





01

Jordi Gallés, Presidente Ejecutivo

02

La compañía

- *Nuestros valores*
- *Datos de negocio*
- *Europastry somos todos*
- *Europastry en el mundo*

03

Nuestros compromisos

- *Sostenibilidad*
- *Calidad y seguridad alimentaria*
- *Tendencias*

04

Cereal

05

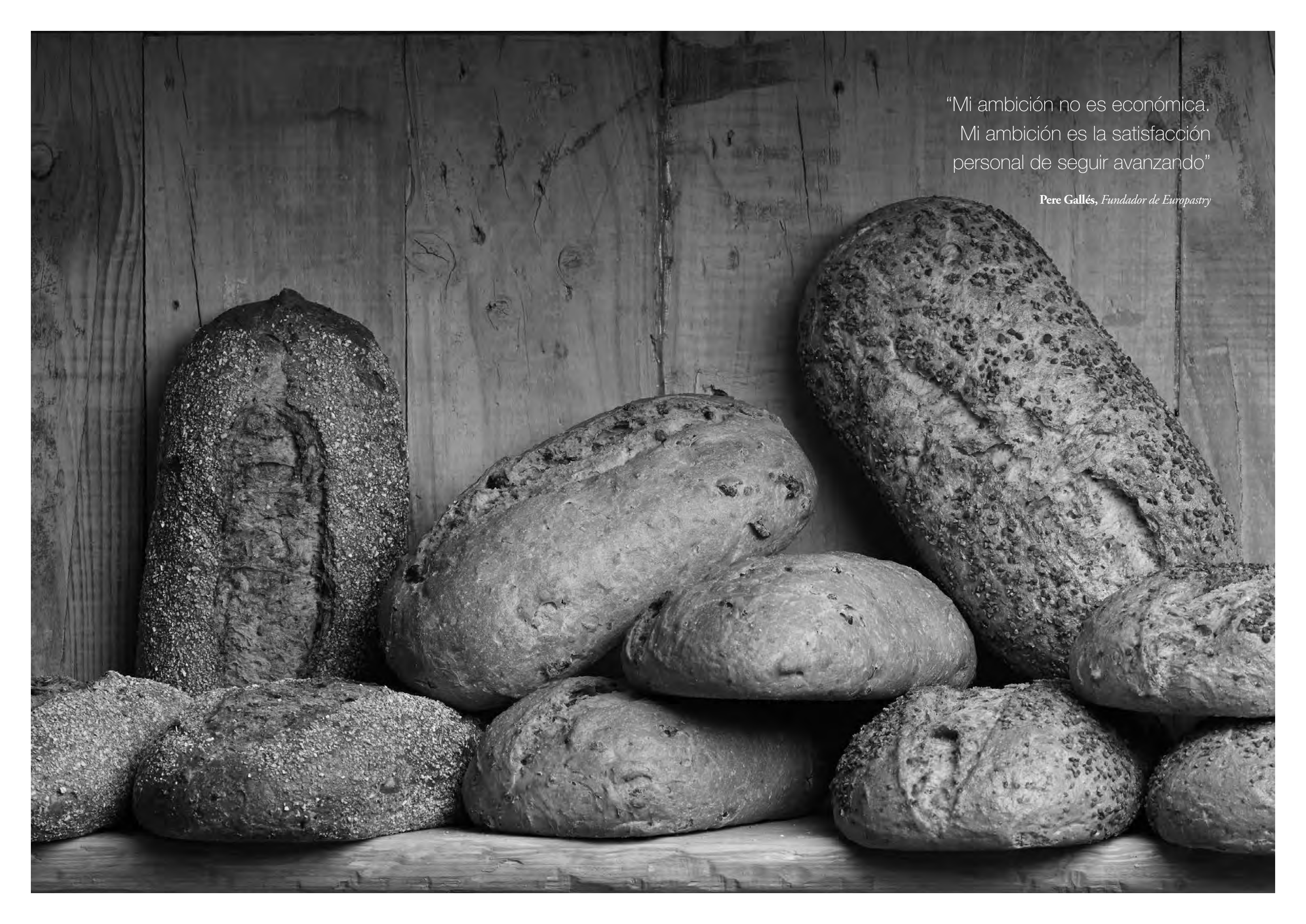
Innovación en nuestros productos

06

Soluciones 360° para cada punto de venta

07

E-commerce



“Mi ambición no es económica.
Mi ambición es la satisfacción
personal de seguir avanzando”

Pere Gallés, Fundador de Europastry



Innovar con la tradición como inspiración

El año 2016 ha sido un año de gran actividad dentro de nuestra empresa. Un año más, el esfuerzo individual de todas las personas que formamos Europastry nos ha permitido seguir avanzando en nuestro proyecto de convertir Europastry en la empresa de referencia del sector de las masas congeladas de panadería a nivel internacional.

En primer lugar, la *Innovación* se ha consolidado como una de nuestras grandes bazas como compañía. En este sentido, hemos dado grandes pasos en el campo de los panes de hamburguesa premium, con el lanzamiento de la gama PanBurger. Asimismo, la decisión de crecer en el mercado de los panes rústicos se ha visto reforzada con la adquisición de Sualba y la inversión en la planta de Paterna (Valencia) en una de las líneas de producción más “tradnovadoras” del sector. ¿Y eso qué significa? Esto supone hacer los productos de la misma manera que los haría un panadero artesano utilizando las ventajas que aporta la tecnología. Seguimos las mismas recetas y utilizamos el tiempo como un ingrediente más, sin buscar atajos; sólo así se consiguen los mejores aromas y sabores. Al mismo tiempo, aportamos nuestra experiencia en el uso de la tecnología para conseguir dichos productos de forma eficiente y con las máximas garantías de seguridad alimentaria.

En segundo lugar, la *Internacionalización* se ha erigido como un sólido pilar estratégico de nuestro negocio. Gracias al esfuerzo colectivo, las ventas internacionales de Europastry han pasado de representar el 10% de nuestras ventas al 35%, en 2016. Hoy, Europastry está presente en los cinco continentes y somos una de las empresas del sector con mayor cobertura internacional. Durante 2016, hemos ampliado nuestra planta de Oldenzaal (Holanda), para elaborar bollería de mantequilla. Con esta inversión, con la que hemos doblado la superficie de la planta de Holanda, Europastry refuerza su presencia en los mercados de Centroeuropa. Asimismo, durante el año 2016, nuestras ventas en los mercados norteamericano y latinoamericano han seguido avanzando. En este campo, cabe destacar la compra del 100% de nuestra filial Europastry Colombia, que nos ha permitido impulsar el crecimiento dentro de este mercado.

También estamos muy orgullosos de nuestros avances en materia de salud y sostenibilidad. Actualmente, Europastry es la primera empresa española del sector en utilizar aceite de palma sostenible para la elaboración de sus productos. Igualmente somos pioneros en el uso de trigos locales, controlando su trazabilidad desde el origen; también en la reducción del contenido de sal en el pan o en la producción de nuestros productos con 0 aditivos.

Como decía mi padre, “la ambición que nos mueve no es sólo económica, sino la satisfacción personal de seguir avanzando”. Por eso, creo que él estaría muy orgulloso de observar el proyecto que estamos construyendo. El año 2017 será igualmente un año lleno de hitos y desafíos. La pasión por el mundo de la panadería es lo que nos une y es aquello que nos ha permitido hacer cosas que parecían imposibles. Sumando esfuerzos, estoy convencido que lograremos llevar nuestra actividad al siguiente nivel y así convertimos en la empresa más puntera del sector de masas congeladas.

Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo



Nuestra esencia _Tradnovation

La tradición nos enseña cómo elaborar las mejores especialidades panaderas inspirándonos en los procesos artesanales de toda la vida. La innovación, cómo abordar este desafío a través de la tecnología. Combinando tradición e innovación hemos llevado el pan y la bollería a lo más alto.

Nuestra esencia
_Massclustivity

Productos para todos los gustos, para todos los estilos de vida, para todos los momentos de consumo, pero creados de manera singular y única, trabajando minuciosamente cada receta, seleccionando los mejores ingredientes, cuidando cada detalle para lograr un resultado excepcional.

Nuestra esencia *Artesanal*

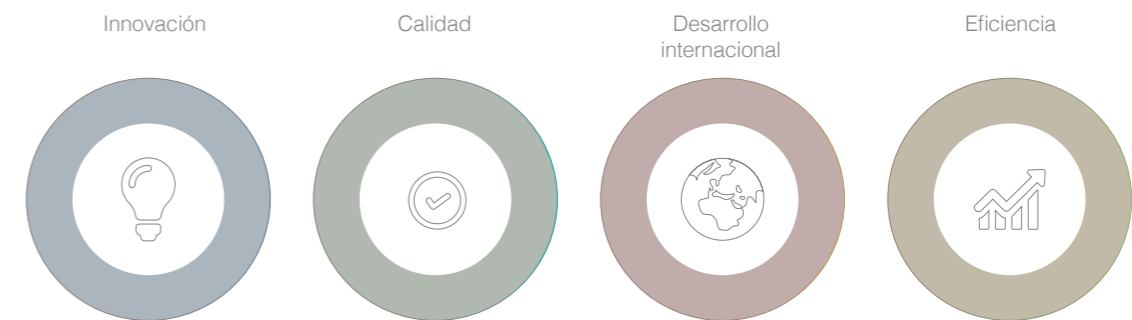
Consideramos el tiempo como un ingrediente más, por eso elaboramos nuestras especialidades panaderas sin tratar de encontrar atajos. Hemos sabido adaptar cada una de las fases de nuestro proceso de elaboración a la manera de hacer de los maestros artesanos de toda la vida: cuidamos cada detalle para que las cualidades de nuestros productos lleguen intactas a los clientes que confían en nosotros en todo el mundo.

Nuestra esencia *_Pasión*

El ingrediente principal para lograr que una innovación sea exitosa es la implicación de nuestro equipo. Nuestra pasión por el mundo de la panadería hace que consigamos cosas que a veces parecen imposibles. Innovar dentro del sector de las masas congeladas es aquello que más nos gusta.

Los valores que nos mueven

Alcanzar el liderazgo es todo un desafío, aunque nuestro mayor reto, la máxima aspiración de nuestro devenir cotidiano, es hacer todo lo posible para continuar siendo una empresa de referencia y dar a diario lo mejor de nosotros mismos. Este logro solo es posible gracias a la implicación de todos y a permanecer alineados ante una misma meta: ser la mejor compañía de masas congeladas de pan y bollería.



Comprometidos con la salud y la nutrición

En Europastry siempre tenemos presentes nuestros orígenes y cómo nuestros antepasados elaboraban las especialidades panaderas que producimos hoy en día. Creemos en el valor del trabajo manual, por eso emulamos los procesos y fórmulas artesanales en un entorno eficiente e innovador. Esta obsesión por respetar nuestras tradiciones nos lleva a cultivar nuestras propias masas madre, a utilizar harinas locales e ingredientes seleccionados y, sobre todo, a desarrollar nuestros productos sin prisas, con largas fermentaciones y reposos, como se ha hecho toda la vida.

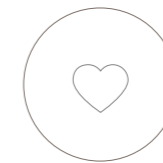


Harinas locales



Mantequilla pura y margarina vegetal

Cacao y aceite de palma sostenibles

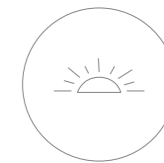


Sin colorantes ni saborizantes artificiales

Siempre los mejores ingredientes



Fermentación con nuestras propias masas madre



El tiempo como ingrediente para alcanzar los mejores aromas naturales

“La cohesión y armonía del grupo laboral es indispensable”

Pere Gallés, Fundador de Europastry

*Las cifras hablan
por sí solas*

7 M€

Inversión en bienes
capitales



60 M€

Inversión en
capacidad productiva



418 M€

Valor de actividad
en impuestos



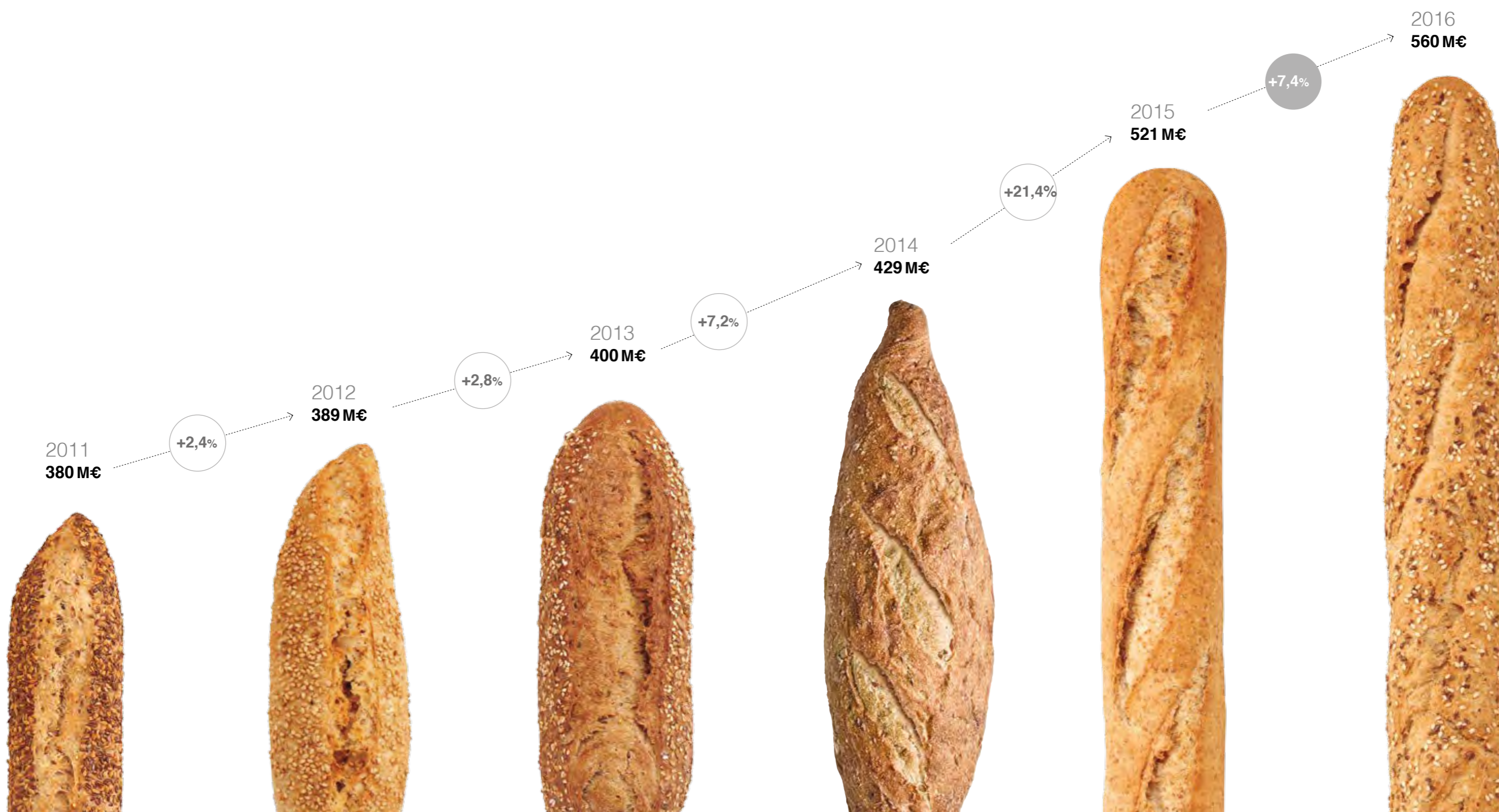
305.000 Tn

comercializadas

Un crecimiento sostenido a lo largo de los años

Nos sentimos especialmente orgullosos de nuestra capacidad de continuar creciendo año tras año. Lo que más nos estimula no es medirnos con los demás, sino con nosotros mismos.

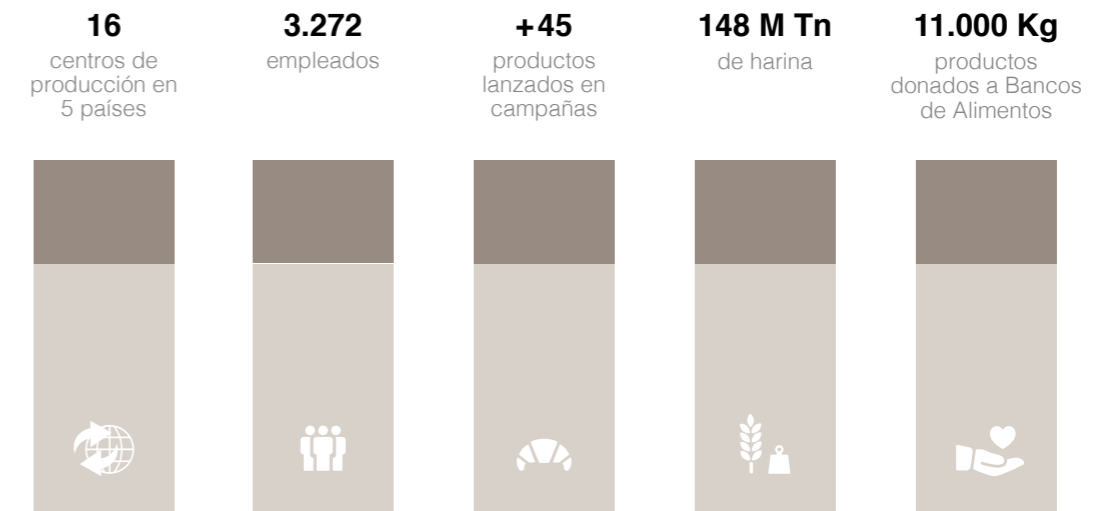
Valor neto (Millones de €)



Nuestras áreas de negocio

Nuestra especialidad es la producción, comercialización y distribución de masas congeladas de pan, bollería, pastelería y quinta gama.

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



Soluciones personalizadas para cada canal

Contamos con tres canales de distribución diferentes para adaptar nuestra completa gama de productos a cada necesidad y a cada circunstancia. Sintonizamos plenamente con nuestros clientes y les proporcionamos soluciones novedosas anticipándonos a sus deseos.

31%
Horeca

44%
Alimentación

25%
Tradicional

(% en valor)



fripan
La vida tiene miga

frida
El sabor de la imaginación

Yaya María
Contigo a todas horas

friart
La nueva cocina

DOTS
ORIGINAL

Wenner Bakery

Europastry somos todos



Daniel Calvo.
Director General Comercial

"El ataque es nuestro modo de competir. Nos obsesiona llegar a los clientes antes que el resto, con la oportunidad que todavía está por venir"



Marta Cortés.
Directora de Marketing

"La innovación es nuestro ADN, ese desafío constante para crecer, evolucionar y superarnos año tras año"



Koldo Adrián.
Director Comercial
Foodservice & Bakery Chains

"La pasión por la innovación en nuestro mercado, el espíritu de superación constante, presente en todas las áreas y niveles, y la vocación de liderazgo son las raíces de nuestro crecimiento"

José Luis Pascual. Director
Comercial Field Centro Norte

"Así como en una receta, los ingredientes son la base de un pan de calidad; todos somos ingredientes en la receta Europastry"



Nathalie Yanez. France Sales
Administrator and Business
Developer

"Me siento afortunada por trabajar en una compañía con la que comparto los mismos valores. A lo largo de los años, he podido progresar rápidamente en la esfera profesional"



David Díez. Director Comercial
Modern Distribution

"Lo único imposible es aquello que no intentas"



Lucía Esquiú. Jefa de Televentas
Delegación de Levante

"La clave de un gran equipo son las personas, y tengo la suerte de estar rodeada de uno de los mejores"



Alberto Álvarez. Director de
Marketing de Estados Unidos

"Cuando miro al largo plazo, estoy seguro de que conseguiremos ser un referente en el sector de las masas congeladas en Estados Unidos, como lo somos en Europa. Tenemos un producto increíble, una historia apasionante que contar y la motivación de querer ser exitosos"



Jordi Caballero.
Director de I+D de Pan

"El camino al éxito es la actitud"



Ana Belén Cobos. Jefa de
Televentas Delegación de Málaga

"Llegar juntos es el principio. Mantenerse juntos, es el progreso. Trabajar juntos es el éxito"



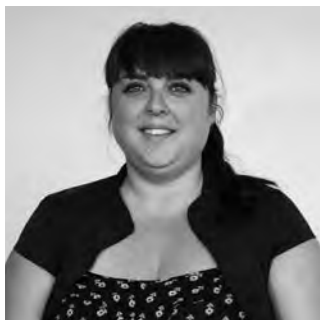
Ana Elisa Hernández. Jefa de
Televentas Delegación de Madrid

"La magia de nuestro equipo reside en la constante voluntad de mejora, cuando sientes pasión por algo, encuentras maneras de nutrirlo"



Alberto Alonso.
Director de I+D de Bollería

"La innovación, la calidad y la pasión son nuestros mejores ingredientes para no dejar de sorprender"



Laura Boj. Jefa de Televentas
Delegación de Barcelona

"Me siento orgullosa de mi equipo, de su entrega con los clientes, de la motivación y ganas que ponen en todo lo que hacen y, sobre todo, de la familia que hemos creado"



Ricardo Valls. Director Comercial
Sénior Field Noreste

"Desde finales de los 80 creciendo personal y profesionalmente en Europastry. Si *vintage* es el término empleado para referirse a objetos o accesorios con cierta edad, que no pueden aún catalogarse como antigüedades, y que, como los buenos vinos, se considera que han mejorado o se han revalorizado con el paso del tiempo, me considero 100% *vintage*"



Daan Groenendijk.
Benelux Director

"Ser parte del proyecto internacional de esta empresa y tener la confianza y el apoyo de los equipos en España es lo que me hace disfrutar de mi trabajo"



Gemma Romani. Jefa de
Televentas Delegación de Gerona

"Trabajar con perseverancia y sentirte apoyada por todo un equipo, es la clave para alcanzar mis propósitos"



Xisca Tauste. Jefa de Televentas
Delegación de Mallorca

"Orgullosa de pertenecer a esta gran familia donde el día a día te motiva para no rendirte nunca y conseguir alcanzar metas"



Javier Fraile. Director Comercial
Field Sur & Canarias

"El talento gana partidos, pero el trabajo en equipo y la inteligencia ganan campeonatos"

"Nuestra fuerza es el trabajo en equipo, con toma de decisiones meditadas y responsabilidades compartidas. El desarrollo de los grandes proyectos debe ir condicionado a la cuenta de resultados y ésta debe procurar cotas de bienestar para todos, para que nos sintamos orgullosos de Europastry y formemos un grupo imparable"

Pere Gallés, Fundador de Europastry

Europastry en el mundo



AMÉRICA DEL NORTE
USA, Canadá, Puerto Rico

ESTADOS UNIDOS
Bayport, Ronkonkoma, New Brunswick

AMÉRICA CENTRAL
México, Panamá, Guatemala, Honduras, El Salvador, Costa Rica

AMÉRICA DEL SUR
Perú, Colombia, Chile, Brasil

EUROPA

PAÍSES BAJOS
Oldenzaal

PORTUGAL
Lisboa

ESPAÑA
Sarral, Rubí, Barberà, Sant Joan Despí, Valmoll, Mallorca, Tenerife, Azuqueca, Begonte, Paterna

TURQUÍA
Estambul

ÁFRICA
Guinea Ecuatorial, Angola, Cabo Verde, África del Sur, Ghana, Marruecos

ORIENTE MEDIO
Turquía, Emiratos Árabes Unidos, Arabia Saudita, Kuwait, Israel

ASIA
Corea del Sur, Singapur, Tailandia, China, Uzbequistán, Japón

OCEANÍA
Australia



Europastry en el mundo Península Ibérica

El lugar donde iniciamos nuestro negocio hace ya tres décadas es el vivero de ideas que luego aplicamos a escala global. Nuestro liderazgo se renueva de manera continuada y constante gracias a nuestras plantas de producción, así como a nuestra red de distribuidores, delegaciones y almacenes, que garantizan una notable capilaridad y favorecen la más óptima distribución: es así como proporcionamos servicio a los 60.000 clientes que confían a diario en nosotros.



Península Ibérica Hitos

Paterna (España)

Con el objetivo estratégico de posicionarnos geográficamente en la zona de Levante, en 2016 adquirimos la planta de Sualba, en Paterna (Valencia). En esta planta producimos nuestra gama de panes rústicos, siguiendo los mismos procesos que el pan artesanal de la mayor calidad. Apostamos por los procesos manuales en el boleado o heñido de las piezas, aplicamos largos procesos de fermentación, masa madre propia, harinas de proximidad y cocción en horno de piedra.



+6.000 Tn
Capacidad productiva



90
Empleados



Vallmoll (España)

Siguiendo la tendencia al alza en la apertura de hamburgueserías y después de testear el mercado, Europastry decide apostar por la creación de una línea de panes de hamburguesas de diferentes tamaños y formatos, pionera en el mercado. Esta innovación nace en el laboratorio de ideas del Cereal, donde primero se produce a pequeña escala para posteriormente pasar a la planta de producción de Vallmoll. Es en esta planta donde se crea la nueva línea PanBurger, que aglutina estas nuevas creaciones clasificadas en tres gamas: Premium Cristalina, Commodity y Brioche.



+83.000 Tn
Capacidad productiva



241
Empleados



“En un mercado tan competitivo, nuestra apuesta es alejarnos de lo común, combinado selectivamente innovación y tradición”.

Borja Rubio, Gerente de la Planta de Paterna

“La ilusión y la determinación con que afrontamos los grandes retos es el espíritu del éxito continuo en nuestra empresa.

Esta es la semilla, la masa madre y la levadura de nuestra nueva línea de producción PanBurger”

Toni Fité, Jefe de Producción de la Planta de Vallmoll



Europastry en el mundo Centroeuropa

Los dos países claves del mercado centroeuropeo son Holanda y Alemania, los territorios donde contamos con más perspectivas de crecimiento. A fin de responder a estas expectativas, nuestra política de innovación constante nos lleva a actualizar y ampliar cada año nuestro centro de producción de Oldenzaal (Holanda), que proporciona el más óptimo abastecimiento a todos los países de su área de influencia, gracias a su estratégica localización y a sus excelentes conexiones con las principales vías de circulación.



Centroeuropa Hitos

Oldenzaal (Holanda)

La nueva línea de la planta de Oldenzaal, inaugurada en 2016, está especializada en la producción de diferentes variedades de bollería de mantequilla de la gama Viennoiserie Caprice, así como bollería salada, como el croissant con queso gouda y con jamón y queso. Son productos que se consumen ampliamente en Centroeuropa.

En este sentido, desde Oldenzaal se pueden suministrar las especialidades de Europastry de manera ágil y competitiva.



+18.000 Tn
Capacidad productiva



100
Empleados



“Cada día en Europastry está lleno de nuevas oportunidades para mejorar e innovar”

Cor Brookhuis, *Manager de la Planta de Oldenzaal*

Europastry en el mundo Estados Unidos

Desde hace casi un lustro Europastry considera el mercado estadounidense como uno de sus objetivos estratégicos prioritarios. La innovación constante, una de las características claves de la compañía, se desarrolla en Norteamérica en todas sus vertientes gracias a tres importantes vectores que sustentan nuestro continuado crecimiento: la avanzada tecnología de Europastry, el conocimiento del territorio del equipo de Wenner Bakery y la dilatada experiencia de todos los profesionales que participan en este proyecto ilusionante, capaz de generar prometedoras expectativas a diario.



Savory Garlic Knots

Producto Best Seller



+96.000 Tn

Capacidad productiva



629

Empleados

Plantas de producción

Estados Unidos Hitos

Wenner Bakery (Estados Unidos)

Durante el año 2016, nuestra presencia en Estados Unidos se consolida gracias a nuestras tres plantas de producción en New Brunswick, Ronkonkoma y Bayport.

New Brunswick (Nueva Jersey)

En el último año se pusieron en marcha dos nuevas líneas de producción en la planta de New Brunswick, Nueva Jersey.

Actualmente, esta planta cuenta con tres líneas de producción:

2 LÍNEAS DE PAN PRECOCIDO: Una línea está especializada en barras, baguettes, medias baguettes y panecillos. La otra línea se dedica a la producción de nuestros famosos Garlic Knots.

1 LÍNEA DE MASAS CONGELADAS: En esta línea se fabrican Dinner Rolls, Subs Rolls, Hamburger Buns y Kaiser Rolls.

Ronkonkoma (Nueva York)

La planta de Ronkonkoma cuenta con una línea de producción en la que se fabrican masas congeladas y pan fully-baked. Aquí se elaboran las Ciabattas, Rolls, Knots y la gama Artisan Breads.

Bayport (Nueva York)

La tercera de nuestras plantas en Estados Unidos cuenta con siete líneas de producción de masas congeladas, donde se producen la gama Italian Breads, Rolls, Kaiser Rolls, Dinner Rolls y especialidades como el Challah o el Swirl Bread.

Como parte de nuestras innovaciones, en 2016 lanzamos nuestra gama Ancient Bread para el mercado estadounidense.

Esta nueva gama destaca por ofrecer variedades con un alto contenido en fibra, respondiendo así a la demanda del consumidor. Además, cuenta con el sello Clean Label.

Además, gracias a nuestro trabajo constante, nos consolidamos como el mayor fabricante de Knots, ya que producimos 100 millones de unidades.

“Cada logro obtenido es el resultado de un buen trabajo en equipo. El mejor regalo que puedes recibir en el trabajo es tener un equipo bien motivado que siempre está presente”

Joselo López, Manufacturing Manager de la Planta de New Brunswick, New Jersey



Europastry en el mundo Colombia

El año 2016 fue culminante para Europastry en Colombia, ya que incrementaron las ventas sustancialmente, haciendo de Colombia el país con mayores ventas en Sudamérica.

Europastry Colombia opera en todo el país, siendo Bogotá la sede de nuestras oficinas centrales. Contamos también con una delegación en Cartagena de Indias y distribuidores para las zonas de Medellín, Cali y el Eje Cafetero.

En cuanto a nuestros productos estrella, desde el año 215, las Donas (marca local de nuestros Dots) han sido las grandes protagonistas de nuestras ventas en Colombia. Asimismo, la Baguette Plus se ha consolidado como nuestra referencia de pan más vendida en el país, y en cuanto a bollería, el Croissant Caprice de Cereales, la Napolitana Mixta y el Croissant París fueron las referencias que más triunfaron en el mercado colombiano durante el año 2016.

En el excelente resultado comercial del último ejercicio, incidió de manera clave el cierre de negociaciones con clientes tan relevantes como Tostao, la cadena de panaderías y cafeterías más puntera del país, con 80 aperturas de establecimientos en 2016.



Donas chocolate
Producto Best Seller



19
Empleados



“No digas no se puede, trabaja en cómo hacerlo”

Pablo Andrés Lopera, *Director General de Europastry Colombia*

Nuestros compromisos



Nuestro compromiso con la sostenibilidad

Los principales ingredientes de nuestro éxito son la coherencia y saber mantenernos fieles a nosotros mismos: solo desde estas premisas se pueden alcanzar logros tan emblemáticos como ser pioneros en eliminar las grasas parcial o totalmente hidrogenadas de nuestros productos. Nuestra voluntad es ahondar en ello y hacer que nuestros procesos sean cada vez más respetuosos con nuestro entorno.



Harinas locales
Controlamos la trazabilidad de la harina desde la siembra.



Clean Label
Sin colorantes ni saborizantes artificiales. Apostamos por ingredientes que provengan siempre de fuentes naturales.



GMO Free
Productos libres de organismos genéticamente modificados.



BÍO
Nuestra apuesta por la agricultura ecológica.

Salud
SIN GLUTEN

Sin gluten
Nuestros productos para necesidades especiales.



Cacao sostenible con certificado UTZ
Cacao sostenible de trazabilidad controlada desde el origen.



Aceite de Palma Sostenible
Somos la única empresa española del sector de masas congeladas en utilizar aceite de palma sostenible certificado por RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil).



Certificación NAOS
Pan reducido en sodio y fuente de potasio.



Ciclo del producto



“Las empresas felices son las mejor dispuestas para el éxito”

Pere Gallés, Fundador de Europastry

Nuestro compromiso con la sostenibilidad



DEL CAMPO A LA MESA

Harinas locales

Las diversas variedades de harina que utilizamos para elaborar nuestras especialidades panaderas son su ingrediente fundamental, por eso trabajamos codo a codo con los agricultores y los productores de proximidad. Acompañamos a cada espiga desde la siembra, siguiendo el ritmo natural de las estaciones, y controlamos la trazabilidad de cada grano hasta la molienda. A fin de preservar el sabor auténtico del pan de antaño, seleccionamos los mejores trigos del Valle del Ebro, Huesca y la Vega de Albacete.



Clean Label – 100% natural

Nuestra compañía apuesta por los ingredientes procedentes de fuentes naturales y trabaja diariamente por eliminar de sus productos los aditivos, conservantes, aromas y colorantes artificiales. Elaboramos con ingredientes 100% naturales nuestros panes de alta gama, entre los que figuran las hogazas, las baguettes Gran Reserva, la gama Cristalina y la familia Panes del Obrador.



GMO Free

Nuestros productos están libres de organismos genéticamente modificados.

NUESTRAS FINCAS:

4.500 hectáreas de trigo plantadas para nuestra gama Gran Reserva

Valle del Ebro

Finca Montefrula
Comarca de los Monegros

Finca El Campanero
Comarca de los Monegros

Huesca

Finca Castillo Guadacésped
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

Nuestro compromiso con la sostenibilidad



Aceite de palma sostenible

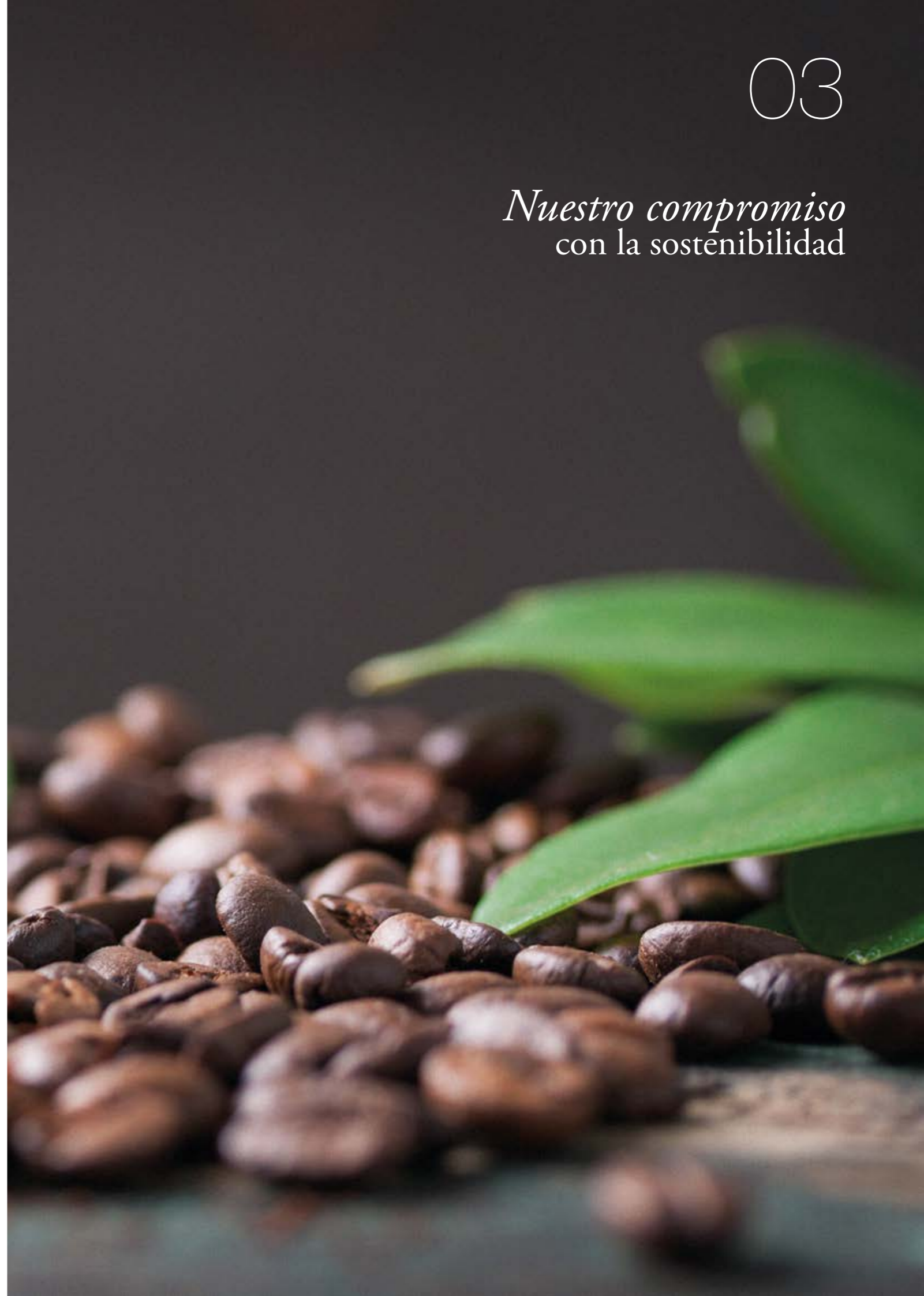
Europastry contribuye a la sostenibilidad social y a la preservación de las selvas tropicales, ya que el aceite de palma que utilizamos es 100% sostenible y certificado por RSPO, organización internacional de referencia, de la que formamos parte desde el año 2010, convirtiéndonos en la primera empresa del sector de las masas congeladas en comprometerse de forma oficial con la utilización sostenible del aceite de palma.

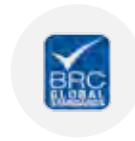


Chocolate sostenible UTZ

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 recolecta, se desgrana 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.

Gracias a la certificación UTZ para el cacao, contribuimos en la capacitación a los agricultores para que mejoren su productividad, la calidad de sus productos y la eficiencia, cuidando a las personas y al medio ambiente.





BRC Global Standard

Todas nuestras fábricas tienen la certificación en seguridad alimentaria BRC Global Standard.



FDA

En Estados Unidos, contamos con la certificación en seguridad alimentaria FDA, la cual tiene el objetivo de proteger y garantizar la salud pública.



ISO 14001 / OHSAS 18001

Nuestra planta de Rubí cuenta la certificación de sistema de gestión ambiental ISO 14001. Asimismo, esta planta también tiene la certificación en salud y seguridad ocupacional OHSAS 18001.



IFS Food

Nuestra gama de Dots, Berlinas y Muffins cuenta con la certificación en calidad y seguridad alimentaria IFS (International Food Standard).



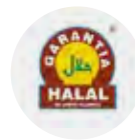
Certificado sobre el cuidado del medio ambiente y riesgos laborales

Nuestro Departamento de Medio Ambiente y Riesgos Laborales se encarga de gestionar y cumplir con todos los ámbitos y requisitos legales en cuanto a la gestión de residuos, controles ambientales, identificación y evaluación de cumplimiento legal.



Laboratorio interno de microbiología con certificación ISO 17025

Nuestro laboratorio interno de microbiología está acreditado con la certificación ISO 17025 por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). En el laboratorio se analizan diariamente nuestros productos para garantizar la salud de todos los consumidores.



Certificado Halal

Nuestros Dots, Berlinas y Muffins tienen el certificado Halal, así como la planta Viennoiserie Caprice, donde se elabora nuestra bollería premium de mantequilla.



Certificado Kosher

La planta de bollería de mantequilla Viennoiserie Caprice cuenta con la certificación Kosher.

Nuestro compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria

En Europastry pensamos que no basta con intentar hacerlo lo mejor posible. Tenemos la firme convicción de que es necesario alcanzar la excelencia y el reconocimiento de los más prestigiosos organismos internacionales: es la mejor garantía para los clientes a quienes nos debemos.



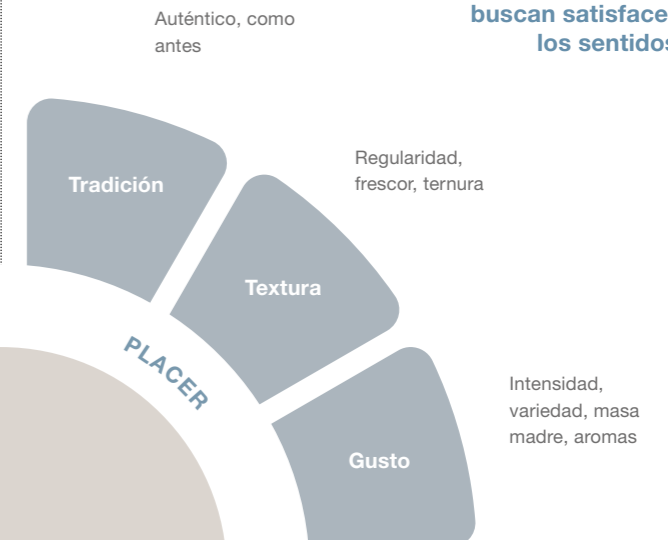
Tendencias del consumidor



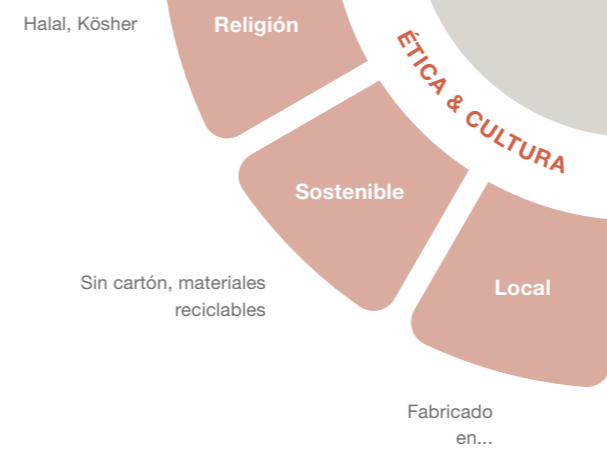
Productos prácticos y de fácil manipulación



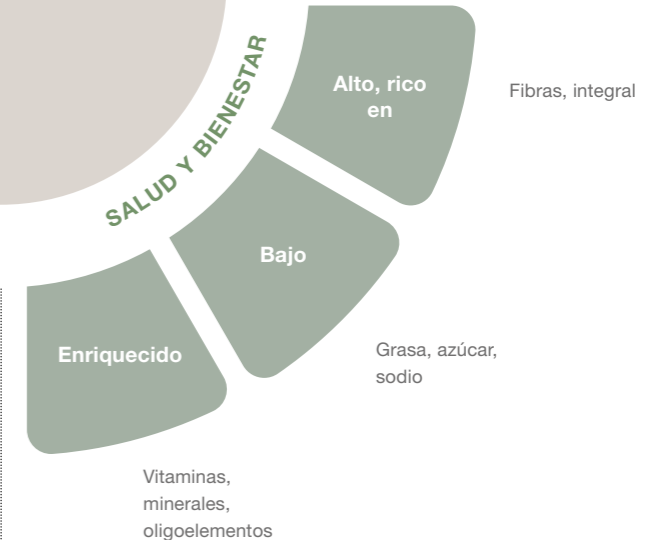
Productos que buscan satisfacer los sentidos



Productos que buscan sentido y valores



Productos sencillos, naturales y sanos



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.



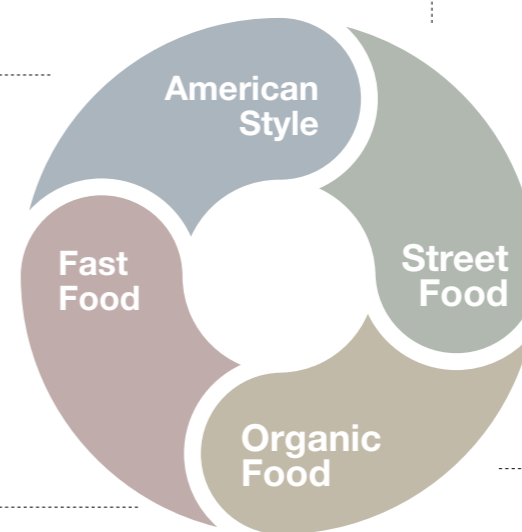
Tendencias del consumidor

American Style

Tendencia de influencia americana: Dots, cheesecake, cupcakes, muffins y cookies.

Trendy

Fenómeno food trucks. Comida buena, rápida y a precio asequible. Gran tendencia en las zonas urbanas.

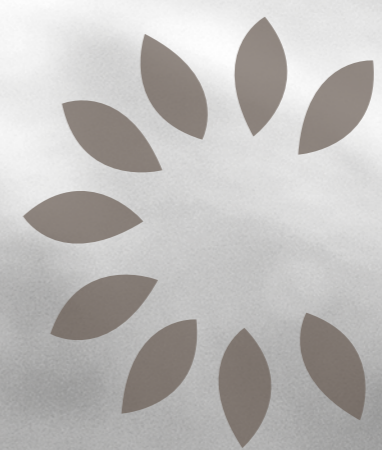


Búsqueda de un bocado rápido en un ambiente agradable y con un alto nivel de calidad en las comidas. **La alternativa para comer rápido y fácil.**

Convenient

Los consumidores se preocupan por la salud y el medio ambiente. Demanda de productos bio. **Crecimiento de productos orgánicos en el 2016.**

Eco-authentic Healthy



Cereal
Center for
Research
Europastry
Advanced Lab.

Imaginamos el futuro en *Cereal*

Nuestro vivero de nuevas formas, texturas y sabores tiene un nombre y se llama Cereal (Center for Research Europastry Advanced Lab.). En Europastry pensamos que las buenas ideas, esas creaciones artesanales, cuyas cualidades organolépticas nos transportan a otros lugares y a otro tiempo, nacen de un infatigable ensayo-error en el obrador antes de ser extrapolables a la producción a gran escala. Probar, probar y probar es la mejor manera de configurar esa receta magistral que más tarde en planta, gracias a la avanzada tecnología de nuestras líneas, ponemos al alcance de todos los paladares.



+450
Proyectos desarrollados/año



+45
Productos lanzados



3 meses
Tiempo maduración de proyecto

“Estamos orgullosos de vender Dots en Estados Unidos y corissants en Francia”

Joan Quílez, Director de Calidad de Europastry



Pere Roche maestro panadero

¿Cómo se combinan innovación y tradición en el Cereal?

En el Cereal hay un equipo humano con una gran experiencia en procesos artesanales y tradicionales, sumado a gente con una nueva visión del oficio de panadero, por lo que se conjugan a la perfección experiencia y nuevos conceptos de pan y procesos. Se unen por tanto la innovación, la creatividad y las energías de un equipo joven, con la experiencia, la sabiduría y el conocimiento de una generación más artesana.

¿Cuál es el proceso de creación y desarrollo de un producto en Europastry?

Todo empieza por la demanda de un producto o de un concepto de calidad, que nos puede pedir algún cliente, o simplemente se nos ocurre una idea que ponemos en práctica. En el proceso, empezamos definiendo las materias primas que mejor se adaptan a ese producto, un paso que siempre hacemos de forma conjunta con todos los departamentos que puedan aportar sus conocimientos e ideas. Posteriormente, definimos las características organolépticas y físicas que deberá tener este nuevo producto, su formato y su proceso de elaboración, junto con las diferentes fermentaciones que deberá tener antes de hornear. Finalmente, iniciamos la producción a pequeña escala y si el producto es aceptado por el mercado, diseñamos toda la ingeniería de la línea de producción y cubrimos todas las necesidades tecnológicas para su desarrollo a gran escala.

¿Cuáles son elementos indispensables para hacer un buen pan?

Empezamos por la selección de las diversas materias primas: harinas de gran calidad y proximidad, masa madre de cultivo propio, semillas con alto valor nutricional, etc. También en el diseño y adaptación del proceso, influye otro factor indispensable como es el tiempo: tiempo de amasado, tiempo de reposo, tiempo de formado, tiempo de fermentación, tiempo de cocción... El tiempo se vuelve uno de los ingredientes esenciales para hacer un buen pan. Por otro lado, la aplicación de las nuevas tecnologías permite que cada etapa del proceso de elaboración del pan sea la más adecuada y se ajuste perfectamente a nuestros objetivos de calidad. Finalmente, a todos estos factores debemos sumar la pasión, el amor y el esfuerzo de las personas que cada día trabajamos en el Cereal.

¿Qué es lo que más destacarías del Cereal?

La unión de los equipos que cada día trabajamos para innovar, desarrollar y mejorar los productos que ofrecemos. Nuestras ganas de mejorar y aprender cada día.

¿Y de la compañía?

De Europastry destacaría la exigencia por la calidad del pan y la bollería, nuestro espíritu innovador con respecto a la tradición y al producto, la mejora continua de cada referencia y la apuesta de futuro y el crecimiento dentro de la industria.



Innovación en nuestros productos



“Todas las cosas, incluso las más simples, son susceptibles de mejorar o innovar”

Pere Gallés, Fundador de Europastry

Pan Cristalino

Redescubre el pan

Los panes de alta hidratación son tendencia. Su delicada y crujiente corteza y su burbujeante interior alveolado los convierten en bocados especialmente apetitosos. Este pan de doble fermentación, altamente hidratado, presenta una miga blanca, suave y muy alveolada que resulta muy atractiva a la vista y todavía mejor al paladar.

El sutil enharinado que la envuelve mejora el aspecto de su dorada corteza, mientras que el aceite de oliva le dota de una personalidad única. Se elabora siguiendo el auténtico proceso artesanal, con largas fermentaciones y los mejores ingredientes naturales: masa madre, harina y aceite de oliva virgen, sin conservantes ni aditivos.



Formato Bocata

Pan Cristalino
Bocata



Media Baguette
Cristalina Precortada



Tercio Baguette
Cristalina Precortada



Panecillo
Cristalino



Formato Clásico

Gran Cristalino



Pan Cristalino



Flautín Cristalino



Ciabattinas

Surtido
Ciabattinas
Multicereales



Surtido
Ciabattinas
Mediterráneas



Burgers

El pan de moda



Comida rápida pero exquisita, al ritmo del consumidor de hoy. En los últimos años, son cada vez más los restaurantes que incluyen en sus cartas el popular bocadillo americano como un producto gourmet. No debemos olvidar que el aumento de establecimientos tipo *dinner*, ambientados en los años cincuenta, así como la importante influencia norteamericana, han ayudado a que este irresistible bocado alcance sus más altas cotas.

Las posibilidades a la hora de elaborar un bocadillo de hamburguesa son infinitas, siempre y cuando se cuente con el pan indicado y un buen relleno. Desde las burgers clásicas hasta las más tiernas, las más crujientes o las adaptadas a las preferencias locales. Por eso contamos con una amplia selección de los mejores panes de hamburguesa, para que cada receta cuente con el suyo, específico e inconfundible. Al fin y al cabo, para ofrecer el mejor bocado posible, el pan es tan importante como el relleno.



Brioche

Burger Brioche



Pulga Brioche



Premium Cristalina

Burger Cristalina



Burger Cristalina Kornspitz



Burger Cristalina Cerveza



Pulga Cristalina



Pulga Cristalina Sésamo



Pulga Cristalina 4 Semillas



Commodity

Burger Sésamo



Burger Malta



Burger Aldeana



Burger Aldeana Black



Pan Hamburguesa Rústico



Bollo Rústico



Pan Hamburguesa



Burger Soft



Burger Tierna



Burger Mollete



Pan Mini Hamburguesa



Cookies

Al estilo americano

Nuestras galletas americanas de toda la vida innovan constantemente para crear nuevos sabores que sigan las tendencias que demanda el mercado, preservando la receta original. Elaboramos nuestras cookies con los mejores ingredientes, lo que les confiere un aroma y una textura inconfundibles. Contamos con una amplia variedad al más puro estilo americano, crujientes por fuera, gracias a su delicado horneado, y caramelizadas por dentro.



White Cookie



Cookie Chispas



Cookie Xocolate



Caramel Cookie



Biscuit Choc



Orange Cookie



Pan Bao El bocado más *trendy*

Esta especialidad asiática es la base con la que se preparan los bocadillos que se saborean en Taiwán y Filipinas. Recién llegado de allí, lo han puesto de moda los mejores chefs por su gran versatilidad. Su nombre, *bao*, significa "envolver". Es un pequeño bollo de masa ovalada, larga y doblada por la mitad, sin corteza y muy suave. Cocido en horno de vapor, el Pan Bao hace destacar cualquier relleno e invita a la creación. Tan apetecible como cómodo de manipular, envuelve muy bien todo tipo de ingredientes y resulta tierno y esponjoso al paladar.

El secreto de su éxito radica en su simplicidad: la masa sorprende por su minimalismo oriental. Su principal ingrediente es harina floja, de modo que resulta más fácil extenderla. Su proceso de elaboración contempla dos fermentaciones cortas: la primera en forma de bola, la segunda, una vez que se le ha dado la forma ovalada y se dobla a la mitad.

Pan Bao



Dots

Una originalidad que salta a la vista

DOTS[®]
ORIGINAL

La familia Dots es una de las más dinámicas de la compañía y cada nueva campaña presenta importantes novedades. Los Concept Dots que lanzamos por primera vez en 2016 permiten personalizar las piezas según las necesidades del establecimiento o las preferencias locales de los clientes. Estas dos referencias son solo un par de ejemplos: los motivos gráficos de cada unidad pueden adaptarse a diferentes estilos y diseños.



Bollería de mantequilla El arte de seducir



En nuestra gama de bollería francesa elaborada con mantequilla pura 100% y con largos reposos, sin colorantes ni conservantes, hemos ampliado nuestras referencias con dos productos preparados con masa danesa: el Pain Choc, con dos líneas de chocolate, y el Lingote Caprice, relleno de crema y pepitas de cacao.



Lingote Caprice

Croissant 100% Espelta

Pain Choc

Croissant Paris

Mini Croissant Paris

Croissant Nocilla® Caprice

Mini Croissant Chocolate Paris

Super Croissant Paris de Chocolate

Snecken Caprice

Croissant Paris de Chocolate

Torsade Caprice

Croissant Caprice de Cereales

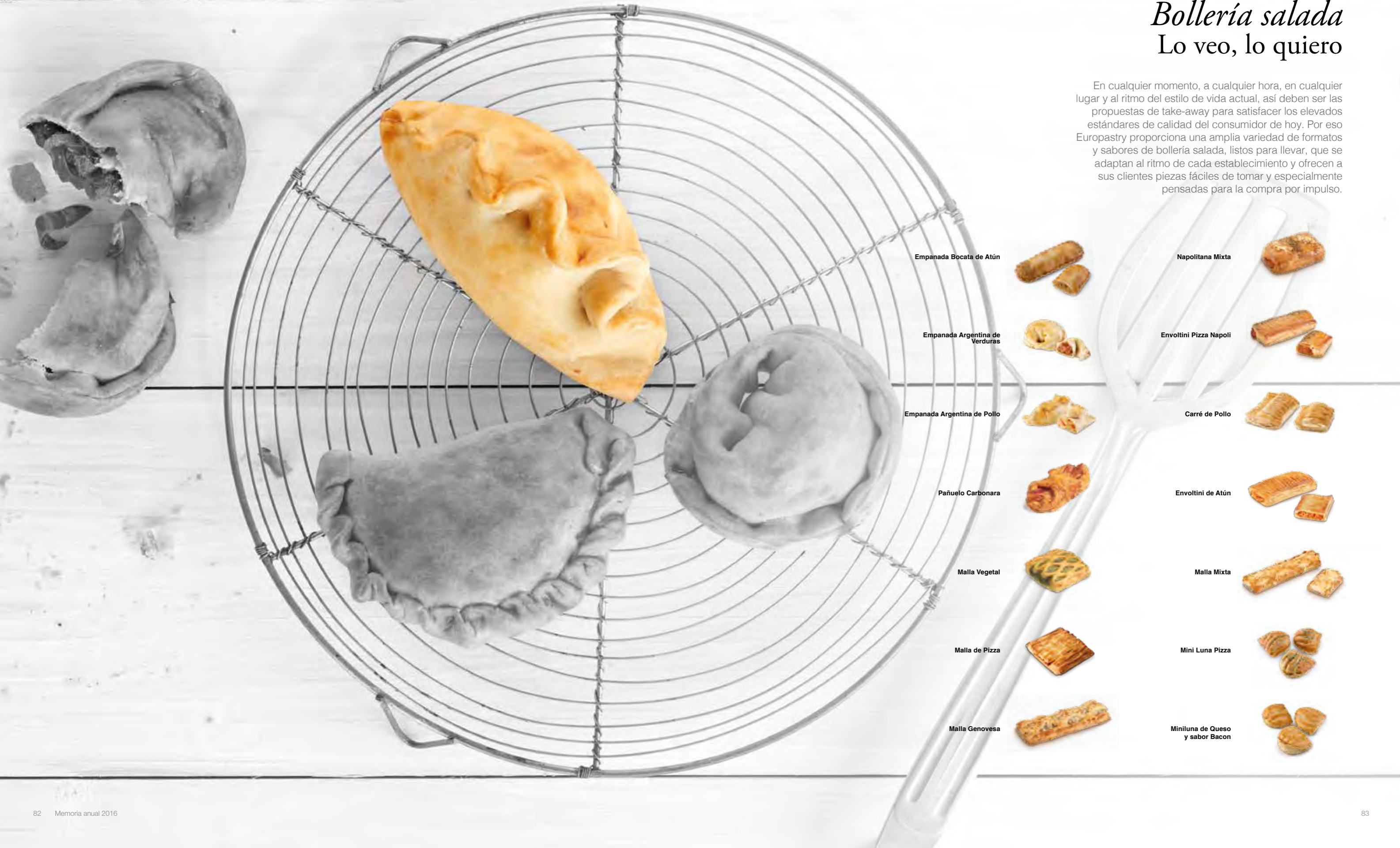
Trenza Bombón Paris

Croissant Paris Curvo

Croissant Paris Hotelero

Bollería salada Lo veo, lo quiero

En cualquier momento, a cualquier hora, en cualquier lugar y al ritmo del estilo de vida actual, así deben ser las propuestas de take-away para satisfacer los elevados estándares de calidad del consumidor de hoy. Por eso Europastry proporciona una amplia variedad de formatos y sabores de bollería salada, listos para llevar, que se adaptan al ritmo de cada establecimiento y ofrecen a sus clientes piezas fáciles de tomar y especialmente pensadas para la compra por impulso.



Empanada Bocata de Atún



Napolitana Mixta



Empanada Argentina de Verduras



Envoltini Pizza Napoli



Empanada Argentina de Pollo



Carré de Pollo



Pañuelo Carbonara



Envoltini de Atún



Malla Vegetal



Malla Mixta



Malla de Pizza



Mini Luna Pizza



Malla Genovesa



Miniluna de Queso y sabor Bacon



In & Out Una especialidad para cada ocasión

Desde Europastry sabemos proporcionar todo el apoyo que necesita cada punta de consumo de productos muy concretos relacionados con las celebraciones locales. 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, pirotinis, decoraciones especiales, etc.



Dots San Valentín



Dots St Patricks



Túlip Sant Jordi



Dots Día de la madre



Coca San Juan



Pretzel



Dots Halloween



Dots Navidad

“Europastry lleva la innovación al máximo exponente y para nosotros es un orgullo poder crear conceptos que sabes que van a ser una revolución en el mercado”

Sara López, *Foodservice Trade Marketing*



Cobrandings Alianzas que suman

En 2016 continuamos apostando por establecer alianzas estratégicas de cobranding con marcas de referencia. En clara sintonía con nuestros consumidores más jóvenes, mantenemos una estrecha colaboración con grandes marcas de referencia para crear apetitosas variedades fáciles de presentar en el punto de venta y muy tentadoras para el público al que se dirigen.



Dots Hello kitty



Dots Nocilla



Roscón de la Patrulla Canina



Panecillo Mickey



Dots Batman vs Superman

Soluciones 360° para cada punto de venta

Europastry cuenta con un equipo de Diseño Visual conformado por diseñadores especializados en integrar las últimas tendencias en diseño, decoración, exposición de productos y comunicación en los establecimientos del sector.

En línea con la filosofía de la compañía, nuestro equipo de Diseño Visual ofrece un servicio diferencial a los clientes, siempre intentando potenciar la innovación y la esencia del cliente para mejorar la imagen, lo que conlleva al aumento de las ventas y de la rotación.

Ofrecemos un minucioso estudio del local de venta que engloba desde el diseño de espacios hasta el asesoramiento en materiales, la iluminación y la rotación de productos, todo ello con el objetivo de activar, renovar y actualizar cada establecimiento para retener y atraer nuevos clientes.



Expositores

Desarrollamos propuestas para cada negocio y necesidad.



“Innovar, revolucionar, crear nuevos modelos de negocio, reinventar... siempre estamos en constante movimiento para ayudar a crear experiencias de compra ¡WOW!”

Carolina Moré, Visual Merchandiser - Interior Designer



Propuestas móviles y dinámicas

Desde nuestro departamento de Diseño Visual nos unimos a la moda de las food trucks y sugerimos furgones y camionetas, reales o de ficción, como expositores de producto. Además de aportar dinamismo y frescura, tanto las food trucks como los carritos móviles son elementos tan versátiles que se adaptan fácilmente a cualquier espacio y pueden reutilizarse en diferentes circunstancias y entornos.

Expositores móviles

Fáciles de mover y de manejar, crean un interesante punto de atención en cualquier lugar.



En los carritos se puede exponer tanto pan como bollería y Dots.



Todos los carritos se pueden personalizar.

E-commerce para el consumidor de hoy

Europastry abre una nueva línea de negocio de contacto directo con el cliente final a través de su marca Aunt Marian, en colaboración con las plataformas de venta online Ulabox y Amazon.

Una de las grandes novedades para los clientes de estas dos plataformas online es que pueden recibir en su domicilio pan recién horneado. Desde hogazas tradicionales, multicereal, de espelta; baguettes rústicas y provenzales; panes rústicos y de grano entero, hasta modelos más diferenciales como el pan de cacao o el de olivas de Kalamata.

Esta iniciativa supone una novedad en el negocio de Europastry, hasta ahora centrado en los canales horeca, panadería y alimentación.

El Cereal, el centro de I+D de Europastry, ha sido escogido como el obrador central donde se gestiona, se manipula y se prepara el producto.

“Desde hace años apostamos por innovar no sólo en producto o proceso de fabricación, sino también en el entorno digital. Con él se nos abren nuevas oportunidades que ya nos están generando valor y nos permiten ser un referente en nuestro sector”

Tamara Rojas, Digital Manager



