor de la empanada tradicional gallega. Cinco décadas de experiencia avalan el toque especial que define nuestro proceso de elaboración artesanal: el gesto del cierre a mano. Nuestra gama de empanadas incluye desde las sabrosas especialidades clásicas: como las exclusivas empanadas 1959, las empanadas clásicas de carne o bacalao, o las recetas más innovadoras y *trendy* como la familia Yummies.



La Massa Nostra – Pizzas de masa madre: un regalo para el paladar desde el mismo corazón de Italia

Nuestras pizzas se elaboran siguiendo la más pura tradición italiana, respetando las recetas clásicas; pero su secreto se basa además en la calidad y frescura de los ingredientes. Las bases están elaboradas con masas de larga fermentación a la que se añade aceite de oliva, y están cocidas en horno de suela de piedra. Para satisfacer a todos los paladares nuestra familia de pizzas ofrecen una gran variedad de sabores.



DOTS



Dots – El modo más sabroso, original y divertido de cerrar el círculo de la tentación

Delicioso e imaginativo. Una tentación para pequeños y mayores. ¡Así es Dots! Basta con descogelarlos para disfrutar de un sinfín de tamaños, formas, rellenos, decorados e incluso doubles coberturas. Elaborados sin emplear grasas parcialmente hidrogenadas ni colorantes artificiales. Señal de identidad e inconfundible pieza de bollería cosmopolita. Es poner un Dots en cualquier ocasión de nuestra vida, y todo se vuelve mejor.

		
Prime Dots Salty Caramel	Chocolate Duet Dots	Prime Dots Blueberry
		
Pink SquareDots	Marshmallow Pink Dots	Red Cookies Dots
		
Purple White Dots	Big ClassicDots	Apple Dots
		
Dots Tribute Ralph	Dots Tribute Rock	Dots Tribute Kids

DOTS[®]
ORIGINAL

RUTH'S BAKERY



Ruth's Bakery – Un reino de fantasía, diversión y color creado por la pastelería más *trendy*

Ruth's Bakery es la nueva gama de productos de American Bakery que llega con una gran variedad de sabores, colores, tamaños y formatos: *cookies*, *muffins* y *brownies*. Una gama de pastelería con gran demanda entre los consumidores que ofrecemos como la solución perfecta para reuniones, fiestas y celebraciones de todo tipo. Además, nuestros clientes pueden elegir entre recibir el producto ya preparado (descongelar. ¡y listo!) o preferir darle su toque personal gracias a los *cookie pucks* y los *scoops*; masas crudas preparadas para personalizar y hornear. Solo hay un límite: tu imaginación.



Double Choc Cookie Puck



Triple Choc Cookie Puck



Salted Caramel Cookie Puck



Muesli Cookie



White Choc Cookie



Triple Choc Cookie



Muffin Triple Choc



Muffin Blueberry Crumble



Muffin Vegan Lemon Poppies



White Chocolate Scoop



American Style Recipe

EUROCLASSIC



Euroclassic – Del viejo al nuevo continente: un viaje por la tradición pastelera europea

Euroclassic lleva todo el sabor de Europa a los Estados Unidos. Un viaje para compartir el gran legado de la repostería europea. Nuestros productos representan el espíritu de los acogedores cafés de París, las animadas calles de Roma, las centenarias panaderías de Copenhague y el ambiente romántico de Lisboa. Una gama que acerca los sabores más delicados de los postres y pasteles tradicionales europeos y los hornea con mimo para ser disfrutados en los hogares de Norteamérica.



Vegan Brioche
Style Buns



Authentic Brioche
Burger Buns



Everything Brioche
Burger buns



Pumpkin Brioche
Twist



Authentic Braided
Brioche



Cranberry Orange
Braided Brioche



Authentic Brioche
Hot Dog Buns



Authentic Brioche
Dinner Rolls



Brioche Croissant
Rolls

EuroClassic®
EUROPEAN STYLE BAKERY



Rustica – Todo *il sapore* de la panadería italiana al servicio de la gastronomía *made in USA*

El legado de la panadería italiana se abre camino en Estados Unidos con Rustica. Una gama que se basa en el concepto “convivencia”. De ahí que la gama incluya diferentes sabores y presentaciones. Con ella, damos respuesta a los más diversos usos: pan para bocadillos, bollos para *burgers*, minipizzas, tostas saladas y dulces, incluso panecillos para *hot dogs* con un toque italo-americano.



Ciabatta Rolls Plain



Ciabatta Rolls Asiago Cheese



Ciabatta Rolls Onion



Ciabatta Rolls Multigrain



Round Bun



Sausage Bun

RUSTICA®
NEW ITALIAN TRADITION BREAD

KNOTS



Knots – El pan que siempre apetece

Un producto original y tentador al más puro estilo americano. Knots ofrece desde las presentaciones más tradicionales a las opciones más novedosas en acabados y coberturas. Una gama genuina y versátil, apetecible en cualquier ocasión y muy práctica tanto para profesionales como para consumidores. Además, cuenta con el sello *Clean Label* y se elabora con ingredientes libres de OGM.



Baked Knots



White Whole Wheat Knot Rolls



Baked Garlic Knots



Savory Garlic Knots
6 count



Savory Garlic Knots
8 count

knots®



Productos customizados por grandes chefs

Grandes chefs con estrella Michelin y reconocidos maestros pasteleros han colaborado con nosotros para elaborar productos y colecciones pensadas para satisfacer los paladares más exquisitos. De entre todos los productos, destaca la vanguardista Cake Collection by Albert Adrià, con delicatessens como la Tarta de Queso by Albert Adrià; exquisitas piezas de bollería como el Cremadet de Cristian Escribà, o especialidades asiáticas como los *mochis*, elaborados junto a Albert Raurich.



Licensings– Juntos, es el momento de crear y crecer

El *cobranding* consiste en la creación de productos junto a otras marcas de referencia. Seguimos trabajando con licensings con Disney®, Lotus®, Dunkin®, KitKat®, Nocilla® o nutella®. Y este año hemos ampliado nuestro portfolio con novedades como el Dots® Nocilla en *pack* y a granel o el *muffin* Nutella® en *pack* de dos unidades y a granel. Además, hemos lanzado el Pan Burger 100% integral Realfooding®, dos productos de bollería salada con Garden Gourmet® y los PopDots® KitKat.



NUESTRO ORIGEN NUESTRO FUTURO

Cereal
Centre
for Research
Europastry
Advanced Lab.



En 2022, nuestros centros de innovación Cereal han seguido trabajando bajo su fórmula única: **creatividad, ciencia, técnica y saber ancestral**. Una suma que no solo compone el futuro de Europastry; también el de la cultura panadera mundial.

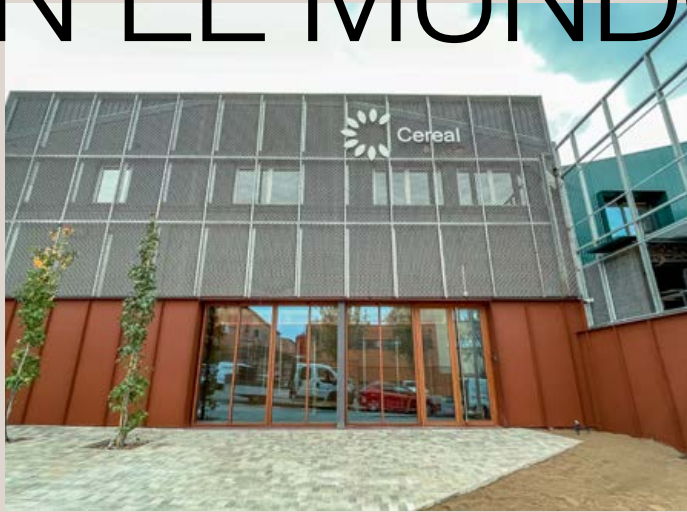
Actualmente contamos con un total de seis centros de innovación en ubicaciones estratégicas y con equipos de creativos multidisciplinares e inconformistas

especializados en unir la tradición y los nuevos caminos de la panadería. **Más de 50 personas trabajando en I+D: panaderos, nutricionistas, técnicos alimentarios y chefs.**

Gracias a nuestros centros Cereal, tenemos la capacidad de ofrecer una rápida respuesta a las demandas y nuevas tendencias del mercado mediante los productos más avanzados. **Todo empieza en el Cereal.**



CEREAL EN EL MUNDO



Conservar la tradición panadera y difundir sus valores. Estimular el desarrollo de nuevos productos. Proyectar al mundo nuestras experiencias y aportaciones. Estos son los objetivos de los centros de innovación Cereal Labs.

Desde **Cereal St. Joan Despí (Barcelona)**, compartimos e intercambiamos conocimientos con un enfoque dinámico y abierto a panaderos, chefs y clientes de todo tipo. Es el mejor entorno para transformar ideas brillantes en productos de éxito. Con la plataforma Academia ofrecemos una dimensión práctica: un obrador de experimentación y elaboración según los métodos tradicionales. Además, **Cereal St. Joan Despí (Barcelona)**, cuenta con tienda *online* donde testamos los nuevos conceptos directamente con los clientes.

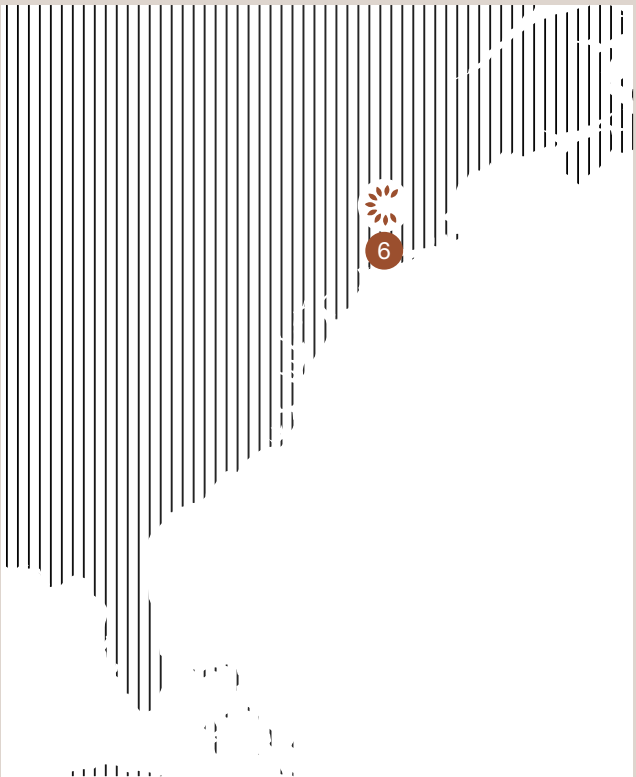
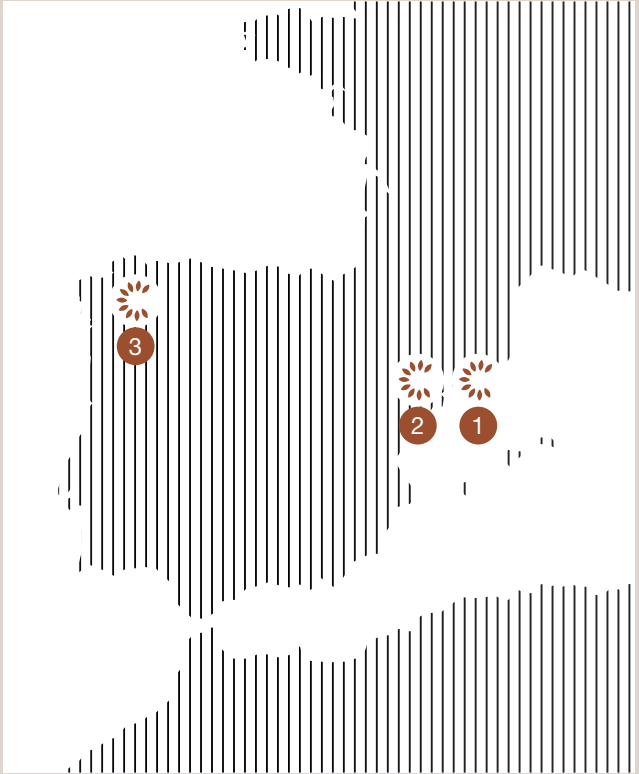
Las otras sedes Cereal del mundo se especializan en segmentos y mercados concretos. **Cereal Lugo (Galicia)** desarrolla nuevas gamas de pastelería y empanadas. Ce-

real Barberà (Barcelona) es el nuevo centro de innovación especializado en bollería artesana y de vanguardia.

Cereal New York (USA), un auténtico referente de I+D+i para el mercado norteamericano, aporta valor al negocio de los clientes de Estados Unidos. Sus soluciones avanzadas permiten lanzar innovaciones clave, nuevos sabores, proyectos estimulantes y propuestas de surtido que crean tendencia. **Cereal Beuningen (Países Bajos)**, en los Países Bajos, desarrolla nuevos productos para los mercados centroeuropeos. Su especialización y profundo conocimiento en masas congeladas, así como en otras categorías de producto, supone una plataforma avanzada de innovación y diferenciación.

Cereal Evesham (Reino Unido), el nuevo centro de innovación ubicado en UK y especializado en la elaboración de *cookies*, *brownies* y *muffins*.

Conócenos mejor en cerealbakery.com



 CEREAL LABS: 6

1. Cereal St. Joan Despí (Barcelona)
2. Cereal Barberà (Barcelona)
3. Cereal Lugo (Galicia)
4. Cereal Beuningen (Países Bajos)
5. Cereal Evesham (Reino Unido)
6. Cereal New York (USA)

BAKING THE FUTURE



BAKING*the***FUTURE**
by Cereal

done properly

AGRAIN

Bread Free



Este 2022, hemos lanzado la segunda edición de **Baking the Future**. Nuestro programa de aceleración de *startups* con el que buscamos impulsar y trabajar con proyectos disruptivos enfocados a cambiar el futuro del sector de la panadería.

Las *startups* seleccionadas para esta edición han sido **DouxMatok**, empresa de origen israelí de tecnología alimentaria que ofrece una nutrición mejorada a través de sus **soluciones de reducción de azúcar**.

DouxMatok ha desarrollado una sólida cartera de propiedad intelectual basada en su plataforma tecnológica y tiene 24 patentes otorgadas y más de 40 pendientes que cubren la composición, los procesos patentados y el uso en aplicaciones de alimentos y bebidas; **Agrosingularity**, que desarrolla **ingredientes en polvo plant-based** para el sector alimentario y biotecnológico; y **BeAmaz**,

startup colombiana que se dedica a **desarrollar el sachá inchi (un cereal de cultivo sostenible originario del Amazonas)** para la industria agroalimentaria, cosmética y farmacéutica a nivel mundial.

Todas ellas han realizado aplicaciones directas de sus soluciones al *portfolio* de Europastry, desde su centro de innovación CEREAL y junto a un equipo dedicado de R&D, consiguiendo productos únicos e innovadores para la corporación.

La fuerza y solidez empresarial de Europastry pone a su disposición los recursos que necesitan para su desarrollo. A su vez, estas *startups* permiten poner el foco en nuevas tendencias y oportunidades, abrir caminos disruptivos y elevar nuestros productos y procesos a una nueva dimensión. **Ideas brillantes y nuevas energías para seguir reinventándonos.**



CAP. 3

P. 80

UN RECORRIDO POR NUESTRO MUNDO

P. 81





Mario Lozano
Product Manager



Melissa Romero
Graphic Design Manager

Estamos presentes en más de 80 países en los cinco continentes, y este año gracias a la compra del negocio de *cookies* y *muffins* de Dawn Foods, hemos reforzado nuestra presencia en Gran Bretaña, Francia, Benelux, Alemania y Oriente Medio.

Elisabet Talavera
Global Key Account Manager



Victor Parés
Maintenance and Engineering Manager



EUROPASTRY EN EL MUNDO



P
PLANTAS DE PRODUCCIÓN: **26**

C
CENTRO DE INNOVACIÓN: **6**

V
OFICINAS DE VENTA: **29**

PAÍSES: **+80**
DISTRIBUIDORES: **+600**

EUROPASTRY EN EL MUNDO
PLANTAS DE PRODUCCIÓN,
OFICINAS DE VENTA Y
CENTROS DE INNOVACIÓN

IBERIA

Rubi Dots, Crodots, Muffins y Pan para hostelería	Vallmoll Panecillos laminados, Panes cristal, Burgers Brioche	Lugo Panecillos gallegos, Empanadas, Pastelería	Cereal I+D Lugo	Azuqueca Panecillos cristal de alta hidratación
				
Sarral Bollería cruda, prefermentada, Dots y Panes laminados	Barberà Bollería cruda, pan chapata y blanco	Cereal I+D Barberà	Trofa Gama de brioche	Carregado Bollería dulce y salada
				
Cereal St. Joan Despí Panecillos artesanales, Flatbreads	Cereal I+D St. Joan Despí	Paterna Panecillos de largos reposos cocidos en horno de piedra		
				

CENTRAL EUROPE

Oldenzaal Bollería prefermentada, Dots y Pop Dots	Beuningen Bollería dulce y salada, pizzas y panes ultra	Cereal I+D Beuningen	Steenbergen Cookies Muffins	Cereal I+D Evesham
				

NORTH AMERICA

New Brunswick Knots, Brioche, Rolls y pan ultra	Ronkonkoma Ciabattas	Cereal I+D Ronkonkoma	SOCA (South Carolina) Brioche
			

INTERNACIONAL

South Europe	Italy	France	Middle East and Africa	Asia/ Pacific
				
Colombia & South America	Chile	México Baguettes y chapatas	México Pasteles y bollería	Rumanía Burger Buns, Ciabattas y Sándwiches
				

EUROPASTRY IBERIA DONDE INNOVACIÓN Y TRADICIÓN SE ENCUENTRAN

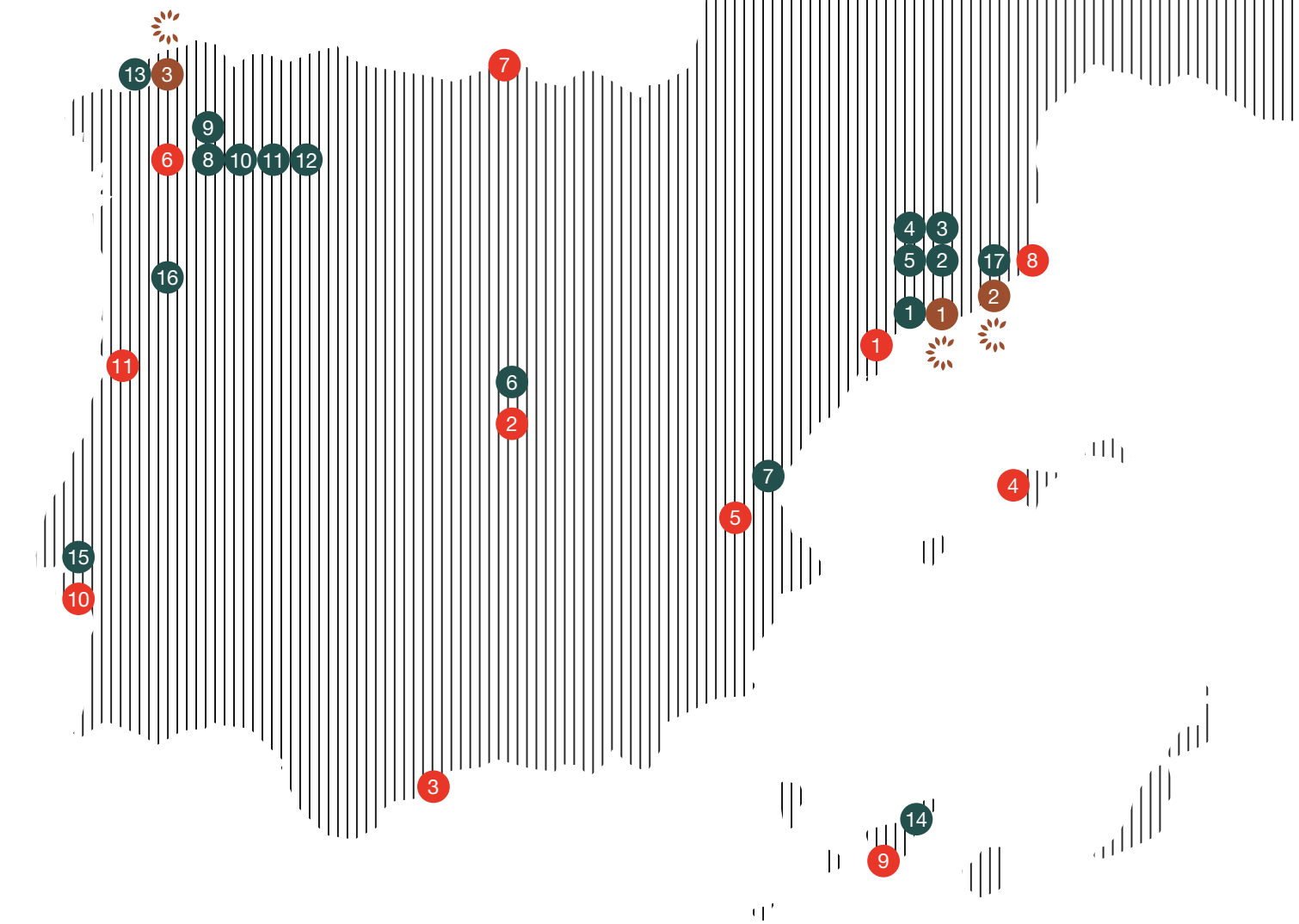
Ventas: 626 MME

Bakers: +3.700

Plantas: 17

Oficinas de ventas: 11

Distribuidores: +175



P

PLANTAS DE PRODUCCIÓN: 17

- 1. Barcelona, Sant Joan Despí
- 2. Barcelona, Rubí
- 3. Barcelona, Barberà del Vallés
- 4. Tarragona, Sarraí
- 5. Tarragona, Vallmoll
- 6. Madrid, Azúqueca de Henarés
- 7. Valencia, Paterna
- 8. Lugo, Koama
- 9. Outeiro de Rei, Kentes
- 10. Lugo, CEA01
- 11. Lugo, CEA02
- 12. Lugo, Chousa
- 13. Begonte, Hornos San Fiz
- 14. Canarias, Tenerife
- 15. Portugal, Carregado
- 16. Portugal, Trofa
- 17. Barcelona, Cereal I+D Barberà

C

CENTRO DE INNOVACIÓN: 3

- 1. Cereal I+D St. Joan Despí: panes de alta hidratación
- 2. Barberà del Vallés: productos *premium* de bollería
- 3. Lugo: panes rústicos, pastelería y empanadas

V

OFICINAS DE VENTA: 11

- 1. Barcelona 2. Madrid 3. Málaga 4. Mallorca
- 5. Valencia 6. Galicia 7. Bilbao 8. Girona
- 9. Canarias 10. Lisboa 11. Porto

El lugar donde se encuentran las raíces de nuestra compañía. El que mejor aúna tradición y creatividad, desarrollo y arraigo. Con más de 3.900 Bakers, seguimos cubriendo todos los canales y territorios. 17 plantas de producción, 11 oficinas de venta, +175 distribuidores, 180 personas en el equipo comercial y 66 televentas. La clave de nuestro éxito: compatibilizar el crecimiento con la garantía de un servicio personalizado, atento a la necesidad de cada

cliente. En España y Portugal, Europastry es sinónimo de pasión panadera. La flexibilidad, adaptación, innovación y calidad son los ingredientes fundamentales de nuestro liderazgo.

Durante este 2022, hemos inaugurado un nuevo Cereal en Barberà; centro de innovación especializado en bollería. Con éste, contamos ya con tres Cereal en la región de Iberia; uno en Barcelona y otro en la región de Lugo.

EUROPASTRY IBERIA

PLANTAS
PRODUCCIÓN: 17

OFICINAS
VENTA: 11



Rubí
Bakers: +130
Líneas: 8
Especialización: Dots, Muffins y pan para hostelería.



Vallmoll
Bakers: +350
Líneas: 9
Especialización: Elaboración de pan triple fermentación Gran Reserva. Pan Cristal en multitud de formatos y recetas. *Burgers* y *Bagels Brioche*.



Lugo
Bakers: +565
Líneas: 9
Especialización: Elaboración de pan gallego y panes rústicos, pastelería, bocadillos, pizzas, Empanadas y empanadillas (crudas y cocidas) y platos preparados.



Paterna
Bakers: +140
Líneas: 3
Especialización: Pan de alta hidratación elaborado siguiendo los procesos tradicionales bajo la marca Saint Honoré.



Azuqueca
Bakers: +80
Líneas: 4
Especialización: Elaboración de panes cristal de alta hidratación (*burgers*, chapatas y flautines).



Sarral
Bakers: +480
Líneas: 10
Especialización: Bollería cruda y prefermentada. Bollería de alta gama de mantequilla y Dots multicolores con diferentes *packagings*.

EUROPASTRY IBERIA



Barberà
Bakers: +105
Líneas: 4
Especialización: Bollería salada, Hojaldres, Panes chapata y panecillos para el canal horeca.



Cereal I+D Barberà
Bakers: +65
Líneas: 2
Especialización: Pastelería y bollería elaborada artesanalmente.



Cereal I+D Sant Joan Despí
Bakers: +70
Líneas: 3
Especialización: Panes de larga fermentación elaborados artesanalmente. Flatbreads como Pita y Naan.



Portugal
Un mercado muy relevante en el que seguimos creciendo año tras año. Uno de los éxitos en esta región es nuestra estrategia basada en la capilaridad, que nos permite llegar a todos los puntos de Portugal y ofrecer un servicio personalizado a nuestros clientes. Actualmente contamos con un equipo comercial de 40 Bakers.



Luis Costa
Director General
Europastry Portugal



Trofa
Bakers: +275
Líneas: 2
Especialización: Gama de brioche en diferentes formatos como *croissants*, *rolls* o napolitanas.



Carregado
Bakers: +280
Líneas: 4
Especialización: Bollería cruda o precocida. Dulce o salada. Familias de *bretzel*, Pastel de Nata, *quiches*, Ensaimadas y *croissants* artesanos.

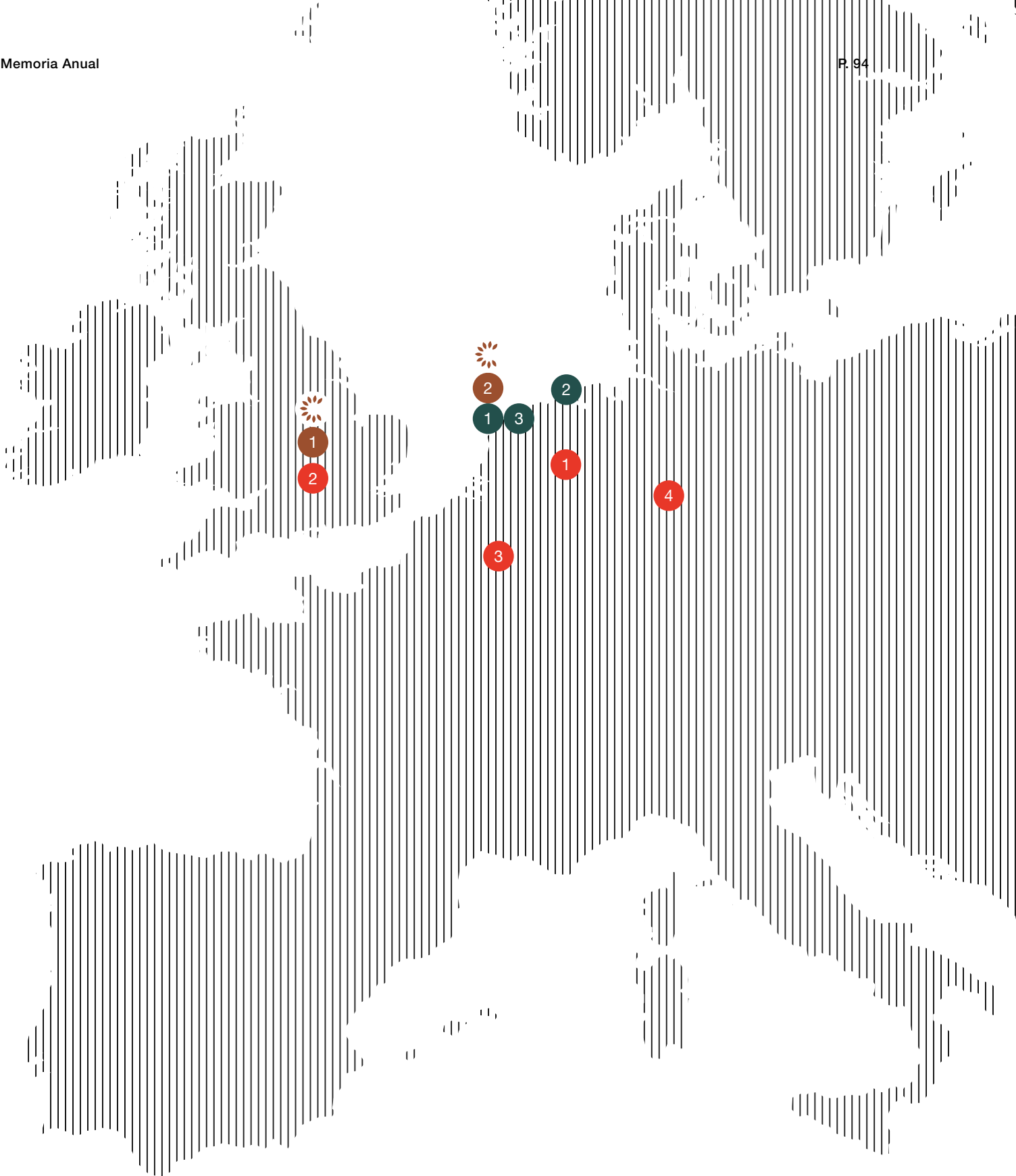
Islas Canarias
Punto estratégico desde el que, gracias nuestro equipo de Bakers de Tenerife y a la planta de producción de la isla, servimos a todos y cada uno de nuestros clientes de la región.



Tenerife
Bakers: +30
Líneas: 1
Especialización: Elaboración de panes rústicos y productos *Fully Baked* para el mercado regional.



Jorge Quevedo
Director General Europastry
Canarias



- P**

PLANTAS DE PRODUCCIÓN: 3

1. Beuningen (Países Bajos): bollería dulce y salada y panes ultracongelados.

2. Oldenzaal (Países Bajos): bollería prefermentada de mantequilla, Dots, PopDots. Planta con el certificado de construcción sostenible BREEAM.

3. Steenbergen (Países Bajos): cookies y muffins.
- C**

CENTRO DE INNOVACIÓN: 2

1. Evesham (Reunio Unido): especializado en productos de American Bakery. *Cookies, muffins y brownies*

2. Steenbergen (Países Bajos): elaboracion de dulces y American Pastry como *Cookies & Muffins*.
- V**

OFICINAS DE VENTA: 4

1. Países Bajos (Oldenzaal)

2. Reino Unido

3. Bélgica

4. Alemania

EUROPASTRY CENTRAL EUROPE UNA EXPANSIÓN SOSTENIBLE

Ventas: 136 MME
Bakers: +600
Plantas: 3
Oficinas de ventas: 4
Distribuidores: +50

Benelux, Reino Unido, Alemania y los países escandinavos configuran un espacio de crecimiento estratégico para nuestra compañía. Con la región Central Europe abastecemos a este amplio y exigente consumidor que ha abierto sus puertas a la filosofía y calidad de los productos Europastry.

Para llegar a estos mercados, contamos con tres centros productivos: Beuningen, Oldenzaal y Steenbergen y un equipo de 604 Bakers que nos permiten dar respuesta a un target potencial de 150 millones de consumidores en un radio de 500 km de nuestras plantas de elaboración. Una estrategia que pretende fomentar el servicio al máximo número de localidades europeas sin restarle ni un ápice de rapidez y eficacia.

Prueba de esa expansión es la nueva planta en Steenbergen, Países Bajos, especializada en la producción de

productos de *American Bakery* entre los que destacan las *Cookies* y *Muffins* de diferentes sabores y tamaños.

Desde Central Europe, ponemos un especial empeño en el desarrollo de productos adaptados a las necesidades de distintos segmentos. Un catálogo que destaca por su diversidad y que sigue creciendo en especialidades.

En 2021 se logró el liderazgo en bollería dulce y salada, así como en las líneas de inspiración americana y se consolidó la gama Løven de bollería danesa, lanzada un año antes. Pero no nos conformamos. Seguimos invirtiendo en productos de diferentes familias: *Dots*, *croissants*, *snacks* salados, etc. También seguimos innovando con líneas de producto como los PopDots que ofrece una experiencia ideal para el canal *retail* gracias a una gama que diferentes coberturas, rellenos y *toppings* y envasado a granel o en envases de distintos formatos

EUROPASTRY CENTRAL EUROPE

PLANTAS
PRODUCCIÓN: 3

OFICINAS
VENTA: 4



Oldenzaal, Países Bajos
Bakers: +300
Líneas: 4
Especialización: Bollería dulce prefermentada, masa danesa, Dots, CroDots y PopDots de diferentes coberturas y rellenos.



Beuningen, Países Bajos
Nº Bakers: +125
Nº Lines: 4
Especialidad: Pastelería dulce y salada y panes ultracongelados. Seguimos ampliando nuestra gama con nuevos surtidos de *snacks* y bollería dulce.

RUTH'S BAKERY

Nuestra nueva marca especializada en la elaboración de una deliciosa selección de *cookies* de distintos tamaños y sabores, de *muffins* y de *brownies*. Así como de *pucks* y *scoops*; dos propuestas ideales para los clientes que quieren añadir a su oferta productos personalizados y con un aspecto más artesanal.



Steenbergen, Países Bajos
Nº Bakers: +85
Nº Lineas: 3
Especialización: Elaboración de *muffins*, *cookies* en diferentes formatos y envasados.



Cereal I+D Evesham, Reunio Unido
Bakers: 5
Líneas: 3
Especialización: El nuevo Cereal especializado en la elaboración de productos de American Bakery como los *muffins* o *Brownies*.

P

PLANTAS DE PRODUCCIÓN: **3**
1. New Brunswick (New Jersey): especialización de *bread, knots* y *brioche*.
2. Ronkonkoma (New York): pan (artesano y ciabattas) y *Knots*
3. SOCA (South Carolina): especialización en *brioche*
4 y 5. Ciudad de México: Pan y bollería

C

CENTRO DE INNOVACIÓN: **1**
1. Ronkonkoma (New York): pan (artesano y ciabattas) y *Knots*

V

OFICINAS DE VENTA: **1**
1. Nueva Jersey

EUROPA NORTH AMERICA UN PASO ADELANTE

Venta: 258 MMUS\$
Bakers: +690
Plantas: 3
Oficinas de ventas: 1
Distribuidores: +120

Cuando asumimos formar parte de un gran mercado, sabíamos que nos enfrentábamos a nuevos desafíos tanto en la elaboración de productos, como en la logística. Norteamérica supone un reto apasionante y podemos asumirlo porque contamos con un equipo fantástico. Más de 600 Bakers en tres plantas de el-

boración, dos oficinas comerciales y un almacén. Una visión enfocada a la innovación y un servicio especializado en atender todo tipo de demandas. Esas son las claves del éxito para seguir creciendo y mantener la ilusión por llegar a un *target* que demanda constantemente novedad y disfrute.

EUROPASTRY NORTH AMERICA

PLANTAS
PRODUCCIÓN: 3

OFICINAS
VENTA: 1



New Brunswick, New Jersey
Bakers: +345
Líneas: 4
Especialización: Elaboración de *bread*, *knots*, *brioche* y pan ultra.



Ronkonkoma, New York
Bakers: +95
Líneas: 2
Especialización: Elaboración de Ciabattas, *bread* y *knots*.



SOCA, South Carolina
Bakers: +85
Líneas: 1
Especialización: Elaboración de brioche.



EUROPASTRY NORTH AMERICA

NUESTRAS CATEGORÍAS DE PRODUCTOS



Frozen dough
Nuestra gama de masas congeladas supone la mejor elección para ofrecer diferentes tipos de panes como las *baguettes*, los *dinner rolls* o nuestra especialidad *challah*.



Rustica
Rustica ofrece el punto justo de textura suave y lo crujiente, y lo mejor con un sabor delicioso. Una hogaza nacida de la tradición artesanal italiana con un *packaging* irresistible. Rustica gama de panes para un gusto desenfadado y actual.



Cristal bread
Bajo la marca Cristal “Bread from Barcelona” llega a Estados Unidos una gama de panes 100% naturales y de alta hidratación. Panes de cristal, crujientes y prácticos que revolucionan el mercado americano.



Knots
Anudados a mano y producidos en nuestras plantas de New Brunswick y Rokonkoma, esta deliciosa gama de *snacks* ofrece una gran variedad de sabores. Como el famoso Garlic Knots, ideal para acompañar sopas, ensaladas o pasta; o el versátil Plain Knots, pensado para decorar al gusto con *toppings* dulces o salados. Un bocado irresistible presentado en bolsas de 3, 6 y 8 unidades.



Brioche y especialidades europeas
Euroclassic recoge la mejor tradición pastelera europea. Con ella hemos sido pioneros en introducir en el mercado americano productos como el *brioche*, elaborado siguiendo la receta tradicional francesa con mantequilla y huevo. Además, la gama ofrece productos como las *baguette rolls*, los brioches *cakes*, los *swirl* brioches o los brioches *loaves*. Además de otras especialidades como los *waffles*, las crepes, los *Danish Muffins* y las *Beignets*.



Dots
Con Dots ofrecemos al mercado estadounidense una amplia variedad de sabores, rellenos y decoraciones, listos para consumir y adaptados a los canales *foodservice* y *retail*.

EUROPASTRY INTERNACIONAL



EUROPASTRY INTERNACIONAL

PLANTAS
PRODUCCIÓN: 3

OFICINAS
VENTA: 13



South Europe



Elisabeth Paloma
Sales Director South Europe
and Switzerland



Italy
Bakers: 5
Oficina de venta: 1



Salvatore Coletta
Sales Director Italy

Durante el año 2022, este área de negocio ha tenido un impulso muy sustancial. Siguiendo nuestra filosofía de implantarnos localmente, durante este año hemos cerrado una alianza con Alsea para adquirir 2 plantas en Ciudad de México. También hemos inaugurado una

planta de producción en Bucarest (Rumanía) dedicada a la producción de panes rústicos y panes especiales.
Con todo, las ventas de Europastry Internacional han alcanzado los 120 millones de euros en 2022, lo que supone un 60% más que el año anterior.



France
Bakers: 10
Oficina de venta: 1



Nathalie Yanez
Sales Director France



Middle East and Africa
Bakers: 3
Oficina de venta: 1



Dovile Vilkiene
General Manager
Middle East and Africa

EUROPASTRY INTERNACIONAL

PLANTAS
PRODUCCIÓN: 3

OFICINAS
VENTA: 13

Asia/ Pacific
Bakers: 3
Oficinas de venta: 1



Miguel Romero
Sales Director Asia/Pacific



EASTERN EUROPE

Durante este 2022 hemos incorporado una nueva planta de producción especializada en la elaboración de *burger buns*, *ciabattas* y sándwiches que nos permite ofrecer un servicio personalizado y adaptado a las demandas y necesidades de nuestros clientes de la región.

Rumanía
Bakers: +45
Líneas: 2
Especialización: *Burger Buns, Ciabattas y Sándwiches*



Mirek Charvat
Sales Director Eastern Europe



EUROPASTRY INTERNACIONAL



Colombia & South America
Bakers: +15
Oficinas de venta: 2
Distribuidores: +10



Ciro Higuera
General Manager Colombia
and South America



Chile
Bakers: +90
Oficinas de venta: 2
Distribuidores: 5



Pablo Andrés González
General Manager Chile

CRECIMIENTO 2022: MÉXICO, CENTRAL AMERICA AND THE CARIBBEAN



Bertrand Laffont
Managing Director Latam

En México se encuentran dos fábricas en la Ciudad de México que elaboran pan como baguette, medias baguettes de diferentes sabores como cebolla, rolls y chapatas y bollería como bizcochos, *muffins*, *croissants* y napolitanas.



México, Ciudad de México
Bakers: +90
Líneas: 1
Especialización: Pan



Sergi Lloveras
General Manager Mexico,
Central America and the Caribbean



México, Ciudad de México
Bakers: +165
Líneas: 4
Especialización: Bollería

COMPROMISOS DE CALIDAD

Productos sin gluten y aptos para veganos o vegetarianos
Con un conjunto de avanzadas gamas de producto, cubrimos las necesidades especiales de colectivos como los **celíacos, vegetarianos o veganos**.



Aceite de palma sostenible
La marca Dots sigue los requisitos que exige la certificación RSPO, entre ellos el empleo de aceite de palma sostenible.



Rainforest Alliance
Algunos productos de nuestra amplia gama se elaboran con un cacao de cobertura que sigue un riguroso control de trazabilidad para garantizar la certificación Rainforest Alliance. Cumplimos así un triple objetivo: **mejorar la vida de los agricultores**, la calidad del cacao y el cuidado del medio ambiente.



Ingredientes de calidad
Nuestras mantequillas se elaboran con **nata de calidad premium** procedente de la mejor leche, fuente natural de vitamina A.



Dots con cacao Fairtrade
Una de nuestras gamas de Dots se elabora con cacao certificado Fairtrade. Este sello garantiza que el cacao se comercializa siguiendo prácticas comerciales éticas y sostenibles.



Clean Label
Apostamos por la elaboración de productos con **etiqueta limpia**, es decir, sin aditivos (números E).



Huevos Free Range
Impulsamos activamente el uso de huevos con certificación Free Range, procedentes de gallinas criadas en libertad.



OGM Free
Ninguno de nuestros productos incorpora OGM, **organismos genéticamente modificados**.



Sin hidrogenación
Uno de nuestros principales objetivos es priorizar el uso de aceites o **grasas no hidrogenadas**.



Reducción de azúcares
Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), nuestros *muffins* y *croissants* contienen un 30% menos de azúcar que la media del sector. En el marco de nuestra acción, tomamos parte en el **Proyecto Sweetfood**. Apoyado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), tiene la misión de reducir la cantidad de azúcar refinado en alimentos y bebidas a través del uso de nuevos edulcorantes de origen natural.

Compromiso BIO
La Certificación de **Agricultura Ecológica** para nuestros productos BIO constata nuestra apuesta por un cultivo que prescinde de pesticidas de síntesis química.



Harinas locales
Acompañamos cada espiga desde la siembra, trabajando codo con codo con agricultores locales. Controlamos la **trazabilidad de cada grano** hasta la molienda.



Reducción de sal
Nos sumamos a la **Estrategia NAOS** para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).



NUESTRAS GARANTÍAS

BRC Global Standard

Nuestras plantas están registradas en BRC Global Standard, que garantiza la seguridad alimentaria.



Certificación SQF

Las tres plantas estadounidenses de Europastry cuentan con certificación SQF. Se trata de la certificación que garantizar la inocuidad y calidad alimentaria de nuestros productos.



IFS Food

Dots, *berlinas*, *muffins*, *croissants*, empanadas y panes: nuestras gamas poseen la certificación en calidad y seguridad alimentaria de la International Food Standard (IFS).



ISO14001 / ISO45001

Nuestra planta de Rubí dispone de dos importantes certificaciones: el certificado de sistema de gestión ambiental ISO14001 e ISO45001, en salud y seguridad ambiental.



FDA

En Estados Unidos, cumplimos con los requisitos del FSMA. Su finalidad es proteger y garantizar la salud pública.



Certificado Kosher

La línea de producción de bollería Viennoiserie Caprice y Sélection d'Or dispone de la certificación Kosher.



Certificado Halal

La mayor parte de nuestras gamas de Dots, BerliDots y *muffins* cuentan con certificado Halal. También dispone de este certificado la producción de Viennoiserie Caprice y Sélection d'Or.



Gestión medioambiental y de riesgos laborales

El Departamento de Medio Ambiente y Riesgos Laborales de Europastry gestiona el cumplimiento de los requisitos legales en estas dos áreas de crucial relevancia.



Laboratorio interno de microbiología con acreditación ISO 17025

La certificación ISO 17025 de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) acredita nuestro laboratorio interno de microbiología, donde diariamente analizamos los productos para garantizar la salud de todos los consumidores.



+200 SOLUCIONES “A MEDIDA” PARA SABOREAR

+200 proyectos de *Visual Merchandising* desarrollados. Para contribuir a impulsar las ventas de nuestros clientes, sean cuales sean sus segmentos y sus necesidades, ofrecemos soluciones de *Visual Merchandising* avanzadas. Son un complemento eficaz y una de las claves para la comercialización y el incremento de la rentabilidad. Contamos

para ello con un equipo experimentado, capaz de realizar diseños que se adaptan a cualquier tipo de espacio. La combinación de identidad de marca, elementos decorativos, comunicación en punto de venta y los últimos lenguajes visuales y estéticos, contribuye a atraer y facilitar una mayor rotación de los productos a la venta.



PROYECTOS
INTEGRALES



PROYECTOS
INTEGRALES



EXPOSITORES Y MOBILIARIO



